

J.D. Barrett

**PRZEPIS
NA DRUGĄ
SZANSĘ**

wydawnictwo
ab

J.D. Barrett

PRZEPIS
NA DRUGĄ SZANSE

przełożyła Justyna Rudnik



Dla Charlesa i Eve Huhgesów w podziękowaniu za wszystkie wspólne posiłki

Nie jestem przekonana, czy potrafiłabym wskazać konkretny posiłek, przy którym wiedziałabym z całą pewnością, że między mną a Leigh już koniec. A właściwie chyba mogę to zrobić – to był pieczony w folii lucjan nadziewany liśćmi limonki kaffir, imbirem i trawą cytrynową, którego przygotowałam podczas naszego wyjazdu do Seal Rocks... tego, który miał nam pomóc się zejść. Leigh użył rybiej ości jako wykałaczk. Taki ma zwyczaj, że do wydobywania resztek jedzenia służą mu przeróżne nieożywione przedmioty, z elementami ubrania czy pozostałościami po posiłku włącznie... Dzięki temu może się poszczycić wspaniałym i doskonale zdrowym uzębieniem.

Nie wiem, co przeważało szalę – ryba czy uświadomienie sobie w całej pełni, że irytuje mnie wszystko, co związane jest z jego sposobem spożywania pokarmów: charakterystyczny dźwięk wydawany przez szczęki, głośne połykanie, maniera, z jaką nabiera groszek na widelec... W każdym razie tego właśnie dnia zdałam sobie sprawę, że oczami wyobraźni widzę siebie, jak unoszę widelec, z którego na głowę Leigh wysypują się ziarenka groszku, i wbijam mu ten widelec w dłoń.

Wiedziałam, że taka myśl nie powinna powstać w mojej głowie, że to było złe i pozbawione sensu, ale opanowała mnie ona tak nagle, iż zrozumiałam od razu, że nie zejdziemy się już nigdy.

Poza tym były jeszcze trzy inne kobiety, z którymi sypiał, a dwie z nich były naszymi pracownicami.

Jednak najgorszą zbrodnią Leigh jest to, że on najzwyczajniej w świecie nie wierzy w dzielenie się potrawami. Jak mogłam wyjść za kogoś – a ściśle mówiąc, za kucharza, czyli osobę ogarniętą tą samą pasją co ja – kto odmawia dzielenia się jedzeniem? Dla niego liczy się tylko rywalizacja: kto wybrał ciekawsze danie główne, lepiej skomponowaną sałatkę czy smoothie. W przypadku Leigh nie ma mowy o harmonii ani w misce z makaronem, ani w czymkolwiek innym.

Nie chcę dać się wciągnąć w rozważania typu: „Co ja sobie myślałam?” – robią to już w moim imieniu moja najlepsza przyjaciółka i moja mama – ponieważ naprawdę go kochałam i był czas, gdy było nam razem dobrze. Wspólnie stworzyliśmy Circę, restaurację, która zajęła poczesne miejsce w sercach yuppie w średnim wieku, którzy poszukiwali jakiejś odmiany od codziennej rutyny i znajdowali ją w takich bajerach jak karty dań rzucające się w oczy swą kosztownością czy nadgorliwa obsługa.

Ciekawa jestem, ile podanych przez nas posiłków wręcz uratowało komuś życie tylko dlatego, że miało moc odciążenia myśli od rzeczywistości: „Przestań zawracać sobie głowę smutkami, ten płonący na tacy kurczak zmierza już do twojego stolika”. Przypuszczam, że takich przypadków było całkiem sporo. Poza tym Circa zyskała popularność wśród nadzianych hipsterów, również tych spoza kraju, jako miejsce oryginalnych zaręczyn: „Oświadczył się jej w Circa, słynnej ekskluzywnej restauracji, zdobywczyni trzech «czapek szefa kuchni»¹” – to dosyć częsta kwestia pojawiająca się w „New York Timesie”, w dziale ogłoszeń ślubnych. Powiedziałabym, że jakaś słodka ironia tkwi w tym, że w ciągu ostatnich trzech lat poświęciłam tak wiele godzin na

przygotowywanie ciastek, sufletów, zup i sałatek, w których w jakże wymyślny, a jednocześnie elegancki i fachowy sposób ukryte zostały pierścionki zaręczynowe (jak dotąd żaden nie został połknięty – danie z pierścionkiem rzadko kiedy jest zjadane, wszyscy są zbyt zajęci obfotografowywaniem go), podczas gdy moje własne małżeństwo cierpiało na nieuleczalną chorobę.

Większość proszących o rękę decyduje się po prostu przekazać pierścionek nad stołem, bez wstawania od niego, są jednak tacy, którzy wolą uczynić zadość tradycji i wybierają klękanie przed wybranką. Ma to miejsce zawsze przed deserem, dlatego szansa na perfekcyjne przygotowanie *panna cotty*, *crème brûlée* czy innych wyśmienitych słodkości, które tuż po oświadczeniach opuszczają kuchnię, bliska jest niemal zeru. Ci, którzy wybierają opcję z klękaniem, zawsze wprawiają mnie w stan nerwowości, nie tylko z powodu potencjalnego zagrożenia, że któryś z kelnerów może się o nich potknąć, ale również dlatego, że w klękaniu w lokalu pełnym ludzi jest jakaś nuta desperacji, o zwykłej lekkomyślności nie wspominając. W końcu zawsze istnieje ryzyko, że padnie odpowiedź: „Nie”.

W każdym razie my – branża restauracyjna – wydajemy się celem, do którego zmierzają poszukiwacze romantycznej miłości. Wystarczy wspomnieć walentynki, dla restauratorów i kwiaciarzy we wszystkich zakątkach świata niewdzięczny, wymagający ogromnego nakładu pracy i pozbawiający złudzeń dzień. Czy to nie ironia, zaprawiona bólem i upokorzeniem – nie pomijając rzecz jasna tych przyziemniejszych odczuć z rodzaju „co za gówno” – że choć wspólnie z Leigh stworzyliśmy w Circa prawdziwą przystań dla miłości, upośledziliśmy nasz własny związek, by go na koniec zabić?

Julia, moja najlepsza przyjaciółka, mawia, że jej małżeństwo z Kenem można porównać do pieczonego kurczaka jej mamy: nieco podsuszonego, niezbyt gorącego i pikantnego, jednak wystarczająco smacznego, dającego poczucie komfortu i na tyle sycącego, by wciąż mieć na niego ochotę. Moja mama nigdy nie piecze kurczaków – są zbyt banalne i nie przystają do jej wegetariańskich skrzywień. W swoich poszukiwaniach kulinarnych podąża raczej śladem tofu, które przygotowuje tak, że w ostatecznej wersji staje się ono niejadalne, zazwyczaj przyjmując następujące formy: tofu z mikrofalówki, tofu po szwajcarsku oraz, najdziwniejsze ze wszystkich, cycuszki z tofu (dwa plastry ananasa z puszki okraszone dwoma niewielkimi krążkami smażonego i nieco rozmiękłego tofu, przyozdobionego porcją sosu ostrygowego). Kuchnia mojej mamy z całą pewnością może pozbawić człowieka wszelkiej woli życia, ale eksperymentowanie to coś, co mama wielbi ponad wszystko. Wychowywała mnie w komunie, w której często była postrzegana jako kulinarna buntowniczką i zdeklarowaną żywieniową anarchistką. Za tymi zaszczytnymi tytułami kryje się jednak mniej, niż można by przypuszczać. W rzeczywistości znaczą one tyle, że mama rzadko musiała gotować, a ja znakomitą większość czasu spędzałam na odliczaniu dni do kolejnych wakacji spędzanych w Manyana, małym nadmorskim miasteczku; jeździłam do moich dziadków, którzy serwowali mi prawdziwe jedzenie – wspaniałe, smakowite, namacalne domowe jedzenie, takie jak kotlety mielone z gniecionymi ziemniakami i świeżą fasolką, zapiekanka rybna ze śmietaną i świeżymi przegrzebkami, pieczony comber jagnięcy z sosem miętowym dziadka, przygotowywanym ze świeżych, zerwanych w ogródku liści mięty, posiekanych

i wymieszanych z octem winnym oraz odrobiną cukru i wody. Moje myśli nieraz opanowywała wizja babcinej szarlotki i nie mogłam się wówczas powstrzymać, by o tym do niej nie pisać; w listach prosiłam ją o przepis, a jednocześnie o obietnicę, że nauczy mnie piec podczas następných wakacji, żebym, gdy znów przyjdzie mi się zanurzyć w tym koszmarze komuny, mogła choć po części odtworzyć atmosferę domu, w jakim chciałabym żyć. Mama nie przywiązywała do tego żadnej wagi.

Komuna miała swoją siedzibę w Casino, w północnej części Nowej Południowej Walii. Na jej czele stał cieszący się wówczas sławą Guru – lub inaczej Bhagwan – i zgodnie z jego wolą wszyscy nosiliśmy ubrania w kolorze pomarańczy i różnych odcieniach różu. Komuna miała być czymś na kształt utopii, jednak w mojej pamięci zapisały się zgoła inne obrazy: upał i miejsce z piekła rodem pełne much, uduchowionych popaprańców i naukowych odszczepieńców, którym wydawało się, że potrafią doznać oświecenia poprzez spółkowanie z wieloma partnerami. Ponieważ dorosłym większość nocy upływała na satsangach okraszanych narkotykami i miłosnymi igraszkami, dzieciaki były zazwyczaj pozostawiane samym sobie. Często wymykaliśmy się do pobliskiej farmy, gdzie hodowano bydło i gdzie dyskutowaliśmy na temat hamburgerów, które z rzadka udawało się nam kupić po udanej wyprawie do miasta. Miętosząc w palcach papier brudny od sosu barbecue i resztek bułki, ustawialiśmy się w kolejce do budki telefonicznej, żeby po kolei wydzwaniać do ludzi z zewnątrz, czyli tych, którzy mieli szczęście mieszkać poza komuną. Mam wrażenie, że jedzenie zawsze odgrywało u mnie rolę ratunkową. To chyba też jest jakaś forma buntu przeciwko mojej mamie i rywalizacji o to, kto będzie się śmiał ostatni.

Po siedmiu latach przeżytych z Leigh w Elizabeth Bay, w przepięknym apartamencie z widokiem na ocean, z czego pięć spędziłam jako jego żona, nie pozostaje mi nic innego, jak przeprowadzić się do dwupokojowej norki mojej mamy w Glebe – bez pracy, bez pieniędzy i bez jakichś wyraźnych perspektyw. Ludzie mawiają, że lepiej zachować ostrożność z objawieniami (chodzi rzecz jasna o tych, którym takowe się przytrafiło, co raczej nie wyszło im na dobre). Szkoda, że ktoś taki nie stanął na mojej drodze, żeby mnie ostrzec, zanim doświadczyłam własnego objawienia.

Pojawiło się ono chwilę po tym, jak zdałam sobie sprawę, że mam ochotę dźgnąć Leigh widelcem. „Uciekaj! Natychmiast!” – zakrzyczały we mnie głosy moich przodków. Gdy tylko wróciliśmy z wakacji w piekle, zaczęłam zachowywać się jak ktoś, kto doznał objawienia: z nieustępliwością godną lepszej sprawy oddawałam się marzeniom, spędzałam godziny na pisaniu dziennika, z pomocą tablicy, na której wieszałam różne zdjęcia i notatki, robiłam burzę mózgow na temat samej siebie, przeglądałam w internecie oferty nieruchomości, na które nigdy nie będzie mnie stać, i jeździłam w poszukiwaniu... czego tak naprawdę? Spokoju? Odpowiedzi? Jak dotąd udało mi się dojść do jednego: moją jedyną ucieczką, moim zbawieniem może być tylko jedzenie.

Kolejne, wciąż trwające wyprawy samochodowe zazwyczaj kończą się w Harry's Café de Wheels, a odpowiedzi przyjmują formę hot doga z chili, którego zjadam, przyglądając się bazie morskiej oraz ludziom pracującym i żyjącym w ogromnym, długim budynku, który pełnił kiedyś funkcję strzyżalni owiec, pralni wełny i przędzalni w jednym. Zazwyczaj jakiś kawałek hot doga z chili ląduje mi na ubraniu, lecz jego

pomoc w dostarczaniu odpowiedzi jest niezaprzeczalna. Stąd ruszam na przejażdżkę po Woolloomooloo i Potts Point, których ulice zdołały zachować swoje korzenie i swój niepowtarzalny styl, a to dlatego, że większość z nich wpisano na listę światowego dziedzictwa, i dzięki temu znalazły się poza zasięgiem deweloperów i bogatych yuppie.

Potts Point to ciekawe miejsce – zupełnie jakby na wysokości fontanny stojącej przy Macleay Street, która zaraz obok przechodzi w Darlinghurst Road, przebiegała niewidzialna granica; niezależnie od czynionych wielokrotnie wysiłków z jakiegoś nieznanego powodu wszystko to, co leży na południe, wydaje się dość obskurne i zapuszczone, podczas gdy po stronie północnej rozkwitają kwaciarnie, delikatesy oferujące drogie i dobre mięsiva oraz sery, butiki z designerskim obuwiem, nie brak też psich salonów piękności czy sklepów dla wybrednych właścicieli czworonogów. Im dalej na północ, tym bardziej rośnie wiek mieszkańców, podobnie jak ich dochody. W wytwornych rezydencjach w stylu *art déco* mieszkają znani aktorzy i aktorki, lekarze położnicy wraz z żonami jak z okładki i w ogóle sami piękni ludzie. Jest też miejsce dla wyjątkowych kawiarni i restauracji, które oferują wspaniałe napitki i potrawy. Czysze za takie lokale również robią wrażenie i wykraczają daleko poza moje możliwości finansowe. Warto jednak skierować się z powrotem ku leżącej poniżej dzielnicy Woolloomooloo (cudowna nazwa, która prawdopodobnie pochodzi od aborygeńskiego słowa oznaczającego „miejsce obfitości”), gdzie jest w bród wszystkiego. Uwielbiam tę mieszaninę niewyszukania z ekskluzywnością, obskurnych, oblażących z farby budynków użyteczności publicznej i wymuskanych rowerzystów w firmowych strojach, z mozołem sunących z powrotem na wzgórze. Przy bocznych ulicach stoi jeszcze trochę opustoszałych domów szeregowych, wciąż bardziej kojarzących się z klasą robotniczą, dla której były one pierwotnie przeznaczone, niż z podnoszeniem statusu, co można dostrzec zaledwie kilka przecznic dalej i wyżej.

I właśnie w tej dzielnicy znajduję to, czego szukam. Przy jednej z niewielu ulic, z których nie roztaczają się widoki na ocean czy dawne ogrody. W małej, ślepej, zapomnianej uliczce, w której mało kto chciałby się zatrzymać na dłużej. Na jej rogu stoi rozpadający się wolnostojący budynek parterowy, niegdyś pomalowany na różowo, jednak obecnie ujawniający szare podłoże, z którego odpadają smętne platy farby, niczym z upudrowanego nosa podstarzałej ciotki. Znajduję miejsce do parkowania dla mojego pikapa, ukochanego samochodu dziadka, wysiadam i rozglądam się. Przepraszam, że zabrzmiałoby to nieco po hippisowsku – dobrze wiem, jakie to bywa irytujące – jednak to miejsce wygląda na bardzo samotne, a kiedy dotykam drzwi wejściowych, mam wrażenie, jakbym słyszała dochodzące ze środka głębokie westchnienie. Zaglądam przez brudne okno niedokładnie zabite deskami; zastanawiam się, czy są tam jacyś nielegalni lokatorzy, jednak moim oczom ukazuje się ciemne, dawno temu opuszczone pomieszczenie, wypełnione stołami i krzesłami... restauracja! Szansa na to, że szef czy szefowa kuchni o złamanym sercu i z perspektywą bezrobocia natrafi przypadkiem na starą, opuszczoną restaurację, jest mniej więcej taka jak szansa, że samotna trzydziestokilkulatka mieszkająca na wschodnich przedmieściach Sydney znajdzie męża – innymi słowy praktycznie żadna.

Próbuję zajrzeć głębiej, jednak nie jestem w stanie dostrzec praktycznie niczego

poza stolikami i krzesłami pochodzącymi gdzieś z lat siedemdziesiątych XX wieku, najwyraźniej dawno nieużywanych. Tu i ówdzie daje się zauważyć kilka solniczek i pieprzniczek, z mroku wylania się też gliniany wazon. Idę w stronę bocznej ściany budynku, która najwyraźniej służy za wspólną sikalnię dla psów, bezdomnych, którzy przypadkiem się tu napatoczą, i imprezowiczów, którym późną nocą zdarza się skrócić w niewłaściwym miejscu w niewłaściwą stronę. W ścianie jest tylko jedno okno, zbyt wysoko, bym mogła przez nie zajrzeć, nie pozostaje mi więc nic innego, jak wobec braku drabiny wykorzystać kontener na śmieci. Trudno mnie uznać za osobę wysportowaną, mimo to jakoś udaje mi się wdrapać na wieko i mogę w końcu spojrzeć do środka. W kuchni przede wszystkim rzuca się w oczy ogromny piec gazowy. Sprzęty kuchenne z lat osiemdziesiątych wciąż okupują miejsca, w których je pozostawiono po zaserwowaniu ostatniego posiłku. Stoły, grzejniki, lodówka.

Czuję, jak narasta we mnie ekscytacja. Nagle pojawia się bezdomny i krzyczy na mnie, że ruszyłam jego kontener, ale na widok mojej białej bluzki upapranej resztkami hot doga z chili milknie, chwilę się nad czymś zastanawia, po czym prosi mnie o papierosa. Jedyne, co mogę mu zaoferować, to dwie kostki mlecznej czekolady, które mu podaję i które on z wahaniem i podejrzliwością w oczach przyjmuje.

Pytam go o restaurację, ale on obdarza mnie tylko chrapliwym śmiechem i każe mi odstawić kontener tam, skąd go wzięłam, a na koniec mnie ostrzega, że cena za złe parkowanie jest wysoka. Grzecznie przesuwam pojemnik na należne mu miejsce i wracam do samochodu.

Wchodzę do sieci i gwałtownie zaczynam poszukiwania informacji na temat budynku, gdy nagle dostrzegam we wstecznym lusterku własne odbicie. Wyglądam, jakbym postradała zmysły – moje blond włosy są zmierzwiłone, a na twarzy widać pozostałości sosu pomidorowego. Słońce już zachodzi i Leigh niedługo otworzy naszą restaurację... Myślę o Julii, która kazałaby mi nieco ochłonąć i spojrzeć na wszystko realistycznie. Wiem, że tym razem jej nie posłucham; jest na to za późno – nie da się cofnąć objawienia.

Wracam do mieszkania, które dzielę z Leigh, pakuję swoje życie do pikapa i przenoszę się do mamy.

Hot dogi z chili

Składniki

Chili

2 łyżki oliwy, dodatkowa porcja do smarowania
500 g mielonej wołowiny
½ łyżeczki wędzonej papryki
1 cebula, drobno posiekana
2 ząbki czosnku, drobno posiekane
2 łyżki przecieru pomidorowego
1 łyżeczka sosu Worcestershire
1 papryczka bird's eye chili, oczyszczona z nasion i drobno posiekana, lub 2 łyżeczki chili w proszku, lub ½ łyżeczki chili w płatkach
puszka (400 g) krojonych pomidorów
sól do przyprawienia
Hot dogi

6 parówek do hot dogów
6 bułek do hot dogów, przekrojonych wzdłuż na pół
śmietana
tarty ser (osobiście wolę ostrzejsze odmiany)
Przygotowanie

Zacznij od przygotowania chili. Rozgrzej oliwę w rondlu na średnim ogniu. Dodaj mielone mięso i cały czas mieszaj drewnianą łyżką, żeby mięso równomiernie się rozdrobniło i przyrumieniło z wszystkich stron, a jednocześnie puściło soki. Dodaj wędzoną paprykę, cebulę oraz czosnek i nie przestawaj mieszać, aż cebula zacznie mięknąć. Następnie dodaj przecier pomidorowy, sos Worcestershire oraz chili i wszystkie składniki dokładnie wymieszaj. Na koniec dodaj krojone pomidory i duś na małym ogniu przez pół godziny lub do czasu, aż sos zrobi się gęsty. Mieszaj od czasu do czasu. Gotowe chili dopraw solą do smaku.

Na średnim ogniu rozgrzej patelnię grillową. Przekrój parówki wzdłuż tak, by nie zostały całkowicie przecięte, i wewnętrzne strony posmaruj oliwą. Przypiecz je z obu stron na patelni, aż zrobią się ciepłe i nabiorą chrupkości. Zamiast tego parówki można gotować w rondlu przez 5 min, a następnie dokładnie je odsączyć.

Gotowe parówki włóż do bułek, nałóż na nie porcję chili, na górę dodaj śmietanę i całość posyp tartym serem.

Jeśli nie masz ochoty na samodzielne przygotowywanie, możesz o zachodzie słońca wybrać się do Harry's Café de Wheels, zabierając ze sobą butelkę szampana i mnóstwo serwetek. Na miejscu po prostu zamów hot doga chili, a potem ciesz się jego wyśmienitym smakiem.

Nie mogę powiedzieć, że mama jest jakoś szczególnie podekscytowana moim widokiem, ale przynajmniej kontaktuje.

– Odeszłam od Leigh.

– Najwyższa pora.

– Zdradzał mnie.

– A kto tego nie robi? – Mama ani na chwilę nie odrywa spojrzenia od ogromnego ekranu telewizora umiejscowionego tuż obok jej drugiej świętości – ołtarzyka do odprawiania pudża.

Mama nie ma nabożnego stosunku do monogamii – o czym najlepiej świadczy jej długi pobyt w komunie – ale przez ostatnie kilka lat, po dekadach romantycznych uniesień i związków z niezliczonymi beznadziejnymi partnerami, ograniczyła się do towarzystwa kota, telewizora i „medykamentów”, które muszą przygotowywać specjalnie dla niej. Kto by uwierzył, że ta sama kobieta w młodości należała do towarzystwa, została przyjęta do kilku szkół plastycznych i cieszyła się mianem najpiękniejszej mieszkanki Manyana. Co prawda w tamtych czasach populacja miasteczka liczyła sobie siedemset dziewięćdziesiąt osiem dusz, nie zmienia to jednak tego, że mama była zjawiskowa: oliwkowa cera, zielone oczy i cudowny śmiech wystarczyły, by ku szczeremu utrapieniu moich dziadków mężczyźni byli dla niej gotowi nawet na najdziwaczniejsze wyczyny. Przypuszczam, że dla mamy najlepszym sposobem na życie było właśnie czerpanie ze swego magicznego wpływu, jaki wywierała na mężczyzn, i funkcjonowanie na ich koszt. Nie licząc chwilowego terminowania w zakładzie wytwarzającym biżuterię, z czego szybko zrezygnowała, nigdy nie wykonywała normalnej pracy. To jedna z przyczyn, dla których mam dość sceptyczne podejście do całej tej duchowości spod znaku New Age. Podejrzewam, że mama błędnie uznała przeprowadzkę do komuny, palenie trawki, śpiewy i klótnie z kolejnymi chłopakami za swoje powołanie. Zawsze chciała napisać romans, co jednocześnie nie przeszkadzało jej marzyć o otwarciu herbaciarni, salonu kosmetycznego dla psów, a także o zostaniu guru. Niestety, jakoś nikt nie puka do jej drzwi, żeby zaproponować wstąpienie na którąś z dróg wiodących ku jednemu z celów, mamie pozostaje więc trzymać się kanapy i od czasu do czasu przepowiadać chętnym przyszłość z kart tarota na którymś z targowisk.

Moje życie zdecydowanie odbiega od banału i szarości.

Mama, choć dobiega sześćdziesiątki, wciąż wygląda uroczo, w nieco ekshippisowsko-laleczkowatym stylu. Mężczyźni ciągle chcą się z nią umawiać, jednak ona nie jest tym już zainteresowana. Mam wrażenie, że się wypaliła.

– Muszę się u ciebie zatrzymać – mówię.

– W porządku.

– Nie mam pieniędzy – dodaję.

Mama wzrusza ramionami w charakterystyczny dla niej sposób, mówiący, jak niewiele uwagi przywiązuje do finansowych wzlotów i upadków, zarówno jej własnych, jak i moich – niestety, wygląda na to, że odziedziczyłam po niej takie podejście.

– Zamierzam otworzyć własną restaurację. – Staram się sprawiać wrażenie zdecydowanej.

W takiej właśnie chwili większość rodziców próbuje uspokoić swoją latorośl i przywołując masę zdroworozsądkowych argumentów, nakłonić ją do rezygnacji z szalonego projektu. Lub w najlepszym razie zaproponować pomoc.

Mama obdarza mnie spojrzeniem – to i tak nieźle – i wraca do oglądania serialu.

– Dobrze.

I to wszystko.

Przenoszę chaotycznie popakowane walizki i pudła do wolnej sypialni i staram się znaleźć trochę miejsca wśród skrawków materiałów, które wskazują na najnowsze hobby mamy – szycie narzut. Ten pokój to świątynia jej dawnych pasji: plecienia makramy, projektowania kart, robienia haftu krzyżykowego, szycia na maszynie ze szczególnym uwzględnieniem dresów frotté. Na łóżku zalega mnóstwo projektów w fazie wstępnej, ale jak dotąd żaden nie doczekał się realizacji. Na ścianie wiszą oprawione w ramki złote myśli i zdjęcia Bhagwana, włącznie z tym, które zawsze wprawia mnie w dobry humor: widać na nim mamę wyglądającą olśniewająco w morelowej szacie z tafty, siedzącą u stóp Bhagwana, który muska jej głowę pawim piórem, wpatrując się jednocześnie w jej dekolt. Nad jego tronem zawieszony jest baner z napisem: „Bhagwan Santosa World Tour 1987 – «Żyjemy w stanie łaski»”.

Robię nieco miejsca na łóżku i kładę się na nim, żeby pogapić się trochę w sufit i wyciszyć, zanim zadzwoni Julia. Julia zawsze dzwoni o siódmej wieczorem, gdy położy Atticę spać. Ta kobieta jest niesamowita. Nie zdarzyło jej się nigdy pominąć choćby jednego wieczoru, choć przecież wie, że o tej porze zazwyczaj mam pełne ręce roboty w restauracji. Kiedy Julia do czegoś się zobowiąże, to na mur-beton, bez jakiegokolwiek taryfy ulgowej (co często dotyczy nas wszystkich).

– Jesteś u Sary?

– Tak.

– Wiesz, że możesz się zatrzymać u mnie, jesteś jedną z niewielu osób, które Ken lubi.

– Dzięki, ale na tę chwilę mama to lepsza opcja.

– Obecność trzynastomiesięcznego dziecka faktycznie nie zachęca, żeby u mnie pomieszkać.

Głos Julii sprawia, że świat znów staje się przewidywalny.

– Jak Leigh to przyjął?

– Nie był zachwycony.

– Mało powiedziane, jak sędzę. Na pewno jest przerażony, że bez ciebie straci jedną czapkę.

– Bardziej chyba się boi, że straci mnie. – Wiem, że takie stwierdzenie to nic więcej jak cień słabnącej i bezpodstawnej nadziei.

Głos Julii przybiera nieco ostrzegawczy ton:

– Chyba raczej samej *myśli*, że cię straci.

– O trzeciej nad ranem to chyba nie ma większego znaczenia.

– Lucy...

Siadam na łóżku, nagle się zastanawiając, jak jej to powiedzieć.

– Spotkałam kogoś – zaczynam.

Julia gwałtownie wciąga powietrze, nie z potrzeby tlenu, tylko z podekscytowania.

Mówię dalej, zanim udaje jej się coś wtrącić:

– To restauracja.

Słyszę głośny wydech i znaczące „Hmm”.

– W Potts Point. – Julia uwielbia Potts Point.

– Nigdy cię nie będzie stać na taką lokalizację.

– Jest bliżej Woolloomooloo.

– Na taką też nie będzie cię stać, a dodatkowo możesz paść ofiarą rabunku i/lub gwałtu.

Chwila przerwy.

– Kochanie, jadłaś może ciasteczka Sary?

– Mówię poważnie. To stara restauracja, która wygląda, jakby opuszczono ją lata temu.

– W Sydney coś takiego nie dzieje się bez powodu.

– Ale...

– Kochanie – Julia wpada mi w słowo, zyskując w ten sposób chwilę na przełączenie się w tryb *instruktora organizacji bezpiecznego miejsca pracy dla osób emocjonalnie upośledzonych* – na razie skup się na tym, żeby zabrać wszystko, co jeszcze twojego zostało w waszym mieszkaniu, wypłatać się z całego tego związku z Leigh i znaleźć pracę. Stać cię na coś naprawdę dobrego. Neil zawsze chętnie przyjmie cię z powrotem... Słuchasz mnie? Lucy?

Niecierpliwie bawię się jednym z niedokończonych makramowych dzieł mamy. Może powinnam się zająć czymś takim? Może powinnam odłożyć słuchawkę, wziąć gorącą kąpiel, a potem poważnie przemyśleć swoje życie?

– Słyszę cię. To był dość męczący dzień.

– Nie jedz ciasteczek swojej mamy.

– Nie będę.

– Lucy, masz za sobą naprawdę dużo ciężkich przeżyć, to naprawdę nie pora i czas, żeby angażować się w otwieranie nowej restauracji. Przecież sama najlepiej wiesz, ile z nich pada!

To fakt, aż jedna czwarta lokali po wspaniałym starcie kończy plajtą i zamknięciem. Ale ja mam pewną przewagę: nie mam nic do stracenia.

– Mama mnie woła – mówię do słuchawki, choć obie wiemy, że to nieprawda.

– Wcale nie.

– No dobrze. Ale muszę kończyć.

Słyszę westchnienie Julii, a potem jej stanowczy głos:

– Przyjadę po ciebie jutro o ósmej rano, zrobimy sobie wycieczkę.

Za to właśnie kocham Julię: dla dobra naszej przyjaźni nie waha się zrobić zwrotu o sto osiemdziesiąt stopni.

– Kocham cię, dobranoc. – Odkładam słuchawkę i spoglądam na trzymaną w dłoni garść banknotów na trzymiesięczny wynajem. Jak, u licha, otworzyć restaurację, jeśli ma

się do dyspozycji pięćset dolarów?

Budzę się i śledzę cienie zalegające na suficie, które stopniowo przeobrażają się w zwarty wzorzec straty. Jak to się dzieje, że choć za dnia wszystko wydaje się takie jasne i pewne, o trzeciej nad ranem po tym przekonaniu nie ma śladu, pozostają tylko ból i przerażenie? Czy właśnie dlatego, zdaniem przewodników duchowych, to najodpowiedniejsza godzina na medytację? Nieraz się nad tym zastanawiam: gdyby przyjrzeć się mieszkańcom mojej strefy czasowej, reprezentującym różne stany posiadania i zawody, czy okazałoby się, że wielu z nich nie śpi o tej porze? Z tej grupy trzeba oczywiście wykluczyć wszystkich, którzy w ogóle się jeszcze nie kładli – wkurzonych i nocnych marków. Chodzi o tych z nas, którzy budzą się z nagłą świadomością własnej śmiertelności i iluzoryczności marzeń. Nocna aura, pozbawiona gwaru i wszelkiej typowej dla dnia aktywności, sprawia, że człowieka opanowują strach, ból oraz poczucie straty. Przypuszczam, że to dlatego o tej właśnie godzinie rośnie aktywność w mediach społecznościowych i na blogach – cyberprzestrzeń to dobre miejsce, by nawiązywać kontakt z innymi czatującymi i próbować się oszukiwać, że nie jest się samemu.

Jednak tak naprawdę poza dochodzącym z sąsiedniego pokoju chrapaniem mamy nie ma nic prócz pustki. Żadnych SMS-ów od Leigh, żadnych przebłysków w mózgu, pokazujących mi, jak sprawić, żeby restauracja typu pop-up² działała przez trzy miesiące bez pieniędzy. Julia ma rację, sama z własnej woli utrudniam sobie życie. Dlaczego tak się dzieje?

Nie chcę tu być... Jedynym miejscem, w którym chciałabym się teraz znaleźć, jest...

Parkuję tuż obok budynku będącego uosobieniem wszystkich moich nadziei. Na zewnątrz stoi jakiś pijaczyna, który wykrzywia twarz do okna. Na mój widok potrząsa głową, a potem macha na pożegnanie i odchodzi.

Mam w ręku klucze. Powinnam była poczekać z tym do przyjazdu Julii. Teraz trzęsę się z przerażenia na myśl, że zostanę napadnięta/zgwałcona/zabita – dzięki, Juleczko.

Wkładając klucz do zamka, znów niemal słyszę dochodzące ze środka westchnienie. Drzwi otwierają się w cudowny sposób – choć nie wiem, dlaczego uważam, że w cudowny, przecież klucz nie wziął się znikąd, w końcu dotarłam do agenta nieruchomości, podpisałam z nim umowę na trzy miesiące wynajmu i wpłaciłam odpowiednią kwotę. Agent sprawiał wrażenie zaskoczonego, że w takim miejscu chcę otworzyć restaurację pop-up. Wykonał kilka telefonów, oddalając się ode mnie na tyle, bym nie mogła słyszeć treści jego rozmów, po czym powrócił z gotową umową i takim zadowoleniem na twarzy, że zaczęłam podejrzewać jakąś nieszczerość z jego strony, mimo to jednak złożyłam podpis w stosownym miejscu.

Prąd został, rzecz jasna, wyłączony, muszę więc posłużyć się światłem z telefonu komórkowego, żeby lepiej widzieć, gdzie stąпам. Po tylu latach wszystko jest pokryte warstwą kurzu i brudu. Można tu pomieścić około pięćdziesięciu gości. O mój Boże, na

pewno są tu myszy, choć ten gość z agencji zapewniał mnie, że lokal został niedawno poddany deratyzacji. Na moje oko to „niedawno” było jakieś pięć lat temu. Jednak z pomieszczenia bije osobliwe ciepło, jakby echo dawnych smakowitych posiłków... ktoś musiał bardzo kochać to miejsce. Kieruję się do kuchni. Wszystko jest na miejscu, tak jak w 1982 roku. Właśnie wtedy restauracja została zamknięta. Nazywała się Fortune, czyli majątek lub pomyślność. Trudno nie dopatrzeć się w tym pewnej ironii.

Mikser firmy Kenwood, taki, jaki miała moja babcia, stoi dumnie obok archaicznego robota kuchennego, noże wciąż są na swoich miejscach. Idę w kierunku kuchenki, ogromnego, ośmiopalnikowego szkaradzieństwa, które wyraźnie wskazuje na to, że dawny właściciel podchodził do kwestii kucharzenia bardzo poważnie.

Podchodzę do szuflad i otwieram je po kolei – jest tam mnóstwo przyborów, z których śmiało mogę korzystać, a w jednej znajduję kolekcję książek kucharskich i różnych czasopism kulinarnych sprzed lat. Na widok setek przepisów na dania, które już dawno wyszły z mody i ze zbiorowej świadomości – może poza kilkoma wymuskanymi hipsterskimi kucharzami – czuję, jak przechodzą mnie ciarki. Jestem w niebie, tylko że mój telefon zaraz padnie z wyczerpania. I wtedy to znajduję. Spomiędzy stron „Gourmet Traveller” z grudnia 1981 roku wysuwa się mały czerwony notes. Pełno w nim przepisów spisanych zapadającym w pamięć pismem: pięknych, śmiałych receptur tworzonych z oddaniem i klasą. To potrawy mojego dzieciństwa, które w mojej wyobraźni gościły na stołach szczęśliwych rodzin i par o wyrafinowanym guście: homar thermidor, wołowina Wellington... umieram z głodu. Na większości przepisów widnieją adnotacje i daty, prawdopodobnie świadczące o tym, kiedy dana potrawa była przygotowywana. Zerkam na stronę z francuską zupą cebulową i znajduję tam tylko jedną datę, która dziwnym trafem jest również datą mojego urodzenia – 11 lipca 1980 roku. Być może zupa wyszła niezbyt smaczna i kucharz nigdy jej już nie przyrządził? Ale przepis jest tak cudownie skomponowany: ile potrzeba cebul, jak je dusić, jak kroić bagietki na plastry i przypiekać je z serem *gruyère*... Obok jest tylko jedno słowo komentarza: „Doskonałość”.

Z serowej utopii wyrywa mnie dźwięk telefonu. To Leigh. Patrzą na wyświetlające się na ekranie zdjęcie, które zdaje się rzucać cień. Nie odbiorę, nie odbiorę; o Boże, on pewnie też, tak jak ja, czuje się samotny i dezorientowany. Już mam odebrać połączenie, gdy do moich uszu dochodzi dźwięk trzaskających drzwi i telefon milknie na dobre – bateria się wyczerpała. Dzięki ci, Opatrzności. Teraz w tych spowijających mnie ciemnościach muszę znaleźć drogę wyjścia.

Gdzie jest moje życie?

Na dźwięk klaksonu samochodu Julii mama przewraca oczami. Obie zdecydowanie czerpią przyjemność z pogardy, jaką żywią wobec siebie. Trzeba im jednak przyznać, że w jednym są zgodne – sądzą, że wiedzą, która część mojego życia wymaga poprawy, i w tej kwestii potrafią zewrzeć szyki... w tej i w pełnych szczerzej niechęci uczuciach, jakie żywią do Leigh.

– Powiedz jej, żeby weszła.

– Nie mogę, już jesteśmy spóźnione. Masz ochotę pojechać z nami?

Mama, odziana w szkarłatny welurowy szlafrok, siedzi w fotelu ze stopami opartymi na podnóżku. Okruszki po brownie znaczą okolice jej ust.

– Mój artretyzm znów się odzywa, dlatego niedługo przyjdzie Sandy, żeby mnie trochę poreikować.

Wzmianka o Sandy, szczególnie w połączeniu z sesją reiki, to dla mnie dodatkowy bodziec, żeby chcieć wyjść z domu.

– Jasne.

– Dasz sobie radę.

– Tam chyba są szczury.

– To twoje przeznaczenie.

Całuję mamę w głowę, jej niezmienna dziwaczność jest kojąca. Znów rozlega się dźwięk klaksonu.

– Och, zamknij się, Julia. – Mama wzmacnia swój przekaz trudnym do zinterpretowania gestem. Coś pomiędzy machaniem skrzydeł ptaka a wymachiwaniem czarodziejską różdżką wróżki.

Idę ku swojemu przeznaczeniu, które chwilowo przybiera kształt Julii w jej gigantycznym SUV-ie. Moja przyjaciółka wygląda i prowadzi jak kobieta, której życie jest wszechstronnie zabezpieczone. Na tylnym siedzeniu króluje zamontowany z wojskową precyzją fotelik dla dziecka, oczywiście z dzieckiem w środku. Gest, rozmiar i rozmach, prezentowane przez Julię i jej samochód sprawiają, że Attica w swoich uroczych markowych ogrodniczkach i ja wyglądamy jak dwaj Tomciowie Paluchowie w krainie olbrzymów.

Pakuję się do środka i całuję w policzek najpierw Julię, a potem jej wersję mini.

– Nie mogę uwierzyć, że podpisałaś umowę najmu bez pokazania jej najpierw mnie.

– Dzień dobry. Zrobię to teraz – odpowiadam z przekorą bardziej pasującą do nastolatki.

Julia wydaje niechętny pomruk, symbolizujący rodzicielskie przywoływanie do porządku – coś, czego mamie zawsze brakowało. Zważywszy, że jestem już grubo po trzydziestce, takie sytuacje powinny być już dawno za mną, ale czyż głupie decyzje są zarezerwowane tylko dla szczenięcego wieku?

Jestem nieco nadąsana, dlatego podróż przebiega w ciszy z wyjątkiem okazjonalnego gaworzenia dobiegającego z tyłu.

- Leigh dzwonił – mówię w końcu.
- Czy zaproponował ci współudział w restauracji?
- Nie wiem, telefon mi padł.
- I dobrze.

Julia skręca i zjeżdża na lewy pas. Po drodze mijamy białe kołnierzyki z Macquarie Street zmierzające do swoich korporacyjnych miejsc pracy i korporacyjnych apartamentów. Wszyscy wydają się tacy dorośli i jednolici na tle szklanych wieżowców przeplatanych pochodzącymi z dalekiej przeszłości budynkami z piaskowca. Nawet Attica z tym swoim niezmaconym spojrzeniem zdaje się bardziej dojrzała niż ja. Julii restauracja się nie spodoba.

– Sprawdziłam to miejsce w Google’u. To okropna ulica, a restauracja jest nieczynna od 1982 roku.

- Hmm. – Powinłam była pojechać tam sama.
- Skoro restauracja była zamknięta tak długo, to musiał być ku temu dobry powód.
- Dzięki za oświecenie mnie, Konfucjuszu.
- Ktoś się chyba nie napił dziś kawy.
- Mama nie ma czegoś takiego, w szafce jest tylko haszysz.

Przejeżdżamy obok parku i przystani błyszczącej w świetle słońca – ot, kolejny dzień jak z obrazka, który szybko pójdzie w zapomnienie. Julia trąbi na kierowców, którzy i tak jej nie słyszą zza ściany kociej muzyki dobiegającej z głośników samochodowych.

Jest mi niedobrze. Nawet po krótkiej wizycie w knajpcie na kawę. Wiem, że Julia musi zobaczyć restaurację, ale wiem też, że jej praktyczna, krytyczna ocena sprawi, iż cała ta wyprawa może się dla mnie skończyć w wariatkowie.

Zatrzymujemy się przed moim lokalem. Przed drzwiami rozsiadł się jakiś bezdomny i teraz zapałką wydłubuje brud zza paznokci. Na moje przyjazne machanie wzrusza ramionami. Julia głośno przetyka ślinę, próbując się powstrzymać od oceny... ale bez powodzenia.

- Czy dostałaś go w pakiecie z restauracją?

Zaparkowała obok jakiegoś samochodu. Wsiadamy z SUV-a i Julia pilotem zamyka auto.

- A co z małą?

– Cholera. – Julia szybko otwiera samochód i wyciąga Atticę. – Od czasu do czasu zapominam, że ją mam.

Dobrze jest wiedzieć, że moja doskonała przyjaciółka jest jednak człowiekiem i też popełnia błędy; chwilami mam wrażenie, że obie o tym zapominamy.

Wchodzimy do środka, ciągnąc za sobą mopy, wiadra i środki czystości. Naszym zadaniem – gdy wykład Julii na temat moich działań już się skończy – jest usunięcie pierwszej z wielu warstw brudu.

Attica bierze na cel gniazdko elektryczne i z upodobaniem zaczyna je badać, jednak nie trwa to długo, bo matka-strażniczka szybko ją zgarnia. Trzymając mocno dziecko na rękach, robi dwa kroki do przodu i rozgląda się uważnie wokół.

- *Co za nora.*

– Dzięki, Julka.

– Bette Davies, *Za lasem*.

Zawsze z wielką przyjemnością wspierałam Julię w jej zachwycie nad starymi filmami; dodaje jej to nieco romantyzmu.

– Naprawdę? – pytam z uśmiechem.

– Ta kwestia pasuje jak ulał... Lucy, do diabła, coś ty narobiła?

W rzeczy samej, Julia głośno wyraża myśli kłębiące mi się w głowie. W świetle dnia opłakany stan pomieszczenia ujawnia się z pełną mocą.

– Choć wcale aż tak bardzo tu nie śmierdzi, to dziwne. – Julia z zapamiętaniem wwąchuje się w otoczenie.

– Pewnie przez lata gotowania zapachy kuchenne musiały wnikać w ściany.

– Pieczone ziemniaki – pada jej odpowiedź na niewypowiedziane pytanie.

Ma rację, to miejsce wypełnia zapach, który kojarzy mi się z niedzielnym obiadem u dziadków.

Nagle rozlega się szelest. Julia cofa się o krok.

– O rety, tam w rogu jest ptasie gniazdo.

Zerkamy na siebie nawzajem, a potem kierujemy wzrok ku zawieszonemu w górze gniazdu, obok którego uwija się wróbel.

– Przynajmniej to nie gołębie. Ani szczury. – Niczym Pollyanna staram się dostrzec coś pozytywnego.

Julia chwytą mnie za rękę, wwierca we mnie spojrzenie i mówi powoli, tak jak się przemawia do kogoś, kto się pogubił:

– Złotko, jeśli pojedziemy teraz do agenta nieruchomości, mogę mu pomachać moją prawniczą wizytówką i spróbujemy odzyskać twoje pieniądze.

Gdyby Julia miała kiedykolwiek do czynienia z agentem nieruchomości, wiedziałaby, że porywa się z motyką na słońce.

– Nie. Chcę... chcę dać temu miejscu i sobie szansę.

Kiwam głową. Julia patrzy na mnie. Kiwam głową jeszcze bardziej ochoczo, unoszę brwi i okraszam twarz uśmiechem z nutką szaleństwa. Julia bierze głęboki wdech. Ja też. Julia pociąga nosem. Ja też. Julia wydaje długie westchnienie. Kiwam głową jeszcze kilka razy... można by rzec, że motywuję siebie samą. Julia się poddaje.

– Więc wynajęłaś restaurację na trzy miesiące. Kiedy chcesz ją otworzyć?

Chwila przerwy, żeby wyglądało, że rozważam przynajmniej kilka potencjalnych dat.

– W czwartek.

Julia rzuca mi kolejne wymowne spojrzenie i mówi:

– *Naprawdę ci odbiło. W przyszły czwartek?*

– Nie gadaj głupot, oczywiście, że nie.

Julia patrzy mi prosto w oczy.

– A więc kiedy?

– Za trzy czwartki. – Koncentruję się na tym, żeby nie mrugać; muszę wygrać ten pojedynek na spojrzenia.

– Licząc od czwartku, który był wczoraj?

Wie, że daty nie są moją mocną stroną. Mrugam.

– Licząc od wczorajszego czwartku.

Wiem, co zaraz usłyszę: mocno wydłużone „tak”.

– Taaak.

Bingo.

– Masz więc niewiele ponad dwa tygodnie. Żeby stworzyć restaurację. – Akcentuje słowo „stworzyć” w taki sposób, jakby potrzeba było cudu na zrobienie czegoś z niczego.

– O to właśnie chodzi w restauracjach pop-up. One po prostu pojawiają się jakby znikąd... – Mój głos cichnie.

– Jak? Z kim? To znaczy kto poza mną będzie ci pomagał?

– No cóż, rozmawiałam już z Maią i Hugonem, oboje są zainteresowani.

– Masz pieniądze, żeby im płacić wynagrodzenie?

– Jeszcze nie.

Julia złowróźnie mruży swoje intensywnie niebieskie i zdecydowanie zbyt inteligentne oczy prawnika.

– Lucy, jaką sumą dysponujesz?

– Mam trochę... Powiedziałam Mai, że może być moją częściową współniczką.

– Tego tutaj? – Julia powoli się obraca, wodząc oczami po ścianach obłazających z farby, wyszczerbionych listwach przypodłogowych, całym tym syfem, w dosłownym i przenośnym znaczeniu, zalegającym na podłodze. – Założę się, że była wniebowzięta. – Ponownie się odwraca i kontynuuje inspekcję. – Leigh o tym wie?

– Niezupełnie.

– Słonko, skoro powiedziałaś o tym dwójce jego podwładnych, próbując ich przekabacić, on wkrótce się dowie i nie będzie mu się to podobało. Osobiście nie mam z tym żadnego problemu, ale przecież wiesz, jakim potrafi być draniem, a ty go przecież *rzuciłaś*, wyprowadziłaś się z własnego domu i zdecydowałaś, że otworzysz własną zwariowaną knajpę, i to wszystko w ciągu dwudziestu czterech godzin.

Boże, chyba zwariowałam.

– Na pewno nie zamierzasz się z tego wycofać?

Przyszpilona po raz kolejny jej świdrującym spojrzeniem słyszę, jak trzaskają drzwi. To muszą być drzwi do jednej z ubikacji, te, które trzasnęły wczoraj w nocy.

– Wiesz przecież, że praktycznie jesteśmy w separacji już od miesiąca. Ta wczorajsza wyprowadzka to tylko przypieczętowanie czegoś, co i tak miało miejsce.

– Mhm. No to zaczynamy. Muszę na drugą zawieźć Atticę na zajęcia z muzyki.

Julia chwyta za miotłę i zabiera się do pracy. Attica też szybko znajduje sobie zajęcie – pracowicie wkłada walające się papiery do kosza, by potem całą jego zawartość ze śmiechem wysypać na podłogę. Idę do kuchni i również zakasuję rękawy. Słyszę bezdomnego, który sikając na boczną ścianę budynku, ochoczo sobie podśpiewuje. Jesteśmy jedną wielką szczęśliwą...

Udało mi się właśnie skończyć oczyszczanie drogi do środkowej półki lodówki, gdy nagle rozbłyska światło, by po chwili znów przygasnąć, a z sąsiedniego pomieszczenia dobiega krzyk Julii. Ruszam pędem w jej kierunku.

– Co się dzieje?

– Włączyli prąd.

Spogląda w górę i wskazuje na stary upačkany żyrandol, który bucząc, próbuje zadziałać.

– Zauważyłam.

– Właśnie miałam okazję w pełnym, dwustuwatowym świetle dostrzec, co to za gówniana nora.

Światło ponownie rozbłyska i gaśnie. Jakiś dziwny trzask każe nam się w porę obrócić, by dostrzec oposa wynurzającego się gdzieś spod oldskulowego kominka.

– Łap go! – wrzeszczy Julia.

– Czym?

– Nim! – Wskazuje głową na umięśnioną, przystojną formę, która objawia się w drzwiach.

– Dostawa. Drzwi służbowe były zamknięte.

Na widok Henry'ego nie mogę powstrzymać uśmiechu. Siostrzeniec naszego dostawcy restauracyjnego właśnie rozpoczął swoją działalność. Jest wystarczająco dobrze mi znany, żebym ufała jakości oferowanych przez niego usług, a jednocześnie na tyle oddalony od mojego poprzedniego życia, by nie znajdować się w bezpośrednim polu rażenia Leigh. Zaopatrzony jest w masę produktów kojarzących mi się w tej chwili z ziemią obiecaną, które zamówiłam poprzedniego wieczoru: ryż, olej i inne tłuszcze, octy i tak dalej.

– Potrafisz złapać oposa? – pyta Julia piskliwie.

Henry sprawia wrażenie nieco wystraszonego, jednak stojąc pomiędzy oposem a Julią najwyraźniej uznaje, że opos stanowi mniejsze zagrożenie.

– Mogę spróbować, ale sędzę, że lepiej by było kogoś wezwać.

– Ona nie ma pieniędzy – wyjaśnia Julia, kiwając głową w moją stronę. – Sam musisz to zrobić.

Henry posyła mi przepaszający uśmiech i już po paru minutach udaje mu się wypuścić na wolność zarówno oposa, jak i wróbla. Teraz może się skupić na oglądaniu jadalni.

– Ciekawe miejsce. – Głos ma raczej cieniutki.

– Żarty sobie stroisz?

– Czy za dostawę może pani zapłacić gotówką? – Henry rzuca mi ukradkowe spojrzenie, wiercąc się niepewnie, najwyraźniej w poczuciu sporego dyskomfortu.

– Daj mu swoją kartę kredytową – instruuję mnie Julia.

Oto nadszedł moment, na który czekałam... kolejny. Nawet nie zamierzam podejmować następnej potyczki na spojrzenia.

– Moja karta jest do wspólnego konta z Leigh.

– No i?

– *No i*, skoro się wyniosłam, to Leigh dziś rano zablokował wszystkie konta, do których mogłabym mieć dostęp.

Z ust Julii wydobywa się złowrogi pomruk.

– Przyjmiesz ode mnie czek? – pytam.

Henry robi się jeszcze bardziej niespokojny.

– Tak prawdę mówiąc, to wolę gotówkę.

– Dlaczego? – pyta Julia oskarżycielskim tonem prokuratora.

– Chodzi o to, że... no więc... Leigh ostrzegł wujka Lesa, który powiedział tacie, że pani Lucy ma kłopoty finansowe.

– Serio?

– Tak, napisał to w mailu.

– Jakim mailu? – Oczy Julii zwięzają się. Czuję nadciągającą katastrofę.

– Tym, który wczoraj wieczorem przesłał do wszystkich waszych dostawców. Napisał, że chce wszystkich uprzedzić, że się rozstaliście i że ma pani jakieś... problemy.

– A o jakich to *problemach* był łaskaw wspomnieć?

– Pisał coś o załamaniu nerwowym czy czymś takim... i że jest pani bankrutem... to znaczy, że jest pani splukana.

– Ona nie jest bankrutem. Żeby ogłosić bankructwo, trzeba coś posiadać i mieć wystarczająco dużo długów, a to jej nie dotyczy.

– Nie mam też żadnego załamania nerwowego! – A może jednak? Rozglądam się dookoła... Chyba jednak mam.

Henry potakuje z wdziękiem i nie najlepiej skrywanym brakiem przekonania.

– Jasne.

– To Leigh mnie sabotuje.

Henry ponownie kiwa głową, uśmiech na jego twarzy staje się jakby mniej nerwowy.

– Ja miewam załamania. Różnie nam się z moją dziewczyną układa.

– Ty masz dziewiętnaście lat. *Załamania* to ty możesz doświadczać dopiero wtedy, jak skończysz dwadzieścia pięć, nie wcześniej. – Julia psychologiczne zawilości zawsze sprowadza do kwestii wieku.

Pod wpływem ogarniającej mnie wściekłości czuję, jak palą mnie policzki. Wyszarpuję z portfela dwieście osiemdziesiąt dolarów i wręczam je Henry'emu.

– Mam pieniądze.

– Najwyraźniej w nie opływasz. – Julia z uniesionymi brwiami potrząsa głową.

– Super, dzięki. – W głosie Henry'ego słychać ulgę. – Jestem pewien, że to miejsce da czadu. – Tym razem daje się wyodrębnić lekkie wahanie, ale tylko lekkie.

Światło gaśnie i ponownie rozbłyska.

Gdy eskortuję Henry'ego ze stosem pudeł do kuchni, brwi Julii wciąż pozostają uniesione. Kiedy zostaję sama, dołącza do mnie z Atticą. Dziewczynka desperacko się wyrывa, żeby iść samodzielnie, macha wszystkim kończynami, co sprawia, że Julia wygląda niczym sześcioramienny potwór z głębin jakiegoś szkockiego jeziora.

– Ile tak dokładnie masz pieniędzy?

Wzruszam ramionami.

– Ile?

Wzdycham.

– Dziewięćset siedemdziesiąt dwa dolary minus paliwo.

Liczyby nazwane po imieniu opadają z łomotem na podłogę, rozbrzmiewając bezdźwięczną kakofonią wieszczącą katastrofę.

– Czy w tym mieszczą się opłaty za pozwolenia i ubezpieczenie?

– Mniej więcej.

Nie mieszczą się.

– Pożyczę ci trochę.

– Nie – odpowiadam stanowczo. – Być może nie będę w stanie zwrócić ci pożyczki, a wtedy będę się z tym źle czuła i zacznę cię unikać, i to zniszczy naszą przyjaźń.

– A więc jednak wszystko sobie przemyślałaś.

Przemyślałam.

– Robię ci darowiznę w wysokości pięćuset dolarów – oświadcza Julia, przebijając mnie swoim zdecydowaniem tak skutecznie, że obie z Atticą nieruchomiejemy. – Mogę to sobie odpisać jako datek na dobroczynność, a ty przynajmniej będziesz mogła kupić jakąś farbę. Poza tym ja się zajmę ubezpieczeniem, a ty pozwoleniami. Zaraz, ty płaczesz?

– Nie.

Płaczę.

– Może trochę. Nie chcę jałmużny...

– Och, daruj sobie, dumę pozostaw na później, gdy już otworzysz restaurację. Muszę zawieźć Atticę do domu. – Julia obejmuje mnie po matczynemu, przywracając tym porządek świata. – Przestań się już mazać. Zadzwoń do ciebie wieczorem. – Majestatycznym krokiem idzie w kierunku wyjścia. Chwilę później wraca, żeby zabrać torbę z rzeczami małej, po czym odjeżdża ku zachodzącemu słońcu. Julia, moja bohaterka.

Nie lubię u siebie takiego rozmamłania, czuję, że powinnam zrobić coś pożytecznego... więc zaczynam szlochać.

Po chwili wyciągam czerwony notes, który cały czas mam przy sobie w torbie, i przeglądam przepisy, niegdyś tak komuś bliskie; mam nadzieję, że odkryję jakiś uniwersalny znak, jakbym była tarocistką czy specjalistką od feng shui, które zawsze przepędzałam spod drzwi. Ponownie natrafiam na francuską zupę cebulową. Czuję, jak mi burczy w brzuchu. Mam pod ręką wszystkie składniki, a powinnam się przecież zaznajomić z kuchnią. Zawodząc żałośnie – w końcu nic mnie nie ogranicza – zabieram się do siekania cebuli.

Siekanie, łkanie, pociąganie nosem, zawroty głowy... To ci dopiero przepis... Nienawidzę Leigh... ale to nie całkiem jego wina... a może jednak tak... Gdyby tylko trzymał go w spodniach... ale jeśli mam być szczerą, między nami zawsze czegoś brakowało... no i jeszcze to przeżuwanie... ale w końcu nie ma ludzi idealnych, prawda? Nie ma stuprocentowych ideałów. Ja sama jestem od niego daleka – miewam zmienne nastroje, jestem w wielu kwestiach przewrażliwiona, jestem jedzeniową snobką... no, może z wyjątkiem hot dogów chili... Za szybko się czerwienię, zdarza mi się z trudem dobierać słowa, a mój umysł ma tendencję do popadania w stupor, gdy przypadkiem znajdę się na widoku... Wciąż nie opanowałam sztuki przyrządzania risotto... a czy szanujący się kucharz może nie umieć przyrządzić dobrego risotto? Miewam zespół napięcia przedmiesiączkowego, i to w koszmarnym wydaniu... Lubię kłaść zimne stopy na jego ciepłych udach, nawet jeśli to go budzi... Mam problemy z mówieniem „nie”... Mam skłonność do uciekania od problemów, zamiast się z nimi zmierzyć, głośno i przenikliwie kicham, gdy jestem zdenerwowana... Boże, jestem zupełnie jak moja matka, tyle że z włosami blond. Cholera... szlag... dupa.

Podano mi cebulę. Mamrocze słowa podziękowania i dalej siekam. Po chwili sobie uświadamiam: przecież jestem tu sama.

Docierają do mnie słowa: „Nie ma za co”. Brzmią jak dochodzące z głębi dudnienie. Ten dźwięk nie przypomina głosu Leigh... ani nikogo mi znanego.

Chyba każda z nas doznała kiedyś w życiu wrażenia, że nagle znajduje się poza własnym ciałem i patrzy na siebie z zewnątrz. Może jednak nie każda, w końcu wiele kobiet cieszy się dobrym zdrowiem psychicznym, poślubia swojego pierwszego chłopaka i żyje normalnym życiem w domu kupionym od dziadków, stojącym gdzieś niedaleko domu rodziców. Święta Bożego Narodzenia zaczyna planować już w maju, a na tablicy korkowej wiszącej w kuchni obok telefonu przypięty jest spis telefonów na policję, do straży pożarnej, pogotowia i pięciu najbliższych przyjaciółek. Chciałabym być jedną z takich nich, ale to tylko pobożne życzenie, nie pozostaje mi więc nic innego, jak spojrzeć w bok w poszukiwaniu ręki, która podała mi cebulę, i przekonać się, że jest ona dołączona do owłosionego i umięśnionego ramienia. Ramię odziane jest w rękaw, który wygląda jak... no dobrze, na moim kuchennym stole siedzi odziany w kitel mężczyzna o blond włosach, całkiem atrakcyjny. Pachnie przyjemnie, nie jest więc jednym z moich bezdomnych znajomych z sąsiedztwa. Zapachy, które roztacza, to zapachy restauracji, a dominują pieczone potrawy i siła. Przetykam ślinę, zdając sobie sprawę, że robię to po raz ostatni w życiu, ponieważ za chwilę zostanę zamordowana przez tego blondwłosego, roztaczającego miłą woń i sporą porcję uroku psychopatycznego zabójcę. Nagle mój umysł przypomina mi, że gdzieś czytałam następującą odkrywczą poradę: jeśli patrzysz swojemu zabójcy prosto w oczy, będzie mu trudniej pozbawić cię życia. Podnoszę więc wzrok i spoglądam na twarz mojego przyszłego zabójcy. Zauważam, że ma przepięknie wyrzeźbione usta, nos i oczy, oczy w niezwykłym kolorze mchu, które kojarzą się z jeziorami tak głębokimi, że nie można dostrzec dna, pełne iskierki figlarności i żywej

inteligencji, które wpatrują się we mnie bez skrępowania i z ciekawością.

– A więc mnie widzisz? – Znow słyszę ten sam głos. Czy wszyscy zabójcy tak właśnie brzmią?

– Tak...

– I mnie słyszysz... to dobrze, bardzo dobrze. – Jego usta rozciągają się w uśmiechu tak hipnotyzującym, że zaczynam wierzyć, iż wszechświat został stworzony dla tej właśnie chwili. Co tu się, u licha, dzieje?

Kicham.

– Na zdrowie!

Ten głos zdecydowanie brzmi znajomo i dochodzi zza moich pleców. Obracam się i widzę Leigh. Dzięki Bogu. Może zostanie zabity razem ze mną. Albo zamiast mnie.

Ponownie się obracam i zauważam, że mężczyzny od cebuli nie ma. Chwileczkę. Mężczyzny od cebuli nie ma? Totalnie się pogubiłam.

– Ty? Tutaj? Po co? – Tylko tyle jestem w stanie w tej chwili wyartykułować. Wcale nie tak źle, zważywszy, że za kilka minut zostanę stąd wyprowadzona w kaftanie bezpieczeństwa.

– A co to za powitanie? – Leigh podchodzi bliżej, żeby mnie pocałować. Wciąż trzymam w ręku nóż, na którego widok Leigh się cofa. Przyjmuje pozę, która, jak sądzę, jego zdaniem ma oznaczać postawę dominującą i pewność siebie, a która objawia się demonstrowaniem bicepsów, słusznego wzrostu, a w chwilach szczególnego zadufania także krocza.

– Czemu jesteś taka spięta?

– Co? Nie, wcale nie jestem. Po co przyszedłeś? – Ponownie się rozglądam. Nikogo nie ma... nie ma?

– Nie chciała góra do Mahometa...

Czas wracać na ziemię, spaloną ziemię Leigh.

– Czy choć na pięć minut możemy sobie darować te komunały?

Wzrusza ramionami i sięga po czerwony notes.

– Fajne.

Wyrywam mu go z ręki. Nigdy nie znosiłam tego jego zadufania i przekonania, że wszystko, włącznie ze mną, jest jego własnością.

Przyciskam notes do piersi i kątem oka zerkam na miejsce, na którym siedział mężczyzna od cebuli. Muszę sobie oddać przynajmniej tyle, że moja halucynacja była niesamowicie przystojna, męska, trochę jakby z reklamy Old Spice'a – to znaczy nie w jakiejś wersji ze złotym łańcuchem na szyi, ale, och...

– Wszystko w porządku, LiLi?

Nie znoszę też, że Leigh z uporem nazywa mnie LiLi, wymawiając to imię nieco dziecięcym głosikiem, i że właśnie nim, a nie moim prawdziwym imieniem podpisuje się na kartkach; no i jeszcze to, że *on* podpisuje się *za mnie*, jakby się bał, że na kartce urodzinowej dla siedmiolatka mogłabym napisać coś bardziej oryginalnego i godnego zapamiętania niż *on* – to jest dopiero wkurzające. W ogóle wszystko w Leigh mnie wkurza. Tak działają faceci, którzy łamią kobiece serca. Drań.

– Masz taką dziwną minę.

– Miałam ciężki tydzień.

– Kiedy wracasz do domu? – Muska tymi swoimi doskonałymi dłońmi (wie, że są piękne, i wie, jak to pokazać) sprząty kuchenne, uwidaczniając tym gestem, w jak opłakanym stanie znajdujemy się ja i mój lokal. Wystarczy, że tu jest, bym czuła, jak zaczyna mi brakować tlenu w płucach.

– Powiedziałam ci już, gdy wracaliśmy z Seal Rock, że to koniec. Potrzebuje przestrzeni.

– Do tego nie musisz się wyprowadzać.

– A jest inna opcja?

Patrzy na mnie, wyraźnie nie wiedząc, co mi odpowiedzieć.

– Dlaczego ciągle się rozglądasz? Jest tu ktoś jeszcze?

– A jest? – Staram się, żeby to zabrzmiało niefrasobliwie, ale dociera do mnie, że moje słowa są pozbawione sensu.

Leigh taksuje wzrokiem stojącą przed nim szaloną kobietę o mętnym spojrzeniu, czyli mnie.

– Może powinnaś wrócić do domu i odpocząć – mówi w końcu.

Leigh ma ochotę się ze mną kochać. Ja nie mam ochoty kochać się z Leigh.

Obejmuje mnie ramionami i przyciąga do siebie.

– Wiem, że z tym wyjazdem troszkę przesadziłem. Było jeszcze za wcześnie, ale chciałem, żeby wszystko było znowu po staremu.

Trzyma mnie mocno, a ja zaczynam mięknąć. Boże, jak ja siebie nienawidzę.

– Wrócimy do domu, odpoczniesz sobie, zdrzemniesz się i do wieczora odzyskasz formę. – Oto cały Leigh. Nie chce, żebym przegapiła piątkowy wieczór w pracy.

Wyplątuję się z jego ramion.

– Chcę, żebyś wyszedł.

– Dlaczego? – Odrzucenie, niezależnie od formy, jaką przybiera, leży poza zdolnością zrozumienia i akceptacji przez wielkie ego Leigh.

– Ponieważ nie mogę mieć własnej przestrzeni, jeśli ty w niej jesteś.

– I ty zdecydowałaś, że *to* jest dobry sposób? – Wściekłość opanowuje go w ułamku sekundy. – Czy to nie ty twierdziłaś, że potrzebujemy „próbnej separacji”? A potem wybierasz nasze pieniądze i wynajmujesz norę, która nijak nie nadaje się na restaurację?

Światło przygasa i znów rozbłyska.

– Nawet światło jest do bani. Już wystarczająco mnie ukarałaś, pora wracać do domu.

Jak to jest, że mężczyźni uważają, iż są karani, gdy kobieta nie może uporać się z odkryciem, że jest zdradzana? Jak to jest, że czynią nas współwinnymi? Najpierw robią nas w wała, a potem zrzucają na nas odpowiedzialność.

– Ta restauracja nie ma nic wspólnego z tobą.

– A podobno to *ja* gadam komunałami. Nie mam pojęcia, co się z tobą dzieje; chowasz się nie wiadomo przed czym, nie wiadomo gdzie.

Coś we mnie zaskakuje. Jakaś siła potężniejsza od mojej woli – nie byłabym sobą, gdybym nie potrzebowała takiej wymówki – frustracja nagromadzona przez całe lata,

a w szczególności przez ostatnie miesiące, wybucha niczym wulkan albo wypuszczony na wolność zły dżin i przybiera formę ryku wydobywającego się z moich ust:

– Chcę, żebyś się stąd zabrał, to się ze mną dzieje! Chcę, żebyś przestał sobie przypisywać zasługi za moje potrawy, żebyś przestał sypiać z naszymi pracownikami, żebyś znalazł się ode mnie jak najdalej! Idź się dymaj!

Leigh wygląda na zszokowanego, podobnie jak ja. Nigdy jeszcze nie mówiłam do niego – ani do nikogo innego – w taki sposób. Cóż za cudowna ulga.

– Jesteś stuknięta.

– A ty jesteś dupkiem.

Leigh mierzy mnie spojrzeniem od stóp do głów. Wiem, co teraz będzie.

– Jak sobie chcesz.

To wyrażenie, którego nie znoszę, podłapał od hipsterskiego barmana kilka lat temu i od tamtej pory z upodobaniem je szlifuje.

Wychodzi. Oglądam się za siebie. Poza mną nikogo tu nie ma.

Francuska zupa cebulowa

Składniki

120 g masła

5 średniej wielkości cebul, obranych i pokrojonych w krążki

100 ml czerwonego wina

1 łyżeczka musztardy Dijon

listki z 4 gałązek tymianku

4 liście laurowe

150 ml bulionu wołowego

1 bagietka

100 g startego sera *gruyère*

50 g startego parmezanu

czarny mielony pieprz do przyprawienia

Przygotowanie

Rozpuść masło w dużym, głębokim rondlu z grubym dnem. Pod przykryciem delikatnie podduszaj cebulę przez 15 min lub do czasu, aż zmięknie. Zdejmij pokrywkę, zwiększ ogień i duś do czasu, aż cebula zbrązowieje i lekko się skarmelizuje. Zwróć uwagę, żeby nie przysmażyła się do formy skwarków.

Dodaj wino (jeśli jesteś w kiepskim nastoju, nalej sobie kieliszek), musztardę, tymianek i liście laurowe. Pozwól, by całość gotowała się na tyle długo, aż alkohol wyparuje, następnie dodaj bulion, zmniejsz ogień do bardzo małego i gotuj przez jakieś 30 min, mieszając od czasu do czasu.

Pokrój bagietkę na dwucentymetrowe kromki i lekko przypiecz je z obu stron.

Przelej zupę do misek żaroodpornych i głęboko wciągnij jej aromat. Na każdej porcji połóż jedną lub dwie kromki bagietki i posyp solidną porcją obu startych serów, na koniec dopraw pieprzem. Wstaw miski do rozgrzanego piekarnika. Gdy ser nabierze złocistego koloru i pojawią się na nim pęcherzyki, wyjmij miski i podaj natychmiast komuś, kto wart jest twojego czasu i zachodu.

Ma kobitka charakter, to jej muszę przyznać. A co więcej, nie brak jej rozsądku. Po tym, jak ta żalosna karykatura męża wyszła, ona po prostu dokończyła przyrządzenie zupy. A, na Boga, gotować to ona potrafi. Oczywiście cały czas płakała, lecz na moje oko te kapiące łzy doskonale poprawiły jej dzieło.

Zostawiłem ją w spokoju, ale cały czas miałem wszystko na oku.

Przed odjazdem dała Billowi miskę. Pochłonął jej zawartość w mgnieniu oka. Bystra dziewczynka. Musi jeszcze tylko coś zrobić z tym łkaniem i skupić się na tym, co jej naprawdę wychodzi. Nie jest tak dobra jak ja kiedyś, ale w przeklinaniu niemal mi dorównuje. Ile bym dał, żeby znów spróbować tej zupy! Nic nie zostawiła, przelała resztę do pojemnika i zabrała do domu. Jeśli ma trochę oleju w głowie, po drodze wstąpiła do sklepu po jakąś butelczynę.

Teraz jej nie ma. Ale wróci. To ona jest kluczem, nie mam co do tego wątpliwości.

Już teraz niemal słyszy szelest słów, które wymieniają stali klienci, niemal widzi ich pełne oczekiwania twarze. Czuje ciepło tego miejsca, bo tutaj jest zawsze tak pełno, że cholernego palca nie wciśniesz. Co z tego, że to życie po życiu, tłoczno tu jak za dawnych lat; goście jedzą zamówione posiłki, które niejednemu kazały raz jeszcze przemyśleć decyzję o rozwodzie lub wplątaniu się w jakiś romans. Takie, które odmieniły ich życie.

Budynek wypełniają rozmowy toczone przez zmarłych rozkoszujących się posiłkami, odległych o lata świetlne od tych nieboszczyków, którzy zadowalają się byle czym. Ci tutaj żyli, by jeść, i niech szlag trafi całą resztę, Kocham ich za to. Nieważne, ile mieli na koncie, zawsze udało im się znaleźć sposób, żeby u mnie zawitać. W ich jakże słusznym mniemaniu warto było oszczędzać cały rok, żeby dać mi okazję do zaspokojenia ich kulinarnych pragnień. I wciąż jestem do ich usług. Żyłem po to, by karmić innych, by szerzyć miłość poprzez kubki smakowe.

Przy stolikach nie ma ani jednego wolnego miejsca. Denisonowie nie mogą się już doczekać koktajlu krewetkowego. Maria rozkoszuje się czekoladowym musem, a jej nieco spiętą córkę zadowoli kilka misek dania z makaronu; dziewczyna zawsze i wszędzie towarzyszy matce – czasami człowiek w żaden sposób nie potrafi się uwolnić od rodziny, nawet po śmierci. Moja piękna Tiffany rozgląda się po sali, śmiejąc się uroczo: czeka na swoją przyjaciółkę. Ten okropny, fałszywy Mickey – prawnik, dzięki któremu niejeden drań dostał znacznie krótszy wyrok, niż na to zasługiwał – jak zawsze zamawia gulasz po irlandzku, taki, jaki przygotowywała jego matka, tylko mój bardziej mu smakuje. Clancy zdmuchuje dziesięć świeczek z tortu lodowego – przygotowałem go tylko dlatego, że jego ciocia ma wyjątkowy dar przekonywania i silną wolę. Tomowi udało się udobruchać pijanego ojca i teraz wznosi toast.

Ona to wszystko zobaczy, na pewno. Nie jest tu sama.

Viola wpycha twarz Teda w bezę; robi to za każdym razem. A przywoływanie najciekawszych zdarzeń to nasze ulubione zajęcie. To dobrze, że wszyscy wciąż tu przychodzą. Nic tak nie pomaga nabrać apetytu na życie jak dobry posiłek – nawet po

śmierci.

Przyjeżdżam do domu, gdzie mama i Sandy oglądają program o szyciu narzut. Każda trzyma w ręku jakąś robótkę i wpatrując się w skupieniu w ekran, z zacięciem macha igłą. Jakiś czas temu obie równie mocno zaangażowały się w patchwork oraz śledzenie losów bohaterów *Mody na sukces* i Sandy wciąż czerpie z tego profity.

Sandy to nieco wyblakła mistrzyni reiki, która ma świra na punkcie alpak i syna geja, niemogącego się pogodzić z jej kompletnym brakiem gustu w kwestii mody, jedzenia i sztuki. Sandy jest po prostu ponad tak przyziemne sprawy jak ubranie i dbanie o włosy, co jest dla niej raczej powodem do dumy. Mam wrażenie, że się nieco durzy w mamie, a przynajmniej jest w niej coś z fanki wpatrzonej w swoją idolkę.

Karty do tarota mamy leżą chwilowo niepotrzebne na stoliku do kawy. Biorę je jak najdyskretniej, nalewam sobie kieliszek wina *chenin blanc*, które kupiłam po drodze w moim ulubionym sklepie z alkoholem, i ruszam prosto do swojego pokoju.

Na miejscu podejmuję próbę powstrzymania się od postawienia sobie tarota. Będąc córką chyba najbardziej porąbanej i nawiedzanej spośród znanych mi tarocistek, zwyczajnie odczuwam wstyd, że szykuję się do wróżenia sobie z kart, jednak widok mężczyzny w kitlu kucharskim, który w jednej chwili siedzi na stole w kuchni, by w następnej z niego zniknąć, każdego mógłby sprowokować do niestandardowych zachowań.

Nie wierzę w duchy. No nie, to niezupełnie prawda – tak naprawdę to w nie wierzę, choć wolałabym nie. Wierzę, że duchy rozczarowań i nieudanych związków mogą nas prześladować przez całe życie. Porażka jako taka to też duch, który nie odpuszcza. Ale duch jako forma widzialna? Nie jestem nawet pewna, czy wierzę w Boga i życie po śmierci. Wierzę w uczucia, które rodzą się między ludźmi i żyją własnym życiem, a także wspomnienia, jednak przekonanie, że istnieją jakieś duchowe byty pozostałe po skończonym życiu, przyjmujące widzialny kształt, to zupełnie inna bajka. A jednak doświadczenie – zdobyte głównie dzięki mamie – podpowiada mi, że po ludziach zostaje coś, co, jakby to ująć... wisi w powietrzu. Nie umiem tego wytłumaczyć, ale od czasu do czasu to czuję. Nie w ten dziwaczny sposób kojarzący się z medium, ma to raczej formę wrażenia, że na przykład tutaj ktoś się śmiał, a tam ktoś płakał, a wspomnienie o tym znaczy coś dla więcej niż jednej osoby, dlatego daje się uchwycić. Czy to duch?

Jednak mężczyzna pojawiający się w mojej kuchni i po chwili znikający? Kim on jest i dlaczego tam był? I dlaczego *ja* mogłam go zobaczyć, a Leigh najwyraźniej nie? I dlaczego jest taki przystojny? Nie otaczała go aura zabójcy z siekierą, poza tym patrzył na mnie z wyraźnym rozbawieniem. Mężczyzna z figlarnym błyskiem w oku oznacza kłopoty, ale martwy mężczyzna z figlarnym błyskiem w oku to musi być coś znacznie gorszego.

Jedynymi duchami, jakich naprawdę w życiu poszukiwałam, były duchy moich dziadków. Gdy żyli, byli strażnikami mojego zdrowia psychicznego, i tylko im zawdzięczam, że przynajmniej w jakimś stopniu udaje mi się funkcjonować na tym świecie. Jednak akurat ich obecności nigdy nie udało mi się wyczuć. Oboje byli

zadowoleni z życia – choć oczywiście zawsze martwili się o mamę i o mnie. Odeszli z poczuciem dobrze spełnionego obowiązku; nadeszła pora, żeby przejąć od nich odpowiedzialność za siebie. Przywołuję ich, gdy gotuję ich ulubione posiłki, są w moich myślach niemal każdego ranka, gdy się budzę – ale to kojące myśli. Okropnie za nimi tęsknię, lecz jedyne, co mam im do przekazania, to *dziękuję*.

Czy to naprawdę był duch? Wiem, że gdy człowiekowi odbija, halucynacje nie są niczym niezwykłym, dlaczego więc miałabym nie mieć zwidów przybierających formę przystojniaka, który pomaga mi gotować? Moje życie to jedno wielkie bagno, być może więc to po prostu stworzony przez moją wyobraźnię wybawiciel?

Tylko że... on tam *był*. Był naprawdę, a potem zniknął, co oznacza, że: a) mam urojenia (możliwe); b) to był duch (nieprawdopodobne); lub c) to człowiek wynajęty przez Leigh. Problem w tym, że Leigh ma zbyt ubogą wyobraźnię, by zorganizować coś takiego. Jego sposobem na pozyskiwanie tego, czego chce, a co mu się wymyka, jest manipulacja i zastraszanie sprytnie skrywane pod pozorami wdzięku.

Leigh i ja staliśmy się dla siebie duchami. Pomijając zdrady, upokorzenia, działanie sobie na nerwy, wiadomo, że to koniec, gdy każda rozmowa jest kolejnym mdłym przerabianiem tego, co było; jakby się czytało swoje kwestie z kartki, kiedy dotyk jest zaledwie wspomnieniem, choć przecież naprawdę ma miejsce – po prostu brak tego czegoś, co powinno łączyć. Jakby obserwowało się kogoś machającego ramionami, gdy już zdążyło się utonąć – taki brak zgrania w czasie. Gdy nie ma już wiary we wspólne bycie. Kiedy miłość okazuje się fałszem i wycofuje się w cień – wtedy wiesz, że to duch. Problem w tym, że nikt nie uprzedził, jak głęboko może ranić prześladowanie przez martwy związek.

Rozłożona na łóżku mamy talia kart tarota – oto, do czego sprowadziło się moje życie. A może by tak zrzucić cały ten „niefortunny epizod” na karb kryzysu wieku średniego, wrócić do Leigh, przełknąć gorzką pigułkę, skupić się na gotowaniu, postarać się o psa albo o dziecko? Cholera, może sama zafundowałam sobie ten koszmarek, bo tak naprawdę chciałam dziecka? Jasnowłosa mężczyzna w kucharskim kitlu w popadającej w ruinę restauracji – ciekawe, co by powiedział Freud. Jung uznałby, że tym mężczyzną jestem ja; Freud wykazałby się większą wyobraźnią i orzekł, że pożądam penisa Leigh.

W chwili, gdy ukończywszy rozkładanie kart, zabieram się do ich interpretacji z książką instruktażową w ręku, mama z typowym dla niej idealnym wyczuciem czasu objawia się w drzwiach.

– Nic nie mów – mówię niemal błagalnym głosem.

Wzrusza ramionami i podchodzi do leżących na łóżku kart. Gdy patrzy na nie i ich dotyka, kiwając przy tym głową i mrucząc, wydaje się, że staje się ich częścią, że stapia się z nimi.

– Wisielec, to dobrze.

– Serio? Jak dobrze?

– Wspaniały układ.

W ciągu minionych lat zbyt często słyszałam te słowa padające z ust mamy. Ich adresatkami były głównie kobiety ze złamanym sercem, z niechcianym dzieckiem czy guzem w piersi.

– Jakim cudem? – rzucam jej wyzwanie z nutą powątpiewania w głosie, która w naszych relacjach jest normą.

– Wieża oznacza nowy początek, musiałaś coś poświęcić; z pewnością chodzi o restaurację, bo moim zdaniem odejście od Leigh to na pewno nie było poświęcenie.

– Dzięki, mamo.

– Jesteś biedna...

– Będzie lepiej?

– Jest jakiś mężczyzna.

Gwałtownie siadam.

– Kto?

– Jest raczej nietypowy, coś jakby magik. Podoba mi się, doskonale do ciebie pasuje. Już cholerna pora, żebyś poznała kogoś, kto ci dorównuje.

Waham się przez chwilę, po czym wyrzucam z siebie:

– Czy on żyje?

Większość ludzi zdziwiłaby się tak postawionym pytaniem, ale nie moja mama. Milczy przez chwilę tylko po to, by zastanowić się nad sformułowaniem odpowiedzi.

– To zależy, jak rozumiesz słowo „żyć”. Jest *pełen życia*. Będziecie sobie nawzajem pomagać. Jesteście jak dwie połówki, bratnie dusze. Mam nadzieję, że doczekasz się z nim dziecka.

– Mało prawdopodobne – rzucam nieco drwiąco. Spoglądam na mamę. – Wyczytałaś to z kart?

– Nie, ale chciałabym w końcu zostać babcią.

Jakie to dla niej typowe: nawet moje karty tarota odczytuje pod siebie.

– Czekają cię trudności, ale... patrz, dziewiątka denarów, to twój własny ogród... nie mogłabyś go mieć z Leigh. Gdzie jest ta restauracja?

– Mówiłam ci już, w Woolloomooloo, na rogu Myrtle i Webster.

– A... czyżby to dawna restauracja Frankiego?

Czuję, że zaczyna mi brakować powietrza.

– Kogo?

– Frankiego Summersa. To był kiedyś jego lokal.

– Znałaś go?

Mama spogląda na mnie, jakbym urwała się z choinki.

– Każdy, kto mieszkał w Sydney w latach siedemdziesiątych, znał Frankiego. Jak on wspaniale gotował!

Czuję, jak zapadam się w sobie.

– Mamo, czy wy...?

– Nie bądź głupia, wtedy istniał dla mnie tylko twój ojciec.

– Który?

– A co za różnica? I tak wszyscy okazali się do bani.

