

JESSICA  
TOM

FOODIE  
W WIELKIM  
MIĘŚCIE

Nowojorski glamour,  
sekrety znakomitych restauracji  
i mnóstwo dobrego jedzenia.  
Będziesz prosić o dokładkę!



**Jessica Tom**

# **Foodie w wielkim mieście**

Tłumaczenie Krzysztof Obłucki

*Mamie i Tacie*

FOODIE (rzeczownik) – osoba, która zrobiłaby wszystko dla jedzenia.

Oto pojawia się wspaniały, pulchny krążek foie gras, przycupnięty z boku talerza niczym pomnik, daleko masywniejszy z wyglądu niż jego rzeczywista wysokość pięciu centymetrów. Wokół siebie ma pomagierów, smugi słodko-kwaśnego confitu z cebuli i jakby wąsy z czosnku, napęczniałego niczym chrupiące płatki ryżowe. Przesuwasz nóż w dół, początkowo bardzo wolno. Krążek jest ciemny, maziowaty i zanim się zorientujesz, nóż jest zassany do dna talerza. Patrzysz, jak w pasztecie powstaje wyłom.

Wypływa zielona ciecz, hipnotyzująca jak lawa. No, dalej, nabierz pełny widelec. Zanurz najdelikatniejszy, najgładszy foie gras w idealnej esencji zielonego groszku. Weź kilka ziarenek z tego jeziora uwydatniania smaku. I rozkoszuj się. Odłóż widelec i pomyśl: jakim cudem to danie, tak czyste w swej postaci i wyglądające na bardzo proste, może mieć jednocześnie tak elektryzujący smak, być tak pobudzające?

Bakushan, od japońskiego słowa *bakku-shan*. Dziewczyna, która jest atrakcyjna z tyłu, ale brzydka z przodu.

To danie nie jest brzydkie pod żadnym względem, ale wywołuje niewielki szok, daje chwilę strachu i podniecenia, jak dziewczyna, która obraca się i pokazuje ci prawdę o sobie.

## ROZDZIAŁ 1

Bankiet miał być bez pompy, luzacki, zamiast tego jednak w powietrzu aż wibrowało od napięcia, niczym w czajniku na granicy zagotowania się wody. Zauważyłam kilka osób w idealnie wyprasowanych fartuchach (naukowcy zajmujący się żywieniem), innych w tweedowych marynarkach (antropologzy kultury) i wyróżniającą się grupkę w szortach i bluzach z kapturami, jakby naszych rówieśników (zaczynający działalność w Internecie). Sala stała się miejscem spotkania ludzi zajmujących się zawodowo przemysłem spożywczym, od restauratorów, przez producentów opakowań do żywności, po producentów internetowych filmów o jedzeniu. Słuchacze studiów podyplomowych, jak ja, zaciekle walczyli o zbliżenie się do tych potencjalnych mistrzów i niczym księżycy krążyli wokół dowolnej planety, byle tylko miała puste miejsce na orbicie.

– Widzisz Helen? – zapytałam Elliotta.

On miał już pracę w nowojorskim ogrodzie botanicznym na Bronksie, ale przyszedł na tę imprezę, żeby wesprzeć mnie na duchu.

Mimo że był świadkiem moich trzech rozmów z Helen i znał jej twarz, spojrzał na jej zdjęcie, zanim zaczął lustrować tłum wzrokiem.

– Helen... Helen... gdzie jesteś, Helen? – powtarzał ze zmrużonymi oczami, rozglądając się dookoła. – Chcesz, żebym się przeszedł po sali? Wyślę ci esemesa, jeśli ją zauważę.

Zanim zdążyłam się zgodzić, Elliott wyruszył na łowy. Takiego go lubiłam. Bo Elliott to Elliott – typ faceta, który sprawia, że kręci mi się w głowie, nawet jeśli tylko stanie trochę za blisko. Jest w porządku.

Tyle że Elliott nigdy nie będzie kochał jeść. Nie odmawia co prawda

dobrego posiłku, nie jest też denerwująco wybredny ani nic z tych rzeczy. Chodzi o to, że jedzenie nie ma dla niego znaczenia. Gdyby jakieś danie próbowało przemówić do Elliotta, pewnie wymówiłby się czymś od tej rozmowy. Nie znaczy to jednak, że nie zapłaciłby za mnie kaucji, żeby mnie wyciągnąć z aresztu.

Teraz, gdy oficjalnie zostałam słuchaczką studium podyplomowego nauk o żywności na Uniwersytecie Nowojorskim, nie chciałam zostawiać Helen przypadkowi. Złożyłam podanie o praktyki studenckie i za pięć dni miałam dostać przydział, ale może – po prostu może – udałoby mi się załatwić sprawę po swojej myśli, gdybym tylko zdołała omotać Helen na tej imprezie.

Helen jest świetna. Jej praca w „Timesie” obrosła legendą, bo pisała cięte, krytyczne recenzje, ale ja najbardziej lubię jej wspomnienia i książki kucharskie. Głos Helen, uwolniony od dziennikarskich ograniczeń, staje się ciepły i bezwiednie wciąga człowieka w sam środek każdego przepisu czy historii. Siedzi się wtedy w jej błękitnej kuchni z lat dziecięcych w Massachusetts, boleje nad króciutkim romansem z szefem kuchni we Francji, zagryza zęby przy gorączkowych opowieściach młodej matki.

Częścią mojego planu jest oczarowanie Helen specjalnymi bezami z migdałami, orzechami włoskimi, pekanami i orzechami nerkowca – *dacquoise drops* – bo to coś, co powinno zwrócić jej uwagę na mój esej, który dołączyłam do podania. To nie są zwykłe ciasteczka. One przyciągnęły mnie do Helen, choć nie mogę powiedzieć, że tak to sobie wymyśliłam.

Mój dziadek był kiedyś w szpitalu z powodu chorób serca i płuc. Przez miesiąc mama pracowała nocami, żeby spędzać z nim dni w szpitalu. Ojciec przychodził tam po pracy i uspokajał mamę.

W każdy czwartek jechałam z New Haven do Grand Central i do Yonkers, a potem wracałam na kampus w poniedziałki rano, coraz bardziej przygnębiona. Nie z powodu samej podróży – drażniła mnie jedna

opryskliwa, roztargniona pielęgniarka i to, że na skutek jej zaniedbań pościel na łóżku była za krótka dla dziadka, a do tego go uwierała. Ale najbardziej szokowało mnie jedzenie – niedobre dla zdrowych ludzi, a wręcz sadystyczne w szpitalu: smażone kurczaki, kotlety mielone, frytki, sałatki naszpikowane bekonem i polane śmietaną. Dziadek zawsze był łasuchem, dlatego cierpiałam, widząc, jak jadł ciastka ze sztucznym „kremem” i ciasta o wieloletnim terminie przydatności do spożycia.

Z tego właśnie powodu na kampusie ulepszyłam *dacquoise drops*: lekkie, orzechowe bezy, bo byłam pewna, że dziadkowi będą bardzo smakowały. Gotowałam z dziadkiem od czasu, kiedy zaczęłam sięgać do blatu kuchni, ale najnowsze moje dokonanie stało się czymś wyjątkowym. To była ostatnia rzecz, jaką jadł.

Elliott pomógł mi je też upiec na stypę, a potem przekonał, żebym się podzieliła przepisem i moją historią w „Yale Daily News”.

Napisałam o naszym ostatnim wspólnym gotowaniu, tuż przed moim wyjazdem na studia. Dziadek nauczył mnie przyrządzania *poulet aux noix de cajou*, kurczaka z orzechami nerkowca – dania z Senegalu, skąd pochodził. Pojechaliśmy do Małego Senegalu, niewielkiej społeczności upchniętej w Harlemie, i kupiliśmy niełuskane nerkowce, których nie ma nigdzie indziej, bo łupiny podrażniają skórę podobnie jak trujący bluszcz. Razem upiekliśmy orzechy, żeby pozbyć się toksyn, obraliśmy je ręcznie, obgotowaliśmy i podpiekli.

Ze dwadzieścia razy mogliśmy pójść na skróty, ale zrobiliśmy wszystko po bożemu, krok po kroku.

Artykuł zakończyłam przepisem na *dacquoise drops*. Kupiłam niełuskane orzechy i ponownie odwiedziłam Mały Senegal, żeby zdobyć nerkowce. Z Elliottem pozbyliśmy się trucizny z orzechów, a potem zblanszowaliśmy je, namoczyliśmy i upiekli. A to było tylko przygotowanie orzechów. Bezy



wymagają osobnego mozolnego procesu. Potrzebuję ośmiu godzin, żeby je zrobić, a do tego każdy etap pracy nad nimi łączy mnie z dziadkiem. Esej w „Yale Daily News” był najbardziej osobistą rzeczą, jaką kiedykolwiek napisałam.

Został opublikowany wiosną, kiedy byłam na drugim roku studiów i przyciągnął uwagę wielu czytelników. Redakcja powierzyła mi regularne prowadzenie rubryki kulinarnej, dla której tworzyłam oryginalne przepisy i łączyłam je z moim prawdziwym życiem. Miesiąc przed wakacjami skontaktował się ze mną ktoś z „New York Timesa”. Dziennikarz powiedział, że Helen Lansky natrafiła w Internecie na moją rubrykę, która skojarzyła się jej z własnym pisaniem. Przeżyłam szok. Helen była mistrzynią i zyskanie jej aprobaty kompletnie zmieniło moje życie.

Zamierzano przedstawić mnie razem z innymi „studenckimi szefami kuchni”, ale skończyło się na tym, że zostałam bohaterką artykułu. Opublikowano nawet przepis na moje *dacquoise drops*, a Helen napisała tekst od redakcji: „To są dokonania płynące z serca. Niektórzy ludzie piszą. Inni lubią gotować. A jeszcze inni, jak pani Monroe, mają potrzebę jednego i drugiego: opowiadają historie poprzez jedzenie”.