Mniej więcej coś takiego słyszę za każdym razem, gdy pytam o tatę (kimkolwiek on jest), a nie zdarza się to często... Większość mojego dotychczasowego życia upłynęła na tym, by spróbować znaleźć w życiu jakiś sens, a jednocześnie nadażać za mamą. Wszelka ciekawość, jaką odczuwałam w związku z pochodzeniem ze strony ojca, musiała

odejść w cień wobec starań, żeby pojąć i ogarnąć moje pochodzenie ze strony matki.

Rozważania o przyszłości przerywa dzwonek mojej komórki – po melodyjce poznaję, że to Julia.

– I tak zaczyna się mój program – mówi mama. – Pamiętaj, żeby zabrać do restauracji pęk suszonej szaławii. Kiedy pomyślę, na co nam przyszło...

Na słowa mamy nakładają się słowa Julii.

– Jadę po ciebie. – Jej głos brzmi alarmująco.

– Dlaczego?

– Żebyś mogła osobiście dołożyć Leigh.

– A czemu miałabym to robić?

– Na tym właśnie polega problem z mediami społecznościowymi. – Głos Julii się wzmaga. – Zbyt łatwo jest kogoś tak po prostu zniszczyć.

Nie mam bladego pojęcia, o czym ona mówi, może naoglądała się z Atticą za dużo odcinków *Świnki Peppy* i dotarła do granic wytrzymałości...

– Julia?

– Rozповіда na prawo i lewo, że już od miesiący coś się z tobą działo, ale teraz przez tę nową restaurację zupełnie postradałaś zmysły i odtrąciłaś go, więc...

Dwadzieścia minut później siedzę bezpieczna w SUV-ie, szkoda tylko, że nie zapewnia mi on bezpieczeństwa przed tym, co dzieje się na Twitterze czy Facebooku. Rozgoryczenie sprawia, że czuję suchość w ustach i ucisk w żołądku.

– Serio, jego wpisy to czyste studium przypadku narcystycznego dupka.

– I co z tego? Wychodzę na kompletnie szaloną! A ludzie *chcą*, żeby szefowie kuchni byli narcystycznymi dupkami, wtedy im się wydaje, że ich potrawy są godne zaufania... a w szczególności dotyczy to tych kilku sławnych, którzy wydali kilka książek kucharskich i mają na YouTube swoją stację... kanał... cokolwiek to jest.

– To jest pieprzony, zakochany w swoim wizerunku złodziej cudzych przepisów, nic więcej. Poza tym ma za proste zęby.

– Czy możemy wydrukować to na koszulkach i kazać je nosić personelowi mojej restauracji?

– No jasne.

Parkujemy przed Circa, kiedyś domem moich nadziei kulinarnych. Szkarłatna poświata zachodzącego słońca pięknie dekoruje ten jeden z najbardziej stylowych i modnych lokali gastronomicznych w mieście. Wysiadając z samochodu, wciąż czytam wpisy na Twitterze.

– No nie, on nawet podał datę otwarcia mojej restauracji! *Ja sama* jeszcze nie bardzo wiem, kiedy to będzie!

– Cóż, uznaj to za przysługę. Najlepiej pracujesz pod presją deadline'u.

Wchodzę przez błyszczące złotem drzwi i moim oczom ukazuje się pełna ludzi i gwaru sala, a kelnerzy uwijają się, żeby sprostać pierwszym zamówieniom na przystawki i dania główne. Najwyraźniej nikomu nie brakuje mojego gotowania. Wszystko jest w doskonałym porządku. Pasztety rybne. Pasztety mięsne. Gazpacho z homarem według przepisu, który sama opracowałam zeszłego lata po powrocie z wycieczki na Wyspę Flindersa. Boże, pełne zachwyty westchnienia gości

rozkoszujących się jedzeniem mogą kogoś w mojej sytuacji – bez swojego miejsca na ziemi – wtrącić w otchłań niewyobrażalnej samotności. Przesyłając tu i ówdzie zwyczajowe pozdrowienia, nie omieszkać zauważyć zakłopotania czającego się w oczach niektórych stałych bywalców. Czy wróciłam? Niezupełnie.

Kieruję kroki do kuchni. Cała maszyna pracuje sprawnie pod czujnym okiem Leigh. On wie, jak zarządzać kuchnią, to trzeba mu przyznać... sukinsynowi. Maia posyła mi nieco krzywy półuśmiech i jakby odrobinę się kurczy. Uwielbiam ją, od dwóch lat jest moją prawą ręką i do tego doskonałą kucharką, posiadającą własny styl. Nieraz była świadkiem, jak Leigh okradał mnie z pomysłów. Dlatego właśnie poprosiłam ją, żeby dołączyła do mojej drużyny jako moja zastępczyni. I chyba na to przystała. Boże, mam nadzieję, że uda nam się zarobić tyle, bym mogła jej zapłacić. Jak mam tego doko...?

Moją burzę myśli przerywa widok Leigh przygotowującego *brûlée*. Chwytam najbliższy cedzak z fusilli – nie za gorącym i nie za zimnym – i wysypuję w jego stronę całą zawartość naczynia.

Niestety, Leigh zdążył przykucnąć. Życie takie bywa.

Oczywiście traktuje mnie frazą, która ostatecznie wyprowadza mnie z równowagi:

– Dobrze cię znów widzieć.

Dupek.

– Co ty próbujesz udowodnić?! – krzyczę, starając się, żeby mój głos przebił się przez hałas nowego robota kuchennego, który dla nas kupiłam. – Masz przecież mieszkanie, restaurację i klientów. Czemu mi to robisz?

– Co robię? – Teatralne wymachiwanie palnikiem gazowym, z którego od czasu do czasu dla dodania dramatyzmu puszcza płomień, kiepsko mu wychodzi.

W odpowiedzi macham swoim iPhone'em.

– No cóż, moje słońce – odzywa się. – Przykro mi to mówić, ale czy cokolwiek z tego, co tam napisałem, jest nieprawdą?

– Czemu nie zajmiesz się swoim życiem i swoimi podbojami łóżkowymi, a mnie nie zostawisz w spokoju?

– Nie podoba mi się, że starasz się podkupić moich ludzi. – Raz jeszcze wypuszcza płomień z palnika, a następnie dmucha na niego, jakby był jakimś pieprzonym Johnem Wayne'em, który dopiero co ustrzelił kogoś ze swojej broni. Ten facet jest naprawdę nie do wytrzymania.

– Podkupić *twoich* ludzi?! Mówimy o Mai! – Maia sieka ze stoickim spokojem, udając głuchą. – Ona cię nie znosi przynajmniej tak samo jak ja. Już trzy razy chciała się zwolnić. A Hugo, gdyby nie ja, w życiu nie zostałby twoim kierownikiem sali. Od początku był mój!

– Może i tak, ale co ty masz im do zaoferowania? Jaką pracę? Jakie zarobki?

– A może byś tak odblokował nasze wspólne konta, żebyśmy mogła im coś dać? – strzelam.

– Sorki, nie ma takiej opcji. Sama zaczęłaś, likwidując wspólną kartę.

– Zrobiłam to po to, żebyś mnie nie obwiniął o żadne wydatki. Po prostu daj mi spokój. Zostaw w spokoju moją pracę, moich przyjaciół, moje cycki i moje serce.

Na te słowa Leigh głupio się uśmiecha. W tej chwili jedyne, o czym myśli, to moje

cycki.

Odwracam się w stronę Mai.

– Chcesz iść ze mną? Nie musisz tu zostawać.

Zanim Mai udaje się odpowiedzieć, Leigh staje tuż obok niej.

– Powinnaś jej powiedzieć, króliczku.

Przesuwam wzrok z jednego na drugie. W moich wnętrznościach pojawia się ten wstrętny ucisk, jaki ma miejsce, gdy ktoś ci mówi, że musicie „porozmawiać”, albo okazuje się, że ślub, na który się przyjechało, odbył się wczoraj.

– Nie.

Maia robi trzy podejścia, by w końcu wyartykułować:

– Dał mi podwyżkę.

Łup. Czuję, że zaraz zwymiotuję.

– No jasne – mówię z płonną nadzieją, że uda mi się nadać głosowi kpiący ton. – Myślałam, że jesteś moją przyjaciółką.

Maia tylko mruga oczami. Znam to spojrzenie aż za dobrze i naraz wszystko staje się dla mnie jasne: zakochała się.

Czuję narastającą we mnie wściekłość.

– Kiedy? Kiedy to się stało? I jak?

Brak odpowiedzi.

– Ciebie też zdradzi. Będiesz się łudzić, że skoro seks jest taki wspaniały, on nie będzie miał potrzeby wskakiwać do innego łóżka, ale tak właśnie będzie. A to coś, co robi ci językiem? Za trzy miesiące przestanie.

Maia ucieka spojrzeniem. Czekam jeszcze chwilę. Na twarzy Leigh błąka się złośliwy uśmiezek.

Wychodząc z kuchni, słyszę Julię, która do tej pory trzymała się z boku, ograniczając się do obserwowania oraz rzucania prawniczych gróźb za zniesławianie w sieci i zdecydowanie niepoehlebnych opinii na temat Leigh, wpadających mi jednym uchem i wypadających drugim, kiedy nagle dociera do mnie mój własny głos roznoszący się ze środka sali:

– Dobry wieczór wszystkim. Mam nadzieję, że spędzacie urocze chwile, mając obok siebie osobę, którą kochacie lub przynajmniej darzycie szacunkiem, a nie takiego fałszywego dupka jak facet, który prowadzi tę restaurację. Nazywam się Lucy Muir. Jestem... byłam tu drugą szefową kuchni. Jestem kobietą, która okazała się na tyle głupia, aby zakochać się w uganiającym się za spódniczkami draniu i co gorsza wyjść za niego za mąż. Ale teraz odchodzę i otwieram własną restaurację niedaleko stąd, i choć nie ma jej jeszcze na liście najlepszych lokali w mieście, ten stan nie potrwa długo. To będzie wspaniały, jedyne w swoim rodzaju miejsce, i byłabym zaszczycona, mogąc gościć was wszystkich w dniu otwarcia. Przyprawdźcie kogoś miłego; dupkom wstęp wzbroniony. Aha, jeszcze jedno: Leigh dolicza piętnaście procent za możliwość zjedzenia przyniesionego przez siebie deseru, bo jest fiutem. To nigdy nie był mój pomysł. Smacznego wszystkim.

Z Julią u boku kieruję się w stronę drzwi w towarzystwie szeptów i przerwanych rozmów telefonicznych.

– Podważanie plotek nie najlepiej ci wychodzi. – W jej głosie daje się uchwycić dumę.

– Pieprzyć plotki! Zamierzam stworzyć wspaniałą restaurację. – Przez chwilę naprawdę wierzę, że tak się stanie.

– Moja dziewczynka. Wymyśliłaś już nazwę?

– Zostanę przy Fortune.

– Dodasz coś do tego?

– To miejsce samo mi powie, jak się chce nazywać.

– Czasami wychodzi z ciebie nieodrodna córka swojej matki, Pani Zaklinaczko Restauracji.

Julia podrzuca mnie do domu, w którym czeka mnie kolejna bezsenna noc w pojedynczym łóżku. Gdzie te dobre czasy...

Gazpacho z homarem

Składniki

8 średniej wielkości pomidorów, pokrojonych w drobną kostkę

1½ czerwonej papryki, pokrojonej w drobną kostkę

1½ zielonej papryki, pokrojonej w drobną kostkę

2 ogórki szklarniowe, pokrojone w drobną kostkę

1 średnia czerwona cebula, posiekana w drobną kostkę

½ szklanki oliwy

1 łyżeczka octu balsamicznego

sok z 1 cytryny

½ szklanki wywaru z homara (schłodzonego)

¼ szklanki posiekanej kolendry

½ szklanki oczyszczonej z nasion i pokrojonej w drobną kostkę papryki jalapeño

1 łyżeczka soli

½ łyżeczki mielonego czarnego pieprzu

gotowane mięso z dwóch średnich homarów (świeżych), drobno posiekane.

Najlepiej przygotuj je samodzielnie – homary zabijaj humanitarnie, zamrażając je przed wrzuceniem do wrzątku.

Przygotowanie

Wymieszaj pomidory, świeże papryki, ogórki, cebulę, oliwę, ocet balsamiczny, sok z cytryny i wywar.

Całość przełóż do plastikowej lub szklanej miski (materiał, z którego jest wykonana, nie może wchodzić w reakcje z kwasami), wmieszaj kolendrę, jalapeño, sól i pieprz, następnie przykryj miskę i odstaw na 4 godziny, żeby smaki i zapachy się „przegryzły”.

Przed podaniem schłódź miski, nałóż porcje zupy i dodaj mięso homara. Jedz w tempie, które najbardziej odpowiada twojemu temperamentowi.

Uwaga: Możesz oczywiście skorzystać z robota kuchennego, żeby przyspieszyć proces przygotowania – ja jestem ze starej szkoły i pozostaję wierna ręcznemu siekaniu – ale zwróć wtedy uwagę, żeby mieszanka nie zrobiła się zbyt papkowata!

Przez dwanaście lat rezerwowałem dla nich zawsze ten sam stolik. Często go przyprowadzali – swoją radość i dumę – aż pewnego dnia jeden ze stałych bywalców powiedział mi o wypadku na stoku, i od tamtej pory zostało ich już tylko dwoje. Miał osiemnaście lat. Jak można sobie poradzić z taką stratą? Odpowiedź: nie można. Przystajesz rozmawiać z ludźmi, jedyne dźwięki, które nie sprawiają ci nieznośnego bólu, to te wydawane podczas jedzenia. Dbanie o czystość butów przestaje mieć jakiegokolwiek znaczenie, podobnie jak wypielegnowane paznokcie czy światła reflektorów samochodu, który pędzi prosto na ciebie, kiedy przechodzisz przez jezdnię. Życie zmienia się w ciąg niepowiązanych ze sobą epizodów. Każdy posiłek to rocznica życia bez syna. Gdy są sami, nie zwracają sobie głowy uprzejmymi pogaduszkami, gdy są sami, z ich ran sączy się żal. On na początku radzi sobie dość dobrze: wymienia kilka miłych słów z Serge'em. Ona pozostaje elegancka i powściągliwa. Potem oboje wczytują się w menu przez niedługą chwilę, dającą wytchnienie od dojmującego poczucia straty. Jednak pomiędzy kolejnymi daniami, po pierwszych kęsach i paru czułych słowach, on zapada się w bezdenną studnię smutku – nigdy nie będzie mu dane cieszyć się szczęściem syna i własnym, jako dziadka. Ona stara się skupić na jedzeniu i innych gościach. Próbuje sprawić, by zalegająca między nimi cisza nie była tak przytłaczająca, jednak na próżno – on siedzi z oczami wbitymi we własny talerz. Gdyby tylko wiedział to, co ja teraz wiem – że ich syn zawsze im towarzyszył, ze smutkiem obserwując, jak rodzice odmawiają przejścia przez wszystkie fazy bólu po jego śmierci, aby móc ruszyć ku przyszłości. Każdego tygodnia siedział przy nich, niewidoczny, marząc o tym, by tata spróbował czegoś nowego, a mama patrzyła przed siebie, a nie tylko na rozpacz ojca. Martwi chcą, aby ci, co zostają, żyli i smakowali życie, a nie niktęli w oczach, karmiąc się jedynie wspomnieniami.

10
Lucy

Nie mogę spać. Co to było? *Kto* to był?

Chciałbym oddać hołd zwykłemu, skromnemu jajku. W kilku sytuacjach uratowało mi życie. Poczynając od prostego dania w formie gotowanego jajka z tostem, na przyprawiającym o zawrót głowy suflecie kończąc, jajko to dusza kuchni francuskiej i angielskiej. Co by to było za życie bez sosu holenderskiego czy bearneńskiego, bez naleśników, bez quiche'a? Bóg jeden wie, że życie traci wartość bez solidnej porcji sosu custard. Mało co daje tyle przyjemności co jajecznicą lub omlet krabowy z estragonem, które mają moc czynienia dnia nowej ukochanej piękniejszym. Jaka pusta byłaby egzystencja bez musu. A jeśli chodzi o bezy, choć były największą zmorą mojego życia – nigdy nie doprowadziłem do perfekcji sztuki ich przygotowywania, a takich dań było naprawdę niewiele – to do dziś jestem oddanym wielbicielem tych cudnych, pnących się ku górze białych struktur, których solidność równoważy ich niezwykłą delikatność. Gdzież byłby bekon bez swojej pełnej majestatu żony, smażonej bogini w kształcie słońca ozdobionego falującą wokół bielą – najcudowniejszego balsamu na złą pogodę i znużoną kaczę głowę. Oddaję ci hołd, *l'œuf*. Miałem cię na twarzy wystarczająco często, by czuć z tobą szczególną, intymną wręcz więź.

Gdzie jest ta dziewczyna? Ona ma w sobie to coś. Nie mam co prawda pojęcia, jak mogła płakać za tym pacanem, ale to właśnie robią wszystkie fajne dziewczyny: szlochają i wzdychają do matolów. Sam powinienem wiedzieć o tym najlepiej, moje osiągnięcia na polu bycia matolem są nie do przebicia. Nie, ją stać na kogoś znacznie lepszego.

Gdzie ona jest?

Jest trzecia nad ranem, o tej porze nawet duchy ucinają sobie drzemkę, i trudno uciec przed wrażeniem, że ta dojmująca samotność nigdy się nie skończy. Takich chwil, które zdają się wieczne i niepokonane, nie życzy się nawet najgorszemu wrogowi. Ponieważ wypełniają je tylko ból i poczucie straconego na zawsze czasu.

W takiej właśnie chwili szukam ukojenia, ale nie w pornosie czy kartach tarota, lecz w tym małym czerwonym notesie. Przekartkowuję przepisy i zastanawiam się, czy to on je stworzył. Parę godzin wcześniej udało mi się przekonać samą siebie, że wszystko sobie wymyśliłam, ale o takiej godzinie logika też śpi i czuję, że stan względnego spokoju może mi zapewnić jedynie kontakt z tymi spisanyymi ręcznie recepturami. Trzymany w ręku notesik to modlitewnik, który pomaga mi przetrwać tę przygnębiającą noc. Suflet dwukrotnie pieczony z serem *gruyère*, och, aż ślinka cieknie. Suflety, poza odrobiną pozerstwa, stanowią doskonały i jakże elegancki wstęp do zasadniczego posiłku. Niezbyt sycące, ale coś wnoszą – doskonały mariaż formy i treści. Jeśli okraszyć je nutą soczystego słonego sera, dostanie się coś, co kojarzy się z domem, a jednocześnie doskonale się prezentuje na wyrafinowanym stole. Czuję, jak zaczyna mi burczeć w brzuchu. Rozstania są dobre na tuszę, ale lodówka mojej mamy sprawdza się w tym temacie jeszcze lepiej. Ale nawet tam znajdę chyba kilka jajek.

Błąd, nie znajduję. Burczenie w brzuchu staje się nieznośne, a do wschodu słońca zostało jeszcze zbyt wiele godzin, by wypełnić je tylko głodem i smutkiem. Wychodzę z domu.

Na szczęście wśród produktów dostarczonych przez Henry'ego znalazły się też jajka, które właśnie ubijam. Szkoda, że w tym budynku nie ma piętra, mogłabym na nim zamieszkać... ja i duch. Im więcej o tym myślę, tym bardziej jestem przekonana – z drobną pomocą Freuda lub Junga – że to wszystko sobie uroiłam. Teraz towarzyszą mi tylko dźwięki wydawane przez używane przeze mnie naczynia i sprzęty kuchenne, które w ten sposób razem ze mną witają wyjątkowo wczesny poranek. Gdy zacznę dodawać ubite białka do pozostałych składników sufletu, mój bezdomny puka w szybę i unosi kapelusz w powitalnym geście – przynajmniej załapie się na dobre śniadanie.

Pracy w restauracji jest jeszcze huk, ale i teraz gość jest tu mile widziany.

Maia. Jak temu draniowi udało się znaleźć drogę do jej serca i łóżka? Przecież go szczerze nie znosiła. Ale ze mnie idiotka. Wygląda na to, że jako jedyna z bardzo niewielkiego grona uważam, że sypianie z szefem i jednocześnie mężem przyjaciółki nie jest spoko. W jakiś pokrętny sposób potrafię wyobrazić sobie ich razem. Poza tym choć świetna z niej kucharka, nie ma za grosz umiejętności komponowania własnych potraw. Będzie pod urokiem tego jego pieprzenia o szkoleniach w Amerykańskim Instytucie Kulinarzym, sprzeczkach z Gordonem Ramsayem i propozycji zostania osobistym kucharzem Madonny. Minie niewiele czasu, a zaczną się podobnie ubierać, planować różne wydarzenia w restauracji, spoufalać się z redaktorami czasopism kulinarnych i robić późnowieczorne i nocne wypady obiadowe do lokali w całym mieście. Leigh zabierze ją do Golden Century o drugiej nad ranem na chili z kraba, a ona będzie sobie

myślała, że jest w siódmym niebie, a przynajmniej na Księżycu. Gdy będą się kochać, będzie jej obiecywał złote góry, a jego wytrwałość w seksie tak ją skołuje, że zapomni o urodzinach siostry, umówionej wizycie u fryzjera i własnych marzeniach. Jej pierwszym i jedynym celem w życiu stanie się służenie mu. Być zawsze obok, zawsze czujna, dbać o to, by miał zawsze wyprane i wyprasowane ubranie, by prezentował się jak najlepiej. Pod wieloma względami wybrał naprawdę dobrze: Maia rozkwitnie w tej służbie w sposób, w jaki ja nie byłam w stanie. O cholera, chyba przesadziłam z mieszaniem.

– Przestań już mieszać i wstaw suflet do piekarnika, zanim zrobi się z niego frittata.

O, jasna cholera. On wrócił. I to nie jako wrażenie, zarys, ale w rzeczywistej postaci. To on – człowiek w kitlu. Tym razem w kitlu szefa kuchni. Ciągłe wygląda jak ciacho, a nawet większe niż poprzednio – jak mi się udało tak go sobie wyobrazić? Zastygam w bezruchu.

– No i?

Wydaję z siebie dziwne sapnięcie, w którym udaje mi się zawrzeć po równo: przerażenie, ekscytację i zmieszanie, a następnie szybko przelewam masę do kokilek i bez oglądania się za siebie wstawiam je do piekarnika. Muszę jeszcze tylko opanować przyspieszony oddech i przestać się trząść. On nie istnieje, to tylko moja wyobraźnia, moje podświadome alter ego, on...

– Dobra robota.

Niech to szlag. Znów nieruchomieję, wciąż twarzą do pieca.

– Tak, ciągle tu jestem. Możesz się odwrócić. – Ma lekko dudniący, ciepły głos, w którym słychać nieco kpiarską nutę. To głos kogoś, kto zna siebie naprawdę dobrze, a przynajmniej taki by był, gdyby należał do żyjącego człowieka, a nie wytworu mojej obłąkanej wyobraźni.

Nie mogę się obrócić. Jeśli to zrobię i nikogo tam nie będzie, rozplącę się i będę musiała udać się do psychiatry i zacząć leczenie. Jeśli to zrobię i ktoś tam *będzie*, umrę, a będzie to prawdopodobnie długa, powolna śmierć od dźgnięcia kuchennym nożem, i minie wiele dni, zanim ktoś znajdzie moje ciało, a może nawet coś gorszego.

Niezależnie od tego, co ukaże się moim oczom, czuję w kościach, że jeśli się obrócę, zmieni się całe moje życie.

Obracam się.

Dobrze zbudowany mężczyzna w fartuchu szefa kuchni trzyma w ręku notes z przepisami.

– Robiłaś wszystko jak należy, zgodnie z przepisem, tylko po co te dodatkowe dwa żółtka?

Przełączam się na autopilota.

– Jajka były małe i jakby nieco rozwodnione.

– Brzmi przekonująco.

– Obserwowałaś mnie?

– Masz dobrą rękę do ucierania i ubijania, ale następnym razem dodaj troszkę więcej soli.

Jakby nigdy nic gawędzę sobie z tym przystojniakiem, brakuje tylko *latte* i soboty

o poranku.

Odpryski zdrowego rozsądku znajdują sobie drogę do mojego umysłu i aparatu głosowego:

– Kim ty jesteś?

– Nazywam się Francis Summers. – Pochyla głowę w geście bardziej formalnej prezentacji. – Ludzie zazwyczaj mówią mi Frankie. A ty jak się nazywasz?

– Lucy Muir.

– Lucy, Lucia... Lucille... tak, wyglądasz jak Lucille.

Jest tak rozluźniony i swobodny, musiałam to wszystko źle zrozumieć. On musi być – czym? Znów mam pustkę w głowie. A on zdaje się czekać na moją reakcję.

– Wynajęłam to miejsce.

– Rozumiem.

– Ty też?

– Ja nie muszę, ten lokal to moja własność. Mieszkam tu... by tak rzec. Właściwie trudno to określić.

– Jesteś gospodarzem i właścicielem budynku?

– W sumie tak.

Znów się uśmiecha tym swoim zawadiackim, seksownym, męskim uśmiechem, który sam w sobie stanowi obietnicę długich, smakowitych posiłków i bynajmniej nie niewinnych pocałunków.

– Jesteś szefem kuchni.

– Najwyraźniej.

– Czyli nie jesteś zadowolony, że facet z agencji nieruchomości wynajął mi to miejsce? Umowa jest tylko na trzy miesiące.

– Ależ nie mam nic przeciwko temu. A tak przy okazji, to mój notes.

– Chcesz go z powrotem?

– Jeszcze nie. Chwilowo się wycofałem. I naprawdę się cieszę, że tu jesteś.

Czuję, jak się zapadam, w uszach mi dudni, a po głowie tłucze mi się myśl: „Zapytaj go... zapytaj go...”

– Jesteś chyba zbyt młody, żeby się wycofywać.

Uśmiecha się i potakuje głową, pozostawiając mnie z niczym.

Zbieram się w sobie i ciągnę:

– Czy jesteś synem tego mężczyzny, który prowadził tu restaurację w latach siedemdziesiątych i osiemdziesiątych?

O Boże, znam odpowiedź na to pytanie, jeszcze zanim kończę je artykułować. *Proszę, nie odpowiadaj, proszę, rozplyń się, wyparuj czy cokolwiek w tym stylu, tylko nie odpowiadaj.*

– To ja jestem mężczyzną, który prowadził tu restaurację, po mnie nie było nikogo innego. W rzeczy samej mam syna, ale szczerze wątpię, czy potrafiłby zagotować wodę na herbatę.

– Więc nazywasz się... nazywasz się... eee...

– Już ci się przedstawiałem, Lucille. Jestem Frankie.

O nie, Boże, cholera... wiedziałam, wiedziałam, o nie...

– Jesteś...

– Szczęśliwy, że cię poznałem, Lucille.

Zaczynam się wycofywać.

– Nie, chodziło mi o to, że... że jesteś... chodzi o to, że...

Przygląda mi się z rozbawieniem, emanując miły zapach. I wewnętrzny blask.

– Jesteś... Boże, jak to wyrazić... jesteś martwy.

Łup. Oboje przystajemy w pół kroku i myśli.

– Czy naprawdę musisz używać tak pozbawionego polotu i złudzeń sformułowania? Wolę myśleć, że spoczywam w spokoju, choć Bóg jeden wie, że od trzydziestu lat nie zdarzyło mi się przespać spokojnie choćby jednej nocy. Z drugiej strony muszę powiedzieć, że sen jest często przereklamowany – a może to moje sumienie nie jest wystarczająco czyste, żebym się naprawdę porządnie wyspał.

– Skoro nie żyjesz...

– Spoczywam.

– Spoczywasz. W takim razie... jesteś duchem?

– Buu! – Wykonuje gest, jakby chciał mnie przestraszyć, i wybucha śmiechem. Jego śmiech ma w sobie głębię, szczerłość i magnetyczną wręcz moc.

Podchodzi do szuflady, z której wyciąga dwa widelce.

– Niedługo będą gotowe. Nie trzeba ich dwukrotnie piec, bez tego będą miały lżejszą konsystencję.

– Jesteś duchem umarłego, który może jeść i unosić przedmioty. Boże, dlaczego musiało paść na mnie?

– Ależ, Lucille, wybraliśmy siebie nawzajem.

– Naprawdę?

– Któż inny miałby na tyle odwagi, żeby porywać się na ponowne otwarcie Fortune? Tylko kobieta, która nie boi się patrzeć poza granice tego, co oczywiste.

– Masz na myśli rzeczywistość.

– Doprawdy, oszczędź nam obojgu dwudziestominutowej dyskusji na temat tego, czy tu naprawdę jestem, czy nie. Po prostu pozwól mi sobie pomóc. Teoretycznie jestem, jak to ujęłaś, „martwy”, ale nie jestem wytworem twojej wyobraźni. Można z tego wysnuć tylko jeden poprawny, choć dość niezwykły wniosek: że jestem duchem czy raczej formą pośrednią, kimś, kto nie przeszedł na drugą stronę, żyjącym umarlakiem. Mogę korzystać z większości zmysłów, ale nie z wszystkich i nie w tym samym czasie. Nie mam pojęcia, dlaczego tak się dzieje; wydaje mi się, że po drugiej stronie ta kwestia wciąż jest dopracowywana. Jak na razie nie jestem w stanie wyjść poza ściany tego popadającego w ruinę budynku. Może właśnie z tego powodu do tej pory nie było tu żadnego najemcy. Z pewnością jest ci wiadome, że jestem najlepszym kucharzem w mieście, a z dużym prawdopodobieństwem na całym kontynencie – a przynajmniej byłem, zanim moje życie zostało brutalnie przedwcześnie przerwane. Suflety są już gotowe.

W tym momencie rozlega się brzęczyk piekarnika.

Wyciągam tacę z minisufletami, które nie tylko wyglądają, ale i pachną wyjątkowo smakowicie. Duch Frankiego zdaje się myśleć tak samo.

– Patrz, jak pięknie wyrosły. Doskonała robota, Lucille.

– Nikt mnie tak nie nazywa.

– Nikt? Przecież to piękne imię: takie wytworne, kobiece, z nutką figlarności. Otrzymałaś je po królowej komedii³?

– Raczej nie, przypuszczam, że to był jeden z kaprysów mojej mamy.

Frankie przygląda mi się śmiało, bez cienia zażenowania, jakbym była przepisem, który poddaje krytycznej ocenie.

– Lubisz swoje imię, Lucille?

– Mój dziadek był jedynym, któremu udało się je polubić.

– To jest nas dwóch.

– Ty jesteś duchem. Nie liczysz się.

– Zawsze na koniec używam odrobinki pieprzu cayenne, żeby pobudzić podniebienie.

– Zupełnie jak ja – odpowiadam, sięgając po przyprawę.

– Możemy sobie nawzajem pomóc, ty i ja – mówi Frankie, robiąc ruch ręką w kierunku sali.

Ustawiam kokilki z sufletami, przyglądając się jednocześnie, jak mój duch wykonuje serię dziwnych gestów, a zarazem wpatruje się intensywnie w świece tak długo, aż się zapalają, po czym odwraca się w moją stronę z szerokim, pełnym dumy uśmiechem.

– To taka mała sztuczka.

Siadając, zauważamy starego włóczkę przyciskającego nos do okna.

– Dzień dobry, Bill. – Frankie macha do niego przyjaźnie.

– Znasz go?

– Owszem.

– A on cię widzi?

– To zależy, ile i co pił, ale czasem mu się udaje.

Jakby na potwierdzenie Bill unosi butelkę i pozdrawia Frankiego:

– Zdrówko. – Okrasza twarz bezzębnym uśmiechem i odchodzi w swoją stronę.

– Wspomina sierpień 1978 roku: podawałem wtedy ten właśnie suflet na rocznicowy obiad, który jedli z żoną.

– Czytasz ludziom w myślach?

– Nie, tylko zgaduję, ale opierając się na mocnych przesłankach. Bądź dla niego dobra, a stanie się twoim aniołem stróżem. Ta znajomość bardzo ci się przyda.

– Nie mam co do tego wątpliwości.

Frankie umarlak o jakże ponętnych ustach patrzy na mnie krytycznie.

– Lekceważenie ludzi nie jest czymś, czego bym się po tobie spodziewał.

Policzki rumieniają mi się ze wstydu.

– Smacznego. – Frankie nabiera porcję sufletu na widelec, przygląda się jej uważnie, unosi ją do ust i na tym poprzestaje. – Doskonała konsystencja. Bardzo elegancki wypiek. – Wciąż nie smakuje kęsa.

– Nie możesz jeść?

– Nie. To kolejne ograniczenie mojego stanu. Chyba najokrutniejsze. Mogę smakować tylko to, co mam zapisane w pamięci, a nie to, co mam przed sobą. Wiesz,

kiedyś przez cztery miesiące podróżowałem przez Burgundię z koszmarną rudowłosą złoścnicą tylko po to, żeby wydobyć od jej matki przepis na ten suflet.

– Chyba było warto. – Mówię to szczerze, suflet ma niemal boski smak. Próbuje, z nie najlepszym skutkiem, poprawić atmosferę. – Z tego, co widzę, wszystkie twoje przepisy są dobre.

– Żaden z moich przepisów nie jest *dobry*. Jedne są doskonałe, inne piekielnie dobre, ale nic, co wyszło spod mojej ręki, nie jest tylko *dobre*.

– W porządku.

– OK. – Na moment odchyła głowę, by przywołać w pamięci coś innego, co również uraża jego uczucia, a na jego twarzy pojawia się oskarżycielski wyraz, który sprawia, że mam ochotę schować się pod stołem. To oczywiste, że ten mężczyzna przyzwyczajony jest dostawać to, czego chce. Zawsze.

– Słowo „pycha” to wrzód, który sprowadza długie godziny twórczego myślenia, ciężkiej pracy i umiejętności do pięcioliterowego prozaicznego czegoś, pasującego do sieciówki w centrum handlowym. Nie używaj tego słowa do opisywania moich potraw. Nigdy.

– Najwyraźniej dużo o tym myślałeś.

– Miałem czas.

– Zgadzam się z tobą, to słowo to pójdzie na łatwiznę. Eee, Frankie?

– Tak?

– Czy my rozmawiamy, czy może Leigh miał rację?

– Leigh nadaje się do tego, żeby sprzedawać solone orzeszki w sklepiku lotniskowym.

Chyba się uśmiecham. Frankie przez chwilę przygląda mi się uważnie z wyrazem twarzy mówiącym: „Być może jestem zainteresowany twoim towarzystwem, ale liczę się z nudą”. W każdym razie do ciekawości jeszcze kawałek drogi. Pod wpływem jego spojrzenia prostuję się na krześle z nadzieją, że na brodzie nie usadowiła mi się resztką sera.

– Wiesz, kiedy się uśmiechasz, jesteś naprawdę piękna – słyszę po paru minutach milczenia.

W odpowiedzi na jego komplement na twarzy wykwita mi soczysty rumieniec, jednak zanim zdąży się zrodzić choćby szansa na chwilę swoistej intymności, on już podąża za kolejną myślą.

– Pomówmy o interesach. Jesteś w mojej restauracji.

– Kiedy podpisywałam umowę najmu, nie wiedziałam, że jest zajęta przez właściciela.

– A myślałaś, że dlaczego nikt tego miejsca nie wynajął przez tyle lat?

– Kiepskie wycucie czasu?

To żart tylko w połowie, po części tak właśnie uważam. Ale on nie podejmuje mojego lekkiego tonu.

– Potrzebujemy siebie nawzajem, Lucille.

Niczym rybka akwariowa parokrotnie otwieram i zamykam usta, nie wiedząc, co powiedzieć. Do czego miałby mi być potrzebny duch? Co więcej, do czego *ja* miałabym

mu być potrzebna?

- Nie sędzę – udaje mi się w końcu wydusić.
- Spójrz na siebie, jesteś w kompletnej rozsypce.

Wystarczy. Mam powyżej uszu specjalistów od tego, jak mam żyć i co jest dla mnie dobre.

- Odeszłam od Leigh, bo miałam dość kontrolowania mnie!
- Chcę ci pomóc, nie zamierzam cię kontrolować.
- Minutę temu powiedziałaś, że jestem piękna.

– Bo to prawda, jesteś piękna, wspaniała i w rozsypce. Nie chciałbym się wtrącać, ale od czasu, jak się tu zjawiłaś, albo rozpaczliwie szlochasz, albo jesteś na granicy szlochu.

– Jestem po prostu bardzo wrażliwa – mówię w żalostnej próbie samousprawiedliwienia.

- Jesteś, ale chodzi o coś innego.

Czego ten martwy szef kuchni chce? Wpisu w moim pamiętniku?

– Jest mi smutno, rozumiesz? Skończyło się moje małżeństwo, które i tak było farsą. Jestem splukana i najwyraźniej postradałam zmysły, daj mi więc choć jeden powód, żeby się nie smuć.

- OK, przyjąłem do wiadomości. Co ten twój dumny były zrobił?
- Zdradził mnie.

W oczach Frankiego znów pojawiło się znużenie.

– I?

- To znaczy nie zdradził raz, tylko zdradzał wiele razy. To nie wystarczy?

Frankie powoli formułuje myśl.

– To nie wróży dobrze, gdy jesteś w monogamicznym związku. Ale dwoje kucharzy razem: czego ty oczekiwałaś?

- Wierności.
- Ale nie czystości.
- Uprawialiśmy dużo seksu. Dobrego seksu.

– Wątpię – rzuca pogardliwie. – On nie ma tego czegoś, co mogłoby cię w pełni usatysfakcjonować. Ale chodzi o coś jeszcze. Jakiś brakujący składnik.

Milknie i przypatruje mi się, najwyraźniej próbując sprowokować mnie do odpowiedzi. Biorę ostatni kęs sufletu.

A w cholerę z tym, jaki jest sens ukrywania prawdy przed nieistniejącym bytem?

– Okradał mnie – wyznaję. – Kradł moje przepisy. I od pięciu lat przypisuje sobie zasługi za ich stworzenie. I jeszcze używał moich włosów jako nici dentystycznej.

Usta Frankiego wykrzywają się w pełnym rozbawienia uśmiechu.

– To z pewnością *jest* niewybaczalne. Ten kretyn nie ma za grosz twórczej wyobraźni. Nic dziwnego, że tak desperacko chce cię odzyskać.

Chwytam wiatr w żagle.

– W zeszłe Boże Narodzenie wydał książkę kucharską z moimi przepisami. Wspomniał o mnie w podziękowaniach, jakbym była jakąś stażystką, która pomogła mu posmarować masłem kromkę, której nawet nie skosztował, a potem oczekiwał, że będę

z nim pozowała do zdjęć w charakterze doskonałej, pozbawionej talentu, oddanej żony.

– Zrobiłaś to?

Nie potrafię odpowiedzieć.

– Och, Lucille.

– Zrobi wszystko, żeby ta restauracja upadła i żeby już nigdzie nie znalazła pracy.

– Nie pozwól mu.

– Jak mam go powstrzymać?

– Lucille, pomogę ci zrobić z tego miejsca coś naprawdę wyjątkowego.

– Kolejny mężczyzna, żywy czy martwy, który mówi mi, co mam robić, nie jest mi do niczego potrzebny.

– Chcę, żebyś odkryła, kto mnie zabił – rzuca, skutecznie przerywając mój ciąg myślowy.

– Eee... skoro jesteś duchem, chyba powinieneś to wiedzieć...

– Byłem zupełnie nieprzygotowany.

– Według Google'a popełniłeś samobójstwo.

Wybuchowy temperament Frankiego po raz kolejny daje o sobie znać.

– To nie było samobójstwo! Wrobiono mnie. A co ten Google może wiedzieć? I kto to w ogóle jest? Jakiś durny dziennikarzyna na tropie?

Nie bardzo wiem, co powiedzieć. Już i tak niełatwo mi przyjąć do wiadomości, że martwy mężczyzna prosi mnie, bym wcieliła się w pannę Marple.

– Zostałem zamordowany – mówi z brutalną prostotą. – I muszę tkwić w murach własnej restauracji do czasu, aż dowiem się z czyjej ręki.

– Ale... przecież nie żyjesz od trzydziestu trzech lat.

– I co z tego?

– To przedawniona sprawa.

– Czy wyglądam na kogoś przedawnionego?

– Przecież nawet nie istniejesz – próbuję. – Jesteś wytworem mojej wyobraźni, więc rzecz jasna wydajesz mi się jak najbardziej na czasie.

Rety, znowu się rumienię.

Frankie pochyla się w moją stronę. Prawdziwy z niego zaklinacz.

– *Jestem* tutaj i *istnieję*. W ciągu tych lat przewinęło się tu sporo ambitnych restauratorów i deweloperów, ale nikt z nich się nie nadawał. Nikomu nie byłbym w stanie zaufać na tyle, by prosić o pomoc. I wtedy pojawiłaś się ty.

Super, teraz moją misją będzie ocalenie martwego człowieka.

– Nie mogę.

– Lucille, tylko ty możesz rozwiązać tę zagadkę.

Całą uwagę skupiam na wyczyszczeniu mojej kokilki z okruszków zapiekanego sera, a potem powoli biorę również jego kokilkę.

– Frankie, mam przed sobą rozwód, w oczy zagląda mi bieda, nie wspominając o nieuchronnie zbliżającym się pomieszaniu zmysłów, i jeszcze do tego zamierzam otworzyć restaurację, której przeznaczeniem jest raczej upadek. Jak widzisz, jestem trochę zajęta.

– Bzdura. Powiedz, że mi pomożesz. Przypieczętujemy to uściskiem ręki.

- Nie. Poza tym nie da się uścisnąć ręki duchowi.
- Tak dobrze znasz się na duchach?
- Nie zrobię tego.
- Przestań się wreszcie zachowywać jak rozpuszczona pensjonarka.
- Przykro mi, nie mogę.

Światło rozbłyska, a potem gaśnie, podobnie jak stojąca na stole świeczka.

- Na Boga, kobieto, musisz mi pomóc.

Nie umiem powiedzieć, czy to błaganie, czy żądanie, czy może jedno i drugie, ale chcę już stąd wyjść.

– Dlaczego? Dlaczego, u licha, miałabym poświęcać cały swój czas na wypełnianie twoich poleceń i szukanie zabójcy, zamiast zajmować się własnym życiem? Mam dosyć bycia na posługi innych. Nie, nie i jeszcze raz *nie*.

Czuję się wyzwolona, ale ten stan utrzymuje się jakieś pięć sekund, czyli do chwili, gdy krzesła zaczynają się przewracać, drzwi otwierać i zamykać z hukiem, a po Frankiem nie zostaje nawet śladu. Puf – i już go nie ma. Wstaję. Nie pozwolę sobą pomiatać jakiemuś aroganckiemu, martwemu kucharzowi.

– Tylko na to cię stać?! – krzyczę. – Wychowałam się w komunie, prześladowali mnie lepsi od ciebie, więc jeśli chcesz zrobić na mnie wrażenie, musisz się bardziej postarać.

– W ten sposób nie rozmawia się z duchami. – Jego pełen zaciekłości głos zdaje się otaczać mnie ze wszystkich stron. Jego samego wciąż nie widać.

- Doprawdy? A ja uważam, że właśnie tak się z nimi rozmawia.

Głos Frankiego rozplywa się w przestrzeni.

- Dobrze, sama tego chciałaś.

I wtedy ich dostrzegam: gości z różnych zakątków świata i czasu, zgromadzonych przy posiłkach, którymi pożywiali się dawno temu. Wszystkie stoliki są zajęte, słychać śmiechy i nawoływania, a nawet płacz. Kobieta z martwym lisem owiniętym wokół szyi wznosi kieliszek w moim kierunku. Dwie nastolatki w jaskrawych legginsach przejeżdżają tuż obok mnie na wrotkach, pokazując mi języki. Mężczyzna w średnim wieku odziany w strój kolarski widoczny spod długiego czarnego płaszcza, wciąż jeszcze pijany, mimo że tkwiący w zaświatach, potrząsa w moją stronę pięścią. Wszyscy wirują i śpiewają na modłę dalekiego od samokontroli, pełnego wewnętrznego zgiełku nastroju Frankiego. Do moich uszu dociera jego głos, silniejszy od pozostałych:

- I jak ci się to podoba?

– Tak już lepiej – mówię tak niedbałym głosem, na jaki mnie tylko stać. W podstawówce oglądałam *Pogromców duchów*, wiem, co i jak trzeba mówić... tak jakby. – Ale na pewno stać cię na więcej. Po co się ograniczać? Idź na całość.

Serce mi wali jak młotem, a w gardle czuję taki ucisk, że za chwilę zabraknie mi tchu. Film *Poltergeist* też widziałam. Wiem, jaki będzie ciąg dalszy. Nie wyjdę stąd żywa.

- Chcesz więcej?

Nie daję rady odpowiedzieć, nie jestem w stanie wydobyć z siebie głosu. Staram się sprawiać wrażenie śmiałej i pewnej siebie, próbując jednocześnie ukryć drżącą wargę.

- Proszę, Lucille, jesteś jedyną osobą, która naprawdę mnie widzi. Pomóż mi.

Wciąż nie mogę mówić, ale zgiełk wokół mnie przycicha. Spoglądam na swoje dłonie i na obrączkę, którą powinnam zdjąć... i może sprzedać.

Frankie znów siedzi na swoim krześle, patrzy na mnie z pokorą, jakby został słusznie skarcony.

– Żadnych takich dziwacznych numerów więcej – wyrzucam w końcu z siebie, starając się sprawiać wrażenie osoby, która kontroluje sytuację.

– Zważywszy na okoliczności, w jakich się znajdujemy, określenie tego, co dziwaczne, może nie być takie oczywiste, nie sądzisz?

Próbuje skłonić mnie do uśmiechu. Ale muszę mu pokazać, że nie ulegam tak łatwo.

– A co się stanie, gdy się dowiemy, kto cię zabił?

Frankie zastanawia się przez chwilę nad odpowiedzią.

– W wymiarze egzystencjalnym nie jestem pewny, ale wiem, że nie będę musiał tu więcej tkwić.

– Obiecujesz?

– Można o mnie powiedzieć wiele, ale nie to, że nie dotrzymuję danego słowa.

– A do tego czasu?

– Pomogę ci przekształcić Fortune w najlepszą restaurację w Sydney.

– Ty pomożesz *mnie* – mówię stanowczo. – Nie będę na pokładzie drugą po tobie. Nie będziesz moim szefem. Nie będziesz dawał takich dowodów nieopanowanego charakteru jak przed chwilą i straszył mi klientów tylko dlatego, że nie odpowiadają ci ich gusta.

Frankie patrzy na mnie z zaskoczeniem.

– Oczywiście, że nie. Skąd w ogóle przypuszczenie, że mógłbym robić coś takiego?

– Nie mam pojęcia – odpowiadam nieco drwiąco.

– Bez obaw. Będziemy pracować ręka w rękę, jako zespół. Uznaj mnie za swojego niewidzialnego partnera.

– Od czego zaczynamy?

– Pracownicy. Masz jakichś?

– Miałam. Maia miała być moją zastępczynią, ale zaczęła sypiać z Leigh. W roli szefa sali obsadziłam Hugona, ale wczoraj się okazało, że jego też Leigh zmusił do pozostania: zaszantażował go groźbą pozwu, gdyby Hugo odszedł.

– Potrzebujesz Serge'a – bez wahania mówi Frankie. Widząc moje zaskoczenie, dodaje wyjaśniająco: – To mój zastępca.

– Skąd wiesz, że jeszcze żyje?

– Nie jest *aż tak* stary.

– Ty byłeś młody, a i tak wypadłeś z obiegu, wiek o niczym nie świadczy. Tak czy siak, skąd pewność, że wciąż mieszka w Sydney i że gotów byłby podjąć się dla mnie pracy za darmo?

Frankie macha ręką niefrasobliwie.

– Pieniądze się pojawiają. Poza tym nie one go motywują. To purysta. Jeśli mu powiesz, że go zarekomendowałam, na przykład wspominając o nim w notesie z przepisami, na pewno zgodzi się tu pracować, masz to jak w banku.

- Podejrzewasz, że to on? – pytam zniecka.
- Ani trochę. Serge jest, to znaczy był, moim najlepszym przyjacielem.

Dwukrotnie pieczony suflet z serem gruyère

Składniki

80 g masła, posiekanego na dość grube kawałki
75 g mąki pszennej
½ łyżeczki świeżo zmielonej gałki muszkatołowej
380 ml ciepłego mleka
175 g drobno startego sera *gruyère*
1 łyżeczka musztardy angielskiej (opcjonalnie, dla odrobiny pikanterii)
4 jajka, żółtka oddzielone od białek (5, jeśli są małe)
sól i pieprz do przyprawienia
1½ szklanki zagęszczonej śmietany (jeśli takowej brak, do śmietany kremówki można dodać zagęszczacz, np. żelatynę)

Przygotowanie

Rozgrzej piekarnik do temperatury 180°C. Posmaruj tłuszczem 6 kokil lub okrągłych foremek ze stali nierdzewnej (najlepiej o pojemności 200 ml). Rozpuść masło w rondlu na średnim ogniu, wsyp do niego mąkę i gałkę muszkatołową, następnie mieszaj do czasu, aż zawartość rondla zacznie przybierać sypką formę.

Stopniowo dodawaj mleko, cały czas ucierając, żeby nie dopuścić do powstania grudek. Nie przerywaj tak długo, aż masa stanie się gładka, a następnie zgęstnieje (czyli około 5 min).

Wsyp 80 g startego sera, dodaj musztardę – jeśli jej używasz – zamieszaj i zdejmij rondel z palnika, żeby jego zawartość nieco ostygła (2–3 min).

Dodaj żółtka i mieszaj ponownie do uzyskania gładkiej masy. Dopraw do smaku. Na tym etapie masa powinna być gęsta i smakowicie serowa.

Ubij białka ze szczyptą soli do uzyskania dość sztywnej, ale nie za sztywnej piany (tworzące się wierzchołki powinny nieco opadać na boki) – nie spiesz się, właściwie ubita piana to klucz do sukcesu! Zaczynij od wmieszania do serowej masy jednej trzeciej piany, dopiero potem wmieszaj resztę. Całość rozdziel równomiernie do kokil, wygładzając wierzch.

Ustaw kokile w brytfannie i wlej do nich tyle wody, by sięgała połowy wysokości form. Piecz do czasu, aż suflety wyrosną i nabiorą złocistego koloru (25–30 min). Wyjmij kokile z piekarnika i odstaw na 10 min (lub dłużej, jeśli masz taką potrzebę), żeby suflety ostygły.

Małym nożem oddziel suflety od kokil i przełóż je na tacę wyłożoną papierem do pieczenia, następnie przykryj i wstaw do lodówki. W takich warunkach suflety można przechowywać przez dwa dni.

Przed podaniem włóż suflety do naczyń żaroodpornych, nałóż po równo porcje śmietany, posyp pozostałym serem *gruyère* i piecz tak długo, aż jeszcze nieco urosną i nabiorą złocistego koloru (20–25 min). Podawaj na gorąco – pamiętaj, że takim smakołykiem powinni być ugoszczeni współbiednicy, których darzysz szczerą

sympatią.

Dlaczego gdy prosisz o deszcz, z nieba musi lecieć gówno?

Kuchnia aż chodzi od rytmicznej muzyki, w takt której Serge kroi cebule na plastry i kostki z szybkością i precyzją godną mistrza świata. Francuska zupa cebulowa – serwowana u nas pierwszy raz – to podstępna bestia; tak wielu próbowało ją udoskonalać, zamulając jej delikatność zbyt dużą ilością kiepskiej jakości bulionu, wina lub – Boże, zmiłuj się – koniaku. Nie, pani *l'oignon* zasługuje na coś więcej: na trybut ze świeżo przygotowanego wywaru wołowego i szlachetnego białego wina. Jednak tym, czego potrzeba jej ponad wszystko, jest czas. Dusząc cebulę, nie wolno jej poganiać. Poza tym, dokąd niby człowiek miałby się spieszyć? Trzeba jej poświęcić całego siebie, a odwdzięczy się z nawiązką.

Tiffany rozprawdza *ganache* na torcie szwarcwaldzkim. Jej delikatne dłonie zdają się lśnić na tle tej dekadentckiej polewy czekoladowej. Czarne błyszczące loki, zebrane teraz tuż nad szyją w kucyk, już cały dzień mnie kuszą, by je wyswobodzić. Podchodzę do niej i sadzam ją na stole. Z dłoni wyciągam jej szpatułkę z czekoladową cudownością i wkładam jej do ust, jednocześnie rozchylając nogi Tiffany. Dobrze, że mam bzika na punkcie czystości, inaczej jej brak zainteresowania bielizną już teraz przyprowadziłby mnie o zawrót głowy. Ale i tak, gdy wkładam jej w usta kolejną porcję *ganache*, dociera do mnie mój własny głos, którym proszę Serge'a, by przez chwilę miał oko na kuchnię, a ja w tym czasie podnoszę Tiffany i kieruję się w stronę chłodni, czując jej nogi oplecione wokół mnie.

Niech to szlag – właśnie ten moment wybrała Helen, żeby pojawić się w drzwiach z jakimś gównianym kryzysem domowym, spotęgowanym rozchwianiem hormonalnym. Stoi wyprostowana, piękna i równie odległa jak Statua Wolności. Na biodrze usadziła sobie Charliego, który gaworzy nie do końca zrozumiałe słowa powitania.

Opuszczam Tiffany na ziemię i oddaję jej pokrytą czekoladą szpatułkę wraz z pożądaniem, które mnie przepełniało jeszcze parę sekund temu.

Helen rzuca nam spojrzenie steranego żołnierza. Biedulka. Na początku naszego wspólnego życia przekonywała mnie, że wolny związek i związana z nim swoboda dobierania sobie partnerów seksualnych w pełni jej odpowiadają. Ostrzegalem ją, że zmieni zdanie, i tak się stało. Niestety, kobieta, często wbrew własnym zapewnieniom, zakochuje się, a gdy tak się dzieje, pojawiają się rezerwa, nieufność, złość, które jątrzą coraz bardziej, zatruwając swoimi oparami. Żal i rozgoryczenie każą wydobywać na światło dzienne wszystkie słowa i obietnice wymruczane w stanie ograniczonej świadomości, jaką wywołują seksualne uniesienia doświadczane gdzieś nad ranem. Nieważne, jak bardzo człowiek stara się być uczciwy, zawsze wpadnie w sidła pełnych teatralnego dramatyzmu i patosu gestów wzgardzonej kobiety.

Co mnie podkusiło, żeby pozwolić jej się wprowadzić? Jak ona może oczekiwać, że będę całe dni spędzał w domu, leżąc kornie plackiem przed jakimś impotentnym bóstwem domowego ogniska i czczym, pozbawionym wszelkiego sensu nasiadówek z sąsiadami? Nigdy w życiu. Oczywiście zdarzały się chwile, gdy potrafiłem sobie

wyobrazić życie tylko we dwoje, i takie myśli sprawiały mi przyjemność, w szczególności zaraz po przyjściu na świat Charliego, ale Helen tę perspektywę okiełznała, podporządkowała własnym pragnieniom i nadała jej formę dla mnie niemożliwą do przyjęcia. I *dlaczego* musiała zjawić się w takim momencie? To naprawdę kochana istota, nie chcę jej krzywdzić, ale właśnie to robię. Jestem królem Midasem, lecz tylko w kuchni, poza jej murami moje moce przestają istnieć. Dlaczego, dlaczego, *dlaczego* nie została w domu?

– Kiedy wracasz? – Walczy z napływającymi do oczu łzami, co sprawia, że natychmiast zaczynają mnie ogarniać wyrzuty sumienia.

– Kochanie, jest sobota, przychodzą dziś krytycy, mówiłem ci o tym.

– Obiecałeś, że spędzisz weekend z nami.

– Kiedy?

– Przedwczoraj.

O tym właśnie mówię. Pozostaje mi tylko znów ją okłamać.

– Chodziło mi o niedzielę.

– Obiecałeś, że spędzimy w łóżku cały dzień. We trójkę.

– Zrobimy to jutro. Zorganizuję jakieś gazety i croissantsy i przez cały dzień będziemy się nimi zajadać, kruszyć do pościeli i na siebie nawzajem i łaskotać Charliego.

Helen zdaje sobie sprawę, że ta moja fałszywa radosna gotowość to tylko cieniutka powłoka. I kocham ją za to.

– Dlaczego ci nie wystarczamy?

Nie znajduję na to odpowiedzi. Jak można wyrazić prawdę, że *jestem samolubnym dupkiem, który nie potrafi utrzymać wacka w spodniach?* Bo tak właśnie jest.

– Będę z Charliem u mojej mamy.

Jedynej rzeczy, której nienawidzę bardziej niż poczucia, że powinienem być częścią domowego ogniska i tylko jego, jest powrót do pustego domu.

– Kochanie – mówię – nie możesz...

– Czego nie mogę? – wpada mi w słowo, rzucając spojrzenie w stronę Tiffany, która razem z Serge'em stara się osiągnąć stan niewidzialności w drugim końcu pomieszczenia. – Czekać, aż złamiesz kolejną obietnicę? Leżeć w pustym łóżku, nie mogąc zmrużyć oka do czasu, aż wrócisz z kutasem posmarowanym polewą czekoladową?

Naprawdę ją kocham miłością, do jakiej w ogóle jestem zdolny w stosunku do wszystkiego, co nie wyszło spod mojej ręki w kuchni.

Helen przygarnia mocniej Charliego i rusza w stronę drzwi. Charlie macha do mnie na pożegnanie.

Nienawidzę się.

Serge wygania wszystkich z kuchni i zostawia mnie z pieprzonym tortem, który trzeba udekorować polewą.

Znowu to zrobiłem.

Odjeżdżam spod restauracji, zastanawiając się, co się tak naprawdę stało. Czy to była jakaś gigantycznych rozmiarów pomyłka? Jak do tego doszło? Co by Leigh na to powiedział? A potem, gdy oddaję się przez chwilę obserwowaniu pierwszych promieni słońca rozświetlających port w pobliżu Krzesła Pani Macquarie i narodzin nowego dnia, które zalewają pomarańczem budynki CBD i pięknie uwypuklają białe żagle Opery, zdarza się coś zabawnego: spływa na mnie natchnienie, wypełniając moją głowę pomysłami na nowe potrawy z intensywnością, jakiej nie doświadczyłam od miesięcy. Jedne są odtworzeniem receptur z notesu Frankiego, inne moje autorskie, które doskonale współgrają z jego pomysłami, jednocześnie stanowiąc dla nich wyzwanie. W końcu natrafiłam na kogoś równie twórczego jak ja, kogoś, z kim mogę rozmawiać o jedzeniu... *naprawdę* rozmawiać o jedzeniu. Co z tego, że nie żyje albo że nie istnieje; jest moją muzą.

Gnam w stronę domu, pokonując przeszkody w postaci niezbyt jeszcze licznych o tej porze samochodów, żeby zdążyć wskoczyć pod prysznic, zanim mama zwlecze się z łóżka. Im szybciej wrócę do pracy, tym lepiej.

Dowiedziałem się od Lucille, że pasztety niemal całkowicie wyszły z mody i w Sydney już się ich nie serwuje, może z wyjątkiem lokali w rodzaju francuskich bistro, które nie poddają się upływowi czasu. Nie jestem w stanie tego pojąć: pasztet, ta cudowna kompozycja mięsa i tłuszczu, istnieje, żeby służyć ludziom. Sławę zyskał w roku 1918, gdy Auguste Escoffier włączył go do menu obiadowego, przygotowanego, by uczcić zakończenie pierwszej wojny światowej. Okazało się, że to był prawdziwy strzał w dziesiątkę – co stanowi dla mnie wręcz powód do dumy, ponieważ miałem zaszczyt znać tego wspaniałego mistrza kuchni i pracować z nim. Od tamtej pory pasztet przeszedł długą drogę, zwieńczoną uzyskaniem statusu potrawy kojarzącej się z luksusem i uprzywilejowaną pozycją.

Nie, dla mnie pasztet jest ponadczasowy. Jest praktyczny. Jest prosty. I jest cholernie dobry.

Frankie każdy dzień spędza ze mną w restauracji – co nie powinno zaskakiwać, skoro tutaj przyszło mu (z braku lepszego słowa) „żyć” – i muszę przyznać, że jest naprawdę wspaniały. Rozmowy z nim działają na mnie kojąco i sprawiają mi prawdziwą przyjemność. Uwielbiam słuchać jego opowieści o stałych klientach z przeszłości, którzy odwiedzają go również w zaświatach, aby delektować się serwowanymi przez niego potrawami. Nie podoba mu się jednak kolor farby, który wybrałam na ściany; jego zdaniem chcę przemienić nasz lokal w laboratorium. Zdecydowałam się na kremową biel, doskonale komponującą się z pięknymi deskami podłogowymi z dębu tasmańskiego, które razem z Julią odkryłyśmy pod wypłowiałą i bardzo zniszczoną wykładziną dywanową, a które prezentują się wręcz bosko. W moich uszach już pobrzmiwają słowa zarówno entuzjastycznych pochwał, jak i krytyki, padające z ust przechadzających się po nich gości.

– Joan prosiła mnie, żebym ci powiedział, że wolałaby nową wykładzinę. – Nieoczekiwanie dochodzi do mnie głos Frankiego, który z lubością studiuje swój przepis na pasztet.

– Joan cię prosiła z własnej woli czy może ty ją do tego skłoniłeś?

Słyszałam o Joan, starej bibliotekarce, która pomogła mi, kiedy przechodził trudny okres, zawsze tapirowała sobie włosy i do dziś ma na niego oko.

– Przyznaję, że deski są bardzo piękne, ale wykładzina dodaje przytulności.

– Frankie, na taką przytulność po prostu nas nie stać, restauracja będzie otwarta tylko przez trzy miesiące. To eksperyment.

– Bez przerwy mi to powtarzasz. Nieco więcej madery dobrze by ci zrobiło, nie sądzisz?

Uśmiecham się dyskretnie. Ułamki sekund dzieliły mnie od wyciągnięcia ręki po maderę, która nam obojgu odpowiada bardziej niż koniak, kiedy przygotowujemy pasztet z kurzych wątróbek. Trzeba jednak przyznać, że gdy nadchodzi czas degustacji, niewielki kieliszek koniaku i gorący, posmarowany masłem tost lub ciepła bagietka stanowią doskonale uzupełnienie.

Frankie i ja nadajemy na tych samych falach – o ile to możliwe, gdy jedna osoba żyje, a druga nie. W ogóle nie ma porównania z tym, jak się sprawy miały, kiedy kuchnię dzieliłam z Leigh, i nie chodzi o kwestie oczywiste. Jesteśmy z Frankiem w tym samym wieku, ale pochodzimy z różnych epok. On sprawia, że chce mi się śmiać; jest dowcipny, zabawny, choć potrafi się też wściekać, gdy chodzi o jego czułe punkty, jak na przykład używana przeze mnie ilość soli czy masła. Prawdę mówiąc, uważam, że po prostu kłótnie na temat tego, kto ma rację, sprawiają nam obojgu dużo frajdy.

Często też rozmawiamy o jego zagadkowej śmierci. Nie mam pojęcia, jak ją rozwiązać. Frankie, maszerując tam i z powrotem, wyrzuca z siebie kolejne nazwiska, które skrzętnie dopisuję do listy, a z których wiele należy do kobiet.

– Naprawdę wszyscy ci ludzie mogli mieć powód, żeby cię zabić?

– Zdarzało mi się wkurzać ludzi. *Niektórych* ludzi.

– Patrząc na listę, dochodzę do wniosku, że udało ci się wkurzyć połowę Sydney. Jak ci się to udało?

– *Jak* jest nieistotne, *dlaczego* jest nieistotne, ważne jest *kogo*... na to pytanie musimy znaleźć odpowiedź. No dobrze, idźmy dalej. Pomyślałem, że pieczona alaska może być dobrym pomysłem na deser w wieczór otwarcia. Szkoda, że jeszcze nie pora na wiśnie, trudno o lepszy dodatek do alaski.

– Są już maliny – odpowiadam niemal bez zastanowienia. – Wczoraj widziałam na rynku naprawdę piękne.

– Doskonale. Wiesz, ten deser nazywany był „pieczona Alaska”, aż ktoś go przypalił i nieźle gruchnęło. Lubię, gdy tak się dzieje, wtedy jest więcej dramatyzmu. – Unosi brwi w taki sposób, jakby prosił się o wywrócenie oczami w odpowiedzi.

Jestem coraz bardziej przekonana, że w życiu Frankiego czego jak czego, ale dramatyzmu nie brakowało. Z moich obserwacji wynika, że punktem zapalnym były kobiety, niemało kobiet, on jednak wykręca się od tematu. Całymi godzinami może opowiadać o przepisach zarówno swoich, jak i moich, o układaniu menu, o wszystkim, co dotyczy restauracji, jednak gdy staram się coś z niego wyciągnąć na temat ciemnych stron jego osobistego życia, zwykle kończy się to jakąś zdawkową uwagą i natychmiastową zmianą tematu.

Frankie jest otwarty na moje sugestie i cechują go pewna lekkość i jakby wewnętrzna jasność, co nie powinno dziwić, zważywszy, że nie żyje. Jest ciepły i dużo przeklina. Czasem, kiedy zaczyna zadzierać nosa, robi się nie do zniesienia. Jest otwarty... z wyjątkiem szczegółów dotyczących jego rodziny. Wiem od niego, że zupełnie się nie sprawdził w roli męża, był niewiele lepszy w roli ojca, i to mniej więcej wszystko – nic poza tym nie ujawnił. Z całą pewnością bardzo lubi kobiety; przeglądając listę, nietrudno dojść do wniosku, że za bardzo. Trudno mi jednak powiedzieć, w jak bliskich relacjach z nimi był.

Staram się nie poświęcać za wiele czasu myśleniu o tej osobliwej sytuacji, w jakiej się znalazłam, skupiam się na pracy i wszystkim, od czego zależy powodzenie restauracji. Nie jestem pewna, czy pasztet to dobry wybór na wieczór otwarcia – jakkolwiek patrzeć, mamy wiosnę – jednak przygotowywanie go z Frankiem to nieodzowna odskocznia od mordęgi wydzwaniania do różnych ludzi w sprawie pozwoleń i wizyt różnych organów kontrolnych.

– Nie moczysz najpierw wątróbek w mleku? – pytam.

– Robią się od tego bardziej mdłe, a przecież nie mają za co przepraszać.

– To prawda. Choć przyznam, że czasem moczę je w bulionie.

– Nieźły pomysł, ale nie ma nic lepszego niż po prostu podsmażenie ich na maśle.

– Zgadzam się.

– Do licha, będę musiał znaleźć coś innego, o co moglibyśmy się pokłócić – mówi z szerokim uśmiechem na twarzy.

– Pomyślałam, że galaretka z ziarnami pieprzu i krwistymi pomarańczami może się dobrze komponować.

– Krwistymi pomarańczami? Czyś ty oszalała, kobieto? Wyłącznie z sewilskimi!

– Zaczynam rozumieć, dlaczego nasza lista jest taka długa.

– Nic na to nie poradzę, że mam rację. – Udaje ciężko obrażonego.

– Nie tylko w tym przypadku, Frankie, ty zawsze masz rację. To doprawdy imponujące.

Tak to jest ze mną i z moim duchem.

Parę razy próbowałam skontaktować się telefonicznie z Serge'em, jednak za każdym razem natrafiałam na starszą panią, która oskarżała mnie, że jestem telemarketerką, albo na młodą dziewczynę, która mówiła, że już po niego idzie... i na tym się kończyło. Frankie zapewnia mnie, że Serge do nas dołączy. Próbuję raz jeszcze i tym razem odbiera jakiś nastolatek, który podaje mi numer na komórkę, ostrzegając jednocześnie, że Serge rzadko jej używa. Rzeczywiście, brak odpowiedzi, zostawiam więc wiadomość na poczcie głosowej, wysyłam też SMS-a. Jak dotąd żadnej reakcji, a do otwarcia zostało już tylko dziesięć dni. Na cały personel składamy się ja, duch i numer telefonu.

Tosty melba muszą być świeże, z dobrej jakości pieczywa. Niektórzy twierdzą, że pasztet nabiera lepszego smaku, gdy się go podaje następnego dnia, jednak w moim wykonaniu czekanie nie ma żadnego uzasadnienia.

Jest naprawdę fajna, gdy nie wypłakuje oczu z powodu tego koszmarnego męża. Ma lżejszą rękę niż ja. Kiedy jest ze mną, rozluźnia się, choć widzę, że wciąż się zastanawia, czy sobie tego wszystkiego nie wymyśliła. Do pewnego stopnia wszyscy zadajemy sobie takie pytanie. Życie to w ogóle realizacja i projekcja naszych wewnętrznych wyobrażeń.

Porusza się z gracją i wdziękiem, jakby mogła w każdej chwili sięgnąć nieba. Żeby tylko w końcu przestała głądzić o tych wszystkich popełnionych przez siebie błędach albo o tym, w czym nie jest wystarczająco dobra. Co za głuptaska.

Lubię jej śmiech.

Jest tyle rzeczy do sprawdzenia. To mnie przytłacza. Do otwarcia zostało tylko pięć dni, a ja już nie wiem, w co ręce włożyć. Jak mam sobie z tym wszystkim poradzić?

Lato dopiero przed nami. Cytrusy wciąż są bardzo dobre, jednak czy menu nie powinno być bardziej wiosenne? Może więcej truskawek? Zawzięcie wycieram blaty stołów kuchennych, próbując powstrzymać galopadę myśli, ale na próżno. W końcu mój oddech robi się taki płytki, że zaczyna mi brakować tlenu.

Frankie pilnie mnie obserwuje i w końcu pyta:

– Co się dzieje?

– Nie mogę oddychać.

– Idzie ci to znacznie lepiej niż mnie.

– To nie jest śmieszne. Nie mam żadnego zabezpieczenia ani planu B. Jeszcze tylko cztery dni, a potem umrę.

– Pięć.

– Gdy stąd wyjdę, zostaną cztery i żadnego wsparcia.

– Jakiego wsparcia ci potrzeba?

Oddech wciąż mam płytki, jeszcze trochę, a dopadnie mnie atak paniki, ale udaje mi się z trudem odpowiedzieć:

– Nie wiem, może dwadzieścia dolarów w kieszeni by wystarczyło? Albo więcej niż cztery dni na przysposobienie tego miejsca. Albo ktoś jeszcze poza tobą i mną do pracy tutaj. Serge'a nie ma z nami, a prawdę mówiąc, w tej chwili już nie jestem nawet pewna, czy go sobie nie wymyśliłaś, co byłoby całkiem zabawne, zważywszy, że ja wymyśliłam sobie ciebie, a nie mam pomysłu na twojego kumpla i prawie nic o tobie nie wiem poza tym, że byłeś beznadziejnym tata i czymś w rodzaju męskiej zdziury, że wiesz mnóstwo o jedzeniu, a o kobietach nic. Dosłownie nic! Jakby mi tego było trzeba po związku z Leigh. A Leigh... Leigh bez przerwy wrzuca posty, że Circa radzi sobie lepiej niż kiedykolwiek i jakieś durne pieprzone wierszydła o głębokiej więzi między nim a Maią, która go posiadała i zmieniła w człowieka, jakim, jak zawsze wiedział, chciał się stać. W ogóle cały ten pomysł z restauracją był głupi i nic z tego nie będzie, a ja nigdy nigdzie nie dostanę pracy, i nienawidzę mojego nędznego, parszywego, żalosego, głupiego żywota. Boże, przecież ja nie mam nawet własnej szafy. To jakaś cholerna kompletna katastrofa.

– Coś jeszcze? – pyta Frankie z doprowadzającym mnie do szału stoickim spokojem i uśmiechając się, nakłada porcję pasztetu na tost, który następnie mi podaje wraz z kieliszkiem koniaku. Zdaje się w ogóle niespieszony moim wybuchem.

– Zjedz tost, napij się koniaku, a potem wyjdź na zewnątrz i powiedz mi, co widzisz.

Biorę do ust tak wielki kęs, jaki tylko jestem w stanie w nich pomieścić, uświadamiając sobie jednocześnie, że bardzo zgłodniałam, sięgam po kieliszek i wystawiam głowę za drzwi.

– Widzę ciemność.

– Tylko tyle? Ciemność? – Frankie staje w drzwiach i również patrzy.

– Jest noc, co innego miałyby być widać?

– Połóż się na ziemi.

– Nie.

– Proszę?

– Nie, jest za zimno i trawa będzie mnie łaskotać, a bardzo tego nie lubię.

– Lucille, masz na sobie chyba siedem warstw ubrania, kto wie, czy pod tym wszystkim w ogóle skrywa się jakieś ciało. Zgodziłem się na serca karczochów, miałaś co do nich rację; a teraz proszę, spraw mi tę frajdę i połóż się na ziemi, a potem spójrz w górę. Nic złego ci się nie stanie.

Siadam, pociągam łyk koniaku, stawiam kieliszek obok siebie, wzdycham, a potem posłusznie kładę się na ziemi i spoglądam w górę.

– Co widzisz?

– Nietoperze.

– I?

– Dachy domów, uliczne lampy... A, jeszcze stanik wiszący na starym kablu telefonicznym. Dobra marka.

– Jakież gwiazdy?

– Kilka.

Noc jest zaskakująco ciepła. W powietrzu unosi się nieustający szum miasta, a ponad łuną świateł udaje mi się dostrzec grupę gwiazd migających na tle niezmiernego kosmosu.

– Które?

– Nie znam się na tym, nie potrafię wymienić nawet jednego gwiazdozbioru. Przypominają rondel.

– Aha, czyli nie widzisz Wschodu Sufletu?

– Nie ma takiego gwiazdozbioru.

– Oczywiście, że jest, tam, po lewej. Wygląda niemal identycznie jak suflety, które pieczesz. A jak spojrzysz w prawo, zobaczysz Banana Split. Zaraz obok jest konstelacja o nazwie Pieczony Dzieciak Jagnięcy z Gałązką Rozmarynu.

Frankie mówi z taką powagą, że zaczynam się zastanawiać, czy wytwory mojej wyobraźni nie zaczynają się ze sobą zlewać i czy zaraz nie czeka mnie smutny koniec – parę neuronów się zbiesiło i zupełnie zwariowałam. Spoglądam na niego i widzę, jak mruga do mnie okiem.

– Patrz dalej, Lucille. Jakie jeszcze gwiazdozbiory widzisz?

Kieruję wzrok ku niebu.

– No cóż, *jest* taki jeden, który przypomina nieco koślawego lamingtona⁴.

– To musi być tak zwana Góra Lamington, masz niezłe oko.

Zaczynam się śmiać i z przyjemnością daję się wciągnąć w zabawę.

– Tak, to Pierścień Galarety z Kostkami Mango. Ach, jakże mi tego brak.

– A tam, to chyba awokado, a może guacamole?

– Widzisz, Lucille, wszystko jest względne. W tej chwili wszystko wydaje się mieć niebotyczne znaczenie: otwarcie restauracji, moja śmierć, choć akurat to dla mnie *miało*

niebotyczne znaczenie, jeśli jednak porównasz to do szwedzkiego stołu gwiazd, czym się okazemy? Naszym budulcem jest węgiel, tak jak ich, ale one są gdzieś tam, na nieskończonym nocnym niebie, a ty i ja, żyjąca i nie taki znów żywy, jesteśmy zaledwie dwiema duszyczkami w niewielkim parterowym budynku. Współczynnik proporcjonalności, trzeba o nim zawsze pamiętać.

Obracam się na bok i przyglądam się mu uważnie, mojej bratniej duszy z wyobraźni... i czuję taki spokój, jakiego nie dane mi było doświadczyć od wielu tygodni.

– Cieszę się, że tu jesteś – mówię cicho.

– A ja cieszę się, że *ty* tu jesteś – odpowiada.

Przez chwilę patrzymy sobie prosto w oczy.

– Dosyć tych bzdur. – Frankie odwraca wzrok. – Zjedz jeszcze jeden tost, a potem zabieraj się do domu i do łóżka. Rano opowiem ci wszystkie plugawe szczegóły dotyczące mojego życia, potem jeszcze raz przejrzymy menu i będziemy dalej robić to, co do nas należy.

Życie znów wydaje się znośne.

– Obiecujesz?

Już go nie ma.

19

Frankie

Och, jak bardzo brakuje mi bezkresu usianego gwiazdami nocnego nieba, rozciągającego się nad moją głową. Ta dziewczyna przywróciła mi świat i przypomniała, jak za nim tęsknię.

Kto mi go odebrał?

Jadę na rynek już o świcie będącym początkiem dnia, w którym Fortune ponownie otworzy dla gości swoje podwoje. Po raz nie wiadomo który sprawdzam w myślach wszystko punkt po punkcie. Okna są porządnie wyszorowane, naczynia i sztucce czyste i gotowe, by pomóc urzeczywistnić fantazję w stylu retro.

Lata siedemdziesiąte i osiemdziesiąte z pewnością nie cechowały się umiarkowaniem ani skromnością. Frankie zdecydowanie gorzej radził sobie z trzymaniem się budżetu niż ja. Zastawa, którą kupił, jest wręcz wyśmienita. Twierdzi, że to dzieło duńskiego artysty, Bjorna Wiinblada, który pracował dla Rosenthala. Na najlepszej jakości porcelanie przy wykorzystaniu bogatych złotych zdobień odtworzone zostały kolejno wszystkie sceny z *Czarodziejskiego fletu*. Frankie, rzecz jasna, utrzymuje, że to on zainspirował duńskiego mistrza do tego pomysłu. Gdyby wierzyć jego słowom, ma on znaczący udział niemal we wszystkim. Tak czy inaczej nakrycia stołów stanowią wręcz barokową oprawę dla dań – mam tylko nadzieję, że same dania okażą się tego warte. Frankie schował te wspaniałości w skrzyni w chłodni, do której klucz ukrył w kominie. Najwyraźniej już parę miesięcy przed śmiercią wiedział, że sprawy nie idą najlepiej, a wizyty windykatorów nie były nieoczekiwane. Dziś zastawa warta by była fortunę, przynajmniej piętnaście tysięcy dolarów, jednak dla Frankiego jest ona przede wszystkim kluczem do sukcesu restauracji – w takim samym stopniu jak menu. No, może prawie w takim samym. Tutaj jesteśmy zgodni, że w ostatecznym rozrachunku mało co ma tak wielkie znaczenie jak jakość serwowanych dań.

Frankie opowiadał mi, że poznał duńskiego artystę podczas jednej z podróży. Miał wtedy dwadzieścia lat, czyli zgodnie z moimi wyliczeniami musiało to mieć miejsce pod koniec lat sześćdziesiątych. Bjorn był od niego znacznie starszy, jednak, jak mówi Frankie, obaj spędzili niezapomniany wieczór w Paryżu, który zapoczątkowali wizytą w operze. Frankie nie miał wówczas pieniędzy, *Czarodziejski flet* mógł więc podziwiać z jednego z gorszych miejsc. W przerwie natknął się na Bjorna i szybko się okazało, że panowie świetnie się dogadują. Po spektaklu Wiinblad zaprosił Frankiego na drinka, a potem na obiad. Podane potrawy okazały się tak wyśmienite, że Frankie porównał je do duchowego przebudzenia. Spędzili razem czas do świtu, wychyliwszy niejedną kieliszek, choć Bjorn bardzo słabo mówił po angielsku. Frankie powiedział mi, że nigdy dotąd nie spotkał nikogo z tak niesamowitym wyczuciem kulinarnego smaku.

Właśnie tej nocy Frankie doznał objawienia – jego przeznaczeniem było szkolić się na szefa kuchni. W tym celu zapisał się do paryskiej szkoły Le Cordon Blue, gdzie wkrótce potem otrzymał stypendium. Wcześniej, czyniąc zadość rodzinnej tradycji, studiował medycynę na uniwersytecie w Sydney. Jako że zdecydował się porzucić uczelnię, rodzice – oboje chirurdzy – wyrzekli się go.

Wspólny posiłek z Bjornem odmienił całe życie Frankiego. Bjorn Wiinblad wyprzedzał swój czas. Zamawiał tylko takie potrawy, których składniki pochodziły z upraw i hodowli znajdujących się w promieniu pięćdziesięciu kilometrów od restauracji. Podczas swojego pobytu we Francji chętnie poznawał farmerów, co dawało

mu szansę przyjrzeć się zwierzętom hodowlanym, lubił też zbierać kwiaty, które wstawiał do wazonu w swojej pracowni. Spytałam Frankiego, co dokładnie jedli tego pamiętnego dla niego wieczoru. Okazało się, że na obiad składały się takie dania, jak: pasztet, bagietka, sałatka nicejska, tatar wołowy, confit z kaczki i na koniec tarta tatin z jabłkami. W sumie klasyczny posiłek z francuskiego bistro, który przygotowany przez niekompetentnego kucharza mógł skutkować koniecznością kilkudniowego wspierania się mylantą czy innym lekiem na zgagę. Jednak zdaniem Frankiego lekkość, z jaką przyrządzono dania, świeżość produktów i towarzystwo Bjorna sprawiły, że posiłek zmienił się w muzykę unoszącą ku niebu. To naprawdę niesamowite, jaka moc drzemie w jedzeniu. Właśnie wtedy Bjorn wpadł na pomysł przeniesienia opery Mozarta na porcelanę w najpiękniejszy z możliwych sposobów.

Są jeszcze kryształ Waterford: ciężkie, piękne, bogato zdobione, ze szkła ołowiowego, kojarzące się ze średniowieczem. Nie mają nic wspólnego ze szklanicami z cienkiego szkła i z dzbankami z czasów pokolenia Y, do których wszyscy jesteśmy przyzwyczajeni. Na szczęście są też szkła nieco skromniejsze, które można śmiało wkładać do zmywarki, jeśli jednak ktoś z gości pojawi się z butelką Hill of Grace, z pewnością podam kieliszek Waterford. Dopóki nie zdobędę licencji i wystarczającej sumy pieniędzy, by móc zakupić odpowiednio szlachetne trunki, klienci będą musieli zaopatrzyć się w nie we własnym zakresie. Wyjątkiem, rzecz jasna, jest dzień otwarcia, który nie może się obejść bez szampana. Niestety, nie będą to takie marki jak Bollinger, Veuve czy Pol Roger. Nie jestem nawet pewna, czy stać nas będzie na jakiegokolwiek wino musujące. Obrusy, mimo że czasy ich świetności nieco przeminęły, wciąż jeszcze prezentują się bardzo dobrze. Gdy ozdobimy salę kwiatami, będzie naprawdę ładnie, choć szkoda, że nie mamy czegoś w rodzaju „ściany podpisów”.

Flemington Market o świcie to wciąż jedno z moich ulubionych miejsc. Obserwowanie nieba, które zmienia barwy z nocnych na dzienne, podczas gdy ja przechadzam się od jednego stoiska do drugiego i gawędzę z farmerami, którzy są na nogach już od drugiej, żeby zebrać towar i dostarczyć go na rynek, to prawdziwa frajda.

Wystawiane produkty aż biją w oczy świeżością. Młode ziemniaki, kremowe i dopiero co wykopane, sąsiadują z fasolą francuską i razem aż się proszą o skomponowanie z nich sałatki nicejskiej, jednej z moich ulubionych: sycącej, smakowitej, pełnej sprzeczności, w której rozplywające się w ustach ziemniaki kontrastują z kruchością fasolki, a czarne oliwki, delikatny tuńczyk i perfekcyjnie ugotowane jajka dopełniają całości – jeszcze tylko słonawy akcent anchois i mamy prawdziwą doskonałość.

W nogach czuję wiosenną sprężystość, której nie doświadczyłam od lat. Jest coś niesłychanie wyzwalającego w tym, że oto zaczynam nowy rozdział życia, w którym spełniam swoje marzenia, a otwarcie restauracji, jeśli ma się za partnera ducha, z pewnością się w ten rozdział wpisuje. Zdaję sobie sprawę, że dzięki niezliczonym postom wrzucanym przez Leigh na Twittera i niekończącym się plotkom na temat mojego załamania nerwowego wszystkie miejsca na dzisiejsze otwarcie są zarezerwowane dlatego, że ludzie chcą być świadkami klęski mojego przedsięwzięcia. W każdym razie wielu z nich. Przynajmniej pójdę na dno z fasonem: menu, chociaż nie poraża ilością

włożonych w nie pieniędzy, ponieważ ich nie mamy, cechuje się klasą i lekkością, z których jestem dumna. Jednak... chyba przyjdzie mi przeprowadzić się do Manyana i podjąć pracę w kwiaciarni, co nie byłoby takim złym pomysłem, gdyby nie to, że nie jestem zbyt dobra w układaniu kompozycji kwiatowych. Może za kilka lat, kiedy wrócę wspomnieniami do tego dnia, uznam, że był on dla mnie przełomowy. Albo okazał się ostatnim dniem dawnego życia, po którym zostałam przeniesiona do jakiejś małej wiejskiej społeczności, żeby „odpocząć”. Być może stanę się też bohaterką przypowieści dla młodych restauratorów i szefów kuchni o tym, jak kończy się porywanie z motyką na słońce – takim Ikarem z Woolloomooloo.

Dzisiaj spotykam się z Serge'em. W końcu po moich niezliczonych telefonach i SMS-ach oddzwonił wczoraj o 23.15 i obiecał, że stawi się, żeby mi pomóc. Dzięki Bogu, bo dzisiaj jest dzień otwarcia.

Julia zmierza w stronę stoiska, przy którym się umówiliśmy, a które należy do Josha z Megalong, sprzedawcy najlepszej fasolki. Jak zwykle jest punktualna co do minuty. Attica, siedząca w nosidle na jej plecach, gaworzy coś sobie bez większego ładu i składu. Obie wyglądają bardziej na dwie podróżniczki gotowe do zdobywania Himalajów niż na mamę i córkę na cotygodniowych zakupach. Julia uwielbia przychodzić na targ, twierdzi, że dzięki temu czuje się bardziej jak rasowy smakosz. Tutejsi sprzedawcy wiedzą, że potrafi się targować o cenę trzech jabłek, ale i tak są wobec niej mili. Zdają sobie sprawę, że Julia po prostu ma takie hobby.

– Stoisz z tą fasolą w garści już od pięciu minut – mówi stanowczym tonem. – Albo próbujesz wyczarować nowy przepis, albo masz bzika na punkcie jakiegoś faceta. Zastanów się, zanim mi odpowiesz, i niech do ciebie dotrze, że w tej chwili na żadną z tych opcji nie masz czasu: za trzynaście godzin masz wielkie otwarcie.

– Zastanawiam się nad włączeniem do menu sałatki nicejskiej z tuńczykiem i ziarnami gorczycy, taki mały ukłon.

– Ukłon wobec czego? Po prostu ugotuj trochę fasoli.

Julia za dnia nie przejawia za grosz romantyzmu.

– Wobec wiosny i przeszłości restauracji.

– Przeszłości rozumianej jako zaniedbana, przyciasna, ciesząca się zasłużoną lub nie sławą knajpa kierowana przez ochlapusa, bankruta i kobieciarza, który doprowadził to miejsce do ruiny i miał niezły gust w sprawie zastawy?

Niedawno wtajemniczyłam Julię w szczegóły dotyczące Frankiego, wskazując na jedną z przyjaciółek mamy jako źródło informacji. Od czasu wspólnego wypatrywania gwiazd Frankie nieco chętniej wtajemnicza mnie w mało chwalebne detale swojego życia – opowiada przynajmniej na temat uzależnień i niefrasobliwego stosunku do pieniędzy oraz wynikającej z tego zapaści finansowej; o związkach z kobietami wciąż mówi niechętnie.

– Doprawdy, nie rozumiem twojego zafiksowania na przeszłości. – Julia kontynuuje swoją tyradę. – Ta przeszłość wcale nie była taka chwalebna, dlatego jedyne, co po niej pozostało, to kompletny chaos. Jeżeli chcesz przetrwać ten dzień, nie pozostaje ci nic innego, jak skupić się na teraźniejszości.

Cieszę się, że Frankie nie może jej słyszeć. Z pewnością coś by rozwalili.

– A co z przyszłością? – pytam.

– Kochanie, wiesz tak samo dobrze jak ja, że jeśli nie przetrwasz dzisiejszego wieczoru w choćby znośnej formie, nie będzie żadnej przyszłości. Pozostanie ci tylko praca w sieciowej kawiarni w Bondi Junction.

– Żeby tylko Leigh nie wrzucał tyle do sieci! Chciałam, żeby to było raczej skromne wydarzenie.

– Wiesz co, Luce? Nie będzie. To będzie raczej spacer po linie na dużej wysokości, a twoja szansa na sukces jest mniej więcej taka jak szansa, że zostaniesz rażona piorunem.

– Chyba ci się metafory mieszają – odpowiadam, próbując udawać szczerze oburzenie. – Poza tym nie zapominaj o współczynniku proporcjonalności.

Julia rzuca wymowne spojrzenie i wyjmuję mi z ręki listę. Bierze na siebie moje zdenerwowanie.

– Dobra, pomidory, idź po nie, i to już. Mamy trzydzieści minut.

– Czy Attica będzie musiała się zdrzemnąć?

– Nie, ale ja z pewnością tak, skoro mam ci pomóc.

O Boże, Julka kelnerką. Nie tylko wszystkich wystraszy, ale jeszcze potłucze moje rosenthale.

– I pozwól, że cię uprzedzę: będę miła, uprzejma i wytworna.

– To takie miłe z twojej strony, ale naprawdę nie wiem...

– Uwierz. – Julia pochyła się w moim kierunku z charakterystycznym dla siebie uśmiechem na twarzy i gestem dłoni mówiącym: „przestań gadać głupoty”. – Potrzebujesz mnie. Jak na razie masz do pomocy tylko tego Serge’a.

– Wynajęłam kogoś na dzisiejszy wieczór. Poza tym też mogę kelnerować, gdy nie będę stała przy garach.

– Widziałam wystarczająco dużo odcinków *MasterChefa*, żeby wiedzieć, że to niewykonalne. Utkniesz w kuchni na dobre. Wolisz kogoś obcego czy może jakąś przyjazną duszyczkę, którą będziesz w stanie przełknąć? Spójrzmy prawdzie w oczy: albo ja, albo twoja mama.

Wizja mojej upalanej matki obok mnie, gdy będę ciężko pracować, przeważa szalę.

– W porządku, wielkie dzięki.

– Ken też przyjdzie.

– W jakim charakterze? Jako gość?

– Nie, powiedziałam mu, że będzie nalewał drinki. Nawet udało mi się go nakłonić do wyprasowania koszuli.

– Boże... Julka.

Sfera domowych obowiązków to nieustające pole bitwy pomiędzy Julią a jej mężem, a prasowanie to prawdziwa, skrętnie omijana ziemia niczyja. Skutek jest taki, że Ken to jeden z najbardziej „wymiętych” ludzi, jakich zdarzyło mi się poznać. Poza tym ma bardzo słaby wzrok i porusza się z iPhone’em niemal przyklejonym do twarzy.

Julia, jak zwykle, czyta w moich myślach.

– Ma nowe okulary, znacznie silniejsze, no i ma szlaban na telefon.

– Ale Ken nie lubi ludzi, a dziś będzie musiał spędzić wśród nich cały wieczór.

– Robi to dla ciebie, Luce... Poza tym obiecałam, że zrobię mu loda.

– Czy ktoś już ci mówił, że jesteś najlepszą przyjaciółką pod słońcem?

– Zdecydowanie za rzadko. Idź wreszcie po te pomidory.

Posłusznie ruszam w kierunku kolejnego stoiska. Gdy wybieram najlepsze okazy, bazując na dotyku i węchu, nagle czuję, jak moją dłoń przykrywa inna, z identyczną jak moja obrączką.

– Ty mówisz pomidor, ja mówię pomidor.

Bierze pomidor, na który ja również miałam ochotę, robi gest, jakby chciał mi go dać, po czym wkłada do swojej torby. Wymieniam spojrzenia z Nedom, sprzedawcą, z którym znamy się od lat; werdykt jest identyczny, Leigh to palant.

– Wszystko gotowe na dzisiejszy wieczór, LiLi?

– Gotowe – odpowiadam podobnym tonem. – *Bardzo* ci dziękuję za wyśmienity PR.

– Rachunek wyślę ci później. Wygląda na to, że moje zaproszenie gdzieś się zapodziało w cyberprzestrzeni.

W tym momencie na twarz Leigh pada cień Julii.

– Spadaj stąd, cymbale, i odczep się wreszcie od niej. Mamy w cholere roboty, więc zejdź nam z oczu.

– Julio, jak miło wiedzieć, że ty i umiejętności interpersonalne jesteście w coraz lepszej komitywie.

– Chrzań się. I nawet nie próbuj pokazywać swojej parszywej gęby dziś wieczorem, bo tak ci dam popalić, że popamiętasz. A teraz zmykaj, no już. – Julia chwytła torbę z pomidorami wybranymi przez Leigh i daje ręką znak, co ma robić.

Leigh jeszcze przez chwilę się waha, a potem odchodzi, zachowując dziwny i przez to działający na nerwy spokój.

– Jesteś cudowna – mówię do Julii. Nie mam czasu rozwodzić się nad następnym ruchem Leigh, choć jego widok sprawia, że czuję się nieco wytrącona z równowagi.

– Możesz sobie odpuścić te komplementy. Wystarczy, jak pierwszej córce dasz na imię Julia, i będziemy kwita.

Kierujemy się na rybny rynek, żeby zaopatrzyć się w doskonałe owoce morza na doskonały wieczór otwarcia.

– Wszystko idzie zgodnie z planem? – pyta Julia.

Spoglądam na moją listę z mnóstwem luk i kółkiem wokół słowa „szampan”.

– Jak najbardziej.

Czuję w kościach i w żołądku, że dzisiejszy wieczór okaże się prawdziwą katastrofą. Gorzej już chyba być nie może? A może jednak...?

Cała kuchnia dudni i pulsuje w rytmie piosenek Davida Bowiego, prawdziwego guru sobotnich nocy. W końcu zdobyłem własną kopię *Under Pressure*, utworu będącego efektem współpracy z zespołem Queen, który teraz rozlega się z odkręconego niemal na cały regulator magnetofonu. Och, Ziggy, och, Freddie, dzięki wam jestem tu, gdzie powinienem być. Chwila, której właśnie doświadczam, to powód, dla którego mistrzowie zen spędzają całe lata, siedząc na skale i polewając stopy wodą. Wszystko, absolutnie wszystko jest w doskonałej harmonii: garnki, talerze, Serge – niczego więcej mi nie trzeba. Mój zastępca posługuje się chyba najgorszym angielskim znanym ludzkości, ale, na Boga, drugiej tak dobrej ręki nie ma na całym świecie. Nie mam pojęcia, czy jest Rosjaninem, Chorwatem, Łotyszem, czy mieszkanką którychś z tych narodowości. Za każdym razem, gdy go o to pytam, tylko wzdycha i zaczyna snuć jakąś rozwlekłą opowieść w tym swoim dziwnym angielskim, bez przerwy zresztą porzucanym na rzecz własnego języka ojczystego, w której niebagatelną rolę odgrywają osły i życiowi rozbitkowie. W każdym razie wiem tyle, że to Serge. Poruszając się w rytm muzyki, podsmaża na maśle przegrzebki i jednocześnie pomaga mi udekorować już gotowe kurczaki z rusztu. Serge jest moim wiernym towarzyszem w dobrych i złych czasach już od pięciu lat, widywał mnie zbyt pijanego, by chodzić, zbyt przygnębionego, by mówić, i zbyt podjaranego, by przelecieć jakąś kobietę. Jest jak opoka. Jest lojalny. Jest wiecznym singlem, oddanym rodzicom mieszkającym za Drummoyne i okropnej siostrze z jej licznym potomstwem.

Są też moje dziewczyny. Tiffany ostatnio rozświetla wewnętrzny blask, jaki daje nowa miłość. Zdecydowała się na uczciwszy seks i trudno ją za to winić. Romans ze mną wystarczyłby, by skutecznie ją zniechęcić do mężczyzn na resztę życia, na szczęście jednak nie chowa do mnie urazy. Jej przyjaciółka, walijski kociak o uwodzicielskim spojrzeniu i cudownym śmiechu, doskonale wpasowuje się do naszej drużyny. Dziś jest też Stacy, kobieta, która w doborze ubrań nie czuje żadnych ograniczeń i zahamowań: tym razem wybrała jedwabny kombinezon pospinyany ogromnymi agrafkami. Aż się prosi, by go z niej zedrzeć, zważywszy, że przy każdym jej ruchu wyziera spod niego wspaniałe, pobudzające zmysły ciało. Mój Boże, co za babka, i na dodatek jakąż tryska energią. Wymarzona hostessa. Potrafi bez najmniejszego wysiłku nakłonić zbyt hałaśliwego i zbyt podchmielonego klienta, żeby wyszedł, gdy tymczasem jemu się zdaje, że właśnie się zaprzyjaźniają, i następnego wieczoru witać go przyjaźnie, utwierdzając w przekonaniu, że poprzedni upłynął gładko i bez żadnych nieprzyjemnych incydentów. Dostaje też duże napiwki.

Gdy układamy kompozycję z ostatniego kurczaka, w przejściu czeka już Melanie, jeszcze nieurobiona, ale to kwestia czasu. Nie spieszę się, powoli rozlewam dodatkową porcję sosu wokół doskonale wypieczonego ptaka, czerpiąc z chwili, ile się da. Serge ma niezły ubaw, obserwując mnie. Melanie aż drży i jest w tym taka słodka. Drań ze mnie, ale nie potrafię się powstrzymać. Chwilę później muszę ją odesłać – w drzwiach pojawia się Tiffany z tym beztalenciem Paulem Levine'em. To krytyk kulinarny, jak zawsze

odziany w golf, w okularach w rogowej oprawie, którego zadufanie w sobie znacznie przewyższa jego talent.

– Co ty tu, do cholery, robisz?

– Chciałem ci coś wyjaśnić.

– Wyjaśnić? *Wyjaśnić*, dlaczego ktoś, kto piał z zachwytem nad moją restauracją od dnia, w którym ją otworzyłem, i wślizgiwał mi się do tyłka przy każdej nadarzającej się okazji, spłodził jakąś żalostną, pozbawioną podstaw i bezwartościową opinię, która nie zasługuje na to, by w ogóle wymieniać moje potrawy?

Na jego twarzy pojawia się służalczy uśmieszek, Levine przez chwilę się waha, po czym potakuje głową.

– Zgadza się z tobą.

Po co ten dureń przyszedł do mojej kuchni?

– Twoje dania są pierwsza klasa.

– Masz dziwny sposób wyrażania aprobaty, Paul. Zamierzasz w jutrzejszym wydaniu zamieścić sprostowanie?

– Nie mogę. Tu nie chodzi o twoje jedzenie, tylko o... ciebie. Niektórzy z twoich wierzycieli zaczynają się niecierpliwić.

– Jak więc zrujnowanie... a, rozumiem, chodzi o to, żeby zniszczyć mi reputację i doprowadzić do zamknięcia restauracji. Ale w ten sposób nie odzyskają swoich pieniędzy. A poza tym, co ty masz z nimi wspólnego?

Paul, ten wstrętny szczurek, odwraca wzrok.

– A może jest jakaś inna restauracja, inny szef kuchni, który chce, żebym wyleciał z interesu, i jest gotów wziąć na siebie moje długi, żeby jak najszybciej mnie wykończyć... Ale kto to może być? – Nie mam na to czasu, Serge i Tiffany czekają, aż moja wściekłość znajdzie ujście.

Prawdę mówiąc, lista szefów kuchni, którzy z radością przywitaliby klęskę Fortune, jest coraz dłuższa. Dzięki znajomościom potrafię zdobyć najlepszy towar, a jeśli chodzi o umiejętności w kuchni, to żaden nie dorasta mi do pięt. Poza tym w kwestii pieniędzy do bycia rozważnym mi daleko: kilka źle obstawionych koni, styl życia pasujący raczej do Monako niż do Woolloomooloo zrobiły swoje.

– Chętnie posłucham, co masz do powiedzenia. – Mój głos jest spokojny, opanowany, choć wszystko we mnie buzuje.

Paul patrzy na mnie z nadzieją w swoich małych oczkach.

– Mam nadzieję, że wiesz, że mi naprawdę przykro, Frankie. Jestem nowy w takiej roli, to znaczy, jeśli chodzi o recenzję, nie miałem nic do powiedzenia.

Wykonuję ręką nonszalancki, wspaniałomyślny gest.

– A co myślisz o tym sosie? – Podaję mu łyżkę. – Nie za mało soli?

Paul nabiera porcję sosu z mojego *coq au vin*, którego szykujemy na czwartek, i łączywie siorbie. Bada smak podniebieniem, a muszę przyznać, że podniebienie ma dobre, może nie wyjątkowe, lecz wystarczająco wrażliwe i wyrobione, by zasłużyć na mój niechętny szacunek, jednak sam proces smakowania w jego wykonaniu to zdecydowanie mało atrakcyjny widok.

– Może odrobinę więcej pancetty?

– Naprawdę?

Zabieram mu łyżkę i sam smakuję. Drań ma rację.

Oddaję łyżkę, a ten parszywiec, ośmielony moją reakcją, bezczelnie sięga po kolejną porcję.

– Myślałem, że stać cię na więcej – mówię, przyglądając się, jak żłopie moje dzieło.

– Myślałem, że rozumiesz, co tu robimy. Nie chodzi tylko o jedzenie: teksturę, kolejne kęsy i smaki; w tym jest alchemia. Każdy posiłek jest przepełniony twoim nastrojem, twoją historią, rozmową, którą w danej chwili toczysz, oświetleniem, stolikiem stojącym obok twojego, zapachem obsługującej cię kelnerki. Chcę, żeby to coś znaczyło.

– Tak, tak, tak właśnie jest. – Paul potakuje głową, nie przestając się objadać.

– Jezu, ale z ciebie tchórzliwy palant.

Paul prostuje się i zerka na mnie nieufnie. Ja też mu się przyglądam. Podejmuje decyzję, żeby nic z tym nie robić. Ale po chwili...

– Pieprzyć to. – Wpycham jego twarz prosto w *coq au vin* i przytrzymuję na tyle długo, by napędzić mu stracha, ale na tyle krótko, żeby nie zostały blizny.

– Miałeś rację, potrzeba jeszcze trochę pancetty. Serge!

Jak zwykle w takich sytuacjach Serge stoi u mojego boku.

– Musimy przygotować nowego *coq au vin*!

– Tak, szefie – potakuje Serge, podając jednocześnie Paulowi papierowy ręcznik.

Ruszam w kierunku naczyń.

Są granice tego, co człowiek może znieść.

Na targu rybnym udało mi się kupić wspaniałe tuńczyki i przegrzebki na dzisiejszy wieczór. Parkując przed restauracją, zauważam w drzwiach jakąś wymiętą postać – to z pewnością Stary Bill. Mam dla niego kawę w ramach przeprosin za to, że musiał wyprowadzić się ze swojej sypialni, z której do tej pory korzystał wymiennie ze schroniskiem. Trąbię i wołam:

– Bill!

Ku mojemu zaskoczeniu Stary Bill wychodzi zza rogu budynku. Kopie w ścianę i podchodzi do mnie. W naszych wymianach zdań jest więcej kiwnięć głową niż słów.

Podaję mu cappuccino.

– Cukier? – pyta.

– Już jest z cukrem.

Jego oczy przypominają czerwone paciorki, typowe dla myszek laboratoryjnych – najwyraźniej dziś w nocy raczył się terpentyną. Wciąż nic nie wiem na temat jego przeszłości.

– Kto to? – Wskazuję na drzwi.

Bill śmieje się i patrzy w niebo.

– To Serge.

– Że jak?

– Serge. Ma ci pomóc, tak powiedział.

Kieruję wzrok na nieruchomą postać w drzwiach i znów słyszę w uszach ryk oceanu. Bill wzrusza ramionami i się oddala, najwyraźniej nie chce być świadkiem mojego załamania.

Podchodzę bliżej drzwi i zauważam, że Serge, spokojnie pochrapując, trzyma zapalonego papierosa z gigantycznych rozmiarów końcówką niestrąconego popiołu. Wygląda na jakieś osiemdziesiąt lat, choć jeśli jest w wieku Frankiego, powinien mieć nieco ponad sześćdziesiątkę.

Twarz poznaczona jest przepastnymi bruzdami. Włosy są brudne i dawno nie miały styczności z nożyczkami. Każdy wydech roztacza woń mieszanki czosnku i burbona. Serge puszcza bąka, i to go wybudza.

– Nie spałem, czekałem.

Podnosi się z wyraźnym trudem. Potyka się, ale udaje mu się utrzymać zwisający z papierosa popiół. Dopiero gdy już stoi mocniej na nogach, strząsa go jednym, wyrobionym ruchem.

Kiwa do mnie głową i zanosi się kaszlem – tak kaszlą śmiertelnie chorzy na oddziale paliatywnym. W każdym razie takie mam skojarzenia.

– Jesteś Serge, prawda? Pozwól, że ci pomogę.

Staję obok niego, a on kładzie mi dłoń na ramieniu, nie przestając kasłać.

– Ja pomagam ci wypakować samochód.

– Nie trzeba. Nie powinieneś być w szpitalu?

– Wszystko w porządku, po prostu jeszcze nie obudzony. Minęło trochę czasu od

ostatnia praca.

– Naprawdę? Ile?

– Trzydzieści trzy lata – informuje mnie z zaskakującą dokładnością. – Po śmierci Frankiego ja dla nikogo nie pracuję. Opiekuję się rodzicami, potem wakacje, potem opiekuję się moja siostrzenica, potem jej dzieci, potem nie pamiętam, co się dzieje.

O mój Boże, to jakaś kosmiczna katastrofa.

– Przepraszam, nie wiedziałam, że się zupełnie wycofałeś.

– Ja ci chętnie pomogę. Ty przyjaciółka Frankiego.

– Nie miałam okazji go poznać, gdy zmarł, miałam dwa lata, ale moja mama trochę go znała.

Serge gwizdże, a potem znów zanosi się kaszlem.

– Wszystkie dziewczyny go znały.

Proszę, nie chcę o tym słuchać, nie mam na to czasu.

– Doprawdy? – odpowiadam grzecznie, ale jednocześnie mam nadzieję, że tonem wystarczająco zniechęcającym do dalszych wynurzeń.

Serge potakuje dumnie głową.

– Frankie, jak się mówi, był podrywacz pierwsza klasa. Kobieciarz, ale jeszcze lepszy kucharz.

Tym razem ja potakuję.

– Serge, nie jestem pewna, czy będziesz w stanie pomóc podczas dzisiejszego otwarcia.

– Nie, ze mną dobrze. Jestem tu. Zabieram do pracy.

Idzie za mną do samochodu, z którego zaczynam wyciągać zakupy. Bierze część pakunków, robi dwa kroki i zatrzymuje się.

– Serge?

– Dobrze, wciąż trzymam.

Zza węgła ponownie wynurza się Stary Bill i zupełnie niespodziewanie bierze jedną torbę. Przez chwilę się zastanawiam, czy zamierza z nią zwiać, czy może jednak wnieść ją do budynku. Wybiera drugą opcję, chociaż gdy otwieram kluczem drzwi wiodące do kuchni, zostawia torbę w wejściu, nie wchodząc do środka.

– Bill, możesz wejść.

Bill stanowczo potrząsa głową.

– Jeszcze nie.

Robi w moją stronę głęboki ukłon i idzie tam, skąd przyszedł.

Serge jest już w środku i rozkłada zakupy w lodówce. Porusza się z pełną swobodą, widać, że doskonale pamięta to miejsce.

Skończywszy z rozpakowywaniem, kieruje się do sali.

– Jestem w domu, jestem w domu.

Idę za nim. Serge krąży po pomieszczeniu, nie powstrzymując spływających po policzkach łez.

Dołącza do nas Frankie.

– Serge?

Serge nie może go zobaczyć ani usłyszeć, dlatego nie przerywa marszruty.

– Gdzie jest tapeta?

– Cała zapleśniała – odpowiadam. – Wiem, że ściany są mało wystawne, ale kolor jest ładny.

– Tapeta lepsza.

– Zgadzasz się z tobą, Serge – mówi Frankie. – Niech to licha, Serge, co się z tobą porobiło?

– Frankie i ja przeżyli tu razem najlepsze chwile.

– To prawda, przyjacielu. – Słyszę pełen rozżalenia głos Frankiego.

– Ciągle czuję jego zapach.

– Bo jestem tuż obok. – Frankie okrąża Serge’a, a ten, jakby go wyczuwając, pochyla się w jego stronę i w takiej pozycji robi obrót wokół własnej osi. Są tak blisko siebie, że na ten widok czuję ucisk w sercu.

– Serge, byłeś taki młody i przystojny – mówi Frankie. – Dziewczyny cię uwielbiały.

– Nie tak bardzo, jak kochały ciebie – wyrywa mi się.

– Słucham? – pyta Serge. – Nie, wszyscy bardziej kochali Frankiego. Szczególnie kobiety.

– Oczywiście. A on kochał je, prawda? – Nie mogę się powstrzymać. Frankie rzuca mi spojrzenie pełne irytacji pomieszanej z dumą.

– O tak, wiele – zgadza się Serge.

– Założę się, że złamał niejedno serce. – Bawię się coraz lepiej. Frankie najwyraźniej nie podziela mojego nastroju.

– Lucille – mruczy groźnie.

– Tak, wiele, wiele. Zawsze wołał, żeby Serge pomógł posprzątać bałagan. Wycierałem im oczy, wsadzałem do taksówki.

– Nie było ich aż tyle. – Frankie próbuje nieco załagodzić sytuację, z kiepskim skutkiem. Serge natychmiast go prostuje, choć nieświadomie. Zatracił się we wspomnieniach świetlanej przeszłości.

– Setki! Wiele setki!

– Serge! – upomina go Frankie.

– Frankie! – Teraz ja upominam Frankiego. Serge zerka na mnie ze zdumieniem.

– Tak, Frankie, o nim mówię. Tęsknię za nim całe serce.

– Och, Serge, czemu nie możesz mnie zobaczyć? – Głos Frankiego łagodnieje, kiedy przygląda się z bliska swojemu przyjacielowi, chłonąc ogrom zmian, jakie w nim zaszły.

– Był jedyny w swój rodzaj. Robiliśmy coś, w co my wierzyli, a potem oni wszyscy przyszli i zabrali wszystko, jego też.

– Co się stało?

Może Serge rzuci nieco światła na śmierć Frankiego?

– Był za hojny, za życzliwy, za wolny ptak, za dużo długów.

Nic, co by mnie zaskoczyło. Frankie niechętnie kiwa głową.

– To prawda, byłem jak rozpadający się statek, który na dodatek zszedł daleko

z kursu.

– Miał plan ogłosić bankructwo, zamknąć drzwi.

Frankie tupie nogą i wrzeszczy.

– Nie! Nigdy nie chciałem, żeby tak to się skończyło. *Ja* byłem winny pieniądze, *mnie* też byli winni pieniądze. Wystarczyło, żeby trochę poczekali.

– Ale to, co tworzył w kuchni... tu był nietykalny.

– Och, żeby to była prawda – skarży się Frankie. – Nie byłem nietykalny, podeszli mnie, i to od tyłu, jak tchórze. Nie mogłem nawet dostrzec ich twarzy.

Serge'owi znów płyną po policzkach łzy.

– Był jedyny w swój rodzaj.

– Och, Serge, przestań się mazać, wyglądasz jak moja ciocia Ethel – mówi Frankie.

– Mam teraz złe plecy i nie mogę prowadzić samochód. – Serge odsuwa krzesło od stolika i siada na nim. Spogląda w dół.

– Podoba mi się podłoga. Ale za krzykliwa.

Ma rację.

– Jak tylko będzie nas stać, położymy parę chodników.

– Ty jest dzielna babka.

Frankie klaszcze w dłonie.

– To mi się podoba.

Serge dzieli się ze mną ostatnią myślą.

– Całe miasto mówi, że to będzie wtopa.

– Całe miasto? – powtarzam zaskoczona. – Serge, gdzie coś takiego słyszałeś?

– Od moja siostrzenica. Przysłała mi tweety.

Super, nawet mój pozał się Boże zastępca szefa kuchni wie, że płyniemy prosto ku katastrofie.

– Jesteś pewien, że chcesz w tym uczestniczyć? – pytam.

Wstaje, prostuje plecy i wciąga powietrze, by dumnie wypiąć pierś, co kończy się potężnym atakiem kaszlu.

– Serge pomoże cię ocalić. Poza tym nie ma nic do roboty. Ta praca przywraca mi chęć życia, ty mi przywraca.

– Dziękuję, Serge. – Uśmiecham się.

Serge przysuwa się, żeby mnie objąć, co Frankie obserwuje z widocznym rozdrażnieniem.

Szybki uścisk z mojej strony, taki, jaki moje nozdrza są w stanie znieść, i już czuję jego dłonie na moich pośladkach. Uderzam je własnymi i odsuwam od siebie. Serge, niespeszony, wzrusza ramionami.

Frankie, śmiejąc się, potrząsa głową.

– Zawsze tak robi.

– Warto było próbować – mówi Serge.

– Do kuchni, ale już. Trzeba posiekać dużo marchewek – odpowiadam stanowczo.

Serge radośnie oddaje się pod moje dowodzenie.

– Tak jest, szefie.

Czekam, aż oddali się na tyle, by nie mógł mnie słyszeć.

- Męska zdzira – rzucam do Frankiego.
 - Zreformowana – przymila się Frankie.
 - Tylko dlatego, że nie żyjesz!
 - Masz za mało czasu, żeby mnie nie znosić, Lucille.
- Patrzę na zegarek. Ma rację. Znowu.

Dziwnie jest nie widzieć kogoś całe lata, a nawet dziesięciolecia, i nagle w miejsce dobrze znanego przyjaciela zobaczyć jakiegoś wyblakłego, przygarbionego faceta z głębokimi bruzdami na twarzy, który się pod niego podszywa. Jakby się oglądało jedno z tych przysyłanych do czasopism zdjęć, na których zwykli ludzie prężą się obok jakiejś gwiazdy, którą w ich mniemaniu przypominają. To nie jest w porządku.

Jednak z każdym oddechem, każdym gestem, każdą kolejną chwilą odkrywasz, że ten człowiek coraz bardziej przypomina tego, który był tak bliski twojemu sercu. Może to jednak *jest* twój przyjaciel.

A potem dzieje się coś dobrze ci znanego, jak chwycenie Lucille za pośladki, i już wiesz, że to nie żaden uzurpator. Alleluja!

Ciekawe, kto jako pierwszy wpadł na pomysł, żeby połączyć boczek wieprzowy, taki soczysty, słony, chrupiący na brzegach, sam w sobie doskonały, z cudowną świeżością usmażonych na maśle przegrzebków. Całość skrapia się oliwą bazyliową, wyklada na dużej porcji groszku i wzbogaca porcją młodych marchewek w miodowej glazurze. Panie i panowie, oto główne danie, będące zabawną odmianą *surf and turf*⁵.

Poranek upływa tak gładko, jak to tylko możliwe z uganianym się za spódniczkami duchem i skacowanym kucharzem, który nie pracował od ponad trzydziestu lat. No, może odrobinę lepiej.

Frankie i Serge, biorąc pod uwagę to, jakie mają pomysły i co mówią, zdają się czytać sobie nawzajem w myślach. Są jednak obszary, w których znacząco się od siebie różnią – Frankie cechuje się brakiem cierpliwości i skłonnością do narzucania swojej woli, z kolei Serge działa w sposób przemyślany i pełen szacunku dla innych i choć już dawno nie praktykował, jest wręcz fantastycznym kucharzem.

Starannie omówiliśmy wszystkie pozycje w menu. Zdobyło ono jego aprobatę poza pewnymi wyrażeniami, którymi okraszone są nazwy składników, zupełnie mu obcymi, a które Frankie komentuje nie inaczej, jak przekleństwami. To akurat mi odpowiada. Naprawdę łatwo jest przedobrzyć z nazwami zarówno dań, jak i ich składowych, jeśli się chce, żeby brzmiały odpowiednio wymyślnie, a bardzo mi zależy, aby się tego wystrzeżać. W Circa podobne twory były normą. Jak mawia Frankie, włączanie do nazwy słowa „soczysty” jest równie beznadziejne, jak mówienie „pycha”. O soczystości wieprzowiny powinny świadczyć jej tekstura, smak i wypływające z niej pod naciskiem sztucców płyny, nic więcej nie potrzeba. Obawiam się, że od paru lat my, restauratorzy, jesteśmy kolektywnie winni profanacji menu.

Sto lat temu ludzie po prostu jadali przystawki, główne danie i deser; reszta należała do tajemnic szefa kuchni. Sądzę, że rozpowszechnienie telewizyjnych programów kulinarnych zaowocowało znacznym wzrostem naszej kreatywności w tej materii, co mnie niepomnie cieszy – powinniśmy być jak najbardziej świadomymi konsumentami. Jednak sprawy wymknęły się spod kontroli do tego stopnia, że im więcej słów pojawia się w menu, tym bardziej wyprowadza mnie to z równowagi, zarówno jako szefa kuchni, jak i gościa restauracji.

Gdy Serge wyciąga z piekarnika krakersy sezamowe, przy drzwiach kuchennych rozlega się stukanie. Frankie gdzieś zniknął – jak mniemam, obsługuje swoich gości w jakimś równoległym wymiarze.

Do kuchni wchodzi Hugo, cały obładowany materiałami do dekoracji, ale udaje mu się też przydzwigać skrzynekę z butelkami Veuve Clicquot.

Frankie znów pojawia się na posterunku i natychmiast zauważa szampana. W tym samym momencie on i Serge jednym głosem deklarują:

– A, *velvet clitoris*⁶, moje ulubione.

Oboje z Hugonem obracamy się w stronę Serge’a, który rumieni się na tyle, na ile w ogóle jest w stanie.

– Kiedy tu przyjechałem, mój angielski nie był dobry. Jeden wieczór Frankie zwolnił trochę obsługi, więc ja pomagam na sali. Jeden wielki śmieszny człowiek zamawia butelkę szampana, ale źle wymawia. Próbuje mu pomagać, ale on myśli, że ja mówię *velvet clitoris*. Mówię to Frankie, a on się śmieje tak bardzo, że daje druga butelka za darmo. Od tej pory każdy w Fortune, kto ma duży szmal, zamawia głośno *velvet clitoris*.

– Był z tym niezły ubaw – wtrąca się Frankie. – A wiesz, że osobą, która stoi za sukcesem tego szampana, jest wdowa, po francusku *veuve*, Clicquot, która odziedziczone po mężu upadające przedsiębiorstwo przekształciła w doskonale prosperującą wytwórnię szampana? Coś mi mówi, że nasza nazwa przypadłaby jej do gustu.

– Jasne – mówię, bo co innego mogłabym powiedzieć?

– Lucy, pomożesz mi czy zamierzasz dalej rozmawiać z bazylią?

Podbiegam do Hugona i zdejmuję kilka rolek papieru ze szczytu trzymanej przez niego piramidy.

– Co ty tu robisz? Myślałam, że mówiłeś, że przejście do mnie nie jest warte wojny z Leigh.

Hugo to niezwykła postać. Traktuje gości w sposób zarezerwowany zazwyczaj dla gwiazdek Hollywood. Jest prawdziwym uosobieniem doskonałej równowagi między szacunkiem i elegancją a swobodą na granicy arogancji, niezwykle utalentowanym kelnerem, organizatorem i koneserem życia znającym się na jedzeniu. Nieustająco ugania się za młodymi chłopcami, którzy łamią mu serce. Jego żydowscy rodzice uwielbiają go, co nie przeszkadza im dyrygować synem. Niejednokrotnie otrzymywał od miliarderów propozycje pracy w ich prywatnych samolotach, a chyba każda licząca się restauracja w mieście próbowała go nam podkupić. Jednak Hugo jest przede wszystkim lojalny i nie znosi zmian. Był jednym z kluczowych powodów, dla których zdecydowałam się zostać w Circa, gdy sprawy zaczęły się toczyć źle. Jego mądrość i dowcip nieraz pomagały mi przetrwać wieczór w kuchni, gdy mój mąż miał fantazję wyjść wcześniej i zostawić mnie z całym bajzlem.

– Julia zadzwoniła do mojego taty, żeby omówić sprawy dotyczące twojego ubezpieczenia. Tata ciągle powtarza, że Julia jest najbezwzględniejszym prawnikiem, z jakim przyszło mu pracować. Powiedziała tacie o Leigh. Tata powiedział mamie i mama wezwała mnie na dywanik. Kiedy pokazałem jej posty i filmiki, na których widać, jak objeżdżasz Leigh w Circa, i powiedziałem, jaki to był soczysty temat wśród klientów przez resztę wieczoru, nieźle się uśmieła. A potem zadzwoniła do swoich przyjaciółek, zarezerwowała stolik u ciebie na dziś na osiem osób i oświadczyła, że zapłaci każdą sumę za złamanie umowy, jaką Leigh chciał na mnie wymusić w razie mojego odejścia z Circa. A potem miałem rozmowę z wujkiem Harveyem, który napisał list mający powstrzymać Leigh od jakichś dalszych działań; wymienił w nim parę rzeczy, które Leigh zrobił, a które nieco mijają się z prawem. Zabrałem go do Circa razem z moją rezygnacją. Miło było popatrzeć na pobladłego Leigh. No i jestem, jeśli ciągle na mnie reflektujesz. Aha, bąbelki są od mamusi.

Zanim udaje mi się wtrącić słowo, Hugo odwraca się do Serge'a z uśmiechem.

– Cześć, jestem Hugo.

Frankie patrzy na Hugona z aprobatą.

– Lubię go. Niektórzy z tych pedziów mają twardsze kręgosłupy niż hetero.

– Frankie! – strofuję go.

Hugo i Serge patrzą na mnie zaskoczeni. Na szczęście Serge nieświadomie ratuje sytuację.

– Nie, ja Serge. Frankie był właściciel.

– Tak – mówię pospiesznie. – Oczywiście. Serge, to jest Hugo, mój wybawca i szef sali. I sommelier, gdy będziemy mogli sobie pozwolić na licencję. Hugo, to Serge, mój zastępca w kuchni.

– Numer jeden – dodaje z entuzjazmem Serge.

– Bardzo mi miło. – Hugonowi udaje się zachować szeroki uśmiech z gatunku „nie osądzam cię”.

Bardzo dużo zawdzięczam mamie Hugona. Taką matkę chciałby mieć każdy: inteligentną, energiczną, z klasą nieosiągalną dla wielu z nas. Poza tym jest psychoterapeutką brylującą w towarzystwie i świetnie odnajdującą się w każdej sytuacji.

Na Stellę Superę można się natknąć o świcie na promenadzie przy Bondi Beach, gdy wyprowadza psy, zazwyczaj w towarzystwie męża, niesłychanie eleganckiego i bardzo inteligentnego prawnika, Johna. Po wschodzie słońca pedałuje już w domu na rowerze treningowym, rozmawiając jednocześnie przez zestaw głośnomówiący z tuzami biznesu, których próbuje namówić do wsparcia ważnych z jej punktu widzenia spraw. W porze lunchu zazwyczaj przewodniczy jakimś zebraniom albo czynnie uczestniczy w różnych wydarzeniach, popołudnia spędza w swoim gabinecie, gdzie przyjmuje pacjentów, obiady jada w restauracjach, przeważnie w towarzystwie jednego z czworga dzieci, lub na jakimś evencie. Otrzymanie od Stelli maila o trzeciej nad ranem, zatytułowanego „Taka refleksja”, nie jest niczym niezwykłym. Stella jest działaczką społeczną, wspaniałą matką, oddaną żoną i kobietą, którą bardzo chce się mieć na wieczorze otwarcia. Bez większych trudności dałaby sobie radę z przewodzeniem krajowi, a może nawet całemu zachodniemu światu. Podczas igrzysk olimpijskich w Sydney niosła flagę jakiegoś dziwnego maleńkiego kraju, którego nazwy prawie nikt nie znał, ponieważ nie chciała, aby ten stan ignorancji trwał dalej. Kraj reprezentowany był tylko przez jednego sportowca, rywalizującego bodajże w tenisie stołowym, co tym bardziej motywowało Stellę do wydobycia go z niebytu. Jej obecność na wieczorze inauguracyjnym można porównać – oczywiście zachowując pewne proporcje – do obecności na gali otwarcia Jackie Kennedy, ubranej w jedną z zaprojektowanych przez twój dom mody sukni.

– Co to za zapach? – pyta Hugo. Frankie krąży wokół niego, lustrując każdy szczegół.

– Chodzi ci o boczek wieprzowy? – dopytuję.

– Nie, to nie zapach jedzenia. – Hugo, krzywiąc się, pociąga nosem.

– Serge, skropiłeś się kouros? – pytam.

Dumnie wypina pierś i oświadcza:

– Trochę za każde ucho rano. Panie to lubią.

– Pewno ustawiają się w kolejce – żartuje Hugo.

– Nie od jakiś czas. – Serge wpada w zadumę.

Hugo wybucha śmiechem, a Serge mu wtóruje. Frankie klepie Hugona w plecy. Hugo ogląda się, ale nic nie mówi.

– Co to za materiały do dekoracji? – pytam go.

Hugo wzrusza ramionami z udawaną nonszalancją.

– Jakież pozostałości po Florence Broadhurst⁷, ostatki po remoncie łazienki mamy. Julia wspominała, że w sali jest dość nijako. Pomyślałem, że można by wykorzystać te resztki do zrobienia ściany dekoracyjnej.

Klaszczę w dłonie z radości. Stella ma znakomity gust, choć jednocześnie nietuzinkowy.

Frankie sprawia wrażenie zakłopotanego.

– Oczywiście ma rację z tą nijakością, ale tapeta do zrobienia ściany dekoracyjnej? Po co się ograniczać tylko do jednej ściany?

Hugo idzie do sali i na jej widok wydaje przeciągły gwizd.

– Nieźle, Lucy Lu. A tapeta zrobi swoje.

Rozwijają jedną z rolek z cudownym złotym motywem, który wspaniale podkreśli piękno złoczonej zastawy Rosenthal ze scenami z *Czarodziejskiego fletu*. Na jej widok Hugo nie może powstrzymać zachwytu.

– Miałem okazję poznać Florence. Wspaniała kobieta. Od czasu do czasu stołuje się u mnie. Sądzę, że pomysł z tapetą by się jej spodobał. – Frankie wyraźnie oswaja się z wizją nowych dekoracji.

Serge jednak nie wygląda na przekonanego.

– Ale gdzie obraz?

Frankie wpada w zły humor.

– Zabrała go ta okropna kobieta, z którą się spotykałem.

Serge zdaje się czytać w myślach dawnego szefa.

– A tak, pamiętam. Dziewczyna Frankiego wchodzi do restauracji, zdejmuje ze ściana i wychodzi. To było dzień po ich wielką kłótnię. Był dla niej kiepski chłopak, ale szkoda, to był Whiteley⁸.

– Miałeś Whiteleya?! – Niemal krzyczę.

– Nie ja – odpowiada Serge. – Frankie.

Frankie ze stoickim spokojem potwierdza skinieniem głową.

– Gdzie się podziała ta dziewczyna? – pyta zaintrygowany Hugo.

– Marszandka, duży sukces – wyjaśnia z dumą Serge.

– Jakżeby inaczej – komentuje Hugo.

– Mieszka w Londynie. Frankie miał kilka. Co z innymi obrazami?

– Jakich innych obrazów? – pytam.

Frankie uderza się dłonią w czoło teatralnym gestem; aż szkoda, że jestem jedynym widzem.

– O Boże, oczywiście. Ale byś ich nie chciała.

– Czemu bym nie chciała? – dopytuję.

– Inne obrazy – kontynuuje Serge. – Frankie zawsze lubił artystów, wielu pozwalał płacić obrazami.

– A ja się zastanawiałem, dlaczego tak mi kiepsko idzie z finansami. – W głosie Frankiego słycać sarkazm. – Pieprzeni artyści, wyjadali wszystko, wypijali wszystko, przesiadywali do późna w nocy. Ale świetnie się z nimi bawiłem.

– Gdzie są teraz te obrazy? Ktoś je zabrał?

– Schowałem je, są na jednej z półek w spiżarni. Chciałem z nich zrobić okładzinę na ściany – parska Frankie.

Hugo klaszcze z zadowolenia w dłonie.

– Zupełnie jak w La Colombe d’Or.

La Colombe d’Or, czyli Złota Gołębnica, to jedna z najromantyczniejszych restauracji świata i znajduje się na Lazurowym Wybrzeżu. Sławę zyskała również dzięki obrazom służącym jako okładzina na ściany.

– Ale bez takich artystów jak Chagall czy Picasso. To ja poddałem ten pomysł – dodaje Frankie.

Wracam do kuchni i zaczynam przeszukiwać dolne półki spiżarni.

– Czemu tu jesteśmy? – dopytuje Serge, patrząc na moje wygibaszy.

– Mam przecucie.

– Luce, kochanie, a masz na to czas? – strofuje mnie Hugo. – Czemu miałby je kłaść akurat tam?

– Żeby wyłożyć nimi półki spiżarni – wyjaśniam rzeczowo.

– Wydaje mi się, że to była dolna półka z prawej strony, a może nie, z lewej – podpowiada Frankie. – A może zabrałem je do domu. Albo wyrzuciłem do kosza.

Pozostali dołączają do poszukiwań i gdy wchodzi Julia, zastaje całą naszą trójkę na kolanach. Jednocześnie podnosimy na nią wzrok, jakbyśmy byli jednym ciałem.

– Zakładam, że właśnie modlicie się w intencji przetrwania dzisiejszego wieczoru.

– Czemu przyszłaś tak wcześnie? – pytam.

– Ken wrócił wcześniej do domu. Wizja zatłoczonej knajpy tak go rozstroiła, że aż dostał wysypki. Zamknęłam go w domu do odwołania, a ponieważ Attica jest z nianią, jestem cała do usług. Proszę, nie każ mi odprawiać tego, co wy teraz.

– Serge przypuszcza, że mogą tu być schowane jakieś obrazy i szkice.

– I macie nadzieję, że jeden z nich to Rembrandt?

– Olsen⁹ w zupełności by nam wystarczył – mówi marzycielsko Hugo.

– Nie, on nigdy mi nie dał żadnego obrazu – prostuje z zadumą Frankie.

– Cholera, szkoda. – Uwielbiam Olsena.

Nagle pod linoleum dostrzegam niewielką wypukłość.

– Pod linoleum? – pytam mojego ducha.

– Możliwe. Jest całkiem prawdopodobne, że gdy je tu chowałem, nie byłem zupełnie trzeźwy.

Julia podaje mi nóż, za pomocą którego podważam jedną płytkę, którą i tak trzeba wymienić. Pod spodem leży doskonale zabezpieczona plastikowa torba z napisem: „Kiepska sztuka kiepskich klientów”.

– Podpisał torbę, podoba mi się to. – Julia z aprobatą kiwa głową.

To pierwsze pozytywne słowa Julii pod adresem Frankiego, który wyraźnie się nimi rozkoszuje. Ostrożnie odwijam pakunek, zawierający niemal trzydzieści szkiców, z czego

większość nie przykuwa naszej uwagi.

– Uprzedzałem – mruczy Frankie z zadowoleniem.

– Buu – wyrokuje Hugo.

– Większość malarzy nie ma talent. Frankie wieszał tylko dobre – wyjaśnia Serge.

– Warto było spróbować. – Nagle dostrzegam jeszcze jedno wybrzuszenie. – A to co? – pytam Frankiego.

– Nie mam pojęcia – pada zbiorowa odpowiedź.

Kolejny dobrze zabezpieczony pakunek, dość cienki, tym razem bez podpisu. Odpakowuję go. Naszym oczom ukazują się przepiękne, cechujące się dużą naturalnością szkice oraz kilka obrazów, w tym portret Frankiego autorstwa znanego malarza.

– To Matthias Drewe! – woła z zachwytem Hugo.

Matthias Drewe, obecnie pięćdziesięciokilkulatek, jest wśród australijskich artystów postacią znaną, głównie ze względu na wybuchowy charakter i piękne, tchnące spokojem prace. Jest też wielokrotnym zdobywcą Nagrody Archibalda¹⁰.

– Matthias Drewe. Pomagał w kuchni. Kiepski przy zlewie, ale bardzo dobrze rysuje – informuje Serge.

– A, on. Zupełnie o nim zapomniałem. Sprawiał trochę kłopotów. – Nazwisko nie robi na Frankiem szczególnego wrażenia.

– Pomagał na zmywaku? – pytam z niedowierzaniem.

– To dzieciak z ulicy i złodziej – wyjaśnia Serge. – Zawsze coś podbierał z zamówienie Frankiego. Frankie go znalazł i chciał dać klaps, ale mały miał tylko trzynaście lat, więc Frankie dał mu praca.

– Dał mu pracę? Przecież to wykorzystywanie nieletnich! – Notowania Frankiego u Julii znów lecą w dół.

Frankie wybucha śmiechem.

– Ten chłopak nigdy nie był dzieckiem. Był jednym z najbardziej przebiegłych, cwanych i utalentowanych gówniarzy, jakich znałem. – W jego głosie słyhać wyczuwalną nutę szacunku.

Hugo jest zafascynowany historią.

– I co było dalej? – dopytuje Serge’a.

– Matthias zawsze bardziej ciekawy kłopotów niż pracy. Zawsze tu był, przychodzi bardzo wcześnie, siada i rysuje, gdy ja i Frankie robimy w kuchni nowe przepisy. A potem wpada na pomysł: powie innym restauratorom nasze pomysły za pieniądze!

– A to szcurek! – Hugo jest wyraźnie pod wrażeniem.

– Chciał pieniądze na nowy rower. Frankie się dowiedział i chce go zwolnić, ale mały tak płacze, że Frankie mięknie i pozwala zostać. Zawsze podkradał towar, ale był u nas, aż dostał się do szkoła artystyczna w Londynie. Gdy odchodził, dał je Frankowi.

Ponownie oglądamy obrazy i szkice.

– To Frankie? – Hugo wskazuje na portret.

Serge patrzy na niego z uwielbieniem.

– Tak, to on.

– Rety, toż to testosteronowy wulkan! – entuzjazmuje się Hugo, a ja próbuję nie potakiwać.

Frankie wygląda jak kot, który najadł się śmietanki.

– Ten gość mi się podoba – mówi, kiwając głową w stronę Hugona.

Julia krytycznie przygląda się portretowi.

– Przystojny, dobra struktura kości, ale jak dla mnie wygląda na aroganta.

– Zgadzam się. – Tym razem nie muszę się kryć.

– Hej, wolnego! – buntuje się obiekt naszych rozważań.

Serge też uważnie przygląda się podobiznie przyjaciela.

– Tak, wielki arogant. Ale bardzo dobry człowiek.

Wkładam szkice i obrazy z powrotem do torby.

– Może mogłabyś je sprzedać? Zastrzyk gotówki by ci się przydał – proponuje

Hugo.

– Nie należą do mnie. Ja jestem tu tylko najemcą, nie właścicielem.

– Frankie by się zgodził. – W głosie Serge’a pobrzmiewa całkowita pewność.

– To prawda, nie mam nic przeciwko temu. – Frankie przygląda mi się uważnie. –

Wykorzystaj je.

– Oprawię je i może powieszę na ścianach. To przecież również miejsce Frankiego – ogłaszam.

– Boże, z tymi swoimi sentymentalnymi zasadami nie przetrwasz tu nawet tygodnia. – Julia wzdycha, bez powodzenia próbując powstrzymać się od pełnego dezaprobaty potrząsania głową.

Natomiast Frankie sprawia wrażenie zadowolonego.

– Jesteś pewna?

– Przyniosą nam szczęście, a poza tym wydaje mi się, że gdyby żył, to sam by je powiesił. Są dla mnie jakby znakiem od niego.

Moje myśli biegną szybko. Uwielbiam prace Matthiasa Drewe’a, a do tego są one dokładnie tym, czego restauracji potrzeba. Poza tym spoglądanie na Frankiego zaczyna mi sprawiać coraz większą przyjemność.

Po policzkach Serge’a znów ciekną łzy.

Julia patrzy na mnie nieufnie.

– Tylko nie wieszaj jego portretu nad kominkiem.

– W porządku.

Dziwne, jak czasami jedyne, co nam pozostaje, to po prostu poddać się temu, co niesie przyszłość, a jednocześnie są to najszcześniejsze chwile, jakich doświadczamy.

Kiedy wracam z kolejną porcją świeżych kwiatów, tapety są już przymocowane do ścian dzięki magicznym sztuczkom dokonanych za pomocą blue tacka, a Julia i Hugo nakrywają stoły do kolacji, zaśmiewając się z czegoś. Po chwili dociera do mnie powód ich wesołości: z kuchni dochodzi śpiew Serge’a. Zaglądam do środka i widzę, że Serge wyciągnął stary radiomagnetofon z jednej z dolnych półek i teraz radośnie przyśpiewuje do piosenki *Guilty* Barbry Streisand i Barry’ego Gibbsa. Julia i Hugo nie są świadomi tego, że za plecami Serge’a przygotowującego fasolkę do sałatki nicejskiej stoi Frankie i również radośnie nuci. Obaj tworzą tak harmoniczny duet, iż trudno mieć wątpliwości, że robili to już wielokrotnie. I właśnie w tej chwili, zanim Frankie ma okazję mnie zauważyć, ogarnia mnie niesamowita wdzięczność losowi. Wdzięczność za to, że udało

się połączyć tych dwóch ekscentryków, którzy – każdy na swój sposób – sprawią, że Fortune znów zacznie żyć... i ja też, jak sędzę. No i, oczywiście, zacznę płakać. Serge przerywa śpiewanie.

– Ty smutna przez tę piosenkę?

– Nie – zaprzeczam skwapliwie. – Nie słyszałam jej od czasu, gdy miałam chyba osiem lat, ale miło się jej słucha.

Serge potwierdza skinieniem głowy.

– To dobra kobieta, Barbs. Słuchaliśmy jej dużo.

Uśmiecham się do Frankiego i pytam:

– Frankie lubił muzykę w kuchni?

– My słuchali wszystkiego: Bowie, Van Morrison, Rolling Stones – zaczyna Serge.

– Led Zeppelin, Dylan, Bach – kontynuuje Frankie.

– Olivia Newton-John – wymienia dalej Serge.

– Co? Nigdy nie słuchaliśmy Olivii Newton-John!

– Nana Mouskouri.

– Serge! On kłamie. Jego nagrania miały zakaz wstępu do kuchni!

– Ta pani, co jodłuje... i ABBA.

– ABBA? Przenigdy!

Do kuchni wchodzi Julia i Hugo, oboje podśpiewują.

– To prawdziwy majstersztyk w stylu retro. – Hugo wykonuje elegancki obrót.

Frankie jest wyraźnie rozzłoszczony.

– Żadne retro. To po prostu bardzo dobra muzyka! Skąd ta beznadziejna potrzeba szufladkowania wszystkiego? Ta muzyka jest po prostu ponadczasowa.

– *Twoim* zdaniem – mówię.

– Nie mów, że ci się nie podoba, jeszcze chwila, a sama zaczniesz partię solową.

Julia zaczyna ruszać się w takt muzyki... najwyraźniej nie zwracając na nas żadnej uwagi.

Będąc z ludźmi, których zna się na wylot, trzeba pamiętać, że to działa w drugą stronę – oni znają nasze słabości i zwyczaje, szczególnie te związane ze śpiewaniem w stanie wręcz upojenia magnetyzujących ballad z lat osiemdziesiątych i z tańczeniem do muzyki Bananaramy.

– Powinniśmy puścić tę muzykę dziś wieczorem! – woła Hugo z niezwykłą mocą.

– O matko, przecież to restauracja, a nie cyrk – obrusza się Frankie. – Ale to prawda, muzyka musi być.

– Już przygotowałam playlistę – mówię stanowczo. – Jest na niej mnóstwo kawałków z lat siedemdziesiątych i osiemdziesiątych, ale bardziej w stylu indie folk: Joni Mitchell, Nick Drake, coś w tym rodzaju. I tak, przygotowywałam ją z myślą o Fortune.

Serge wygląda na zmartwionego.

– A są Bee Gees? Muszą być Bee Gees.

Zerkam na Frankiego, który z powagą kiwa głową.

– Zaryzykuj. Zabierz gości w muzyczną podróż, która będzie odzwierciedleniem doznań, jakich doświadczą ich podniebienia. Od Philipa Glassa do Niny Simone. A na koniec Bee Gees.

– Mam Bee Gees na liście – uspokajam Serge’a, zapisując w pamięci, żeby dodać jeszcze kilka utworów.

Julia obraca się w moją stronę i przestawia się na tryb matrony, którego używa, ilekroć uważa, że moim włosom przydadzą się nowe pasemka albo że trzeba mnie przywołać do porządku za noszenie w miejscu publicznym zbyt sfatygowanego swetra.

– Lucy, powinnaś pojechać teraz do domu. Musisz trochę odpocząć, wziąć prysznic, umyć włosy.

– Wolałabym zostać w pracy – próbuję oponować. – Przyniosłam ze sobą bluzkę na zmianę.

Julia i Hugo w zgodnym duecie potrząsają głowami. Patrzę z nadzieją na Serge’a, który wzrusza ramionami i mówi:

– Może warto mieć dobra sukienka po pracy. I szminka.

O mój Boże, w sprawach mody doradza mi facet, którego włosy w nosie są tak długie, że niemal sięgają górnej wargi.

– Tak, kobieta powinna wyglądać jak kobieta – dokłada swoje Frankie.

– Chcesz powiedzieć, że nie wyglądam jak *kobieta*? – obruszam się.

– Ależ skąd, nikt tak nie twierdzi, słoneczko. Jesteś naszą blond Nigellą – uspokaja mnie Hugo.

– Tylko bardziej niechlujną – dodaje Julia.

– Odrobina strojności z pewnością by nie zawadziła. – Hugo przynajmniej stara się być tak delikatny, jak to możliwe.

To prawda. Padam z wycieńczenia, jestem splukana, opętana przez ducha i właśnie otwieram restaurację, trudno więc się dziwić, że nie zawracam sobie głowy doborem kreacji, depilacją nóg czy perfumami. Ale to przecież *moja* restauracja, a ponieważ większość gości zjawi się po to, by zobaczyć upadek oszalałej kobiety, prysznic nie jest wcale takim złym pomysłem, umycie włosów też nie.

– Dobra, w porządku. – Ulegam, choć niechętnie. – Ale wiedzcie, że moim zdaniem liczy się jedynie moje gotowanie, a nie mój wygląd. Nie zamierzam akceptować żadnych prób przedmiotowienia mnie przez kogokolwiek.

Cała czwórka powoli kiwa głowami, ledwo powstrzymując śmiech.

Pełna świętego oburzenia odwracam się na pięcie i ruszam do wyjścia. Już przy drzwiach dociera do mnie głos Frankiego:

– Nie zapomnij o szpilkach na potem. W tych buciorach ukrywasz parę naprawdę szykownych kostek.

Skąd on to wie?

Naprawdę zauważył moje kostki?

25

Frankie

Kiedy ludzie przestali słuchać Bee Gees?

Kiedy zaczęli używać walkie-talkie, żeby sprawdzać pogodę, robić zdjęcia i pisać powieści za pomocą dziwnej klawiatury?

Dlaczego nie oparłem tych szkiców?

Czy winni mojej śmierci zjawią się dziś wieczorem?

Jadę do domu przez bladofioletowe morze jakarandy i glicynii. To moja ulubiona pora roku w Sydney: wszystko się ponownie otwiera na świat, a lawendowe baldachimy dają złudzenie krainy marzeń.

Wchodzę do mieszkania i natykam się na mamę siedzącą jak zwykle na swoim tronie i wpatrzoną w kolejny program medyczny w telewizji.

– Już wróciłaś – mówi tak jak zwykle. W jej głosie nigdy nie ma zdziwienia, niepokoju czy zadowolenia. Znajoma fraza brzmi jak pozdrowienie kierowane do listonosza, którego widzi się po raz pierwszy po jego urlopie.

– Masz gościa.

Rozglądam się i nikogo nie widzę.

– To Leigh.

– Co?

Mama pokazuje ręką w kierunku sypialni.

– Dlaczego pozwoliłaś mu tam wejść? – syczę.

– Nie chciałam, żeby siedział tu ze mną i mnie denerwował, gdy oglądam moje programy.

Czuję narastającą panikę.

– Jak długo tu jest?

Mama wzrusza ramionami.

– Przyjechał tak gdzieś w trakcie *The View*.

U mojej mamy upływ czasu określany jest nie za pomocą zegarka, tylko na podstawie oglądanych przez nią programów.

– Dzięki, mamo. – Z kapryśną jak u nastolatki miną idę do pokoju zmierzyć się z Leigh. Uch. Dlaczego gdy tylko człowiek zaczyna czuć coś przypominającego powiew optymizmu, musi się pojawić jego eks?

Pokój nie jest szczególnie nasłoneczniony, ale nawet w mroku widzę wyraźnie sylwetkę Leigh leżącego na łóżku bez butów i gapiącego się tępo przez okno.

– Leigh, myślałam, że...

– Ciii, chodź tu – szepcze, jednocześnie przywołując mnie skinieniem głowy. Jak mawia Julia, ten facet ma więcej pewności siebie, niż ustawa przewiduje.

– Co? – pytam, nie zwracając sobie głowy ściszeniem głosu. Ostatnie, czego mi trzeba, to siedzieć koło Leigh na łóżku.

– Proszę, podejdź do mnie.

Znam go dobrze, wiem, że nie odpuści, dopóki nie okażę czegoś na kształt współpracy, więc siadam obok.

– Czego chcesz?

– Popatrz tam, widzisz? Obok paproci, pająk tka swoją sieć.

Nie jestem pewna, do jakiej równoległej rzeczywistości właśnie się przeniosłam.

– Leigh?

– Czy to nie wspaniałe? Prawdziwy cud, sama zobacz. Obserwuj go ze mną.

– Nic ci nie jest?

Najwyraźniej coś z nim nie tak. Leigh, choć ma swoją ulubioną drużynę futbolową, nawet podczas meczu finałowego jest w stanie poświęcić na oglądanie rozgrywki zaledwie parę chwil, co tu więc mówić o małym, niepozornym pająku tkającym pajęczynę.

– W tym właśnie momencie jestem świadkiem czegoś niezwykłego, niepowtarzalnego aktu tworzenia, a patrząc na powstawanie tej pajęczyny, staję się niejako jej częścią, a teraz jeszcze ty tu jesteś, co czyni nas jedynymi ludźmi na świecie, którzy będą o tym wiedzieć.

– O, rety. Czyżbyś zjadł kilka ciastek mamy?

– Musiałem się wyciszyć.

– Jasne... Ile tego było?

– Pozwoliła mi zjeść tylko połówkę, ale byłem głodny, a nic się nie działo, to przemknąłem po cichu do lodówki i wziąłem jeszcze dwa.

Super.

– Czy zdajesz sobie sprawę, jaki jesteś naćpany?

– Tak. Nie. No faktycznie, jestem.

– I to bardzo. Chcesz wymiotować?

– Każde słowo ma wielką lukę, aż do pierwszej litery następnego słowa, wiedziałaś o tym?

– Raczej nie.

Leigh zaczyna się układać na łóżku.

– Chyba muszę się na chwilę położyć.

I już leży z szeroko rozłożonymi nogami. Klepie się dłonią po ramieniu, pokazując mi, gdzie mam ułożyć głowę.

– Leigh, nie.

– Ciii, nic nie mów, jest tak dobrze. Po prostu się połóż, tylko na chwilę.

Przyciąga moją głowę do swojego ramienia. Nie o taką drzemkę mi chodziło. Jak mam się go pozbyć? To by było na tyle, jeśli chodzi o małą, powiedzmy godzinną regenerację w samotności.

Leżę przez mniej więcej minutę, mając nadzieję, że zaraz do moich uszu dotrze jego chrapanie i będę mogła zająć się sobą. Oczywiście nic takiego się nie dzieje.

– Jak miło – mruczy Leigh.

– Hmm...

– Hmm... byłoby przyjemniej, jakbyśmy byli nago.

– Po co przyszedłeś?

– Ciii, wsłuchajmy się w odgłos wentylatora.

– Wentylator jest wyłączony. Po co przyszedłeś, Leigh? Gdzie jest Maia?

– Chciałem ci życzyć powodzenia.

Węzeł w moim żołądku się zacieśnia. Trzeźwy czy nawalony, Leigh nie jest zdolny życzyć komukolwiek powodzenia, jeśli nie ma z tego żadnej korzyści. Podejmuję grę; w tej chwili nie mam zbyt wielu opcji do wyboru.

– To bardzo miło z twojej strony, szczególnie zważywszy na zeszły tydzień.

– Każde małżeństwo przeżywa wzloty i upadki, maleńka. Chcę, żebyś była szczęśliwa.

Nie daj się wciągnąć. Nie daj się nabrać na gładkie słówka, Lucy.

– Naprawdę?

– Mhmm...

Przytula się do mnie i całuje w czoło, potem w policzki, a ja chciałabym móc powiedzieć, że mnie to oburza. Zrzucam winę na feromony i samotność, ale szczerze mówiąc, jest mi dobrze, zbyt dobrze, i moje ciało zaczyna się mimowolnie poruszać w rytm jego ciała. Całujemy się delikatnie w usta, a potem jeszcze raz i jeszcze, i z każdym kolejnym pocałunkiem coraz bardziej daję się wciągnąć w jego wir.

– Leigh, nie mogę. To nie jest... Muszę się przygotować na dzisiejszy wieczór.

– Wcale nie musisz – mruczy niczym zadowolony kociak.

– Owszem, muszę. Być może nie zauważyłeś, ale wyglądam jak strach na wróble.

– Możemy pójść do domu i wziąć długą kąpiel, otworzyć butelkę wina, przygotuję spaghetti carbonara, bardzo dużo spaghetti, a potem będziemy jeść, pić i słuchać, nic więcej. Jak ci się to podoba?

Przez nanosekundę bardzo mi się podoba. A potem przypominam sobie o moich śpiewających przyjaciółkach, o Serge'u, porcelanowej zastawie i o sufletach. I jeszcze o Frankiem.

– Nic z tego, mam dziś otwarcie restauracji.

– Nie, już wszystko załatwione.

Śmieję się na myśl, jak bardzo jest nawalony.

– Nie, otwarcie dopiero będzie, dziś wieczorem.

– Nie musisz się już tym przejmować. Przekazałem wiadomość. Zająłem się wszystkim.

Siadam gwałtownie na łóżku.

– Leigh, co ty zrobił?

– Ciii, wszystko w porządku, nikt się na ciebie nie złości. Mogło być niebezpiecznie. A ty rzadko zwracasz uwagę na to, co jest napisane drobnym drukiem – mówi konspiracyjnym szeptem, jakbyśmy szykowali wspólny przekręt.

Próbuję wstać, ale on przyciąga mnie do siebie.

– Co ty zrobiłeś? – pytam, cedząc słowa.

– Nie dostałaś pozwolenia z rady miasta. Chodzi o zagrożenie pożarowe, bardzo realne zagrożenie. Powiedziałem im dla twojego dobra. Leigh wie, jak troszczyć się o swoją dziewczynkę.

Nagle prawda dociera do mnie z całą mocą. Kompletnie zapomniałam o pozwoleniu z rady miasta. Jakaś część mojej osoby ciągle odkładała jej załatwienie, ponieważ przerażała mnie myśl, że być może trzeba będzie dokonać jakichś zmian, na które mnie nie stać. A Sydney znane jest z surowych przepisów.

Jestem oficjalnie w dupie.

Leigh zaczyna bawić się moimi włosami. Wyciągam je spomiędzy jego palców.

– Ale z ciebie kutas.

– Nie mów tak, LiLi – mówi łagodnie, dotykając swojego wzwidzonego członka.

– Może się nim trochę pobawisz, zaraz poprawi ci się nastrój. No chodź.

– Żarty sobie stroisz?

Leigh zaczyna ruszać biodrami. Wyciąga rękę w stronę mojego biustu, wyraźnie podniecony dokonany przez siebie sabotażem.

– No chodź, przeleć mnie, potrzebujesz tego.

Ciasteczkowe nadzienie nie pozbawia go sił i udaje mu się wciągnąć mnie pod siebie. Czuję jego twardy członek, którego kiedyś pragnęłam jak niczego innego na świecie, i nie wytrzymuję – walę Leigh kolanem między nogi. Wydaje krzyk bólu i uderza mnie, a ja mu oddaję.

– To koniec, Lucy! – krzyczy. – Twoja restauracja jest skończona. Ktoś z rady miasta jest już w drodze i postara się, żeby nie było żadnego otwarcia. Próba ukarania mnie to był poroniony pomysł, a teraz przestań być taka żałosna i zbieraj się do domu.

Próbuję się spod niego wyczołgać, ale on trzyma mnie mocno.

– Puść mnie, ty napruty pojebcu.

Już mam zacząć krzyczeć, gdy nagle...

– Ukradłeś moje ciasteczka. – Stojąca w drzwiach mama jest nie mniej wściekła niż ja.

Leigh naprawdę się jej boi, dlatego w mgnieniu oka ze mnie złazi.

– Przepraszam, Saro.

– Powiedziałaś *pół*. Jesteś wielkim, grubym obżartuchem i na dodatek zmiją, nigdy cię nie lubiłam.

Leigh sprawia wrażenie nieco zawstydzonego.

– Wiem, mówiłaś mi.

– Tak przy okazji, nie pojmuję, jak w ogóle jesteś w stanie kontaktować po zjedzeniu czterech ciastek.

– Powiedziałaś, że zjadłeś trzy!

Leigh unosi rękę w geście mówiącym „przyznaję się do winy”, który kiedyś wystarczał, żeby wywinąć się z każdego świństwa.

– Jesteś też zwykłym kłamcą. – Pluję mu pod stopy.

Mama przygląda mi się uważnie.

– Lucille, weź prysznic i umyj włosy, są okropnie tłuste. Leigh, połóż się na łóżku i nie ruszaj się, dopóki nie zabiorę cię do domu.

– Nie mogę – mówię do mamy. W moim głosie słychać ogarniającą mnie panikę.

– Inspektor z rady miasta chce mi zamknąć restaurację.

– No cóż, gdy będziesz miała umyte włosy, trudniej mu będzie odmówić ci pomocy. Poza tym, jeśli mam ci pomóc, to nie masz wyboru. Idź już. A tego tutaj zostaw mnie.

– Naprawdę?

Daję mamie całusa i ruszam do łazienki, słysząc, jak przemawia do Leigh mieszkanką cytatów z Germaine Greer i Doktora Phila¹¹.

Pół godziny później mama siada za kierownicą swojego kombi, mając za pasażerów mnie na przednim siedzeniu i Leigh, w tej chwili prawie niekontaktującego, na tylnym.

– Muszę teraz co pół godziny sprawdzać, czy oddycha, czy już nie – mówi.

– Ale wyjdzie z tego?

Mama kiwa twierdząco głową z całkowitym brakiem entuzjazmu. Ma na sobie zestaw, który wciąż próbuję przetrwać; składa się on z klasycznej sukienki kopertowej od Diane Von Furstenberg, czerwonej w maleńkie biało-zielone kwiatuszki, diamentowych spinek do włosów, zamówionych online, starego pomarańczowego poncza z moheru, które moja babcia wydziergała w latach sześćdziesiątych, oraz birkenstocków. Głowę zdobi płatanina siwych fal, a z uszu zwisają szmaragdowe kolczyki: moja mama jest zdecydowanie kontrkulturowa.

– Dzięki za pomoc, mamo.

– Nie pozwolę, żeby ten marny dupiek stanął ci na drodze do przyszłości. Musisz się postarać o nieco twardszą skórę, maleńka.

– Zostaniesz na obiad, jeśli pozwolą nam otworzyć restaurację?

– Czemu nie? Przez tego idiotę i tak nie będę mogła niczego oglądać w spokoju. – Ściska mnie za kolano. – Poza tym nigdy nie wiadomo, kogo mogę tam spotkać.

– Och, mamo, chyba nie zamierzasz...

– Żartuję. To już poza mną, ale miło by było mieć kogoś, z kim można sobie porozmawiać od czasu do czasu. No i chętnie zobaczę, co zrobiłaś z restauracją Frankiego.

Patrzę na nią zwięzonymi oczami.

– *Jesteś pewna, że nic nie było między tobą a Frankiem?*

Mama zaczyna się śmiać i potrząsa głową.

– Tak pewna, jak to tylko możliwe, jeśli chodzi o sprawy, które się działy wieki temu.

Lepszego zapewnienia na temat jej przeszłej aktywności bądź jej braku już nie otrzymam.

Zatrzymujemy się przed restauracją w samą porę, żeby być świadkami patowej sytuacji pomiędzy dzierżącym jakiś dokument inspektorem a Julią, Hugo i Serge'em. Wszyscy obracają na mnie oczy, gdy wysiadam z samochodu.

Julia na mój widok czuje wyraźną ulgę.

– Luce, powiedz temu idiocie, że masz pozwolenie.

W restauracji panuje atmosfera pełna pogodnego wyczekiwania na ponowne otwarcie.

Gdzie jest Lucille? Dlaczego kobiety nieustająco w sobie wątpią? W znakomitej większości przypadków wszystko robią dwa razy lepiej niż mężczyźni, zajmując się przy tym jeszcze trzema innymi sprawami.

Lucille. Przyglądanie się jej, jak gotuje, wertuje przepisy, sięga do spiżarni czy chłodni po różne produkty niemal z nabożeństwem, sprawia mi niesamowitą przyjemność. Widać, że uwielbia to, co robi, jest wręcz uosobieniem oddania swojej pasji.

Kiedy żyłem, cały swój czas poświęcałem na uganianie się za spódniczkami i najdoskonalszymi smakami w kuchni. Nigdy nie traciłem apetytu na żadne z nich. Gdy próbowałem stworzyć listę nazwisk osób, które mogły być odpowiedzialne za moją śmierć, liczba kobiet, które naprawdę miały prawo chcieć mnie zabić – i nie bez powodu – wytrąciła mnie z równowagi. Co gorsza, niemałej liczby imion w ogóle nie byłem w stanie odtworzyć, ponieważ nie poświęcałem im żadnej uwagi. Moja potrzeba seksu zahaczała już o uzależnienie, a do tego doszło jeszcze pobłażanie sobie z alkoholem. Dlaczego mając taki apetyt na życie, nie potrafiłem się nim rozkoszować? Zawsze chciałem więcej, a kobiet dotyczyło to w szczególności – moja żądza była nienasycona. Jednak poza ich ciepłymi wypukłościami i jękami rozkoszy podczas szczytowania tak naprawdę wcale mnie nie interesowały. Uwielbiałem je oczarowywać i uwodzić, odzyskiwać z powrotem po tym, jak je odrzuciłem lub postawiłem w sytuacji, wydawałoby się, nie do zniesienia. Dla mnie to była gra, ale Lucille ma rację, tak naprawdę wcale nie znałem żadnej z nich. Nigdy nie uważałem siebie za mizogina, kocham kobiety, jednak nigdy nie dałem sobie ani im szansy dowiedzenia się o nich czegoś więcej poza ich zachowaniami w łóżku. Wydawało mi się to bezcelowe: były przecież znacznie inteligentniejsze, znacznie bardziej uporządkowane i opanowane niż ja. Ich życie toczyło się wokół dzieci, uczuć i kto wie, czego jeszcze, bo nigdy nie byłem z nimi wystarczająco długo, by się tego dowiedzieć.

Największe poczucie winy mam wobec Helen. Złamałem jej serce i zostawiłem ją samą z Charliem. Zdarzało mi się zabierać syna na jakieś ojcowsko-synowskie wypady, pichcić dla niego i brać go ze sobą do kolejnych pań, które miałem na celowniku. Nic tak nie zmięcza serca kobiety, którą chce się uwieść, jak widok słodkiego malca. A Charlie był bystrym dzieckiem i doskonale odgrywał swoją rolę. Nigdy jednak nie wybrałem się na zebranie do szkoły, nie utuliłem go na noc, nie zaopiekowałem się nim w chorobie. Biedna kruszynka. Tak naprawdę w szkole zjawiłem się raz, w dzień prezentacji zawodów, kiedy to Charlie ogłosił, że tata zawodowo zajmuje się pieczeniem naleśników i całowaniem kobiet. W kręgu moich zainteresowań była wówczas jedna z jego nauczycielek, więc występ Charliego raczej mi się nie przysłużył. I taki był właśnie jego cel – mój syn wiedział, co robi.

Trzeba było dopiero mojej śmierci i tej dziwacznej półgłóźstki, w jakiej znajduję się obecnie, żeby dostrzec, że kobiety mają do zaoferowania nie tylko

pobudzającą zmysły cielesność, ale są po prostu istotami wartymi poznania. Lucille robi wszystko, by wyglądać tak aseksualnie, jak to tylko możliwe – sędzę, że to skutek rozstania – jednak widząc ją codziennie, taką kruchą i wrażliwą, zaczynam odkrywać, że naprawdę mi na niej zależy.

Z pewnością nie można jej odmówić urody. Jej błękitne oczy są pełne blasku i życia, twarz o jasnej karnacji cechuje się niezwykłym wdziękiem, a usta nie mogłyby być bardziej seksowne. Ma gibkie, zwinne ciało, przypominające konia wyścigowego i wróżkę w jednym, które każe być człowiekowi w nieustającej gotowości. Z pewnością bez problemu powinna znaleźć sobie porządnego mężczyznę, który wie, jak traktować kobietę, zamiast – o ile się zorientowałem – jakichś zazdrosnych, niepewnych siebie nieudaczników. Czemu kobiety nie potrafią sobie zaufać i dostrzec, że mają znacznie więcej praw do tego świata niż mężczyźni?

Gdyby tylko oszczędziła sobie tych wszystkich usprawiedliwień i łez i dała sobie prawo do bycia tak niezwykłą osobą, jaką mam okazję w niej dostrzec, kiedy wydaje jej się, że nikt nie patrzy, byłaby prawdziwą sławą kulinarną, zależną tylko od siebie, a ta restauracja znów świeciłaby dawnym blaskiem.

Czemu wciąż są na zewnątrz?

Pod wpływem mojego wyznania twarz Julii się kurczy.

– Zapomniałaś?

Serge przygląda mi się z zalem w oczach.

– Jesteś jak Frankie, kiepska do szczegóły.

Ewan, inspektor z rady miasta, podaje mi zawiadomienie, które miał zostawić wetknięte w drzwiach.

– Na wypadek, gdyby pani nie miała, mam przy sobie taśmę samoprzylepną. – Sprawia wrażenie równie smutnego jak my wszyscy.

Serge próbuje interweniować z podziwu godną środkowoeuropejską determinacją.

– Mam w portfel sto dolców, czy coś tak. Ja ci je dam, ty odchodzisz i zapominasz wszystko.

Ewan, niestety, odrzuca hojną ofertę. Prawdę mówiąc, nawet nie jestem pewna, czy Serge w ogóle ma jakieś pieniądze.

Trybiki w mojej głowie pracują na najwyższych obrotach. To nie może się tak skończyć. Nie mogę się teraz poddać. Frankie jest w środku i wiem, że nas obserwuje. Nie mogę go zawieść.

– Mój wujek jest jednym z najlepszych prawników w tym mieście. Jeśli nie pozwoli nam pan otworzyć restauracji, pozwiemy was – wyrzuca z siebie Hugo, którego wyraźnie zaczyna ogarniać panika.

– Nie można pozwać rady miasta za przestrzeganie przepisów przez tę radę ustanowionych. – Julia pozbawia go złudzeń. – Wierz mi, wielu moich klientów próbowało.

– Czy jest jakaś szansa, żeby wprowadzić niezbędne zmiany tak, aby zdążyć z otwarciem? – pytam błagalnie.

Ewan spogląda na mnie znad teczki.

– Alarmy przeciwpożarowe trzeba zainstalować w innych miejscach, wentylator należy oczyścić, schodek do toalety na zewnątrz musi mieć poręcz.

W ciemnym tunelu zaczynam dostrzegać światełko.

– Jesteśmy w stanie to zrobić!

– Chwileczkę, jeszcze nie skończyłem. Drzwi wejściowe trzeba poszerzyć tak, żeby do środka mogła wjechać osoba na wózku inwalidzkim. Nawet jeśli się pani z tym wszystkim upora, pozostaje kwestia opłat za pozwolenia.

– Możemy zapłacić! – wykrzykuje radośnie Serge.

– Biuro jest otwarte od poniedziałku do piątku od dziewiętej do siedemnastej.

Szybko spoglądam na komórkę.

– Jest dopiero pięć po piątej!

– Przykro mi, proszę pani, przepisy to przepisy.

Julia patrzy mu prosto w oczy.

– Nie jestem pewna, czy przepisy, o których pan mówi, odnoszą się do restauracji typu pop-up.

Ewan zerka do dokumentów.

– Owszem, odnoszą się.

Cholera, cholera, cholera.

– Przykro mi – mówi do mnie, zerkając jednocześnie z niejaką tęsknotą przez frontowe okno. – Mieszkamy z żoną w Zetland i z wielką przyjemnością byśmy odwiedzili pani restaurację. Moja żona prowadzi dla przyjemności bloga z recenzjami kulinarnymi.

Nie mogę uwierzyć, że gdy po tych wszystkich wzlotach i upadkach udało mi się dotrzeć do tego miejsca, jakaś cholerna decyzja rady miasta staje mi na przeszkodzie. Miałam na wszystko niecałe trzy tygodnie. Pamiętam, że raz faktycznie dzwoniłam i, jak to często bywa w dzisiejszych czasach, nasłuchiłam się niezliczonej liczby ofert „specjalnie dla mnie”, oczywiście odtwarzanych automatycznie, a potem musiałam odczekać swoje przez czterdzieści pięć minut tylko po to, żeby mnie rozłączono, a potem... potem o wszystkim zapomniałam. Gównu, niech to kurewski szlag... zapomniałam.

– Ewanie... mogę tak mówić, prawda? Może przynajmniej zjesz z nami obiad dla personelu? – mówi Hugo, mrugając do mnie. Bezgłośnie wymawia słowo „plan”, po czym oddala się na bezpieczną odległość i wybiera jakiś numer w komórce.