Na studiach nie wiedziałam, w czym się specjalizować, ku czemu zmierzać. Ale po przeczytaniu tych słów wszystko ułożyło się na swoim miejscu: jedzenie, pisanie i Helen Lansky. Zwiększyłam częstotliwość tekstów w swojej rubryce do dwóch tygodniowo, a całe lato spędziłam na pisaniu do „New Haven Register”. Prawie nie bywałam w domu, choć rodzice mieszkali w sąsiednim stanie.

Dzień przed bankietem dla studentów studium podyplomowego upiekliśmy z Elliottem trochę ciastek, które osiągnęły szczyt doskonałości: były jednocześnie kruche i ciągnące się, pokryte najdelikatniejszą skorupką, taką, która wytrzymuje maksymalnie około osiemnastu godzin, zanim wilgoć

skradnie jej urok.

Trzymałam kurczowo pudełko z ciastkami, moją dumą i biletem do sławy.

– Hej – zaczepił mnie jakiś wielki facet, gdy rozglądałam się po sali, usiłując zlokalizować Helen. – Szukasz kogoś? – Miał flanelową koszulę w kratę i był zaczerwieniony na twarzy, pomyślałam, że choć na zewnątrz jest ponad dwadzieścia pięć stopni, on wygląda, jakby przyszedł z zimnego miejsca.

– Tak – odpowiedziałam. – Szukam Helen Lansky. Pisała o jedzeniu w „New York Timesie” i przez jakiś czas była krytykiem kulinarnym. Teraz jest autorką książek kucharskich...

– Helen! Oczywiście znam Helen! – Wyglądał na urażonego i jednocześnie ubawionego faktem, że na pewno go o to nie podejrzewałam. Na studiach podyplomowych z nauk o żywności wszyscy studenci poważnie podchodzili do tematu. – Aż dziwne, że do tej pory jej nie ma, prawda? – mówił dalej. – Wszystko, co pisze, jest tak precyzyjne i bezbłędne, więc można by pomyśleć, że jest też wyjątkowo punktualna.

Skinęłam głową.

– Zgadzam się. Mam nadzieję, że zaraz przyjdzie. Wiesz może, na jakiej zasadzie przydziela się praktyki studenckie? – spytałam.

Facet uniósł ramiona do góry.

– Kto to może wiedzieć. Cały ten proces to czarna magia. Słyszałem, jak jeden gość mówił, że selekcja jest loterią na chybił trafił. Chcą „zapoznać cię z różnymi dyscyplinami”. Siostra mojego kumpla świetnie trafiła i teraz jest profesorką na uniwersytecie w Los Angeles. – Wzruszył ramionami i oboje westchnęliśmy.

Nie zaskoczyło mnie to. Kto oczekuje, że w Nowym Jorku coś łatwo przyjdzie?

– Jestem Kyle Lorimer – przedstawił się.

Wyciągnął rękę, ciepłą i jędrną niczym świeżo upieczony bajgiel. Kołysał się na piętach, jakby miał zamiar za wszelką cenę zatrzymać Helen Lensky i teraz powinien jedynie na nią czekać.

– Tia Monroe – przedstawiłam się, jednak szybko czymś się wymówiłam i odeszłam.

Wyglądał na miłego faceta, ale nie chciałam się dekoncentrować. Myślałam wyłącznie o Helen.

Napisałam do Elliotta: *Cokolwiek?*

Czekałam, aż wiadomość opuści telefon, ale sygnał był za słaby, więc wyszłam na zewnątrz. Kiedy tekst został wysłany, zobaczyłam Helen po drugiej stronie ulicy: drobną kobietę w zielonym jedwabnym żakiecie i aksamitnych spodniach. Miała gęste i puszyste czarne włosy.

Ruszyłam w kierunku Helen. Miałam szansę zrobić na niej wrażenie, zanim zobaczy ją tłum studentów. Zorientowałam się jednak, że nie jest sama. Naprzeciwko niej zauważyłam chorobliwie chudego mężczyznę w źle dopasowanym garniturze. Helen stała na palcach i go pouczała.

Zdenerwowałam się. Co robić? Ten mężczyzna – dosłownie – stał mi na drodze.

Kiedy się do nich zbliżyłam, stali bardzo blisko siebie i mówili na tyle głośno, że mogłam ich słyszeć. Pomyślałam, że mężczyzna dostrzeże mnie, gdy zacznę się czaić za Helen albo Helen wyczuje mój wzrok na sobie i się obróci. Ale nic takiego się nie wydarzyło. Czekałam więc z uśmiechem, który zamarł mi na ustach i szybko zgasł. Nie miałam zamiaru ich podsłuchiwać, ale musiałam trzymać się blisko, żeby dopaść Helen, gdy przestanie zwracać się do tego faceta.

– To, co opowiadasz, kompletnie nie ma sensu! – mówiła Helen. – Usiłuję ci pomóc, zanim zrobisz coś, czego nie da się odkręcić. Martwię się

o twoją przyszłość, nawet jeśli ci na niej nie zależy.

Zrobiłam krok do przodu i nastawiłam uszu. O czym oni rozmawiają?

– Pomóc mi, Helen? Nie wiedziałem, że potrzebuję pomocy – nabzdyczał się chudzielec.

– No cóż, to dla mnie coraz bardziej oczywiste. Słyszę to w twoich słowach. Widzę w tobie. Chcesz iść na bankiet dla studium bez żadnego uzasadnionego powodu? Jest tam szef Madison Park Tavern. I mnóstwo ludzi z branży. Każdy z nich może cię rozpoznać.

Ostatnie słowa powiedziała głośno, ale szybko ściszyła głos i zaczerpnęła powietrza. Kiedy znowu się odezwała, jej głos był szorstki i pełen napięcia, jakby znalazła się na granicy płaczu.

– Michael – zaczęła, ledwo słyszana przez uliczny gwar. – Jesteś krytykiem kulinarnym w „New York Timesie”. Nie traktuj tego jak zabawy.

Zachłysnęłam się powietrzem i aż mnie zatkało.

Michael. Michael Saltz, obecny krytyk w „Timesie”. Następca Helen. Dla niektórych był najbardziej przerażającą osobą w Nowym Jorku: człowiekiem, który mógł wylansować albo zniszczyć dowolną restaurację w mieście.

Poczułam grozę pomieszaną z podziwem. Helen była jego szefową, kiedy pracowała w „Timesie”, a on recenzentem, który pozostawał anonimowy.

Saltz chciał wziąć udział w studenckim bankiecie na nowojorskiej uczelni?

Nic dziwnego, że Helen była wytrącona z równowagi. Bankiet dla słuchaczy studium podyplomowego nauk o żywności nie był miejscem dla wysoko cenionego krytyka. Przypominałoby to imprezowanie człowieka objętego programem ochrony świadków z byłymi więźniami. Dlaczego miałyby podejmować takie ryzyko?

Weszłam im niemal na plecy, ale byli tak zajęci rozmową, że mnie nie zauważyli. Dotąd nie zwracali na mnie uwagi.

Nagle stało się.

Michael Saltz oderwał wzrok od Helen i przeniósł go na mnie. Właściwie to musnął mnie spojrzeniem niczym najlżejszym piórkiem. Mimo wszystko jednak dałam mu do myślenia.

W chwilę później nadjechał autobus, a podekscytowani pasażerowie oddzielili mnie od nich dwojga. Usiłowałam nie stracić Helen z oczu aż do momentu, kiedy poczułam, że ktoś wziął mnie za łokieć. Podniosłam wzrok i zobaczyłam Michaela Saltza. Helen zdążyła odejść.

– Ach, witam – powiedział. Lekko seplenił i wcale tego nie ukrywał. – Zdaje się, że uciekł ci autobus.

– A, tak! – Roześmiałam się i starałam zachować zimną krew na tyle, na ile było to możliwe, bo przecież zostałam przyłapana na podsłuchiwaniu rozmowy, o której dobrze wiedziałam, że była prywatna. – Ee, to znaczy, nie. Czekałam na autobus, ale właśnie przypomniałam sobie, że muszę tu zostać z powodu... pewnej rzeczy. – Nie chciałam mu powiedzieć, że biorę udział w bankiecie, przed którym Helen go ostrzegła. Jego wzrok powędrował na mój uniwersytecki identyfikator, na którym było napisane: „Tia Monroe. Yonkers, Nowy Jork. Uniwersytet Yale. Pisarstwo kulinarne i antropologia kultury”. TO mi nie pomagało.

– A zatem, Tio, idziesz na bankiet, tak? To twój pierwszy rok... w renomowanej uczelni... i piszesz o jedzeniu.

– Tak, proszę pana – przyznałam.

– A wiesz, kim jestem? – zapytał.

Wyglądał dziwnie. Jego kości policzkowe były ostro zarysowane i wypukłe jak kolana. Miał na sobie nieskazitelny garnitur ze wszystkimi bajerami – ciemną jedwabną podszewką, skórzanymi guzikami i kratką idealnie dopasowaną na szwach. Mimo to źle na nim leżał. Zastanawiałam się, po co komu garnitur szyty na miarę, jeśli wygląda w nim jak postać

z kreskówki w za dużym ubraniu?

– Pan jest... – Rozejrzałam się dookoła w poszukiwaniu Helen, ale na chodniku nikogo więcej nie było.

– No śmiało, mów.

– Pan Michael Saltz, krytyk kulinarny „New York Timesa” – powiedziałam głośno.

Chciał prawdy, to mu ją dałam. Co innego mogłam zrobić?

Pokiwał poważnie głową.

– Zgadza się. Dobra robota.

Ale ja sobie nie gratulowałam. Sarkazm w jego głosie zdradzał, że nie chciał być zidentyfikowany. Z drugiej jednak strony nie zachowywał się dyskretnie.

– Niesiesz te... ciastka... na bankiet? – zapytał, mrugając oczami, które skierował na mój plastikowy pojemnik.

– Tak. Nazywają się *dacquoise drops*. Są tak jakby moją specjalnością...