– Nie muszą państwo tego robić. – Ewan patrzy na nas przepraszająco.

Serge przeklina pod nosem, na szczęście niezrozumiale, i rusza w stronę budynku, rzucając na odchodnym:

– Ja sprawdzę wieprzowina.

Julia dołącza do Hugona, zostawiając mnie sam na sam z Ewanem. W tym momencie zauważam mamę, której udało się w końcu znaleźć gdzieś miejsce do parkowania, idącą w naszą stronę, oraz Billa, który wychynął zza węgła, żeby sprawdzić, co się dzieje. Bill zatrzymuje się i uważnie przygląda się mamie sunącej krokiem godnym Księżnej Zachodniego Świata, by chwilę potem zniknąć, nim został przez nią zauważony.

– O co chodzi? – pyta mama. – Muszę jeszcze sprawdzić, co z tym kutafonem, i zwolnić miejsce parkingowe w ciągu godziny.

– Mamo, to jest Ewan. Ma nas powstrzymać przed otwarciem restauracji dziś wieczorem, ponieważ zapomniałam opłacić zgodę rady miasta.

Mama ma za sobą walkę o miejsce parkingowe w centrum Sydney w czwartkowy wieczór, poza tym cechuje ją zupełny brak szacunku dla prawa, nic więc dziwnego, że powaga urzędu w osobie Ewana nie robi na niej żadnego wrażenia.

– A ty kim jesteś? Jakimś faszystą?

– Mamo!

– Chyba nie chciałbyś się zajmować łażeniem po mieście i obfotografowywaniem tablic rejestracyjnych. Ta dziewczyna wypruwała sobie żyły, żeby coś zrobić z tego miejsca, ma za męża kretyna i postawiła wszystko na jedną kartę, a ty zamierzasz stanąć jej na drodze tylko dlatego, że nie podpisała jakiegoś formularza?

– W pozwoleniu rady miasta chodzi o coś więcej niż tylko podpis, proszę pani. – Ewan mówi, jakby recytował formułę wykutą na pamięć z jakiegoś podręcznika.

Mama odwraca się w moją stronę.

– Jak daleko jesteś w stanie się posunąć, żeby otworzyć restaurację?

O rety, mama zawsze potrafi mnie zaskoczyć.

– Możemy go związać i wrzucić na tył mojego kombi, koło Leigh – proponuje.

Nigdy bym czegoś takiego nikomu nie życzyła, więc fakt, że taka sugestia wydaje mi się w tej chwili godna rozważenia, dowodzi, że nie myślę jasno.

– Zwiążmy go! – Mamie najwyraźniej podoba się jej własny pomysł. Rzecz jasna w razie aresztowania nie jej groziłoby więzienie.

Na szczęście w porę zjawia się Julia z Hugonem u boku.

– To nie będzie konieczne – oznajmia. – Żeby nie łamać żadnych przepisów, urządzimy sobie obiad dla pracowników na zewnątrz.

Serge, pogodnie pogwizdując, ustawia już stół. Spoglądam w okno i dostrzegam Frankiego, który z wściekłą miną pokazuje na zegarek.

– Wiem, wiem – mówię.

– Co wiesz? – Mama przygląda mi się z zaciekawieniem. – Masz lepszy pomysł?

– Siadaj, Ewanie. – Hugo dość bezceremonialnie sadza Ewana na krzesło, a Julia nalewa mu wina do kieliszka. Widać wyraźnie, że w ich działaniach jest jakiś zamysł.

– Ja też poproszę. – Mama nie znosi niczego przegapić, szczególnie jeśli nie musi za to płacić.

Serge pojawia się w drzwiach z michą makaronu linguine z przegrzebkami, groszkiem i chili. Doskonały wybór na obiad dla personelu.

– Pachnie wspaniale. – Mama już wyciąga rękę po porcję.

Ewanowi zaczyna burczeć w brzuchu.

– Przepraszam, jadłem dziś bardzo wczesny lunch. Katherine każe mi stosować dietę 5:2.

– Ale teraz już możesz jeść. – Hugo nakłada mu na talerz solidną porcję makaronu.

– *Serge?* – Mama wpatruje się w Serge'a przez chwilę, po czym zaczyna chichotać niczym flirtująca nastolatka.

Serge najwyraźniej nie ma pojęcia, kim ona jest, ale to mu w niczym nie przeszkadza.

– Zachwycony – rzuca, całując szarmancko jej dłoń.

– Serge, to moja mama, Sara Muir-Lennox-Sari – mruczę.

– Kiedyś tu przychodziłam, zawsze dodawaliście nam darmowe koktajle.

Serge radosnym skinieniem głowy strząsa z siebie lata bólu i poczucia straty, a na twarzy pojawia mu się szeroki uśmiech, prezentujący niemal pełne uzębienie.

– Siedziałaś w lewy kąt z tyłu, nigdy nie byłaś sama, wszyscy mężczyźni chcieli twój numer, wyglądałaś jak gwiazda filmowa, i to się nie zmieniło.

– Och, Serge. – Sztywna poza matrony znika w jednej chwili, mama porusza ramionami z taką kokieterią, że Marilyn Monroe byłaby z niej dumna.

Wymieniamy z Julią znaczące spojrzenia. Ona, podobnie jak ja, nigdy nie była w stanie pojąć magnetycznej siły, z jaką mama od lat oddziałuje na mężczyzn.

Parę chwil później zajadamy się pyszną potrawą. Wszyscy – poza mną – sprawiają wrażenie bardzo zadowolonych. Obserwuję Julię i Hugona w akcji: niespiesznie dolewają wina, podpytują Ewana o żonę i jej blog kulinarny.

– Wiesz – mówi Hugo z typowym dla niego naturalnym wdziękiem – gdybyśmy mogli się dziś otworzyć, bardzo byśmy chcieli, żebyś wrócił tu z Katherine, aby mogła nas ocenić.

W uszach spokojnie przeżywającego Ewana taka perspektywa brzmi wyraźnie kusząco. Mój wzrok znów ucieka w stronę okna, do Frankiego, który zdaje się być na granicy napadu szału.

– Tylko że to tak naprawdę nie jest wieczór otwarcia – precyzuje Julia, dla większego efektu wypowiadając słowa wolno i dobitnie.

Ewan połyka przynętę.

– Mam tu napisane, że to wieczór otwarcia.

– Tylko dlatego, że taka informacja pojawiła się w kolumnach plotkarskich i na portalach, gdzie ją wrzucił ten okropny były Lucy – dodaje Hugo.

Ewan spogląda nieufnie, ale Hugo, niespieszony, ciągnie dalej lekkim tonem:

– Tak naprawdę miało to być spotkanie przy wspólnym posiłku grona przyjaciół.

– Takie niezobowiązujące, nieformalne otwarcie – kontynuuje gładko Julia. – Dla najbliższych i przyjaciół Lucy, żeby życzyć jej powodzenia w jej nowym przedsięwzięciu i popробować specjałów, które będą serwowane podczas oficjalnego otwarcia, gdy pozwolenie *zostanie* udzielone.

Obawy Ewana przed byciem wystrychniętym na dudka walczą z chęcią uniknięcia losu urzędnika, na którego połowa restauratorów w Sydney patrzy z odrazą, o ile nie z wrogością.

– Czyli dziś nikt z gości by nie płacił?

Powoli wciągam powietrze. Zostało mi jeszcze piętnaście dolarów. Dziś wieczór muszę coś zarobić, jeśli nie, jutra może już nie być.

– Ależ skąd! – wykrzykuje Julia.

– Serge ma dużo pieniędzy – dorzuca Serge, mrugając okiem do mamy, która w tej chwili całą uwagę skupia na pochłanianiu swojej porcji makaronu.

– Oczywiście jeśli ktoś z gości chciałby z własnej woli ofiarować jakąś sumę, to nikomu nic do tego. – W takich sytuacjach Julia czuje się jak ryba w wodzie, mogłaby śmiało grać w jakimś dobrym serialu prawniczym.

Ewan przez chwilę rozważa za i przeciw.

– Czy udałoby się znaleźć jakiś stolik dla mnie i Katherine? – pyta w końcu.

– Bez was *w ogóle* nie wyobrażamy sobie otwarcia, będą na was czekać najlepsze miejsca – wrywa mi się z ust.

W tym momencie dostrzegam idącego w naszą stronę Leigh, wciąż będącego pod silnym wpływem ciastek mamy. Gdy jest już przy stole, wkłada rękę prosto do miski z jedzeniem.

– Czy pozwolisz, że zaoferuję ci porcję, Leigh? I może jakieś sztuce, w cywilizowanym świecie przyjęło się ich używać – proponuje Hugo z wystudiowaną grzecznością.

– Jak bardzo jest nawalony? – pyta zachwycona Julia.

Mama przygląda mu się uważnie.

– Bardzo. Nie powinien stać. Najlepiej go położyć na czymś twardym.

Leigh próbuje wydobyć z siebie jakieś słowa i w końcu, wskazując na Ewana, udaje mu się wystękać:

– Rada.

Ewan potwierdza skinieniem głowy, podnosi się i wyciąga dłoń w powitalnym geście, jednak Leigh, tracąc równowagę, przygniata go swoim ciężarem.

– Powstrzymaj ją – udaje mu się wymamrotać.

Pomagam Ewanowi uwolnić się od Leigh.

– Pozwól, że przedstawię ci Leigh, mojego byłego partnera. To on się z tobą kontaktował w sprawie mojego pozwolenia.

Ewan cofa się o krok, żeby zrobić nieco wolnej przestrzeni między sobą a słaniającym się na nogach Leigh.

– Ach tak, Leigh. Codziennie dzwonił i wysyłał maile.

Hugo nie zamierza zaprzepaścić takiej okazji.

– Leigh, jak to miło z twojej strony, że tak się przejmujesz bhp u Lucy, tym bardziej że ostatnio sam musisz się borykać w Circa z ogromnymi problemami z hydrauliką.

Moje uwielbienie dla Hugona nie zna granic.

– Zamknij... – Dalsze słowa Leigh zmieniają się w niezrozumiały bełkot.

– No właśnie, Leigh, z każdym dniem jest coraz gorzej. I do tego jeszcze te przebicia w kuchni. No i skrzynka z bezpiecznikami, wisi w zbyt łatwo dostępnym miejscu. Chyba powinieneś się temu przyjrzeć, Ewanie, o ile dysponujesz czasem?

– Z przyjemnością znajdę czas. Mogę wpaść do Circa jutro w porze lunchu.

Hugo klaszcze w dłonie.

– Wspaniale. Poinformuję Maię, drugiego szefa kuchni. I tak ma już sporo na głowie.

Podaję Ewanowi rękę w geście podziękowania, a Hugo i Serge biorą pod pachy Leigh, żeby go od nas zabrać. Mama spogląda tęsknie na swój kieliszek.

– Do zobaczenia o dziewiętnastej trzydzieści. Jestem ci niewymownie wdzięczna, Ewanie. – Ledwo mogę mówić z przejęcia.

Ewan wyciąga raport i podaje go mamie, która drze dokument na kawałki.

– Mamo!

– Wiedziałem, że tak zrobi. Odpowiedni dokument sporządzą pod koniec tygodnia. Proszę pamiętać o przestawieniu samochodu, pani Muir-Lennox-Sunny. Do zobaczenia.

– Odchodzi zwawym krokiem.

– Mamo, czy ty i Serge...?

Moje spojrzenie przyciąga Frankie, który wykonuje gest wisielca. Nie czekając na odpowiedź mamy, wbiegam do środka.

– Kobieto, zabieraj się do gotowania albo wieczór skończy się totalną klapą. Tak przy okazji, twoje włosy wyglądają znacznie lepiej. No już, do roboty!

Spieszę do kuchni, udając, że komplement nie zrobił na mnie wrażenia. Wóz albo przewóz: za godzinę zaczną się schodzić goście – głodni, zaciekawieni, cyniczni, z ostrymi zębami gotowymi zatopić się w każdą, nawet najdrobniejszą wpadkę.

– O co chodzi? – Frankie mierzy mnie wzrokiem, gdy zbieram włosy z tyłu głowy.

– Czy to dobry pomysł?

– Doskonały. Zabieraj się wreszcie do pracy!

– Ale co z zagadką twojego zabójstwa? – Zawsze byłam dobra w sztuce odwracania uwagi i zmiany tematu.

– Na miłość boską, kobieto, przestań szukać wykrętów! To twój wieczór otwarcia! Najpierw zmierz się z tym, a potem zajmijmy się moją sprawą.

– Nie wiem, Frankie. Może ten facet z rady miasta był znakiem zesłanym przez niebiososa?

– Był znakiem od twojego szurniętego męża i przypomnieniem, że masz na bakier z biurokracją. A teraz posłuchaj mnie uważnie, Lucille, dobrze?

Posłusznie kiwam głową. Frankie patrzy na mnie intensywnie, trzymając twarz blisko mojej.

– Mógłbym ci zafundować gadkę o tym, że nie powinnaś się martwić i że masz sobie zaufać, ale sądzę, że znacznie bardziej potrzebne ci są następujące słowa: całe twoje życie, nie wspominając mojego, które się skończyło, zależy od twojego gotowania, które idzie ci wyśmienicie. To twoja restauracja i musisz wziąć odpowiedzialność za każdy kęs, który opuszcza tę kuchnię. Nie ma miejsca na wątpliwości czy inne głupoty. Musisz wziąć się w garść, naprężyć mięśnie i gotować tak dobrze, jak tylko ty potrafisz. Przez cały czas będę przy tobie, ale stanie za kuchennym stołem to twoja działka i tylko twoja. To twoja scena i twój show. Leigh zajmę się ja, ty skup się na Fortune. *I nie* płacz. A przynajmniej do czasu, aż będzie po wszystkim. A teraz rób, co do ciebie należy!

Jeszcze chwila, a zanuci melodię z *Rydwanów ognia*. W oczach ma łzy. Tak bardzo chciałabym go objąć. Żywy czy nie, wie najlepiej ze wszystkich, czego mi trzeba.

Ograniczam się do potaknięcia i ruszam odgrywać rolę kapitana statku.

Restauracja ogrzana ciepłem pieca i ludzi z krwi i kości, nieobecny tu przez tyle lat, ponownie budzi się do życia.

Była prawdziwym kulinarnym rajem dla umarłych, ale teraz znów w jej arteriach zaczyna krążyć prawdziwa krew.

Jestem na swoim miejscu.

A ona, Fortune, istnieje w tej chwili dla mnie. Jej coraz mocniej wyczuwalny puls napędza mnie do działania.

Jak to możliwe, że wyszła za mąż za takiego palanta? Nie minęło parę chwil, a ten już zaczyna dręczyć Serge'a, który zgodnie z ustaleniami próbuje go usadzić w chłodni. Przepychając tego idiotę przez drzwi, spogląda przez ramię i jestem pewien, że mnie widzi.

Konieczność radzenia sobie z typkami pokroju Leigh rzadko kiedy sprawia mi taką przyjemność jak tym razem. Chętnym polecam sobotnie poranki – to doskonały materiał komediowy. Podstawiam Leigh nogę i udaje mi się go wywrócić. Gdy próbuje wstać, podnoszę worek z mąką, rzucam w niego i zgodnie z zamierzeniem trafiam w brzuch, pozbawiając go tchu i pozostawiając na nim i podłodze piękną białą smugę. Przytomnieje na tyle, że zaczyna przecierać oczy i wołać Lucille, która go nie słyszy. Mój kolejny popis to standardowy numer – wymachiwanie kilkoma pomidorami przed twarzą, niczym w jakiejś szalonej pantomimie. Potem układam mu na głowie jabłko, rzucam w niego paroma orzechami, a na koniec gwóźdź programu – wylewam mu na głowę litr mleka. Szepczę mu do ucha, że ma zostawić Lucille w spokoju, popycham go do kąta i każę spać. Być może w takim stanie nawalenia potrafi mnie usłyszeć, ponieważ, przerażony, kiwa potakująco głową. Chwilę później już rozlega się chrapanie. Szybciutko likwiduję ślady mojej działalności i znikam z miejsca przestępstwa, kierując się do głównej sali.

Wchodząc przez drzwi, przekraczam próg dzielący dwa światy i teraz mam przed oczami młodzieńką Tiffany, która pełniąc funkcję kierowniczkę sali, prowadzi gości do stolików w mój własny wieczór otwarcia – wielu z nich wciąż do mnie przychodzi po drugiej stronie życia, ale wyglądają tak jak przed laty. Mickey kroczy dumnie w kierunku siedzącej przy jednym stoliku grupy młodych wilczków. Kobiety z dostępem do mnóstwa pieniędzy przyciągają oko długimi rozcięciami w sukniach i szpilkami zapinanymi wokół kostki. Paznokcie u nóg mają pomalowane na jaskrawoczerwono, usta błyszczą od szminki, a włosy spływają lokami w dół pleców. Niektóre mają na sobie skórzane wdzianka z zamkami błyskawicznymi. Panowie w większości ubrani są w marynarki z szerokimi klapami, najmodniejszymi w 1975 roku, i noszą wielkie okulary w stylu Yves'a Saint Laurenta. W drzwiach wejściowych dostrzegam Joan, moją niezastąpioną bibliotekarkę, w futrze, z mężem i członkami jej klubu brydżowego u boku. Kilku niesfornych, wygłodniałych artystów i aktorów bez przerwy zaciąga się papierosami. Wszyscy tacy piękni, tak pełni życia. A teraz znów są ze mną, choć w innym wymiarze.

Lucille wyjaśnia mi, że ta grupka kobiet ubranych na czarno, z dopasowanym kolorem lakieru na paznokciach, które cały czas dyskutują na temat innych restauracji i posiłków, to profesjonalistki znające się na jedzeniu – wiele z nich szefuje czasopismom kulinarnym. Choć wydają się tak jednobarwne, nadrabiają rzetelną wiedzę. Potrafią wszystko powiedzieć o winach, potrawach i ich historii. Jedna z nich jest nawet w stanie wskazać konkretny stragan, z którego jej zdaniem pochodzi fasolka. Niezły trik. Do restauracji wchodzi kilka par gejów, wyglądających o niebo bardziej swobodnie niż za moich czasów: trzymają się za ręce, są zrelaksowani, na palcach niektórych z nich widać obrączki ślubne. A niech mnie, przecież jeden z nich to stary Rupert, kardiochirurg.

Często tu przychodził i zawsze się bał, że zostanie nakryty ze swoim nowym wybrankiem. Teraz usadawia się na swoim miejscu bez cienia niepokoju czy napięcia.

Młodzi kochankowie siedzą spokojnie, wpatrując się w siebie; najwyraźniej zgłębiają tajemnice wszechświata, raz za razem wznoszą kieliszki, a pod stołem dotykają się stopami – w dawnej Fortune też nierzadki widok.

Jest też ich nieco bardziej zaawansowany wiekiem odpowiednik – para starszych już ludzi, którzy przed laty jadali u mnie, tacy wówczas młodzi i zakochani. Ze smutkiem zauważam, że zachowują się tak, jakby nie dostrzegali siebie nawzajem: oboje cały czas zajmują się tymi małymi urządzeniami, noszącymi miano smartfonów. Ona śle wiadomości do przyjaciółek, jak „superpodniecająco” jest znów tu być, a on śledzi wyniki zawodów sportowych. Kiedyś nie potrafili oderwać od siebie rąk. Starali się znajdować takie miejsca, by nikt im nie przeszkadzał, i rozmawiali, rozmawiali... aż Tiffany musiała im uświadamiać, że pora wychodzić. Gdy pomagała im zakładać płaszcze, oni wciąż nie przestawali gadać i śmiać się. Co się z nimi stało? W ciszy między nimi nie ma ciepła ani życzliwości, jest tylko chęć odseparowania się. Może jedno z nich przyszło tu nie z własnej woli, może drugie chce wyjść... jednak są tutaj oboje, udając siebie sprzed lat – bez powodzenia. Szkoda.

Krzykliwa, apodyktyczna kobieta o dość obfitych kształtach ciągnie za sobą inspektora z rady miasta. Czytając robione przez nią na gorąco notatki na temat tego, co je, trudno nie zauważyć, że owa pani nie odznacza się zbyt wyrafinowanym gustem kulinarnym, a cechujących się prostolinijnością opinii jest aż nadto. Za moich czasów ludzi też pociągały takie bzdury – pewne rzeczy nigdy się nie zmieniają. Delikatnie łaskoczę jej sutek. W reakcji na mój gest wylewa na siebie wino, a twarz jej się rozpromienia.

– Bądź dobra dla mojej dziewczyny – szepczę jej do ucha. – Zasłużyła na twój szacunek.

Jej mąż to dość nerwowy typ – tak bywa, gdy pracuje się w radzie miejskiej w Sydney.

I nagle ich dostrzegam: moje demony siedzące razem przy wspólnym stoliku. Czy możliwe, że los sprzyja mi bardziej, niż na to liczyłem? Chwila niepewności i już rozpoznaję cienki podbródek Paula Levine'a, niezbyt skutecznie skryty pod golfem. W ciągu tych kilkudziesięciu lat stracił wszystkie włosy i połowę kubków smakowych. Jest w nim taka sama służalczość, jaką pamiętam sprzed lat; teraz skierowana jest ku potentatowi węglowemu, który za moich czasów próbował wejść do świata polityki. Był jednym ze sponsorów Paula i jednym z moich wierzycieli. Jest też Len, który w weekendy zajmował się bukmacherką, a z czasem zaczął wyciągać z długów hazardzistów nie mniej niż jego kumpel z węgla. Jemu też wisiałem sporą sumę. Czy byłby jednak zdolny do morderstwa? Miał wystarczająco dużo pieniędzy, żeby je zorganizować, nie brudząc sobie rąk; pytanie tylko, jak by na tym skorzystał. I jeszcze John: w szkole średniej graliśmy razem w futbol, wygłaszaliśmy też wzajemne toasty na dwudziestych pierwszych urodzinach. John został zawodowym piłkarzem, a potem owianym sławą trenerem, i zatracił samego siebie. Po jego lewej stronie siedzi Bernard, handlarz nieruchomościami. Aż trudno uwierzyć, że razem studiowaliśmy na pierwszym roku medycyny, zanim on

wybrał karierę w nieruchomościach, a ja w kuchni. Byliśmy wówczas naprawdę niezłymi kumplami. Dziś Bernard posiada sporą liczbę najlepszych i najdroższych nieruchomości na wschodnich przedmieściach Sydney. Dobry ruch, Bernardzie. Być może nie ratujesz ludzi, jednak czy odebrałeś jednemu z nich życie w imię rozwoju rynku nieruchomości? W przypadku tego budynku obowiązują pewne zasady – jest on wpisany na listę dziedzictwa narodowego – jednak posiadanie szemranego znajomego w radzie miasta, takiego jak Pete, kumpel Mickeya, mogło dla ciebie stanowić nieodpartą pokusę. Trzydzieści parę lat każdemu jakoś zawadzałem. I żadnemu się to nie podobało.

Całą tę gromadę cechuje brak głębokich bruzd znamionujących ciężkie życie, wyraźnie widocznych na twarzach Serge'a i Billa. Łączy ich coś innego: otłuszczone szyje, kojarzące się z gęsiami hodowanymi na *foie gras*, instynkt samozachowawczy i mnóstwo pieniędzy na koncie. Wszyscy – niesamowicie, co do jednego – mają obwisłe policzki, mocno przerzedzone włosy i luźną skórę na niegdyś mocno zarysowanych kościach policzkowych. Ponoć kobiety po osiągnięciu pewnego wieku zaczynają się czuć, jakby były niewidoczne – czy ci mężczyźni mają podobnie? Czy widzą, jacy są żałośni z tymi obleśnymi komentarzami na temat dekoltu młodej dziewczyny siedzącej przy sąsiednim stoliku? Jak prostacki jest ich rehot? Absolwenci prywatnych szkół, teraz na progu starczego otępienia, rzucają złośliwe uwagi pod kątem Hugona, gdy tymczasem Bóg wie, ile razy sami dawali dupy w ciemnej alejce. Jednak źle pojęta solidarność plemników każe im dużo pić, głośno się śmiać, gadać kretynizmy, śpiewać chamskie rymowanki. O Boże, byłem jednym z nich.

Dwa stoliki dalej dostrzegam Matthiasa Drewe'a – trudno go nie zauważyć, za bardzo rzuca się w oczy. Przy jego stoliku siedzą jeszcze trzy osoby. Piękna, przypominająca gazelę kobieta o rudych, falujących włosach i alabastrowej skórze trzyma rękę tak, by widać było obrączkę ślubną; przypuszczam, że to jedna z jego modelek, być może dawna muza. Jest jeszcze para gejów, starszych, sprawiających sympatyczne wrażenie, którzy przez cały czas omawiają projekty mebli i miejsca warte odwiedzenia podczas urlopu. Są wielbicielami sztuki, inwestorami? Z Matthiasem czas nie obszedł się zbyt łaskawie. Ma teraz pięćdziesiąt kilka lat, przerzedzające się włosy, bulwiasty nos i typową dla alkoholika skłonność do nieodrywania wzroku od butelki, która na dodatek musi stać blisko kieliszka. Więcej pije, niż je, a czas poświęca głównie na gapienie się na własne dzieła, które rozwiesiliśmy na ścianach. Jest wśród nich mój portret. Matthias patrzy na niego pustym wzrokiem. Tak, przydałaby się rama. Tak, zachowałem go nawet po tym, co mi zrobiłeś. Tak, wierzyłem w ciebie i twój talent, ale tobie, biedny przybłodo, nie dane było doświadczyć miłości i ten brak odebrał twojemu pędzlowi rozmach, sprawił, że stałeś się zgorzkniały. Widzę, że jego towarzysze zachowują czujność, gotowi na zmienne humory, które mogą się obrócić przeciwko nim; na sprzeczki, a nawet kłótnie wszczynane tylko po to, aby pokazać odmienne zdanie, wcale niewynikające z przekonania. Matthias to człowiek widmo. Odwracam się od niego i moje oczy rozświetlają się na widok czegoś, o czym nie śmiałem marzyć, że będzie mi jeszcze dane zobaczyć.

Może jest tak, jak mówi Frankie: czasami, gdy nie ma żadnych innych opcji, wszystko samo się układa. Może dzieje się tak dlatego, że człowiek w końcu z czystej desperacji zaczyna wierzyć, że tak być musi, wywołując tym swoiste wibracje, które sprawiają, że sprawy zaczynają się toczyć właściwym trybem? A może jakaś forma boskiej opatrności przemówiła: „Jezu, daj tej kobitce spokój!”, odsuwając na kilka godzin zło tego świata? A może to wszystko skutek działania mechaniki życia? A może po prostu łut szczęścia?

Jakkolwiek by było, mój palnik właśnie topi ser *gruyère*, którym posypane są kromki bagietki dumnie przeżące się na miskach z francuską zupą cebulową, i po chwili danie jest już gotowe do podania. Restauracja jest wypełniona po brzegi. Ewan i Katherine zgodnie z obietnicą siedzą przy najlepszym stoliku. Na drugim miejscu plasuje się Stella Supera. Julia radzi sobie świetnie; na wszelki wypadek nie pozwalamy jej nosić więcej niż dwa talerze naraz. Hugo to prawdziwy dar niebios. Odsyła gości, dla których nie ma już miejsca, z takim wyczuciem, że już trzy czwarte miejsc jest zarezerwowanych na jutrzejszy wieczór. Gdy Ewan zjawił się w kuchni, żeby omówić tę kwestię, zapewniłam go, że wszystkie wymagane pozwolenia będą opłacone i podpisane jutro o trzeciej po południu. Ewan, jak mówi, chciał się tylko upewnić. Wygląda na to, że Katherine robi szczegółowe notatki (proszę, niech będą dla mnie przychylne) i już chyba dwóch wydawców zdążyło do niej podejść z prośbą o podzielenie się wrażeniami. Na szczęście Leigh skutecznie się gdzieś zapodział.

Wspaniale prezentująca się Stella wzięła pod skrzydła mamę oraz Sandy i usadziła je przy swoim stoliku, przy którym i tak jest już pełno ludzi, i teraz wszystkie panie siedzą zgodnie razem. Mama musiała oprószyć Stellę jednym ze swoich magicznych proszków, to jedyne logiczne wytłumaczenie. Jest też możliwość, że Stella uznała, iż czcigodnej osobie zajmującej znacznie niższą pozycję należy się pomocna dłoń. Czymkolwiek się kierowała, nie zawahała się skomplementować stroju mamy, określając go mianem ukłonu w stronę Vivienne Westwood. Ponieważ jej słowa są uważnie słuchane, plotka już zaczyna żyć swoim życiem, a dziennikarze magazynów modowych spieszą zanotować co trzeba w pamięci. Za miesiąc czy dwa we wszystkich zakątkach miasta pojawią się panie w pomarańczowych ponczach z moheru, birkenstockach, plisowanych sukienkach z jedwabiu, z włosami ułożonymi w stylu laleczki kewpie. Moja mama po raz kolejny wystąpi w roli trendsetterki. Zrobiła też wrażenie na Serge’u, do tego stopnia, że podjął dwie próby wręczenia jej „ulubionych smakołyków” i przypalił porcję kromek bagietki, ponieważ był zbyt zajęty wyciąganiem szyi, starając się wypatrzeć ją na sali.

Hugo z triumfalną miną wkracza do kuchni i oznajmia, że gdy pewna salonowa królowa raczyła pokręcić nosem na przyziemność francuskiej zupy cebulowej, on natychmiast wyprowadził ją z błędu, wyjaśniając, że to *soupe à l'oignon*, co najwyraźniej podziało na wyobraźnię damy i skłoniło ją do przychylności wobec rzeczony zupy. Chwilę potem pojawia się Julia, zaśmiewając się z podsłuchanej rozmowy, w której dwoje gości omawia wpis na Twitterze wyjaśniający, że to miejsce „wygląda na tanie, co

ma służyć pobudzeniu kubków smakowych klientów”.

Sala aż huczy od plotek i rozmów pełnych prognoz na przyszłość. Pewna para dość głośno przekazuje sobie nawzajem informację, że musiałam wydać naprawdę sporo pieniędzy na sprowadzenie Serge’a z Zagrzebia, by w ten sposób podkreślić jedność z dawną Fortune Frankiego. Tę rewelację Frankie komentuje tak głośnym śmiechem, że aż trudno uwierzyć, iż nikt poza mną go nie słyszy.

Suflety, przykryte porcją śmietany i sera, wróciły już do piekarnika na drugie pieczenie. Pozostałe przybrania czekają już w gotowości, talerze stoją w równym rzędku.

– Lucille! – Czuję ciepło Frankiego na karku. Obracam się, zaskoczona. – Upewniłaś się, czy wszystkie dania są już gotowe? – Przez chwilę go nie było, nie mam pojęcia, gdzie się podziewał, a teraz sprawia wrażenie, jakby był nieco wytrącony z równowagi.

– Oczywiście, że się upewniłam!

Frankie mruży oczy.

– A co z deserem?

– Serge przygotował porcje ciasta ptysiowego, a lody waniliowe są już gotowe.

Serge patrzy na mnie oszołomiony.

– Jak to ja?

– No ty, Serge. Gdzie są te ptysie? Musimy je wypełnić nadzieniem i wstawić do piekarnika, żeby zdążyły ostygnąć, w końcu profiterolki nie mogą być za ciepłe.

Serge, wyraźnie przygnębiony, zaczyna się uderzać dłonią w głowę.

– Ciasto ptysiowe, nie, nie, zapomniane przez inspektor z rady. Chcesz, to zrobię teraz.

O cholera.

– Nie będzie miało czasu osiąść, będzie zbyt oleiste i... niech to licho, no dobra, wyjmij suflety z piekarnika i zacznij przybierać.

– Tak jest, szefie.

Z Frankiem u boku idę do chłodni z nadzieją, że uda się tam znaleźć coś nadającego się na deser. Otworzy drzwi, dostrzegam Leigh śpiącego w kącie. Jego usta zdążyły już zsinieć, a włosy są mokre od mleka, które zaczyna zamarzać.

Spoglądam na Frankiego, który z wyrazem „nic o tym nie wiem” na twarzy wzrusza ramionami.

– Co się stało? – pytam.

Leigh otwiera oczy.

– Tutaj straszy – mamrocze. – I jest zimno.

– Serge!

Serge z przestraszoną miną staje w drzwiach.

– Czy to twoja sprawka?

– Nie. Nie widziałem go przez ostatnia godzina. Myślałem, że on iść do domu.

Patrzę na Frankiego.

Frankie patrzy na mnie.

W chłodni, jak na zawołanie, pojawiają się Julia i Hugo.

– Moglibyście się postarać, żeby wsiadł do taksówki? – zwracam się do nich

z prośbą.

Julia mierzy wzrokiem mojego na pół zamrożonego i będącego wciąż pod wpływem marihuany eks i kiwa głową.

– Hugo, ty zajmij się winami gości, kieliszki z szampanem są już gotowe. Poradzę sobie z Leigh.

Hugo z wyraźną ulgą czmycha przez drzwi.

– Jesteś pewna, że nie jest dla ciebie za ciężki? – pytam, jednym okiem zerkając na Leigh, choć moje myśli krążą wokół dostępnych opcji deserowych.

Julia nie ma wątpliwości.

– Myślę, że chwyt strażacki w moim wykonaniu może się sprawdzić.

Wizja, że Julia miałaby go dźwigać, wystarczy, by Leigh sam wstał i na niepewnych nogach ruszył do wyjścia.

Frankie robi wraz ze mną przegląd dostępnych produktów.

– Mus czekoladowy?

– Za mało czasu, żeby odpowiednio stężał – odpowiadam, mierząc go wzrokiem. – Coś ty mu zrobił?

– Ja? No co ty? Krem bawarski z mango?

– Hmm... już wiem. Potrzebne będą pistacje, chyba mam?

– Masz. Może trufle?

Biorę jajka, których mam wciąż spory zapas, dzięki Bogu.

– Brzmi dobrze, ale nie tym razem. Bezy z kremem malinowym, lody waniliowe i pralina pistacjowa albo crumble, zależnie od tego, ile będę mieć czasu.

Serge zjawia się w porę, by jeszcze usłyszeć moje słowa, które, jak sądzi, są skierowane do niego.

– Beza dobry pomysł. Frankie nigdy dobrze nie wychodziła.

Uśmiecham się do Frankiego i odpowiadam Serge'owi:

– Serio? Przecież był najlepszym szefem kuchni na świecie.

Frankie, rzecz jasna, natychmiast zaczyna się irytować.

– Każdy z nas ma jakieś jedno danie, które jest jego przekleństwem.

– Ja mam coś więcej niż danie. – Śmieję się.

Serge patrzy na mnie podejrzliwie, jakbym była na granicy załamania.

– Jest OK, szefie, mamy więcej niż jedno danie, wiele, wystarczy na deser.

– Dobrze. Crumble czy pralina pistacjowa?

– Oszalałaś? – wtrąca się Frankie. – Oczywiście, że crumble, w pralinie jest za dużo cukru.

– Crumble – nieświadomie potwierdza Serge. – Wygląda ładnie i nie takie słodkie.

– Dzięki, Serge. – Uśmiecham się do Frankiego i wracam do kuchni, żeby wyjąć suflety z piekarnika.

Chwilę potem wszyscy przyglądamy się im pod kątem dodatków, które uczyniłyby z nich ideał. Moje polecenia nie pozostawiają Frankiego obojętnym.

– Więcej przybrania, Serge – mówię.

– Więcej przybrania! – krzyczy Frankie. – Chyba nie chcesz, żeby myśleli, że skąpimy na dodatkach!

– Wyluzuj – szepczę.

Frankie zaczyna się śmiać.

– To część spektaklu. Serge to uwielbiał.

Czemu samej nie spróbować?

– Do roboty! Już!

Serge najwyraźniej jest pod wrażeniem.

– Tak jest, szefie.

Frankie przygląda mi się rozbawiony.

– Nieźle. Powiedziane z przekonaniem, ale następnym razem użyj bardziej donośnego głosu.

– Mogę teraz wrócić do pracy?

– Tak, szefie! – odpowiada po żołniersku Serge i zgodnie z poleceniem bogato przybiera suflety.

Do kuchennego chaosu wkracza Julia, już bez Leigh, oraz Hugo, który ogłasza, że właśnie widział *najgorętszego* faceta, niestety hetero i z wyraźnie nudną towarzyszką przy stoliku jedenastym.

Suflety zostają podane i najwyraźniej spełniają oczekiwania gości; do kuchni trafia kilka kieliszków wina z wyrazami uznania dla szefa kuchni. Jestem za bardzo zajęta, żeby mieć czas na ich wypicie, ale Serge z ochotą mnie w tym wyręcza.

– Co ty wyprawiasz? – pyta Frankie, widząc, jak nakładam na talerze sałatkę nicejską.

– To się nazywa dekonstrukcja.

– Dekon... a co to, u licha, takiego?

– Nie mam czasu na objaśnianie ci współczesnego żargonu szefów kuchni.

– I dzięki Bogu. Ale wyjaśnij mi, *co* ty robisz?

– To jest to samo danie, ale nieco inaczej podane. Rozprowadzam na większej powierzchni, a na górę nakładam porcję sosu z anchois.

– Czemu wszystkiego razem nie wymieszasz?

– Ponieważ to inny sposób doświadczenia jedzenia, w którym poza smakiem i teksturą ważną rolę odgrywa estetyka.

Frankie sprawia wrażenie nieprzekonanego.

– Wygląda ładnie, prawda?

Przyznaje mi rację, choć bardzo niechętnie. Wszystkie składniki są takie świeże. Pomidory zapraszają do jedzenia. Fasolka popisuje się zielonym blaskiem. Mięso tuńczyka obiecuje swą niewymowną delikatnością, że będzie się rozpląwało w ustach. Złociste żółtka połyskują w białej otoczce. Czarne oliwki, porzrzucone tu i ówdzie, mienią się niczym klejnoty w oprawie sosu z anchois.

– To sztuka. – Serge potwierdza skinieniem głowy.

– Zamknij się, Serge – mruczy z niezadowoleniem Frankie.

– Dziękuję, Serge – mówię ze szczerego serca, patrząc jednocześnie, jak kolejne talerze odpływają ku przeznaczeniu.

Wygląda na to, że sałatka nicejska jest najbardziej obfotografowywanym daniem wieczoru, co zadziwia Frankiego, ale dla mnie jest źródłem wielkiej satysfakcji.

Boczek wieprzowy jest kruchy, przegrzebki są odpowiednio dosmażone i teraz wspólnie spoczywają na podłożu jabłkowo-szałwiowym w wianuszkach ze świeżego groszku, który niedawno łuskała moja mama, flirtując jednocześnie z Serge'em – to jest zresztą jej jedyny kulinarny wkład w dzisiejszy wieczór. Do moich uszu dociera jej śmiech. Dlaczego przestała wychodzić, spotykać się z innymi? Przecież ona uwielbia być wśród ludzi.

Radość, którą czuję w sobie, wypełnia mnie coraz bardziej z każdym talerzem opuszczającym kuchnię. We wspólnym menu jest jakaś niezwykła harmonia. Poza tym w obecnej chwili na niewiele więcej mogłabym sobie pozwolić; na szczęście to typowe rozwiązanie dla restauracji pop-up. Menu oparte na zestawach dań jest znacznie rozsądniejsze z finansowego punktu widzenia, a do tego cieszy się rosnącą popularnością. Przyjemnie jest dzielić się posiłkiem, który pobudza zmysły i inspiruje. Menu może zostać ujawnione tydzień wcześniej, ale mogę też wybrać opcję niespodzianki – proszę siadać i rozkoszować się tym, co przygotowałam. Jest jednak jedno drobne ale: kwestia ograniczeń związanych z różnymi dietami oraz wojna z glutenem, którą to miasto toczy coraz zacieklej. Większość okolicznych mieszkańców uskarża się na różne alergie pokarmowe, wymaginowane lub nie. Frankie poradziłby mi, oczywiście, żeby się tym nie przejmować, lecz z biznesowego punktu widzenia warto być przygotowanym na różne opcje.

Ubijanie białek na sztywną pianę zwykle daje mi czas na obmyślanie nowych potraw – dziś jednak muszę się skupić na tym, co tu i teraz, i na tym, że bezy powinny już trafić do piekarnika. Serge pomaga przy przygotowywaniu crumble, próbując zrekompensować mi swoją wpadkę z ciastem ptysiowym. Tylko że to ja jestem szefem i cała odpowiedzialność spoczywa na mnie. Dopilnowanie każdego szczegółu jest moim, nie jego obowiązkiem.

Ciekawe, kim są ludzie, których dziś goszczę. Przyszli tu z powodu zakładów, jakie poczynili, czy przygnała ich ciekawość? Wiem, że mama, Sandy, Stella i moje dwie przyjaciółki z kręgu miłośników jedzenia, Lana i Polly, są tu, by dać mi wsparcie. Usłyszałabym od nich, że świetnie sobie radzę, nawet jakby mi przyszło mieszkać w samochodzie. I za to je kocham. Pytanie, co z resztą...

Czas ucieka, na szczęście maliny są już utarte na papkę i wymieszane z kremem z bitej śmietany, bezy zdążyły przestygnąć. Frankie jest wyraźnie pod wrażeniem, gdy wyciągam je z piekarnika. Można mi zarzucić wiele rzeczy, ale nie to, że nie potrafię zrobić bez.

- Frankie by umarł, gdyby je zobaczył – zachwyca się Serge.
- Za późno – żartuje ponuro Frankie. – Jak ty to zrobiłaś?
- Nie dodaję mąki kukurydzianej. No i uwielbiam ubijać białka.
- Nie dodajesz mąki kukurydzianej! – Nozdrza Frankiego poruszają się lekko, a podbródek unosi się nieco w konfrontacyjnym geście. – Bez niej będą dość mdłe!
- Wcale nie są mdłe, tylko lekkie i puszyste. Kiedyś będziesz musiał spróbować.
- Oczywiście! Bezy Frankiego za twarde i niezbyt wysokie. Może racja, za dużo mąki kukurydzianej – konstatuje Serge.
- Zdrajca. – Frankie stara się nadać temu słowu oskarżycielski ton, jednak w jego

głosie przebija wesołość.

Serge odkłada na bok dwie bezy; wiem, że jedna jest dla mamy. Już zarezerwowała sobie dokładkę – ta kobieta potrafi pochłaniać słodczyce jak nikt, nawet kiedy nie jest nawalona.

Z każdą upływającą godziną z coraz większą wprawą reaguję na uwagi i komentarze Frankiego, używając sformułowań, które również w uszach Serge'a mają sens. We troje tworzymy naprawdę zgrany, choć dość niekonwencjonalny zespół.

Deser jest już gotowy: wydaje się ponadczasowy i smakuje wyśmienicie. Frankie przygląda mu się krytycznie, a potem sugeruje dodatkową warstwę bitej śmietany, tym razem bez musu malinowego, dla większego kontrastu. Szczypta dekadencji nie zawadzi.

– To Audrey Hepburn deserów. Fantastyczna robota. – Obdarza mnie najwyższym komplementem, patrząc mi jednocześnie w oczy tak, że na chwilę wszelki ruch w kuchni wydaje się zamierać.

Julia i Hugo zabrali ostatnie porcje deseru, parę chwil później do kuchni wpada Hugo, podekscytowany do granic możliwości.

– Mama mówi, że musisz wyjść do gości, żeby się im ukłonić.

– W żadnym razie, wyglądam okropnie.

– Chrzanić to, kobieto, wal śmiało i ciesz się zasłużonym triumfem! – mruczy mi do ucha Frankie.

– Przywiozłam sukienkę... gdzieś tu powinna być.

– Nie wygłupiaj się, jesteś szefem kuchni, *prawdziwym* szefem kuchni, a to jest rewelacyjny wieczór otwarcia! Sukienkę możesz sobie nosić później, gdy pójdziesz do jakiejś dyskoteki, żeby wychylić szampana za sukces, ale nie teraz. *Teraz* masz tam wyjść i pokazać się wszystkim taką, jaka jesteś!

Rozpuszczam włosy, a Hugo ściera mi z twarzy resztki bezowej masy. Idziemy do gości, Frankie kroczy tuż za nami.

Kiedy pojawiajemy się na sali, Hugo zaczyna mnie okłaskiwać. Stella, zawsze pierwsza do owacji na stojąco, zrywa się na nogi, co natychmiast skłania innych do pójścia w jej ślady.

Spoglądam na Frankiego, który gestem pokazuje, że mam iść dalej. Dziękuję mu bezgłośnie, ale on tylko potrząsa głową.

– To twój wieczór i twoi wielbicieli.

Stella bierze mnie w ramiona, jak przystało na prawdziwą żydowską matkę, i obsypuje pocałunkami i pochwałami.

– Kochana, to było mistrzostwo świata. Musisz znaleźć sobie jakąś nieco bardziej długoterminową siedzibę, ponieważ rezerwacji będziesz miała tyle, że starczy do przyszłego lipca.

Mama, choć usta ma pełne drugiej porcji deseru bezowego, kiwa głową i mówi:

– Tak, jest w porządku, kochanie. Przydadzą się dywany.

Po czym ponownie skupia się na kremie malinowym. Sandy wyraża chęć przedyskutowania bardziej humanitarnego, wegetariańskiego menu. Katherine obiecuje przesłać mi mailem swoje opinie i uwagi dotyczące pewnych udogodnień. Ewan przyniesie jutro gotowy formularz do podpisania. Podpity gość w średnim wieku

bełkotliwie proponuje oprawienie portretu Frankiego albo – co wydaje mu się lepszą opcją – spalenie go. Jego piękna żona, najwyraźniej przyzwyczajona do ciągłej konieczności przeproszania w jego imieniu, zapewnia, że restauracja jest wspaniała. W tym czasie Frankie gestem pokazuje mi stolik, przy którym siedzi grupa starszych mężczyzn.

– Zwróć na nich uwagę, oni mogą mieć coś wspólnego z moją śmiercią – szepcze.

Próbując spełnić jego prośbę, zaczynam się im przyglądać: wszyscy są zdrowo nawaleni i zajęci podrywaniem Lany i Polly, ale w tej chwili próbują też wybełkotać słowa uznania w moim kierunku. Łysy podchodzi, chwyta mnie za ramię i przedstawia się w sposób, który chyba jego zdaniem ma uwodzicielską moc.

– Paul Levine. Widzę, że skorzystała pani z kilku przepisów Frankiego. To był prawdziwy mistrz kuchni.

– Tak słyszałam.

Frankie wykonuje gest podcinania gardła, wywraca oczami z teatralną ekspresją i potrząsa głową.

– Skąd je pani wzięła, o ile wolno spytać? – kontynuuje Paul. – Frankie to przecież zamierzczyła przeszłość.

Frankie znów zdecydowanie potrząsa głową.

– Nic mu nie mów, Lucille.

Jak zwykle, gdy daję się złapać na kłamstwie, zaczynam się rumienić i mówić nieco nieskładnie.

– Wzięłam je z głowy, widać pod wpływem natchnienia... no i Serge bardzo mi pomógł.

Frankie ocenia mój występ na „tak sobie”, co okazuje mi wymownym gestem.

– Oczywiście – zapewnia Paul z uśmiechem Kota z Cheshire, najwyraźniej nie wierząc mi ani przez chwilę. – Przyszła mi do głowy myśl, że może Frankie gdzieś je spisał. W kwestii jedzenia był bardzo zasadniczy i dokładny.

– Może ma je właściciel budynku? – brnę dalej.

– A kto jest właścicielem? – Paul udaje, że interesuje go to w niewielkim stopniu, ale nieszczerzy, nieco desperacki uśmiech mówi co innego.

– Nie mam pojęcia, wynajęłam to miejsce od agenta nieruchomości.

Przynajmniej to jest prawdą. Przez ostatni miesiąc myślałam o Fortune jak o restauracji Frankiego i mojej, ale tak naprawdę nie wiem, kto dzierży akt własności tego miejsca ani kto dał zgodę agentowi nieruchomości na wynajęcie go właśnie mnie.

– Rozumiem. No cóż, życzę powodzenia. Z pewnością będę tu częstym gościem. – Paul puszcza moją dłoń i pozostawia mnie z nieprzyjemnym uczuciem, że częste widywanie go nie będzie szczególnie radosnym doświadczeniem. Zrobiwszy krok, odwraca się w moją stronę.

– Kim jest pani współnik? Jest tutaj?

– Był, ale woli pozostać niewidoczny. – Chyba dobrze mi poszło, w końcu byłam szczerą.

Paul kiwa głową i odchodzi, mierząc wzrokiem wszystkich mężczyzn po kolei. Ten facet przyprawia mnie o gęsią skórę.

Lana i Polly, obie wyraźnie wstawione, popiskują radośnie, niczym nastolatki.

Szukam wzrokiem Julii, która zdjęła pantofle i masując stopy, opróżnia teraz kieliszek czerwonego wina. Rzuca mi wymowne spojrzenie mówiące „trzymaj te panienki z daleka ode mnie i nie upijaj się za bardzo”.

Lana jest specjalistką od reklamy w jednym z najstarszych wydawnictw w Sydney. Całe dni spędza na użeraniu się z trudnymi w obejściu i często pełnymi pretensji pisarzami i celebrytami, zachęcając ich do odbywania kolejnych podróży promocyjnych, zakładania kont na Facebooku, okazywania życzliwości dziennikarzom i wymieniania uścisków dłoni z potentatami świata mediów. Ma ogromne doświadczenie w kontaktach z wszelkiej maści dziwakami. Polly jest anestezjologiem z obsesją na punkcie opieki paliatywnej i eksperymentowania z odmiennymi stanami świadomości wywoływanymi medytacją, chardonnay czy jakąś dziwną mieszanką leków. Od kilku lat często wpada do mojej mamy, żeby podjeść ciasteczek i porozmawiać o śmierci. Nie mogę pojąć, że nie potrafi dostrzec Frankiego, choć, jeśli wierzyć jej słowom, w restauracji czuć „seksowne” wibracje. Być może Polly przypomina nieco Morticię Addams ze swoimi kruczoczarnymi, idealnie prostymi i sięgającymi do pasa włosami i w seksownej, czarnej, obcisłej sukience, która nie pozwala starszym mężczyznom siedzącym przy sąsiednim stoliku oderwać od niej wzroku, ale jej wyczucie trendów jest wręcz magiczne. Dostrzega różnice między trwałszą tendencją a chwilową modą, zanim dana rzecz pojawi się na rynku. Dlatego jej opinia na temat Fortune ma tak niebagatelne znaczenie.

Lana podaje mi kieliszek wina.

– Cała strona w wydaniu weekendowym będzie o tobie. Taka historia pod tytułem „Od pucybuta do milionera”.

– Na to jeszcze za wcześnie – mówię. – Wciąż jestem na etapie pucybuta. To dopiero pierwszy wieczór.

– Kochanie, taka jest natura reklamy. – Lana wskazuje palcem parę siedzącą w kącie. – On ciągle o ciebie pyta. Idź do nich.

Ruszam w stronę wskazanego stolika, przy którym siedzą dwudziestokilkuletnia, wyglądająca na znudzoną modelka i – posiłkując się sformułowaniami Polly – pozytywnie seksowny facet o przenikliwym spojrzeniu zielonych oczu i z burzą ciemnych loków na głowie.

– Cześć, jestem Charles Taylor, Charlie... miło cię poznać. Świetnie się spisałaś dziś wieczorem, to był prawdziwy nokaut.

– Czuję się jak na obiedzie u mojej cioci – dodaje supermodelka, patrząc pustym wzrokiem przed siebie.

– Dzięki i...dzięki. Czy ty jesteś tym Charlesem Taylorem, krytykiem kulinarnym? Charlie potwierdza skinieniem głowy.

– Lubię twoje recenzje. Są przynajmniej szczerze.

– W ustach szefa kuchni to prawdziwa pochwała. Od jakiegoś czasu obserwuję, jak rozwijasz swój własny styl. Znam cię jeszcze z Circa.

– Mnie? Masz chyba na myśli Leigh?

– Te bezy, przygotowałaś coś podobnego, tylko z krwistymi pomarańczami, zimą 2012 roku.

Zupełnie o tym zapomniałam; informacja o bezach pojawiła się w jednym

z artykułów, którego bohaterem był Leigh. Skąd Charlie wie, że to moje dzieło?

– Dzisiejsze były lepsze. Pięknie ewoluujesz. – Posyła mi ciepły uśmiech. W przeciwieństwie do jego partnerki. Wyciągam do niej dłoń.

– Cześć, jestem Lucy Muir.

Charlie natychmiast reaguje.

– Wybacz, zachowuję się jak gbur. Po prostu będąc tutaj, nie mogę się skupić. Pozwólcie, Sonja Hill, Lucy Muir.

Sonja podaje dłoń, podejmując nieudaną próbę wymiany uścisku, i rzuca Charlieemu spojrzenie mówiące „natychmiast mnie stąd zabierz”.

– Będziemy się już zbierać. – Zrozumiał jej mowę ciała. – Sonja idzie rano do szkoły.

Zaczynam się śmiać, na co on uśmiecha się ze znaczącym błyskiem w oku. Sonja nie podziela nastroju żadnego z nas.

– Mam zajęcia, studiuję antropologię.

– Wspaniale. – Posyłam jej uśmiech i już zbieram się do odejścia, ale Charlie jeszcze nie skończył.

– Eee... francuska zupa cebulowa?

– Smakowała ci?

– Bardzo. Czy to twój autorski przepis?

– Tak naprawdę to opracował go poprzedni właściciel restauracji. – Niestety, nie zauważyłam, że w zasięgu mojego głosu jest Paul, który na te słowa odwraca się do mnie z uśmiechem. Cholera.

– Tak myślałem – mówi Charlie. – Mam nadzieję jeszcze u ciebie gościć.

– Wspaniale. Będę czekać... na was oboje. – O rety, muszę zniknąć, zanim ta supermodelka-antropolożka mnie zdzieli. Szukam wzrokiem Frankiego, ale nigdzie go nie widzę. Czuję rumieńce na policzkach, na co Julia rzuca mi pytające spojrzenie, wzmocnione potrójnym wzniesieniem brwi. Restauracja powoli pustoszeje, podchodzę więc do przyjaciółki i siadam obok niej, myśląc o tym, że wymieniałam pozdrowienia chyba ze wszystkimi.

– Całkiem niezły – mówi Julia.

– I ze skłonnością do umawiania się z nastolatkami. Poza tym to krytyk kulinarny.

– Toż to prawdziwe wyzwanie.

– Julia, oficjalnie jestem singielką od niecałego miesiąca.

– Wiem. Nie mówię, że... Chodzi mi o to, żebyś spotykała się z ludźmi na własnych warunkach. A poza tym, kiedy z nim rozmawiałaś, to się czerwieniłaś. Choć prawdę mówiąc, w tym tygodniu w ogóle dużo się czerwieniłaś. Nie weszłaś chyba jeszcze w okres przedmenopauzalny?

– Julia, mam trzydzieści pięć lat!

– W twoim wieku też się zdarza. U mojej cioci Moo zaczęło się, gdy miała trzydzieści dwa lata, choć wcześniej zdążyła urodzić czworo dzieci. Wydaje mi się, że wczesna menopauza przyniosła jej ulgę.

Raczymy się zawartością kieliszków, a Serge, przejmując kontrolę nad iPodem, puszcza piosenkę Bee Gees tak głośno, jak się da. Tanecznym krokiem, którego nie

powstydziliby się Leo Sayer, rusza w kierunku mamy, która niewiele myśląc, zrzuca moherowe poncho i dołącza do niego. Tak zwinnie nie poruszała się od lat. Jest w niej lekkość i nie upływa wiele czasu, a oboje zaczynają tworzyć niezwykle zgrany i bardzo sprawnie tańczący duet – patrząc na nich, trudno nie mieć skojarzenia z miłosnymi tańcami rytualnymi przedstawicieli ludów pierwotnych, o których traktują filmy dokumentalne.

Rozglądam się w poszukiwaniu tej jednej osoby, którą bardzo chciałabym teraz zobaczyć. Nie mogę się doczekać opinii Frankiego na temat gości, a po jeszcze jednym kieliszku wina jestem gotowa zmierzyć się z tym, co ma do powiedzenia na temat menu. Jednak nigdzie go nie ma.

Gdy rozlegają się pierwsze dźwięki *Jive Talkin'*, Hugo ciągnie Julię na środek sali i rusza z nią w tany, a Stella robi to samo z Sandy. Na Lanę i Polly też nie trzeba długo czekać – obie uwielbiają tańczyć. Przyglądam się im, mojej jakże zróżnicowanej grupie wsparcia, dzięki którym ten wieczór nie tylko był możliwy, ale w dodatku okazał się nad wyraz udany, i myślę sobie, że jestem prawdziwą szczęściarą. Nie dość, że udało mi się przetrwać ten wieczór, zaczęłam coś swojego, firmowanego moim własnym nazwiskiem, niezależnie od tego, co będzie dalej. A osobą, która za tym wszystkim stoi, jest Frankie. Po tak miłych refleksjach czas pozwolić sobie na odrobinę paniki: jak mi pójdzie jutro wieczorem? Jak dzisiejsi goście zareagowali na pomysł datków? Czy zebraliśmy wystarczająco pieniędzy na jutrzejsze menu? Chcę o tym porozmawiać z Julią, ale się powstrzymuję – wygląda na taką szczęśliwą, płasząc z Hugonem. Chyba w każdym z nas czai się dyskotekowe zwierzę. Za dnia można się prezentować stylowo i dystyngowanie, ale jakże ubogie byłoby życie bez szaleńczego podrygiwania z innymi w rytmie disco, w stanie, chociażby chwilowego, zapomnienia o wszelkich ograniczeniach?

Nagle uderza mnie myśl: a jeśli to wszystko – a mówiąc „to wszystko”, mam na myśli Frankiego – to tylko wymysł mojej wyobraźni? Spoglądam na jego portret. Matthiasie Drewe, nieważne, jakim jesteś człowiekiem, ale artysta z ciebie pierwszej wody. Udało ci się idealnie go uchwycić, to śmiałe spojrzenie, puszenie się atrybutami szefa kuchni, po których widać, że są w ciągłym użyciu, a nie służą wyłącznie tworzeniu dobrego wizerunku. Nieprzyzwoicie przystojny Frankie na tle swojego kuchennego królestwa, tak niewinny w swej pasji tworzenia jak najdoskonalszych dań, choć w innych dziedzinach życia do niewinności raczej bardzo mu daleko. Ale kimże ja jestem, żeby go osądzać?

Ktoś podaje mi rękę. Obracam się i widzę Serge'a z ramieniem wyciągniętym w moją stronę; za nim stoi Frankie, cały rozpromieniony.

– Czy mogę? – Serge najwyraźniej ma poważny stosunek do tańca. Po twarzy poranej bruzdami wieku i smutku spływają krople potu.

Frankie powtarza jego słowa, a ja po raz kolejny czuję się oszołomiona głębią i mocą jego spojrzenia: jakby widział każdy stworzone przeze mnie danie, znał każdego chłopca, z którym się całowałam, słyszał każdą piosenkę, którą sobie nuciłam w podróży, i doświadczał każdej łzy, którą wylałam. Nigdy jeszcze żaden mężczyzna tak na mnie nie patrzył. Tylko czy ducha można zaklasyfikować jako mężczyznę?

Chwytam dłoń Serge'a, a ten zakręca mną i odchyła mnie w tył na swoim ramieniu.

Właśnie leci *More than a woman*.

Frankie przybliży swoją głowę do mojej.

– Moim zdaniem poszło wspaniale.

– Serio?

– Serio – mówi Serge, unosząc mnie do pionu i przyjmując pozycję do fokstrota, oczywiście głównie po to, by popisać się przed mamą. – Umiem takie rzeczy, taniec jest dla mnie. Dziewczyny stawały w kolejce, żeby zatańczyć z Serge'em.

To prawda, ma niesamowity dryg do tańca, jest prawdziwym królem naszego raczej ograniczonego parkietu. Ja jednak cały czas patrzę na Frankiego, który porusza się niczym cień Serge'a.

– Jesteś niezwykła, że udało ci się wrócić życie do Fortune – mówi Serge, zwalnając nieco dla zaczerpnięcia oddechu, i przez chwilę kołysze mnie delikatnie. – Powinnaś przedłużyć najem u właściciela. Możemy tu być długo.

– Nie wiem, kim jest właściciel, umowę podpisywałam z agentem nieruchomości.

– Frankie nie zostawił testament.

– Bzdura, oczywiście, że zostawiłem! – Frankie przestaje tańczyć. – Poza tym niedawno rozmawiałaś z właścicielem.

Czuję skurcz w żołądku.

– Chyba wiem, kto jest właściciel – mówi z przekonaniem Serge.

Uważnie obserwuję Frankiego.

– Ten łysy facet, który zadawał mi tyle pytań? Paul?

– Nie on – mówi Serge. – Paul pracuje w czasopiśmie, był dziennikarz kulinarny, ciągle jest wrzód na tyłku. Nie, właściciel to ten młody przystojniak, Charlie.

– Masz na myśli tego krytyka kulinarnego?

– Jest *krytykiem kulinarnym*? – Frankie wygląda na przerażonego.

– Tak, to syn Frankiego.

Serge mną obraca, potęgując ogarniające mnie uczucie, że tracę grunt pod stopami. Frankie wspominał, że ma syna, ale te cudownie zielone oczy, słodki uśmiech, magnetyzm – *to jest jego syn?*

I właśnie w tej chwili dociera do mnie, że magnetyczny urok Charliego podziałał i na mnie. I że zadurzyłam się we Frankiem, a to raczej kiepsko wróży.

Frankie patrzy na mnie z ukosa.

– Twój syn?

– Nie mój – wyjaśnia cierpliwie Serge. – Frankiego.

– Kiedy ostatni raz go widziałem, miał osiem lat i ryczał, gdy żegnał się ze wszystkimi na stypie – mówi Frankie. – Był takim dobrym dzieckiem. Wyrósł na prawdziwego przystojniaka, nie sądzisz?

I wszystko jasne. Ja to wiem, Frankie to wie, i choć czuję się tak, jakbym tonęła w mętnych wodach, kiwam potakująco głową.

– To dobry człowiek – kontynuuje Serge. – Pozwoli ci zostać.

– Nie jest właścicielem całości – ostrzega mnie Frankie.

– Kto jeszcze? – Udaje mi się spytać na tyle dyskretnie, że Serge, zajęty kolejnym piruetem, nie słyszy pytania.

– Jego matka... i przyjaciel.

– Jaki przyjaciel?

– Dowiesz się. – Frankie przerywa na chwilę, by zastanowić się nad doborem słów.

– Mój przyjaciel jest współwłaścicielem. Nic nie może się stać z tym miejscem bez jego zgody. Matka Charliego bez przerwy namawia go, żeby razem z nią zagłosował za sprzedażą. Raz już to zrobił, ale łącznie mają tylko czterdzieści dziewięć procent udziałów.

– Skąd o tym wszystkim wiesz, skoro nie możesz opuszczać budynku?

– Des, ich adwokat, kopnął w kalendarz i mnie wtajemniczył.

– Czy ten przyjaciel miał coś wspólnego z twoją śmiercią?

Frankie wzrusza ramionami. Serge wygina mnie w tył na wielki finał.

– Jesteś blada, Lucy. Wszystko dobrze? – pyta zaniepokojony. Sama czuję, że krew odpłynęła mi z twarzy: zaczyna do mnie docierać, że najprawdopodobniej jestem tylko pionkiem w jakiejś dziwnej grze Frankiego, której zasad nie znam. Jestem też wykończona.

– Chcę już pojechać do domu.

– Zawiozę cię. – Słyszę stanowczy głos Julii.

– Nie, ja ją zawiozę – oponuje mama. – Też chcę do domu i do łóżka.

Serge strzyże uszami na dźwięk ostatniego słowa i pochyla się w jej kierunku.

– Ale wrócisz niedługo? – pyta błagalnie, wyraźnie ugodzony grotem Amora.

– Może – odpowiada mama nieco zalotnie. Gdy byłam młodsza, a ona przechodziła z jednego romansu w drugi, zwykła taką odpowiedź nazywać „subtelną torturą” – obietnicą, ale pełną niepewności, jaką mężczyźni zdają się uwielbiać. Mama jest w tej dziedzinie prawdziwą mistrzynią, tymczasem ja nigdy nie stosowałam podobnych gier. W każdym razie nie wobec tych, których darzyłam uczuciem.

– Och, Saro, jesteś najcudowniejsza. – Serge składa na dłoni mamy pocałunek, a ona kiwa głową z łaskawością godną królowej.

Imprezę można uznać za zakończoną. Polly ogłasza, że w przyszłym tygodniu ma randkę z chirurgiem ortopedą i że na pewno go przyprowadzi. Lana w swej podlanej szampanem wylewności obiecuje komunikaty prasowe, lunche dla pisarzy i prawdopodobną umowę na książkę. Sandy z powagą na twarzy wręcza mi ulotkę na temat okrucieństwa wobec zwierząt. Hugo umawia się ze mną na kawę jutro rano w naszej restauracji, żeby omówić menu i rezerwacje. Julia macha mi przed oczami plikiem banknotów – dzisiejsze datki – i chowa je do torby, żeby zdeponować rano w banku. Do mojej dyspozycji pozostawia tylko sumę potrzebną do kupienia produktów do jutrzejszego menu.

Serge kłania się i zaczyna śpiewać jakąś pełną melancholii piosenkę w niezrozumiałym języku, z którym nie do końca sobie radzi; słowa zaczynają mu ulatywać, co wprawia go w zawstydzenie, więc jeszcze raz całuje na pożegnanie mamę i mnie i rusza do wyjścia.

Jest jeszcze Frankie. Gdy ja również kieruję się do drzwi, on stoi wyprostowany na środku swojej restauracji i odprowadza mnie wzrokiem.

Już na zewnątrz, po drugiej stronie drogi dostrzegam Starego Billa. Patrzy na

mamę, stojąc nieruchomo jak słup soli. Ona również mierzy go wzrokiem. Chwilę to trwa, zanim przerywa ciszę.

– Cześć, Bill.

– Saro.

Znów przyglądają się sobie w milczeniu. Choć ich twarze zdają się nic nie wyrażać, a z mowy ciała również niewiele daje się wyczytać, trudno nie odnieść wrażenia, że między nimi trwa niesłyszalna dla moich uszu rozmowa.

– Dobranoc – mówi w końcu mama.

Bill kłania się jej, odwraca się na pięcie i odchodzi.

– Chodźmy, ale jestem najedzona. – Mama chwyta moją dłoń i prowadzi mnie w przeciwnym kierunku.

– Co to było?

– To ktoś, kogo znałam w przeszłości. – Potrząsa włosami i przyspiesza na tyle, na ile pozwala jej postępujący z wolna artretyzm. – Nie powinnam była pozwolić Serge'owi tak mną wywijać, biodro daje mi teraz nieźle popalić, a od twojego boczku mam gazy.

Jakby na zamówienie puszcza solidnego bąka i cała magia wieczoru pryska w jednej sekundzie.

– A jeśli chodzi o ciebie...

Mama rzadko się wtrąca, żeby oszczędzić sobie trudu, jaki nieodmiennie wiąże się z angażowaniem się w cudze sprawy, więc to coś nowego.

– Sądzisz, że dobrze poszło? – pytam.

– Więcej niż dobrze. Ale czy jest coś między tobą a tym mężczyzną?

Czy *wszyscy* byli świadkami mojej rozmowy z Charliem?

– Nic, dopiero co go poznałam.

– No cóż, ze sposobu, w jaki na niego patrzyłaś, można by wysnuć inny wniosek. Ale *znowu* szef kuchni?

– Nie jest szefem kuchni – odpowiadam zbyt szybko. – Jest krytykiem kulinarnym.

– Czemu więc miał na sobie strój szefa kuchni i chodził za tobą krok w krok przez cały wieczór, i patrzył dokładnie tam, gdzie ty patrzyłaś?

Otwieram już usta, żeby odpowiedzieć, ale nagle dociera do mnie sens jej słów. Tylko moja matka...

– Mamo, to nie był Charlie. – Zatrzymuję się i patrzę na nią uważnie. – Naprawdę go widziałaś? Tego szefa kuchni?

– Nie rozumiem, skąd taka tajemniczość w twoim głosie. Przecież tam był, i tak, widziałam go.

– I go nie rozpoznałaś?

Mama patrzy na mnie niepewnie.

– Nie miałam okularów, a on trzymał się z dala ode mnie. Ale sprawiał wrażenie faceta z ikrą. A ty na niego patrzyłaś, przez cały czas. Kiedy tańczyłaś z Serge'em, wpatrzona byłaś w niego.

– Mamo, to Frankie.

Mama badawczo przygląda się mojej twarzy, a potem wybucha śmiechem.

– Frankie Summers, no jasne.

Myślami zaczyna odpływać gdzieś w przeszłość, uśmiechając się do swoich wspomnień.

– Mamo, on nie żyje od trzydziestu trzech lat.

– Tak – odpowiada mechanicznie, wciąż nieobecna.

– To znaczy, że widziałaś ducha.

Mama wreszcie do mnie wraca.

– Tak, tego samego, którego ty widzisz.

Powoli kiwam głową z poczuciem ogromnej ulgi, że ktoś poza mną też jest w stanie go zobaczyć, oraz konsternacji, że tym kimś jest akurat moja mama.

– Jesteś zakochana w duchu – mówi łagodnie.

Zanim jej słowa zdążą przebrzmieć, wiem już z całą pewnością, że to prawda.

Salatka nicejska

Składniki

350 g mieszanki obranej fasolki szparagowej, zielonej i żółtej

sól

12 niewielkich młodych ziemniaków

pół bagietki

12 małych czarnych oliwek, oczyszczonych z pestek, 3–4 posiekać, resztę zostawić w całości

3 dojrzałe pomidory w różnych kolorach (najlepiej tradycyjna odmiana), pokrojone na dość duże kawałki

2 sałaty (rzymska lub lodowa sprawdzają się doskonale), posiekane na dwucentymetrowe kawałki (z pominięciem zewnętrznych liści); zazwyczaj dodaję również część głęba

4 jak najświeższe jaja od kur z wolnego wybiegu

Składniki na sos z tuńczykiem i anchois:

1 duży pęczek świeżej bazylii

6 filetów anchois

sok z 1 cytryny

4 łyżki oliwy extra virgin

2 × 200-gramowe (2,5 cm grubości) steki z tuńczyka z hodowli ekologicznej (spytaj swojego sprzedawcę ryb)

sól i pieprz

1 łyżka octu winnego z czerwonego wina

1 kopiasta łyżeczka musztardy pełnoziarnistej

1 łyżeczka płynnego miodu (opcjonalnie)

1 cytryna – wycisnąć tuż przed podaniem

Przygotowanie

Wsyp fasolkę szparagową do rondla z wrzącą wodą, dodaj szczyptę soli i przykryj naczynie. Po 30 sek. do 1 min wyłącz gaz/prąd. Oskrob ziemniaki i ugotuj na średnio miękko. Pozostaw w wodzie. Wyjmij i przekrój na pół, gdy będziesz mieszać wszystkie składniki sałatki.

Pokrój bagietkę na dwucentymetrowe kawałki i wrzuć je na rozgrzaną patelnię grillową. Gdy lekko zbrązowieją, obróć na drugą stronę. Gotowe grzanki odstaw do wystygnięcia.

Odłóż na bok 10 młodych listków bazylii.

Czas przygotować sos. Pozostałe liście bazylii porwij i utrzyj w robocie kuchennym razem z anchois, sokiem z cytryny, oliwą i odrobiną wody. Wlej mniej więcej połowę sosu na półmisek i odstaw. Ja chętnie dorzucam jeszcze kilka kawałków czarnych oliwek.

Część sosu wetrzyj w steki z tuńczyka – pamiętaj, żeby robić to czystymi rękami. Dopraw solą i pieprzem i odstaw.

Resztę sosu wlej do dużej miski, dodaj musztardę i miód (jeśli używasz) i dobrze wymieszaj.

W mocno wrzącej wodzie gotuj przez 5 min jajka, następnie odsącz je i płucz pod strumieniem zimnej wody przez 3 min. *Ostrożnie* zdejmij skorupki (żółtka wciąż powinny być płynne).

Odsącz fasolkę i przełóż ją do miski. Dodaj oliwki i pomidory i obtocz je w sosie.

Połów steki tuńczyka na rozgrzanej patelni grillowej i smaż przez 1–2 min z każdej strony lub do czasu, aż tuńczyk zacznie się w środku rumienić.

Na dużej desce rozłóż sałatę i posyp grzankami z bagietki. Na górze równomiernie rozprowadź obtoczone w sosie fasolkę, ziemniaki, oliwki i pomidory.

Przedrzyj każdy stek z tuńczyka na dwie części i ułóż je obok na desce. Polej sokiem z cytryny.

Całość posyp odłożonymi uprzednio liśćmi bazylii, na górze rozłóż ćwiartki jajek z wciąż płynnymi żółtkami.

Przed zjedzeniem sałatki możesz poświęcić trochę czasu na jej fotografowanie, byle nie za dużo.

Dostrzegam go, jak siedzi w kucki obok toalet, cały skupiony na tym, co uchodzi za ostatni krzyk mody: jest to sześcian o ruchomych ścianach, składający się z małych różnokolorowych kostek. Gdy był u mnie ostatnim razem, cały czas marudził, żebym poszedł z nim do sklepu, gdzie mógłby to sobie kupić za własne pieniądze, a teraz widzę, jak jest skoncentrowany na układaniu kostki, zupełnie nieczuły na bodźce świata zewnętrznego – to jego sposób na trzymanie z dala od siebie żalobników kierujących do niego słowa współczucia w ten charakterystyczny, dziwaczny sposób, w jaki dorośli rozmawiają z dziećmi o śmierci. Zazwyczaj jest to parę szybko wyrzucanych z siebie słów wyrażających żal, po których następuje jakaś fraza mająca odsunąć smutne myśli i oferująca coś na przyszłość, na przykład: „Przykro mi z powodu śmierci taty, może w przyszłą sobotę wpadłbyś do nas wypróbować nasz nowy basen? Mamy nawet trampolinę!”. Nic dziwnego, że biedny dzieciak chciał się stamtąd wyrwać.

– Masz już trzy boki zrobione? Założę się, że wcale nie spędziłbyś nad tym całej nocy, gdybym nie kojfnął.

Nie przypuszczam, że jest w stanie mnie usłyszeć. Jedyne, czego teraz pragnę, to móc go objąć, posadzić na kolanach, łaskotać tak długo, aż zacznie się wić, i powiedzieć mu, że jest OK.

Ku mojemu zaskoczeniu Charlie podnosi głowę i patrzy na mnie poważnym wzrokiem.

– Owszem, spędziłbym. Mama mówi, że jestem tak uparty jak ty.

Potakuję skinieniem głowy, czując ucisk w gardle i ogromny ciężar w piersi na myśl, że nie będzie mnie już przy nim i że byłem beznadziejnym ojcem.

– Jesteś wspaniałym chłopcem. Przykro mi, że nie byłem dla ciebie lepszym tatą.

Charlie opuszcza oczy na kostkę i wzrusza ramionami.

– I tak cię lubiłem.

– Ja ciebie też, dzieciaku. A to coś znaczy, przecież wiesz, że nigdy nie przepadałem za dziećmi. Ale ty jesteś inny, niezwykły, i na pewno poradzisz sobie w życiu.

– Dlaczego umarłeś? – pyta, zagryzając dolną wargę, która zaczyna drżeć.

– Nie chciałem. Nie tak miało być, ale kto wie, może to jest najlepsze wyjście.

Żaden z nas w to nie wierzy. Biorę jego głowę w swoje dłonie i całuję w kochane czoło.

– Opiekuj się mamą. Powiedz jej, że jest za miłą, żeby spędzić resztę życia w samotności. I że przepraszam.

Naprawdę jest mi bardzo przykro z jej powodu. Świadomość, że Helen darzyła mnie wielką miłością, której nie potrafiłem odwzajemnić, i że ją krzywdziłem, choć ona zawsze miała dla mnie tylko pomocną dłoń, sprawia mi wielki ból. I jest mi też bardzo wstyd.

– Wrócisz jeszcze? – pyta Charlie z nadzieją w głosie. – Przyjdiesz do mnie, żeby powiedzieć mi dobranoc i poczekać, aż zasnę? Nigdy tego nie robiłeś.

– Wiem.

Nadciąga Margo Weiss – teraz jej kolej na pocieszenie Charliego – i mój syn już nie może mnie widzieć. Przynajmniej dane mi było jakoś się z nim pożegnać.

Gdy tylko zasypiam, moją głowę zaczynają wypełniać obrazy Frankiego, Charliego i minionego wieczoru. Wszyscy goście rozmawiają ze sobą, używając słów, których nie jestem w stanie zrozumieć, które wydają się na wyciągnięcie ręki, mimo to są poza moim zasięgiem.

Przygotowuję jeden posiłek za drugim, bez końca, a one wyparowują, zanim ktokolwiek zdoła je zjeść. Te dania komponowane są według sekretnych przepisów, których nie mogę znaleźć, choć szukam wśród płócien, wiedząc, że są gdzieś tam zaszyfrowane, a ja nie mam pojęcia, jak ten szyfr złamać.

Gdy się budzę, jest jeszcze ciemno i całkiem cicho, nie słyszę nawet pochrapywania mamy.

Jest 3.25, jakżeby inaczej. Odwracam się na drugi bok, próbując sobie przypomnieć sen i poskładać te kołaczące w mojej głowie fragmenty, i zastanawiam się, co muszę zrobić, kiedy ta noc wreszcie się skończy.

Nie minęła czwarta, a ja już wertuję przepisy przy nocnej lampce stojącej na stoliku obok łóżka i popijam herbatę, która zdążyła wystygnąć.

Skup się tylko na jedzeniu, posiłkach i restauracji, twojej restauracji. Nie potrafię jednak wytrwać w tym postanowieniu. Czy on mnie wystawił? Czy jestem dla niego tylko narzędziem? Czy Charlie też go widział? Czy w przypadku relacji z duchami obowiązują jakieś zasady? Lucy, przestań się rozpraszać, myśl o jedzeniu.

Coq au vin znaczy dosłownie „kogut w winie” – brzmi prawie zabawnie, gdy się pomyśli o Frankiem.

Pierwotnie była to potrawa przygotowywana przez francuskich wieśniaków. Wówczas chodziło o to, by nie marnować mięsa koguta, który wprawdzie osiągnął już słuszny wiek, ale wciąż mógł się okazać jadalny, jeśli się go należycie przyrządzi; warunkiem jest długie i powolne duszenie w odpowiednio wytrawnym burgundzie, choć niejednemu zdarzało się już eksperymentować z pinot noir, szampanem i brandy. Oczywiście przepis Frankiego hołduje tradycji, dopuszcza więc tylko burgunda, którego kieliszek lub dwa Frankie z pewnością wychylał podczas przygotowywania tego dania.

Kogut w winie, pasuje jak ulał. Jak à la Frankie. To również doskonała propozycja na niedzielny obiad. Rano mogę kupić kurczaka na targu. W przypadku tej potrawy kluczowe znaczenie – poza świeżością składników – ma bowiem czas. Frankie też miał tego świadomość: jego przepis zakłada, że na przygotowanie potrzeba dwóch dni – ja również tak robię. Pierwszy dzień jest po to, żeby wywar odpowiednio się „doleżał” – musi też być robiony na wcześniej obsmażonym drobiu – a drugi, aby gotowa potrawa miała czas „przejść” wszystkimi smakami i aromatami.

Na marginesie znajduję dużo różnych dat: to wyraźna wskazówka, że Frankie miał do *coq au vin* szczególny sentyment. Pierwotna ilość boczku została przekreślona, obok zapisano podwojoną wartość. Frankie musiał lubić treściwą wersję. A smażenie pieczarek w tłuszczu z boczku wzmacnia wszystkie aromaty. *Coq au vin* to bardzo smaczne, dobrze działające na psychikę, choć „mięsiste” danie. Nie dla mięczaków. Ma w sobie

nieskrywaną prostotę, która spodoba się każdemu, kto szuka w jedzeniu pocieszenia... z pewnością w tym momencie to coś dla mnie.

Frankie, stary kogut, i Charlie, młody kogucik. Trudno to dostrzec, gdyż obaj są mniej więcej w tym samym wieku. To tak, jakbym teraz spotkała moją matkę, która miałaby tyle lat co ja – niełatwa sprawa. Gdy mama skończyła trzydzieści pięć lat, czyli tyle, ile mam teraz, ja miałam dziesięć. Mniej więcej w tym czasie zakochała się w Grahamie, który wprowadzał nas do aśramy i stał za naszą przeprowadzką na północ. Związek nie trwał, rzecz jasna, zbyt długo, ale mama też nie oczekiwała, że będzie inaczej. Wciąż próbowała się uporać ze stratą George'a. Wygląda na to, że wiązała się z mężczyznami w porządku alfabetycznym. Ciekawe, czy po wieloletniej przerwie wróci do tego, poczynając od litery „S” jak Serge. O rety, a do „Z” jeszcze całkiem długa droga.

Lubiłam George'a. Potrafił wszystko naprawić. Na przykład mój rower. Zawsze nosił przy sobie narzędzia, powtykane w kieszenie krótkich spodni roboczych. Kupował mamie kwiatki. Doprowadził do porządku naszą skrzynkę na listy. Pewnego dnia miał przyjechać do nas na obiad oraz po to, by naprawić metalowe podbicia w moich butach do stepowania. Pomogłam mamie upiec cytrynowy tort bezowy na jego przyjazd. Przepis przygotowała moja babcia – ten jeden jedyny raz mama poprosiła ją o pomoc – i babcia była z tego powodu wniebowzięta. Potrzeba było całego dnia i kilku nieudanych podejść – a to za dużo cukru, a to ciasto zbyt wilgotne i ciężkie – ale w końcu nam się udało.

Wtedy po raz pierwszy ubijałam białka. Tort prezentował się wspaniale. Mama szykowała się znacznie dłużej niż zazwyczaj, włożyła też nową sukienkę. Poinformowała mnie, że związek z George'em robi się naprawdę poważny. Bardzo mnie to ucieszyło. Też się ładnie ubrałam i poćwiczyłam stepowanie, żeby się przed George'em popisać, gdy już naprawi mi te buty.

A potem czekałyśmy. I czekałyśmy. Robiło się coraz później, aż w końcu zapadła noc i mama, płacząc, przebrała się w koszulę nocną. Chciała wyrzucić nasze kulinarne dzieło, ale jej nie pozwoliłam i przysiadłszy się do niego, zjadłam naprawdę sporą część. Następnego ranka odkroiłam kawałek i zaniiosłam mamie razem z herbatą.

Zadzwoił telefon. To była Ruth, przyjaciółka, która przedstawiła mamie George'a. Dochodził mnie tylko szmer rozmowy, a potem mama wróciła do łóżka, znów cała we łzach. Powiedziała mi, że George przechodził przez jezdnię przy sklepie z narzędziami, gdzie kupił kilka gwoździ do naprawienia moich butów, i wtedy uderzyła w niego pędząca ciężarówka. Taki był koniec biednego George'a. Bardzo długo obwiniałam się za jego śmierć. Przestałam stepować. A mama do dziś nie cierpi cytrynowej bezy. Czasem ją przygotowuję, by w ten sposób upamiętnić związek, który tak naprawdę nie powstał.