– Och! – jęknął Michael Saltz. – Te *dacquoise drops*? O ile dobrze pamiętam, przepis na nie zajmował przez całe trzy miesiące pierwsze miejsce na liście najczęściej klikanych przepisów. Nie został opracowany na uczelni, ale przez jakąś młodziutką erudytkę, która się nazywała... – Oczy mu pojaśniały, gdy ponownie spojrzał na mój identyfikator. – Tia Monroe. Szukam kogoś takiego jak ty. A zatem masz talent do gotowania i pisania?

Szukał kogoś takiego jak ja? Pod jakim względem?

– Och, nie mówiłabym o talencie. Poza tym tamten artykuł napisałam bardzo dawno temu.

Powiedziałam tak, bo wydało mi się, że sytuacja wymaga skromności, ale prawdę mówiąc, nigdy nie miałam dość słów uznania. Tyle się zmieniło w jednej cudownej chwili po opublikowaniu tamtego artykułu. Dostałam mnóstwo mejli od czytelników, którzy domagali się więcej przepisów. Miałam

nawet pokaz gotowania w lokalnej telewizji.

W końcu jednak mejle przestały przychodzić. Po występie w telewizji nic się nie wydarzyło i ludzie o wszystkim zapomnieli. W każdy napisany artykuł wkładałam całe serce, wiele elementów swojego życia, mając nadzieję, że opowieść właśnie z tego dnia stanie się klejnotem, który ponownie zwróci na mnie światła reflektorów. Raz na jakiś czas dostawałam przypadkowego mejla albo wiadomość na Twitterze, a wtedy czułam się wniebowzięta. Poza tym panowała cisza. Mimo to wytrwale trzymałam się wytyczonej ścieżki. Móc zostać w New Haven, chodzić na zajęcia, pisać dla gazety, być optymistką. Kiedy więc usłyszałam, że Michael Saltz mnie pamiętał – zaniemówiłam. Znowu poczułam się dumna, uznanie padło z ust znanego człowieka i dotyczyło tak dawnych wydarzeń.

– Niech zgadnę. Chciałabyś pisać blog w trakcie praktyk? Na Gobblerze? W Diner Nation?

– Nie – odpowiedziałam. – Blogi mnie nie interesują. Chcę pisać książki kucharskie i uczyć się od...

– Helen! Teraz rozumiem. Oczywiście talent potrzebuje praktyki u Helen. Pamiętam, że twoje pisanie bardzo się Helen spodobało, przepis też. Ona była redaktorką, kiedy ty znalazłaś się... na pierwszej stronie, prawda? – Zamknął oczy i zamachał ramionami, jak wróżbita wieszczący koniec świata, którego niedawno widziałam dwie przecznice dalej na Sullivan Street. – Na zdjęciu siedziałaś w stołówce z misą pełną wiśni.

Bingo. Jego słowa grzały mnie niczym żarówka, rozkoszowałam się każdą sekundą. Może nie był szalenie sympatyczny, ale mówił w sposób zdecydowany i przekonujący, od czego dostałam gęziej skórki. Zdawałam sobie jednak sprawę, że tracę czas przeznaczony dla Helen. Miałam tylko jedną szansę, żeby z nią porozmawiać, zanim przydziały zostaną ogłoszone, więc nie mogłam marnować cennych minut. Liczyła się tylko ona.

Niestety, on ciągle mówił, a ja słuchałam.

– Ha! – kontynuował. – Pewnie myślisz, że stało się to za sprawą Helen, prawda? Niech zgadnę... Pojawiłaś się prosto ze studiów. Z samego Yale. Potem ukazał się artykuł... który wyszedł spod ręki Helen, naszej wybitnej redaktorki w tamtym czasie. Nigdy nie próbowałaś sprawdzić, jak naprawdę wygląda świat. – Śmiał się, ale nie ze mnie, tylko do mnie.

Dla mnie nie było w tym nic śmiesznego. Mówił trochę jak moi rodzice. Kochali jedzenie i gotowanie było ich świadomym sposobem okazywania miłości, ale studia uważali za niepraktyczne. Mimo to chciałam iść na uniwersytet.

Michael Saltz sprawiał, że czułam się jak zaślepiona dziewczynka, która podąża za swoim dziecięcym idolem, nie mając żadnego doświadczenia w świecie. Jeśli nawet taka byłam, to się tym nie przejmowałam. Są takie rzeczy w życiu, które poruszają człowieka do szpiku kości. Helen była moją idolką. To ona namaściła mnie w „New York Timesie”. Ona pomogła mi znaleźć właściwą drogę.

– Ale ciastka? – usłyszałam, choć w żaden sposób nie zareagowałam na jego słowa. – Myślisz, że cokolwiek w tym mieście da się załatwić dzięki ciastkom? Nie, musisz się bardziej postarać. – Wziął ode mnie pudełko i uniósł pokrywkę. Ale w chwili, gdy pudełko zostało otworzone, wysliznęło się z rąk Michaela Saltza i ciastka spadły na ziemię. Cały ranek na gromadzeniu najlepszych składników, popołudnie na blanszowaniu czterech gatunków orzechów, noc spędzona na zrobieniu pięćdziesięciu ciastek i zachowanie tylko dwunastu, które były idealne – wszystko przepadło. Przekreślił mój najlepszy plan zyskania uwagi Helen.

– Dlaczego pan to zrobił?! – wrzasnęłam i przykucnęłam, żeby je pozbierać, choć upačkały się ziemią.

Zaczęłam myśleć o planie B. Czy da się oczyścić te ciastka? Zrobić



kolejną porcję i wysłać Helen? Tak czy inaczej, powinnam trzymać się jak najdalej od Michaela Saltza.

– Och, przepraszam – powiedział, ale nie wyglądał na kogoś, komu jest przykro. – To było okropne z mojej strony.

Stałem do niego plecami i obiecałam sobie, że już nigdy nie odezwę się do tego psychola, ale on mnie obrócił.

– Powiedz mi – zaczął – o ile dobrze pamiętam, te cudowne *dacquoise drops* wymagają sporo pracy. Ilu rodzajów orzechów użyłaś? Trzech? Czterech?

Posłałam mu gniewne spojrzenie. Najpierw zniszczył moje ciastka, a teraz chciał usłyszeć, jak je zrobiłam?

– Czterech – odpowiedziałam. – I każdy z nich własnoręcznie obrałam ze skorupki.

– Nerkowce w skorupkach? Jakim cudem ci się to udało? Są spokrewnione z...

– ...trującym bluszczem, wiem. Mój chłopak pomógł mi je upiec, żeby się pozbyć olejków – odpowiedziałam. – A teraz będziemy musieli zrobić to znowu, bo zmarnował pan tę pracę. Najpierw jednak muszę porozmawiać z Helen – dzięki panu bez ciastek.

Byłam gotowa natychmiast zostawić Michaela Saltza w tym miejscu, ale zabiegł mi drogę i stanął na jezdni, gdy ja byłam jeszcze na chodniku. Jakaś taksówka przejechała tak blisko, że niewiele brakowało, żeby go potrąciła.

– Jeszcze raz przepraszam. To było idiotyczne. Ale mam jasność sytuacji. Wiem, że jesteś przykładną kucharką i pisarką, ale zniosłabyś wiele, byle tylko być z Helen. Mam rację?

Marzyłam o tym, żeby czerwone światło się zmieniło, i uciekałam wzrokiem. Kątem oka widziałam, że ani drgnął, gdy kolejny samochód przejechał kilka centymetrów obok niego.

– Tak – odpowiedziałam.

– Zrobiłabyś dla niej wszystko?

W końcu zapaliło się zielone światło. Zeszłam z krawężnika i odpowiedziałam:

– Tak, zrobiłabym.

Po przejściu na drugą stronę ulicy obejrzałam się, żeby sprawdzić, czy Michael Saltz za mną idzie. Został w tym samym miejscu i miał na twarzy szeroki uśmiech.

Elliott wpadł na mnie w chwili, gdy weszłam do sali bankietowej.

– Tu jesteś, Tia! – powiedział, obracając się. – Zjawiała się kilka minut temu. No dalej! Ludzie już zdążyli ją otoczyć! Próbowałem wysłać ci esemesa, ale...

Nie miałam czasu na opowiadanie Elliottowi o Michaelu Saltzu.. Okrążyliśmy całą salę, ale żadne z nas nigdzie nie dostrzegło Helen.

– Zgubiliśmy ją? – zapytał Elliott, naprawdę zmartwiony.

Zauważyłam Kyle'a, więc pognałam do niego, rozpaczliwie szukając informacji. Byłam tak blisko Helen. Po co więc zostałam z Michaeliem Saltzem?

– Widziałeś Helen? – wydyszałam.

– Och, hej! – odpowiedział Kyle. – Tak, była tutaj przez pięć, dziesięć minut, a potem wyszła. Zamieniłem z nią zaledwie kilka słów.

– Rozmawiałeś z nią?

– No tak... Chcę się załapać do niej na praktykę, dlatego z nią rozmawiałem. Co najmniej sześć osób zarzuciło ją prezentami. A ty ją widziałaś?

Jego pytanie dobiło mnie. Tak, widziałam. Ale czy jeszcze kiedykolwiek zobaczę? Czy po prostu straciłam Helen?

Weszłam na schody, żeby mieć lepszy widok na salę. Nadal kłębił się tam

tlum, ale nie było żadnej twarzy, którą chciałabym oglądać.

I wtedy poczułam, że ktoś puka mnie w stopę. Spojrzałam w dół i zobaczyłam Elliotta. Usta miał zaciśnięte i widać było, że jest podenerwowany.

– Hej – odezwał się. – Rozpytywałem o Helen, a ten pan powiedział, że wie, gdzie ona jest. – Wskazał za siebie na Michaela Saltza zerkającego na mnie zaciekawionym okiem drapieżcy.

– Tia! Chciałbym jakoś ci wynagrodzić wcześniejszy incydent. Skontaktuję cię z Helen. Wyślij mi esej, który dołączyłaś do podania o praktykę, a ja dopilnuję, żeby rzuciła na niego okiem i dała znać komisji co do jej preferencji. – Wyjął długopis i nabazgrał adres mejlowy, a potem wyciągnął rękę do Elliotta. – Muszę już iść, ale właśnie do mnie dotarło, że się nie przedstawiłem. Jestem Paul – powiedział Michael Saltz.

– Elliott – odpowiedział Elliot i uściśnął mu dłoń.

Drugą ręką Elliott dotknął mnie w plecy, jakby chciał powiedzieć: „Jeśli ten dziwak coś załatwi, będziesz miała u mnie dług”.

Strasznie mi się to podobało. Jednocześnie zdumiał mnie upór Michaela Saltza: ja od niego uciekłam, a Helen odradzała mu przychodzenie na bankiet. Byłam zdumiona, ale też mile połączona.

– I, Tia – powiedział jeszcze Michael Saltz, ponownie się do mnie odwracając. – To była ogromna przyjemność. – Wyciągnął przed siebie dłoń i kiedy jej dotknęłam, pochwycił moje palce i pochylił się, żeby pocałować mnie w rękę.

Usta miał suche i spierzchnięte. Dotknął zimnym nosem mojego nadgarstka, a mnie przeszedł dreszcz.

Elliott chwycił mnie za drugie ramię i odciągnął od niego. Obejrzałam się i zobaczyłam Michaela Saltza uśmiechającego się znacząco na pożegnanie.

– Fuj, przepraszam, że naraziłem cię na spotkanie z tym facetem. Co to za

menda?

– To był... – Serce waliło mi tak mocno, że z trudem łapałam oddech.

Co mogłam powiedzieć Elliottowi? Że to krytyk kulinarny z „New York Timesa”. Uparty przyjaciel Helen. Intruz na bankiecie. Chorobliwie chudy mężczyzna, który mnie przerażał, irytował i – musiałam to przyznać – fascynował.

Ten mężczyzna przekaże mój esej Helen. A co będzie z tego miał? Nie miałam zielonego pojęcia, dlatego jak echo powtórzyłam kłamstwo krytyka, żeby dać sobie czas. Najwyraźniej nie chciał zdradzać Elliottowi swojej tożsamości.

– Nazywa się Paul.

Elliott westchnął z ulgą, jakby to wszystko wyjaśniało.

– Cieszę się, że jakoś się z tego wykaraskaliśmy.

Potwierdziłam westchnieniem. Na dłoni czułam mrowienie po pocałunku Michaela Saltza.

Planowaliśmy z Elliottem, że połączymy po naszej nowej okolicy w poszukiwaniu dobrych restauracji, ale po katastrofie na bankiecie nie miałam ochoty na spotkanie się z ludźmi. Zamiast tego wymówiłam się byle czym, żeby zostać w mieszkaniu i rozmyślać.

Teraz podanie o praktykę było już poza moim zasięgiem.

Potrzebowałam praktyki u Helen Lansky i chciałam dobrze zacząć ten rok.

W przeszłości, w liceum i na studiach, wiele zawdzięczałam sama sobie. Po tamtym artykule osiadłam jednak na laurach, czekałam, aż okazje same zapukają do moich drzwi. Poświęciłam się pisaniu artykułów, które czytało niewiele osób.

I myślałam, że załatwię sobie najlepszą praktykę na studiach podyplomowych dzięki kilku ciastkom.

Choć nie chciałam przyjąć tego do wiadomości, Michael Saltz sprawił, że nabrałam ochoty do działania. Nie mogłam być bierna w sprawie własnej przyszłości. Dostałam się na studia podyplomowe, myśląc wyłącznie o jednej osobie. Dlaczego miałam zostawiać swoją przyszłość w czyichś rękach, jeśli stać mnie było na to, żeby pokierować biegiem spraw?

Nie byłam zachwycona przyjęciem pomocy od tajemniczego, nieobliczalnego faceta, dlatego postanowiłam, że moje dni pasywnego czekania dobiegły końca. To Nowy Jork, jeśli się tu nie przepychasz, to cię zepchną na boczny tor. Nie mogłam do tego dopuścić.

W kieszeni miałam adres e-mailowy Michaela Saltza. Napisał go na rachunku z restauracji o nazwie Sargasso. Suma wynosiła sześćset osiem dolarów. W każdej linijce była napisana nazwa wymyślnego dania zredukowana do dwóch słów: „pasztet podrobowy; żytne risotto; ciasto papajowe”. To był świat jedzenia zupełnie inny niż u Helen. Miałam na półce piętnaście jej książek i w żadnej z nich nie było przepisu na risotto z żyta. A swoją drogą ciekawe, jak smakuje takie risotto?

Wpisałam adres e-mailowy – niejasny zbiór przypadkowych liter i cyfr – wklepując znaki powoli, jeden po drugim. Postarałam się, żeby moja wiadomość była krótka i urocza, wiedząc w głębi duszy, że chodziło o transakcję pod stołem, złą w jakiś nieuchwytny sposób, który było poza moim zasięgiem.

*Witam – załączam esej.*

*Proszę dać mi znać, gdyby Helen chciała czegoś jeszcze.*

Ale to on robił mi przysługę. Dlatego skasowałam ostatnią linijkę i zaczęłam od nowa.

*Proszę dać mi znać, jeśli coś jeszcze mogę dla Pana zrobić.*

Wysłałam.

Nadal nie wiem, dlaczego zwrócił na mnie uwagę. Może moje ciastka

powiedziały mu coś o poziomie moich pragnień. A może domyśli się z tych słów: *coś jeszcze mogę dla Pana zrobić* – że będę grała według jego zasad, jeśli to zbliży mnie do Helen.

Nigdy nie odpisał na mojego e-maila. Kiedy następnym razem się do mnie odezwał, użył prawdziwego nazwiska.

## ROZDZIAŁ 2

– Hej! Nie uwielbiasz mango?

Emerald Grace przepchnęła się przez drzwi ubrana w długą sukienkę bez pleców, z trzema siatami i ogromną skórzaną torbą przewieszoną przez ramię. Pasek torby przycisnął jej długie włosy, a ja pomyślałam, że wygląda pięknie i intrygująco, niczym dziedziczka fortuny wyrzucona z posiadłości przez rewolucjonistów.

Moja elegancka współlokatorka wróciła.

Wprowadziłam się dwa tygodnie wcześniej i od tamtej pory widziałam ją zaledwie trzy razy, zawsze o dziwacznej porze, kiedy robiła wrażenie osoby śpieszącej się z wyjściem do jakiegoś ważnego miejsca. Mieszkanie znalazłam przez stronę internetową Rooomies.com i zdecydowałam się na nie bez wahania, bo nowe lokum Elliotta znajdowało się dwie przecznice dalej. Zastanawialiśmy się, czy nie zamieszkać razem, ale oboje słyszeliśmy przerażające historie o studenckich parach, które podjęły z gruntu chybioną decyzję, żeby dzielić pokój w Nowym Jorku. Nagle okazywało się, że masz mniej przestrzeni, rzeczy drożej kosztują, a praca nie ma końca. Eksplozja może nastąpić w każdej sekundzie. Poza tym mieliśmy przed sobą kolejny rok i nie musieliśmy niczego przyśpieszać.

Dlatego więc podnajęłam pokój w trzysypialniowym mieszkaniu Emerald w East Village. Byłyśmy zaprzyjaźnione z Emerald na Facebooku, trochę gadałyśmy. Teraz trzeba było załatwić mnóstwo rzeczy i zająć się tymi, które nie mogły czekać, a wszystko po to, żeby złagodzić wstrząsy związane ze zwykłą logistyką: ustalić dzień przeprowadzki, to, co ja muszę przywieźć, zająć się kaucją i tak dalej. Wydawało mi się, że wiem, czego mogę się

spodziewać po dwudziestopięcioletniej projektantce mody, usiłującej rozkręcić własny interes.

Myliłam się. Charyzma nie przekłada się dobrze na komputer. Emerald w prawdziwym życiu to żywiół, który można ocenić jedynie w działaniu. Kontakty w Internecie sprawiały mi przyjemność, w realu trochę stygłam, gdy zaczynała mówić.

Rzuciła kilka mango na kanapę; jedno spadło na podłogę z głuchym plaśnięciem.

– Zadamawiasz się? Nie myśl tylko, że jestem leniwą właścicielką mieszkania, która wynajmuje pokoje. Wybaczysz mi?

– Jasne, wybaczam – odpowiedziałam, nie bardzo wiedząc, dokąd ta rozmowa prowadzi.

Roześmiała się.

– O mój Boże, nie myśl o mnie jak o właścicielce mieszkania. Jesteśmy współlokatorkami, dobrze? Odezwała się do mnie trzecia współlokatorka, Melinda. Przyjeżdża w przyszłym tygodniu z Cleveland. A kwiaty są do naszego salonu.

Z jednej z toreb wyjęła peonie i też rzuciła je na kanapę. Nie pomyślała o wazonie, przeczesaniu włosów ani przycupnięciu na chwilę, tylko otworzyła szafę i zaczęła wkładać wielką męską marynarkę.

– Idę zaraz z przyjaciółmi na drinka. Chcesz iść ze mną? – zapytała.

– Och, nie mogę. Tak jakby czekam na wiadomość w jednej sprawie związanej ze studiami, na której mi zależy. I mój chłopak ma przyjść. – Nie wiem, dlaczego mówiłam takimi ogólnikami. Wobec olśniewającego, wirującego kolorowego motyla, który był moją współlokatorką, chyba zamykałam się w sobie.

Elliott zjawił się w samą porę. Zawsze wiem, że nadchodzi, bo poznaję odgłos jego kroków, przypominający trucht. Nie są głośne, ale znam je tak



dobrze, że słyszę nawet najcichsze.

– Cześć – przywitał mnie, zanim obrócił się do Emerald.

Posłała mu szeroki uśmiech i zdjęła wielgachną męską marynarkę, którą przed chwilą włożyła, odsłaniając nagie plecy.

Wstałam z kanapy i podeszłam do Elliotta.