Kiedy dziś o tym myślę, wiem, że poczucie winy nie chciało mnie opuścić, zatruwając w szczególności moje związki z mężczyznami: będąc świadkiem tego, co działo się z mamą, gdy ten jeden raz wydawała się naprawdę zaangażowana i przez to bezbronna, uznałam, że to się po prostu nie opłaca. W moich relacjach brakowało dramatyzmu typowego dla związków mamy, może z wyjątkiem ostatnich przeżyć z Leigh, ale nie było w nich też spokoju, nieskrępowania i poczucia komfortu.

Ciekawe, jak Charlie pamięta swojego ojca. Czy chociaż w minimalnym stopniu postrzega go takim, jakim ja go widzę?

*

Dotarłam już do Fortune i właśnie rozpakowuję produkty, wśród których są też kurczaki, kiedy pojawia się Frankie i zaczyna od inspekcji zakupów.

– *Coq au vin*, bardzo dobrze. – Próbuje udawać, że jest jak zwykle wyluzowany, widzę jednak, że coś z nim jest nie tak. Wydaje się jakby zawstydzony. Poważny. Podenerwowany.

– To był twój syn, prawda? Charlie?

– Tak... – Już otwiera usta, żeby powiedzieć coś jeszcze, ale nie wydobywa z siebie żadnego dźwięku. Podobnie jak w moim śnie.

– Czy widziałeś go po tym, jak... Czy on widzi... – Ja też tracę rezon.

Biorę garnek do wywaru. Frankie kręci się w pobliżu, zauważa swój notes z przepisami, zagląda do niego i wczytuje się we własne notatki i daty.

– Użyjesz burgunda? I dodatkowej porcji boczku?

– Tak i tak – odpowiadam.

– Nie i nie – protestuje Frankie.

Pogubiłam się.

Frankie siada na kuchennym stole.

– Nie, nie widziałem go od czasu... od czasu stypy, która miała miejsce tutaj. Tego dnia ja widziałem jego, a on mnie, ale od tamtej pory nic. A wczoraj wieczorem stałem tuż obok niego, gdy jadł zupę cebulową, a on sprawiał wrażenie, jakby coś wyczuwał, ale mnie nie widział. Nie sądzisz, że jest całkiem przystojny?

– Sądzę.

Frankie układa pieczarki w stosiki.

– To dobrze.

Nie patrzy na mnie. Zabieram się za kurczaki. Muszę je podzielić na części do podsmażenia.

– Dlaczego dobrze? – pytam, nie podnosząc na niego wzroku.

– Tak powinno być, nie sądzisz? – Wącha boczek. – Poświęcisz na to dwa dni?

Teraz patrzę prosto na niego.

– Frankie, zdarzało mi się już przygotowywać *coq au vin*. Być może w moim wykonaniu nie zapewniał mistycznego doświadczenia, jakiego byś sobie życzył, ale naprawdę dawał się zjeść. Dlaczego dobrze?

Frankie patrzy w górę, potem w dół, na boki, wszędzie, byle nie na mnie.

– To chyba oczywiste, nieprawdaż?

Może i jest duchem, ale w tym momencie też stuprocentowym mężczyzną!

– Nie, Frankie, to nie jest *oczywiste*. Nic nie jest *oczywiste*. Na pewno nie to, że czułam się, jakbyś mnie wykorzystał, żeby wczoraj zgromadzić w jednym miejscu wszystkich bohaterów spektaklu pod tytułem „Kto to zrobił?”. Na pewno nie to, czego naprawdę chcesz ode mnie albo od tej restauracji. Na pewno nie to, co naprawdę myślisz o efektach mojej pracy. I zdecydowanie nie to, dlaczego uważasz, że to dobrze, że uważam twój syna za przystojniaka. Wybacz moje bzdurzenie wynikające z braku snu, ale nic z tego, co przed chwilą wymieniłam, nie jest *oczywiste*!

Frankie przez ułamek sekundy patrzy na mnie z czułością.

– Możesz mi zaufać, Lucille.

– Dlaczego? Bo jesteś wyrocznią z zaświatów?

– Jeszcze tego nie pojęłaś?

Boże, ten facet doprowadza mnie do szału. Jakim cudem choć przez chwilę myślałam, że jestem w nim zakochana? Przecież nawet nie jestem w stanie zmusić go do udzielenia mi prostej odpowiedzi na proste pytanie.

– Nie mam ochoty bawić się w łamigłówki, Frankie. Gdybyś żył, nie jestem nawet pewna, czy byśmy się zaprzyjaźnili. Jesteś pijusem, kobieciarzem, zrzędlwym, irytującym...

– ...lubiącym hazard sukinsynem – dokończył za mnie Frankie. – Czy ty przypadkiem nie rozmawiałaś z Helen?

A która to?

– Kim jest Helen?

– To matka Charliego.

– Frankie, z Charliem zamieniłam zaledwie kilka słów, skąd więc miałabym znać jego matkę?

– Żartowałem. Przepraszam. – Frankie wzdycha. – Byłem dokładnie taki, jak mówisz. Też nie wiem, czy byśmy się zaprzyjaźnili, ponieważ gdybym żył, byłbym prawdopodobnie zbyt zajęty zaciąganiem cię do łóżka, żeby w ogóle pomyśleć o zaprzyjaźnianiu się z tobą.

Zanim mam okazję zapytać: „Naprawdę byś to robił?” – a w głębi duszy bardzo bym chciała usłyszeć odpowiedź twierdzącą – zostaję uratowana przez Hugona, który w tym momencie wchodzi do kuchni z croissantami i kilkoma gazetami.

– Nadciąga kawaleria, bardzo proszę, żadnych autografów. Jak się miewamy w ten słoneczny, piękny i radosny poranek?

Frankie unosi ramiona w geście frustracji i znika.

– Czytałaś już recenzje? – pyta Hugo.

– Nie, jestem za bardzo przerażona.

Hugo rusza do starego zaparzacza do kawy z torebką świeżo zmielonej kawy w rękę.

– Będziemy potrzebowali ekspresu do kawy z prawdziwego zdarzenia, takiego, który pochodziłby z czasów już po wynalezieniu koła – zauważa.

– Kiedy będziemy mogli sobie na to pozwolić.

– A to będzie kiedy?

– Hugo, otworzyliśmy się dopiero wczoraj, skąd mogę wiedzieć?

– Ja wiem: niedługo. – Hugo teatralnym gestem unosi w górę rękę dzierżącą telefon komórkowy. – Mamy pełne obłożenie na następne dwa tygodnie. A teraz bardzo panią proszę o rozważenie zakupu ekspresu do kawy.

– Czy pozwolisz, że najpierw zapłacę naszym pracownikom?

Hugo znacząco wywraca oczami.

– Skoro nalegasz. Kiedy wreszcie trochę wyluzujesz i dasz sobie prawo cieszenia się tym wszystkim?

– Gdy wam zapłacę i będzie mnie stać na przedłużeniu umowy najmu.

– Nuda. – Hugo się krzywi. – A może byś tak się wykazała nieco większą dozą zaufania?

Oczywiście na te słowa natychmiast pojawia się Frankie.

– Właśnie, Lucille, zaufanie.

– Ależ nie brak mi zaufania. Gdyby było inaczej, nie podejmowałabym ryzyka wynajmowania tego miejsca i otwierania tu restauracji, nie uważasz? – oponuję.

– I dobrze. W takim razie nie zamieniaj się teraz w cykora. Posłuchaj tego.

Hugo wertuje strony gazety i zatrzymuje się na dziale „Styl życia”, w którym są też recenzje restauracji. Przyjmuje odpowiednią pozę i dla większego efektu potrząsa gazetą, niby ją prostując.

– Specjalnie kupiłeś te gazety, jestem pod wrażeniem – mówię, starając się ukryć ogarniające mnie zdenerwowanie.

– A po co innego miałby to robić? Na co on jeszcze czeka? – irytuje się Frankie.

Do kuchni wchodzi Serge, on również trzyma gazetę w ręku.

– Czytaj, no czytaj!

Hugo nie daje się dłużej prosić.

Otwierając swoją nową restaurację, Fortune, pani Muir, wcześniej współwłaścicielka Circa, zaprosiła nas w podróż w przeszłość, aż do czasów, gdy klienci mogli się cieszyć wysokimi standardami i wyjątkową jakością potraw serwowanych przez poprzedniego właściciela Fortune, Frankiego Summersa, w latach największej świetności tego lokalu.

Otoczenie i atmosfera pozostały niezmienione, choć restauracja zyskała pewien kobiecy sznyt, co nie tylko w niczym jej nie ujmuje, ale wręcz dodaje jej atrakcyjności.

Podczas wieczoru otwarcia były chwile, kiedy niemal spodziewałam się zobaczyć rzucającą się w oczy i przez wielu wytęsknioną postać Frankiego Summersa, przechadzającego się po sali, żeby sprawdzić, czy dobrze się bawimy. Pani Muir zaprezentowała się nieco skromniej i w sposób zdecydowanie nienarzucający się, jednak nie ma najmniejszej wątpliwości, że jej pasja tworzenia potraw z pewnością nie ustępuje pasji cechującej poprzedniego wielkiego szefa kuchni.

Na początek była francuska zupa cebulowa o smaku i kolorze tak złocistym jak wspaniałe miseczki, w których została podana. Potem przyszła pora na ponadczasowy suflet z serem gruyère o niespotykanej wręcz delikatności i lekkości, będący spełnieniem marzeń nawet najbardziej wyrafinowanych degustatorów. Następna w kolejności była sałatka nicejska, która nieco bardziej nowoczesną oprawą przyciągała oko znajdujących się na swoim fachu fotografów żywności i stanowiła wyzwanie dla tych z nas, których ogranicza konwencja. Równie niestandardowe wrażenia, zarówno wizualne, jak i smakowe, oferował boczek wieprzowy, soczysty w środku i cudownie chrupiący na zewnątrz, podany z przegrzebkami tak świeżymi, że wywoływały skojarzenie z pocałunkiem oceanu. W tych potrawach jest miłość, wypełniająca je na każdym etapie:

od pomysłu, poprzez wykonanie, po jakże satysfakcjonującą konsumpcję. Jednak prawdziwym objawieniem wieczoru były bez wątpienia bezy szefowej kuchni z pistacjowym crumble i kremem malinowym. W jakimś stopniu ten deser doskonale uosabia dzieło pani Muir: Fortune wabi urokiem i obfitością dawnych złotych lat, a jednocześnie jest wizytówką nowej szefowej, która włożyła w lokal tyle pasji i ciepła, że nie sposób tego nie odczuć. Obecnie jest to trzymiesięczny eksperyment. Na szczęście rezerwacji na kolejne dni nie brakuje. Z całego serca polecam to miejsce i zachęcam do zamówienia stolika, przy którym warto usiąść z kimś bliskim waszym sercom. Czasami to, co się świeci, naprawdę bywa złotem.

Martha Coleman

Frankie patrzy na mnie błyszczącymi oczami. Próbuję jakoś uporać się z gulą wypełniającą mi gardło. Wszyscy trzej obecni ze mną panowie zaczynają klaskać i gwizdać na moją cześć.

– Czytałem je wszystkie. Wszystkie bardzo dobre. Nawet żony Ewana, choć prosiła o bezglutenowe i o zajęcie się bhp – ogłasza z dumą Serge.

O wilku mowa: Ewan puka do drzwi.

Serge macha do niego ręką.

– Nieskończone. Mam narzędzia, ale nie skończyłem. Dopiero ósma rano.

– Bez obaw, przyszedłem tylko się przywitać, spytać, co u was, i zaproponować pomoc. Do pracy idę dopiero na dziewiątą. A Katherine prosiła, żebym koniecznie przekazał wam jej sugestie. – Wręcza mi solidny plik z notatkami, wśród których nie brak wykresów i strzałek. Jestem pod wrażeniem ogromu pracy, jaką żona Ewana włożyła w stworzenie tego sprawozdania.

– Dzięki, Ewanie.

– Tak przy okazji, świetne jedzenie.

Hugo przegląda w iPadzie kolejne strony.

– A niech mnie, Leigh też coś napisał. Najwyraźniej ciągle był mocno pod wpływem.

Ech, jak tylko sprawy zaczynają iść, jak należy, z kąta wypelza Leigh.

Frankie patrzy nieufnie na tablet w ręku Hugona.

– Dla kogo recenzuje? Przecież jest szefem kuchni, a nie krytykiem, do licha!

– Czy to jest na stronie Circa? – pytam Hugona.

– Tak, wrzucił też swój post pod recenzją Marthy. Ale z niego fiut.

– Czytaj. – Czuję potężny ucisk w żołądku.

Hugo odchrząkuje i zaczyna czytać, w wyjątkowo udany sposób naśladowując irytującą manierę Leigh:

Nie pojmuję całego tego zamieszania. Przecież Muir jest zupełnie pozbawiona talentu i na dodatek chowa się za plecami kogoś, kto już nie żyje. Ta restauracja to zwykła dziura, a jedzenie niczym się nie różni od tego, jakie można zjeść w jakiejś podupadającej francuskiej wiosce zamieszkannej przez tępaków. Nie kosztowałem go, ale i tak wiem, że nic z tego nie nadaje się do spożycia, włącznie z bezami. To miejsce dla starych babć,

więc najlepiej omijajcie je szerokim łukiem.

Hugo kończy czytać.

– I to napisał człowiek, który nigdy niczego sam nie stworzył. Muszę porozmawiać z wujkiem Harveyem; to przecież jest pomówienie.

– Daj spokój – uspokajam go. – Bardziej tym zaszkodzi sobie niż nam.

Ewan wyraźnie nad czymś się zastanawia.

– Czy to ten właściciel Circa? Katherine nie spodoba się, że w tak złym świetle stawia innych recenzentów.

Hugo natychmiast korzysta z okazji i jeszcze podjudza Ewana.

– Będzie oburzona.

– Powiniennem się tam jak najszybciej udać i sprawdzić, co z hydrauliką. Wrócę tu na inspekcję około piętnastej.

Serge salutuje mu na pożegnanie.

– Będziemy gotowi.

Serge natychmiast zabiera się za wykonywanie zadań z listy sporządzonej przez Ewana. Wkrótce potem przyjeżdża Henry z dostawą i Hugo zaczyna rozłokowywać produkty.

Frankie korzysta z okazji i zaciąga mnie do kąta w chłodni.

– To wyłącznie twój sukces, Lucille.

– Bez ciebie nie dałabym rady. Przepraszam, że wcześniej zachowywałam się tak... dziwnie.

– Lubię, jak tak się zachowujesz. Lubię cię w każdym wydaniu.

Serce zaczyna mi łomotać. Frankie znowu serwuje mi spojrzenie z rodzaju „patrzę ci głęboko w oczy, zaglądam w twoją duszę”, a ja myślę tylko o tym, jak niezwykle wszechświat moglibyśmy stworzyć razem. Albo przynajmniej o tym, jak cudownie byłoby poczuć chociaż dotyk jego dłoni. Albo wodzić placami po jego ustach.

– Lucille?

W jednej sekundzie wracam do rzeczywistości – z duchem.

– Przepraszam, ja tylko...

– Jestem z ciebie taki dumny. Zapomnij o tym, co napisał Leigh. Nie chowasz się za niczymi plecami. Pamiętaj o tym.

– Dzięki. – Czuję w głowie pustkę. Chcę go pocałować, najchętniej więcej niż raz. Na gwałt poszukuję w głowie jakiegoś innego tematu. – A co z tymi facetami...?

– Na sto procent wrócą. Najwyraźniej uważają, że zanotowałem coś w moim zeszycie z przepisami.

– A tak było?

Frankie zaczyna się śmiać.

– Tylko wskazówki, jak przygotować dobrą zupę, o czym już wiesz. No i...

– No i...?

– Są jeszcze daty.

– Chodzi ci o to, kiedy serwowałeś poszczególne dania?

– Tak, ale niektóre z nich wskazują dni, kiedy poczyniłem kilka inwestycji...

i kiedy się z nich wycofałem, gdy dostałem cynk, że nie warto w coś wchodzić, a to nie wszystkim mogło się podobać. – Frankie robi przerwę dla większego efektu. – Jednak tu i ówdzie zasugerowałem, że w tym notesie może być więcej informacji na temat niejasnych układów, niż jest w rzeczywistości. Miała to być dla mnie jakaś forma zabezpieczenia na wypadek, gdyby zaczęło się robić za gorąco.

– Żeby móc kogoś szantażować? – No pięknie, oto zaczynam wkraczać w świat wymuszeń i szemranych interesów. To by było na tyle, jeśli chodzi o całowanie. Choć wciąż mam na nie ochotę... i to niemałą. Och, Lucy, skup się!

– Żeby zapewnić sobie bezpieczeństwo. Tylko ja potrafię rozszyfrować informacje z notesu, same w sobie nic by nie znaczyły w sądzie. Ale ci kanciarze o tym nie wiedzieli.

– A jaka w tym wszystkim jest rola Paula?

– To nikt, wierz mi. Płotka, która wyświadczała przysługi grubszym rybom, głównie po to, by wysiudać mnie z interesu i zdyskredytować, żeby nikt nie mógł uwierzyć w to, co miałbym do powiedzenia.

– Że te grube ryby to oszuści?

– Tak, i że mają w kieszeni członków rady miasta i kilku parlamentarzystów. Chodziło o wykorzystywanie poufnych informacji.

– Czy to jednak wystarczający powód, żeby cię zamordować?

– Ci faceci zbudowali kariery na własnej reputacji. To, czego się boją najbardziej, to blamaż.

Nagle twarz Frankiego się zmienia, łagodnieje, a oczy wypełniają miłość i smutek zarazem. Kieruję wzrok w stronę, w którą patrzy, i dostrzegam Charliego, który gawędzi sobie przyjaźnie z Serge'em, pomagając mu jednocześnie nieść barierkę.

W tej chwili Charlie podnosi na mnie wzrok i uśmiecha się radośnie. Jak to możliwe, że wcześniej nie zauważyłam podobieństwa między nim a ojcem? W świetle dziennym mogliby uchodzić za bliźniaków – mają ten sam błysk w oku i magnetyczny wręcz uśmiech, choć Frankiego dodatkowo charakteryzuje nuta nieprzyzwoitości, typowa dla „niegrzecznych chłopców”.

– Serge do mnie zadzwonił – wyjaśnia Charlie swoją obecność, gdy oboje z Frankiem podchodzimy bliżej. – Zaoferowałem mu pomoc w sprawach bhp. I tak w większości dotyczą one właściciela, nie najemcy. – Patrzy na mnie nieco niepewnie.

– Jesteś synem Frankiego – wyrzucam z siebie, a na jego twarzy maluje się wyraźna ulga, że niczego nie musi tłumaczyć.

– Jestem. Co nie znaczy, że go znałem. W każdym razie nie za dobrze.

– Ależ tak, Charlie, poznałeś to, co we mnie najlepsze – prostuje Frankie ciepłym głosem.

Charlie przekrzywia głowę w stronę ojca.

– Gdy tu jestem, z łatwością potrafię przywołać jego obraz. Pewnie odcisnął na tym miejscu jakiś duchowy ślad, czy coś takiego. To był naprawdę szalony gość.

– Duchowy co? Tylko tyle masz do powiedzenia na mój temat?

– Pewnie ci go brakuje. To był przecież twój tata. – Próbuję jakoś pomóc.

Charlie wzrusza ramionami.

– Mało go widywałem. Jego światem była ta kuchnia. Był dość zabawny.

– Byłem prze-cholernie-zabawny! Powiedz mu, Serge!

– Zabawny i humorzasty – zauważa Serge.

– A więc to ty jesteś właścicielem, od którego wynajmuję lokal? – Staram się nie słuchać marudzenia Frankiego.

– Jednym z nich. Jest jeszcze moja mama. Niedługo ją poznasz, chcę ją tu przyprowadzić dziś wieczorem. No i jest jeszcze cichy współnik. Mama mówi, że to jedna z jego przyjaciółek z dawnych lat, ale nie wiemy która, bo miał ich naprawdę dużo... Zazwyczaj w tym samym czasie.

Serge nie może powstrzymać śmiechu. Patrzę na Frankiego, który unika mojego wzroku.

– Moja mama może się poszczycić podobnie bujną przeszłością – mówię.

Serge w jednej sekundzie przestaje się śmiać.

– Twoja matka to anioł. Czy przyjdzie tu niedługo?

– Nie miałeś okazji jej dobrze poznać, Serge. To raczej typ łamaczki serc.

– Mam nadzieję, że moje złamie. – Serge składa pocałunek na dłoni i śle go do mamy poprzez słoneczne październikowe niebo.

– Wybacz, ale muszę zająć się menu. Bardzo ci dziękuję za pomoc. – Podaję Charliemu dłoń. – Przy okazji, czy twojej dziewczynie udało się dotrzeć na czas na zajęcia?

– Podpuszczasz go, to nie fair – skarży się Frankie.

– Nie mam pojęcia. Poza tym to nie jest moja dziewczyna. Już nie – odpowiada Charlie z niezmaconym spokojem.

– Czyli masz coś po tacie? – Zadając to pytanie, patrzę na Frankiego.

– Bynajmniej. – Charlie uśmiecha się półgębkiem. – Tata i ja różnimy się pod każdym możliwym względem, w szczególności jeśli chodzi o związki. Moja mama już o to zadbała.

– Boże, co ona ci zrobiła? Czyżby czytała ci do poduszki *Kobiecego eunucha* i uczyła, jak dziergać lechtaczki na szydełku? – oburza się Frankie.

– To dobrze, jak sądzę. – Posyłam Charliemu uśmiech.

– Naprawdę tego nie widzisz, Lucille? To tylko jedna z metod, żeby cię podejść. Coś o tym wiem, bo sam ją stosowałem. I jeszcze „wszyscy mężczyźni to mizogini z wyjątkiem mnie. Wierzę w prawa kobiet” i tym podobne banialuki. Każdy mężczyzna, któremu została odrobina przyzwoitości, wie, że jesteście od nas lepsze, to żadne odkrycie.

– Możliwe... – Na twarzy Charliego pojawia się rumieniec.

– Muszę już iść... – Wskazuję dłonią kuchnię i odchodzę, a za mną podąża Frankie, zły jak diabli.

– Co to było?

– Mam sporo do zrobienia.

– Nawet nie wiesz jak dużo – wtrąca się Hugo. – Razem z Julią zapisaliśmy cię na depilację i farbowanie włosów na drugą, czyli w porze lunchu.

– Nie robię sobie przerw na lunch i nie potrzebuję... – Hugo patrzy na mnie tak, że nie mam odwagi dokończyć myśli.

Frankie nie zamierza przepuścić takiej okazji.

– Lubię trochę owłosienia tam w dole, to takie kobiece...

– O Boże, nie zamierzam kontynuować tej rozmowy, *nie jestem* owłosiona jak małpa.

– Nie, ale jednak trochę zarosłaś. Wiosna nadchodzi, a Julia mówi, że w ramach rozrywki zaplatasz sobie warkocze na nogach. – Hugo jak zwykle stara się być delikatny.

Frankie dobrze się bawi; widać, że humor mu się poprawił.

Zanim udaje mi się zareagować, w drzwiach staje Charlie z młotkiem w dłoni.

– Wiem, że będziesz teraz miała pełne ręce roboty, ale może dasz się namówić na kino albo jakiś inny wypad? Tak niezobowiązująco?

Kino... film... randka?

– Oczywiście, że da się namówić – odpowiada w moim imieniu Hugo.

– Kino? Tylko na to cię stać? O, bogowie... – mruczy znów niezadowolony Frankie.

– Lucy? – Charlie ponawia pytanie z uśmiechem na ustach.

– Jasne. Super. Czemu nie. – O cholera. Nawet w najlepszych czasach takie podchody nie były dla mnie, ale być zaproszoną na randkę z synem ducha, w którym jestem zakochana, to się dopiero nazywa kłopotliwe położenie. Szkoda, że nie mogę o tym porozmawiać z Julią.

– To bardzo rozsądna decyzja z biznesowego punktu widzenia – dodaje Hugo. – W końcu to właściciel budynku. Poza tym nie możesz odmówić, bo trzyma w ręce młotek. Charlie, już ci przesłałem rozkład zajęć Lucy. Ma wolne w poniedziałek. Odpowiada ci?

– Pewnie. – Charlie macha na pożegnanie i już go nie ma.

– Sama widzisz, że powinnaś sobie wydepilować nogi – mówi prosto z mostu Hugo.

Frankie tylko coś pomrukuje z niezadowoleniem.

Coq au vin

Składniki

5 łyżek mąki pszennej

sól i pieprz

1 dwukilogramowy kurczak z hodowli ekologicznej, podzielony na 8 części

oliwa

200 g wędzonego boczku lub pancetty, pokrojonych w kostkę

1 mała cebula, obrana, z wetkniętymi do środka 2 goździkami

2 marchewki, obrane, przekrojone wzdłuż na pół i posiekane

2 pory, obrane, dokładnie umyte i posiekane na dość duże kawałki

150 g małych szalotek, obranych, zostawionych w całości

2 ząbki czosnku, rozgniecione

2 gałązki świeżego rozmarynu

3 gałązki świeżego tymianku

2 liście laurowe

100 ml koniaku

1 butelka czerwonego wina, najlepiej burgundzkiego

100 ml wywaru z kurczaka (powinno się go przygotować osobiście dzień wcześniej, w nagłych wypadkach można skorzystać z oferty sklepowej)

250 g małych pieczarek, obranych i pokrojonych na grube plastry, 50 g odłożyć do podania

mielony czarny pieprz, do smaku

świeża natka pietruszki, posiekana, do podania

Przygotowanie

Wsymp mąkę do miski (czasami zdarza mi się używać plastikowego woreczka), wymieszaj z solą i pieprzem, następnie obtocz w mące porcje kurczaka. Strząśnij nadmiar i przełóż mięso na talerz.

Rozgrzej 4 łyżki oliwy na dużej, głębokiej patelni i smaż kawałki kurczaka do czasu, aż nabiorą złocistobrązowego koloru. (Jeśli patelnia nie jest odpowiednio duża, możesz to robić partiami, w razie konieczności dolewając trochę oliwy). Dodaj boczek lub pancettę i smaż, mieszając, aż kostki lekko zbrązowieją i staną się chrupiące. Za pomocą szczypców przełóż całe mięso na talerz.

Na tę samą patelnię wrzuc posiekany por, szalotki i czosnek i podsmażaj na niewielkim ogniu przez 5 min. Dodaj pozostałe warzywa, pieczarki oraz zioła, wlej odrobinę oliwy i znów smaż przez 5 min, mieszając od czasu do czasu. Dolej koniak, doprowadź do wrzenia, zredukuj gaz/prąd do minimum i duś przez 2–3 min, zeszkrobując ze ścianek i z dna patelni przywarty tłuszcz. Wlej wino i ponownie doprowadź do wrzenia.

Z powrotem przenieś na patelnię kurczaka wraz z boczkiem lub pancettą, upewnij się, że porcje kurczaka są całkowicie zanurzone, i duś bez przykrycia tak długo, aż

objętość płynu zostanie zredukowana o jedną trzecią. Wlej wywar, porządnie potrząśnij patelnią, żeby jej zawartość równomiernie rozprowadziła się na dnie, postaw z powrotem na bardzo małym ogniu, dopraw czarnym pieprzem, przykryj naczynie i duś przez godzinę albo do czasu, aż mięso kurczaka zrobi się miękkie. Odstaw patelnię do przestygnięcia, a potem wstaw do lodówki. W takich warunkach potrawę można przetrzymywać do dwóch dni.

Przed podaniem usuń gałązki tymianku, na bardzo dużej patelni rozgrzej 4 kolejne łyżki oliwy i smaź odłożone plasterki porządnie doprawionych pieczarek, nieustannie mieszając przez mniej więcej 8 min lub do czasu, aż ładnie zbrązowieją, a następnie odstaw patelnię. Podgrzej potrawę z kurczaka, dodaj do niej świeżo usmażone pieczarki i posiekaną pietruszkę. Podgrzej bagietkę, posmaruj dobrej jakości solonym masłem, zakasz rękawy i zabierz się do jedzenia.

Nic nie może się równać z uroczą prostotą żeberek jagnięcych. Ktokolwiek jako pierwszy odważył się je przyrządzić, moim skromnym zdaniem zasługuje na kanonizację – Święty Kotlet Jagnięcy – i to samo wyróżnienie należy się osobie, która wymyśliła, żeby mięso okrasić sosem miętowym. To jeden z najpiękniejszych i najbardziej udanych związków wszech czasów.

Słodkie, soczyste kotlecki, doskonale opieczone; za moich czasów układano je w zgrabny okrąg, a każdy z nich przyozdabiany był śnieżnobiałym melonikiem wypełnionym masą owocowo-rozmarynową – oto danie godne monarszych podniebień.

Żeberka jagnięce lubią porządnie rozgrzane piekarniki; temperaturę należy obniżyć dopiero po włożeniu ich do środka, dzięki czemu to wykwintne mięso będzie miało możliwość otworzenia się na całą gamę smaków i zapachów, którymi nas potem obdarzy. Po upieczeniu koniecznie trzeba dać mu odpocząć. Ten czas zazwyczaj wykorzystuję na przygotowanie ziemniaków, które trzeba podgotować, a następnie opiec w kaczym tłuszczu w odpowiednio wysokiej temperaturze, żeby mogły nabrać jakże pożądanej chrupkości.

Jagnięcina doskonale komponuje się z przeróżnymi dodatkami – można w nich przebierać jak w ulęgalkach. Ja zazwyczaj pozostaję jednak wierny groszkowi, przyprawom bliskowschodnim, bakłazanom pieczonym na ruszcie i gęstym sosom pomidorowym. To danie w świecie smaków zajmuje królewską pozycję. Kiedy znajdujemy jagnięcinę w menu, w większości z nas budzą się ciepłe skojarzenia z domem.

Za życia, powodowany pełną arogancją ignorancją, podchodziłem do kwestii karmy z dystansem; w moim obecnym stanie już wiem, że ona istnieje, i naprawdę niezła z niej suka. Kazać mi egzystować w mojej restauracji, żebym uprzętnął bałagan, jaki po sobie zostawiłem – to całkiem zrozumiałe, ale wciągać w to wszystko Lucille, kobietę, która wyróciła do góry nogami moje postrzeganie płci pięknej – toż to ostateczny cios!

Nigdy z żadną kobietą nie chciałem dzielić tego, co dzielę z nią. Nigdy nie pragnąłem dotyku i smaku tak bardzo, jak bardzo pragnę posmakować jej ust, dotknąć jej policzka, opleść ramionami jej talię. Pożądanie to stan, który znam aż za dobrze, ale zupełną nowością jest dla mnie pragnienie jej szczęścia bardziej niż mojego. Od chwili, gdy wieczorem opuszcza restaurację, stoję przy drzwiach i zaczynam nasłuchiwać jej kroków. Na myśl, że może się mną znudzić, zacząć patrzeć na mnie jak na oszusta lub przestać cenić moje przepisy – jedyny dar, jaki mam dla niej – ogarnia mnie paniczny lęk. Zrobiłbym wszystko, by mieć ją tu przy sobie na zawsze, ale wiem, że tak się nie stanie. Ta jedna przysługa, o wyświadczenie której ją poprosiłem, ma moc wysłania mnie w niebyt albo ku jakiejś wielkiej babeczce z nadzieiem bakaliowym na nieboskłonie.

Jak to możliwe, że za życia przegapiłem te wszystkie uczucia i pragnienia, których doświadczam teraz: zetknięcie umysłów, wszechogarniające pożądanie nie tylko ciała, ale i duszy, marzenia o tuleniu jej przez całą noc, chęć opiekowania się nią w chorobie i chronienia jej przed bólem? Dlaczego wcześniej nie udało mi się dojść do tego etapu?

Tak bardzo pragnę pokazać się przed nią z jak najlepszej strony, oczarować ją. Gdy tylko z jej ust pada słowo „tak”, gotów jestem niemal zrobić salto w tył ze szczęścia. Uwielbiam jej umysł, jej umiejętność łączenia składników, jej wyobraźnię, tę alchemię, którą tworzy, gdy przerabia na swoją modłę moje przepisy, a która nigdy nie była mi dana w równym stopniu. Chcę, żeby jej się powodziło pod każdym względem. I chcę być tego częścią. Ale cóż za okrutna ironia i lekcja nieodczuwanej wcześniej pokory: Lucille podoba się mojemu synowi, a i ona najwyraźniej nie pozostaje obojętna na jego urok.

Charlie jest nie tylko przystojnym mężczyzną, ale i dobrym człowiekiem: emanującą z niego przyzwoitość wyczuwam na odległość. Budzi to zarówno moją dumę, jak i zazdrość. Tej przyzwoitości zdecydowanie mi zabrakło – odziedziczył ją po matce. A ona dobrze go wychowała. Jest spokojnym, porządnym, atrakcyjnym mężczyzną, który na dodatek jest żywy, samotny i do wzięcia. Jedyne, co mi pozostaje, to pomóc im wyruszyć ku wspólnej świetlanej przyszłości.

Czemu nie mogę znów być tu ciałem? Ona i ja razem w kuchni. To byłoby coś. Tęsknię do bólu za jej westchnieniami, śmiechem, wyobrażam sobie, jakie uczucie wywoływałby dotyk jej włosów opadających mi na twarz, kiedy by mnie całowała... Nic z tego. To mój syn zasługuje na szczęście, którego przez te wszystkie lata pozbawiłem zarówno jego, jak i siebie. Pora na coś, co chyba można nazwać ojcowskim poświęceniem. Przecież gdybym żył, miałbym wystarczająco dużo lat, żeby być jej ojcem. Och, co za cholernie popieprzona sytuacja. Czy to możliwe, że los tak okrutnie ze mną pogrywa?

– Co to jest? – pyta Frankie, zadzierając głowę, żeby patrzeć na mnie jeszcze bardziej z góry. Zły nastrój nie opuszcza go od wyjścia Charliego. Bez przerwy a to tupie na mnie nogą, a to wygłasza tyrady i mnie objeżdża. Planowanie menu, gdy co chwila się wtrąca i podważa moje decyzje, nie należy do najprzyjemniejszych rzeczy.

Uznałam, że w tygodniowym menu musi się znaleźć pozycja wegetariańska lub wegańska. Za tę dodatkową dla mnie pracę odpowiadają oczywiście ulotki, które dostałam od Sandy. Muszę jednak podkreślić, że zawsze zwracałam uwagę na źródło pochodzenia mięs i owoców morza, i bardzo mnie cieszy, że coraz więcej konsumentów zaczyna poważnie podchodzić do kwestii etyki w kuchni.

Gdy wybierałam się na depilację, Frankie tylko raz za razem przewracał oczami. Czasem się zastanawiam, czy w ogóle mnie lubi, czy tylko jestem mu potrzebna do rozwikłania zagadki jego śmierci. Dziś rano pokazał mi zupełnie inne oblicze. Za życia musiał być naprawdę trudny we współpracy, a im więcej o nim wiem, tym bardziej kojarzy mi się z Leigh, w każdym razie przypomina go w przedmiotowym podejściu do kobiet, w traktowaniu ich jak obiekty seksualne – jedyna różnica polega na tym, że Frankie się z tym nie krył, był wręcz z tego dumny. Być może stała za tym atmosfera lat siedemdziesiątych, epoki związków otwartych. Czy takie związki miały szansę się sprawdzić, czy to tylko chwytliwe hasło, mające zamaskować spustoszenie, jakie fundowali sobie ludzie łamiący sobie nawzajem serca? Jedno Frankiemu trzeba przyznać – nie kłamał. Jest zmienny, nieprzewidywalny, wręcz niemożliwy. Jak Helen z nim wytrzymała?

– Burrata – wyjaśniam.

Frankie sceptycznie przygląda się śnieżnej kuli maślanego sera. Może to mu nieco poprawi nastrój. Przez chwilę jestem w kuchni sama – cisza przed drugą z rzędu wieczorną burzą. Serge wyszedł na zewnątrz na papierosa, Hugo zabrał kilka prac Matthiasa Drewe'a do oprawienia, a Julia spędza dzisiejszy dzień i wieczór w domu. Należy jej się trochę relaksu przy Kenie i Attice. Stopy, całe pokryte bąblami po wyczynach poprzedniego wieczoru, również domagają się odpoczynku.

Tak więc jesteśmy tylko Frankie, ja i kula burraty.

– To mozzarella wymieszana ze śmietaną w mozarellowej skórce. Prawdziwe niebo w gębie. Patrz.

Biorę do ręki kulę, która dopiero co osiągnęła temperaturę pokojową, i łączę ją w harmonijną całość ze świeżą brzoskwinia i z paroma podartymi listkami świeżej mięty. Wpycham widelec do burraty i obserwuję, jak przez dziurki przeciska się kremowe wnętrze. Na widelec nakładam dokładnie tyle ile trzeba brzoskwini i mięty, po czym, stworzywszy w ten sposób kęs doskonały, wyciągam go w stronę Frankiego.

Bierze widelec, starannie studiuje skład, zamyka oczy i pozwala zapachom wnikać w nozdrza. Następnie chwyta kawałek sera między palce, żeby poczuć jego kremową teksturę. Tak bardzo mi żal, że nie może go skosztować.

Chwilę potem Frankie znów patrzy na mnie, jego nastrój się zmienia, przynajmniej

na moment.

– Rozumiem.

– Tak bym chciała, żebyś mógł tego posmakować.

Przez dłuższą chwilę Frankie patrzy mi prosto w oczy.

– Ja też – mówi, po czym szybko przechodzi do konkretów. – Zamierzasz to podać z jagnięciną?

– Tak. – Nie mam wątpliwości, że to dobry wybór. – Tak sobie pomyślałam... może dodać twój groszek, szparagi i risotto cytrynowe?

– Doskonała kombinacja.

– Tyle że... – Jak wyznać mistrzowi kuchni, że moje risotto nie wychodzi mi tak często, jak powinno? Chyba po prostu muszę powiedzieć prawdę. – Risotto nie jest moją mocną stroną.

– O? – Jego palce wciąż międlą burratę.

– Wstyd się przyznać, ale zazwyczaj wychodzi mi ciężkawe.

– Chylę czoła przed odwagą uczynienia takiego wyznania. Ciężkawe risotto. Jasne. Dodajesz za mało wina i za bardzo się spieszysz.

Już jestem gotowa się nie zgodzić, ale on ucisza mnie uniesieniem ręki i prowadzi do kuchenki.

– Pokaż mi – mówi po prostu.

Czując wewnętrzny opór, zaczynam przygotowywać risotto. Frankie cierpliwie prowadzi mnie przez każdy etap – część mnie chciałaby go zdzielić za to, że znów czuję się jak na kursie gotowania, jednak druga część, której tak zależy na doskonałej lekkości dania, ma ochotę skakać z radości i wdzięczności za mistrzowską lekcję. W końcu mój lęk przed daniem, które tak wielu rodziców bez większych problemów przygotowuje niemal każdego dnia, zostaje pokonany.

We Frankiem też jest coś niezwykle kojącego, kiedy udziela rad, jakby był moim dodatkowym płucem, które pomaga mi oddychać. To dobra wróżba na drugi wieczór, który bez wątpienia przyciągnie jeszcze więcej duchów, zarówno jego, jak i moich.

Bill siedzi naprzeciwko mnie, obok niego na stole leży peruka, adwokacki kołnier poplamiony jest merlotem. Oto kolejny męski lunch dla wybranych, to znaczy dla niego i dla mnie – dziś poza nami nikogo nie obsługujemy. Biesiadujemy przy cygarach, porto i zazwyczaj przy kacze. Lunche z Billem zwykle trwają wiele godzin, po których przynajmniej przez parę dni nie mogę się pozbyć łupania w głowie.

Bill napełnia kieliszki ponaddziesięcioletnim porto Taylor's z najwyższej półki, jak wszystko u Billa. Coś go wyraźnie trapi. Jest prawdziwym mistrzem słowa; mój najwyższy szacunek budzi tym, że zazwyczaj używa ich tyle, ile trzeba.

– Przed nami kłopoty, Frankie.

– Przed nami zawsze są jakieś kłopoty, Bill, jak przed każdym. Tym właśnie jest życie: jednym wielkim, cholernym harmidrem, jedną wielką zupą śmieciową. – Próbuję rozładować sytuację śmiechem, ale widzę, że Bill naprawdę jest w złym nastroju i zdecydowanie zamierza podzielić się ze mną przyczyną takiego stanu.

– To nie byle jakie kłopoty, Frankie, to huragan.

Kiwam głową i czekam. Do czego on zmierza? Helen jest w domu z Charliem, kochanki są w zasięgu ręki, rodzice pozwolili mi wejść do domu, żeby po pięciu minutach zacząć na siebie krzyczeć i żeby znowu się mnie wyrzec, *crème brûlée* na jutro już się chłodzi, wołowina po burgundzku odpoczywa, Bóg jest w niebie, a ze światem wszystko jest jak należy.

– Chodzi o Gold City.

Bill namówił mnie na zainwestowanie sporych pieniędzy – których nie miałem – w jakiś podobno pewny projekt budowlany, a dokładniej w wieżowce w Gold Coast czy coś równie bzdurnego. To nie moja dziedzina, ale ufam Billowi, choć już niekoniecznie niektórym gościom, z którymi się zadaje – politykom i prawnikom, jeden większy szalbierz od drugiego.

Zaczynam się niepokoić. Stąпам po cienkim lodzie, cieńszym niż zwykle. Potrzebuję zwrotu z inwestycji: stawką jest Fortune. Pożyczyłem pod zastaw restauracji o jeden raz za dużo, żeby wygrzebać się z tarapatów. Trzymam się z daleka od torów wyścigowych i narkotyków, ale mimo to siedzę już po uszy w gównie i jest coraz gorzej, w czym – za moją zgodą – znakomity udział mają kolesie, których mało kto zaprosiłby na herbatkę do cioci.

– Jest bardzo źle?

– Jeszcze nie. Dostałem cynk od jednego faceta z innej firmy budowlanej.

– Co robimy?

Bill postanawia włączyć do swoich działań element etyki.

– Wykupię wszystkie twoje udziały. Teraz.

– Miałbym zostawić cię samego w tym gównie? Nic z tego.

Ale Bill już zdecydował.

– To ja cię w to wciągnąłem. Wiem, że często działasz na wyczucie, ale tym razem wyczucie nie wystarczy.

– Jak się z tego wypłaczesz?

Zaczyna się śmiać.

– Nie wypłaczę się. Jeśli cokolwiek zrobię, dorwą mnie za wykorzystywanie poufnych informacji. Zanim się obejrzę, już mnie usuną z palestry. Ale tobie mogę jeszcze pomóc.

– Bill...

– Powiedz „dziękuję” i zamknij się. Pieniądze dla ciebie mam, dostaniesz przelew z innego, specjalnie utworzonego konta. Użyj ich, żeby się utrzymać na powierzchni, Frankie. Tylko nie przepuść wszystkiego na bzdury albo kobiety.

Jak już wspomniałem, wie, do czego służą słowa.

– Jest coś jeszcze. – Bill znów napełnia nam obu kieliszki. – Będę ojcem.

– To wspaniale! Sheila musi być wniebowzięta. Ale z ciebie świntuch! Po tylu latach małżeństwa baby niechętnie wpuszczają nas do swoich łóżek, tak przynajmniej słyszałem.

Jego spojrzenie każe mi przystopować.

– Chyba nie... O, cholera. – Choć mógłbym nosić miano Libertyna z Woolloomooloo, muszę przyznać, że mnie zamurowało. Bill jest uczciwym, szlachetnym człowiekiem. I uwielbia swoją żonę. Mimo wielu lat starań nie doczekali się dzieci, a bardzo szkoda, bo byliby wspaniałymi rodzicami. Mogę bez trudu wyobrazić go sobie, jak uczy dzieciaki gry w futbol, zbiera wypadające mleczone zęby i pomaga w odrabianiu lekcji.

– Kto to taki, Bill? Jednorazowa przygoda?

– Dżentelmen nigdy nie robi niczego jeden raz – odpowiada ze śmiechem.

Widzę jednak, że jest rozdarty.

– Jest sporo młodsza ode mnie. O ironio, poznałem ją tu, u ciebie. Miała taki olśniewający uśmiech. My tylko... po prostu się stało...

Jasne. Wszystko zaczyna pasować. To ta młoda piękność, która od czasu do czasu siedzi obok niego. Śmiać mi się chce z własnego gatunku; zawsze używamy podobnych wykrętów, żeby usprawiedliwić się z wszelkiej maści niewłaściwych czy krzywdzących zachowań i nie musieć wypijać piwa, które sami nawarzyliśmy: „Nie chciałem rozwalać mu łba, proszę pana, to się po prostu stało”. Szlag by to trafił, to wszystko źle się dla Billa skończy. Wyczuwam nadciągającą małżeńską katastrofę.

– Kocham ją.

– Wcale nie! – Chwytam go za ubranie i potrząsam nim. – Zgłupiałeś na punkcie jej pipy, nic więcej. Kochasz Sheilę. Z Sheilą pasujecie do siebie jak nikt inny, jesteście jak dwie połówki pomarańczy. Bill, to chłopięce zauroczenie, taki chwilowy zawrót głowy, a nie poważne uczucie. Daj jej pieniądze. Czy ona w ogóle chce tego dziecka?

Bill wygląda na rozsierzonego.

– Nic nie rozumiesz. My... my jesteśmy ze sobą już od ponad roku. Nigdy o nic mnie nie prosiła. To moja decyzja i tylko moja. Chcę z nią być.

– O, Panie na wysokościach! A czy ona ciebie też kocha?

Nie odpowiada.

– Chce tego dziecka?

Kiwa potakująco głową.

– W mordę. A czy chce być z tobą?

Bill zaczyna szlochać. Biedny dureń, co ta miłość z nim zrobiła? Jak się domyślam, biedna Sheila jest teraz w domu i wypłakuje oczy w poduszkę, zastanawiając się, dlaczego jej mąż tak na nią zobojętniał. Panie, chroń mnie przed czymś tak żalonym jak prawdziwa miłość – w niej nic nigdy nie idzie gładko. Prawdę mówiąc, jak dla mnie to tylko jeden wielki burdel i syf. Coś przepysznego na ząb i ładna dziewczyna wtedy, kiedy mam na to ochotę – oto przepis na życie.

– Co zamierzasz zrobić?

– Ona mówi, że chce wyjechać, nie ze mną, ale żeby móc wychować dziecko. Chciałem się z nią ożenić, ale powiedziała, że to nie wchodzi w rachubę i że mam zostać z Sheilą.

– Może ma rację?

Najwyraźniej nie jego zdaniem. Widzę to w jego oczach i wyrazie twarzy, gdy wychyla kolejne kieliszki, żeby uciec w niepamięć. Chce się ukarać za całą tę sytuację i właśnie zmierza prostą drogą na samo dno.

W niecały miesiąc cały projekt budowlany upadł z hukiem. Pisali o tym we wszystkich gazetach. Udział Billa był znacznie większy, niż mogłem przypuszczać, w rachubę wchodziły nie tylko nieruchomości, ale również kopalnie i hodowle owiec. Wkrótce potem wszystko mu się posypało. Został oskarżony o nielegalne wykorzystywanie informacji i w konsekwencji szybko usunięto go z palestry. Bill powiedział też Sheili o tej młodej dupci, z którą sypiał, a ona wykopała go z domu. Chciał odnaleźć swoją wielką miłość, ale ta, rzecz jasna, zdążyła już wyjechać. Jak niewiele trzeba, by na wierzch wylazła cała nędza naszego życia. Jak można było przypuszczać, nie minęło dużo czasu, a Bill uznał, że teraz jego życiowym celem jest topić smutki w alkoholu. Zostawił wszystko Sheili i wyruszył na zachód w poszukiwaniu swojej miłości. Nie powiodło mu się, ale do miasta nie wracał przez całe lata. Gdy wrócił, ja już dzierżyłem chochlę w moim pośmiertnym królestwie. Bill zaczął strzec z oddali mojej dawnej restauracji. Nigdy nie zapomniałem, że uratował mnie od katastrofy finansowej. Zadbalem o to, żeby o nim nie zapomniano. Jedną z ostatnich rzeczy, jakie zrobiłem przed jego wyjazdem, było przygotowanie jego ulubionego dania i spisanie testamentu. Co prawda zrobiłem to na kartonie po mleku, ale testament był datowany i podpisany. I Bill moją wolę wypełnił.

Mówi się, że nie da się uratować drugiego człowieka, ale każdy tu, w zaświatach, potwierdzi, że to kompletna bzdura. Ludzie bez przerwy ratują siebie nawzajem. Cały dowcip polega na tym, żeby tego ratowania nie przyplacić własnym życiem.

Drugi wieczór z zasady jest szczególnie trudny, nie tylko w branży restauracyjnej. Niejeden aktor, który odniósł niebywały sukces w pierwszym przedstawieniu, daje ciała w kolejnym; pisarze i gwiazdy pop, którzy po debiucie wynoszeni są pod niebiosa, po drugim podejściu popadają w zapomnienie. Podobnie rzecz ma się ze związkami: pierwsza randka ma w sobie magnetyczną moc i niesie mnóstwo oczekiwań, które już na drugiej są brutalnie weryfikowane – okazuje się, że brak tematów do rozmowy i że osoba, nad którą człowiek się tak rozpląwał przed przyjaciółmi, nie ma wiele wspólnego z tą, która siedzi po przeciwnej stronie stolika.

Drugi wieczór to wieczór „opadania łusek z oczu”. Czy emocje towarzyszące dniu otwarcia są możliwe do odtworzenia? Gdy mija początkowa euforia, nadchodzi czas na to, aby wziąć się naprawdę do roboty. To biznes, a my świadczymy klientom usługi. Czy uda się to ponownie? No i jeszcze kluczowe pytanie: czy menu okaże się równie udane, czy też za pierwszym razem był to po prostu łut szczęścia?

Czy wczoraj tylko dopisało mi szczęście?

Nie powiedziałam Frankiemu, że mama też go widzi. Wiem, że będę musiała, ale jakaś część mnie chce, by ta tajemnica obejmowała tylko nas dwoje. Gdy tylko mu to wyznam, zaraz zasypie mnie pytaniami, mamie też nie odpuści: będzie żądał spotkania z nią i wszystko się zmieni. To jedna z przyczyn, dla których jej unikam, druga jest taka, że nie jestem pewna, czy to, co mówiła, jest prawdą. „Zakochanie” to zobowiązanie, a on jest duchem, a jakby tego było mało, jestem umówiona z jego synem. Poza tym moje małżeństwo skończyło się zaledwie kilka tygodni temu, a on jest duchem – chyba się powtarzam – którego dopiero co poznałam. Mama zawsze działała pod wpływem impulsu, z kolei ja w kwestiach sercowych nie lubię się spieszyć. Muszę przestać o tym wszystkim myśleć, przecież nie ma nawet cienia szansy, żeby to coś, co jest między mną a Frankiem, mogło się przerodzić w trwały, istniejący w świecie rzeczywistym związek. Może tak naprawdę chodzi o pracę. Może Leigh w swojej recenzji miał trochę racji, mimo że jego umysł otumaniały ciasteczka mamy? Może po prostu szukam kogoś, za kim mogłabym się schować, nawet jeśli to tylko bezcielesny byt? A czy już wspomniałam, że wybieram się na randkę z jego synem? Charlie jest prawdziwy, materialny, już okazał się pomocny i zaprosił mnie na randkę, z której różne rzeczy mogą wynikać. O matko, co ja mam teraz zrobić?

Jaka szkoda, że Julia dziś nie przyjdzie. Tak bardzo potrzebuję jej trzeźwego spojrzenia. A tak zamiast niej mamy Polly, która natychmiast skorzystała z okazji, gdy tylko Hugo zadzwonił do niej z prośbą o pomoc. Podczas studiów medycznych pracowała jako barmanka w eleganckim barze hotelowym. Do przygotowywania koktajli podchodziła jak do niezwykle ważnych eksperymentów chemicznych i szybko stworzyła swoją autorską paletę „eliksirów”. Nie mam wątpliwości, że w poprzednim wcieleniu – o ile takie są – była wiedźmą. Poza niesłabnącym zainteresowaniem odmiennymi stanami świadomości, a może właśnie z tego powodu, potrafi każdego spić do nieprzytomności. Obsługuje klientów wręcz cudownie i nigdy nie daje się wyprowadzić z równowagi. Jeśli

uzna, że ktoś jest zbyt pijany lub zbyt chamski, by go obsłużyć, to go po prostu ignoruje. Mam nadzieję, że takich gości będzie dziś stosunkowo mało, choć wszystkie stoliki są zarezerwowane.

Serge ponownie przejmuje kontrolę na muzyką. Włącza swojego iPod'a, na który siostrzenica ściągnęła wszystkie jego ulubione kawałki.

W kuchni atmosfera robi się coraz gorętsza. Goście już są, zaczynam więc od kremowej zupy pieczarkowej z tradycyjnym pieczywem czosnkowym. Z sali dochodzą odgłosy ścieżki dźwiękowej z filmu *Xanadu*. Słońce przed chwilą zaszło. Polly właśnie ewakuowała się od stolika numer pięć, przy którym ponownie siedzi ten sam co wczoraj, niezłe wstawiony gość ze swoją piękną żoną, ewidentny amator sprzeczek. Polly informuje mnie, że kiedy otwierała przyniesioną przez niego butelkę wina, facet chwycił ją za pupę, jednocześnie szczerząc się do żony, i w związku z tym nie zamierza go więcej obsługiwać. Zadanie bierze na siebie Hugo, jednak dla niego to również nie jest najlepszy dzień, głównie dlatego, że pijaczyna nie szczędzi mu wstrętnych homofobicznych uwag, bynajmniej nie wypowiedzianych szeptem. Ten okropny Paul też przyszedł, tym razem w jeszcze liczniejszym towarzystwie starszych panów o chytrym spojrzeniu, ale na razie Polly sobie z nimi radzi. Nie mam wątpliwości, że przyszli tu po to, by dowiedzieć się czegoś więcej o notesie z przepisami.

Gdy Olivia Newton-John śpiewa *Xanadu*, słyszę za plecami przekleństwa i ryki Frankiego, że nie zniesie dłużej tej piosenki. Towarzyszy im szmer, jakby ktoś przy czymś majstrował, a chwilę potem rozlega się nagły trzask, widać błysk, słychać głuchy łomot i nagle wszystko zatapia się w ciemności.

Dochodzą do mnie odgłosy szamotaniny, jakieś stukania i pukania, ale ponad wszystko przebijają się krzyk Frankiego:

– Kurwa!

Biegnę do jadalni, w której udaje mi się dostrzec zarys jego sylwetki. Goście – co naturalne – zaczynają szemrać i zadawać pytania, a Hugo spieszy zapalać świece.

– Próbowałem tylko zmienić utwór w tym cholernym urządzeniu – mruczy Frankie.

– Jest taka jedna piosenka, którą chciałem ci puścić, a goście też powinni posłuchać czegoś innego niż to *Xanadu*. Serge majstrował przy tym draństwie przez cały dzień, więc uznałem, że skoro on potrafi, mnie też się to uda. Chyba spowodowałem spięcie.

Nie wiem, o co pytać najpierw: o to, jaką piosenkę chciał mi puścić, czy o to, gdzie jest skrzynka z bezpiecznikami. Uznaję, że w tej chwili druga kwestia jest istotniejsza.

– Nad pojemnikami na śmieci. Poproś Billa, żeby ci pokazał, jest gdzieś tu obok.

Biorę jedną ze świec i wychodzę na zewnątrz w towarzystwie Polly. Rzeczywiście, Bill stoi na straży i gdy tylko mnie zauważa, wskazuje palcem skrzynkę. Przesuwam przełączniki i... nic się nie dzieje. Polly próbuje i też nic.

– Potrzymaj. – Bill podaje mi flaszkę i zabiera się do dzieła. – Bezpiecznik się przepalił – wyjaśnia parę chwil później. – Trzeba go wymienić.

– O nie! – jęczę. – Jesteś tego pewny?

– Masz kuchenkę gazową – pada odpowiedź. – Zorganizuj kolację przy świecach.

– Niezła myśl – popiera Billa Polly, a ja natychmiast oczami wyobraźni widzę, jak psują się wszystkie produkty przechowywane w chłodni.

Hugo dzielnie trwa na posterunku, dlatego wszystkie świece już płoną i w ich migoczącym świetle jadalnia mieni się szmaragdowym pięknem. Kuchnia to teraz miejsce, w którym trzeba działać na wyczucie – dobrze, że mam risotto.

Hugo czaruje gości i raz za razem napełnia kieliszki przyniesionym przez nich winem.

Wracam do risotto i... czuję go; stoi tak blisko, jak nigdy przedtem. Podobno gdy zabraknie jednego zmysłu, inne się wyostają; może właśnie tego doświadczam. To jednak nieważne, ważne są jego zapach i emanujące od niego ciepło, które niemal mnie przytłaczają. Przez chwilę jestem niemal pewna, że czuję jego brodę na swoim ramieniu.

– Przepraszam, Lucille.

– Coś musiało się stać – wyduszam z siebie. – Prawo drugiego wieczoru. Mam tylko nadzieję, że brak prądu nie okaże się zbyt kosztowny i że naprawa nie potrwa zbyt długo. Jeśli przeciągnie się do jutra, przepadną wszystkie produkty, które trzymamy w chłodni, kurczaki, kaczki; to będzie katastrofa.

– Tak się nie stanie.

– Tego nie wiesz.

– Nie trać nadziei.

– Co to była za piosenka?

– Nieważne, chwila już minęła. Jeśli coś takiego się dzieje, gdy dotykam urządzeń pod napięciem, to nawet nie chcę myśleć, co mogłoby się stać, gdybym dotknął *ciebie*.

– A chciałbyś mnie dotknąć? – Słowa wymykają mi się z ust, zanim udaje mi się nad nimi zapanować.

– Nie mam ci do zaoferowania nic więcej poza krótkimi spięciami. Charlie jest...

– Zapomnij. – Dobrze, że jest ciemno i nie może zobaczyć żalu, jaki maluje się na mojej twarzy.

– To mój syn.

– Frankie, nie jestem jakąś cholerną paczką, którą można przekazać w inne ręce! – wybucham.

– A może Ewan? Zna się na rzeczy i jest chętny do pomocy. Na pewno zna jakiś dobrego elektryka, tak? – Mówiąc to, Serge patrzy na mnie podejrzliwie, zaskoczony moją ostatnią kwestią, zupełnie dla niego niezrozumiałą.

– Serge, jesteś geniuszem!

Ewan, Katherine i Phil, ich przyjaciel i elektryk zarazem, są na miejscu dwadzieścia pięć minut później.

Natychmiast zabierają się do roboty, a ja szykuję porcje żeberk jagnięcych w ciemności, ponieważ większość świeczek oświetla salę. Na szczęście z zasady kieruję się nosem, żeby ocenić, czy potrawa jest już gotowa do wyjęcia z piekarnika czy zdjęcia z ognia. Frankie też tak robi, choć w tej chwili nie rozmawiamy, ponieważ między nami zapanowało pewne napięcie, a poza tym towarzyszy mi Katherine, która przyjęła na siebie rolę asystentki. Podobnie jak Frankie, początkowo też nie jest przekonana do burraty, ale tylko do czasu, gdy proszę ją o skosztowanie. Bierze do ust porcję kremowego sera z dodatkiem brzoskwini i mięty i po chwili ogłasza werdykt:

– Niezłe.

Do kuchni wchodzi Ewan i Phil.

– Co się stało? – pyta zaciekawiony Phil.

– Jakiś skok napięcia, kiedy próbowałam zmienić piosenkę w iPodzie.

– To nie mogło być to. Kable dostały ogromnego kopa, musiało dojść do jakiegoś potężnego wyładowania elektrycznego.

– O rety. – Ewan jest wyraźnie pod wrażeniem.

– Będą mi potrzebne dodatkowe narzędzia i zapasowy generator – kontynuuje Phil.

– Zadzwoń po paru kolegów. Spędzimy tu przynajmniej kilka godzin.

Wygląda na to, że dotyk Frankiego spowodował coś w rodzaju elektrycznego kataklizmu. Co ja sobie myślałam?

Ponoć gdy Ewan MacColl napisał piosenkę *The first time ever I saw your face* dla swojej kochanki Peggy Seeger w 1959 roku, nie byli wówczas razem głównie dlatego, że wybranka jego serca miała męża. Później MacColl i Seeger pobrali się, ale ta piosenka... wszystko w niej jest: nadzieja i ten grom z jasnego nieba, który uderza z niesłychaną mocą, kiedy człowiek zdaje sobie sprawę, że jest niemożebnie, bezgranicznie, nieuleczalnie zakochany.

Gdy jestem z nią w kuchni, mogę patrzeć, jak pracuje, śmieje się, mogę mieć nadzieję. I marzyć. Dlaczego musiałem utknąć gdzieś w półświecie bez czasu, żeby poczuć to, co teraz czuję?

Jestem po uszy zakochany w dziewczynie, z którą chce się spotykać mój syn. W żyjącej, oddychającej kobiecie, która pragnie tego, czego nigdy nie będę mógł jej dać.

A jednak.

A jednak.

Nic dziwnego, że rozwaliłem ten cholerny bezpiecznik.

Właśnie wychodzę z łazienki, kiedy nagle chwyta mnie jakiś mężczyzna, którego twarz wygląda makabrycznie w świetle latarki trzymanej pod brodą – robiłam tak samo, gdy byłam małą dziewczynką i razem z innymi dziećmi z komuny opowiadaliśmy sobie historie o duchach.

Z moich ust wydobywa się cichy okrzyk, dokładnie taki, jaki znam ze swoich koszmarów, gdy za wszelką cenę próbuję jak najgłośniej krzyknąć, żeby wszystko wróciło na miejsce, ale choć staram się jak mogę, nie słyszę nawet szeptu.

Patrzę na tę dziwacznie oświetloną twarz i próbuję rozpoznać w niej znane rysy. To jeden z naszych gości, ten brutal z piękną żoną, który był tu wczoraj.

– Buuu! Przepraszam, nie chciałem pani wystraszyć.

W końcu odzyskuję głos.

– Jasne. A co pan robi na zapleczu?

– Chciałem wyskoczyć na dymka. Dzisiejszy obiad też był przepyszny, dzięki.

Wydaje się mówić szczerze, jednak w jego głosie pobrzmiewa jakaś fałszywa nuta. Szkoda, że Frankiego tu nie ma. Gdzie on się podziewa?

– Dziękuję za dotację – mówię spokojnie, co zważywszy na okoliczności, jest sporym wyczynem. – Dwa wieczory z rzędu to naprawdę coś.

Patrzy na mnie niemal kokieteryjnie. Och, gdzie jest ten Frankie?

– Nawet sobie pani nie wyobraża.

– Przepraszam za brak światła, już prawie naprawione.

Mężczyzna nonszalancko wzrusza ramionami.

– Mojej żonie bardzo się podoba, mówi, że to takie romantyczne. Niech jej będzie.

No dobrze, muszę przyznać otwarcie: nie podoba mi się ten gość. Bardzo mi się nie podoba. Frankie?

– Ma pan bardzo piękną żonę.

Kolejne wzruszenie ramion.

– Muszę wracać do kuchni. Toalety są tu.

– Wiem. – Omiata ściany światłem latarki w swoim iPhone. – Gdzie są obrazy?

– Nie rozumiem.

– Obrazy. Te, które namalowałem dla Frankiego.

I wszystko jasne.

– Pan się nazywa Matthias Drewe?

Wzdycha z wyraźną irytacją. Musi mnie uważać za niezłą kretynekę, skoro zadaje takie pytanie.

– Obrazy są teraz u ramiarza.

– Ma je pani wszystkie?

– Nie wiem. Jest ich chyba pięć. Właściciele restauracji życzą sobie, żeby tutaj zostały.

– Pani wie, że są warte fortunę.

– Nie wiem – mówię raz jeszcze. Proszę, idź już sobie. – Jak rozumiem, dawno

temu pracował pan u Frankiego.

– To był zwykły dupek.

O wilku mowa: Frankie już stoi obok.

– Też za tobą tęskniłem, słoneczko.

Co za ulga.

– Coś ty powiedziała? – Matthias Drewe jest wyraźnie wściekły.

– Ja? Nic. Przepraszam, ale muszę przygotować deser. Miłego wieczoru.

– Pozwoli pani, że skorzystam z toalety dla pracowników. – To stwierdzenie, nie pytanie.

Matthias kieruje kroki do ubikacji, nie mam więc wyboru i ustępuję mu z drogi. Frankie staje obok drzwi.

– Zmykaj stąd – mówi do mnie. – Twoje miejsce jest teraz w kuchni, suflety są już gotowe.

– Tylko nie rób niczego głupiego – ostrzegam go.

– Nie potrafię nawet zmienić piosenki w odtwarzaczu, co więc takiego mógłbym zbroić tutaj? – Mruga niewinnie oczami.

Światło zostaje włączone w chwili, gdy wyciągam z piekarnika ostatnie suflety. Z jadalni dobiegają mnie odgłosy zarówno oklasków, jak i jęków zawodu – wygląda na to, że niektórym gościom znacznie bardziej odpowiadała atmosfera mroku rozpraszanego blaskiem świec. Katherine wychodzi z kuchni z nieodłącznym notesem w dłoni.

– Pozwolisz, że jeszcze tutaj rzucę okiem na wszystko. – Paul już jest obok mnie, okraszając twarz kolejnym uśmiechem Kota z Cheshire. W końcu to drugi wieczór, nie powinny mnie dziwić żadne nieprzyjemne niespodzianki. – Wybacz, że pojawiaam się w twojej kuchni, trudno się pozbyć starych nawyków, w przeszłości byłem krytykiem kulinarnym. – Jest pełen nieznośnej służalczości.

– I wolno ci było przychodzić na zaplecze?

– Frankie mi pozwalał.

Trudno mi w to uwierzyć.

Wzrok Paula kieruje się ku leżącemu obok na blacie otwartemu notesowi z przepisami. Robi krok w jego kierunku, ale staję mu na drodze.

– Paul, bardzo proszę, wróć na swoje miejsce, suflety są już gotowe i muszą być natychmiast podane.

– Nie pamiętam, żeby Frankie kiedykolwiek przygotowywał je... z kawą, jeśli się nie mylę?

– Masz doskonały nos.

– Abym mógł lepiej wyczuć twój zapach, moja droga. – Próbuje nadać tym słowom nieco zblazowany, żartobliwy ton, jednak pobrzmiewa w nim złowróżbna nuta.

Udaje mi się roześmiać, choć nie przychodzi mi to łatwo.

– Sio, już cię tu nie widzę, wracaj na swoje miejsce. To przepis mojej babci i zdecydowanie by się jej nie podobało, gdybym się przez ciebie opóźniła.

– W życiu bym do tego nie dopuścił. Po prostu chciałem złożyć gratulacje na twoje ręce i spytać, czy mógłbym rzucić okiem na ten mały notesik. Wydawało mi się, że wspominałaś, że należał do właściciela.

– To prawda, przyniósł go ze sobą, gdy wpadł tu dzisiaj na chwilę – kłamie.

Na twarzy Paula maluje się konsternacja, ale szybko przykrywa ją nieszczerzy uśmiech. Nie mówiąc już nic więcej, wychodzi z kuchni.

Suflety kawowe wnosimy wszyscy razem, to znaczy Hugo, Polly i ja, i polewamy je kremowym sosem z whiskey i kawą mokka już na miejscu, przy stolikach.

Zauważam, że Matthias nie wrócił na swoje miejsce, Frankiego też nigdzie nie widać. Mimo to decyduję się polać sosem suflet pięknej małżonki Matthiasa.

– Może powinnam poczekać na męża – protestuje kobieta.

– Suflety nie mogą czekać, właśnie dlatego są takie wyjątkowe. – Kończę polewanie. – Poczuję się urażona, jeśli pani nie skosztuje. Bardzo proszę.

Piękność kiwa potakująco głową i bierze kęs do ust.

– Och, coś wspaniałego.

– Dziękuję. Jestem Lucy. Wydaje mi się, że widziałam panią u nas wczoraj.

– Tak, jestem Vivianne. Kolejny niesamowity wieczór. I bardzo mi się podobał ten brak prądu i świece.

– Jedyne, na czym nam zależy, to zadowolenie gości. Jak się dowiedziałam, nasze obrazy wyszły spod pędzla twojego męża.

– To prawda.

– Ty też malujesz?

Vivianne na chwilę wstrzymuje oddech.

– Jestem historykiem sztuki. Ostatnimi czasy pełnię bardziej funkcję menedżera Matthiasa. Czy mój mąż rozmawiał już z tobą na temat wystawy?

– Nie rozumiem?

– Co za głuptas, przecież po to go do ciebie wysłałam. W przyszłym tygodniu ma wystawę i zastanawialiśmy się, to znaczy ja się zastanawiałam, czy moglibyśmy wypożyczyć kilka jego prac. Organizujemy przegląd twórczości Matthiasa i mamy kilka wolnych miejsc. Wystawa będzie niedaleko, w Woollahra, w galerii Knox. Chodzi tylko o trzy tygodnie.

– Ee... mogę spytać właściciela. To znaczy właścicieli.

– Byłabyś tak miła? Bardzo ci dziękuję. Poza tym chcielibyśmy zarezerwować Fortune i twoje usługi na wernisaż. Czy byłabyś zainteresowana?

– Oczywiście. – Vivianne ma niewątpliwy udział w podnoszeniu mojej samooceny. Nie tylko bardzo jej smakuje mój deser, ale chce też zarezerwować całą restaurację: czegoś więcej mogłabym pragnąć?

– Świetnie. Matthias czuje bardzo silną więź z tym miejscem; on i poprzedni właściciel byli blisko ze sobą związani, gdy Mattie był jeszcze chłopcem.

Mam ochotę powiedzieć: „Tak, ten mały szcurek sabotował pracę Frankiego, okradał go i wykorzystywał”. Zamiast tego decyduję się na coś bezpieczniejszego:

– To bardzo ciekawe. Życzę smacznego.

Wracam do kuchni, gnana ogromną potrzebą napicia się.

Matthias pojawia się dopiero po piętnastu minutach, skarżąc się biednemu Hugonowi, że ktoś go zamknął w toalecie. Podejrzewam, że po prostu na chwilę odpłynął.

W części jadalnej wszystko idzie jak należy, a goście spędzają miło czas na

pogawędkach i popijaniu przyniesionych przez siebie alkoholi. Wygląda na to, że czasowy brak prądu i świece wpłynęły na stworzenie bardziej intymnej atmosfery, która wciąż zdaje się utrzymywać. A jednak... mam już dość na dziś. Gdy wszystko jest już posprzątane, wyrażamy ogromne i szczerze, płynące prosto z serca podziękowania skierowane do Katherine, Ewana i Phila, poparte butelką szampana i rezerwacją najlepszych miejsc przez kolejny miesiąc.

Hugo oświadcza, że wybiera się na randkę z jednym z kelnerów z Circa, z którym obecnie flirtuje, sypia i robi jeszcze jakieś inne rzeczy. Informuje nas też, że Leigh musiał zamknąć restaurację na pięć dni, żeby dokonać napraw związanych z hydrauliką, zleconych po bardzo skrupulatnej inspekcji przeprowadzonej przez Ewana. Ależ Leigh musi być wściekły. Katherine posłała mu listę publikacji, które według niej pomogą mu w nauce pisania recenzji kulinarnych, dodała go też na listę mailingową ośrodka odwykowego na wypadek, gdyby chciał zasięgnąć porady w sprawie uzależnienia od konopi. Może jednak Bóg istnieje.

Serge, który większość wieczoru spędził na asystowaniu Philowi przy naprawianiu usterki, zjawia się w kuchni z wierszem skreślonym naprędce na stronie jednego ze skryptów z przepisami bhp, które dostaliśmy od Ewana. Wręcza mi go pełnym szczerzej podniosłości gestem.

– Serge, czy następnym razem mógłbyś najpierw pomóc mi pozmywać, a dopiero potem napisać wiersz?

– Natchnienie, Lucy, naszło natchnienie. – Serge wymownie wali się pięścią w pierś. – Od wiele dziesiątki lat ja jego nie czułem.

– O święci pańscy, już po nim. Poezja to zły znak. – Dochodzą mnie słowa Frankiego, który znów się objawił.

Patrzę na niego i widzę, że ponownie ma na sobie fartuch kucharski i sprawia wrażenie, jakby sam był w każdej chwili gotów, aby zacząć czytać poezję.

– Serge od czasu do czasu się zadurza. No, może to nie tyle zadurzenia, ile chwilowe fiksacje. Gdy wpada w taki stan, trzeba na niego sporo pokrzykiwać i ustawiać go do pionu mnóstwem konkretnych poleceń, inaczej cały czas będzie pisał sonety.

– To wszystko z powodu mojej mamy?

– Wszyscy głupiejemy, kiedy jest miłość, Lucy – żali się Serge.

– Ale Serge, przecież ty nawet jej nie znasz. Spotkałeś ją parę razy kilkadziesiąt lat temu, a potem dopiero wczoraj wieczorem. Nie masz pojęcia, jaka jest naprawdę.

– Moja dusza rozpoznaje jej dusza.

– Nie sądzę. Nie widziałeś, jak spędza na kanapie osiem godzin, ciurkiem gapiąc się w telewizor, nawalona niemal do nieprzytomności, czy jak wyrывa sobie z brody włosy, które odziedziczyła po dziadku, a to są naprawdę grube włosy, Serge. Nie wiesz, że potrafi tak chrapać, że budzi dziecko sąsiadów. Życie z nią to nie spacer po płatkach róż: moja mama to bardzo samolubna kobieta, która będzie wyciskać z ciebie siły życiowe przy każdej nadarzającej się okazji.

– Jak ja tego pragnę! – mówi omdlewającym głosem Serge.

– To na nic – oznajmia Frankie. – Już jest stracony.

– Jak długo to potrwa?

– Wieczność! – oświadcza stanowczo Serge.

– Prawdopodobnie kilka miesięcy, choć kiedyś przez cały rok kochał się bez wzajemności w kobiecie, która sprzedała mu garnitur.

– Czemu jej gdzieś nie zaprosisz? – proponuję. – Albo odwiedź ją w domu. To cię uleczy.

Serge patrzy na mnie z nagłym przerażeniem. Na stronie z wierszem zapisuję adres mamy i wręczam mu ze słowami:

– Zawsze jest w domu.

Serge niemal nabożnie wpatruje się w kartkę – jak gdyby trzymał w ręku Świętego Graala. Mamrocze pod nosem słowa podziękowania i, wyraźnie otumaniony, rusza do wyjścia.

– Nie pójdzie tam od razu – zapewnia mnie Frankie. – Jest bardzo nieśmiały. Potrzebuje tygodnia, żeby zdobyć się na telefon. Może jednak wcześniej coś jej wyśle.

– Co na przykład? Ucho?

– Stawiam na wiersze. W pracy musisz mu stanowczo zakazać pisania, inaczej wszystko puści z dymem. A tak swoją drogą, jest całkiem sprawnym poetą, wiesz? Może tylko nieco zbyt ckliwym, jak na mój gust. Osobiście wolę Teda Hughesa¹².

– Nie wątpię. – Umieszczam w chłodni ostatnią porcję jedzenia i odwracam się do Frankiego. – Polly na mnie czeka.

– Nocny wypad w miasto, co?

– Chcemy wyskoczyć na parę drinków, żeby się odstresować.

– Plan nie tylko sensowny, ale i w pełni zasłużony. Przetrwiałaś drugi wieczór w miarę bez szwanku.

– Pomijając katastrofę z elektryką, psychicznych malarzy, szemranych dziennikarzy kulinarnych i na doczepkę mojego zastępcę, który okazał się beznadziejnie zakochany w mojej matce... Fakt, przyjemny spacerek ścieżką bez wybojów.

– Przyjemne spacerki są przereklamowane.

– Skąd wiesz? Nigdy takiego nie odbyłaś.

– *Touché*, Lucille.

Krążymy wokół siebie niczym dwa elektrony, tyle że o ładunku, który stale rośnie i jeszcze trochę, a dojdzie do kolejnego wyładowania.

– No więc... dobranoc.

– Dobranoc, Lucille.

Gdy zamykam za sobą drzwi na klucz, widzę, jak obserwuje mnie zza okna. Nie spuszcza ze mnie oka. Znajduję się w polu jego oddziaływania i coraz bardziej pragnę nigdy się z niego nie wyrwać. Jednak za drzwiami Fortune toczy się prawdziwe życie i jest Polly, która na mnie czeka. Ruszamy ramię w ramię Cowper Wharf Roadway.

– Z kim przed chwilą rozmawiałaś? – pyta Polly.

– To był tylko duch, który mieszka w restauracji.

– Super.

Nie przerywamy marszu. Polly nie da się nie kochać za to zupełnie odmienne postrzeganie świata. Jej doświadczenia zdobyte na oddziale paliatywnym i w charakterze anestezjologa sprawiają, że niczemu się nie dziwi ani niczego nie kwestionuje.

– Ja ciągle mówię do mamy. – Mama Polly zmarła, gdy ta miała piętnaście lat, co niewątpliwie pchnęło ją zarówno ku chęci ratowania życia, jak i próbom uchylenia rąbka tajemnicy życia po życiu, jeśli takowe istnieje.

– A ona ci odpowiada?

– Cały czas.

Wybuchamy śmiechem i dziarsko podążamy dalej, mijając po drodze śpiące na wodzie okręty, majestatyczne w swej szarej, nieruchomej monolityczności, a także młodych oficerów w nieskazitelnie białych czapkach, którzy bez celu szwendają się z miejsca na miejsce albo wstępują do pobliskich klubów.

Kiedy po wyczerpującej wspinaczce, która nas obie przyprawia o zadyszkę, docieramy do Wylde Street, nasze płuca wypełnia ciepłe, kojące morskie powietrze, niosące obietnicę nadciągającego lata. Nocne niebo usiane jest niezliczonymi gwiazdami.

– Boże, gdyby miało mnie tu więcej nie być, strasznie bym za tym tęskniła. – To tylko wypowiedziana na głos myśl, ale Polly w pełni utożsamia się z jej treścią. Jak Frankie sobie radzi w tym dziwnym półistnieniu, w którym nie ma upływu czasu, nie ma zachodów słońca, nie ma tej nocy? Może tylko zerkać przez okno lub otwarte drzwi i przygotowywać posiłki, które już dawno zostały zjedzone, albo obserwować, jak ja je przygotowuję, ale bez możliwości ich kosztowania. To musi być prawdziwa tortura. Nic dziwnego, że tak bardzo mu zależy na rozwiązaniu tajemnicy swojej śmierci. Wychodząc dziś z restauracji, czułam się winna: wiem, że będzie czekał na mój powrót. Dlaczego zasady panujące w zaświatach nie dopuszczają raz na jakiś czas spaceru do Potts Point? Przecież i tak nikt by go nie zobaczył. Kto w ogóle ustala te zasady?

Palcem wskazuję na grupę gwiazd.

– Wiedziałaś, że to Wielka Konstelacja Lamingtona?

Polly potakuje.

– Chyba bardzo potrzebujesz drinka.

*

Siedzimy w małym włoskim barze, do którego mamy szczególny sentyment. Przy drugim martini świat znów zaczyna wyglądać tak, jak powinien.

– I jak ci się żyje w separacji?

– Lepiej niż w stadle. – Pijemy za to. Polly zawsze zachowywała się wobec Leigh poprawnie, ale między nimi nigdy nie było ciepłych uczuć. Leigh brakowało też odwagi, żeby zacząć smalić do niej cholewki. Lojalność Polly może się chyba równać tylko z jej oszałamiającą urodą. W tej chwili mój eks wydaje się lata świetlne stąd.

– Podoba mi się moje nowe życie. Musi się udać, prawda?

– Już się udaje. Cała tajemnica tkwi w częstotliwości, twoja musi być wysoka.

Polly, która ma wieczne problemy ze spaniem, kiedy nie eksperymentuje z różnymi związkami chemicznymi, oddaje się studiowaniu fizyki kwantowej. Często podrzuca mi książki i podsyła linki do filmików na YouTubie, prezentujących różne jej aspekty... Problem w tym, że po przeczytaniu jednej strony lub obejrzeniu jednej minuty oczy zaczynają mi się kleić i ciąg dalszy nie wchodzi w rachubę. Koncepcje ogólne bardzo do mnie przemawiają, jednak wchodzenie w szczegóły znacznie przekracza umiejętności

i możliwości kogoś, kto z trudem przeczołgał się w szkole przez biologię.

– Wierzysz, że ludzie mogą powstawać z martwych? – pytam.

– Jasne, codziennie przywracamy ludzi do życia.

– Nawet wtedy, gdy już jakiś czas nie żyli?

– Chodzi ci o coś w rodzaju zombi?

– Miałam raczej na myśli... duchy.

Polly wgryza się w swoją oliwkę, zamawia kolejny kieliszek u boskiego, młodego włoskiego kelnera, który wpatruje się w nią z głęboką tęsknotą w oczach, i odpowiada:

– Nie mogę powiedzieć, że to bujda. Czy użyłabym określenia „duchy”? Nie. Nie wiem, jak to coś nazwać, ale dopuszczam myśl, że mogą istnieć jakieś zbiory atomów i molekuł, które tworzą pewną formę bytu schwytanego gdzieś pomiędzy przedtem a potem, między wymiarami, by tak rzec.

– No właśnie, to duch.

– Musisz pamiętać o jednym, Lucy, że czas ma nie tylko długość, ale i szerokość.

Dopijam martini, starając się temu twierdzeniu nadać jak najwięcej sensu.

– Jednym z kluczowych odkryć w fizyce kwantowej jest to, że jedna cząstka może w tej samej chwili wpaść do dwóch szczelin... czyli możemy być w dwóch miejscach naraz.

– To znaczy, że można być jednocześnie martwym i nie martwym?

– Jasne, spytaj każdego, kto ma złamane serce. Problem w tym, jak to mierzyć. Długość fali jest odwrotnie proporcjonalna do rozmiaru cząstki. Ale kiedy rzucę wiązkę światła na cząstki, żeby dokonać ich pomiarów, zmieniam je... kwestia tylko, w jakim stopniu.

– Czy to naukowy sposób zadawania pytania: „Czy jeśli w lesie upadnie drzewo...?” – Zupełnie się pogubiłam.

– Coś w tym rodzaju. W każdej sekundzie wszystko, wszystkie rzeczy, byty, mody, sprzeczki, narodziny, śmierci, małżeństwa, naturalne katastrofy, polityczne zwycięstwa, kłótnie z twoim byłym, orgazmy, które przeżywasz z kochankiem, to wszystko współistnieje ze sobą. Najślabszym ogniwem jest jedyne narzędzie, jakie mamy, by to współistnienie mierzyć, czyli czas. Światło zawsze zmienia prędkość poruszania się cząstek. To tak zwany dualizm korpuskularno-falowy... zasada nieoznaczoności.

– Mogłabym zastosować zasadę nieoznaczoności do większości mojego życia.