– Emerald, to Elliott... – zaczęłam głosem, który – miałam nadzieję – zachęcał ją do wyjścia.

Ale oczy Emerald nie odrywały się od Elliotta, a gęste rzęsy wydawały się trzepotać w zwolnionym tempie, bardzo filuternie.

– ...mój chłopak – dokończyłam.

Jej skupienie zostało przerwane.

– Twój chłopak? Och! Twój chłopak! No i bardzo dobrze – powiedziała.

Elliott najwyraźniej nie usłyszał subtelnej protekcjonalności w jej głosie. Objął mnie w talii. Natychmiast się uspokoiłam.

– Ellllllliott – wycedziła Emerald, a jej głos ociekał miodem. – Miło cię poznać.

Elliott popatrzył na nią chwilę, jakby była nową zabawką, której funkcji nie potrafił się domyślić.

– Jesteś projektantką mody, prawda? Wygooglaliśmy cię z Tią.

– I podobały mi się rzeczy, które masz w portfolio – dodałam. Bo naprawdę tak było.

– To super, dziękuję. – Emerald odrzuciła do tyłu głowę i wykonała ręką teatralny gest.

Potem Elliott poprawił plecak na ramionach, a ja dostrzegłam, że patrzy na całą Emerald, na jej krągłości, lśniące włosy, flirtujące oczy. Elliott dobrze wyglądał, niebieski podkoszulek z długimi rękawami idealnie opinał jego wyrzeźbione mięśnie. Tego dnia wydały mi się wyjątkowo kształtne. Albo dłużej trenował na siłowni, albo moja współlokatorka uwolniła we mnie

większy niż zwykle zachwyty?

Usiłowałam wyprzeć te myśli. Byłam z Elliottem, moim Elliottem. I tylko to się liczyło.

Z drugiej strony mieszkałam w Nowym Jorku, mieście pełnym modelek, projektantek i przyjaciółek miliarderów. Tu wszystkie zdarzenia były możliwe. Czuło się je w gwarze ulicy, iskrzyły w powietrzu.

Emerald miała pewność siebie rodowitego nowojorczyka. Domyśliłam się tego z naszych mejli, ale upewniłam się, kiedy ją poznałam. Wiedziała, czego chce, a teraz mogło to oznaczać bliższą znajomość z Elliottem.

Usiadłam na kanapie i zajęłam się laptopem. Nowa wiadomość przyszła na mój uczelniany adres, choć jeszcze chwilę wcześniej w skrzynce był tylko napuszony, powitalny e-mail od rektora.

*Temat: Harmonogram zajęć studium podyplomowego – semestr jesienny*

*Odbiorca: Tia Monroe*

*Zajęcia podstawowe: Kliniczna ocena wartości odżywczych pokarmów i jej zastosowanie. Systematyka pokarmów: żywność i rolnictwo w XX wieku.*

*Staż: Madison Park Tavern; działalność: szatnia*

Elliott i Emerald nadal rozmawiali. Poza tym, że się lekko zakrztusiłam, siedziałam jak skamieniała. Co to Madison Park Tavern? Szatnia? Studiowałam na uniwersytecie... i miałam obsługiwać szatnię?

Starłam się uspokoić i spokojnie to rozważyć. Helen Lansky była moim pierwszoplanowym wyborem, ale coś się stało. Ktoś wskoczył na moje miejsce. Kto? Dlaczego? Wzięłam głęboki wdech.

Pięć dni wcześniej Michael Saltz obiecał, że szepnie o mnie Helen dobre słowo. Musiał zapomnieć albo nie miał aż takich wpływów, jak mu się wydawało. Może Helen była na niego tak wściekła, że na złość sprzeciwiła się jego życzeniom.

– Hej – wyszeptałam do Elliotta i wyciągnęłam rękę. Moje ramię

poruszało się leniwie, jakby bezwolnie kołysane wodą.

Usiłowałam przekazać Elliottowi prośbę, żeby wykopał Emerald z mieszkania, ale był pogrążony w rozmowie z nią. Zdążył już wymienić z moją współlokatorką więcej słów niż ja. Robili wrażenie pary starych przyjaciół ucinających sobie pogawędkę.

– No i na przykład taka sprawa – mówił Elliott, nie odrywając wzroku od Emerald. – Jest coś, nad czym się zastanawiam: z jakiego niby powodu ktoś chciałby zapłacić dwieście dolarów za džinsy? Czy dziewczyny tak mają?

– Są ogromne różnice w jakości tkaniny – odpowiedziała Emerald, pewna siebie i rzeczowa. – To jak różnica między prawdziwą i sztuczną skórą.

Ponownie wyciągnęłam do Elliotta rękę, tym razem trzymając ją wyżej, ale najwyraźniej tego nie spostrzegł. To wszystko działo się przed moimi oczami, jakbym była kucharką obserwującą rosnący suflet. Zrobiłam to, co do mnie należało. Teraz sprawy toczyły się poza moją kontrolą.

– Sztuczna skóra! To kolejna rzecz, której nie rozumiem.

– Co tu jest do rozumienia? – Emerald uniosła idealnie wymodelowane brwi. – To syntetyczna skóra. Najczęściej kojarzona ze striptizerkami.

– A dlaczego to ciągle tabu? To jedynie materiał – protestował Elliott. – Nie ma możliwości, abyście ty i tancerka na rurze znalazły szczęście w ubraniach uszytych z takich samych materiałów?

Och, Elliott, pomyślałam. Przestań! Dajesz się wpuszczać w kanał!

Emerald zastanawiała się przez chwilę z udawaną powagą.

– Może masz rację, Elliott. – A potem objęła się piegowatymi ramionami, jak mała dziewczynka. Usta wykrzywiła w cierpkim uśmiechu, jakby dzieliła się z Elliottem dowcipem, który tylko oni rozumieli. – Przypuszczam, że w pewnych warunkach striptizerka mogłaby mi pomóc sensownie wzbogacić styl.

Elliott przesłonił oczy dłonią, jakby nie mógł znieść tej strasznej prawdy,

ale szczerzył się jak idiota.

– Nie, nie, nie. Nie mów nic więcej. Mam wrażenie, że właśnie przekroczyliśmy jakąś niewidzialną linię i poruszamy tematy, które są nieodpowiednie na pierwszą rozmowę.

– Och, zgadzam się z tobą – powiedziała Emerald. – Powinniśmy to odłożyć, aż będziemy się znali co najmniej piętnaście minut. – Zaczęła chichotać i kręciła głową z uniesionym niepokojąco podbródkiem, a ja poczułam na twarzy ruch powietrza wywołany jej włosami.

Nagle zobaczyłam Elliotta oczami obcej osoby. Elliot był ciachem. Już na pierwszy rzut oka nie przypominał gamoniowatego studencika o przerażającej, encyklopedycznej wiedzy. Elliott Chambers był przystojnym facetem, który oczarowywał urocze dziewczyny... takie jak Emerald Grace.

– Elliott – powiedziałam dość głośno, na granicy pisku. – Nie dostałam się do Helen Lansky.

Obrócił się do mnie, a jego promienny uśmiech zmienił się w wyraz zdezorientowania.

– Do kogo? – zapytał.

Szczęka mi opadła.

– Kpisz ze mnie? – mówiłam głośniej, niż było trzeba.

Nie chciałam wybuchnąć przed Emerald, zwłaszcza po ich poufalej pogawędce. Ale chodziło o Helen. I przede mną był Elliott. Miałam do niego zaufanie i nie pomyślałabym, że będę miała wątpliwości.

– Helen Lansky. Moja idolka.

– O, Boże, oczywiście. Helen! Przepraszam! Wydawało mi się, że powiedziałaś inne imię. – Przytulił mnie i był równie przygnębiony jak ja. W końcu znowu byliśmy razem.

Trochę mnie jednak wystraszył.

## ROZDZIAŁ 3

Dziekan Chang otworzyła drzwi swojego gabinetu. Była wysoką Azjatką, która nosiła idealnie uszyte czarne garsonki, ze spódnicami mającymi długie rozcięcie z boku. Może na kimś innym wyglądałoby to tandetnie, ale u niej takie spódnice były oznaką czystej władzy.

– Tia. Witaj. Miło cię widzieć. – Robiła wrażenie uprzejmej, ale myślami była gdzie indziej. – Bardzo chętnie pogadam z tobą, jeśli to pilne, ale akurat kończę wystawianie ocen. Czy to nie może poczekać?

– Nie, nie może – odpowiedziałam, a potem weszłam do środka i usiadłam.

Dziekan Chang westchnęła i wróciła do biurka.

Jej gabinet był świątynią klasyki. Na ścianach wisały stare jadłospisy, na których figurowały takie potrawy, jak wiśnie w brandy czy homar thermidor, oraz prywatne zdjęcia z Julią Child, Jacques'em Pépinem i Alice Waters.

– Pani dziekan, dostałam wczoraj powiadomienie o przydziale praktyki. Czy mogę zapytać, dlaczego nie dostałam się do Helen Lansky? Czuję się zaszczyczona tym, że jestem na tych studiach. Ale szatnia? Nie rozumiem. Nie wydaje mi się, że to miejsce dla studentki naszego studium.

Chciałam robić wrażenie osoby mówiącej z pozycji siły, żeby wynegocjować coś lepszego. Zamiast tego jednak widać było, że jestem wystraszona i zdesperowana. Musiałam stoczyć wewnętrzną walkę, żeby zachować pewność siebie.

– Och, proszę, nie denerwuj się, Tiu – powiedziała i odsunęła od siebie papiery.

Rozmawiałam z nią, jakby była moją przyjaciółką, ale to było złe

podejście. Dziekan zachowała dystans pracownika uczelni. Zaczęłam jeszcze raz, bardziej nad sobą panując.

– Chodzi o to, że obsługiwanie szatni nie ma nic wspólnego z jedzeniem. Ani pisanie. Wydawało mi się, że będę się uczyła czegoś innego. – Żałowałam, że nie umiem mówić tak jak Emerald, wyniośle, a jednocześnie spokojnie i mądrze, ale byłam tylko sobą.

– Tiu, rozumiem twoją dezorientację – powiedziała dziekan surowo, ale z ciepłem w głosie, jasno wskazując, że przez całe zawodowe życie uspokajała podobnych do mnie, zaniepokojonych studentów. – Madison Park Tavern to znakomita restauracja, ma cztery gwiazdki, jest wśród najlepszych w Nowym Jorku, jak zapewne wiesz. Będziesz miała fantastyczny semestr, możesz mi wierzyć. – Podniosła ciężki długopis i popatrzyła na mnie z wyrazem twarzy świadczącym o tym, że nie ma nic więcej do powiedzenia w tej sprawie.

– Ale dlaczego? – Trwałam przy swoim. – W podaniu nie wymieniłam żadnej restauracji. Chcę być autorką książek kucharskich. Może uda się mnie przenieść do jakiegoś pisarza kulinarnego? Albo na jakiś blog? – Wolałam praktykę u Helen od czegokolwiek innego, ale starałam się być otwarta. Pewnie, że lubię dobre restauracje. Ale one nie są moją pasją. Kiedy dorastałam, ojciec bez przerwy wygłaszał tyrady o tym, jak to „restauracje obdzierają klientów ze skóry”. Rodzice byli pomysłowymi kucharzami i nie uważali, żeby jedzenie podawane w restauracjach było warte swojej ceny.

Przez moment dziekan wydawała się poruszona moimi słowami.

– Poczekaj chwilę. Nie wskazałaś Madison Park Tavern jako jednego z miejsc, w których chciałabyś odbyć praktyki?

Pokręciłam głową.

– Nie. Wybrałam Helen. Helen Lansky jako pierwszą i główną opcję. A potem kilka wydawnictw.

– Och, ale kiedy jeszcze raz przysłałaś swój esej e-mailem... – Najwyraźniej chciała otworzyć szafkę z kartoteką, ale zmieniła zdanie. – Przykro mi, decyzja została podjęta. Jesteś inteligentną młodą kobietą, Tiu. Dasz sobie radę. Nawet jeśli nie zapamiętasz niczego z tej rozmowy, chciałabym, żebyś wzięła sobie jedno do serca: wyższa uczelnia to maraton, a nie sprint.

Wierciłam się w fotelu. Takie rzeczy nie powinny się dziać na uczelni.

– To znaczy... to raczej powolnie przygotowywana pieczeń, a nie obsmażanie – spróbowała ponownie.

Usiłowałam się uśmiechnąć, ale wyszło to raczej jak skrzywienie.

– No bo... zawsze jest następny semestr, prawda?

Dziewczyna westchnęła i wyglądała, jakby naprawdę było jej mnie żal.

– Racja. Zawsze jest następny semestr i semestr po nim, i jeszcze jeden. Z drugiej strony, wielu naszych nauczycieli ma bardzo skomplikowane grafiki i nigdy nie wiem na pewno, jak sprawy stoją. Nie mogę ci niczego obiecać, dlatego uważam za najważniejsze, żebyś cieszyła się z przydziału, który masz.

Wyszłam z gabinetu.

Zatem praktyka u Helen Lansky nie dojdzie do skutku. Mój cały plan dotyczący studiów został przekierowany.

A Michael Saltz... nie tylko ukradł mi czas przewidziany na rozmowę z Helen i zniszczył moje ciastka, ale też nie pomógł tak, jak obiecał. Żałowałam, że świat nie rządzi się moimi zasadami, ale ulega temu, co dzieje się teraz.

Powrotna droga do mieszkania była zatłoczona studentami studiów licencjackich, ich rodzicami i nadmiarem turystów korzystających z resztek lata. Usiadłam na ławce w parku przy Washington Square i patrzyłam na dziecko – zbyt małe, żeby chodzić, ale dość duże, żeby się gibać – jak

w tańcu w stylu Nowego Orleanu. Widziałam zakochanych trzymających się ze ręce, przyjaciół pijących zielony sok z gigantycznych kubków i trzech bezdomnych wygrzewających się w słońcu na trawniku.

Jeszcze raz spojrzałam na rozkład zajęć:

*Program praktyk z zakresu nauk o żywności i zarządzania gastronomią*

*Zdobywanie praktycznego doświadczenia z zakresu nauk o żywności i zarządzania gastronomią, według planu przygotowanego indywidualnie dla każdego studenta, zgodnie z jego specyficznymi zainteresowaniami i celami zawodowymi. Zajęcia są poszerzone o dyskusje w grupach, zadania pisemne i prezentacje.*

Byłam dwudziestodwuletnią studentką studiów podyplomowych, którą czekała praca w szatni. Poległam na całym froncie.

Dziewczyna pchała przez park w moją stronę wózek z lodami. Wyglądało to jak podróżująca wyspa Bali z chłodnym błękitem drgającym w słońcu, z biało-złotymi parasolkami i grupką rajskich ptaków.

– Ananasowo-imbrowe? Mango z perełkami z kokosowej tapioki?

Wrzuciłam program praktyk do torby i spojrzałam na menu.

– Kolokazjowe z liśćmi bazylii cytrynowej? Tamaryszkowe z szafranem indyjskim? Oszpilnowe z galaretką mangostanową? O rany, robisz zadziwiające rzeczy.

Jej oczy pojaśniały.

– Dziękuję! – zapiszczała. – Znasz Azję? Jesteś szefową kuchni? – Mimo swych egzotycznych lodów na patyku była pełną życia blondynką o niebieskich oczach.

– Nie, nie znam – przyznałam. – Ale... Strasznie bym chciała tam pojechać. Gotuję w domu i studiuje nauki o żywności na uniwerku.

– Och, uniwersytet! – westchnęła, rozsiadając się obok mnie na ławce. – Ja też miałam w planach studia. Na kierunku prowadzonym przez London



Bussines School i Oxford. Postanowiłam jednak podróżować i to była najlepsza decyzja w moim życiu.

– Och, a dlaczego? – Tylko w Nowym Jorku można znaleźć potencjalnego uczonego, który odrzuca możliwość najlepszego wykształcenia na świecie, żeby sprzedawać losy ze straganu.

– Wiedziałam, że więcej się nauczę, oglądając świat. W szkole jesteś uziemiona. Nie zrozum mnie źle, nauka jest najważniejsza. Ale można uczyć się wszędzie. Więcej się dowiesz, zwiedzając świat, niż z książek, zwłaszcza kiedy tym światem jest Nowy Jork.

Milczałam i patrzyłam na park. Zakładałam, że studia podyplomowe są dla mnie czymś odpowiednim. Wydawały się naturalną, oczywistą drogą. Ale może w tym tkwił problem. To było jak wytyczona trasa. Nie dawała możliwości objazdu ani skrętu na bok. I dokąd w końcu mnie doprowadzi? Nagle poczułam, że się duszę, bo mieszkam w mieście możliwości, a nie mam przed sobą żadnego wyboru.

Dziewczyna przejęła się moją zatroskaną miną, bo dała mi loda na patyku.

– Weź, to eksperymentalny smak. Gałka muszkatołowa i chlebowiec.

Odwinęłam lód z papierka i spojrzałam na brązową, przypominającą korę powierzchnię parującą z zimna w powietrzu późnego lata. Odgryzłam kawałek, a potem go wyplułam. Smakowało zawartością popielniczki wymieszaną ze spleśniałą marmoladą.

Dziewczyna wzruszyła ramionami.

– Niektórym smakuje, niektórym nie.

Uśmiechnęłyśmy się do siebie. Musiałam oddać jej sprawiedliwość i docenić wysiłki, bo przynajmniej próbowała. Odjechała z wózkiem, klapiąc japonkami.

Choć Madison Park Tavern nie była moim marzeniem, ale może ta

wymuszona zmiana programu wyjdzie mi na dobre. Zachowam w sercu Helen Lansky, ale nie zaszkodzi zobaczyć, co dzieje się na świecie. W najgorszym przypadku zawsze będę mogła to wypluć jak obrzydliwego loda z gałki muszkatołowej i chlebowca, a potem pójść dalej.

## ROZDZIAŁ 4

Tydzień później dostałam e-mail dotyczący praktyk.

*Temat: Twój pierwszy dzień w Madison Park Tavern*

*Cześć, Tia. Nazywam się Jake Ferguson. Jestem maitre d'hotel w Madison Park Tavern. Witaj wśród personelu. Wiem, że swój pierwszy dzień będziesz miała dopiero jutro, ale dziś po południu mamy małe spotkanie degustacyjne. Mam nadzieję, że możesz do nas dołączyć. To bardzo ważne dla mnie, Gary'ego Oscarsa i szefa kuchni Darlinga, żeby wszyscy pracownicy znali nowe dania. Czy jesteś na coś uczulona? Mam nadzieję, że wkrótce się zobaczymy. JF*

Na końcu dołączył też coś w rodzaju linku do wewnętrznej sieci Madison Park Tavern.

Odpisałam mu:

*Cześć, Jake – oczywiście przyjdę dzisiaj. Mam alergię na kilka owoców morza – zwłaszcza skorupiaki i małże.*

*Pozdrawiam, Tia Monroe*

Odpisał mi:

*Precyzyjna odpowiedź. Do zobaczenia wkrótce.*

I oto tak przywitałam się z nowojorskim światem restauracji.

Czułam się jak intruz. Po pierwsze ubrałam się nie dość elegancko – w dżinsy, czarny sweter z dekoltem w serek i mokasyny ze zdartymi podeszwami. Po drugie nie miałam pojęcia, jakiej pracy będą ode mnie wymagali w restauracji. Ostatni rok spędziłam na planowaniu kariery u boku Helen: miałam biegać po zakupy do sklepów i piwniczek z winem, podczas gdy Helen zajmowałaby się przygotowaniem potraw. Oczami wyobraźni

już widziałam niezły bałagan, jaki robiłyśmy w jej niewielkiej kuchni. Porównywałyśmy notatki przy świeżo wyjętym z pieca cieście biszkoptowym, jedzonym z klasycznych serwetek z materiału.