– Wszyscy moglibyśmy. Trzeba tylko poszerzyć swoje horyzonty i myślami wyjść poza klasyczne ramy.

– Jeśli wszystko ze sobą współistnieje, w jaki sposób moje dzisiejsze ja może współistnieć z rzeczywistością, której w świadomym czasie, to znaczy wtedy, gdy nie śpię, nigdy nie miałam?

– Bo rzeczywistość nie ogranicza się do godzin czuwania. Prawdę mówiąc, rzeczywistość taka, jak ją rozumiemy, nie istnieje, w każdym razie nie całkowicie, nie tak wyłącznie, jak nam się wydaje.

– O matko, założę się, że na pierwszym roku z filozofii radziłaś sobie śpiewająco.

– Wszyscy sobie radziliśmy. Filozofia to jedyny przedmiot, którego nie można nie zdać; to był jeden z przedmiotów, który wybierali wszyscy studenci medycyny. Ale

w fizyce kwantowej nie chodzi o to, *dla czego*, ale *jak*. A teraz opowiedz mi o tej odlotowej randce, na którą się wybierasz ze swoim nowym ciachem.

Nadciąga kelner z kolejnymi kieliszkami.

– Tak naprawdę nic o nim nie wiem. Jest krytykiem kulinarnym, synem Frankiego i współwłaścicielem budynku. Przyszedł, żeby mi pomóc w sprawach związanych z inspekcją z rady miasta. On...

– Jest prawdziwym słodziakiem.

– Nie wiem. Wczoraj przyszedł w towarzystwie ledwo pełnoletniej panny. Nie sądzę, żeby interesował go ktoś ze zmarszczkami. Przypuszczam, że chce po prostu pogadać o restauracji, może delikatnie poinformować mnie, że nie dostanę zgody na przedłużenie najmu.

– Jak widzę, pozytywne programowanie świadomości działa dobrze.

– Nie wierzysz w afirmację, co?

– Nie bardzo, ale wierzę w neuronaukę. Czy myślisz o przyszłości, czy o przeszłości, aktywujesz te same neurony, czyż nie lepiej więc skupić się na przyszłości i mieć z tego coś dobrego?

Tak się jakoś dzieje, że w ustach Polly podobne sformułowania nabierają sensu. Gdy skończyłam trzynaście lat, mama dała mi książkę Louise Hay *Możesz uzdrowić swoje życie*, którą bez większego zastanowienia wrzuciłam na półkę i nigdy jej nie przeczytałam. Tego samego roku od dziadków dostałam album ze zdjęciami rodziny królewskiej, który podzielił los pierwszej książki. Wówczas marzył mi się nowy rower. To by było na tyle w temacie afirmacji.

Rozmowa o Charliem sprawia, że czuję się niekomfortowo, ponieważ natychmiast narzuca mi się ktoś inny – duch z restauracji. Wygląda na to, że nie potrafię myśleć o Charliem, nie myśląc jednocześnie o jego ojcu, co z kolei sprawia, że czuję się jak postać z francuskiej farsy.

– Tęsknisz za Leigh? – Jak dobrze, że Polly wyrwała mnie z kręgu moich rozważań.

– Nie miałam ani czasu, ani ochoty, żeby o nim myśleć – odpowiadam zgodnie z prawdą.

– Muszę powiedzieć, że Maia dała ciała. Wiesz, że nie pojawiła się na zajęciach jogi od czasu, jak się spiknęli?

– Leigh tak działa na kobiety. Kiedy się z nim związałam, zerwałam kontakt z całą moją paczką.

– Wypijmy za to.

Pijemy za to... i znów pijemy... i pijemy...

Nieco później, gdy kieliszek po kieliszku pokonujemy szlachetną zawartość butelki pinot, czuję, że w środku robi mi się nieco burzliwie. Uwielbiam martini i uwielbiam czerwone wino. Niestety, żaden z tych trunków nie pała podobnym uczuciem do mnie, a gdy się razem mieszają, dodatkowo wzbogacone dawką stresu i brakiem snu, przestają już zauważać, że zęby pokryte są nieprzyjemnym nalotem, a widzenie nieco się rozplywa, jakby świat zaczął się nagle rozmywać.

– Żadne związki nie wychodzą – oznajmiam bełkotliwym głosem mojemu na pół pustemu kieliszкови. Wgryzam się w crostini owinięte w prosciutto i wylewam resztę

wina na podolek.

– Jezu, czemu jesteś taka na nie? – Polly już napełnia mój opróżniony kieliszek. Wydaje się o niebo bardziej trzeźwa niż ja, choć wypła tyle samo.

– No dobra, ile znasz szczęśliwych, wiernych sobie par?

– Naprawdę musimy to robić?

– Ciii, tak. Wiesz, ile ja znam? Jedną. Moich dziadków. No, może jeszcze Julię i Kena. I to wszystko. Spośród wszystkich znanych mi ludzi tylko oni się załapują.

– Lucy, wychowałaś się w komunie, czego ty oczekiwałaś?

– A twoi rodzice są szczęśliwi?

– Ani trochę. To znaczy, mama nie żyje, o ile pamiętasz, ale jak żyła, to między nimi było gorzej niż źle. Nie rozeszli się z naszego powodu, ale również dlatego, że tata był zbyt skąpy, żeby wybulić pieniądze na rozwód.

– No widzisz. Twoja siostra jest rozwiedziona, a ty ciągle jesteś singielką. Popatrz, toż to pustkowie pełne złamanych serc i poranionych dusz. A potem umierasz i utykasz w świecie, w którym nawet nie możesz niczego przełknąć.

– Przełknąć czego?

– Jedzenia.

– Znam wiele wspaniałych par.

– Na przykład?

– Spotkałam mnóstwo takich ludzi w pracy.

– Czyli widzisz ich w sytuacji, gdy są ciężko chorzy albo umierający, a wtedy każdy zachowuje się najlepiej, jak potrafi.

– A może właśnie wtedy pokazują swoje prawdziwe oblicze.

– Skoro jedno z nich ma zaraz dokonać żywota, to jaki to ma sens?

– Ano taki, że miłość, którą dajesz, równa się miłości, którą otrzymujesz.

– Nie wyskakuj mi tu z cytatami z Beatlesów, gdy jestem taka napruta.

– Są takie pary, których miłość każe mi wierzyć w prawdziwe dobro. Widzę ludzi, którzy są przy bliskich, dbają o nich, troszczą się i wspierają, niezależnie od tego, co się zdarzyło w przeszłości. I nie mówię tu o jednym dniu, ale o sytuacjach, kiedy ta opieka trwa całymi tygodniami, miesiącami, a nawet latami; tego nie robi się dla dobrego wrażenia.

– A może dociera do nich, co mieli, ale jest już za późno? – mówię. – Gdy już wiedzą, że mają limit czasowy.

– Kochana, wszyscy mamy limit czasowy. Idź z ciachem do kina. Dzięki temu unikniesz nadmiaru rozmów przy obiedzie, a to może się różnie skończyć, szczególnie gdy jesteś w tak ponurym nastroju jak teraz.

– Nie jestem w ponurym nastroju. A kino pachnie prawdziwą randką.

– W przeciwieństwie do planowania budżetu restauracji?

– Nie jestem jeszcze gotowa.

– Z Leigh skończyłaś już na dwa lata przed tym, jak od niego odeszłaś.

– Muszę pobyć trochę sama, żeby sobie wszystko poukładać, zanim będę gotowa na spotkanie się z kimś innym.

– Byłaś sama już w trakcie trwania twojego małżeństwa. Poza tym nie kupuję

takich gadek. Z ludźmi spotykasz się wtedy, kiedy się z nimi spotykasz. Jeśli jesteś sama i coś iskrzy, to nie ma na co czekać.

– Nie chcę mieć znowu złamanego serca.

– Nie wydaje mi się, żebyś w pełni miała na to wpływ.

– A jak sytuacja z tobą i twoim chirurgiem?

– Jest bardzo seksowny i w ogóle fajny, ale wydaje mi się, że nie chce się w nic poważnego angażować. Mówi o sobie w trzeciej osobie, co zazwyczaj świadczy, że ten ktoś jest idiotą.

– Czy kiedykolwiek byłaś tak szczerze, głęboko, prawdziwie zakochana?

– Jeszcze nie. Ale będę. – Polly mówi to z taką pewnością w głosie, że nie może być wątpliwości, że to prawda. Ale oczy zaczynają mi się kleić...

Reszta to zamazane wspomnienie jazdy taksówką, obietnice dozgonnej przyjaźni i docieranie do samego jądra egzystencji, cokolwiek to znaczy.

Kiedy w końcu udaje mi się wziąć na cel łożko, i nie zważam przy tym na przebarwienia, jakie wino zostawiło na moich zębach, pokój wiruje w szalonym tempie. Wypijam pół szklanki wody i zasypiam z jedną stopą na podłodze – tego triku, który ma za zadanie powstrzymać zawroty głowy, nauczył mnie mój pierwszy szef. Ostatnie myśli, jakie przemykają mi przez głowę, zanim zapadam w pijacki niebyt, są o Frankiem. Frankie, co to była za piosenka...?

40

Frankie

Gdy kobiety dziarskim krokiem maszerują w zapadającą noc, zazwyczaj oznacza to, że mają ogromną potrzebę zmyć głowę swoim byłym, przespać się z kimś w ramach odwetu, wypłakać się przyjaciółce, wydać fortunę na kieckę lub przypiąć się na dłuższy czas do drinków. Albo zrobić to wszystko po kolei.

Tak bardzo chciałbym móc z nią iść.

Jakimś cudem przed wyczołganiem się z taksówki udało mi się skłonić Polly do nastawienia budzika w mojej komórce i teraz, kilka godzin później, jego dźwięki zaczynają docierać do mojej świadomości. Poza nimi uświadamiam też sobie koszmarną nieświeżość w ustach, łomotnie serca i rozszalałe psy wyjące w mojej głowie. Wspomnienie takich koszmarnych kaców zazwyczaj powstrzymuje mnie przed nadmiernym piciem.

Jednak nie zeszłego wieczoru. Jestem chora: mam mdłości, cała się kleję i jeszcze chwila, a się posypię. Z widzeniem wciąż mam kłopoty, wszystko jest lekko rozmyte, co znaczy, że prawdopodobnie jeszcze nie wytrzeźwiałam. Mam tylko nadzieję, że poziom alkoholu w organizmie jest już na tyle niewysoki, że będę mogła prowadzić – ta myśl wypełnia moją głowę, gdy ładuję do samochodu przenośną lodówkę z zapasem lodu, którego część łapczywie pakuję sobie do ust. Jak dobrze, że wciąż jeszcze jest ciemno. Gdy jadę w stronę Sydney Markets, świt dopiero krok po kroku zaczyna przełamywać mrok.

Nie jest żadną tajemnicą, że kobieta, która zмага się z tak potężnym i tak obrzydliwym kacem jak mój, nie powinna wybierać się do Markets o poranku w dniu, w którym odbywa się doroczna aukcja wiśni¹³, znacząca nadejście nowej pory roku. Rozgardiasz i harmider, typowe dla targowisk, tylko pogarszają moją kondycję, i tak wystarczająco przytłoczoną hordami ludzi gnanych przemożną potrzebą licytowania lub przynajmniej obserwowania licytacji. Już od lat wielu farmerów specjalizujących się w uprawie wiśni podąża w tych dniach na targ, by zależnie od jakości i wielkości zbiorów wracać do domu z finansową tarczą lub na niej. Pierwszy dzień wygląda jak święto wręczania Oscarów świata owoców i warzyw. Co chwila można się natknąć na brylujących w mediach szefów kuchni, autorów książek kucharskich promujących swoje najnowsze dzieła, osobowości telewizji śniadaniowych i zapowiadaczy pogody. Gdy docieram na miejsce, prawie nie ma już gdzie palca wetknąć. Na szczęście sprzedawcy, u których zawsze się zaopatruję, odłożyli dla mnie najlepsze okazy, jest wśród nich parę cudownych wręcz karczochów.

Czas rozejrzeć się za wiśniami. Obok przechodzi fotograf i zatrzymuje się, żeby poprosić mnie o zapozowanie do zdjęcia z Peterem, jednym z moich ulubionych sprzedawców. Chroniąc oczy za grubymi okularami przeciwsłonecznymi, próbuję się uśmiechnąć i łapię się na tym, że muszę się bardzo starać, żeby nie puścić spektakularnego pawia. I wtedy ich zauważam: Leigh, promieniejący i świeżutki, oraz stojąca tuż za nim Maia reklamując swoją nową restaurację, *ich* nową restaurację, która ponoć była w planach już od dziewięciu miesięcy, ale „utrzymywali to w tajemnicy”. Restauracja o nazwie Square One – młodsza siostra Circa – będzie się mieściła w Pymont. Aparaty fotograficzne idą w ruch. Podchodzę do nich, żywiąc nadzieję, że jeśli mam zwymiotować, to zawartość żołądka wyląduje na twarzy Leigh. Mój były mnie zauważył, ale uśmiech „do kamery” nie schodzi z jego twarzy.

– Dziewięć miesięcy? Byliście w ciąży i ja nie miałam o tym pojęcia?

– Ty nic mi nie powiedziałaś o Fortune – ripostuje Leigh.

– Nie dałaś mi szansy. Ledwo w moim umyśle zrodził się ten pomysł, a ty już o tym tweetowałeś.

– Wychodzi na to samo – odpowiada z uśmiechem mającym wywrzeć na otoczeniu wrażenie, że jesteśmy dobrymi przyjaciółmi.

Maia patrzy na mnie przepraszająco. W żołądku mam wielką burzę.

– Wyglądasz cokolwiek blado i cuchniesz alkoholem. – Uśmiech wciąż nie opuszcza twarzy Leigh.

– I to mówi facet, który obżera się do nieprzytomności haszyszowymi ciasteczkami.

Maia przeprasza i umyka jak najdalej od nas.

– Widzisz, zdenerwowała się przez ciebie.

– Powiedz mi tylko, czemu robiłeś taki raban, że odchodzę, skłoniłeś mnie do wspólnego wyjazdu i mamiałeś słodkimi słówkami, że powinniśmy być razem, skoro miałeś już to wszystko zaplanowane?

Z ust Leigh nie pada żadna odpowiedź, za to podchodzi do nas ogromna wiśnia wielkości człowieka i podaje mi torebkę z owocami. Mój żołądek ponownie daje znać o swoim istnieniu.

– Mam jeszcze zakupy do zrobienia – mówię.

– Ja też jestem dość zajęty.

– Serio? Słyszałam, że masz chwilową przerwę w Circa przez naprawy rur czy coś takiego?

Leigh macha do kilku kręcących się obok fotografów i dziennikarzy.

– Beze mnie i tak skończysz na dnie. Popatrz tylko na siebie, jesteś nikim.

Rusza, żeby nie przegapić kolejnej okazji do autopromocji. Jak widać, w ciągu czterdziestu ośmiu godzin od naszego spotkania przeszedł dość gładko do fazy wściekłości. Mam tylko nadzieję, że będzie zbyt zajęty nową restauracją, żeby mi bruździć. No i jest tylko kwestią czasu, kiedy stanie się bohaterem jakiegoś telewizyjnego reality show.

*

Gdy w końcu docieram do Fortune, jestem uosobieniem litrów zimnego potu i odwodnionych wyrzutów sumienia. Bill, który ogrzewa się w promieniach porannego słońca niedaleko restauracji, przygląda się, jak z trudem wyciągam z samochodu przenośną lodówkę i próbuję ją przetransportować do środka.

– Wyglądasz nietęgo. – Niesamowite, że to mówi Bill, któremu rzadko kiedy zdarza się spuścić z oka butelkę sherry. Muszę wyglądać naprawdę źle, skoro zdecydował się pomóc mi przy rozładunku, choć wciąż nie decyduje się wejść do budynku.

Frankie już czeka i obdarza mnie uważnym spojrzeniem.

– Musisz się położyć gdzieś, gdzie jest ciemno, i wypić moją recepturę.

Jest mi tak niedobrze, że niemal nie jestem w stanie mówić. Sił starcza mi tylko na potakujące kiwnięcie głową i zabieram się za rozpakowywanie produktów.

– Co planujesz na dziś wieczór?

– Wiśnie, karczochy. – Tylko tyle udaje mi się z siebie wydobyć i zaraz pędzę do łazienki, żeby zwymiotować. Gdy w końcu wracam na posterunek, Frankie przejmuję dowodzenie.

– Wołowe carpaccio z sercami karczochów, długo pieczona szarpana wieprzowina w cieście z gotowanymi na parze świeżymi warzywami i lody waniliowe z wiśniami... nie, czekaj, cobbler z wiśniami, z lodami waniliowymi z *crème fraîche*. Co ty na to?

Z trudem udaje mi się skinać głową.

– Wypij trzy szklanki ciepłej wody z panadolem, zjedz krakersa z solą, a potem zadzwoń do Serge'a i powiedz mu, żeby przyjechał wcześniej i przygotował ci Pobudzający Napar Frankiego. A teraz połóż się pod stolikiem numer osiem. Koło obrusów, które poprała Julia, znajdziesz koc.

Mój kac jest zbyt wszechwładny, żebym miała siłę na cokolwiek innego niż posłuszne wykonywanie poleceń. O czym ja sobie myślałam, gdy tak się zaprawiałam w towarzystwie Polly, nie mając w perspektywie wolnego dnia? Zdarza mi się upijać średnio raz w roku, ale nigdy w dzień pracy. Rety, moja głowa...

Kiedy dwie godziny później wydobywam się spod stołu, Serge pilnuje, żebym wypła całą przygotowaną przez niego miksturę, która ma kolor sosu Worcestershire i konsystencję kremu angielskiego. Wyczuwam jajka, chili, cytrynę, anchois i boczek. Biorę do ust ostatni łyk, świadoma, że zarówno Serge, jak i Frankie pilnie mi się przypatrują, kiwając głowami.

– O, matko...

– Tylko tego nie wyrzycaj! Musisz to utrzymać w żołądku. No, kobieto, postaraj się, to ty masz mieć kontrolę nad swoim przewodem pokarmowym, a nie odwrotnie! – rozkazuje mi Frankie.

Zaciskam szczęki.

– Oddychaj, szefowa. – Serge niczym dyrygent macha ramionami, nadając rytm, a ja mimo ogarniających mnie okropnych nudności zauważam, że jest ostrzyżony i gładko ogolony.

Pobudzający Napar wraz z pozostałą zawartością żołądka w końcu się uspokajają i jakimś cudem po godzinie odzyskuję nieco woli życia. Serge zajmuje stanowisko przy kuchennym blacie. Frankie staje tuż za nim i mówi mu, co ma robić. Serge z pięcioletnim opóźnieniem powtarza sobie pod nosem niemal słowo w słowo instrukcje Frankiego, które przywołuje z pamięci.

– Zawijaj powoli.

– Muszę zawijać powoli.

Sama ograniczam się do potakiwania i dawania mu wskazówek dotyczących ilości składników oraz czasu, sącząc jednocześnie kolejną miksturę, tym razem ze sporą zawartością czosnku, która stanowi kolejny etap planu wychodzenia z kaca autorstwa Frankiego.

– Za kaczem to ty chyba nie tęsknisz – mruczę do niego, gdy Serge na chwilę znika w chłodni.

– Wyobraź sobie, że tęsknię. Pod koniec życia doświadczałem ich nieco za dużo, rzecz jasna. Taka jest kolej rzeczy: pijesz raczej po to, żeby wyleczyć się z kaca, niż żeby

rozkoszować się smakiem wina. Ale potężny, rozłupujący głowę kac w stosownym czasie to dar.

– Nie mam pojęcia, o czym mówisz.

– To jak pożar buszu: pochłania cię, wypala do cna i oczyszcza, uczy pokory i pozwala ci się wyzerować i zacząć na świeżo.

– Wcale nie jestem pewna, czy mój kac mnie wyzerował, żeby zacząć na świeżo.

Dziś rano na targu spotkałam Leigh. Właśnie otwiera nową restaurację, razem z Maią. Planował to już od niemal roku.

Frankie jest wyraźnie zaskoczony.

– No i co z tego? On już nie może cię zranić.

Dociera do mnie, że to prawda. To ja od niego odeszłam. Będę chciała odzyskać z naszego mieszkania krzesło Eamesów, które dostałam po dziadku, należy mi się też finansowa rekompensata za Circa, ale tym zajmę się później.

– Bierz, co twoje, i trzymaj się swoich planów. Gwiazdy ci sprzyjają.

Kiwam głową, jednocześnie dostrzegając Julię, która pojawia się w drzwiach.

– Wcześniej przysłaś.

– Na szczęście, wyglądasz okropnie. Balowałaś wczoraj?

– W towarzystwie Polly i sporej ilości martini. Naprawdę tak źle wyglądam?

– Wyglądasz dużo lepiej niż parę godzin temu – uspokaja mnie Frankie, zadowolony z efektów swojej kuracji.

– W skali od jednego do dziesięciu? Minus trzy. – Julia jest bezlitosna. – Chyba miałaś bardzo silną potrzebę puścić nieco pary.

– Sporo się ostatnio działo.

– Wiem, słoneczko. A jak się teraz masz?

– Obecny stan mogę chyba porównać do etapu obrazu kontrolnego.

– Nieźle. – Frankie jest wyraźnie pod wrażeniem.

– W takim razie to doskonała pora – oświadcza Julia.

– Pora na co?

– Na interwencję.

– Julka, do czegoś takiego jak interwencja trzeba więcej niż jednej osoby. Poza tym to był tylko jeden wieczór.

– Nie chodzi o twoje wczorajsze pocieszanie się, choć lepiej, żeby to ci nie weszło w nawyk.

– W takim razie o co?

– Sara do mnie dzwoniła. Mówi, że jej unikasz, i dlatego wczoraj poszłaś w miasto.

– O Boże.

– Naprawdę jej unikasz? To znaczy w większym stopniu niż zwykle? Ona mówi, że ty wiesz dlaczego.

– A ty wiesz? – Robię unik.

– Z powodu jej romansu z Ewanem?

Frankie na te słowa wybucha śmiechem. W tym momencie Serge wraca do kuchni.

– Z Ewanem? – upewniam się.

– Wygląda na to, że lubi starsze. Biedna Katherine.

– Co?

Julia kiwa konfidencjonalnie głową.

– Przesłał jej wczoraj wieczorem wiersz, a dokładnie wsunął go pod drzwi. Sara mówi, że jest napisany pentametrem jambicznym... w każdym razie większa jego część.

– Co? Nie, przecież to był Serge! *Serge* jest zadurzony w mamie, nie Ewan!

W kuchni rozlega się chichot Frankiego, który rezonuje w mojej głowie. Na twarzy Serge'a malują się smutek, cierpienie i zazdrość.

– Sara kocha się z Ewanem?

– Nikt się nie kocha z moją matką! Serge, czy podpisałeś swój wiersz?

– Nie myślałem, że trzeba, myślałem, że oczywiste, że ode mnie.

– Napisałeś go na stronie z instrukcji Ewana.

– Doskonała robota! – rechocze Frankie.

– Chyba nie zamierza się jakoś odwdzięczać za ten wiersz? Powiedz, że nie jest zainteresowana Ewanem – mówię błagalnym głosem, nie mogąc przegonić okropnej wizji, jaka zrodziła się w mojej głowie.

– Nie, twierdzi, że jak dla niej brak mu nawet odpowiedniego zarostu. Serge, znowu masz szansę, ale tylko pod warunkiem, że to nie wpłynie na twoją pracę tutaj.

Serge robi głęboki ukłon.

– Nic nie może stanąć między nami.

– To znaczy między tobą a moją mamą?

– Nie, mną a restauracją. Fortune, ty, Frankie, jestem przede wszystkim wasz.

– I niech tak zostanie. – Dla większego efektu Julia używa tego samego surowego głosu dyrektorki szkoły, jakim zwraca się czasem do mnie. – A jeśli chodzi o ciebie – świdruje mnie wzrokiem – twoja mama mówi, że nie możesz unikać ani jej, ani prawdy, którą obie znacie. Przypuszczam, że to ma coś wspólnego z jej przekonaniem, że wciąż żaden mężczyzna nie może się jej oprzeć.

Potakuję, ale doskonale wiem, o co naprawdę mamie chodzi. Staram się nie patrzeć na Frankiego.

– W każdym razie później się tu wybiera, żeby ci pomóc.

– Serio?

– W tej sytuacji chyba każda para rąk ci się przyda. Może na przykład wycierać kieliszki czy coś w tym stylu.

Serge zaczyna pogwizdywać.

– A teraz idź się trochę ogarnij i zabieraj się do roboty – rzuca Julia.

– Będę tuż za tobą, moja tygrysyco. – Frankie mruga do mnie okiem, a ja mu odmruguję.

– Co to było? – Julia marszczy brwi. – Do kogo mrugałaś?

– Do mojego przeznaczenia. – Jedną z bardzo nielicznych korzyści, jakie daje kac, jest jego moc upraszczania słów i rozjaśniania myśli.

Cobbler z wiśniami

Składniki

4 szklanki świeżych wiśni, opłukanych, wypróbowanych pod kątem smaku i osuszonych

2 łyżki mąki kukurydzianej

$\frac{2}{3}$ szklanki cukru, najlepiej nierafinowanego, plus dodatkowe 2 łyżki

2 łyżki świeżego soku z cytryny (mniej więcej $\frac{1}{2}$ cytryny)

1 szklanka mąki pszennej

1 łyżeczka proszku do pieczenia

$\frac{1}{2}$ łyżeczki soli

85 g zimnego masła, posiekanego na duże kawałki

$\frac{1}{2}$ łyżeczki startej skórki cytryny i $\frac{1}{2}$ łyżeczki posiekanego świeżego rozmarynu

Przygotowanie

Rozgrzej piekarnik do 170°C.

Wydryluj wiśnie, najlepiej nad miską na tyle dużą, żeby stracić jak najmniej przyskającego soku. Pestki wyrzuć. Do wiśni dodaj mąkę kukurydzianą, $\frac{2}{3}$ szklanki cukru oraz sok z cytryny i mieszaj delikatnie, aż składniki dobrze się połączą.

W małej misce umieść pozostały cukier, mąkę pszenną, proszek do pieczenia, sól i kawałki masła. Wymieszaj składniki, ucierając palcami, aż uzyskasz okruchy. Dodaj $\frac{1}{4}$ szklanki wrzącej wody i mieszaj drewnianą łyżką, aż powstanie w miarę jednolita masa.

W brytfannie podgrzewaj masę wiśniową do momentu, aż pojawią się pęcherzyki, następnie zdejmij naczynie z ognia. Gdy jego zawartość przestanie buzować, równomiernie nałóż solidne porcje ciasta (kopiaste łyżki). Całość posyp startą skórką z cytryny i posiekanym rozmarynem.

Ustaw brytfankę w połowie wysokości piekarnika i piecz przez 45–50 min lub do czasu, aż wierzch nabierze złocistego koloru.

Cobbler podawaj z dobrej jakości lodami waniliowymi. Przygotuj się na żądanie dokładek.

Kac – ten wściekły pies, warczący, ujadający i rozszarpujący moją głowę od środka ostrymi zębami, ten piekący ból wypełniający moje ledwo widzące oczy, kiedy próbuję skupić wzrok na Paulu i jego pracodawcach, którzy właśnie weszli w moje pole widzenia.

Niejasne wspomnienia wieczornej imprezy, która zaczęła się trzy dni temu i którą wypełniały nietrafione zakłady i dziwki wciągające kokę, powoli powracają do mojej świadomości.

Słyszę stukot ich obcasów na chodniku. Jedna życzy swojemu klientowi wszystkiego najlepszego w dniu urodzin i udanego powrotu do Watsons Bay bez portfela. Kolejna scenka: Jim dzwoni po prostytutkę, a potem żąda zniżki, bo tak się nafaszerował koką, że nie chciał mu stać, więc się nie napracowały.

– Dzień dobry, panowie – udaje mi się wymamrotać, zanim strumień wymiocin zostaje wyrzucony z głębin moich wnętrzności i łąduje na poplamionej pościeli.

Przypominam sobie, że Simon, sędzia i kumpel Billa, też tu był. Jego specjalnością jest robienie minetki przed kolegami z jednoczesnym udzielaniem porad, jak to należy robić. Uważa to chyba za coś w rodzaju usługi świadczonej na rzecz społeczności. Choć o ile pamiętam, Vera chyba wolałaby oddawać się studiowaniu drzewa genealogicznego swojej rodziny, niż służyć w charakterze modelki dla prawniczej i politycznej elity, podnoszącej swoje kwalifikacje w dziedzinie seksu oralnego. Mam nadzieję, że słono sobie policzyła.

Nikt nie wydaje się zachwycony moim widokiem o poranku. A przecież przez ostatnich kilka dni wszyscy razem oddawaliśmy się jednej wielkiej orgii.

– Musisz to podpisać, Frankie.

– Co to takiego, Clive?

Przed wyjazdem Bill zdążył mnie przestrzec przed tymi facetami. Powiedział, żeby trzymać się od nich z daleka. Nie posłuchałem. Minęły już ponad dwa lata, a on ciągle nie wraca. Podobno zaczął żyć na ulicy. Nie dlatego, że musiał, tak po prostu wybrał. Zawsze z flaszką w ręku. Uzależnienia pchają mnie dokładnie w tym samym kierunku.

Kretyn.

– Umowa sprzedaży restauracji.

– Pierdol się.

– Masz osiemdziesiąt patyków do tyłu, Frankie.

– I tak siedzę w mniejszym gównie niż ty będziesz, gdy wrócisz do domu, Jim.

Opowiesz swojej żonce o igraszkach z trzema dupeczkami przed zdmuchnięciem świeczek na torcie urodzinowym czy po? A tak przy okazji, sto lat!

– Jesteś na dnie, Frankie. Nikt ci już niczego nie sprzeda na targu, postaramy się, żeby każdy wieczór tutaj przypominał spacer przez cmentarz.

– Czemu wam na niej tak bardzo zależy? – pytam. – To tylko knajpa.

– Ale ma wpływ na wszystkie inne takie miejsca w mieście. Przecież o tym wiesz.

– Tak się będzie działo niezależnie od tego, gdzie będę, bo większość tutejszych szefów kuchni nie potrafi odróżnić *crème brûlée* od bitej śmietany z cukrem.

– Rzecz w tym, że ty nie będziesz pracował nigdzie indziej. Będziesz na czymś w rodzaju płatnego urlopu. Chyba że wolisz otworzyć budę z rybą z frytkami w Ulladulla? – proponuje Jim.

– A żona Clive’a chciałyby otworzyć sklep z kieckami, więc to miejsce jest nam potrzebne – dodaje Simon.

– A, rozumiem, sklep z sukienkami. Trzeba było tak od razu. Lubię Tracy.

Jest ich czterech i stoją tuż obok zarzyganego łóżka. A ja jestem nagi, co jeszcze bardziej osłabia moją pozycję negocjacyjną.

– Podoba mi się jej styl – dodaje.

Clive kiwa głową potakująco, najwyraźniej dumny z żony, choć poprzednią noc spędził na bzykaniu swojego kumpla prawnika o imieniu Keith.

– Szczególnie podobała mi się jej kopertowa spódnica, chyba niebiesko-zielona... Wyglądała naprawdę niesamowicie, gdy falowała jej nad uszami, kiedy pieprzyłem ją na stole w kuchni w zeszłym tygodniu, a ona wręcz piała z zachwytu, że ktoś, kto naprawdę wie, co robić z właściwym otworem, w końcu doprowadził ją do szczytowania. Naprawdę, Clive, powinieneś był robić notatki, kiedy Simon udzielał lekcji, choć rzecz jasna on uważa się za króla minetki, bo jego fiutek jest nie większy niż tampon dla dziewczyc.

Pierwszy cios jest zawsze najgorszy. Potem, przy każdym wyrywającym się krzyku, następuje coś w rodzaju dziwnego poczucia duchowego wyzwolenia. Nie mają zamiaru mnie zabić; dotarli już do takiego punktu, że o ich przekrętach i korupcji zaczyna się robić głośno w mieście, dlatego mój trup niemal chwilę po tym, jak nas razem widziano, z pewnością by się im nie przysłużył. Ale chcą się mnie pozbyć. Co do tego nie mam najmniejszych wątpliwości.

Walenie pięściami, kopniaki, jeden za drugim. Na szczęście żaden z nich nie potrafi porządnie się bić, a nie mają przy sobie swoich umięśnionych osiłeków. Poza tym sami odczuwają jeszcze skutki trzydniowego szaleństwa. Jednak moja obecność w ich życiu jest niczym cierń w ich wspólnym tyłku, równie pożądana jak tomik poezji na finałowym meczu futbolu.

Moją największą zbrodnią wcale nie jest nieokiełznany apetyt na seks, który w coraz większym stopniu obejmuje ich wyfiokowane żony, ale jedyny prawdziwy talent, jaki posiadam – umiejętność gotowania. Dzięki niemu moja restauracja wyrobiła sobie markę, której nie da się kupić, przehandlować czy ukraść, nawet przy takich możliwościach i środkach, jakimi ci faceci dysponują. Mój lokal wzbił się na wyżyny wbrew ich chęciom utrzymania go na przeciętnym, łatwym do kontrolowania poziomie. Wyszli z propozycją wykupienia mnie i ponownego zatrudnienia za niebotyczne pieniądze, jednak myśl, że miałbym mówić „tak, szefie” do któregośkolwiek z nich, jest dla mnie po prostu niewyobrażalna.

Kolejną – i jeśli mam być szczery, może nawet ważniejszą – przyczyną ich niepokoju jest to, że ten mały, będący w dość opłakanym stanie budynek stoi stanowczo za blisko dzielnicy, która obecnie jest w równie kiepskiej kondycji, ale którą oni chcą zrewitalizować i nadać jej luksusowy sznyt. Pierwotnie królowały tu strzyżalnie owiec, pralnie wełny i przedzalnie, ale to już zamierzchła historia. Nie ma też wojen światowych,

nie potrzeba więc portu do wysyłania oddziałów wojsk, dlatego mimo swego wyjątkowego piękna dzielnica popadła w ruinę. Zgodnie z planami tych gości, którzy dzięki swoim koneksjom uzyskają wszystkie niezbędne pozwolenia od władz stanowych, wszystko wokół ma zostać przebudowane. Sklep Tracy będzie tylko jednym z wielu sąsiadujących z wejściami do ich ogromnego kasyna.

Innych właścicieli nieruchomości na tej ulicy też trzeba będzie wykupić. Jednak przy takich znajomościach, jakie moi kumple mają w radzie miasta i wśród lokalnych władz, nie będzie z tym najmniejszych problemów. Pozostaje jeszcze przeniesienie lokatorów domów komunalnych, którzy bez wątpienia wylądują w jakimś zupełnie im obcym zachodnim rejonie miasta pozbawionym niezbędnej infrastruktury, w jednym z zapomnianych przez Boga budynków komunalnych, dokąd przenosi się miejską biedotę, ale to żaden kłopot. Tylko że ja nie chcę brać w tym udziału.

Jestem dla nich wrzodem na tyłku, przeszkodą w osiągnięciu wspólnego celu.

Jakiś czas później jeden z nich chyba spanikował, że jeszcze trochę, a pobiją mnie na śmierć. Serge pojawia się w porę, by się mną zająć i zawieźć mnie do szpitala. Wypuszczają mnie na tyle wcześnie, że jeszcze udaje mi się przygotować obiad na dzisiejszy wieczór, choć jestem uboższy o dwa zęby i sporo żalu wylanego nad samym sobą.

Dziwne, że udało mi się przetrwać tak długo. Przekraczałem wszelkie granice, kusiłem los na wszystkie sposoby, bardziej z ciekawości niż z pragnienia śmierci, lecz to, że udało mi się przekroczyć trzydziestkę, jest dla mnie przyjemną niespodzianką. Żeby nie było wątpliwości – nie chcę umierać. Kocham życie. Problem w tym, że kocham je tak bardzo, że z tej miłości sam je zadusiłem.

Wieczór mija bez żadnych niespodzianek. Nie mogę powiedzieć, że jestem jakoś szczególnie podekscytowana, ale między wydawaniem posiłków a staraniami o to, by mama nie przyłapała mnie na rozmowach z Frankiem, ku mojej wielkiej frajdzie udaje mi się w pełni skupić na gotowaniu.

Poza tym mam jeszcze inny powód do szczerzej radości i wdzięczności – to bardzo osobliwa i daleka od ideału, a jednak wyjątkowa ekipa, którą udało mi się zgromadzić. Nawet moja mama się sprawdza w tym, co robi, choć nie jest to nic skomplikowanego: poleruje kieliszki, sieka zioła i posypuje nimi porcje dań przy akompaniamencie zachwyków Serge’a nad jej wspaniałością.

Wydaje mi się, że tak wielu ludzi wchodzi w biznes restauratorski, ponieważ odnajdują w nim sens posiadania rodziny. Rodzina i jedzenie to obszary, które w bardzo wielu miejscach się pokrywają. Posiłki, które dzieli się z innymi, tworzą relacje międzyludzkie. Praca z ludźmi, którzy z jakiegokolwiek powodu czują, że jedzenie warte jest odpowiedniego przygotowania i podania, ma moc łączenia i tworzenia czegoś na kształt plemienia czy klanu.

Serge, który recytuje przepisy, przygotowując na ich podstawie posiłki, i śpiewa ciastom i ciastkom, by je skłonić do odpowiedniego wyrośnięcia. Hugo, który jak nikt rozumie, czym jest właściwa obsługa, intuicyjnie wyczuwa potrzeby i oczekiwania klientów i który wyniósł z domu przekonanie, że wspólne biesiadowanie ma wiele wspólnego z miłością. Julia, która uwielbia jeść z tymi, których kocha, nawet jeśli kiepsko jej idzie dzielenie się deserem. I mama, której związek z jedzeniem i dzieleniem posiłków z innymi przez lata cechowały się dużą zmiennością i która zawsze lubiła być obsługiwana, a do słodkości ma zacięcie jak mało kto. No i jest jeszcze Frankie z niesłychanie wrażliwym i twórczym podniebieniem oraz miłością do kuchni, miłością, która nie ma sobie równych. Posiłki i ich tworzenie są chyba wpisane w jego DNA. Być może właśnie ze względu na tę głęboką miłość i oddanie swojej pasji nawet po śmierci nie potrafi jej porzucić, w ogóle nie może odejść.

Czuję silny skurcz w żołądku. Nie chcę, żeby odszedł. Nigdy. W ciągu ostatnich dni, godzin, nieważne, jak liczyć – czasu, o którym wiem, że jest ograniczony, dania, które tworzyłam, podawałam i smakowałam, mając Frankiego u boku, wzniosły moją miłość do kuchni na nieznany mi dotąd poziom. Czując go obok, mam wrażenie, że w końcu jestem w domu. Bez jego obecności, choćby w mojej głowie, jeśli nie w rzeczywistym świecie, nie cieszyłabym się aż tak bardzo, że jestem u siebie.

Szkopuł w tym, że niedługo mam randkę z Charliem, a Frankie wbrew sobie chce, żebym się związała z jego synem. Tylko że choćbym nie wiem jak się starała, nie potrafię go sobie wyobrazić w moim świecie w roli czyjegokolwiek ojca. Nie tym dla mnie jest. Z każdym dniem coraz bardziej nie tym.

Kiedy byłam mała, oglądałam *Harveya* z Jamesem Stewartem. Bardzo mi się spodobał. Z chęcią stepowałam też przy rytmach *Me and my shadow*. Bardzo dobrze rozumiem potrzebę samotnej duszy, by przebywać w towarzystwie nieistniejącego bytu –

choćby to był wielki królik – i wiem, że gdy nadchodzi pora, gdy odrobi się swoją lekcję, przyjaciele z wyobraźni odchodzą. Gdybym miała potraktować swoją historię jak bajkę, odrobiona lekcja oznaczałaby, że moja restauracja odnosi sukces, a ja jestem w zdrowym związku z uroczym młodym człowiekiem, takim jak Charlie, a nie z nastawionym na władzę i kontrolę dupkiem jak Leigh. A potem wyszłabym za Charliego i otworzylibyśmy wspólnie lokal franczyzowy, który nazwalibyśmy U Frankiego, i żylibyśmy długo i szczęśliwie. Problem w tym, że nie znoszę restauracji franczyzowych, a czas spędzany z Frankiem to moja ulubiona pora dnia. Oczywiście takie myśli nie są niczym innym, jak skutkiem kaca, i najlepiej bym zrobiła, gdybym zmieniła ich kierunek. Nie jestem gotowa na żadne związki ani z żywym, ani z martwym. A jednak...

Niedziela mija w mgnieniu oka, *coq au vin* znów okazuje się hitem i zanim się obejrzę, już jest poniedziałek, dzień, w którym mam się spotkać z Charliem.

Jadę do restauracji, żeby poczynić przygotowania na jutro, sprawdzić zaopatrzenie, spotkać się z Frankiem.

Nie jest w zbyt dobrym nastroju.

– Masz już jakieś plany obiadowe?

– Już je przygotowaliśmy.

Z ust Frankiego wydobywa się niechętny pomruk.

– Chodzi mi o dzisiejszy wieczór... z Charliem.

– A, o to... Chyba wpadniemy gdzieś coś przegryźć i pójdziemy do kina.

– Zamierzacie oglądać film na randce. Jezu, czy to naprawdę mój syn?

– A co w tym złego?

– To unikanie bliskości.

– A wolałbyś eskalację bliskości?

Nie pada żadna odpowiedź. Zauważyłam, że to jego częsty manewr. Zachowuje się niemal tak, jakby nie słyszał tego, co chwilę wcześniej mówiłam, i podejmuje temat, który się nijak ma do aktualnej rozmowy; prawdziwy mistrz uniku i odwracania uwagi. Ależ to irytujące.

– Jeśli chcesz przygotować naprawdę wyjątkową crostatę brzoskwiniową z zabajone, to nie ma jak brzoskwinię z niewielkiej wioski koło Saint Paul de Vence.

– Frankie, chcesz, żebym wyszła z Charliem?

– Byłem tam kilka dni po tym, jak zaprzyjaźniłem się z Bjornem; to on dał mi dokładne wskazówki, jak tam dojechać, i podał adres krewnego, u którego mogłem się zatrzymać. Zapisał go pięknym charakterem pisma na kawałku kartki ze swojego szkicownika. Wciąż gdzieś go mam. Może w notesie z przepisami. Sprawdzimy? Naprawdę powinnaś go zobaczyć.

– Adres?

– Nie, charakter pisma.

– Chcesz, żebym poszła dziś z Charliem na obiad?

Tym razem nie udaje, że nie usłyszał.

– Czy chcesz, żebyś miała swoje życie poza tymi murami? O to mnie pytasz? Moja kochana, powinnaś robić to, co sprawia ci niekłamaną przyjemność, choć moim zdaniem spędzanie dwóch godzin w ciemnym pomieszczeniu z kimś, kogo się nie zna, i oglądanie

jakichś głupot na ekranie do szczególnych atrakcji nie należy.

– Ależ ty jesteś romantyczny.

– Swoją pulę z kinowymi macankami już przerobiłem. I tak, zanim spytasz, lubię filmy. *E.T.* to dzieło sztuki.

Z jakiej on jest planety? Czuję w gardle gulę narastającego gniewu i z trudem wydobywam z siebie głos:

– To chyba miłe, że możemy zostać przyjaciółmi. Przecież to twój syn.

– Przyjaciele, kochankowie, małżonkowie – intonuje z wyraźną zgryźliwością. – Dalej, idź się bawić. Tylko potem nie zapomnij wrócić, żeby mi pomóc dorwać tego, kto mnie zabił.

– Naprawdę cię to nie obchodzi? – napieram.

Pstryka palcami.

– Lucille, chyba nie prosisz mnie o rękę mojego syna?

W tym momencie go nienawidzę. Czuję ogarniającą mnie wściekłość i bardzo chcę mu przywalić. Chcę poczuć moją dłoń na jego policzku, moją skórę przy jego. Och, można z nim zwariować!

– Może to będzie jedna z tych randek, które trwają dwanaście godzin... albo dwanaście lat.

– Proszę bardzo, tylko potem wróc i zrób to, co obiecałaś. – Znow jest uosobieniem opanowania.

– To wszystko?

– Liczyłaś na inną odpowiedź, Lucille?

Z hukiem przekładam produkty w spiżarni i w tempie błyskawicy kończę przygotowywać ciasto francuskie. Frankie siedzi obok na blacie i cały czas mnie obserwuje, choć tym razem bez słowa.

Każde z nas jest nadąsane i chce przetrzymać to drugie.

Frankie proponuje alternatywę dla mojego ciasta, co zbywam milczeniem. Dlaczego jestem taka wściekła?

Kończę i czekam na jakiś zgryźliwy komentarz, ale on się nie odzywa. Starannie wycieram blaty. Dalej nic. Zarzucam torbę na ramię. Brak odzewu. Gaszę światło i zamykam drzwi. Głucha cisza.

Boże wszechmogący, nasz związek bije rekordy świata, jeśli chodzi o stopień skomplikowania, czysta tragedia grecka! Równie dobrze moglibyśmy stać na scenie teatru Dionizosa w Akropolu.

Tak bardzo stara się wytrwać w złości na mnie, że odchodząc, nie słyszy mojego wołania:

„Tylko potem wróć do mnie!”.

Przygotowywanie się do nierandkowej randki to niezła zabawa... czyż nie? Dlaczego więc nie czuję ani krztyny radości i podekscytowania? Bliska, wręcz intymna i bardzo silna relacja z duchem ma swoje mankamenty. Jeden z nich jest taki, że on na pewno nie zadzwoni, nie przyśle SMS-a ani nie napisze maila z przeprosinami. Nie stanie też w drzwiach, mówiąc: „Poczekaj, jestem zwykłym durniem, oczywiście, że nie chcę, żebyś wychodziła z moim synem... jestem w tobie po uszy zakochany”. A nawet gdyby, to co potem? Jak taką miłość skonsumować? Wizja całowania ducha, kochania się z nim nie jest szczególnie kusząca, jednak tu pojawia się problem – on wydaje się tak rzeczywisty, że jakaś część mnie wścieka się na niego, że nie chwyta mnie w objęcia i nie przywiera ustami do moich ust. A przecież to niemożliwe.

Nie mogąc strząsnąć z siebie oburzenia, jadę do Paddington i wchodzę do Scanlan Theodore, mojego ulubionego butik. Rzecz jasna nie mogę sobie pozwolić dosłownie na nic, ale przecież popatrzeć nie zawadzi – można to uznać za terapię wizualną. Niesamowite, jak wszyscy głupiejemy, gdy chodzi o nasze pragnienia. Już w środku ponownie staję w obliczu chłodnego powabu betonowych podłóg, doskonałego rozplanowania przestrzennego, które uwzględnia dosłownie każdy cudownie zaprojektowany i wykonany fragment odzieży i jeszcze te ogromne przymierzalnie... nie, żebym miała powód wchodzić do którejś z nich. W tym momencie ją dostrzegam – sukienkę moich marzeń, sukienkę, w której powinnam iść na randkę z tym, który opanował moje myśli i serce. Może ona ma moc łączenia dwóch światów, w których się znalazłam.

Nie pamiętam, kiedy ostatnio kupiłam sobie coś do ubrania. Muszę oszczędzać na nowe mieszkanie, trzeba też odebrać obrazy od ramiarza, co będzie swoje kosztować – choć z drugiej strony Matthias Drewe chce zapłacić pewną sumę za możliwość wystawienia ich w galerii... Dotykam cudownie błyszczącego jedwabiu i nagle wszelkie stresy i napięcia znikają jak za dotknięciem czarodziejskiej różdżki. Grzechem byłoby nie przymierzyć tego cuda; delikatna, kawowa sukienka z paskiem mówi do mnie łagodnym głosem i już nie mam wyboru – zabieram ją do przymierzalni. Sprzedawczyni o imieniu Jay (która studiuje w szkole plastycznej i ciągle odkrywa nowe poziomy porozumienia i orgiastycznej ekstazy ze swym seksownym, projektującym biżuterię chłopakiem) służy mi pomocą. Kończę zasuwać zamek, podchodzę do dużego lustra i poza widocznym wyczerpaniem i zmierzwionymi włosami patrzę na szczęśliwszą siebie, na jaką nie patrzyłam od lat. Nie pamiętam, kiedy ostatnio się sobie podobałam. Czasami wystarczy nowa kiecka, by rozpocząć nowy etap. Czy właściwy mężczyzna też to potrafi? Wiem, że właściwy posiłek może nie tylko spełnić funkcję wehikułu czasu i przenieść w przeszłość, ale również dać przedsmak życia, o jakim się marzy na przyszłość.

Z sukienką w torbie wracam do domu i rozpoczynam proces przemiany. Minęło już stanowczo za dużo czasu od chwili, gdy po raz ostatni pozwoliłam odżywcę podziałać ozdrowieńczo na moje włosy, nałożyłam maseczkę na twarz i wykorzystałam moc zalotki. Tak się jakoś dzieje, że niezależnie od starań nigdy nie jestem w pełni „wygładzona”.

Chyba mam w sobie za dużo energii kinetycznej – zawsze kilka włosów zacznie żyć swoim życiem, a jakiś guzik znajdzie się nie na swoim miejscu. Ale nie dziś.

Zanim zdążę wyjść, mama ogląda mnie dokładnie ze wszystkich stron.

– Przydałoby się więcej biżuterii.

– Tak jest dobrze, mamo.

– Dokąd idziecie?

– Do Japończyka w Potts Point.

Widzę, że bardzo się stara nie powiedzieć tego, co i tak ciśnie się jej na język.

– Nie wykrzeseś ognia, jeśli nie ma choćby iskry, Luce.

– Mamo, my się dopiero poznajemy.

– Idziesz tam po to, żeby wydobyć więcej informacji o Frankiem. To dla niego jest ta sukienka, nie dla biednego Charliego.

– Nie znasz Charliego, ja też nie. Dlatego...

– Jak mówił guru: możesz uciekać przed przeznaczeniem, ale się przed nim nie ukryjesz.

– A co to niby znaczy?

Mama odgryza kawałek ciasteczka i wyjaśnia:

– Oszukiwanie samej siebie nie ma sensu.

– Proszę, tylko mi nie mów, że serce to samotny myśliwy.

– Wcale nie zamierzałam. Wiesz, że masz poważny problem z bliskością. Ale idąc z Charliem, dosiadasz nie tego konia. Nie wykorzystuj go.

Och, jak ja nie znoszę, gdy mama ma rację.

– Mamo, jeden z tych koni jest duchem.

– Który przywraca cię do życia. Przestań być taką wapniaczką.

– Dobranoc, mamo. – Całuję moją szaloną mamę na do widzenia i wychodzę.

*

Restauracja mieści się naprzeciwko fontanny na Macleay Street. To doskonale miejsce na spotkanie z kimś, kogo się dobrze nie zna, ponieważ w barze sushi nie można się nudzić. Nie wspominając o jedzeniu, które jest przyrządzane po mistrzowsku i równie doskonale smakuje.

Charlie już na mnie czeka. Wygląda uroczo, pięknie, brązowe pukle włosów tworzą doskonałą oprawę dla jego anielskiej twarzy. Wstaje, żeby się ze mną przywitać, i całuje mnie w policzek. Ma na sobie perfekcyjnie skrojoną sportową marynarkę, T-shirt i dżinsy. Całość dopełniają skórzane, lśniące buty. Gdy wciągam w nozdrza zapach drogiej wody kolońskiej, dociera do mnie, że marzą mi się aromaty obiadowej pieczeni, tak charakterystyczne dla Frankiego. Obiektywnie muszę jednak przyznać, że Charlie prezentuje się naprawdę wzorowo.

– Pomyślałem, że powinniśmy siedzieć przy barze na wypadek, gdyby się nam skończyły tematy do rozmowy.

Ma poczucie humoru; podoba mi się.

– Wyglądasz pięknie – dodaje.

Podoba mi się jeszcze bardziej.

Sake to od lat sprawdzone remedium na pierwszorandkową nerwowość. Wiem, że najlepiej smakuje podawana na zimno, jednak od czasu do czasu, gdy ta nerwowość osiąga zbyt wysoki poziom, ciepło wódki ryżowej działa niesłychanie kojąco. Zamawiamy porcję, a potem następną...

– Dziękuję, że nie zabrałeś mnie do Circa.

– To byłoby w wyjątkowo złym tonie. Wiesz, że Leigh otwiera kolejną restaurację?

– Wiem.

– Nadal jesteście przyjaciółmi? – Charlie zadaje to pytanie dość lekkim tonem, wspartym dyskretnym, jakby wyrażającym nadzieję skinieniem głowy.

– Tak też to można nazwać.

– Znam Maię...

– Ja też myślałam, że ją znam. Najwyraźniej się myliłam.

Charlie zaczyna się śmiać.

– No popatrz, zawsze powtarzała, że nie chce mieć dzieci.

– O czym ty mówisz?

– Studiowaliśmy razem, umawiałem się wtedy z jedną z jej koleżanek... Mówimy o jej ciąży, czyż nie?

Jednym ruchem wychylam zawartość czarki, czując jednocześnie, jakbym dostała obuchem w klatkę piersiową.

– Taa... jasne, że wiedziałam o ciąży. A to się porobiło...

Ciszę, która nastaje, wypełnia namacalne wręcz pragnienie Charliego, by cofnąć nieco czas.

– Leigh ci nie powiedział?

– Spotkałam ich na rozpoczęciu aukcji wiśni. W którym jest miesiącu?

– Podobno w trzecim. Od jak dawna jesteście w separacji? – Charlie dolewa kolejną porcję sake. Wygląda na przejętego i zmartwionego.

Wymachuję ręką w powietrzu, jakby mi to miało pomóc w przypomnieniu sobie właściwych cyfr.

– Od jakiegoś czasu... tak jakoś... od dość niedawna. Zamówimy coś?

Zabieramy się do studiowania menu, a ja w tym czasie desperacko próbuję dokonać stosownych obliczeń. O ile się nie mylę, Leigh nie wiedział o ciąży, gdy zabrał mnie na ten okropny wyjazd do Seal Rocks, ale jego dziwaczna wizyta u mamy i grobowa cisza z jego strony od dnia otwarcia Fortune zaczynają nabierać sensu.

Dziwnie jest się dowiedzieć, że twój mąż będzie miał dziecko z inną. Razem podjęliśmy decyzję, że nie chcemy dzieci, że naszym priorytetem jest restauracja. Żeby było jasne – wcale nie chciałam go odzyskać. Po prostu czuję się głupio. Jak to możliwe, że nie zorientowałam się, że Leigh ma romans z Maią, i że niczego nie zauważyłam, kiedy spotkaliśmy się na targu? Matko, to ja przecież powiedziałam coś o dziewięciu miesiącach i ciąży. Ale ze mnie idiotka. Ta biedna kobieta będzie do niego uwiązana przez resztę życia. Zapisuję sobie w pamięci, że muszę się skontaktować z wujkiem Hugona w sprawie rozwodu. Chcę z powrotem moje krzesło Eamesów, ubrania...

– Lubisz węgorki?

Charlie przywołuje mnie do porządku i każe mi ponownie skupić się na karcie dań. Posłusznie przebiegam oczami kolejne pozycje, choć mój umysł wciąż oscyluje wokół kalendarza, dni płodnych i testów ciążyowych. Czy Maia to zaplanowała?

– Krab jest doskonały – mówi Charlie.

– Tak, lubię kraby...

Czy dlatego zdecydowała się nie odchodzić? Wiedziała o ciąży? Dlaczego mi nie powiedziała? Jak w ogóle mogła mi coś takiego zrobić? A jednak nie potrafię jej nienawidzić, za to jego – uch.

– Może ostrygi?

Teraz skupiam się całkowicie na Charliem – nie ufam mężczyznom, którzy nie jadają ostryg i nie piją od czasu do czasu.

– Lubisz ostrygi?

– Wręcz uwielbiam, a te tutaj mają ten...

– Zastryk z wasabi. Wiem, bo go uwielbiam.

Cudowny facet. Obok mnie siedzi cudowny, z nikim niezwiązany, żywy, słodki, lubiący ostrygi mężczyzna. Lucy, nie ma się nad czym zastanawiać, przyświeca ci szczęśliwa gwiazda, powinnaś być jej wdzięczna.

– Wychowałaś się gdzieś w tej okolicy? – pyta Charlie.

A jednak mam się nad czym zastanawiać. Zresztą nigdy nie byłam dobra w pierwszorandkowe gierki. Nie wiem, czy to z powodu Leigh, czy Frankiego, ale myśl, że miałabym wchodzić w świat innego człowieka i pozwalać mu wchodzić w mój, z wszystkimi moimi niedostatkami, sprawia, że mam ochotę ukryć się gdzieś przed wszystkimi. Boże, mama znowu miała rację, mam fobię na punkcie bliskości i dlatego zakochałam się w duchu. Lucy, weź się w garść, on czeka na twoją odpowiedź.

– Dorastałam na południowym wybrzeżu u dziadków i na północy, koło Casino, głównie w komunie.

– No, no! I jak tam było?

– Barwnie. – Tak właśnie mówię, gdy nie chcę wchodzić głębiej w temat. No dalej, Lucy, nie daj się prosić. – To znaczy bywało zabawnie, miałam dużo wolności, ale nie wszystko było super. A jedzenie tam to był prawdziwy koszmar.

Rozlega się śmiech Charliego.

– A ty?

– Moje dzieciństwo było dużo spokojniejsze niż twoje, może pomijając ekscesy taty. Wychowałem się w Cremorne, mama się mną opiekowała. Raz w tygodniu jadałem risotto – to było kulinarne wydarzenie – a po szkole frytki.

– Twoja mama związała się z kimś?

– Tak, z Dave'em. To był bardzo spokojny człowiek, przeciwieństwo taty.

– Ciągłe są razem?

– Byliby, tyle że Dave zmarł w zeszłym roku.

– Przykro mi. Miałeś z nim dobre relacje?

– Chyba tak. Lubilem go, bo był wszystkim tym, czym nie był tata: był cierpliwy, pod ręką i wracając z pracy, zawsze dzwonił do mamy, żeby spytać, czy czegoś nie potrzebuje.

– Brzmi fajnie. Przykro mi, że...

– Mama sobie radzi, wróciła nawet do pracy.

– To dobrze. A co robi?

– Wykłada ekonomię. – Na twarzy Charliego pojawia się uśmiech. – Jest naprawdę wspaniała, musisz ją poznać. Jestem do niej podobny. To znaczy... nie chodziło mi o to, że... no wiesz, o co mi chodziło.

– Tak, wiem. Może jednak po tacie odziedziczyłeś miłość do jedzenia?

Lucy, przestań wydobywać z niego informacje o Frankiem.

– Tata uważał wszystkich autorów książek kucharskich i krytyków kulinarnych za antychrystów. Tak naprawdę był dupkiem, który popełnił samobójstwo, bo nie mógł poradzić sobie z życiem.

Auc.

– Co masz na myśli?

– Uważał się za gwiazdę i chciał, żeby każdy dzień wypełniały hołdy i zachwyty nad jego kulinarnym geniuszem. Wszystko inne, co wiązało się z normalnym życiem, na przykład dzieci, odrabianie lekcji czy spędzanie czasu z rodziną, nudziło go... tak samo jak związki. Myślę, że zdawał sobie sprawę, że kiedyś wreszcie będzie musiał zapuścić korzenie, i nie chciał na to przystać. Wybrał finał z przytupem.

– Jesteś całkowicie pewien, że to było samobójstwo?

Charlie patrzy na mnie dziwnym wzrokiem.

– Powiesił się. Zostawił też list.

Lucy, przestań zadawać pytania.

– Czy to mogło być zaaranżowane przez kogoś innego?

Ups.

– Przez kogo? Jeśli chodzi o tatę, prawda była taka, że gdyby zajrzeć nieco pod powierzchnię, to wcale nie był już taki intrygujący. Robił wokół siebie mnóstwo szumu i z zewnątrz wydawał się niesamowity, ale w środku był dość pusty – tak naprawdę interesował się tylko garnkami. Przypuszczam, że nieco go idealizujesz z powodu Fortune.

– Być może, ale... coś mi mówi, że wcale nie chciał cię zostawiać i że gdyby miał szansę, to sam by ci o tym powiedział.

Charlie posyła mi kolejne dziwne spojrzenie.

– Dzięki.

– Możesz obwiniać sake i moją udającą medium mamę, ale... czy lubiłeś go, gdy żył? Znowu to robisz; przestań wreszcie gadać o Frankiem.

Na twarzy Charliego maluje się ból.

– Idealizowałem go.

– Nigdy nie chciałeś przejąć restauracji?

Wyraźnie czuje się niekomfortowo; nie na taką rozmowę liczył.

– Mamie bardzo by się to nie podobało; bardzo chciałaby ją sprzedać, ale warunki testamentu jej na to nie pozwalają. Mówi, że tata zrobił to specjalnie, że nawet po śmierci chce nas trzymać przy sobie.

– Czy to źle?

– Owszem, bo za życia miał nas gdzieś i był zwykłym draniem.

– Czy ktoś go nienawidził? Nie to, że *nie znosił*, tylko szczerze nienawidził? – Pięknie. Detektyw ze mnie do bani i Charlie zaraz mnie rozgryzie.

– Nie cieszył się szczególną sympatią innych restauratorów, poróżnił się też z Paulem Levinem po jakiejś jego niepocholebnej recenzji. Był również cały tłum porzuconych i wykorzystanych dziewczyn, a nim umarł, mama już się do niego nie odzywała. Możesz mi wyjaśnić, dlaczego cały czas rozmawiamy o moim tacie?

Próbuję zbyć pytanie śmiechem.

– Wybacz. Po prostu spędzam w restauracji tyle czasu, że wydaje mi się, jakbym wyczuwała jego obecność.

– Wiem, co masz na myśli. Pierwszego wieczoru mogłem nawet wyczuć jego zapach. Ale czy mógłby nie być z nami tutaj?

– Jasne, przepraszam.

Ponownie opróżniamy czarki z sake i przechodzimy do tematów typowych dla pierwszych randek, choć nie rezygnujemy całkowicie z rozmów o restauracji i z omawiania różnych propozycji kulinarnych. Charlie jest naprawdę wspaniały i dałabym wiele, by marzyć o jego pocałunkach.

Kolejne dania nadchodzą do czasu, aż nie jesteśmy w stanie wziąć do ust ani kęsa więcej, idziemy więc na spacer Oxford Street, trzymając w dłoniach rożki z pysznymi lodami. Lepszą randkę trudno sobie wyobrazić.

Pora na kino – wybieramy film, który dopiero wszedł na ekrany i który konsekwentnie unika wszelkich kontrowersji natury politycznej czy intymnej. Z Charliem u boku czuję się dobrze, ale... niech to licho, patrzę na jego dłonie i myślę o tym, że są bardzo podobne do dłoni Frankiego, podobnie jak przechylenie głowy, śmiech, sposób chodzenia.

Jest spokojniejszy od ojca, bardziej wyważony, subtelniejszy – prawdopodobnie jest lepszym człowiekiem niż on. Czy gdybym najpierw spotkała jego, sprawy potoczyłyby się inaczej? Ciągłe słyszę w głowie głos mamy i choć mogę się oszukiwać w wielu sprawach, w tej mi się nie uda. Jest takim miłym człowiekiem, nie zasługuje na to, bym go oszukiwała.

Film się kończy, podobnie jak popcorn. Charlie odprowadza mnie do samochodu i nagle zalega nad nami cisza wieńcząca koniec randki.

– To był uroczy wieczór, dziękuję – mówię w końcu.

– Cała przyjemność po mojej stronie. Jest taka nowa koreańska knajpka w Redfern, może miałybyś ochotę wybrać się tam ze mną w przyszłym tygodniu? Podobno jest bardzo na czasie.

– Koreańska restauracja na czasie... hmm.

Widzę, jak spogląda na mnie z szerokim uśmiechem malującym się na twarzy. Jest taki uroczy. Przyciąga mnie do siebie.

Nadchodzi ta chwila. Szukam jego wzroku, przez milisekundę widzę w jego oczach oczy Frankiego i tak bardzo pragnę pocałować jego usta. Wciągam szybko powietrze i przysuwam wargi do jego policzka.

– Dziękuję. Jesteś wspaniałym kompanem.

Boże, czy w podobnej sytuacji ktoś kiedykolwiek wypowiedział coś równie nie na miejscu, w dodatku w tak beznadziejny sposób?

Charlie, urodzony dżentelmen, przytrzymuje mnie lekko za ramiona.

– Ty i Leigh... musi ci być ciężko. Miałaś nadzieję, że się zejdziecie?

– W żadnym razie! Ale dzięki za troskę.

I znów kłopotliwa cisza. Czy powinnam coś jeszcze powiedzieć, coś w rodzaju „zakochałam się w twoim tacie”?

– Chcę zabrać mamę do restauracji. – Charlie mnie wyręcza.

– Wspaniale!

– Nie jestem tego taki pewien, nie była tam od śmierci taty, ale chciałbym, żeby spróbowała twojej kuchni.

Nie mów nic więcej, Lucy. Zamknij się i wsiadaj do samochodu.

– Jesteś naprawdę uroczy, Charlie. Twój tata byłby z ciebie dumny.

Szlag.

Charlie, nieco zdezorientowany, kiwa głową.

– Dzięki.

– W takim razie, dobranoc. – Pakuję się do samochodu i odjeżdżam, widząc, jak macha mi na pożegnanie.

Jadę prosto do Fortune.

Ostrygi nasączone wasabi

Składniki

12 ostryg

1–2 łyżeczki dobrej jakości pasty wasabi

szczypta białego pieprzu

odrobina białego octu winnego

odrobina mirinu

Przygotowanie

Wrzuć ostrygi do garnka z wodą, postaw na wolnym ogniu i poczekaj, aż się otworzą, zanim rozłupiesz je do końca za pomocą noża do ostryg (pamiętaj, nie spiesz się, zły nastrój temu nie sprzyja).

Gdy ostrygi będą się rozgrzewać i otwierać, w niewielkiej misce wymieszaj pozostałe składniki.

Używając kuchennej strzykawki, delikatnie wstrzyknij porcję mieszanki wasabi do każdej ostrygi. Nie przesadź z ilością, wystarczy parę mililitrów.

Podawaj natychmiast z kieliszkiem bardzo wytrawnego wina i porcją inspirującej rozmowy.

Siedzę przy samotnym, spokojnym lunchu, gdy nadchodzi ta chwila. Merv, mój dostawca mięsa, zaopatrzył mnie w cudownie soczyste, świeżutkie kotlety cielęce, pochodzące z ubojni w Casino, gdzie zwraca się uwagę na ekologiczną hodowlę zwierząt, które karmione są wyłącznie pokarmem matki, dlatego ich mięso jest delikatnie różowe i wciąż pachnące mlekiem. Jest jesień, czyli pora grzybów, a dokładnie kurek prosto z Bowral, zbieranych przez młode dziewczęta z puklami włosów spływającymi po plecach i szerokimi uśmiechami na twarzach. Kurki jak zwykle przywiozła ich szefowa, nieznająca strachu April, która nie uznaje staników i nigdy nie zdejmuje kaloszy. Cielęcina i kurki tworzą najbardziej romantyczny duet świata: wystarczy zanurzyć grzyby w kremowym sosie na białym winie i podawać je z brukselkami ugotowanymi do stanu idealnej miękkości, a na talerzu będzie królować prawdziwy Mozart kulinarnego świata.

Zeszłej nocy prawie nie zmrużyłem oka. Księżyc w pełni świecił mi prosto w twarz – tym razem zadowolilem się wyłącznie jego towarzystwem. Jego rozświetlony uśmiech sprawił, że na moment osiągnąłem stan jakże rzadko doświadczanego spokoju. Równie dobrze mógłbym się znaleźć w jakimś cholernym konfesjonale, taka nasza mnie ochota na sporządzenie rachunku sumienia i wejrzenie w głąb siebie. W przenikającym wszystko blasku zdałem sobie sprawę, że pragnę życia, w którym jest miłość, a nie tylko przygodny seks. Próbowałem strząsnąć z siebie tę myśl, przekonując samego siebie, że to pragnienia godne nastolatki, ale nic z tego; coś powtarzało mi w duszy: „Żyj lepszym życiem, Frankie, spraw, żeby miało ono jakąś wartość”.

Zawsze wiedziałem, że chcę zostawić po sobie jakiś ślad i że drogą wiodącą do tego celu jest kuchnia. Pragnąłem nadać życiu sens i na swój skromny sposób mieć jakiś wkład w cywilizację, jednak wrażenie nieustającego głodu i pragnienia sprawiało, że nie potrafiłem dać sobie choćby piętnastu minut na refleksję – być może ze strachu, że tego nie odczuję. Tak czy siak wiem doskonale, jak groźne w skutkach może być objawienie, ale zeszłej nocy poczułem cudowny, delikatny posmak miłości i domowego ciepła. Zasnąłem o piątej nad ranem i po raz pierwszy od niepamiętnych czasów obudziłem się bez ohydneho kaca.

Zrobiłem sobie kawę, pogłaskałem psa sąsiadów, pojechałem na targ, kupiłem gazetę i zdążyłem przyjechać do restauracji jeszcze przed przybyciem Serge'a. Przygotowałem wszystko na dzisiejszy wieczór, a potem przyrządziłem sobie smaczny lunch. Siedzę teraz przy stole, czytając gazetę z kieliszkiem chablis w ręku. Delektuję się trzecim kęsem cudownego dania, gdy nagle jakieś ręce łapią mnie za szyję, ktoś zarzuca mi worek na głowę i wszystko ogarnia mrok.

Ci dranie mogli przynajmniej pozwolić mi skończyć jeść. Mogli choć spojrzeć mi w oczy. Tchórze.

Steki cielęce w sosie winnym z kurkami

Składniki

8 kotletów z polędwicy cielęcej z kością, o grubości 1 cm, starannie okrojonych
sól i świeżo mielony czarny pieprz

mąka pszenna do posypania

2 łyżki masła

250 g świeżych kurek, oczyszczonych, dokładnie umytych i pokrojonych w plastry

– rób to delikatnie, żeby nie zniszczyć ich struktury

2 łyżki pełnego białego wina, w ostateczności madery

$\frac{3}{4}$ szklanki śmietany kremówki

1 płaska łyżka posiekanej natki pietruszki

biały pieprz

Przygotowanie

Delikatnie dopraw kotlety solą oraz pieprzem i posyp mąką.

Na ulubionej, dobrze wypróbowanej patelni rozpuść masło na średnim ogniu. Smaż kotlety z każdej strony przez 2 min lub do czasu, aż zbrązowieją.

Nagrzej talerz i trzymaj go w gotowości.

Zmniejsz ogień, wsyp kurki, przykryj patelnię i duś przez 4 min. Przełóż kotlety na ciepły talerz.

Delikatnie duś dalej kurki, aż zaczną puszczać sok – jednak nie dopuść do ich wyschnięcia! Dodaj wino i doprowadź do wrzenia. Duś przez chwilę, następnie wypróbuj ich smak. Z wyczuciem wmieszaj śmietanę, duś przez kolejne 4–6 min, aż sos zgęstnieje i nabierze jedwabistości.

Dopraw do smaku białym pieprzem i solą, łyżką nałóż porcję kurek na mięso. Całość posyp natką pietruszki.

Podawaj na gorąco z gotowanymi młodymi ziemniaczkami, chrupiącym pieczywem do zbierania sosu z talerza, kieliszkiem doskonałego chablis i wciągającym artykułem do poczytania.

Problem z japońskim jedzeniem polega na tym, że nieważne, jak smaczne by było – a moim zdaniem japońska kuchnia należy do najwspanialszych na świecie – już kilka godzin później znowu czuję się głodna. Charakterystyczna dla niego delikatność stanowi o jego atrakcyjności, jednak czasami potrzeba czegoś treściwszego, a w tej chwili na pewno taką potrzebę odczuwam. Wyobraźnia podsuwa mi obraz ogromnego steku z polędwicy i rostbefu z kością, w który będę mogła zatopić zęby. Och, kogo ja chcę oszukać – tak naprawdę chodzi o frustrację seksualną: Charlie i prawie pocałunek, a w tym wszystkim Frankie.

Stary Bill jest jak zawsze na posterunku i na mój widok przykłada palec do nieistniejącego kapelusza, kłania się i znika w mroku nocy.

Zapalam światło i rozglądam się w poszukiwaniu Frankiego, który powinien na mnie czekać. Ale nie czeka.

Wołam go – nic. Czuję ogarniający mnie strach. Odszedł na zawsze, rzucił na matę ręcznik, miał dość z powodu moich humorów? Czy on w ogóle ma coś do powiedzenia w sprawie długości trwania jego „duchowego” stanu? Czyżby wypełniła się jego karma? A może uważa, że zrobił, co do niego należało? Albo... Gdzie on jest?

Wybieram odpowiedni stek, wrzucam na patelnię grillową i nalewam sobie kieliszek shiraz.

A jeśli już nigdy go nie zobaczę? Jeśli naprawdę jest tylko wytworem mojej wyobraźni? Ale przecież mama też go widziała, a to znaczy, że on istnieje.

Ale jeśli odszedł? Tam, gdzie odchodzą duchy? Niełatwo by mi przyszło uporać się z tym, że nasza ostatnia rozmowa była do bani. Może on się tylko dąsa i przygląda z ukrycia, jak przyrządzam sobie stek. Wrzucam na odrobinę tłuszczu trochę szpinaku i na szybko przygotowuję sos berneński.

– Frankie?

Na pewno mi powie, że powinnam dodać więcej śmietany.

– Frankie?

Podczas jednej z sesji terapeutycznych z Leigh – w ciągu pięciu lat małżeństwa zaliczyliśmy cztery różne poradnie małżeńskie – terapeuta dał nam zadanie do wykonania: mieliśmy sobie wyobrazić, że widzimy się po raz ostatni i to ma być nasze pożegnanie – co byśmy sobie nawzajem powiedzieli? Mieliśmy zapisać odpowiedzi, a potem, siedząc twarzą w twarz na czerwonej kozetce w jego gabinecie, wziąć się za ręce, spojrzeć sobie prosto w oczy i „mówić od serca”. Ze wstydem muszę wyznać, że wtedy skłamałam. Powiedziałam wszystko to, co mówi się drugiej osobie, żeby ze spokojnym sumieniem mogła ruszyć dalej żwawym krokiem: „Dziękuję, odmieniłeś moje życie, każda sekunda spędzona z tobą była cudowna... i tak dalej, i tak dalej”. A tak naprawdę chciałam powiedzieć: „Duszę się przy tobie, nienawidzę tego, że zawsze twoje jest na wierzchu, życzę ci spokoju, kiedyś uwielbiałam się z tobą kochać i dziękuję ci za wspaniałe chwile w przeszłości, ale podeptałeś moje serce, nigdy mnie tak naprawdę nie dostrzegałeś i choć życzę ci dobrze, cieszę się, że nie będę mieć już z tobą nic wspólnego”.

Przypuszczam, że Leigh też kłamał. Bzykał wtedy Sabine, naszą nastoletnią pomoc domową.

A jeśli już nigdy nie zobaczę Frankiego? To byłby największy koszmar w moim życiu. Jak ktoś może wniknąć w czyjeś życie tak dogłębnie, do dna duszy? W tym krótkim czasie, jaki był nam dany, Frankie zmotywował mnie do życia jak nikt przed nim. Jego determinacja, żeby mi się powiodło, jego poczucie humoru, nawet jego nastroje... nigdy tak nie łaknęłam czyjejś obecności jak właśnie jego. Gdybym miała go już nigdy nie zobaczyć, byłoby mi okropnie ciężko na duszy, że nie miałam okazji mu podziękować, naprawdę szczerze podziękować za wszelką pociechę i za to, że był sobą – nieznośnym, seksownym, niepoprawnym politycznie, przezabawnym, apodyktycznym, uroczym sobą. Boże, *gdzie on jest?*

– Dlaczego kobiety nigdy nie jedzą na pierwszej randce?

Siedzi na kuchennym blacie z notesem z przepisami w ręku. Na jego widok czuję tak ogromną ulgę, że wybucham płaczem.

– Widzisz, co się z tobą dzieje, gdy za długo nie jesz nic porządnego, Lucille? Naprawdę musisz tak płakać? Twój stek jest gotowy i tak, powinnaś dodać więcej śmietany do sosu berneńskiego.

– Dziękuję. – Tyle udaje mi się wyszłochać.

– Za co? Za uratowanie twojego sosu przed nadmierną wodnistością? Przyznaję, że to może być wystarczający powód do wdzięczności. Nie ma jednak co przesadzać, aniołku.

Znowu zalewam się łzami.

– Dziękuję, że tu jesteś i że mi pomagasz, i że... – zaczynam.

– Lucille, przecież ja tu mieszkam, jeśli mogę tak to ująć, i to *ty* pomagasz *mnie*. Na Boga, kobieto, oglądałaś jakiś film o umieraniu na raka albo o Bożym Narodzeniu z rodziną męża, czy coś w tym stylu? Co cię tak naszło?

– Nie mogłam pocałować Charliego.

Choć Frankie bardzo się stara, nie potrafi ukryć ulgi malującej się na jego twarzy.

– Czemu? To przecież bardzo przystojny i bardzo porządny młody człowiek.

– Jest w twoim wieku.

– Ja nigdy nie byłem porządny. Choć teraz niezmiernie tego żałuję.

Chwytam byka za rogi – co mam w końcu do stracenia?

– Nie mogłam pocałować Charliego, bo za każdym razem, gdy moja ręka dotykała jego ręki albo gdy przechylał głowę, albo brał mnie pod rękę, chciałam, żebyś to był ty.

– A...

– Chcę pocałować *ciebie*.

Patrzemy na siebie przez, wydawałoby się, wieczność. Och, proszę, powiedz coś, powiedz, że też tego pragniesz. Powiedz cokolwiek.

– Twój stek będzie za bardzo wypieczony.

Ale nie to.

Wyłączam gaz i szykuję talerz. Siadam. Nalewam sobie kolejny kieliszek wina.

Frankie wstaje i bierze drugi kieliszek.

– Chyba też muszę się napić.

Nalewam mu. Siada, wacha, żeby nasycić się zapachem shiraz, i nie patrząc na mnie, mruży:

- To by było bardzo miłe.
- Napić się wina? To prawda.
- Móc cię pocałować.
- Och...

Serce wali mi jak młotem, a on wyciąga do mnie ręce, jakby chciał dotknąć moich. Czuję jego ciepło, tak strasznie chcę go pocałować, że chyba zaraz wybuchnę. Jego dłonie krążą tuż nad moimi. W oczach widzę niewypowiedziane pytanie. Kiwam głową potakująco. Powoli kładzie dłonie na moich i przez ułamek sekundy zlewamy się w jedno. W jakiś sposób czuję jego ciało wnikające niemal całkowicie w moje ciało – trach! – łądujemy w dwóch przeciwnych końcach kuchni.

Wino leje się na podłogę.

– Frankie?

Leży nieruchomo, ale po chwili otrząsa się i wstaje.

- Będziemy musieli nad tym trochę popracować.
- Czy zanim nas rąbnęło, poczułeś to?

Uśmiecha się szeroko i bez skrępowania.

– Przez najcudowniejszą sekundę czułem każdą twoją krągłość.

– Możemy to powtórzyć?

– Myślę, moja pani, że powinniśmy trochę zwolnić tempa. Czuję się nieco wyczerpany.

Nie mogę uwierzyć, że naprawdę go poczułam.

– To było niesamowite.

Nasze oczy się spotykają i choć Frankie nic nie mówi, słyszę jego głos:

– Tak.

*

Jakiś czas później leżę sama w łóżku i nie mogę zasnąć. Nie mogę zapanować nad gonitwą myśli. Dotknęliśmy się. Lubi mnie. Mogłabym to zrobić jeszcze raz i jeszcze i może, gdybyśmy trochę poćwiczyli, moglibyśmy dotykać się dłużej i... tak bym chciała, żeby leżał teraz obok mnie i rozmyślał razem ze mną. Musi być jakiś sposób, po prostu musi.

A jeśli zniszczę jej życie? Przysiągłem sobie, że jej pomogę i będę dobrym ojcem dla Charliego, ale ta jedna chwila z nią warta jest kilku trwał w tym międzyswiecie. By zacytować barda ze Stratfordu: „Podczas gdy inne kobiety z łatwością głód żądź mężczyzny zaspokoić mogą, ona, gdy karmi, głód ich tylko wzmacnia”¹⁴.

Chcę być zawsze przy jej boku, ale co mam jej do zaoferowania? Boże, tak bardzo pragnę obsypać ją całą pocałunkami, położyć ją na łóżku, napawać się każdym centymetrem jej rozpalonej skóry, czuć ciepło jej wnętrza, trzymać ją w ramionach mocno, mocno... A jeśli zniszczę jej życie? Jeśli oboje zapłacimy za to najwyższą cenę? Czy właśnie dlatego tu utknąłem – by mnie karano do czasu, aż poczuję się bardziej przytłoczony niż szesnastoletnia skautka, która ma za zadanie sprzedać jak najwięcej ciasteczek, stukając od drzwi do drzwi? Chcę ją smakować. Ale inaczej niż za życia. Poza naturalnym pożądaniem pragnę dla niej radości i rozkoszy znacznie bardziej niż dla siebie samego. Jej jedwabista skóra, jej różane usta; mieć ją obok i czuwać nad jej odpoczynkiem, patrzeć, jak śpi, i otaczać ją ramionami, gdy będzie się budzić. Co się ze mną dzieje? To na pewno spisek wszystkich moich byłych. Nawarzyłem sobie, drogie panie, piwa i muszę je wypić. Tylko jej nie krzywdźcie.

Budzę się i pierwsze, co dociera do mojej świadomości, to zapach charakterystycznej męskiej wody po goleniu. Od razu wiem, że chodzi o konkretnego mężczyznę. Boso, niepewnym krokiem, zmierzam do kuchni, gdzie zastaję Serge'a smażącego naleśniki dla mojej mamy, która najwyraźniej jeszcze nie wstała z łóżka. Serge ma na sobie jeden z jej fartuszków i radośnie sobie pogwizduje.

– Lubisz naleśniki, księżniczko?

– Księżniczko?

– Tak, rano jesteś promienna. Wszystko jest promienne. Ty jesteś księżniczka, twoja mama królowa.

Czuję dziwne burczenie w brzuchu, ale bynajmniej nie z głodu.

– A królowa jeszcze śpi?

Serge kiwa głową potakująco. Widzę, że przyniósł z sobą spore zakupy i zappełnił nimi całą lodówkę.

– Co dziś robimy? – pyta, jakby sytuacja, w której się znaleźliśmy, należała do najnormalniejszych na świecie.

– A, no wiesz, to co zwykle. Powinnam się już zbierać i jechać na targ.

– Chcesz, żebym jechać z tobą?

– Sergio? – dobiega z sypialni zalotny jak nigdy głos mamy. – Jestem gotowa na twoje naleśniki.

Serge uśmiecha się do mnie, widocznie skrępowany.

– Lepiej zostań i zajmij się „królową”. Poza tym jestem umówiona z Julią. Zobaczymy się w restauracji.