Tu było zupełnie inaczej. Restauracja to jedna wielka jadalnia, gdzie panują ustalone obyczaje. Fartuchy są nieskazitelne – wyprasowane i śnieżnobiałe. Szkło i porcelana pobrzękują wysokim, idealnym dźwiękiem. Wszystko w takim miejscu ma klasę.

Wysłałam Elliottowi esemesa, że to zupełnie nie moja liga. Odpisał, żebym się nie przejmowała, a do tego mogę wybrać restaurację, w której wieczorem zjemy obiad i opowiem mu o wszystkim, co przeżyłam. Od razu się odprężyłam. Nawet jeśli popołudnie miało być tragiczne, miałam przynajmniej Elliotta.

– Ty jesteś Tia? – zapytał niski mężczyzna o wąskich biodrach. Miał koszulę w biało-niebieskie paski z mankietami na spinki i granatową sportową marynarkę o lekko supełkowej fakturze, przypominającej spód pizzy na cienkim cieście. – Jake Ferguson. Witamy w restauracji. Chodź ze mną. – Zrobił gest, jakby brał mnie pod rękę, choć mnie nie dotknął, a ja ruszyłam za nim.

Kiedy Jake pokazywał mi szatnię, kuchnię i części sali jadalnej, ukryte przed okiem gości, ludzie zaczęli się schodzić.

– Tu trzymamy zapasy wody, a tu chowamy zmywaki. W tym miejscu zostawiamy wiadomości dla reszty personelu i trzymamy zdjęcia najważniejszych krytyków kulinarnych.

Otworzył szafkę z rzędem zdjęć ludzi piszących o jedzeniu – z nazwiskami i miejscami ich pracy: Kane Hart, krytyk z „New York”; Richard Callahan z „Village Voice”; Aria Ramos z blogu „Sexy & Hungry in NYC” i inni. Ale była tam twarz i nazwisko, które górowały nad wszystkimi: Michael Saltz z „New York Timesa”.

Mieli dwie strony wypunktowanych informacji o nim i siedem zdjęć. Były wyblakłe. Ostatnie miało datę z zeszłego lata. Ale to nie były podobizny chudzielca wyglądającego jak wąż, którego poznałam prawie dwa tygodnie wcześniej. Michael Saltz na fotografiach był gruby, wręcz potężny, ledwie dopinała mu się koszula na brzuchu.

– To wielkolud. Wróg publiczny numer jeden, Michael Saltz – powiedział Jake, a potem zamknął szafkę.

Nie wiedział, że te zdjęcia są nieaktualne?

Wskazał na ławę, więc usiadłam. Coraz więcej ludzi wchodziło przez obrotowe drzwi. Kobiety miały identyczne figury i dopasowane czarne garsonki. Różniły się kolorem włosów, ale to miało małe znaczenie, bo ukryły tę inność, ściągając włosy w koński ogon za pomocą gumki, żelu i spinek. Dosłownie ani jeden włos im nie odstawał. Odruchowo poprawiłam swój koński ogon, ale moje włosy są niesforne i wysuwają się każdy w swoją stronę.

Obok mnie usiadła dziewczyna, która tak jak ja nie pasowała do reszty. Miała kręcone włosy, oryginalną garsonkę i robiła wrażenie pracusia. Od razu ją polubiłam. Przy niej nie czułam się niestosownie ubrana.

W personelu kuchni znalazło się dwóch Hiszpanów, wielki Francuz o ogromnych dłoniach i tyczkowaty wąsacz. Kelnerzy nie ustępowali kelnerkom – byli równie nieskazitelni i pedantyczni.

Rozpoznałam Matthew Darlinga i ku swojemu zaskoczeniu na jego widok przeszedł mnie dreszcz. Wyglądał zwyczajnie, miał okrągłą, bladą twarz i burzę rudych włosów.

Helen pisała o nim w „Timesie” dwa lata temu, kiedy Darling był zastępcą szefa kuchni we Vrai i słynął z tego, że skrupulatnie dopasowywał menu do pory roku. Nie polegało to na tym, że podawał pomidory latem, ale używał pomidorów winogronowych na początku lata, bo są delikatniejsze,

kiedy są młode; tradycyjnych pomidorów w połowie lata, kiedy miały szczytowy czas dojrzewania; a pod koniec lata – odmiany Jersey, bo wtedy jest najdorodniejsza. Matthew nie zbliżał się do piekarników z termoobiegiem i tym podobnych wynalazków, bo używał grilla i żywego ognia.

Przypomniałam sobie jeszcze jedno – Helen napisała, że Matthew Darling to jej ulubiony szef kuchni w Nowym Jorku. Był poszukiwaczem i myślicielem, niestrudzonym eksperymentatorem. Teraz przejął stery Madison Park Tavern, dużej restauracji. Może nie będzie mi tu źle.

Darling odchrząknął, a Jake oddał mu głos.

– Jako pierwszy – zaczął szef kuchni, trzymając miskę z połyskującym ciemnoczerwonym płynem z różowo-białymi zawijasami – podamy chłodnik z pieczonych buraków, doprawiany kwaśną śmietaną z chrzanem. – Kucharze roznosili miseczki napełnione tą zupą.

Dziewczyna o kręconych włosach podała mi moją porcję, nawet na mnie nie patrząc, a potem trzymała swoją miseczkę z chłodnikiem w dłoniach, jakby to była gorąca czekolada. Zamknęła oczy, odchyliła głowę i zanurzyła w zupie górną wargę.

Zrobiłam to samo, ale nie dlatego, że ją naśladowałam, ale tę zupę tak powinno się jeść. A potem oblizuje się usta, a płyn przemienia się w coś słodkiego i głębokiego w smaku. Przeszywa człowieka jak mocne drapanie po plecach ciepłą ręką.

Zupa okazała się zbyt ostra.

Siedzący obok mnie kelner o przyprószonych siwizną włosach uniósł rękę do góry.

– Tak, Angelu? – zapytał Jake z drugiej strony sali.

– Szefie, czuję w tym coś rozgrzewającego, mam rację?

Szef kuchni miał zamiar się odezwać, ale Jake wszedł mu w słowo.

– Co pan o tym sądzi, Martinez?

Kelner czekał na odpowiedź.

– Tak. Biały pieprz. Z Cejlonu.

Jake chciał coś dodać, ale szef kuchni nie dopuścił go do słowa. – Trafna odpowiedź. Bardzo dobrze.

– Następne danie, szefie? – zapytał Jake.

– Jak sobie życzysz, Jacob – odpowiedział Darling po odczekaniu kilku sekund, jakby nie mógł znieść sytuacji, kiedy jego głos zlewa się ze słowami Jake'a. Wyczuwałam napięcie między tymi mężczyznami i wyglądało na to, że inni też. Przygotowaliśmy się na rodzaj konfrontacji, ale odprężyliśmy się, kiedy szef kuchni uniósł do góry czarny gliniany garnek.

– To są żeberka z nakrapianą fasolą i jarmużem w cydrze, garniowane pistacjami i szczypiorem młodego czosnku. Nasze oficjalne danie z żeberek na jesień. Potem będę chciał zrobić przerwę z żeberkami.

– Szefie – włączył się starszy wiekiem kelner. – Poprzedni szef kuchni, Tate, serwował żeberka przez cały rok. Nie robi pan z nich chociaż przystawki? – W rękach trzymał elegancki notes i długopis.

– Nie. Wyłączam je z jadłospisu. Żadnych żeberek w jakiegokolwiek formie.

– Wyłącza je pan? – upewniał się kelner. – Ale wszyscy nasi goście chcą je jeść.

Darling podrapał się po głowie i zastanawiał nad odpowiedzią. Wolałabym, żeby miał więcej pewności siebie. To była teraz jego restauracja. Kogo obchodzi, co robił poprzedni szef kuchni, Anthony Tate? Teraz królował Matthew Darling.

Jake chrząknął i zaproponował:

– No to rozdajmy to danie, szefie.

Niedawno jadłam w domu żeberka w chińskim stylu, jako jednokęsowe

kawałki, dlatego sposób ich podania przez Matthew mnie zaskoczył. Były znacznie większe, a poza tym mięso zespoliło się z jarmużem, niczym ser z makaronem. Cydr nadał potrawie słodkawy posmak, w jakiś sposób łącząc ze sobą w harmonijny związek żeberka i jarmuż. Nie pokochałam tego dania z powodów, których nie potrafiłam sprecyzować, ale doceniłam jego smak.

– Smakuje ci? – zapytała dziewczyna siedząca obok.

– O, tak, smakuje – odpowiedziałam.

Przez cały czas nawet na mnie nie spojrzała, dlatego byłam zupełnie nieprzygotowana na jej zainteresowanie.

– Jest przepyszne – powiedziała, a potem uśmiechnęła się tak szeroko, że było w tym coś nieprzyzwoitego i zawstydzającego.

Przeszliśmy do deseru – każdy dostał kawałek tortu z owocami leśnymi, położonego na płaskim talerzyku, aż proszącego się o sos.

– Został zrobiony z piętnastu starannie przygotowanych składników – zaczął Matthew.

– Musicie znać każdy z nich – dodał Jake.

Matthew chrząknął.

– Ważne są: ciasto jagodowe, grylaż z nasion chia, glazura miętowo-miodowa, kandyzowana skórka pomarańczowa, bita śmietana z palonym cukrem, płatki migdałowe, lody migdałowo-rieslingowe i różowe bezy. Wszystko jest oblane brandy, w której moczyły się liście laurowe, i zostało podpalone.

– Liście laurowe! – szepnęła do siebie dziewczyna siedząca obok mnie.

Pochyliła twarz nad niewielkim talerzykiem i wzięła kawałek tortu do ust.

– Jak masz na imię? – zapytałam, ale nie odpowiedziała, pozwalając, by ciasto i jego dodatki rozpląwały się jej na języku. Najwyraźniej nie miała zamiaru mi odpowiedzieć, więc nabrałam na widelczyk kawałek ciasta.