Szybko wychodzę i zaglądam do mamy, która siedzi na łóżku w kolorowym szlafroku i wciera sobie w dłonie krem.

– Jak było na randce? – pyta ze szczerym zainteresowaniem.

– A na *twojej*?

Mama wzrusza lekko ramionami – widać, że jest z siebie zadowolona.

– Całkiem nieźle. Miałam ochotę na naleśniki, więc Serge zaproponował, że wpadnie i mi je usmaży...

Podnoszę dłonie do góry.

– Tylko oszczędź mi szczegółów, proszę.

– Nie bez powodu nazywają go Serge'em Ogierem.

– Mamo! To mój zastępca. Nic już nie mów.

– Jak sobie życzysz. – Przerywa na chwilę wcieranie kremu i przygląda mi się uważnie. – Wyglądasz inaczej.

Jej słowa mnie elektryzują, ale staram się zachować spokój.

– To znaczy jak?

Mama rzuca mi wymowne spojrzenie i ponownie wzrusza ramionami.

Nic już nie mówiąc, wskakuję pod prysznic, a potem jadę prosto na targ z mocnym postanowieniem, że muszę zacząć sobie szukać własnego mieszkania. Choć bardzo lubię

Serge'a, myśl, że mogłabym być świadkiem scen rodem z *9 i 1/2 tygodnia* z nim i mamą w rolach głównych to więcej, niż jestem w stanie znieść.

– Powinnaś znaleźć coś blisko restauracji – mówi Julia zdecydowanym głosem, pakując do torby brukselki. – Myślisz, że oni...

– Wygląda na to, że tak – wpadam jej w słowo. Nie chcę wymawiać ani nawet słyszeć tych słów.

– W tym roku wyobraźnia nie podsunęła mi chyba czegoś tak mało pociągającego.

– No widzisz, a ja mam to pod bokiem.

Idziemy dalej. Gdy tylko do moich nozdrzy dociera zapach brzoskwiń, zaczynam myśleć o przepisie Frankiego i o nim samym, robiącym zakupy na francuskim targu.

– To gadaj, jak było z Charliem?

– Dobrze.

– Dobrze?

– Dobrze – powtarzam.

Julia mierzy mnie wzrokiem i wzdycha.

– Nie zaiskrzyło.

– To nieco bardziej skomplikowane.

– Jest gejem?

– Nie, jest naprawdę uroczy. Chodzi o to, że...

– Lucy, tylko proszę, nie mów, że chodzi o Leigh.

– W żadnym razie, naprawdę.

– To dobrze. A więc w czym rzecz? Jest zbyt doskonały?

– Jest uroczy – powtarzam bez przekonania. – Problem w tym, że za bardzo kojarzy mi się z jego ojcem. – No dobra. Powiedziałam to. Co za ulga.

Julia unosi w zdumieniu brwi.

– Z jego ojcem? Z jego *nieżyjącym* ojcem, który dziś miałby, czekaj, *sześćdziesiąt trzy* lata, gdyby kilkadziesiąt lat temu się nie zabił? O *tym* ojcu mówisz?

– Być może.

– Co ty gadasz? Zdajesz sobie sprawę, że mówisz, jakbyś była niespełna rozumu?

Dobra, rozumiem: miałaś ciężki miesiąc, a twoja mama sypia z twoim kucharzem, każdy byłby na granicy wytrzymałości. Jezu, tylko postaraj się, żeby porządnie wymył ręce, zanim dotknie czegokolwiek w kuchni.

Nie chcę pozwolić, żeby rozproszyły mnie kwestie związane z higieną rąk Serge'a, muszę iść za ciosem i powiedzieć jej prawdę.

– Frankie został zamordowany. On...

– Zamordowany! Czy Charlie ci to powiedział?

– Nie... Frankie.

Julia wyjmuje mi z ręki brzoskwinie, którą przed chwilą wachałam, i odkłada z powrotem na stoisko.

– Co się z tobą dzieje?

Głęboki oddech. No, dalej, Lucy, wyrzuć to z siebie.

– Jest duchem. Frankie jest duchem i mieszka w Fortune. Widzę go, a on widzi mnie, możemy rozmawiać. I jestem w nim zakochana.

– Super, czemu nie powiedziałas tego wprost?

Czekam na przemówienie, które musi nastąpić.

– Julka?

– Następnym razem po prostu powiedz, żebym nie wsadzała nosa w nie swoje sprawy – mów kwaśno, mrużąc przy tym oczy w charakterystyczny dla siebie sposób.

– Nie żartuję. On jest w restauracji. Ten zapach, który ci się podobał, to on.

Julia przygląda mi się uważnie, szykując się do spuentowania moich rewelacji. Już otwiera usta, ale tylko powoli potrząsa głową.

– Julka, mówię prawdę. Przysięgam.

Julia rusza alejką między stoiskami z brzoskwiniami i zaraz się zatrzymuje.

– Od kiedy?

– Od pierwszego dnia, kiedy pojechaliśmy tam posprzątać.

– Duch?

Kiwam głową.

Julia powoli wypuszcza powietrze i bierze głęboki wdech.

– OK.

– OK, wierzę ci czy OK, wymagasz natychmiastowej opieki?

– Mam dla ciebie cztery słowa: *Duch i pani Muir*. – Krzywi się lekko, widząc moje nierozumiejące spojrzenie, i ciągnie: – Klasyk z tysiąc dziewięćset czterdziestego siódmego roku, oparty na książce Josephine Leslie, która ukrywała się pod pseudonimem R.A. Dick, ponieważ jako pisząca kobieta nie byłaby traktowana poważnie. Główne role grali seksowny Rex Harrison i Gene Tierney. Historia toczy się w Anglii, ale film kręcono na półwyspie Monterey w Kalifornii. Koniecznie musisz go obejrzeć.

Julia zastyga w bezruchu, po czym gwałtownie wciąga powietrze i wykrzykuje:

– Czekaj! Ona też miała na imię Lucy! Albo Lucia. To wy jesteście duchem i panią Muir!

– Co się stało w filmie? Zeszli się?

Julia patrzy na mnie wzrokiem pełnym niedowierzania.

– Przecież to duch!

– Ale udało im się?

– Nie, ona zakochuje się w pewnym łajdaku, który łamie jej serce.

– Super. Jest na co czekać.

Julia wręcza mi brzoskwinie.

– Jedziemy do mnie, żeby dać wolne niani, a potem opowiesz mi krok po kroku, co się działo. I tak, jestem na ciebie zła.

– Za co?

– Skoro się przyjaźnimy, to powinnam wiedzieć wszystko o twoim życiu miłosnym, nieważne, czy chodzi o żywego faceta, czy o martwego. Po to są przyjaciółki, a w szczególności te, które mało śpią, bo mają męża i małe dziecko.

Obejmuje mnie ramieniem.

– Mama też go widziała.

– To oczywiste. A jej chłopak?

– Nie, ale wyczuwa jego zapach, tak jak ty. Frankie chce, żebym mu pomogła

odnaleźć tego, kto go zabił.

– Czemu wybrał ciebie, a nie Charliego?

– Przypuszczam, że zjawiłam się tam w odpowiedniej chwili. Z tego, co wiem, to kiedyś sypiał, z kim popadło.

– Martwy, zamordowany i do tego dziwkarz. Kochana, ty to umiesz komplikować sobie życie.

Julia bierze mnie za rękę i prowadzi do samochodu. Wciąż jeszcze tli się we mnie obawa, że zastanawia się, do którego specjalisty mnie wysłać, ale na szczęście jej zamiłowanie do starych filmów działa na moją korzyść.

Siedzą przy stolikach i delektują się jedzeniem ręka w rękę, żywi i martwi. Gdyby tylko było wiadomo, jak jedni przechodzą w drugich, poznałbym odpowiedzi, których szukam, i znalazłbym sposób, żeby być z nią w pełni. Jednak w tej chwili jedyne, co mogę zrobić, to wspierać ją, trwać przy niej. To nie wystarczy; przyjdzie czas, kiedy znuży się uwięzieniem ze mną w tych czterech ścianach, zapagnie nowych doświadczeń, będzie chciała kochać się z kimś, kto oddycha.

Ale teraz jest szczęśliwa, a ja tak bardzo łaknę jej obecności, że gdy jest obok, pragnienie odnalezienia mojego mordercy schodzi na daleki plan.

W chwili, gdy zatrzymuję samochód, już wiem, że coś jest nie tak. Ostatnich kilka dni spędziłam na trzymaniu się jak najdalej od łózkowych igraszek mamy i Serge'a, odpowiadaniu na niezliczone pytania Julii i spędzaniu każdej możliwej chwili z Frankiem. Czuję w sobie płomień miłości i jedyne, czego teraz pragnę, to być z nim w naszej kuchni.

Drzwi są uchylone; było włamanie – oto moja pierwsza myśl. Wchodzę do środka i widzę, że sala jest wypełniona różami, oszałamiająco pięknymi różami w przeróżnych kolorach.

Na moje wołanie Frankie odpowiada natychmiast i bardzo zdecydowanie:

– Kuchnia! Szybko!

Nie tracąc czasu, wykonuję jego polecenie i widzę Starego Billa przypartego do ściany przez jakiegoś dobrze ubranego mięśniaka, podczas gdy Paul Levine nerwowo kartkuje notes z przepisami Frankiego.

Frankie chodzi tam i z powrotem.

– Mogę w czymś pomóc? – Wyrzywa się z moich ust.

– Zawsze taka uprzejma. Frankie mógłby się od ciebie nauczyć czegoś na temat dobrych manier. – Paul wymachuje mi notesem przed nosem.

– Czego on chce? – pytam Frankiego. – I dlaczego Bill jest tutaj?

– Bill wyświadczał mi przysługę. Podeszli go. Sądzą, że w notesie jest szyfr.

– Jaki szyfr? – pytam.

– Wiesz o nim? – Paul zerka na mnie znad notesu.

– Nie masz prawa tu być. Dzwonię po policję.

– Skąd wiesz o szyfrze, Lucy? – pyta Paul, udając średnio zainteresowanego.

– Powiedz mu, że wiesz, gdzie on jest – prosi błagalnym głosem Frankie.

– Wiem, gdzie on jest – mówię ostrożnie. – Co to za szyfr?

Zarówno Frankie, jak i Paul wahają się przez chwilę, którą wykorzystuje Stary Bill.

– To szyfr do sejfu, w którym są wszystkie umowy i informacje dotyczące przekrętów przy inwestycjach budowlanych.

– Dzięki, Bill – mówię, na co on odpowiada burknięciem i kiwa głową.

– Puść go. – Paul skinieniem daje znak mięśniakowi, który natychmiast puszcza Billa. – Do świeżości ci daleko, przyjacielu. Bratałeś się ostatnio z prysznicem?

– Ostatnio nie. – Bill się uśmiecha i chucha w kierunku mięśniaka, na co ten błyskawicznie cofa się z obrzydzeniem.

– Gdzie jest szyfr, Lucy?

– Gdzie jest? – powtarzam.

– Powiedz mu, że z tyłu mojego portretu.

– Jest u ramiarza – mówię.

– Że jak? – pyta zdumiony Paul.

– Portret Frankiego, który namalował Matthias Drewe. Szyfr jest zapisany z tyłu obrazu.

– U którego ramiarza?

– Z tego, co wiem, to gdzieś w Paddington. Będziesz musiał spytać Matthiasa. Musisz jednak mieć na względzie, że tył obrazu miał być wymieniony, więc szyfr mógł zostać zniszczony.

– Ależ z ciebie bystra babka. – Frankie klaszcze w dłonie. – Będą szukać wiatru w polu!

– Tego właśnie szukałeś, gdy zabiłeś Frankiego, Paul?

Zapada cisza.

– Frankie się powiesił, wszyscy o tym wiedzą.

– Nieprawda, został zamordowany.

Stary Bill zaczyna się bujać w przód i w tył.

– Zabiłeś go, żeby zdobyć szyfr i móc dalej spokojnie inwestować w swoje nieruchomości, kasyno czy jakiś inny przekręt, w którym uczestniczyłeś? Czy zabiłeś go dlatego, że cię przejrzał i jego osoba przyćmiewała twoją?

– Lucille, nie szarżuj – ostrzega Frankie, który stoi teraz tuż obok mnie.

Mięśniak podchodzi i staje bardzo blisko mnie.

– Spróbuj ją tknąć, a tak ci przysolę, że mnie popamiętasz. – Stary Bill prostuje się jak struna. Rzeczywiście śmierdzi okropnie, ale jestem mu teraz niewymownie wdzięczna.

– Ja też – rozlega się głos Hugona, który pojawił się jakby znikąd.

Atmosfera robi się niemożliwie gęsta. Nikt nawet nie drgnie.

– Sorki. – Mięśniak wyburkuje coś w rodzaju przeprosin.

Wszyscy nabieramy powietrza, choć jeszcze nie pełną piersią.

– Ktoś się żeni? Czemu tu tyle kwiatów? – pyta Hugo.

– Nie mam pojęcia – odpowiadam.

– Nie są ode mnie. – Paul próbuje zabłysnąć humorem, ale na próżno.

Znów zapada cisza.

– Tak przy okazji, bardzo ładny garnitur – zwraca się Hugo do mięśniaka. Zawsze tak robi, kiedy jest zdenerwowany: używa komplementów do rozładowania napięcia, ale boję się, że tym razem może się to skończyć złamaną ręką.

Jednak, o dziwo, mięśniak wydaje się zadowolony.

– Od Armaniego. Mężczyzna powinien nosić dobre garnitury.

– Tylko jedna osoba ponosi odpowiedzialność za śmierć Frankiego Summersa. On sam. – Paul zwraca się bezpośrednio do mnie.

– Nie wierzę ci.

– Odzyskaj notes, Lucille – mówi z naciskiem Frankie. – Nie chcę, żeby ten dureń miał wgląd w moje przepisy.

Wyciągam dłoń.

– Oddaj mi notes, Paul.

Paul odgrywa scenkę z kolejnym szybkim przeglądaniem stron.

– Natychmiast.

– Zadzwońię do Matthiasa Drewe'a – mówi, oddając mi zeszyt.

– Ktoś ma ochotę na herbatę? – Hugo już nastawia czajnik, a potem zerka na

mięśniaka. – Jaką pijesz?

– Z mlekiem, jedna łyżeczka cukru.

– Mark, wychodzimy – mówi Paul stanowczym tonem do swojego towarzysza.

Mark uśmiecha się przepraszająco najpierw do Hugona, a potem do mnie.

– Urocza restauracja. Przyjdę tu ze swoją panią.

Obaj wychodzą.

– Na mnie też czas. – Bill kiwa głową, patrząc na mnie.

– Co byś powiedział, gdybym zaproponował ci cudowną przemianę, Bill? – mówi lekkim tonem Hugo.

– Daj spokój – chichocze Bill, choć raczej nie pali się do tego pomysłu.

– Możesz mi wyjaśnić, co tu się dzieje? – pyta Hugo, zwracając się do mnie.

– Bill mi pomagał – wyjaśnia Frankie. – Prawda, Bill?

– O co chodzi z tymi wszystkimi kwiatami? – dopytuje się Hugo.

– Nie wiem – mówię zgodnie z prawdą.

– To od Charliego? – chce wiedzieć Hugo.

Tego już dla Frankiego za wiele.

– Są ode mnie, kobieto! – wybucha. – Poprosiłem Billa, żeby wyświadczył mi przysługę, a dokładnie rzecz biorąc, żeby wypełnił restaurację różami. Chyba podszedł do tego nieco zbyt dosłownie, ale to dla ciebie.

– Są od Billa – donoszę Hugonowi, cała rozpromieniona.

Hugo powoli przyswaja nowinę, kiwając niespiesznie głową z wysoko uniesionymi brwiami, a potem wychodzi do jadalni.

Odwracam się do starego człowieka.

– Dziękuję, Bill.

– Przyśniło mi się, że Frankie powiedział, że potrzebujesz kwiatów, a ściślej mówiąc, róż. I to dużo.

– Przyśniło ci się czy z nim rozmawiałeś? – dopytuję.

Bill wydaje przeciągły gwizd.

– To znaczy, że też go widzisz, a nawet nie łyknęłaś choćby terpentyny.

– Widzisz go w tej chwili? – pytam.

– A ty? – Robi unik.

Potwierdzam skinieniem głowy. On robi to samo.

– O co chodziło Paulowi? – Kieruję to pytanie do nich obu.

– To nie ma znaczenia – odpowiada Bill. – Nawet gdy znajdą szyfr, nic im to nie da.

– Dlaczego?

– Zdobyłem go pierwszy, lata temu, i opróżniłem sejf, ten w magazynie. Zniszczyliby to miasto.

– To prawda – potwierdza Frankie, patrząc z wielką sympatią na starego przyjaciela. – Paul mnie nie zabił. Chciał dostać szyfr, nie wiedział, że Bill opróżnił sejf. Mordercą musi być ktoś, kto wiedział, co zrobiliśmy. Paul chciał się tylko upewnić, że wszystkie ślady prowadzące do niego są dobrze ukryte. No i chciał ukraść moje przepisy.

– Jak te wszystkie umowy i kontrakty dostały się w twoje ręce? – pytam.

– Kiedyś urządziliśmy tu bardzo długi lunch. Gdy tamci byli już porządnie wstawieni, udało mi się w odpowiedniej chwili odwrócić ich uwagę i... Bill je zabrał.

– Czyli chodzi o kogoś, kto był wtedy na lunchu?

– Minęło sporo dni, zanim się zorientowali, że nie mają w ręku żadnych oryginałów umów, a bez tego byli, jak by to delikatnie ująć, w dupie.

Przenoszę wzrok z Frankiego na Billa.

– Bill, czy w ciągu ostatnich lat widziałeś, żeby ktoś jeszcze tu węszył?

– Mnóstwo ludzi. Większość z tych, którzy siedzieli u ciebie przy wspólnym stoliku w wieczór otwarcia, ale nie wydaje mi się, żeby którykolwiek z nich znał szyfr.

– A Victor? – Na twarzy Frankiego maluje się podekscytowanie. – Bywał wybuchowy.

– Dorobił się rozległego zawału serca na korcie tenisowym i zmarł. To było jakieś dziesięć lat temu.

– Ach, szkoda... ciekawe, że nigdy nie wpadł do mnie na obiad.

– Poza tym, Frankie, wtedy już było posprzątane. Władze stanowe dały zgodę na przebudowę, o kasynie raczej nie mówiło się głośno, ale okoliczni mieszkańcy podnieśli taki raban, że ze wszystkiego się wycofano.

– Czyli zabicie mnie, jeśli przyczyną miały być te umowy, miało się z celem?

– I tak, i nie. W umowach zawarte były szczegóły na temat kasyna i dość wyraźne wskazania dotyczące grupy facetów, którzy woleliby pozostać anonimowi.

Patrzę na Billa i nie mogę wyjść z podziwu; do tej pory, od naszego pierwszego spotkania, z jego ust wydobywały się jedynie pojedyncze pomruki.

– Warto iść z tym teraz do mediów? – pytam.

Bill potrząsa przecząco głową.

– Lepiej zachowajmy to dla siebie.

– Wy dwaj spędzaliście razem dużo czasu? – pytam nieoczekiwanie, myśląc o tych trzydziestu latach, z których większość Bill spędził poza budynkiem restauracji.

– Dziś widzę go po raz pierwszy w środku – mówi Frankie z uśmiechem. – Przez pierwszych dziesięć lat okropnie bał się mojego widoku, ale powoli się docieramy.

– Jak się tu dostałeś, Bill?

Bill unosi rękę, w której trzyma klucz.

– Skąd go masz? – indaguję, widząc jednocześnie, jak obaj wymieniają się spojrzeniami. – Ukradłeś mi go?

Bill znów unosi rękę, tym razem w obronnym geście.

– Przysięgam, jestem niewinny.

– Nie gadaj głupot, kobieto. Bill jest cichym współnikiem.

Patrzę na Billa, który potwierdzająco kiwa głową.

– To ty trzymasz w ręku pięćdziesiąt jeden procent?

– Chociaż tyle mogłem dla niego zrobić – wyjaśnia Frankie. – Poza tym wiedziałem, że będzie miał oko na to miejsce. Nieraz nadstawiał za mnie karku i ciężko przez to obrywał. Stracił wszystko, ponieważ należy do bardzo nielicznego grona mieszkańców tego padołu, których cechuje niezwykła uczciwość i prawość. Być może wygląda jak bezdomny włóczęga, który na gwałt potrzebuje kąpieli, ale do świętości mu

blisko jak mało komu.

– Bill, czemu tego nie sprzedałeś? – W końcu udaje mi się dojść do głosu.

– Obiecałem Frankiemu, że nigdy tego nie zrobię. Raz już złamałem dane słowo, dawno temu, i zapłaciłem wysoką cenę. Drugi raz tego nie powtórzę.

– Ale przynajmniej mogłeś tu mieszkać!

– I mieszkam – mówi po prostu. – Taki sposób mi odpowiada. A teraz, jeśli wybaczycie, muszę się nieco wzmocnić. – Kłania się i już go nie ma.

Patrzę na Frankiego.

– O rety.

– Tylko tyle masz do powiedzenia?

– To i tak nieźle, zważywszy, że niemal patrzyłam śmierci w oczy.

– A kwiaty? Podobają ci się? – Frankie wygląda teraz jak uczeń, gdy tak patrzy na mnie wzrokiem pełnym niepewności, nadziei i zupełnej bezbronności.

– Są przecudne.

– To dobrze.

– Dziękuję. – Aż kręci mi się w głowie ze szczęścia i na twarzy pojawia mi się rozanielony uśmiech niczym u sześciolatki, która właśnie dostała wymarzonego kuczka.

Hugo wmaszerowuje do kuchni z różą w zębach, by mi ją wręczyć.

– Znowu wszystkie stoliki zarezerwowane. A Charlie przyprowadzi swoją mamę. Dziś Polly będzie nam pomagać.

– Rany boskie. – Frankie robi się blady, podobnie jak ja. Od naszej randki nie miałam żadnego kontaktu z Charliem. Jak mam mu powiedzieć, że spotykam się z innym i że to jego dawno nieżyjący tata? I co on sobie pomyśli o tych wszystkich różach? Dlaczego wszystko musi się dziać jednocześnie?

Ledwo ta myśl przemyka mi przez głowę, a odzywa się dzwonek mojej komórki: to Maia.

– Nie zamierzasz odebrać? – pytają jednocześnie Hugo i Frankie.

Z telefonem w dłoni chwytam kurczaka, którego wybrałam na dzisiejszy wieczór, i ruszam w kierunku chłodni.

– Żadnego więcej ukrywania się, Lucille. – Słyszę za sobą głos Frankiego. – To dotyczy nas obojga. Trzeba stawić czoła demonom.

Zamykam mu drzwi przed nosem, czekam jeszcze chwilę, biorę oddech i odbieram.

Naleśniki

Składniki

3 jajka, lekko ubite

1½ szklanki mleka

1 łyżeczka ekstraktu waniliowego

2 łyżki stopionego masła

1½–2 szklanki mąki pszennej (ilość zależy od pogody i wielkości jajek)

szczypta soli

dodatkowa porcja masła do smażenia, rzecz jasna

Przygotowanie

W misce wymieszaj jajka, mleko, ekstrakt waniliowy i stopione masło. Ja to robię za pomocą trzepaczki. Przesiej mąkę z solą i wsyp do drugiej miski. W środku zrób wgłębienie, wlej do niego mieszankę z pierwszej miski. Używając ulubionej drewnianej łyżki (nie może być z pachnącego drewna), stopniowo wmieszaj mąkę w masę.

Trzepaczką ubij całość do otrzymania gładkiej, jedwabistej masy, przelej do pierwszej miski i odstaw na 1 godz.

Rozgrzej dobrze natłuszczoną, średniej wielkości patelnię z grubym dnem (najlepiej żeliwną) na średnim ogniu. Zazwyczaj nadmiar tłuszczu usuwam papierowym ręcznikiem. Wlej 2–3 łyżki ciasta i zakręć patelnię, żeby rozproszyciło się równo po dnie. Gdy na powierzchni pojawią się pęcherzyki, a ciasto zacznie się ścinać, potrząśnij patelnię, a następnie odwróć naleśnik, żeby podsmażyć go z drugiej strony. Jeśli nie potrafisz odwracać naleśnika, podrzucając go, skorzystaj z pomocy szpatułki. Zdejmij z patelni gotowy naleśnik i tak samo usmaż pozostałe, układając je w zgrabny stosik.

Na gotowe naleśniki nałóż, co ci tylko dusza podpowie. Postaw talerz na tacy obok herbaty, soku i gazet, zanieś tacę do pokoju, w którym czeka twój ukochany lub twoja ukochana, i... zamknij drzwi.

To, co zwiem różą, pod inną nazwą równie by pachniało¹⁵... To, co zwiemy dziewczyną... nie. Jest tylko ona; każda inna wydaje się niczym więcej, jak przywiedłą gerberą. Ona jest *Clair de lune*¹⁶ w wykonaniu mistrza. Jest niepowtarzalna, drugiej Lucille nie ma i być nie może. A kimkolwiek jest mój zabójca, jest tylko jakimś nim... albo nią... Tylko kto to jest?

Powinienem był być ostrożniejszy. Pamiętam tamtą chwilę jak przez mgłę, a potem był już tylko stryżek. Czy moje uszy zarejestrowały kroki jednego człowieka, czy też było ich więcej? I te dłonie: ciężkie, twarde, szybkie. Jeśli stała za tym kobieta, musiała mieć kogoś silnego do pomocy, a to by wskazywało na zaplanowaną akcję. Wszystko działało się tak szybko. Ktoś musiał przygotować odpowiednią scenografię, podczas gdy inna osoba była zajęta wiązaniem mnie, zasłanianiem oczu i kneblowaniem. Poza tym nie należę do drobnych mężczyzn, a zostałem uniesiony w powietrze jak piórko.

Jeśli za moją śmiercią stoi jeden z tych, którzy szukali szyfru, z pewnością przed powieszeniem mnie próbowaliby wydobyć ze mnie informację, z wykorzystaniem tortur włącznie. Jeśli miało to być ostrzeżenie, to kiepsko im wyszło. A może ktoś chciał ze mnie zażartować i wszystko wymknęło mu się spod kontroli? I to jak bardzo.

Czy żyją jeszcze ci, którzy wiedzą, co i dlaczego się stało? Czy dręczy ich sumienie, czy może udało im się wymazać poczucie winy? Byłem pewny, że przywracając Fortune do życia, przywiodę ich na miejsce zbrodni. Jeśli komuś tak strasznie zależało na moich przepisach, wystarczyłoby ukraść notes, przekupić mnie albo zaszantażować. A jednak zostałem zamordowany. W tym musiało być dużo emocji, bardzo złych emocji. A w każdym razie mam taką nadzieję.

Skręcam w Military Road i moim oczom ukazuje się zapierający dech w piersiach widok na klify w Vaucluse, schodzące ku portowi w Watsons Bay, z różnymi łodziami kołyszącymi się na wodzie, molo, przy którym cumują promy pełne turystów spragnionych ryb z frytkami i fotek z wakacji, oraz pływakami rozkoszującymi się bogactwem flory, oferowanym przez ocean. Mój wzrok biegnie dalej, ku perle w koronie, czyli mostowi Sydney Harbour i mieniącemu się żaglowi budynku Opery. Watsons Bay to prawdziwa oaza dla osób zmęczonych zgiełkiem miasta, miejsce cudownego odpoczynku nad brzegiem morza, gdzie można zdjąć buty, zbudować zamek z piasku i zdrzemnąć się w cieniu potężnych, rozłożystych figowców.

Spotykamy się w Dunbar House, gdzie często organizuje się wieczory panieńskie i zabiera wybredną i humorzastą ciotkę na filiżankę porannej herbaty. Maia już na mnie czeka. Wygląda na zdenerwowaną. Gdy się przyjaźniłyśmy, w wolny dzień od czasu do czasu przyjeżdżałyśmy tu na późne śniadanie po spacerze i kąpieli w Camp Cove. Dziś nieskrępowaną swobodę zastępuje napięcie typowe dla pierwszej randki, tylko zupełnie pozbawione radosnego oczekiwania. Bardzo chciałabym się zdobyć na parę inteligentnych, kąśliwych uwag, dowcipnych, ale bez rysu okrucieństwa. Ale jedyne, co udaje mi się z siebie wykrzesać, to:

– No cóż, trochę to dziwne.

Maia potwierdza skinieniem głowy. Wygląda – jak często się zdarza w pierwszych miesiącach ciąży – z jednej strony kwitnąco, z drugiej bardzo mizernie. Siadam obok niej i zerkam na stolik, przy którym usadowiły się roześmiane kobiety mniej więcej w moim wieku: panieńska impreza w pełnym rozkwicie.

– Gratulacje z powodu Fortune. Dużo się o niej mówi w mieście.

– Dziękuję. Dla ciebie też gratulacje.

– Mówisz to szczerze?

– Częściowo. Leigh i ja żyliśmy obok siebie już od bardzo dawna, a jak jeszcze dodać wszystko to, co działo się w ciągu ostatnich tygodni... moje małżeństwo wydaje się bardzo odległą historią.

Chwila krępującej ciszy. Może powinnam już pójść? Ale muszę wiedzieć.

– Kochasz go?

Maia kiwa głową i zaczyna płakać. Zanim zdążę pomyśleć, już obejmuję ją ramieniem.

– Czemu mi nie powiedziałaś?

– Nie planowałam tego. – Chlipie, ale wyraźnie jej ulżyło, że może z siebie zrzucić ten ciężar.

– Cięży czy romansu? – Nie potrafię sobie odpuścić drobnej złośliwości.

– Ani tego, ani tego.

– Jak długo to trwa?

– Około roku.

Kolejny cios obuchem.

- Jak mogłaś... nieważne, to już bez znaczenia.
- Tyle razy chciałam ci powiedzieć, szczególnie dlatego, że byłaś taka nieszczęśliwa i chciałaś od niego odejść.
- Przecież wiesz, jaki jest.
- Wiem. Ja... nie jestem taka jak ty. Kocham go. Naprawdę go kocham.
- Wiesz, że to go nie powstrzyma, będzie cię zdradzał, oszukiwał i w końcu złamie ci serce.

Maia kiwa głową, ale widzę jej spojrzenie. Wszystkie je miałyśmy, my, kobiety Leigh. Spojrzenie pełne aroganckiej pewności siebie, jaką daje miłość. Spojrzenie mówiące: „Jestem inna, ponieważ moja miłość sprawi, że on się zmieni i będziemy szczęśliwi”. Spojrzenie, które charakteryzowało mnie przez pierwszy rok małżeństwa. A czy teraz patrzę inaczej, gdy żywię się nadzieją, że przywrócę do życia Frankiego, jakbym była jakąś wampirzycą z filmu dla nastolatków?

- Co za gówno – mówi Maia.
- Rzeczywiście, zachowałam się w gówniany sposób. Po co mi mówiłaś, że odejdziesz z Circa i będziesz pracować ze mną?
- Nigdy tego nie mówiłam, Lucy – prostuje Maia. – Założyłaś, że tak zrobię i... tak naprawdę nigdy mnie o to nie spytałaś.
- Owszem, spytałam – odpowiadam. Choć w moją duszę zaczyna się wkradać wątpliwość... Wiem, że na pewno miałam taki zamiar.
- Nie, nie spytałaś. Zawsze uwielbiałam z tobą pracować. Chciałam cię wspierać. Nie wiedziałam, jak w ogóle poruszyć ten temat, dlatego nic nie mówiłam. Myślałam, że gdy ty i Leigh rozejdziecie się na dobre, będę mogła wszystko ci wyznać i...
- I co? Będziemy się wszyscy spotykać przy niedzielnym grillu i razem zajadać się szynką w Boże Narodzenie? Pieprzyłaś się z moim mężem za moimi plecami, a jednocześnie spędzałaś dni przy moim boku, piekąc ze mną *mille-feuille*. Aha, zapomniałaś też wspomnieć o waszych wspólnych planach otwarcia nowej restauracji. Naprawdę masz sporo za uszami.

Maia znów wybucha płaczem. Podaję jej serwetkę, w którą z pasją wydmuchuje nos.

- Wybacz, to wina hormonów.
- Przed nami pojawiają się bułeczki z dżemem i bitą śmietaną, misternie ułożone na trzypoziomowym platerze. Na nasz widok słoneczny uśmiech kelnerki znika w mgnieniu oka, podobnie jak ona sama.
- A więc ciąży nie planowałaś?
 - Nie planowałam, ale... mam już trzydzieści cztery lata, nie ma takiej opcji, żeby ją przerwać.
 - A co na to Leigh?
 - Jest taki podekscytowany, że zostanie ojcem, mówi, że ty go tego pozbawiłaś.
 - Pozbawiłam go? Jezu, dziewczyno, *oboje* zdecydowaliśmy, że najważniejsza jest restauracja.

Maia, nieco osłupiała, potrzebuje chwili, by przyswoić tę informację. Kobiety przy sąsiednim stoliku wybuchają śmiechem i trącają się kieliszkami.

Maia patrzy na mnie uważnie.

– Powiedz, mi, ale tak szczerze: czy ty kiedykolwiek naprawdę byłaś w nim zakochana? Bo mnie się wydaje, że nie. Nie tak jak ja.

Kolejny sztylet. Życie to dopiero bywa przewrotne – serwuje na talerzu najgorsze lęki człowieka i pyta, czy podać do tego frytki. Nigdy nie mogłam się pozbyć dręczących mnie wątpliwości w związku z Leigh – nie chodzi tylko o jego uczucia wobec mnie, ale i moje wobec niego. A uczucia, jakich przez bardzo krótki przecież czas zdążyłam doświadczyć przy Frankiem, ich smak i głębia, zdają się wykraczać poza fizyczny świat. Z Leigh zawsze w grę wchodziła burza hormonów i uwodzicielska moc tego, co może nastąpić. Z Frankiem łączy mnie wyjątkowa więź, pokrewieństwo dusz. Jest po mojej stronie, podczas gdy Leigh zawsze ze mną konkurował. Było w tym coś na swój sposób seksownego, jednak ciągle podsycające żar napięcie brało się częściowo stąd, że nigdy nie byłam pewna jego wsparcia. W przypadku Frankiego nie mam najmniejszych wątpliwości, że wspiera mnie całym sobą. Ufam mu.

– Przepraszam, nie mam prawa cię o to pytać. – Maia znowu zaczyna chlipać.

– Wiesz, w co się pakujesz – odpowiadam.

Maia z poważną miną kiwa głową.

– I mimo to nie chcesz się wycofać?

– Wierzę w niego.

No i już wiadomo, w czym rzecz – ona w niego wierzy. Ja nie potrafiłam.

– No cóż, życzę ci powodzenia. W papierach przesunęłam nieco datę do tyłu, podałam, że jesteśmy w separacji od czasu, gdy przestaliśmy ze sobą sypiać, co znaczy, że będziemy formalnie rozwiedzeni za pół roku.

Maia patrzy na mnie zmieszana.

– Mówił, że nie sypiacie ze sobą od roku.

Co tu jeszcze dodać?

– Witaj w świecie Leigh.

Przez minutę jemy bułeczki w zupełnej ciszy.

– Wie, że się ze mną spotykasz?

Potrząsa przecząco głową.

– Wie, że wiesz o ciąży, i chyba się wstydzi.

Osobista odpowiedzialność nigdy nie była mocną stroną Leigh. Ta biedna kobieta nie wie, ile bólu i cierpienia ją jeszcze czeka.

Życie tak szybko ucieka; gdy nada się czemuś bieg, nie ma już odwrotu. Mam swój udział w nieudanym małżeństwie, trwałam w martwym związku, ponieważ za bardzo bałam się odejść, choć przecież zdawałam sobie sprawę, że nigdy nie będziemy w stanie uszczęśliwić siebie nawzajem. Teraz otwarcie jesteśmy rywalami. Pierwsza runda już się rozpoczęła.

Choć żadna z nas nie chce tu być, obie robimy, co w naszej mocy, żeby spokojnie i bez pośpiechu przetykać kolejne kęsy bułeczek z bitą śmietaną i dżemem truskawkowym, jakby nam się nigdzie nie spieszyło. W końcu, gdzieś między herbatą w porcelanowej filiżance a jedną z wielu wizyt Mai w toalecie, mówię jej, że na mnie już pora, ponieważ muszę szykować menu na dzisiejszy wieczór.

Żegnanie się z przyjaźnią, niezależnie od okoliczności, zawsze jest bolesne.

Wsiadam do samochodu i jadę prosto do Elizabeth Bay. Wiem, że będzie w domu. Najprawdopodobniej będzie słuchał Lenny'ego Kravitza i obcinał paznokcie u nóg albo nakładał samoopalacz na zadbaną, ładnie uformowaną twarz. Maia wspomniała, że zamierza odwiedzić mamę w Rose Bay, dlatego wiem, że nikt nam nie przeszkodzi.

Wstukuję kod przy drzwiach wejściowych, idę na górę i pukam do drzwi. Gdy Leigh otwiera, ze środka dochodzą mnie dźwięki muzyki i słowa Kravitza.

– *Stand by my woman*¹⁷, cóż za ironia, nie sądzisz?

– To ty odeszłaś. – Leigh musi się rozkręcić.

– A gdybym została? Oczekiwałbyś ode mnie, że pomogę ci wychować twoje dziecko? A może wszyscy razem tworzylibyśmy jedną wielką, szczęśliwą rodzinę?

– Przecież dorastałaś w komunie. – Próbuje być dowcipny.

– Ona cię kocha.

– Taa, ja też ją kocham. – Między nami zalega chwila złowrogiej ciszy, gdy tymczasem Leigh intensywnie mi się przygląda. – Obie was kocham.

– Przestań.

– Luce...

– Zamknij się i przynieś mi moje krzesło Eamesów i swoją książeczkę czekową.

W jednej sekundzie zmienia mu się wyraz twarzy; teraz wygląda jak zde gustowany łowca okazji.

– Krzesło możesz sobie wziąć, i tak tylko trzymam na nim rzeczy do prasowania, ale nie ma takiej możliwości...

– Jeśli odmówisz, napiszę artykuł do weekendowego wydania, w którym opiszę wszystkie brudy dotyczące życia znanej pary szefów kuchni – a w szczególności skupię się na moim złamanym sercu z powodu twoich licznych zdrad i na tym, jakim jesteś beznadziejnym, pozbawionym wyobraźni kulinarnej dupkiem. Lana tylko na to czeka.

– Ile?

– Dziesięć.

– Tysięcy? Nie ma mowy.

– Jak chcesz. Oboje wiemy, że to nic w porównaniu z tym, co powinnam dostać, na moje oko przynajmniej sto tysięcy. I nie próbuj mnie przekonywać, że nie masz tych pieniędzy, tak się składa, że wiem na sto procent, że je masz.

Leigh próbuje się opierać, ale po kilku chwilach próżność zwycięża (znowu) i wypisuje mi czek. Wcale nie rozmawiałam z Laną na temat artykułu, ale wiem, że miałabym jej pełne wsparcie, i wiem, że ugodziłabym nim Leigh w bardzo bolesne miejsce.

– Zmieniłaś się, LiLi. – Robi wymowny gest ręką, podając mi czek. – Jesteś silniejsza, bardziej sexy.

– Tak się dzieje, gdy człowiek odzyskuje życie i jest w porządnym, uczciwym związku. Staraj się trzymać wacka w spodniach na tyle długo, żebyś zdążył poznać smak bycia ojcem.

Zaczyna się *It ain't over till it's over*¹⁸. Kiedyś to była nasza piosenka.

Wchodzę do pokoju i zabieram krzesło.

– LiLi, to nasza piosenka.

– Była. Między nami wszystko definitywnie skończone. Powodzenia, Leigh.

Na tyle, na ile pozwala mi krzesło, unoszę dumnie głowę, prostuję plecy i ruszam schodami w dół.

Czuję, że znów żyję.

Bułeczki z dżemem truskawkowym i bitą śmietaną

Składniki

Bułeczki

mąka pszenna do posypania
3 szklanki mąki samorosnącej
80 g masła pokrojonego w kostkę
1–1¼ szklanki mleka
Dżem truskawkowy

800 g truskawek, umytych i pokrojonych w ćwiartki
2 szklanki cukru
3 łyżki soku cytrynowego
Bita śmietana

600 ml śmietany o jak najwyższej zawartości tłuszczu (najlepiej 45%)
1 łyżka cukru
Przygotowanie

Bułeczki

Rozgrzej piekarnik do temperatury 200°C. Posyp blachę do pieczenia niewielką ilością mąki.

Przesiej mąkę samorosnącą do dużej miski i dodaj masło. Palcami wcieraj mąkę w kostki masła do czasu, aż otrzymasz masę przypominającą okruchy chleba.

W środku zrób wgłębienie i wlej 1 szklankę mleka. Mieszaj do momentu, aż powstanie miękkie ciasto. Jeśli zajdzie taka potrzeba, dodaj trochę mleka. Efektywność pracy i jakość ciasta na tym etapie w znacznym stopniu zależą od pogody, wilgotności powietrza i nastroju. Gotowe ciasto przełóż na czystą, posypaną mąką powierzchnię.

Ugniataj ciasto z uczuciem i wyczuciem, ale zdecydowanie, aż stanie się gładkie (nie można przesadzić z ugniataciem, ponieważ bułeczki mogą być zbyt ciężkie).

Rękami lub wałkiem uformuj placek o grubości 2 cm. Okrągłą foremką do wycinania o średnicy 5 cm wytnij 12 krążków. Resztki ciasta zgnieć razem, posyp odrobiną mąki i uformuj jeszcze 4 krążki. Ułóż krążki na blasze, zachowując między nimi odległość 1 cm. Wierzch posyp małą ilością mąki i piecz przez 20–25 min lub do czasu, aż ciasto nabierze złocistej barwy i porządnie wyrośnie. Upieczone bułeczki ułóż na kratce.

Dżem truskawkowy

W rondlu z grubym dnem (najlepiej żeliwnym) delikatnie rozgnieć truskawki, używając widelca lub tłuczka do ziemniaków, następnie dodaj cukier i sok cytrynowy.

Postaw rondel na niewielkim ogniu i podgrzewaj, cały czas mieszając, aż cukier całkowicie się roztopi, a truskawki puszczą sok. Zwiększ ogień do średniego i duś przez 45 min, mieszając od czasu do czasu. Miej oko na to, co dzieje się w rondlu; jego zawartość może się zachowywać nieco nieprzewidywalnie. Dżem nabierze głębszego koloru i będzie gotowy, gdy zacznie się kleić do drewnianej łyżki lub, kiedy przełożysz odrobinę na talerz, zacznie tężeć. Odstaw do wystygnięcia.

Bitą śmietana

Przełóż śmietanę do rondla, dodaj cukier i doprowadź do wrzenia, następnie zmniejsz ogień i duś przez 10 min.

Przelej śmietanę do naczynia tak, żeby grubość warstwy na brzegach wynosiła 2,5 cm.

Wstaw do lodówki, żeby śmietana stężała; na wierzchu uformuje się dość gruba „skórka”.

Po wyjęciu śmietany zdejmij „skórkę” łyżką i wyrzuć albo oddaj do zjedzenia swojemu futrzakowi. Śmietanę rozprowadź na bułeczkach i dżemie.

Gotowy deser ułóż ładnie na talerzu i podawaj z herbatą i miłą atmosferą.

Niech to jasna cholera weźmie i szlag trafi, moja była, mój syn i miłość mojego życia będą tu dziś razem.

Ostatni raz widziałem Helen – czy raczej Helen widziała mnie – na schodach w 1982 roku, kiedy robiła mi potężną awanturę za zbyt późne przyprowadzenie *jej syna*. Rzeczywiście, pojawiłem się pięć godzin po wyznaczonym terminie, a to dlatego, że o ile pamiętam, spędzaliśmy ten czas na torze wyścigowym w towarzystwie dość młodej damy, która serwowała Charliemu tak nieprzyzwoite ilości napojów gazowanych, że nim dotarliśmy do domu, zdążył się już uformować w napędzany cukrem wulkan nadpobudliwości, który zaraz miał eksplodować – co też się stało, w postaci potężnych wymiotów lądujących w krzakach azalii. Na naszych oczach Charlie zzieleniał i obaj wiedzieliśmy, że Helen czeka mało przyjemny wieczór przywracania go do normalnego stanu. Niestety, do tej pory zdążyła już stracić całe poczucie humoru. Nie potrafiła dostrzec niczego zabawnego w tej sytuacji.

Nie mam też wątpliwości, że zaczęła się spotykać z księgowym – wszelkie oznaki życia, typowe dla jej natury, gdzieś się rozpierzchły i ciągle mówiła tylko o „spokoju”, jaki daje życie beze mnie, i urokach życia „w poczuciu bezpieczeństwa”. Oczywiście chciała sprzedać restaurację – przecież złamałem jej serce – ale wiedziałem, że na dłuższą metę zachowanie jej będzie lepszym wyjściem nie tylko dla Charliego, ale i dla samej restauracji – a w każdym razie tak sobie wmawiam. Naprawdę chciałem w ten sposób pokazać, że ich kocham, i dać im coś, czego będą się mogli trzymać w przyszłości. Być może nie powinienem był obwarowywać własności Fortune takimi warunkami; nie spędziłbym wówczas tylu samotnych lat w tych czterech ścianach. Ale przynajmniej teraz Lucille będzie już miała pełne wyobrażenie tego, jakim byłem samolubnym draniem. Trudno, takie jest życie. Jedyne, o czym teraz, do cholery, marzę, to smak domowych zapiekanek i czytanie z nią gazet w niedzielne poranki – czyż nie takiego życia Helen pragnęła ze mną? Biedna kobieta, nie ma nic gorszego, niż kochać kogoś, kto tej miłości nie odwzajemnia... Choć może gorzej jest być kochanym i nie być w stanie obdarzyć tej osoby równie silnym uczuciem.

Menu na dziś wieczór jest niezwykle obiecujące. Lucille po raz kolejny przeszła samą siebie: terrina z cielęciny i kurczaka, czyli – jak ją poinformowałem – ulubione danie Helen; potem kaczka z pomarańczami z azjatyckim akcentem w postaci czarnego ryżu z *beurre noisette* i *bok choy*, podsmażana z nasionami sezamu – okazuje się, że to jest danie zaplanowane pod kątem Charliego; na koniec tort szwarcwaldzki. A niech mnie, ta kobieta jest po prostu niesamowita. Wydawałoby się, że po takim jedzeniu nie obejdzie się bez soli Epsom, jednak przy lekkiej ręce Lucille i jej niesamowitej umiejętności tchnięcia nowego życia w moje przepisy nie mam wątpliwości, że wszystko będzie wymienite.

Dziś pojawiła się w nieco frywolnym nastroju, choć z podpuchniętymi oczami. Jej były zrobił dziecko jednej z jej koleżanek. Co za palant. Ale moja Lucille to babka z charakterem – poszła do niego odebrać co jej.

Czemu za życia nie widziałem, ile sam sprawiam bólu? Ponieważ, jakby to ujął Stary Bill, miałem w głowie jedynie dupczenie wszystkiego, co popadnie.

Polly, ta lekarka, przyjaciółka Lucille, cały czas przygląda mi się z ciekawością. Nie umiem powiedzieć, czy naprawdę mnie widzi, czy tylko wyczuwa moją obecność.

Jest jeszcze Julia. Niesamowita kobieta. Ledwo się pojawiła, zaraz zrobiła mi wykład, jaki jestem beznadziejny i czego mi nie wolno. W dodatku bez przerwy, wiedziona moim zapachem, podążała za mną w każdy kąt, w którym próbowałem się ukryć przed jej tyradą. Przerwała, gdy wszedł Hugo, ale i tak zdążyła trafić w samo sedno. Lucille zasługuje na kogoś lepszego niż ja – przede wszystkim kogoś żyjącego – ale skoro trafiło na mnie, to mam ją traktować jak najlepiej i nigdy jej nie okłamywać. Nie jestem pewien, jak według Julii wygląda moja obecna sytuacja, ale swój pogląd na mój temat i na temat moich obowiązków wyraziła bardzo jasno. Ta kobieta budzi grozę. Już ją lubię.

Charlie. Dałbym wiele, żeby nie widzieć go ze złamanym sercem. Lucille nie ma żadnych wątpliwości, że nic do niego nie czuje. Tak bardzo chciałbym go poznać, dowiedzieć się, jakim jest człowiekiem, być przez niego widzianym i słyszonym. Nie mam jednak pojęcia, jak się sprawy potoczą. Stanie się porządnym człowiekiem po śmierci nie daje wielu możliwości.

A oto i gwóźdź programu na dziś wieczór – i nic go chyba nie przebije – do restauracji wkracza Sara, wiodąc za sobą Serge’a. Serge wpadł na dobre, nowa miłość aż w nim buzuje. Lucille nie przesadzała; już po chwili odgłosy soczystych pocałunków rozchodzą się po całej jadalni. Serge przypomina merdającego ogonem szczeniaka, wpatrującego się w oczy swojej pani z nadzieją na kolejny smakołyk. Niech ma na zdrowie, do tej pory nigdy mu się nie szczęściło – choć zakochiwał się nieraz do szaleństwa, żadne uczucie nie zostało należycie odwzajemnione. Mam nadzieję, że Sara nie obejdzie się z nim zbyt okrutnie. Ale cóż, jesteśmy tylko ludźmi, większość z nas jest gotowa zaryzykować wszystko, by czuć wokół siebie ramiona ukochanej czy ukochanego, by czuć, że ktoś nas kocha. Żywi naprawdę nie doceniają potęgi dotyku. Ileż bym dał, aby móc czuć dotyk skóry Lucille...

Gdy tylko Serge znika w chłodni, Sara już jest obok mnie, żeby się przedstawić. Mówi, że widzi mnie od początku, i że mediumiczne zdolności, nie wspominając o innych atrybutach, Lucille odziedziczyła właśnie po niej. Na koniec przychodzi pora na kolejny stawiający mnie do pionu wykład. Próbuję się rewanżować pytaniami o Serge’a i jej zamiary wobec niego, ale Sara nie podnosi rękawicy. Lucille z całą pewnością odziedziczyła po matce kobiecość.

– Ona cię kocha – oświadcza.

– Z wzajemnością.

– Co w takim razie zamierzasz? Będziesz próbował wrócić do tego świata jako człowiek z krwi i kości czy zadowolisz się swoją małą realną formą?

– Nie bardzo wiem, czy w tej mierze mam coś do powiedzenia.

– Bzdury! Po prostu za bardzo się boisz, żeby coś z tym zrobić.

– Próbuję rozwikłać zagadkę mojej śmierci – usprawiedliwiam się.

– A potem co? Znikniesz na dobre?

– Nie wiem. Nie planowałem tego....

– Ale z ciebie typowy facet! Przypominasz mi Malcolma z komuny: zrobił dziecko trzem kobietom i za każdym razem tylko drapał się w głowę i powtarzał: „Nie planowałem tego”. Frankie, brak planu to *też* plan, weź swoje przeznaczenie we własne ręce.

– To mądrość, którą przyczepiłaś sobie na lodówce?

– A jeśli tak, to co? W moim przypadku się sprawdza. A ty musisz się jeszcze wiele nauczyć o życiu po życiu.

– Czyżbyś miała w tej mierze doświadczenie?

– Dlaczego, gdy tu przychodziłam, nigdy nawet nie próbowałeś się ze mną umówić?

– Byłaś zajęta. Nawet ja nie przekraczam pewnych granic.

– Dziewczyny mówiły co innego. Przypuszczam, że bardziej chodziło o to, że uważałaś mnie za dziwadło.

– Byłaś bardzo młoda i spotykałaś się z moim przyjacielem. I tak, byłaś trochę dziwna.

– Wiem. Ale Lucy nie jest. Nie skrzywdź jej, to dobra dziewczyna.

– Co twoim zdaniem powinienem zrobić? Zniknąć?

– Moim zdaniem powinieneś się postarać, żeby być z nią naprawdę, jako człowiek, a nie duch. Są na to sposoby. – Sara rzuca mi najlepsze ze swoich tajemniczych spojrzeń.

– Powiedziałaś o mnie Serge’owi?

– Nie wiem, czyby sobie z tym poradził. Twoja śmierć złamała mu serce.

– A czy *ty* zamierzasz być z nim *naprawdę*?

Sara przez chwilę się zastanawia.

– Kto wie? Ale ty musisz coś przedsięwziąć, Frankie. Przestań dreptać w miejscu w tych swoich zaświatach.

Co rzekłszy, rusza w stronę chłodni, zamyka za sobą drzwi i z dochodzących ze środka dźwięków wnoszę, że lepiej tam teraz nie wchodzić. Sara z pewnością nie marnuje czasu na dreptanie w miejscu. W życiu bym nie uwierzył, że będę kiedyś zazdrościć Serge’owi życia miłosnego – moja wizja świata to niekończące się pomieszczenia z odwróconymi stolikami.

Mama wciąż się tu kręci. Mając z jednej strony ją, a z drugiej Frankiego, czuję się, jakbym gotowała na oczach całego tłumu. Jakby tego było mało, właśnie w tej chwili do restauracji wchodzi Charlie z mamą. Na widok tej niesamowicie eleganckiej kobiety zapiera mi dech w piersiach. Jest wysoka, smukła, siwe włosy ma starannie przycięte na pazia, ubrana jest w lniany żakiet od Chanel, dzinsy i bluzkę tak śnieżnobiałą, że nie mam wątpliwości, że jeszcze nigdy nie splamiła jej żadna kropla czegokolwiek. Spinki do mankietów z różowego złota, brylantowe kolczyki i uważny uśmiech dopełniają reszty. Charlie wygląda tak uroczo i sympatycznie jak zawsze. Polly mierzy go uważnym spojrzeniem od stóp do głów, a jej głos obniża się o oktawę, gdy miękko przedstawia dzisiejsze menu.

– Ciacho – pada z jej ust, gdy wchodzi do kuchni, żeby zabrać porcje terriny.

– Jest naprawdę słodki – przyznaję, widząc jednocześnie, jak Frankie wywraca oczami i niechętnie potwierdza skinieniem głowy.

– A niech mnie, to prawdziwy dynamit – mówi Polly, kierując się do drzwi.

Frankie wygląda jak dumny ojciec.

Idę do jadalni, żeby przywitać się z Helen. Frankie, nie mniej podekscytowany niż ja, podąża tuż za mną.

– Charlie wiele mi o tobie opowiadał – mówi Helen.

Moje nerwowe chichotanie stanowi wyraźny kontrast dla jej opanowania.

– Skąd wzięłaś przepis na terrinę?

– To przepis Frankiego. Znalazłam go w jego notesie.

– To moje ulubione danie. Ale terrina w twoim wykonaniu jest jeszcze lepsza od jego wersji.

Z ust Frankiego wydobywa się warknięcie.

– Bardzo dziękuję za danie mi szansy na ponowne otwarcie Fortune – mówię szybko.

– To *ja* ci dziękuję, że miałaś odwagę się do tego zabrać. Obawiam się, że budynek jest w naprawdę oplakany stan.

Kolejny bulgot za moimi plecami.

– Cichy wspólnik, który jest w posiadaniu większości udziałów, nie jest skłonny do podejmowania jakichkolwiek konkretnych działań.

Kiwam głową.

Charlie kiwa głową.

Helen kiwa głową.

Wszyscy zerkamy na terrinę w poszukiwaniu odpowiedzi.

Helen podnosi wzrok i przez chwilę intensywnie patrzy mi w oczy.

– Bardzo się cieszę, że cię poznałam.

– I nawzajem. Życzę smacznego.

– Lucy, kiedy już skończysz, dołącz do mnie, dobrze? – mówi Helen. Choć jest to prośba, daje się w niej wyczuć stanowczość.

– Oczywiście.

Charlie idzie ze mną do kuchni, podobnie jak Frankie.

– Jak ci minął tydzień? – pyta Charlie.

Och, on naprawdę jest uroczy. Jak ja mu...

– W porządku. Byłam bardzo zajęta.

Charlie staje przede mną i zaczyna się śmiać.

– Lucy, wyluzuj, rozumiem i nie mam pretensji.

– O co?

– Że wolałabyś raczej poczochnąć mnie po włosach, niż pocałować w szyję.

– Dobrze powiedziane, synu – chwali Frankie.

Moje zdenerwowanie sięga zenitu, ale z Charliem najwyraźniej wszystko jest w porządku.

– Gdy cię poznałem, poczułem coś do ciebie, pociągałaś mnie. Miałem wrażenie, że ty czujesz to samo, ale po wspólnym wieczorze już nie byłem tego taki pewien. A potem, gdy wsiadłaś do samochodu...

– Charlie, wybacz. W tej chwili jestem trochę na rozdrożu.

Frankie wkracza do akcji.

– Lucille, nie oszukuj go. Powiedz mu prawdę, oczywiście w granicach rozsądku.

Charlie unosi do góry dłoń i mówi dalej:

– Daj mi skończyć. Jesteś osobą uczuciową, i to z ciebie emanuje. Nie zrozumiem mnie źle, ale jest w tobie coś, co przypomina mi tatę. Tylko pozytywne rzeczy, jak na przykład jego gotowanie. I może dlatego, że z takim zacięciem ciągle wracasz do niego w rozmowach, jest w tobie coś bardziej rodzinnego niż zmysłowego.

– Och.

Uff.

– A potem w weekend wybrałem się na targ w Glebe i tam przy jednym stoisku do tarota zobaczyłem Sarę. Obok niej stał Serge, więc podszedłem i poprosiłem, żeby mi postawiła tarota.

– E...

– Jest w tym całkiem niezła, co nie znaczy, że wierzę w takie rzeczy, ale wiesz, co mi powiedziała?

– Mogę sobie wyobrazić.

– Powiedziała: „Nie wykrzeszesz ognia, jeśli nie ma choćby iskry”.

– To jej ulubiona kwestia, ta i jeszcze: „Świat jest mały, lepiej nie być dziwką”.

Charlie śmieje się cicho.

– Twoja mama jest naprawdę spoko.

– Taa... jest spoko.

– I jest z ciebie dumna.

Jestem kompletnie zbита z tropu. Nigdy nie udało nam się z mamą stworzyć relacji świadomie opartej na bliskości i uczuciowości. Dlatego nawet nie przypuszczałam, że wiadomość, iż mam jej wsparcie i akceptację, tak mnie poruszy.

Na twarzy Charliego pojawia się czarujący uśmiech. Uśmiech Frankiego.

– Czy w związku z tym możemy zostać przyjaciółmi?

Czuję, jak całą mnie zalewa fala ulgi.

– Bardzo bym tego chciała.

– Mam wrażenie, i to bardzo silne, że jesteś członkiem naszego zespołu. Poza tym moja mama naprawdę cię polubiła. Chce z tobą o czymś porozmawiać.

– O Frankiem?

– Nie... o przyszłości.

Czuję się zdezorientowana. Frankie najwyraźniej też. Patrzymy przez chwilę na siebie: jaką my mamy przyszłość?

– Luce? – Charlie przywołuje mnie do porządku.

– Przepraszam, ja tylko...

– Jeszcze tylko jedno. Czy Polly ma kogoś?

Nieco później w kuchni pojawia się niekoniecznie pożądane urozmaicenie: Serge gdzieś się zapodział – tak się przypadkiem składa, że moja mama również – zostawiwszy bez nadzoru wiśnie na patelni, skutkiem czego dochodzi do małego pożaru. Frankie próbuje chwycić patelnię, czego nie mam okazji widzieć, ponieważ właśnie jestem zajęta kaczką, ale dotknięcie metalowej rączki kończy się tym, że razem z patelnią ląduje na drugim końcu kuchni. Krzyk wydobywający się z jego ust jest tak głośny, że do kuchni pędem wbiega mama, a za nią Serge, na którego z kolei krzyczę ja. Chwilę potem wpadają Hugo i Polly, żeby sprawdzić, co jest przyczyną całego zamieszania. Serge przeprasza, zapewniając mnie jednocześnie, że wiśni mamy aż nadto.

Polly patrzy uważnie na pobożowisko i mówi ze śmiechem:

– Podstawowe składniki Wielkiego Wybuchu? Temperatura, chaos i ruch.

– Czy to twój sposób, żeby zapytać o Charliego? – pytam, starając się nie tracić z oczu kaczki.

– Nie, mówię o gromadzeniu się poruszających się cząstek, które cały czas wirują wokół tej restauracji, ale możliwe, że to tylko substancje chemiczne, które po wczorajszym wieczorze wciąż krążą w moich żyłach. Skoro jednak już poruszyłaś ten temat, to w czym rzecz? Wiesz, że nie zwykłam wchodzić komukolwiek w paradę.

– Obgadaliśmy sprawę i uzgodniliśmy, że chcemy być tylko przyjaciółmi. I bardzo bym się cieszyła, gdybyś go zaprosiła na randkę. Z rozsądną dawką temperatury, chaosu i ruchu.

Polly bierze kolejne talerze do wyniesienia, patrząc na mnie uważnie.

– Jasne.

Frankie mruga do mnie. Boże, czy kiedykolwiek dane mi będzie go pocałować i dlaczego, u licha, myślę o tym w chwili, gdy jego była żona właśnie smakuje moją kaczkę w pomarańczach?

Cała kuchnia lepi się od sosu wiśniowego. Z ust Serge'a płynie nieprzerwany strumień przeprosin, a mama zostawia nas, żeby nieco odpocząć – co należy rozumieć jako oglądanie kolejnych odcinków *Morderstw w Midsomer*. Do kuchni chwilowo wracają spokój i porządek, choć w wersji tak kruchej, że lepiej dmuchać na zimne.

– Jak sądzisz, czego Helen może ode mnie chcieć? – pytam Frankiego.

– Ona jest bardzo praktyczna, być może uważa, że dzięki tobie uda jej się wreszcie sprzedać to miejsce.

- Ale ja nie...
- Możesz nas sobie wyobrazić razem, Lucille?
- Helen to bardzo piękna i bardzo elegancka kobieta.
- Chodziło mi o mnie i o ciebie. Ale to prawda, Helen urody nie brakuje, jest też zwyczajnie dobrym człowiekiem, dlatego bardzo mi przykro, że nigdy tak naprawdę jej nie kochałem. – Patrzy na mnie wymownie, wyraźnie oczekując odpowiedzi.
- Ty i ja... tak, tak. To znaczy, jeśli nie brać pod uwagę tego, co oczywiste.
- Czy ty w ogóle wiesz, jak strasznie marzę o tym, żeby cię teraz pocałować?
- Czy to nie jest nieco perwersyjne, zważywszy na to, kto siedzi w jadalni?
- Odrobina perwersji nikomu nie zaszkodzi. – Frankie znacząco porusza brwiami; czasami wciąż jest Frankiem z 1982 roku.
- Prawdziwie „wstrząsający” z pana gość.
- Kochanie, nawet nie wiesz jak bardzo.
- Czy pan mnie podrywa, panie szefie Summers?
- Czy mam jakiegokolwiek szansę, pani szefowo Muir?

Rumieniec zalewający mi twarz wyraźnie wskazuje na to, że tak. Pragnę go dotknąć. Bardzo.

Podejmuję próbę przelania wypełniającej mnie namiętności w *ganache*. Metoda wygląda na skuteczną, ponieważ tort szwarcwaldzki okazuje się gwoździem programu dzisiejszego wieczoru. Choć skłonna jestem przypuszczać, że o sukcesie przesądziła dodatkowa porcja kirschu, którą zaaplikowałam do kremu czekoladowego otulającego tort.

Jakiś czas później, po zwyczajowych pozdrowieniach wymienianych z dzisiejszymi gośćmi, przysiadam się do stolika zajmowanego przez Helen i Charliego. Frankie idzie w moje ślady. Pojawia się też Hugo z butelką bollingera i kryształowymi kieliszkami.

- Skąd je masz? – pytam.
- Ode mnie. – Helen unosi w górę swój kieliszek. – Chciałam ci pogratulować we właściwym stylu. Frankie zostawił to miejsce w koszmarnym stanie i do tej pory nikt nie mógł tu niczego zrobić. Dopiero ty wydajesz się mieć rzeczywisty przepis na sukces.

– Za sekretny przepis na drugą szansę – dodaje Charlie.

Pijemy za to.

– Nie powiedziałałabym, że stan był koszmarny – protestuję. – Może tylko nie najlepszy z możliwych.

– Kiedy zmarł, miał straszne długi, jego problem alkoholowy też nie był bez znaczenia. W całym mieście aż roіło się od kobiet, które marzyły o tym, żeby odegrać się za złamane serce. A jeśli chodzi o mnie, to możesz sobie wyobrazić, jak źle mu życzyłam.

Frankie wygląda jak słusznie skarcony chłopiec.

– Musiało ci być strasznie ciężko – mówię. – Przykro mi.

– Nie wiem, ile Charlie ci powiedział, ale jego ojciec nie był dobrym człowiekiem. Popelniając samobójstwo, w pewnym stopniu wyświadczył nam wszystkim przysługę. Staczał się po równi pochyłej prosto w przepaść i robił to na własne życzenie.

Zanim znajduję odpowiednie słowa, żeby zaprotestować, w mojej głowie rodzi się

myśl, czy to aby nie Helen zabiła Frankiego, i robi mi się od tego niedobrze.

– Ale jak rozumiem, miał dobre serce – wtrącam, patrząc jednocześnie, jak Frankie zapada się w sobie w poczuciu wstydu.

Helen przez chwilę się zastanawia.

– Owszem, ale przede wszystkim myślał o sobie, i to go czyniło takim mizernym człowiekiem.

– Do jasnej cholery, kobieto, *przepraszam!* – wybucha Frankie, a na jego twarzy malują się na przemian wściekłość i poczucie winy. – Na Boga, powiedz jej, że bardzo ją przepraszam za wszystko.

– Frankie cię przeprasza – mówię bez zastanowienia.

– Nie rozumiem. – Helen jest wyraźnie speszona, podobnie jak Charlie. Hugo błyskawicznie napętnia nasze kieliszki.

– Chodziło mi o to – mamroczę, starając się coś wymyślić na poczekaniu – że o ile mi wiadomo, a wiem bardzo niewiele i raczej to, co było w nim najlepszego, to znaczy wszystko, co mogłam wyczytać z jego przepisów, że miał dla ciebie, dla was, dużo miłości i że... musiało mu być ciężko na myśl o tym, jak bardzo skrzywdził ciebie i Charliego. Z pewnością bardzo się wstydził.

Helen potwierdza skinieniem głowy.

– Podejrzewam, że masz nieco wyidealizowane i nieco romantyczne wyobrażenie o nim, ale dziękuję ci. Przyjście tutaj nie było dla mnie łatwe, i właśnie o tym chciałam z tobą porozmawiać.

O nie.

– Proszę, nie wyrzucaj mnie.

– Wcale nie zamierzam. Ale chciałabym się dowiedzieć, jakie masz plany na przyszłość.

Znowu to samo. Frankie i ja wymieniamy spojrzenia. Przyszłość, nasza wspólna pięta achillesowa.

– No cóż, najpierw muszę przebrnąć przez rozwód i... prawdę mówiąc, nie wybiegałam myślą dalej niż o parę miesięcy, ale...

– Powiedz jej, że *musisz* tu zostać – mówi błagalnym głosem Frankie. – Musisz zachować tę restaurację. Niezależnie od tego, co stanie się ze mną, Fortune powinna być twoja.

– Ale? – naciska Helen. – Co potem?

– Bardzo bym chciała tu zostać i żeby Fortune pozostała otwarta dla wszystkich.

– Miałem nadzieję, że właśnie to powiesz – wtrąca Charlie.

– Jeśli ostatni wspólnik wyrazi zgodę, chcielibyśmy, żebyś została tu na czas nieokreślony – wyjaśnia Helen. – Jednak najbardziej zależy nam na tym, by zostać twoimi partnerami biznesowymi.

– Zgódź się – naciska Frankie. – Porozmawiam z Billem. No już, nie zastanawiaj się, tylko się zgódź.

– Zgadzam się. – To niesamowite, jak czasami wszystko zaczyna się układać jak w bajce.

– Chcemy też gruntownie wyremontować to miejsce i dać mu oprawę, na jaką

zasługuje – ciągnie Helen, a ja czuję, jakby wszystko zaczęło się toczyć w zwolnionym tempie.

– Co masz na myśli?

– Jesteś bardzo dzielną kobietą i to, czego udało ci się dokonać, mając do dyspozycji bardzo skromne środki, jest niesamowite, ale fakty są takie, że wszystkie kable są przestarzałe i niebezpieczne, podłogi trzeba wyłożyć nowymi deskami, konieczna jest też całkowita wymiana rur. Nie wspominając o fasadzie budynku. Chcę cały ten remont sfinansować, to znaczy oboje z Charliem chcemy. Ty byłabyś odpowiedzialna za wystrój. Mam nadzieję, że we wszystkim dojdziemy do porozumienia.

– Ale restauracja będzie mogła pozostać otwarta, prawda?

– Proponujemy, żebyś działała dalej jeszcze przez dwa miesiące, tak jak jest w umowie: już jest o tobie głośno, ale przez ten czas jeszcze umocnisz swoją pozycję i zyskasz stałą i wierną klientelę. Dopiero potem zamkniemy lokal na czas remontu generalnego, a następnie otworzymy z jeszcze większą pompą, zanim pojawią się recenzje restauracji do nowej edycji przyszłorocznych przewodników kulinarnych.

Patrzę z desperacją na Frankiego. Myśl, że mogłabym go nie widzieć choćby przez jeden dzień, jest wystarczająco przerażająca, a przecież to nie będzie jeden dzień, lecz wiele tygodni. Poza tym nie wiadomo, czy potem wszystko się nie zmieni – może wraz ze starymi kablami i deskami podłogowymi Frankie też zniknie?

– Ile czasu by to zajęło?

– Około sześciu tygodni.

– Zgódź się, Lucille – mówi Frankie łagodnym, ale zdecydowanym głosem. – Wciąż tu będę.

– Tego nie wiesz – odpowiadam.

Helen i Charlie wymieniają spojrzenia. Charlie delikatnie podejmuje wątek.

– Tak się składa, że wiemy, Lucy. Zdobyłem już niezbędne informacje i mam wstępne kosztorysy, a Ewan z rady miasta okazał się bardzo pomocny. Poza tym bez tego remontu nie będzie mógł ci dać pozwolenia na stałe użytkowanie.

– Powiedz „tak”, Lucille – powtarza Frankie, patrząc mi prosto w oczy.

– Jest jeszcze taka możliwość, że pomożemy ci otworzyć restaurację w innym miejscu – mówi Helen.

– Nie, nie, to musi być tutaj.

– Charlie wspominał, że wydajesz się dość przywiązana do tego miejsca. Bardzo chciałabym ci pomóc rozwinąć Fortune, na co Frankie, gdy żył, nigdy mi nie pozwolił.

– Rzeczywiście, trzymałem ją z dala od restauracji, bo nie chciałem, żeby musiała się stykać z tymi wszystkimi kobietami, z którymi sypiałem, ale prawda jest też taka, że Helen naprawdę ma głowę do interesów.

– A co, jeśli was stracę? – pytam bez zastanowienia.

– Jak miałabyś nas stracić? – śmieje się Charlie.

– Nie obawiaj się, spisujemy szczegółową umowę – uspokaja mnie Helen. – Uważam, że powinnaś zostać głównym udziałowcem. Masz dobrego prawnika?

– Tak – wtrąca Hugo, jednocześnie napełniając kieliszki. W podekscytowaniu zwraca się do wszystkich obecnych w restauracji gości: – Panie i panowie, wypijmy za

sukces Lucy i przywrócenie Fortune do życia.

Dookoła rozlegają się oklaski i gratulacje, choć nie jestem pewna, czy goście wiedzą, o co tak naprawdę chodzi.

*

Frankie jest obok cały czas, kiedy gaszę ostatnie światła po skończonym wieczorze.

– Zaczekaj. – Powstrzymuje mnie.

Chwyta miotłę i końcem kija próbuje stuknąć w iPoda.

– Frankie, zniszczysz go!

– Bez obaw, sporo ćwiczyłem i... patrz. – Obraca się do mnie bardzo z siebie zadowolony, po czym dotyka paru świec, które natychmiast się zapalają. – Zatańcz ze mną.

Przysuwa do mnie miotłę, którą wciąż trzyma w rękach. Rozlegają się pierwsze dźwięki piosenki Air Supply.

– Do licha, nie to miało lecieć. Cholerny Serge znów przy tym majstrował.

– Czy to znaczy, że nie chciałeś mi puścić *Lost in love*¹⁹?

Oboje wybuchamy śmiechem. Ja chwytam jeden koniec miotły, Frankie drugi i zaczynamy tańczyć, stojąc tak blisko siebie, jak to możliwe, by jednocześnie się nie dotykać. Frankie zaczyna powoli mną obracać.

– Frankie, ten remont... Boję się, że coś ci się stanie.

– Kochanie, śmierć nie dała mi rady, nie ma więc powodu, żebyś bała się jakiegoś remontu. Nie zostawię cię.

– Nigdy?

– Będę tu tak długo, jak to możliwe. Nie chcę być nigdzie indziej, ani teraz, ani nigdy.

– Nie sądzisz, że Helen może mieć jakiś związek z twoją śmiercią?

Frankie szczerze śmieje się na taką myśl.

– Gdyby tak było, nie winiłbym jej za to, ale nie, to nie była Helen. To naprawdę dobra kobieta. Zobaczysz, że okaże się bardzo pomocna przy twojej restauracji.

– *Naszej* restauracji.

– Spisze się doskonale, przekonasz się. A teraz przestań już gadać i pozwól mi zapomnieć się z tobą w tańcu, póki dajemy się zwodzić tej ekliwej piosence.

Posłusznie milknę, a on znów zaczyna mną obracać.

Najwyraźniej oboje wyobrażamy sobie to samo, ponieważ krótką chwilę później dzieli nas zaledwie kilka milimetrów. Mój oddech jest na tyle głośny, że wystarcza dla nas obojga, patrzymy sobie głęboko w oczy, nasze dłonie niemal się dotykają. Nasze oczy się zamykają, usta stykają i wnikamy w siebie nawzajem do najdalszych granic, poza którymi nie ma już nic. Czuję wszystkie jego nadzieje i tęsknoty, rozpacze i marzenia, widzę przebłyski z jego życia, czuję smak jego potraw, czuję jego śmiech wibrujący we mnie, poprzez jego palce dotykam kochanek z przeszłości, unoszę w górę malutkiego Charliego, wyczuwam mrok, jaki zapada wraz z zaciskającym się na głowie workiem, dłonie oplatające gardło, a potem...

Buch!

Ja leżę na podłodze, Frankie wisi przyczepiony do sufitu, świece zgasły, a iPod eksplodował.

– Czułam cię.

– Ja ciebie też.

– Tym razem znacznie bardziej – mówię. – Poczułam, jak to jest *być* tobą.

Frankie spływa na podłogę, a ja z niej wstaję.

– Ta komuna była naprawdę dziwnym miejscem na dorastanie dla dziecka – mówi, przyglądając mi się z równym zdumieniem i ciekawością, jakie ja w tej chwili odczuwam.

– A twoja babcia naprawdę potrafiła gotować. I jeszcze ten cholerny Leigh, jego też poczułem. Lucille, twoja warga, leci z niej krew. Nic ci nie jest?

– Widziałam worek zarzucany na moją... twoją głowę.

– Masz. – Podaje mi serwetkę – Boję się, że to się może dla ciebie źle skończyć.

– Nic mi nie jest – mówię, przyciskając serwetkę do wargi. – Kocham cię.

Frankie sztywnieje. Nie przestaję ocierać krwi z wargi, cała drżąc ze strachu, że być może posunęłam się za daleko.

– Ja też cię kocham. Nigdy jeszcze nie powiedziałem tego żadnej kobiecie... w każdym razie nie na trzeźwo.

On mnie kocha! Kocha mnie, kocha mnie, *kocha mnie*.

– Lucille?

– Nie czujesz się z tym dziwnie?

– Ani trochę, wręcz przeciwnie.

Siedzimy przez chwilę w zaciszu naszego azylu. W końcu życzymy sobie dobrej nocy, Frankie odprowadza mnie do drzwi i patrzy, jak wychodzę – jak zawsze. Na zewnątrz zatrzymuję się jeszcze, odwracam i spoglądam we frontowe okno. On wciąż tam stoi, uśmiechając się do mnie. Machamy sobie na pożegnanie i w końcu ruszam do samochodu, by nieoczekiwanie natknąć się na mamę siedzącą ze Starym Billem przy kanale ściekowym, po drugiej stronie ulicy. Bill jedną dłońią trzyma nieodłączną flaszkę, a drugą dłoń mamy i łka jak dziecko. Mama wygląda na nieco niepewną i zatroskaną.

Macham do nich. Mama wstaje i pomaga unieść się Billowi.

– Co z twoimi *Morderstwami w Midsomer*? – pytam.

– Bill i ja mieliśmy parę rzeczy do obgadania.

– Wszystko dobrze, Bill? Mam nadzieję, że nie płaczesz dlatego, że mama postawiła ci tarota?

Bill wydmuchuje nos, bierze solidny łyk z flaszki i potrząsa przecząco głową.

– Zobaczymy się niedługo – mówi do niego mama, i brzmi to szczerze. To jej należy przyznać, że gdy trafi się człowiek w potrzebie, nigdy mu nie poskąpi współczucia i wsparcia.

Po wymianie pożegnań obie odchodzimy w swoją stronę. Mama ma ponury wyraz twarzy, i wiem, że to nie pora na pytania.

– Rozmawiałam dziś z Frankiem – odzywa się pierwsza.

– O rety.

– Chyba w końcu dorasta.

– Skąd wiesz?

– Po prostu sprawiał wrażenie bardziej dojrzałego, otwartego. – Czyż moja mama mogłaby mówić inaczej o duchu?

– Czy powiedział, że on... to znaczy, czy on... – Głos więźnie mi w gardle.

– Wyrzuć to z siebie, Lucille.

– Czy mówił coś... cokolwiek... o mnie?

– Tak, jest bardzo za tobą. Myślę, że chce tu zostać tak długo, jak się da, ze względu na ciebie, ale kiedy pozna odpowiedzi na swoje pytania, będzie musiał się reinkarnować albo przejść w inny wymiar, albo...

– Ile ma opcji do wyboru?

– A ile ziarenek piasku leży na dnie oceanu?

Rozmawiamy takim tonem, jakbyśmy dyskutowały na temat wyboru kierunku studiów, gdy skończę szkołę średnią... czyli na temat nigdy przez nas nieomawiany.

– Kocham go, mammo.

– Wiem.

– Ale to jest rodzaj miłości, jakiej jeszcze do nikogo nie czułam.

– To dobrze.

– On jest chyba tym jedynym.

– Do cholery, no oczywiście, że jest! Rzuciliście wyzwanie śmierci i rzeczywistości, żeby się nawzajem odnaleźć, najwyraźniej jest wam pisana wspólna podróż karmiczna.

– Czy ty kiedykolwiek tak kochałaś? Może George'a?

– Z George'em zabrakło mi czasu, żeby taka miłość się rozwinęła, ale tak, raz w życiu czułam taki związek dusz, i to mi napędziło niezłego stracha. Co ci się stało w wargę?

– Próbowałam pocałować Frankiego.

Na twarzy mamy pojawia się uśmiech.

– Powinnaś odbyć kilka rozmów z Polly na temat fizyki kwantowej, to ci się może przydać w kontaktach z twoim duchem.

Wyczerpałyśmy tematy do rozmów, dlatego krótką drogę do domu odbywamy w milczeniu, każda wsłuchując się w odwieczne pytania, które zazwyczaj spływają na człowieka nocą. Po powrocie padam do łóżka i zasypiam w jednej chwili. Śni mi się, że wiruję poprzez przestrzeń i czas razem z Frankiem, a potem spacerujemy po winnicy, a on co chwila odwraca się w moją stronę i karmi mnie *crêpes suzette*.

Kaczka z pomarańczami

Składniki

2 × 2½ kg kaczki z ekologicznego chowu, oczyszczone z tłuszczu na zewnątrz i w środku, szyje i żołądki usunięte, posiekane na niewielkie kawałki i odłożone

1 pomarańcza, podzielona na części

2 gałązki tymianku

sól i świeżo mielony czarny pieprz

1 średnia marchewka, obrana i posiekana na dość duże kawałki

2 łodygi selera naciowego, posiekane na dość duże kawałki

1 mała cebula, obrana i posiekana na dość duże kawałki

1 łyżka koniaku

2 łyżki likieru Grand Marnier

sok z 4 pomarańczy

1½ szklanki wywaru drobiowego

1 płaska łyżka dżemu z owoców cytrusowych

1 kopiasta łyżeczka maranty trzcinowej wymieszanej z odrobiną wody

starta skórka z 1 pomarańczy

2 łyżki schłodzonego masła

Przygotowanie

Rozgrzej piekarnik do 220°C. Do korpusów kaczek włóż części pomarańczy i po jednej gałązce tymianku. Posyp solą i pieprzem zarówno w środku, jak i na zewnątrz. Zwiąż kaczki sznurkiem i porządnie wytrzyj ręcznikami papierowymi.

Rozłóż kaczki piersią do góry na kratce do pieczenia ustawionej w brytfance. Piecz jakieś 20 min, aż zbrązowieją i zaczną puszczać smakowite soki. Wówczas wyjmij je i odsącz tłuszcz do innego naczynia.

Zmniejsz temperaturę piekarnika do 190°C i piecz kaczki przez godzinę.

W tym czasie przygotuj sos. Podgrzej kaczki tłuszcz w żeliwnym rondlu. Dodaj posiekane szyje i żołądki i podsmażaj, aż się przyrumienią. Dodaj warzywa i te również podsmaż do nabrania koloru.

Wlej koniak i grand marnier – nie zapomnij wzmocnić się łyżką jednego bądź drugiego. Albo obu, jeśli jest Boże Narodzenie. Duś tak długo, aż sos zgęstnieje do konsystencji syropu. Dodaj wywar drobiowy, sok z pomarańczy i dżem. Wymieszaj wszystkie składniki i pozostaw na małym ogniu przez 30 min, następnie przecedź do czystego rondla. Twarde pozostałości wyrzuć. Sos odstaw na 15–20 min, a potem łyżką usuń nadmiar tłuszczu, który zgromadzi się na powierzchni.

Postaw rondel z powrotem na gazie. Gdy zawartość będzie się gotować, zmniejsz ogień i duś, aż jej objętość się zmniejszy (redukcja o ⅓ powinna w zupełności wystarczyć), a sos zrobi się gęsty i aromatyczny. Teraz czas wmieszać marantę, która dodatkowo zagęści sos. Na koniec wsyp startą skórkę pomarańczy, dodaj masło i ponownie zagotuj na wolnym ogniu.

Kiedy kaczki będą gotowe, zostaw je na 10–15 min. Usuń sznurki. Jeśli masz ochotę, ułóż je na talerzu tak „wystawnie”, jak zdołasz. Sos podaj w oddzielnym naczyniu. Polej nim kaczki ze stosownym rozmachem.

Mam nadzieję, że z jej wargą wszystko już w porządku.

A niech mnie, ona naprawdę wie, jak całować.

W naszym przybytku trudno o rzeczywiste poczucie czasu, ale gdy nasłuchuję dźwięku klucza przekręcanego w drzwiach, wyczekuję nadejścia dnia, czekam na nią, to wydaje mi się, że mija cała wieczność.

Dni mijają gładko jeden za drugim, wypełnione pracą, miłością, inspiracją i posiłkami. Stali klienci przychodzą niemal każdego dnia i najwyraźniej dobrze im tutaj, a Frankie krok po kroku prowadzi mnie przez kolejne przepisy z czerwonego notesu, dzieląc się ze mną stosownymi anegdotami. Wszystkie niosą ze sobą jakąś treść i znaczenie. Wiele z nich Frankie zgromadził podczas licznych podróży, gdy był jeszcze młodym chłopakiem oraz gdy doskonalił swoje umiejętności w Fortune.

Moje życie nabiera stałego rytmu. Udało mi się znaleźć małe mieszkanie zaledwie kilka ulic od restauracji. Przeniosłam do niego ubrania, krzesło po dziadku i łóżko z mojego pokoju u mamy. Traktuję to miejsce jak sypialnię, ponieważ moim prawdziwym domem jest Fortune. Czas spędzony z Frankiem już po zamknięciu restauracji nieraz przeciąga się do wczesnych godzin porannych.

Serge wytrwale romansuje z moją mamą, która czerpie z tego pełnymi garściami. Bill coraz częściej zachodzi do środka i jada z nami obiady. Dałam mu kilka chusteczek z materiału, których używa, jednak konsekwentnie odmawia przyjęcia jakiegokolwiek pomocy, również tej dotyczącej jakiegoś miejsca do zamieszkania. Z nieznanym mi powodów upiera się prowadzić takie życie jak dotąd. Wyraża zgodę na remont, choć podobnie jak ja ma wątpliwości, mimo zachwytów wszystkich pozostałych (z Frankiem włącznie). Kiedy Helen i Charlie dowiadują się, kim jest cichy współnik, oboje zdają się czuć wyraźną ulgę, choć nie mogą ukryć zaskoczenia i ciekawości, dlaczego przez tyle lat się nie ujawnił. Jego odpowiedź jest prosta: żeby nikt nie zawracał mu głowy.

Charlie zaprosił Polly na randkę. Tym razem – nie tak jak w moim przypadku – natychmiast coś zaskakuje i od tej pory niemal się nie zdarza, aby noc upłynęła im oddzielnie. Charlie spędza coraz więcej czasu w kuchni ze mną, z Serge'em i Frankiem. Mam wrażenie, że dzieje się tak dlatego, iż wyczuwa obecność ojca, ale on zarzeka się, że będąc u nas, coraz bardziej odkrywa tajniki sztuki gotowania. A Serge doskonale się czuje w roli nauczyciela. Julia ciągle truje mi głowę wykładami na temat zagrożeń, jakie niosą kontakty z duchami, i nalega na kolejne sesje z filmem *Duch i pani Muir* w tle, który wprawia mnie w przygnębienie, co ona tym bardziej wykorzystuje jako historię z wielkim znakiem ostrzegawczym. Polly próbuje wbić mi trochę wiedzy z dziedziny fizyki kwantowej, z której większość wlatuje mi jednym uchem i wylatuje drugim, co mnie zupełnie nie martwi, ponieważ jedyne, o czym marzę, to spędzać jak najwięcej czasu z Frankiem w kuchni. Najczęściej zasypiam, tuląc do siebie poduszkę i wyobrażając sobie, że to on. Wszystko wydaje się działać, jak powinno, ale jak to w życiu bywa, to tylko pozory. A właściwie cisza przed potężną burzą.

Pierwsze jej pomruki daje się słyszeć w dzień wernisażu wystawy Matthiasa Drewe'a. Dzisiejszy dzień trzeba poświęcić na przygotowanie kateringów. Zjawiam się w Fortune wcześniej niż zazwyczaj, jednak Starego Billa, który przeważnie jest już na posterunku, gotów do przyjęcia porannego espresso, jakoś nigdzie nie widać. Nie poświęcam temu zbyt wiele uwagi, ponieważ mam w tej chwili za dużo na głowie. O nadchodzącym nawale pracy świadczą kolejne dostawy kwiatów i specjalnych

składników, kontrolne wizyty i telefony Vivianne Drewe oraz jej speców od reklamy. Restauracja dziś jest zamknięta dla zwykłych gości, więc wszystko idzie nieco inaczej niż na co dzień, co wywołuje też niezwykłe pobudzenie u Frankiego, który bardzo chciałby przejść się tych kilka ulic do galerii, gdzie organizowana jest wystawa. Zostawiam go wygłaszającego swoje tyrady nad kawałkiem smakowitego bekonu i idę do galerii, która olśniewa wystrojem, supernowoczesnym oświetleniem, klientelą z wprost niewyobrażalnymi dla mnie dochodami oraz dziełami sztuki autorstwa Matthiasa Drewe'a.

Jego talent nie podlega dyskusji: obrazy z Fortune, pięknie oprawione, wspaniale ukazują rodzący się geniusz, który miał się rozwinąć w kolejnych latach. Naczelne miejsce zajmuje portret Frankiego, który przyciąga pełne zachwyty spojrzenia elity ze wschodniej części Sydney.

Niestety, jest tu również Paul Levine, najwyraźniej niezbyt zachwycony moim widokiem. Od czasu, gdy rozmawialiśmy z Frankiem o trapiących go kłopotach, minęło już sporo tygodni. Oboje podświadomie staraliśmy się ignorować ten temat, motywowani strachem, iż rozwiązanie tej zagadki może spowodować, że Frankie zniknie na dobre.

Paul zmierza prosto w moim kierunku.

– Twój przyjaciel nas podpuścił. Rzeczywiście dotarliśmy do szyfru, ale sejf był pusty.

– Paul, nie mam najmniejszego pojęcia, o czym mówisz ani czego szukasz. Jeśli jednak masz jakiś nierozwiązany problem, to proponuję wybrać się z tym na policję.

Ten pomysł nie przypada mu do gustu, więc odchodzi bez słowa.

Piękne panie i piękni panowie o wypchanych portfelach, upewniwszy się, że przy wszystkich pracach wystawionych na sprzedaż pojawiły się czerwone kropki oznaczające „sprzedane”, tłumnie opuszczają galerię i kierują się prosto do Fortune.

Restauracja jest wypełniona po brzegi, wśród gości krążą tace pełne smakowitych *canapés*. Nastrój Frankiego najwyraźniej się poprawił; przechadza się teraz po sali, klaszcząc w ręce, doradzając w kwestii jedzenia i starając się zapanować nad niesłyszającym go tłumem. Matthias jest tak pijany, że ledwo się trzyma na nogach, co wydaje się jego ulubionym stanem. Bez żenady zagląda kobietom w dekolty, na co one reagują nerwowym chichotem i krokiem w tył.

Frankie w końcu staje obok mnie, przyglądając się temu z ciekawością.

– Czasami talent pozwala na przekraczanie granic, ale nie wierz temu, co widzisz: w jego przypadku wszystko jest na pokaz.

Gdy idę do łazienki, Matthias nieoczekiwanie zastępuje mi drogę i odciąga mnie na bok. Na szczęście Frankie wciąż jest przy mnie.

– Dobrze sobie poradziłaś z przekąskami, roladki ze śliwek w boczku to jedna z pierwszych rzeczy, jakich Frankie mnie nauczył.

Jego zionący alkoholem oddech uderza mnie z całą mocą w twarz, gdy Matthias przyciska mnie do ściany, trzymając za ramiona.

– Jego portret, chcę go zatrzymać.

– Odwal się od niej, ty pieprzony dupku! – krzyczy Frankie.

– Potrzebny jest nam tutaj. – Próbuje go odepchnąć, ale na próżno.

– Mogę go odkupić.
– Matthiasie, ten obraz nie jest na sprzedaż, przecież o tym wiesz. Zawarliśmy umowę.
– Chcę go mieć.
– Chodzi o szyfr? Czy może o umowę?
– Gównu mnie obchodzą jakieś umowy, ten portret to jeden z moich najlepszych obrazów. Namaluję ci inny.
– Nie tak uzgodniliśmy.
– Nawet go nie znałaś, to co ci zależy? – Przypiera mnie mocniej do ściany. Ze wszystkich sił staram się jakoś wykręcić, ale on trzyma mnie kleszczowym uściskiem i jednym ohydnyim pociągnięciem języka liże od obojczyka aż po czoło.
Frankie unosi stojący najbliżej niego dzbanek z wodą i upuszcza na głowę Matthiasa. Ten, przerażony, odsuwa się ode mnie. Wreszcie mogę się uwolnić.
– Powiedz mu, że znasz jego tajemnicę – instruuje mnie Frankie.
– Wiem... – Tylko tyle udaje mi się wydusić.
– Co wiesz? – W głosie Matthiasa słychać narastającą panikę.
Patrzę na Frankiego i postanawiam improwizować. Staję twarzą w twarz z Matthiasem i mówię:
– Wiem wszystko. Frankie też wiedział.
Na twarzy Matthiasa malują się zarówno ulga, jak i zawstydzenie, a potem facet zaczyna się chybotać i powoli osuwa się na podłogę.
– Powiedz: „Wiem, przed czym uciekałeś” – mówi Frankie.
– Przede wszystkim wiem, przed czym uciekałeś. – Nie mam bladego pojęcia, o czym mówię, ale skutek jest taki, że Matthias zaczyna łkać.
– I co ci się upiekło! – krzyczy Frankie, a ja powtarzam za nim słowo w słowo. Matthias gwałtownie się wzdraga.
Frankie przygląda się skulonej na podłodze postaci i po chwili ogarnia go litość.
– No dobra, chłopie, przestań się już mazać. Byłeś tylko głupim dzieciakiem, który wdepnął zbyt głęboko w gówno.
– Co się stało? – pytam.

Jest tak wcześnie, że słońce nie zdążyło wzejść.

Wychodzę z restauracji, w której jeszcze niedawno odbywała się finałowa impreza po organizowanej gdzie indziej libacji, będącej kontynuacją urodzinowej popijawy. Część ulicy zajmuje długa czarna limuzyna.

Zauważam też kręcącego się nieopodal Matthiasa, drobnego złodziejaszka, obdarzonego talentem malarskim.

– Frankie! – woła.

– Co ty tu robisz? Zaczynasz dopiero o dziewiątej, przyjdź za cztery godziny.

– Mam kłopoty.

Nadstawiam uszu. Nie on jeden. Jeszcze chwila, a Fortune zostanie przejęta. Zacząłem sobie dolewać wódki do porannego espresso.

– Kłopoty w rodzaju wielkiej czarnej limuzyny?

Matthias kiwa głową, z trudem powstrzymując się od płaczu.

– W czym dokładnie rzecz?

– Ten facet, on tu często przyjeżdża – mówi Matthias. – Jest naprawdę bardzo bogaty i podobają mu się moje obrazy.

– A więc w czym problem?

– Powiedział, że jeśli ja... no wiesz.

– Nie wiem, oświeć mnie.

– Powiedział, że jeśli... jeśli zrobię mu loda i pozwolę mu się przelecieć, zapłaci mi za szkołę artystyczną w Londynie.

– Od tego są stypendia – mówię.

– Ale potrzebny mi jest bilet. A on powiedział, że polecę pierwszą klasą.

– Innymi słowy się kurwisz. Jesteś chociaż gejem?

– Nie. I on też nie.

– Najwyraźniej.

– Frankie, on mnie zabije, jeśli nie będzie tak, jak on chce.

– Bzdura.

– Nie, on nie żartuje. Ma spore udziały w nocnym klubie i naprawdę dużą władzę.

– To zwykły pedofil.

Po twarzy Matthiasa łyzy płyną teraz swobodnym strumieniem. Kundel z niego, ale żaden dzieciak, nawet tak chciwy i przebiegły jak Matthias Drewe, nie zasługuje na taki los.

– Ja się tym zajmę, a ty stąd spieprzaj – mówię.

– Nie, on cię zabije, a potem przyjdzie po mnie.

– Nie sądzę. – Zerkam w kierunku czarnej limuzyny. – Jeśli nie pojawię się w Fortune do dziewiątej, zadzwoń na policję.

– Nie musisz tego dla mnie robić, sam się w to wpakowałem. Jestem zwykłym dupkiem.

– Fakt, jesteś, ale moim dupkiem. A teraz zmykaj do domu i spakuj się. Dam znać

Tiffany, żeby zabukowała ci bilet, jeszcze dziś wieczorem będziesz w Londynie. Sprzedawanie twojego mizernego ciała to coś, czego nie zamierzam mieć na swoim sumieniu. Ale, Matthiasie, coś za coś: nawet nie próbuj zmarnować tej szansy, masz ciężko pracować, dobrze malować i zarobić kupę kasy. Wróć do domu jako mężczyzna. Jasne? A teraz spadaj. Ale już!

Nie trzeba mu tego powtarzać dwa razy, zmyka tak szybko, że po chwili tracę go z oczu. Dopalam papierosa i ruszam w kierunku samochodu. Otwieram tylne drzwi i wsiadam.

– Niespodzianka – mówię.

Obaj jesteśmy zaskoczeni. Siedzę obok Johna, mojego kumpla z drużyny futbolowej. Bardzo rodzinnego człowieka, który ma rozległe kontakty i działa na wielu różnych polach: zasiada w kilku zarządach, jest członkiem klubu rotariańskiego, a także królem grilla.

– O kurwa, to ty.

Mija kilka sekund, zanim jeden z nas wymyśla, co powiedzieć.

– Wynająłeś niezłą brykę na tę okazję, co, John?

– Co ty tu, do kurwy nędzy, robisz?

– Dzieciak spasował, mam nadzieję, że mnie też się uda. – Mrugam znacząco powiekami.

– Zjeżdżaj.

– Nieletni chłopcy, John... tak się nie robi.

– To zwykła ciota i dobrze wie, o co tu chodzi.

– Nie sądzę.

John każe kierowcy ruszać.

– Dlaczego nie wybierzesz się pod Mur²⁰? Tam sobie znajdziesz takich chłoptasiów. Dokąd jedziemy? Do Pippy na kieliszek rosé?

– Jeśli komuś powiesz, już nie żyjesz.

– Dopisz się na listę. Ponadto proponuję, żebyś wycofał swoje nazwisko spośród żyrantów umowy dotyczącej kasyna.

– A co ma piernik do wiatraka?

– Szkoda by było, gdyby Pippa dowiedziała się o tym wszystkim z gazet. Lepiej ja jej powiem, oczywiście po tym, jak się z nią trochę zabawię.

John pochyla się gwałtownie w moją stronę, ale udaje mi się otworzyć drzwi i wytoczyć na zewnątrz. Wiem, że coś takiego nie ujdzie mi na sucho.

Odstawiamy Matthiasa na lotnisko. Dopiero po powrocie do restauracji orientuję się, że z kryjówki zniknął ostatni zapas gotówki. Co za wredny dupek. Przecież bym mu tę kasę dał, gdyby tylko poprosił.

Matthias kończy swoją opowieść, nie przestając łkać. Uciekł samolotem, na który bilet zafundował mu Frankie, do Londynu, gdzie pozostał przez ponad dziesięć lat. Frankie, Serge i Charlie słuchają jego wynurzeń razem ze mną.

– Ocalił mi życie.

To prawda.

– Dlaczego więc tak go nienawidzisz?

– Właśnie dlatego, że mnie uratował i że jestem jego dłużnikiem. Kiedy wróciłem, już nie żył i nie miałem szansy spłacić długu. Zwinąłem mu trochę pieniędzy, których prawdopodobnie bardzo potrzebował.

– Ale z ciebie sukinsyn – wyrywa mi się z ust.

Matthias, wciąż łkając, potwierdza moje słowa.

– Frankie nie żył już trzy miesiące po twoim wyjeździe, musiałeś o tym słyszeć.

Matthias, którego wyraźnie przepełniają strach i żal, roni kolejną porcję łez.

– Tiffany przesłała mi aerogram. Sądzę, że to była moja wina.

– Zabiję cię! – Serge ku zaskoczeniu wszystkich rzuca się na niego. Zamiar mógłby mu się nawet powieść, gdyby Charlie go w porę nie powstrzymał.

– Czy to była moja wina?? – ryczy Matthias.

Patrzę na Frankiego.

– Kompletnie o tym zapomniałem. Kto wie?

– Kto miałby wiedzieć lepiej niż ty? – pytam, z jednej strony czując przepełniającą mnie dumę, że Frankie tak wspaniale się zachował wobec Matthiasa, a z drugiej narastającą panikę, że oto być może zbliżamy się do rozwiązania zagadki. Czy rzeczywiście tak jest? Czy niedługo dowiemy się, kto stoi za śmiercią Frankiego? A jeśli tak, czy to znaczy... *co* to znaczy?

Przez chwilę moje pytanie pozostaje bez odpowiedzi. W końcu wyrywa się Serge:

– Trzeba pytać Billa.

– Albo Johna – podpowiada Charlie. – John powinien wiedzieć więcej, jeśli to on za tym stoi. Czy on w ogóle jeszcze żyje?

Wobec takich rewelacji nie pozostaje nam nic innego, jak wspierając się alkoholem, przedyskutować różne opcje, aż w końcu z restauracji znikają wszyscy goście, włącznie z Matthiasem, który popadł w takie odrętwienie, że trzeba go było wynosić. Gdy razem z Frankiem zbieramy pozostałe na stolikach kieliszki, Serge, Charlie, Polly i Julia debatują na zapleczu przy kolejnych drinkach. Zjawia się też mama, która co prawda twierdzi, że przyszła spotkać się ze mną, ale błyskawicznie zaczyna się skłaniać ku Serge'owi. Już ruszam, żeby do nich dołączyć, gdy słyszę walenie do drzwi.

– Restauracja jest już zamknięta! – wołam.

Kolejne walnięcie. Idę do wejścia, Frankie jest tuż obok. Przekręcam zamek, naciskam klamkę i w tym momencie przez próg przewala się skulona postać – to Stary Bill, paskudnie pobity.

Nieoczekiwany wir wydarzeń, w którym znaleźliśmy się dzisiaj wieczoru,

jeszcze nabiera tempa. Postanawiamy nie czekać na przyjazd karetki; Serge, Charlie i mama pomagają mi usadowić Billa w moim aucie. Jeszcze oddycha, ale stracił przytomność.

W szpitalu, gdy układają go na noszach na kółkach, idę do okienka rejestracji, żeby podać niezbędne dane. Dysponuję jedynie adresem Fortune i taki właśnie podaję.

– Najbliżsi krewni? – pyta rzeczowo pielęgniarka.

Próbuję sobie przypomnieć, czy Bill kiedykolwiek wspominał coś o byłej żonie – nawet nie wiem, czy żyje – gdy wtrąca się mama.

– Ona – mówi, wskazując głową mnie.

– Co ty mówisz?

– Bill jest twoim ojcem.

Czekam, aż mrugnie okiem i powie, że to tylko taki fortel, żeby Billem jak najszybciej się zajęto, ale twarz mamy pozostaje niewzruszona.

– Miałam z nim romans. Był wtedy żonaty. A ja byłam zdecydowanie za młoda. Kochałam go, ale spanikowałam i uciekłam przed nim, kiedy się okazało, że jestem w ciąży z tobą.

– Bill... Bill... Stary bezdomny Bill jest moim ojcem?

Pielęgniarka przestaje wstukiwać dane i przygląda nam się ciekawie.

– Powiedziałam mu, że nie chcę dać się zakopać w domu. Straciłam go z oczu, nie wiedziałam, gdzie się podziewa. Nie miałam pojęcia, że tak się stoczył.

– Czy on ciebie też kochał?

Mama kiwa potakująco głową i pociąga nosem. Multum alternatywnych rzeczywistości przewija mi się jednocześnie przed oczami: urodziny z Billem, mama z kimś, kto ją kochał, ja sama wołająca do Frankiego „wujku”...

– Powiedziałam mu, że miłość wymaga właściwego czasu, ale tak naprawdę byłam śmiertelnie przerażona.

– Czy on wie?

Mama ponownie kiwa głową.

– Powiedział, że wiedział o tym od pierwszej chwili, kiedy tylko cię zobaczył. Masz moje oczy... to twoja najpiękniejsza cecha.

– Niech to jasna cholera.

Przerywa nam lekarz, który przyszedł zapoznać nas z sytuacją i zaprowadzić do Billa. Po wstępnych badaniach okazało się, że Bill miał rozległy zawał serca. Poza tym lata picia odcisnęły swoje piętno na wątrobie, której stan – i tak dość opłakany – pogorszyły solidne kopniaki. Szansa na przeżycie jest w najlepszym razie niewielka.

Zaciskam palce na dłoni Billa i próbuję sobie wyobrazić, jak wyglądał, zanim życie tak go sponiewierało. Bill, który uratował Frankiego, który stracił żonę, kochankę i karierę, a mimo to wciąż trwał na posterunku. Bill, który pozostał wierny Frankiemu jak nikt inny. Bill, który jest moim tatą. Nie mogę go teraz stracić.

Mijają kolejne godziny, podczas których chodzimy z mamą na zmianę do małej, pozbawionej wszelkiego życia i osobowości kuchenki, żeby przynieść następny styropianowy kubek lurowatej i ciepławej herbaty. Na intensywnej terapii czas nie istnieje. Nie dochodzi tu żaden dźwięk czy obraz z telewizorów ustawionych

w poczekalni, wszystkie czasopisma są w najlepszym razie sprzed tygodni, a serce zaczyna tak samo łomotać za każdym razem, gdy ktoś wyglądający na członka personelu medycznego wychodzi przez stalowo-białe wahadłowe drzwi, które zdążą się zamknąć, zanim uda się rzucić choć jedno spojrzenie do środka.

Bill przeżywa operację. Jego stan się stabilizuje. Mama mówi, że to twarde.

Kiedy w końcu mogę go zobaczyć, leży podłączony rurkami i przewodami do rozlicznych pikających urządzeń. Czekamy, aż odzyska przytomność. Prawdę mówiąc, jeśli nie brać pod uwagę siniaków, nigdy nie wyglądał tak dobrze. Do operacji został porządnie umyty, a ciało zasilają niezbędne płyny i substancje odżywcze podawane przez kroplówkę. To jest mój ojciec. Człowiek, który zaprzętał moją wyobraźnię niemal przez wszystkie lata mojego życia.

Mając dziadka, który przyjął na siebie rolę ojca, myśli o tym prawdziwym mogłam ulokować gdzieś z tyłu głowy, ale gdy podczas lat spędzonych w komunie nachodził mnie strach, robiłam to samo, co wszystkie małe dziewczynki – wyobrażałam sobie tatę w doskonałej wersji: wysokiego, przystojnego, ze wspaniałymi zębami, pojawiającego się albo na koniu, a dokładniej na jednorożcu, albo – gdy już nieco podrosłam – w jaguarze, żeby mnie zabrać od tego przyprawiającego o mdłości zapachu drzewa sandałowego. Z zawodu był, rzecz jasna, ratującym życie chirurgiem, któremu powierzono specjalną misję gdzieś w Trzecim Świecie. Mógł też być szpiegiem tajnych służb, chroniącym nasz kraj przed wojną lub innym nieszczęściem, i z tego powodu nie mógł być obecny podczas wszystkich moich urodzin i świąt Bożego Narodzenia. Ale teraz już będzie ze mną i zabierze mnie do Pancakes, The Rocks czy do jakiejś innej restauracji, o jakiej wówczas marzyłam, ponieważ wydawała mi się niezwykle wytworna. Na ósme urodziny była to francuska Pig Alley, którą widziałam na zdjęciach. Na trzynaste przyszła pora na obrotowy lokal na szczycie Sydney Tower. Osiemnaste urodziny miałam świętować w Rockpool, a dwudzieste pierwsze w Jean-Georges w Nowym Jorku. Wyobrażałam sobie wszystkie szczęśliwe godziny wypełnione rozmowami na temat moich życiowych planów, wyobrażałam sobie, że będzie mi udzielał wsparcia, gdy będę otwierać kolejną restaurację, będzie mnie ciągle zachęcać, żebym się rozwijała, żebym nie bała się marzyć i realizować moje marzenia.

A teraz leży ledwo żywy w szpitalnym łóżku. Wynędzniały, stary włóczęga, który nasze pierwsze spotkanie przy budynku restauracji okraszył rzucanymi w moim kierunku przekleństwami i prośbą o papierosa. W najdziwniejszy z możliwych sposobów strzegł Fortune dla Frankiego, ale i dla mnie.

Proszę, daj mi czas, który będę mogła z nim spędzić, zanim znowu odejdzie. Chcę się dowiedzieć, jaki człowiek kryje się za tą śmierdzącą cielesną powłoką, niezdolną choć na chwilę rozstać się z flaszka.

Mocno ściskam jego dłoń.

Roladki ze śliwek w boczku

Składniki

12 suszonych śliwek bez pestek – jeśli wolisz słodsza wersję, użyj daktyli

½ szklanki brandy

12 całych blanszowanych migdałów

1 łyżeczka posiekanego rozmarynu

2 listki szałwii smażone na maśle aż do zbrązowienia, schłodzone i drobno posiekane

1 łyżeczka startej skórki pomarańczy

200 g boczku bez skóry

1 łyżka oliwy extra virgin

Przygotowanie

Zanurz śliwki w brandy na godzinę, żeby nieco napeęczały. Gdy osiągną już pożądaną rozmiar, starannie je odsącz. Jeśli jest taka potrzeba, wspomóż się jednym lub dwoma łykami brandy, resztę zachowaj na później.

Do każdej śliwki włóż po jednym migdale.

Do miski włóż śliwki, a następnie dodaj rozmaryn, szałwię i skórkę pomarańczy i wszystko dokładnie wymieszaj.

Pokrój boczek na 12 plastrów o długości około 6–7 cm. Każdą śliwkę zawiń w plaster i przebij wykałaczką, żeby roladki zabezpieczyć przed rozwinięciem.

Porządnie rozgrzej patelnię grillową, skrop roladki oliwą i smaż, aż boczek stanie się chrupiący.

Ułóż fantazyjnie roladki na talerzu i podawaj. Dla bardziej niezemskiego efektu zamiast śliwek użyj ostrog.

Jak to się dzieje, że często nie zauważamy tego, co mamy pod samym nosem? John. Oczywiście, że to był John: był w mieście kimś, miał wpływy i zakusy na jeszcze więcej; gdybym zaczął gadać tu i ówdzie, co o nim wiem, straciłby wszystko. Taki dumny i próżny mężczyzna jak on nie zniósłby tego. Nie wspominając o upadku jego imperium wzniesionego na nieruchomościach, któremu nie zdołałby zapobiec.

To musiał być John.

Wsadziliśmy Matthiasa do samolotu; na szczęście moje karty kredytowe dopiero miały zostać zablokowane.

Tylko że skrytka w szafce świeciła pustkami.

John trzymał się z dala od restauracji. Uznałem, że za bardzo się wstydził, by się u mnie pokazywać, a poza tym miałem tyle syfu na głowie, że cała sprawa z nim i Matthiasem szybko wyleciała mi z pamięci.

Jemu najwyraźniej nie.

Gdy wracam do Fortune, świt już toruje sobie drogę przez liście jakarand. Chcę przekazać Frankiemu, że stan Billa jest stabilny, że spędzi w szpitalu przynajmniej miesiąc, a potem czeka go terapia odwykowa. Chcę mu też powiedzieć, że Bill jest moim ojcem.

Jeszcze zanim udaje mi się go wypatrzeć, słyszę jego głos.

– Chyba coś namieszałem w porocjach.

Frankie jest w kuchni i z zacięciem studiuje swój przepis na jesiotra z kaczymi jajami. Siedzi spokojnie na blacie kuchennym, ale wygląda blado – niczym wyblakła fotografia ze starego albumu rodzinnego. Nawet jego głos brzmi, jakby dochodził gdzieś zza wzgórza.

– Wiem – mówi, uśmiechając się smutno, i unosi ręce, które robią się coraz bardziej przezroczyście.

Krzyczę, żeby natychmiast przestał.

– Staram się, kochanie, naprawdę się staram. Zastanawiam się, czy istnieje może przepis, który przywróciłby wszystko na swoje miejsca, jakieś brakujące ogniwo.

– Bill jest moim ojcem – wybucham.

– Tak, wiem – odpowiada z wyraźną przyjemnością Frankie, kiwając jednocześnie głową.

– Powiedział ci?

– Nie musiał. Masz jego kształt pleców, linię szczęki i jego inteligencję.

– Czy to czyni z nas dziwadła? – pytam.

Wybucho szczerym śmiechem, ale po chwili popada w zadumę.

– To w gruncie rzeczy zabawne, nie sądzisz? Wyliże się?

– Tak. Frankie, co się dzieje? – Moje umęczone serce pod wpływem dawki adrenaliny wali jak młot.

– Tajemnica został rozwiązana. To był John.

– Ten facet, który próbował zaciągnąć Matthiasa do limuzyny? Twój przyjaciel z drużyny futbolowej?

– Mój kumpel z drużyny futbolowej i mój zabójca; przyznaję, że to dla mnie spory zawód. Założę się, że gdy Bill dojdzie do siebie, będzie mógł powiedzieć więcej na ten temat. To John stoi za jego pobiciem, taka zbieżność w czasie nie może być przypadkowa. Wystawa Matthiasa mogła podziałać jak katalizator. Poza tym John był w zмовie z Paulem, chociaż wówczas na to nie wpadłem. Chciał tego – unosi mały czerwony notes z przepisami, przyczynę jakże wielu zawirowań – żeby się upewnić, że obok przepisów nie ma tu moich wspomnień.

– A teraz? Co się stanie teraz?

– Prawda wyszła na jaw, nie pozostało już nic do wyjaśnienia.

– Ale gdzie jest John?

– Bill pomoże go namierzyć. Idź na policję i powiedz wszystko, co wiesz. Jemu to pewnie przyniesie ulgę.

Podchodzę bliżej.

– A co będzie z tobą? Nie możesz mnie zostawić.

– Bardzo tego nie chcę. Staram się ze wszystkich sił, żeby zostać, ale wygląda na to, że tej batalii nie mogę wygrać, niech to szlag. – Frankie niknie z każdą chwilą.

– Frankie, obiecałeś, proszę, nie możesz, po prostu nie możesz... Musi być jakiś sposób. Czekałam na ciebie całe życie.

– A ja czekałem na ciebie poza granicami życia, Lucille.

Musi być jakiś sposób, jakieś wyjście, żeby przerwać to jego znikanie. Nie mogę go stracić.

– Może Polly coś wymyśli? Jakies portale do innej czasoprzestrzeni? A może mama i jej mediumiczne zdolności się przydadzą?

– Moje kochanie, chwytamy się brzytwy. Wolę tę resztkę czasu, który mi jeszcze został, spędzić z tobą tu, w restauracji i... i przy posiłku.

– Frankie, musimy spróbować.

Mama przyjeżdża w ciągu godziny, ciągnąc za sobą Sandy i wyraźnie zagubionego Serge'a.

– Frankie tu jest? – pyta, nie mogąc uporać się z tym, czego się dowiedział.

– Tak, jestem tutaj! – woła sfrustrowany Frankie, choć jego głos brzmi już niewiele głośniejszy niż szept. – Cały czas tu byłem.

– Frankie, jesteś tu teraz ze mną. Ja zawsze lojalny do ciebie, Frankie. I w końcu znalazłem wielką miłość. Ona ma też miłą przyjaciółkę.

– Dzięki, Serge – mówię, żeby mu przerwać tyradę, zanim rozgłosi jeszcze więcej niepożądanych informacji o Sandy, która wchodzi po cichu, niemal niezauważona.

Mama i Frankie kiwają do siebie głowami.

– Jesteś ledwo ciepły, Frankie.

– Słyszę to nie po raz pierwszy, Saro.

W restauracji pojawia się Julia, a chwilę potem, żeby dopełnić całości obrazu, w drzwiach staje Polly z Charliem u boku, który wygląda, jakby dopiero co się obudził. Polly trzyma pod pachą grubą, wyglądającą na średniowieczną, naukową księgę, pasującą raczej do filmów o Harrym Potterze. Na jej iPadzie załadowana jest strona pełna różnych wzorów.

– Może ktoś jeszcze ma ochotę do nas dołączyć?! – woła Frankie, wyrzucając ręce w powietrze.

– Co my tu robimy? – pyta Charlie i całuje mnie w policzek.

– Przecież ci mówiłam – odpowiada Polly. – Pomagamy Lucy zejść się z bytem, który był twoim ojcem.

– *Jest* jego ojcem – poprawiamy ją jednym głosem, Frankie i ja.

– Czy to coś w rodzaju egzorcyzmów? – Zakłopotanie widoczne na twarzy Charliego ustępuje miejsca ciekawości.

– Ten zapach, który tak ci się tutaj podobał, zapach kuchni, to twój tata. Lucy jest w nim zakochana – wyjaśnia Polly.

– I to wszystko? – pyta Charlie ze śmiechem, który zamiera mu na ustach, gdy dociera do niego, że nikt nie odpowiada mu tym samym. Poważnieje, przypatruje mi się

przez chwilę uważnie, po czym rozgląda się po jadalni, jakby widział ją po raz pierwszy, głęboko wciągając powietrze. – Tato?

– Powiedz mu, że wyrósł na porządnego człowieka i że powinien zacząć gotować.

Tak robię. Kompletnie zaskoczony Charlie zadaje jedno pytanie po drugim, na które odpowiadają na przemian Polly i Sara, a ja w tym czasie myślę tylko o tym, co zrobić, żeby Frankie nie zniknął.

Julia, która przez całe życie czuła szczególną niechęć do wszystkiego, co jest w jakikolwiek sposób związane z wiedzą tajemną, po cichu składa serwetki.

Po pewnym, bezsprzecznie zbyt krótkim czasie spędzonym na jedzeniu omletów z ziołami według przepisu Frankiego stajemy wszyscy w kole w jadalni. Serge i Charlie zostali szczegółowo wprowadzeni w to, co ma nastąpić. Sandy, Polly i mama, czarownice z Woolloomooloo, po konsultacji z wyrocznią zdecydowały, jaka metoda będzie najodpowiedniejsza.

– Potrzebujemy już tylko ouiji²¹. – Charlie podejmuje kolejną próbę rozśmieszenia nas.

I tym razem na próżno.

Frankie i ja zgodnie z instrukcjami stajemy twarzami do siebie tak blisko, jak to tylko możliwe bez dotykania się. Staram się z każdym oddechem wchłonąć jak najwięcej z niego. Ma już formę tak delikatną i ulotną, że przypomina raczej smugę pozostawioną przez samolot „piszący” słowa oświadczeń na bezchmurnym, błękitnym niebie.

Mama i Sandy stają po bokach Polly, która każe nam przywołać w pamięci najlepsze wspomnienie związane z Frankiem. Frankie ma zrobić to samo.

– Spiesz się – słyszę jego szept.

– A teraz stwórzcie wizję tego, czego pragniecie i gdzie chcecie być – mówi Polly.

– Co mówisz? Ledwo cię słyszę. – Głos Frankiego brzmi jak odległe echo.

Nie mogę go stracić. Pragnę odejść z nim. Wyciągam rękę do niego, przez niego. Do moich uszu dochodzą piski, krzyki i głuchy łomot. Przez chwilę czuję jego dotyk, a potem...

Tarta *tatin* przy barze w restauracji Balthazar w Nowym Jorku. Stek z polędwicy wołowej, który przygotowałem tego dnia, gdy Charlie mi powiedział, że zamierza zostać astronautą. Pudding z syropem złocistym mojej mamy. Lucille. Suflet Lucille, tort bezowy, który upuściła i nazwała zdekonstruowanym, jej włosy i jej...

Kolejne obrazy pojawiają się i znikają w szalonym tempie. Gdy odchodziłem po raz pierwszy, nie potrafiłem się nimi cieszyć, nawet ich zauważyć, było we mnie zbyt wiele strachu, bólu i mroku. Jednak tym razem czuję, jakbym płynął ze strumieniem czasu, szukając Lucille, wyciągając do niej rękę, żeby ją zatrzymać, żeby skończyć to spadanie, żeby stanąć na pewnym gruncie. Oceany radości i pocałunków, czekoladowego musu, seksualnych uniesień i samotnych poranków, śmiechu wypełniającego kuchnię niczym ciasto francuskie, spadanie, spadanie poprzez jedwabistość białek. Czuję jej dłoń wyciągającą się do mnie, dotykającą mojej i wnikającą we mnie. Znowu czujemy siebie nawzajem tak głęboko i kompletnie, jak to tylko możliwe: ból, westchnienia, wspaniałość, niepowtarzalność każdego zakątka ciała i jej ciepło, bezpieczne ciepło jej siły życiowej bijące we mnie, szukające mnie, a potem jaskrawe światło i już mnie nie ma.

Stoją nade mną, na ich twarzach malują się niepokój i troska. Kiedy otwieram oczy, Polly i Charlie kucają, żeby mnie podtrzymać. Słyszę, jak mama uspokaja Serge'a, żeby przestał panikować, bo ze mną wszystko w porządku.

– Frankie? – pytam.

– Odszedł, kochanie.

Serge ponownie próbuje wszystko sobie przyswoić.

– Naprawdę tu był?

– Nie czuję już jego zapachu – skarży się Charlie. To prawda, pod aromatami omletów i kawy nie ma już Frankiego.

– Gdzie on jest? – chcę wiedzieć.

Trzy czarownice patrzą na mnie blado. Polly wyjaśnia:

– Zgodnie z teorią opartą na fizyce kwantowej i aborygeńskim czasie snu²² istnieje coś takiego jak duchowe portale pozwalające niejako podróżować z jednego okresu życia do innego.

– Ale Frankie już nie żył – mówię.

– No właśnie, to nieco komplikuje całą sytuację. Nawet jeśli to, co zrobiłyśmy, zadziałało, jest pewien problem: Frankie mógł się pojawić w portalu kogoś innego lub w swoim własnym, ale z któregoś z poprzednich wcieleń, albo...

– Albo jeśli jego karma się dopełniła, nie pojawi się już w ogóle nigdzie – dopowiada mama.

– Ale gdzie wtedy będzie? – pytam, starając się zapanować nad ogarniającą mnie paniką.

– To pytanie za milion dolarów – mówi z zadumą mama.

– Jest w twoje jedzenie – odzywa się Serge. – W każdy przepis, który użyjesz, będzie w każdy z nich, na zawsze.

Marna to pociecha i fakt, że cała historia zdaje się kończyć trochę jak w *Czarnoksiężniku z krainy Oz* wcale nie pomaga. W tej chwili jedyne, co mi pozostaje, to zwinąć się w kulkę i płakać. Julia każe wszystkim wyjść i długo tuli mnie w ramionach.

Jedyne, czego chcę, to być z nim, nawet jeśli miejscem wspólnego pobytu miałyby być nicość.

Dlaczego los bywa taki okrutny?

Omlet z ziołami

Składniki

2 jajka z ekologicznej fermy, doskonale świeże, w temperaturze pokojowej
sól morską (lub zwykłą) i świeżo mielony czarny pieprz

3 łyżeczki masła

1 łyżka wody

1 łyżka posiekanych świeżych ziół (trybuli, natki pietruszki i szczypiorku bądź estragonu)

1 łyżeczka parmezanu (opcjonalnie)

Przygotowanie

Wbij jajka do miski i delikatnie ubij, żeby powstała jednolita masa. Dodaj wodę, następnie dopraw solą, pieprzem i – jeśli używasz – parmezanem.

Nałóż połowę masła na patelnię do smażenia omletów lub na zwykłą patelnię ustawioną na średnim ogniu. Gdy masło zacznie się nieco pienić, ale nie zdąży jeszcze zbrązowieć, wlej masę jajeczną. Gdy spód zacznie się ścinać, za pomocą szpatułki przesun masę z krawędzi tak, żeby mogła tam spłynąć jeszcze nieścięta warstwa z wierzchu.

Powtarzaj tę czynność do czasu, aż omlet będzie całkowicie ścięty, ale wciąż miękki.

Posyp omlet ziołami i potrząśnij patelnią, żeby zioła mocniej osiadły. Szpatułką podważ mniej więcej jedną trzecią omletu i złóż go w stronę środka, następnie zrób to jeszcze raz. Delikatnie przełóż gotowe danie na talerz. Na patelni rozpuść pozostałe masło i polej omlet.

Podawaj ze świeżym pieczywem, z kartonem chusteczek jednorazowych i długim pożegnaniem.

64

Frankie

Gdzie ja jestem?

Po śmierci mojej babci dziadek też pragnął odejść. Prawdę mówiąc, podjął nawet taką próbę – kiedy trumna została wystawiona, chciał do niej wejść i ułożyć się obok babci. Znam statystyki: mężczyźni, którzy stracili swoje partnerki, zazwyczaj umierają stosunkowo szybko i każdy, od organisty grającego na pogrzebie do naszego sąsiada, pana Jonesa, sądził, że podobnie rzecz będzie się miała i tym razem.

Przed śmiercią babci dziadek był w stanie może ugotować sobie jajko, ale nic ponad to. Poza tym byli dla siebie wszystkim. Miesiąc później dziadek z niechęcią zgodził się wyruszyć ze mną na wyprawę, podczas której zatrzymywaliśmy się we wszystkich najlepszych do wędkowania miejscach, od Manyana po Tweed Heads, z przerwą na wizytę u mamy.

Pierwsze dni były okropne, rozdzierały mi serce. Wtedy po raz pierwszy widziałam dziadka płaczącego. Jeszcze gorsze przyszło później – cisza przepelniona jego cierpieniem. Na szczęście wędkowanie to najlepsza z możliwych opcji dla tych, którzy wybierają milczenie. Powolutku, krok po kroku, dziadek zaczynał wracać do normalności.

Gdzieś pomiędzy Port Macquarie a Coffs Harbour postanowił, że chce żyć dalej. Wciągnął się w łapanie ryb, odzyskał apetyt. Powiedział mi, że już nie czuje żalu. Przeżył z babcią wspianiałych sześćdziesiąt lat – jak wielu osobom dane jest coś takiego?

Nie minął rok, a dziadek zaczął chodzić do filharmonii, dzwonić do lokalnego radia podczas audycji dotyczących ogrodnictwa, żeby rozmawiać o uprawie róż, oraz do mnie z kolejnymi prośbami dotyczącymi weekendowych posiłków, które miałam z nim dzielić w odbiegającym od standardowego domku na wybrzeżu, kojarzącym się z chatką z piernika.

Po jednym z kolejnych wypadów do Opera House w Sydney, gdy siedzieliśmy przy *bouillabaisse* w maleńkim sklepie rybnym w Surry Hills, dziadek oświadczył, że zupa jest przepyszna i że to prawdziwy zaszczyt móc żyć. Nigdy tego nie zapomniałam.

W ciągu następnych tygodni po zniknięciu Frankiego nieraz przychodzi mi do głowy myśl o skoczeniu z The Gap²³, jednak większość czasu spędzam, leżąc w łóżku i oglądając stare filmy.

Często odwiedza mnie Julia, która wówczas układa się obok mnie i ogląda je ze mną. Każdy próbuje mnie pocieszyć na swój własny sposób, ale ich starania na niewiele się zdają wobec straty kogoś, o kim trudno powiedzieć, że naprawdę istniał. Albo istniał tylko dla mnie.

Potem nadchodzi faza złości. Wszechświat wydaje się szczególnie pozbawiony serca, skoro zabrał mi go tak szybko – przecież dopiero odkrywaliśmy drogę do siebie nawzajem. W przeciwieństwie do moich dziadków nie było nam dane dzielić ze sobą lat i wspomnień czy doczekać się dzieci, które ulżyłyby mojemu cierpieniu. Serge nalega, żebym gotowała wedle przepisów Frankiego, a Hugo dba o to, żebym nie zapomniała rozwijać własnych pomysłów. Opowiedziałam mu całą historię, a on z właściwym sobie wdziękiem porównał mój związek z Frankiem ze związkami wielu jego starszych homoseksualnych przyjaciół, zmuszonych do utrzymywania ich w tajemnicy. Gdy tracili

partnerów, swój ból musieli zachować tylko dla siebie. Czegoś takiego nikt nie powinien doświadczać.

Ani się obejrzałam, a Fortune została czasowo zamknięta z powodu remontu. Wykorzystuję tę przerwę, by spożytkować całą energię na budowanie więzi ze Starym Billem. Odwiedzam go niemal codziennie. Wspólne godziny spędzamy głównie na graniu w szachy, a on od czasu do czasu opowiada mi o Frankiem i swoim życiu. Sheila, jego była żona, odwiedziła go pewnego razu i po tej wizycie stan Billa zaczyna się poprawiać w niewyobrażalnym tempie. Mama i Serge też często wpadają. Gdy Bill kończy terapię, udaje mi się znaleźć dwupokojowe mieszkanie dla nas dwojga. Choć wciąż nie czuje stabilnego gruntu pod nogami i jest w bardzo kruchej kondycji, wyraźnie się cieszy, że jest tu ze mną. Po rozmowach z Laną zanoszą umowy dotyczące budowy kasyna, które są w jego posiadaniu, do znanej dziennikarki Clare McKey. Clare to twarda zawodniczka, zdecydowana na wiele, żeby ujawnić całą prawdę o korupcji, najwyraźniej wciąż obecnej na szczeblu administracji stanowej. Umowy, trafiwszy w ręce Niezależnej Komisji do Zwalczania Korupcji, okazują się bardzo przydatne, a ich fragmenty docierają nawet na pierwsze strony gazet w Sydney. Frankie miał rację: to John okazał się odpowiedzialny za pobicie Billa niemal na śmierć w wieczór otwarcia wystawy prac Matthiasa. Być może rzeczywiście wystawa podziałała niczym katalizator i uwolniła tłumioną wściekłość, jednak bez względu na powód na widok Billa John nie mógł się oprzeć pokusie, choć tak naprawdę to nie jego chciał skrzywdzić, lecz samego siebie.

Kiedy komisja zaczyna krok po kroku rozwikływać tajemnice z przeszłości i teraźniejszości i gromadzić odpowiednie dowody, John przyznaje się do zabójstwa Frankiego. Jak twierdzi, ta śmierć nie była zaplanowana, wyniknęła niejako „przypadkiem” – on chciał tylko uświadomić Frankiego, że w jego interesie będzie trzymanie gęby na kłódkę i nierozpowiadanie nikomu o skłonnościach Johna do młodych chłopców, jednak Frankie walczył zaciekle i gdy mięśniak Johna podczas szamotaniny przesunął krzesło, skręcił mu kark.

Ujawnienie informacji na temat prawdziwej przyczyny śmierci Frankiego najwyraźniej przynosi jego najbliższemu ulgę i poczucie, że pewien rozdział w końcu został zamknięty, nie dotyczy to jednak mnie. John zostaje skazany, co przywraca Billowi poczucie bezpieczeństwa; dla niego Frankie wreszcie może spocząć w pokoju.

Znów mija trochę czasu. Związek Polly i Charliego rozwija się i ma się coraz lepiej, aż w końcu jesienią, gdy na Macleay Street liście zaczynają opadać i szeleścić pod stopami, ogłaszają zaręczyny. Z tej okazji organizujemy dla nich przyjęcie w restauracji, podczas którego czas mija mi na żywieniu się nadzieją – co czynię każdego dnia od momentu, gdy otwieram oczy – że Frankie jakoś się objawi.

Czasami pojawia się w moich snach, czuję wówczas naładowany elektrycznością pocałunek, a gdy się budzę, gdzieś na obrzeżach świadomości i na wargach błąkają się słowa, które właśnie do niego skierowałam.

W maju Charlie ogłasza, że chce zostać kucharzem. Zapisuje się do szkoły gotowania, a praktyki niezbędne do zaliczenia odbywa w Fortune. Bardzo szybko okazuje się, że w kuchni jest niemal nie do zastąpienia, toteż zyskuje wielkiego zwolennika w Serge’u.

Pod koniec miesiąca Mai i Leigh rodzi się córeczka, której dają na imię Róża. Przez chwilę zastanawiam się, czy wszechświat, z którym obecnie mam na pieńku, zada mi kolejny i ostateczny cios, jakim będzie reinkarnacja Frankiego w ciele dziecka Leigh, ale na razie nic na to nie wskazuje i obym nie była złym prorokiem. Po wielu godzinach przegadanych z Julią decyduję się odwiedzić malutką w szpitalu i wykazać się wielkodusznością i hartem ducha, życząc jej rodzicom wszystkiego dobrego na przyszłość. Maia wydaje się szczerze uradowana na mój widok, Leigh natomiast krawędzią grzechotki próbuje usunąć sobie coś spomiędzy zębów. Wymieniamy standardowe grzeczności, a chwilę potem on wychodzi, twierdząc, że ma jakiś ważny telefon do wykonania.

Nowa restauracja Mai i Leigh zostaje otwarta z pompą wymaganą i oczekiwaną w takiej sytuacji, ale Circa traci jeden kapelusz, co wraz z Hugo opijamy kieliszkiem szampana.

Przez chwilę ulegam złudzeniu, że Leigh jednak się zmienił. Wydaje się świata nie widzieć poza tym małym, różowym ciałkiem – „moją Różyczką”, jak ją nazywa. A Maia wygląda na wyczerpaną, ale szczęśliwą i odprężoną. Wystarczy jednak, że pożegnawszy się, robię parę kroków w kierunku wind, a dostrzegam Leigh flirtującego bez zażenowania z bardzo młodą i bardzo atrakcyjną panią doktor. Jej sukienka cechuje się imponującym dekoltem, co każe mi sobie przypomnieć, że człowiek rzadko się zmienia, a jeśli już, to dlatego, że ciężko na to pracuje, nie dlatego, że coś go chwilowo natchnęło.

Znów mija trochę czasu. Mama po nieudanej próbie życia w trójkącie z Sandy zgadza się być wyłącznie z Serge'em. Bill twierdzi, że nie ma nic przeciwko temu związkowi. Wystarczy mu, że ma w mamie przyjaciółkę. Ku mojej wielkiej uldze nie jest zainteresowany randkowaniem z Sandy – jej wegetarianizm okazuje się przeszkodą nie do pokonania.

Codziennie budzę się rano, ściskając w objęciach poduszkę i wyobrażając sobie, że to Frankie; we wszystkim, co gotuję, szukam jego zapachu; pracując w kuchni, nasłuchuję jego głosu. Nic nie smakuje tak, jak powinno, choć Serge ciągle mi powtarza, że wszystko jest w porządku.

Bill i ja zostajemy obdarzeni psem o imieniu Beau, nieco przerośniętym czekoladowym szczeniakiem labradora, którego poprzedni właściciele wyjechali za granicę. Bill i Beau stają się nierozłączni... z wyjątkiem okresów, kiedy gotuję. Nigdy jeszcze nie widziałam Billa tak szczęśliwego.

W marcu następnego roku Fortune zdobywa nagrodę dla najlepszej nowej restauracji, co należy oczywiście uczcić, organizując przyjęcie z przemowami. Charlie jest już gotowy do komponowania własnych menu. Nic z tego, co się wokół mnie dzieje, nie wydaje się rzeczywiste. Gdy byłam z Leigh, odcinałam się, uciekając w świat marzeń. Ale tym razem jest inaczej, tym razem zmagam się z rozdzierająco bolesną tęsknotą za czymś, co reszta świata pozostawiła za sobą, za sekretem, którego połowa rozplynęła się we mgle.

Bouillabaisse

Składniki

½ szklanki oliwy
2 cebule, drobno posiekane
4 ząbki czosnku, obrane i pokrojone na cienkie plasterki, 1 dodatkowy ząbek, przekrojony na pół, do potarcia
1 bulwa kopru włoskiego, pokrojona na cienkie plasterki, końcówki łodyżek zachować do przybrania
po 2 gałązki tymianku i bazylii
2 świeże liście laurowe
1 kg świeżych pomidorów „z gałązki”, obranych ze skórki i oczyszczonych z nasion
16 dużych surowych krewetek, obranych ze skorupki, z pozostawionymi ogonkami, skorupki zachować na później
4 świeże homary (najlepiej z gatunku *Ibacus peronii*) obrane ze skorupki, skorupki zachować na później
szczypta nitek szafranu
¼ szklanki likieru Pernod
8 grubych plastrów chleba na zakwasie
800 g łososia lub pstrąga, pokrojonego na trzycentymetrowe kawałki
200 g filetu z lucjana, pokrojonego na trzycentymetrowe kawałki
12 przegrzebków
300 g muli, dokładnie oczyszczonych i wyszorowanych
garść podartych na duże kawałki świeżych liści natki pietruszki
Sos rouille

1 żółtko jajka
1 ząbek czosnku, drobno posiekany
1 łyżeczka musztardy Dijon
1 łyżeczka przecieru pomidorowego
200 ml oliwy extra-virgin
Przygotowanie

Rozgrzej połowę oliwy w dużym rondlu na średnim ogniu, następnie wrzuc cebulę, czosnek, koper włoski oraz zioła i smaż przez 5–7 min lub do zmięknienia cebuli. Podkręć gaz, dodaj skorupki krewetek i homarów oraz szafran i duś, mieszając od czasu do czasu przez kolejnych 5–7 min lub do momentu, gdy zawartość rondla zacznie różowieć. Dodaj pomidory, wlej litr wody i gotuj na małym ogniu przez 25–30 min lub do chwili, aż składniki się przegryzą. Przelej zawartość rondla przez sitko do drugiego, równie dużego rondla, dociskając resztki pozostałe w sitku, żeby wycisnąć z nich jak najwięcej płynów. Im staranniej to zrobisz, tym więcej aromatów dostarczysz zupie. Resztki wyrzuc. Dodaj

pernod (zaaplikuj sobie jeden łyk dla lepszego trawienia), dopraw do smaku, odlej 2 łyżki do sosu *rouille*, a rondel przykryj i wstaw do ciepłego, ale nie gorącego piekarnika.

Przygotuj sos *rouille*. W tym celu umieść żółtko, czosnek, musztardę i przecier pomidorowy w robocie kuchennym i ucieraj do uzyskania gładkiej pasty. Nie wyłączając urządzenia, dolewaj odlane 2 łyżki wywaru oraz oliwę cienkim strumieniem, aż płyn zostanie dobrze wmieszany, a sos zrobi się gęsty. Dopraw do smaku i odstaw.

Wyjmij wywar z piekarnika i postaw z powrotem na małym ogniu. Dodaj łososia lub pstrąga, lucjana, przegrzebki, homary oraz krewetki i gotuj, mieszając od czasu do czasu przez 1–2 min lub dotąd, aż wszystkie składniki lekko się przegotują. W tym samym czasie wsyp mule na patelnię wypełnioną wodą na 2 cm, postawioną na dużym ogniu, przykryj i potrząśnij jej zawartością co 3 min, aż większość muli się otworzy. Te zamknięte wyrzuć. Zupę dopraw do smaku i podawaj na gorąco z dodatkiem muli, natki pietruszki, solidnej porcji sosu *rouille* oraz z opiekany pieczywem.

Podając *bouillabaisse*, nie zapomnij o ciepłych wspomnieniach.

Nadchodzi dzień, gdy Julia zaczyna mnie molestować, żebym przestała w końcu oglądać *Ducha i panią Muir* (płytkę z filmem mam od jakiegoś czasu na własność), i podejmuje kolejną próbę uzmysłowienia mi wszystkich niebezpieczeństw – o nudzie nie wspominając – jakie wiążą się ze spędzeniem kolejnych pięćdziesięciu lat na samotnym przemierzaniu plaży tam i z powrotem albo chodzeniu z domu do restauracji i z restauracji do domu i dożywaniu tak swojego czasu z nadzieją, że nareszcie połączę się z Frankiem i że mój proces starzenia w końcu się odwróci. Ma całkowitą rację i wiem, że nie powinnam sobie tak pobłażać.

Poza tym Julia daje mi jasno do zrozumienia, że dobiegam czterdziestki, a to oznacza, że jeszcze trochę, a moje zdolności reprodukcyjne polecą na łeb na szyję, więc jeśli istnieje szansa, że zachce mi się mieć dzieci, warto pomyśleć o zamrożeniu jajeczek. Albo jeszcze lepiej – o znalezieniu kogoś, kto byłby gotów dla mnie je urodzić.

– Jego już nie ma, Luce, i już nie wróci. Musisz żyć dalej.

Każdy, kto kiedyś doświadczył prawdziwie złamanego serca, potwierdzi, jak zupełnie bezużyteczna jest taka rada.

Nigdy nawet przez myśl mi nie przeszło, że może istnieć taka miłość, jaką czułam do Frankiego. To znaczy miałam *nadzieję*, że jest inaczej, ale tak naprawdę w to nie wierzyłam. A potem nastąpił cud – nie tylko we mnie zakwitło takie uczucie, ale w nim również. Tyle że nie zdążyło się w pełni zrealizować.

Rozglądam się i widzę, jaka ze mnie szczęściara. Frankie jest we wszystkim, co tworzę. Jest we mnie. Tylko nie ma go obok mnie. Dlaczego?

Frankie, proszę, wróć do mnie.

Szukam go wszędzie, gdzie to tylko możliwe. Staję się jedną z tych kobiet, które można spotkać na przystankach autobusowych, w kinach, na lotniskach, kobiet na pierwszy rzut oka samotnych, którym się współczuje. Opętanych.

Przechodzę przez etap uczestniczenia w wykładach na temat parapsychologii, umiejętności czytania kart tarota, oczyszczania czakr – innymi słowy robienia wszystkich tych rzeczy, od których przez całe życie starałam się trzymać jak najdalej. Większość osób parających się zbieżnymi z moimi zainteresowaniami profesjami to oszuści. Kilka tarocistek widzi w moich kartach magika, ale to postać z przeszłości. Nikt z jasnowidzów, u których bywam, nie dostrzega Frankiego. Jeden mi wywróżył, że spotkam młodego Brazylijczyka, z którym być może uda się założyć firmę importującą dywany. Dobrze, co? Ciekawe, która część mojej aury mogłaby wskazywać na coś tak szalonego.

Od czasu do czasu wolne dni spędzam sama w Manyana, spacerując po plaży i odtwarzając w myślach wszystkie nasze rozmowy. Tylko kiedy jestem sama, mogę być wyłącznie z nim. Wyobrażam go sobie, jak roznieca ogień w kominku w naszej chatce, którą wynajmuję, a która stoi zaledwie kilka ulic od dawnego domu moich dziadków. Myślę o nim, otwierając butelkę shiraz; w mojej wyobraźni razem pijemy wino, a on czyta mi jakiś artykuł z gazety, który bardzo go rozbawił. Jest przy mnie, gdy zżymam się na kolejną porcję złych wiadomości w telewizji, przygotowując coś dekadentckiego na

śniadanie. W mojej głowie razem kładziemy się wieczorem do łóżka.

Zdaję sobie sprawę, że życie w wymyślonym świecie jest równie destrukcyjne jak życie w złym związku, ale co innego mi pozostało? Jak pisała wiodąca samotnicze życie Emily Dickinson: „Serce pragnie tego, czego pragnie – w innym przypadku pozostaje głuche”.

Na parapetówce zorganizowanej przez Polly i Charliego Lana proponuje mi – jak to sama określa – doskonale rozwiązanie na moją uczuciową niedolę. Aż kulę się na myśl, że zaraz usłyszę, iż powinnam się zainteresować randkami online, do czego już od dawna nakłania mnie Julia, ale ku mojemu jakże przyjemnemu zaskoczeniu okazuje się, że pomysł Lany jest zupełnie innego rodzaju. Rumieniąc się z emocji, mówi:

– Napisz książkę kucharską. W tej chwili to najbardziej rozchwytywane pozycje na rynku. Chrzanić Leigh i jego pomysły na Boże Narodzenie, napisz swoją własną, związaną z Fortune, w której będą przepisy Frankiego i twoje. Zobaczysz, że to będzie hit.

Jednym haustem opróżnia zawartość kieliszka, a czyni to w sposób zarezerwowany dla tych, którzy tryskają pomysłami, czują się spełnieni i mają nosa do dobrych bąbelków. Niedawno zaczęła się spotykać z uroczym operatorem specjalizującym się w podwodnych zdjęciach i mnóstwo czasu spędza na zanurzaniu się w morskich głębinach miłości. Cała wręcz promienieje.

Polly, która siedzi z nami, uznaje ten pomysł za „odlotowy”.

– Pojedź w te wszystkie miejsca, o których Frankie ci opowiadał, i poszukaj tam inspiracji do własnych przepisów. Kto wie, może kogoś wypatrzysz – albo nie... Nieważne, po prostu jedź, wyrwij się stąd na jakiś czas. Jeśli Frankie się objawi, dam ci znać.

– Ha – mówię mało oryginalnie, lecz w środku czuję, że gdzieś na obrzeżach świadomości budzą się żywsze emocje.

Miesiąc później, kiedy pomysł na książkę został już ukształtowany i formalnie zaklepany, stoję na lotnisku i żegnam się z Sarą, Serge’em, Julią i Billem. Mam gotowy plan na podróż idealną: Los Angeles, Nowy Jork, Londyn, Paryż, południe Francji, Barcelona, Indie, Bali i z powrotem do domu.

Jak zwykle szukam jego rysów we wszystkich napotkanych twarzach. W twarzy starszej kobiety, która siedzi obok mnie w samolocie i godziny lotu spędza na ssaniu miętówek, chrapaniu i parskaniu. W twarzy urzędnika z odprawy celnej, który wita mnie w USA, robiąc to w taki sposób, że mam wrażenie, iż w każdej chwili mogę zostać zakuta w kajdanki i odesłana z powrotem. W twarzach uroczych kelnerów w knajpce serwującej taco, o której pisał Frankie, a która obecnie jest pięciogwiazdkową restauracją prowadzoną przez celebrytę.

Od czasu do czasu dopada mnie uczucie, że jestem już blisko. O zachodzie słońca na moło w Malibu, gdy właśnie biorę pierwszy kęs sałatki z brzoskwinią i serem burrata. Na targu owoców morza w Santa Monica, gdy smakuję ostrygi z Half Moon Bay. W Nowym Jorku, w Soho, gdy siedzę przy barze w Balthazarze, jednej z ulubionych restauracji Frankiego, i pożywiam się stekiem z frytkami, po których nie odmawiam sobie cieszących się zasłużoną sławą profiterolek z lodami – okazują się tak dobre, jak mówił.

Przechadzając się niespiesznie po londyńskim targu Borough Markets w poszukiwaniu idealnego prosciutto lub siedząc w bistro w Saint Germain przy zwykłej bułce, kawałku brie i kieliszku czerwonego wina, wyobrażam sobie, o czym byśmy rozmawiali, gdzie byśmy się włączyli, co byśmy robili. Rano, kiedy się budzę gdzieś na kolejnych obcych wybrzeżach, w mojej głowie powoli rodzą się nowe przepisy, które skrzętnie zapisuję w naszym czerwonym notesie, obok przepisów Frankiego.

Notes coraz bardziej się zapełnia. Po powrocie, gdy książka kucharska zostaje napisana i wydana, moje życie zaczyna nabierać kształtów. Razem z Polly i Charliem świętuję ich ślub; na przyjęciu weselnym tańczę z Helen. Po raz kolejny zostaję matką chrzestną, tym razem chłopczyka o imieniu Louis Francis, syna Polly i Charliego, który przychodzi na świat w następnym roku. Polly podejmuje się napisania pracy naukowej porównującej urodzenie dziecka do nowego wymiaru w fizyce kwantowej. Bill zapada na podagrę, po której przyplątuje się zapalenie płuc, ale udaje mu się z tego wykaraskać; Beau przez cały czas wiernie tkwi u jego boku. Serge oświadcza się mamie pięć razy, zanim ona w końcu, dość niechętnie, przyjmuje oświadczyzny. Prosi Billa, by poprowadził ją do ołtarza, w czym oboje upatrują odrobiny wcale przyjemnej perwersji.

Dla zewnętrznego obserwatora moje życie wydaje się pełne pozytywów: wiedzie mi się w dziedzinie, która jest moją pasją, mam patchworkową rodzinę składającą się z samych ciekawych osobników i często gromadzącą się przy jednym stole, jestem matką chrzestną dwóch uroczych istot, czyli Attiki i Lou – tego chłopczyka darzę szczerą miłością, ale i tym razem nie sądzę, że jest kolejnym wcieleniem Frankiego, choć przez jakiś czas nie będę tego na sto procent pewna. A jeśli to on, to gdy dorośnie, będę już tylko kochaną, starą ciotunią, którą będzie zabierał do opery podczas Tygodnia Seniorów.

Udaje mi się napisać jeszcze kolejne dwie książki kucharskie, do których materiałów mam aż nadto po rocznych wjazdach, będących bodajże najmocniejszą nicią łączącą mnie z Frankiem. Do pełni szczęścia powinnam dodać, że chodzę na randki, ale tak nie jest. Mimo ciągłego nagabywania ze strony przyjaciół ta część mojego życia pozostaje zarezerwowana dla Frankiego; każdy inny facet byłby tylko intruzem. Nie mogąc z nim być, całą energię poświęcam mojej drugiej największej miłości, czyli gotowaniu i komponowaniu nowych przepisów.

Każdego roku planuję wyjazd w inne miejsca, a mimo to zazwyczaj trafiam do tych, które wskrzesił dla mnie Frankie. Niełatwo mi to przyznać, ale choć od jego zniknięcia minęły już trzy lata, wciąż go szukam. Chociaż już nieco mniej intensywnie.

Pewnego dnia, po podróży pociągiem z Paryża do Monako i po spędzeniu cudownych letnich dni nad turkusowymi wodami Lazurowego Wybrzeża, wczesnym rankiem wybieram się na targ w Saint-Paul de Vence. Mam zarezerwowany lunch w La Colombe d'Or, więc żeby zabić czas, snuję się pomiędzy stoiskami, z których kuszą mieniące się kolorami maliny, jeżyny, czarne jagody i agrest. Powoli wkraczam do sekcji pestkowców, gdzie moim oczom ukazuje się stoisko z brzoskwiniami, o których Frankie mawiał, że są najlepsze na świecie. „Do następnej książki włączę jego przepis na brzoskwiniovą corstatę”, myślę, zmierzając w tamtym kierunku.

I wtedy go słyszę.

Gromki głos, który z typowymi dla Francuzów werwą i humorem wyklóca się,

kwestionuje i poprawia. Udaje mi się pojąć tylko kilka słów – zrobiłam przyspieszony kurs francuskiego w Alliance Française, ale moje umiejętności rozumienia i posługiwania się tym językiem są wciąż w najlepszym razie podstawowe – i wnioskuję z nich, że mężczyzna przegląda owoce w poszukiwaniu sześciu idealnych brzoskwiń. Staję tuż za nim i również zaczynam przebierać. Po chwili natrafiam na owoc, który Frankie z pewnością uznałby za idealny. Odwracam się i wręczam go mężczyźnie. Jeszcze zanim nasze oczy się spotykają, już wiem, że to on. Tak dobrze znajomy mi zapach jest pełen życia i mocny jak nigdy.

– *Merci* – mówi, nie podnosząc na mnie wzroku.

– Proszę bardzo – odpowiadam.

Zastyga w bezruchu. Spogląda na mnie. Patrzy coraz intensywniej. Wszelki gwar i ruch typowy dla targów zdaje się odpływać i zanikać, gdy i ja kieruję na niego wzrok.

– To ty – mówi w końcu z silnym francuskim akcentem.

Nie jestem w stanie wydobyć z siebie słowa.

– Znalazłaś mnie – kontynuuje ze zdumieniem i z zachwytem w głosie.

– Tak. – Tylko tyle udaje mi się z siebie wydobyć, zanim zalewa mnie morze łez, swoich i jego, a moje ciało unosi się w cudownym, ciepłym uścisku mocnych ramion. Brzoskwinie toczą się we wszystkich kierunkach.

Dzięki tej odrobinie francuskiego, jaką udało mi się przyswoić, dowiaduję się, że pobyt właśnie na tym targu był jednym z jego najmiłszych wspomnień i właśnie je przywołał na życzenie Polly tuż przed zniknięciem. Czas, który nastąpił – choć Frankie nie potrafi powiedzieć, jak długo to trwało – spędził w czymś w rodzaju poczekalni, zdecydowany na wszystko, byle tylko wrócić i mnie odnaleźć. Miał kilka propozycji „przyjęcia” nowego ciała. Wygląda na to, że jeśli kogoś nie interesuje wcielenie się w nowo narodzone dziecko i na dodatek ma po swojej stronie pewne okoliczności łagodzące, ponowna inkarnacja nie jest łatwą sprawą. Jedną z ofert było ciało dwudziestopięcioletniej modelki, która przedawkowała narkotyki i chciała się już wypisać na dobre. Przypominam sobie, że parę lat temu obita mi się o uszy wiadomość o śmierci młodej supermodelki. Te usta, imponujący wzrost, brak bioder – była na billboardach chyba we wszystkich zakątkach świata.

– Zaproponowano ci jej ciało? – pytam kompletnie zbita z tropu. – Supermodelki?

– Tak, ale co mnie... co nas by wówczas czekało? To wciąż byłbym ja, ale jak ty byś sobie z tym poradziła? Choć z drugiej strony móc cię kochać, będąc kobietą – mówi z tym jakże charakterystycznym dla niego błyskiem w oku – miałoby swoje dobre strony. – Na jego ustach pojawia się uroczy, megawatowy uśmiech. – Dlatego czekałem. Aż w końcu: to. Nie miał dzieci, jego żona zmarła, chciał już odejść i odszukać ją. Zaoferował mi swoje ciało... trochę stare, ale je wziąłem.

Frankie pokazuje na swoją nową powłokę: ma teraz czterdzieści kilka lat, jest wyższy niż dawny Frankie, potężniejszy, bardziej muskularny, gęste, mocno przetykane siwizną włosy rosną we wszystkich możliwych kierunkach. Krótko mówiąc, niezły z niego byczek, ale zdecydowanie może się podobać.

– Wiesz, kim jestem? – pyta z wyczekiwaniem w głosie, ale nie znam odpowiedzi na to pytanie. – Pamiętasz Bjorna z Paryża, o którym ci opowiadałem? Tego artystę, który

okazał się moją inspiracją? Jego bratanek, ten, z którym chadzałem na ryby, kiedy się tu zatrzymałem lata temu, to mój tata! Jest fantastyczny, chyba jeszcze nigdy nie dogadywał się z synem tak dobrze jak teraz! Chciałbym móc to samo powiedzieć o mamie. Przez nią nabieram kolejnych kilogramów, rozpieszcza mnie niemożliwie i we wszystko się wtrąca. Nic dziwnego, że ten gość nie miał ochoty zostawać tu dłużej, każdy miałby serdecznie dość tych ciągłych kazań i pouczeń. Najwyraźniej mam jeszcze wiele do odpracowania z kobietami, taka karma. Są właścicielami winnicy, która jest w rodzinie od setek lat. To właśnie tu się zatrzymałem na jakiś czas, kiedy podróżowałem po Francji.

Frankie mówi, że Julian (to jego nowe imię, na razie) zjadł lunch z matką, prosty pasztet wiejski, a potem się z nią pożegnał i właśnie miał przechodzić przez ulicę, kiedy...

– *Voilà!* – Wskazuje na swoje nowe ciało. – Ale Lucille, to naprawdę ja.

Patrzy na mnie z tą intensywnością zielonych, lśniących oczu, jakiej nie ma nikt poza nim. Im dłużej w nie spoglądam, tym bardziej dostrzegam w nim mężczyznę, w którym się zakochałam. To on, naprawdę on, z krwi i kości.

– Czy to ci wystarczy? Wiem, że nie jestem tak przystojny jak kiedyś... – Znow ta iskierka w oku.

Nie mogę się powstrzymać od śmiechu. Ciało może ma inne, ale jego ego pozostało niezmienione. Czy mi wystarczy? Po nasz kres.

Frankie wyjaśnia, że w nowym wcieleniu przebywa dopiero od kilku miesięcy, choć to wystarczająco długo, żeby przytyć trzy kilogramy oraz zdążyć zaskoczyć rodzinę i poirytować sąsiadów swoim nieznanym im wcześniej apetytem na życie i na uroki podniebienia, tyle że w nieco innym wydaniu. Jest prawdziwym utrapieniem dla pozostałych producentów win. Chciał jak najszybciej wrócić do domu, ale z powodu wypadku dostał zakaz podróżowania na sześć miesięcy. Próbuje uczyć się angielskiego, jednak na razie idzie mu beznadziejnie. Przerażała go myśl, że po powrocie może mnie już nie zastać. Przypomina mi, że już wcześniej wspominał, bym szukała go w przepisach, i codziennie żywił się nadzieją, że się zjawię. Zwracam mu uwagę, iż nie zdawałam sobie sprawy, że jego słowa powinnam rozumieć dosłownie.

– Ale czemu nie zadzwoniłeś? Dlaczego nie wysłałeś mi maila? – pytam.

– Chciałabyś, żeby nasze wielkie zjednoczenie nastąpiło za pomocą Twittera? Miałbym cię zaprosić do grona znajomych? Kompletnie szaleństwo, Lucille, *non!*

Zaczyna mówić coś bezładnie w swojej przeplatanej angielskimi wtrętami francuszczyźnie i po chwili już nic nie mogę zrozumieć. Pozostaje więc tylko jedno do zrobienia. I muszę to zrobić, bo inaczej eksploduję. Chwytam w dłonie jego twarz i w końcu, w końcu, po latach bólu, cierpienia, tęsknoty i wylanych łez całuję go, a gdy nasze usta się spotykają, stapiamy się w jedno, jak wówczas, kiedy pocałowaliśmy się po raz pierwszy w Fortune.

– Czyli wszystko w porządku? – upewnia się z wyraźną ulgą w głosie.

Jestem wniebowzięta.

Znowu się całujemy, nasze dłonie poszukują się i znajdują i gdy w końcu ruszamy, Frankie mówi, że musimy natychmiast przygotować crostatę. No, może nie natychmiast.

Nowe pomysły na przepisy wpadają mi do głowy jeden po drugim. Sekretnym składnikiem ich wszystkich jest nadzieja.

Wreszcie razem. Widzę nasz cień sunący przed nami na wiekowym chodniku – nasze dłonie, biodra, ramiona przylegające do siebie – i jedyne, o czym mogę myśleć, to że w wielu wszechświatach ta chwila jest rzeczywista, wieczna i że już nigdy nic nas nie rozdzieli.

Crostata brzoskwiniowa

Składniki

Ciasto

2³/₄ szklanki mąki pszennej
½ szklanki cukru
1½ łyżeczki proszku do pieczenia
½ łyżeczki soli
starta skórka z 1 cytryny
240 g schłodzonego masła, posiekanego
1 całe jajko i 1 żółtko
1 łyżeczka ekstraktu waniliowego
Nadzienie

2 szklanki obranych, pozbawionych pestek i pokrojonych na plasterki świeżych, soczystych brzoskwiń

½ szklanki cukru granulowanego
2 łyżki mąki pszennej
Topping

1 jajko
1 łyżka wody
cukier grubokrystaliczny do posypania
Przygotowanie

Zacznij od przygotowania ciasta. Do dużej miski wsyp mąkę, cukier, proszek do pieczenia, sól oraz skórkę cytryny i wymieszaj wszystkie składniki.

Na powierzchni rozsyp posiekane kawałki masła. Czystymi palcami ucieraj masło z sypkimi składnikami tak długo, aż uformują się grudki wielkości dużych czarnych jagód. W małej misce ubijaj jajko, żółtko i ekstrakt waniliowy do powstania jednolitej mieszanki.

Wylej masę jajeczną na maślano-mączne grudki i mieszaj do czasu, aż ciasto będzie równomiernie nawilżone i zacznie się zbiegać. Jeśli odniesiesz wrażenie, że jest zbyt suche, możesz dolać 1 łyżeczkę zimnej wody.

Przełóż ciasto na czystą, posypaną mąką powierzchnię i podziel na dwie części, jedną odrobinę większą od drugiej. Obie części zawiń w folię i włóż do lodówki na przynajmniej 45 min. Możesz je również zostawić w chłodzie na całą noc.

Gdy będziesz się szykować do pieczenia, zacznij od rozgrzania piekarnika do 180°C.

Przygotuj brzoskwiniowe nadzienie. W tym celu w misce wymieszaj plasterki brzoskwiń w cukrze i mące i odstaw na bok.

Na czystej, posypanej mąką powierzchni połóż większą porcję ciasta i za pomocą wałka uformuj okrągły placek średnicy około 30 cm. Przełóż go na formę do tarty z wyjmowanym dnem, która powinna być odrobinę mniejsza od ciasta. Delikatnie, ale zdecydowanie dociśnij ciasto do dna i krawędzi formy. Przytnij wystające brzegi, pozostawiając ponad krawędzią 2-centymetrowy pasek, który później będzie można zawinąć do środka, jakby to było podszycie spódnicy. Na ciasto nałóż brzoskwinie tak, by tworzyły równomierną warstwę.

Rozwałkuj drugą porcję ciasta, również nadając mu formę okrągłego placka. Nożem potnij ją na dziesięć pasków szerokości 1 cm.

Ułóż połowę pasków na brzoskwiniach równoległe do siebie, zachowując jednakową odległość między nimi. Poprzecznie do nich ułóż pozostałe paski – powinien powstać wzór kratki. Jeśli któryś z pasków się rozerwie, zadziałaj niczym sprawny chirurg i wspierając się odrobiną wody, zlep rozerwane końce. Końce pasków przyciśnij do brzegów spodniego ciasta.

Pora na wierzchnią warstwę, czyli topping. W misce ubij jajko z wodą. Pędzlem zanurzonym w masie delikatnie posmaruj paski ciasta. Dla dodatkowego efektu posyp całość grubokrystalicznym cukrem.

Piecz przez 45 min lub do czasu, aż ciasto nabierze złocistobrazowej barwy. Przełóż crostatę na kratkę, weź głęboki oddech (już nic złego się nie stanie), odczekaj 10 min, a następnie usuń obręcz formy i pozostaw ciasto do częściowego lub całkowitego wystygnięcia.

Podawaj z bitą śmietaną i początkiem długiego i szczęśliwego życia we dwoje.

Podziękowania

Moje najszczerze i najgorętsze podziękowania kieruję przede wszystkim do Jaki Arthur za to, że jest prawdziwą mistrzynią i że nieustająco naciskała mnie, bym napisała tę książkę. To przedsięwzięcie okazało się możliwe tylko dzięki twojemu bezwarunkowemu wsparciu, niewyczerpanej energii i wspaniałym zdolnościom motywacyjnym. Z całego serca ci dziękuję.

Dziękuję również cudownej Vanessie Radnidge za niezwykle ciepłe słowa, jakie od niej usłyszałam po przeczytaniu rękopisu, i za pokłady pozytywnych myśli, klarowność przekazu i wdzięk. Wspaniale się z tobą pracowało.

Dziękuję mojej redaktorce Karen Ward za nieskończoną cierpliwość i przenikliwość.

Dziękuję całemu zespołowi wydawnictwa Hachette za jakże nieustające i nieocenione wsparcie oraz zachętę do pracy.

Jest całe grono ludzi, którym serdecznie dziękuję za zapewnienie mi warunków do pracy i zaopiekowanie się mną, zadbanie zarówno o potrzeby ciała, jak i równowagę psychiczną. Należą do niego: Antonia Murphy, Emma Jobson, Sarah Smith, Neal Kingston, Kim Lewis, Edwina Hayes, Deb Fryers, Grania Holtsbaum, dr Robert Hampshire, Elleonor Cox, Joanna Briant, Mel Rogan, Kim O'Brien, Andrew Knight, Gwendolyn Stukely, Jaison, Molly, Coco i Bodhi Morgan, Mark i Stacy Rivett, Sandy Webster, Jacqueline Hughes (mama), Trudy Johnston i Brad Heydon, Caroline Teague, Marie Burrows, dr Janice Herbert i Rod Adams, Lulu Fay, Heath Felton, Lorin Adolph i Jonathan Wood.

Książka powstała również ku pamięci wyjątkowej Tiffany Moulton i wspaniałego Jamesa Teague Hampshire'a oraz dla wszystkich, którzy ich kochają.

¹ Chef Hats (czapki szefa kuchni) – odznaczenie nadawane restauracjom przez australijski przewodnik *Good Food Guide*. Maksymalna liczba przyznanych czapek wynosi trzy. [Wszystkie przypisy pochodzą od tłumaczki].

² *Pop-up restaurant* – restauracja działająca krótkoterminowo, np. przez weekend lub kilka tygodni, w zależności od dostępności miejsca i celu powstania.

³ Lucille Ball (1911–1989) – amerykańska aktorka o nieprzeciętnym talencie komediowym.

⁴ Lamington – tradycyjny deser australijski z oblanych czekoladą biszkoptów, w kształcie prostopadłościanów.

⁵ *Surf and turf* to ogólna nazwa dania łączącego w sobie mięso i owoce morza.

⁶ *Velvet clitoris* (ang.) – aksamitna łechtaczka, wymawia się podobnie do nazwy szampana.

⁷ Florence Broadhurst (1899–1977) – australijska projektantka, zasłynęła głównie jako twórczyni wspaniałych tapet.

⁸ Brett Whiteley (1939–1992) – australijski malarz awangardowy.

⁹ John Henry Olsen (ur. 1928) – australijski malarz pejzażysta.

¹⁰ Archibald Prize – najbardziej prestiżowa nagroda australijska w dziedzinie malarstwa portretowego.

¹¹ Germaine Greer (ur. 1939) – australijska działaczka feministyczna, pisarka i dziennikarka. Phillip McGraw (ur. 1950), znany jako Dr Phil – amerykański psycholog, osobowość telewizyjna i autor poczytnych książek.

¹² Edward James Hughes (1930–1998) – angielski poeta uznawany za wybitnego przedstawiciela swojego pokolenia. W życiu prywatnym bywał w wielu związkach z kobietami, również w tym samym czasie.

¹³ Annual Cherry Auction – coroczna aukcja wiśni odbywająca się na targowisku Sydney Markets, z której dochody przekazywane są na działalność charytatywną.

¹⁴ Cytat ze sztuki Williama Szekspira *Antoniusz i Kleopatra*, akt II, scena 2, tłum. Jerzy Limon, Władysław Zawistowski.

¹⁵ Cytat ze sztuki Williama Szekspira *Romeo i Julia*, akt II, scena 2, tłum. Józef Paszkowski.

¹⁶ *Clair de lune* (światło księżyca) – utwór Claude’a Debussy’ego, stanowiący trzecią część suity na fortepian.

¹⁷ *Stand by my woman* (ang.) – nie opuszczę swojej kobiety, trwam przy swojej kobiecie.

¹⁸ *It ain't over till it's over* (ang.) – to jeszcze nie koniec, jeszcze nie wszystko stracone.

¹⁹ *Lost in love* (ang.) – zatracony w miłości.

²⁰ The Wall – miejsce w Darlunghurst, dzielnicy Sydney, gdzie gromadzą się męskie prostytutki.

²¹ Ouija – deska lub plansza z nadrukowanymi literami i cyframi, służąca do komunikacji z „duchami” podczas seansów spirytystycznych.

²² „Czas snu” (alczeringa, alcziranga, altjeringa) – mitologia Aborygenów.

²³ The Gap – klif w Sydney, miejsce licznych prób samobójczych.