Okazało się chrupiące, rozpuściło się i miało intensywny smak. Było



czymś wyjątkowym, wyrafinowanym, niezwykłym. Nigdy nie próbowałam czegoś takiego, nawet zbliżonego smakiem.

Podczas gdy szef kuchni przygotowywał następną potrawę, kelner o imieniu Angel przedstawił mi siebie i barmana o imieniu Chad.

– Podoba ci się restauracja? – zapytał Angel.

– O, tak, bardzo. Te degustacje są niewiarygodne. Chciałabym tu być, kiedy są ludzie.

– Wszyscy zaczynamy w szatni. Wypełniasz swoje obowiązki – powiedzmy przez kilka miesięcy, czasem rok – a potem awansujesz. Ludzie ze studium podyplomowego najczęściej nie dostają głównianej roboty – zadrwił Chad z uśmiechem.

– Ty też nie masz głównianej roboty – Angel odpłacił mu podobną drwiną. – Nie martw się o nią. Jest na dobrej pozycji. Najlepszej.

Czterogwiazdkowa restauracja jest jednym z najwspanialszych miejsc na świecie. Może nawet najlepszą restauracją na świecie. Angel nie musiał mnie do tego przekonywać.

– Nie daj się oszukać temu debilowi – radził Angel. – To mięczak. Jesteśmy tu jak rodzina. Byłem w wielu miejscach w tym mieście i wszędzie jest jak w rodzinie. Ludzie pracujący w restauracjach dbają o siebie nawzajem.

– Rodzina! – Chad, naśladując mafiosa, powtórzył to słowo.

– Kiedy tu pracujesz, mamy cię na sto procent – powiedział Angel, klepiąc mnie po plecach. – To restauracyjne credo. – Uniósł pięść do serca i posłał mi jeden ze swoich rozbijających uśmiechów, które, jak się okazało, były jego znakiem firmowym.

Próbowaliśmy całego menu, przeskakując od przystawek do deserów i z powrotem, choć Jake postawił sobie za punkt honoru, żeby nie serwować mi paelli, która zawierała skorupiaki i małże. Smak niektórych potraw

polubiłam, na punkcie innych nie oszalałam, ale nie miało to znaczenia, bo praca była ważniejsza od jedzenia. W tej restauracji czuć było prawdziwą społeczność.

Po pokazie kulinarnym Jake pokazał zespołowi pozajedzeniowe atuty tego miejsca. Dostaliśmy nowe karafki z Kieley Glass, cenionej wspólnoty artystycznej z Rhode Island. Kilku pomocników zostało awansowanych na kelnerów, kilku kelnerów na kierowników zmiany. Dziewczyna, która siedziała obok mnie, przeszła ze stanowiska szatniarki – mojej pozycji – na drugiego pomocnika kelnera. Aż podskoczyła, kiedy dostała biały fartuch, jakby to był dyplom wyższej uczelni.

– To jest Tia Monroe – przedstawił mnie Jake. – Jest naszą nową praktykantką ze studium podyplomowego Uniwersytetu Nowojorskiego i zacznie od jutra na sobotniej zmianie obiadowej. Powitajcie ją dobrze w Madison Park Tavern. W porządku, spotkanie zakończone.

Przyglądali mi się przez sekundę, a potem w restauracji zapanowała codzienna krzątanina. Wycierano talerze, poprawiano obrusy, przesuwno na właściwe miejsca kieliszki do wina, żeby łapały promienie słońca. Tak wielu pracowników witało się ze mną, że Jake musiał ich odgonić. Nie byłoby to możliwe w kuchni Helen. Wiedziałam, że mogę tu dużo skorzystać. Podobała mi się przynależności do grupy.

Miałam właśnie wyjść z restauracji, kiedy zatrzymała mnie dziewczyna o kręconych włosach.

– Przepraszam, nie chciałam być wcześniej nieuprzejma. Jestem Carey – powiedziała i wyciągnęła do mnie delikatną dłoń. – Carey Spence. Przez jedno „r”. – Miała w oczach wyraz szczerzej powagi, jakby to ona była tu nowa i starała się zrobić dobre wrażenie. – Degustacja tak mnie wciągnęła. Naprawdę. Jake powiedział mi o tobie. Mam dyplom z nauk o żywności na Uniwersytecie Nowojorskim. Podoba mi się twój pierścionek, gdzie go

kupiłaś?

– Jestem Tia. A to pierścioneł mojej babci.

– Och, jest śliczny. Uwielbiam jadeit. Obroniłam się w maju. Zaczęłam pracę w szatni, kiedy byłam na ostatnim roku, ale mam wrażenie, jakby to było pięć minut temu. A teraz, proszę, jestem drugim pomocnikiem kelnera.

– Pomachała przede mną nowym białym fartuchem.

– A kim jest drugi pomocnik kelnera?

– Nie znasz reguł restauracji?

– Cóż, nie. Chciałam się dostać na praktykę do Helen Lansky...

– Och, przepadam za nią. Jest wspaniała. Tu jest inaczej i jednocześnie tak samo. A drugi pomocnik kelnera jest między pomocnikiem kelnera a kelnerem. Mam też poboczne prace, jak magazynowanie danych i realizowanie strategii. Nic poważnego, ale Jake pozwala mi na to i owo.

– Jaka to strategia? – zapytałam. Powiedziała więcej ode mnie, więc czułam się w obowiązku jeszcze coś dodać. – Co przez nią rozumiesz?

– Strategia... – zwolniła odrobinę, co w pełni doceniłam. – Trzeba pamiętać o całej masie rzeczy. Sama zobaczysz. Nawet jako szatniarka musisz znać wszystkie pozycje menu, dania stałe i promocje. Wiedzieć, z jakiej hodowli pochodził wieprzek i czym był karmiony. Będziesz musiała zapamiętać, jakich kwiatów użyto do bukietów, kto projektował zasłony, jakie mydło jest w podajnikach. Te informacje mają zasadnicze znaczenie i muszą być znane całemu personelowi. To jest podstawowa funkcja Wiki tej branży i nad nią pracuję.

Każda restauracja ma do niej oddzielny dostęp i może przechowywać informacje w tworzonej na bieżąco bazie danych, którą wytypowani pracownicy mogą aktualizować. Wykorzystuję sektor Madison Park Tavern jako dziennik zmian zachodzących w restauracji. Przypuszczam, że Jake wysłał ci informacje o dostępie dziś rano, choć jako praktykantka masz

uprawnienia tylko do odczytu. Nie możesz niczego redagować ani zamieszczać. Nie jestem pewna, jak reszta nowojorskich restauracji wykorzystuje swoje sektory, bo zadbałam o to, żeby nasz naprawdę był tylko nasz, rozumiesz? Jest tam też sektor publiczny, w którym wszyscy z branży wpisują różne rzeczy, żeby upubliczniać odpowiednie informacje na forum. W mieście jest około setki adminów, a strona ma około dwustu nowych odwiedzających dziennie. Każdy może na nią wejść, ale w większości to ludzie z branży, menedżerowie pracujący na sali albo zapleczu i wężący dziennikarze.

– Robi wrażenie.

– Prawda? A teraz poszerzam mój projekt z uniwerku: bazę danych, w której restauracja może namierzyć każdą potrawę, składniki, i poznać jej powodzenie na podstawie recenzji, liczby zamówień i – w mniejszym stopniu – zysku, który przyniosła. Dołączam informacje z innych restauracji razem z ich oceną. Próbuję dokopać się do danych statystycznych dotyczących czasu, składników i tym podobnych rzeczy. Chodzi o to, żeby na podstawie danych posiadanych na indywidualnym koncie Wiki móc przewidywać zdarzenia i dzięki temu podejmować kroki zapobiegawcze.

– Kroki zapobiegawcze przeciwko czemu? – Nie spotkałam nigdy kogoś, kto miałby takie podejście do danych o jedzeniu.

– Złym recenzjom. Oczywiście naszym ostatecznym celem są wyśmienite recenzje. Rzecz jasna w „New York Timesie”. Niedługo powinien nas odwiedzić Michael Saltz, bo Matthew zaczął być szefem kilka miesięcy temu. A to oznacza, że jesteśmy w grze. Jake cały czas dba, żeby były tylko najlepsze recenzje. Nie ma chwili odpoczynku.

Oj! Sam Michael Saltz. Ale mają jego nieaktualne zdjęcia. Chyba nawet Carey nie zdawała sobie z tego sprawy.

– A tak przy okazji. Wydaje mi się, że macie stare zdjęcia Michaela

Saltza?

Carey zaczęła oglądać paznokcie u rąk. Wydawało się, że wpadła w panikę.

– Według ciebie są nieaktualne? Znasz go?

– To, że znam, jest za dużo powiedziane. Ale myślę...

Nagle podbiegł do nas Jake z podkładką do pisania z klipsem.

– Carey, musimy iść. Mamy dwustuosobowe obłożenie na dzisiejszy wieczór, a dwadzieścioro z nich to goście specjalni.

Zerknęłam na listę rezerwacji i zobaczyłam wpis, jakiego dotąd nie widziałam: CZN, Bąbelki, Wieloryb, Maestro, Pani Robinson, PPS. Niektórzy ludzie mieli określone życzenia. Dostrzegłam notatkę o winie, żeby zostało podane w balsamicznej temperaturze dwudziestu dwóch stopni Celsjusza i specjalną prośbę o „sałatkę gongbao”, której nie było w menu.

– W porządku, muszę lecieć – powiedziała Carey. – Dokończymy później.

Jake zerknął na mnie, jakby podświadomie wiedział, że nie mogę czekać. Ale ja nie miałam odwagi, żeby o czymkolwiek mówić, jeszcze nie w tamtej chwili.

– Zobaczymy się jutro, Tia – powiedział. – Miłego dnia.

Oboje odeszli skupieni na liście dziwnie nazywających się gości na dzisiejszy wieczór. Ich notatki były szczegółowe, a stopień zindywidualizowania obsługi każdego zamówienia tak wysoki, że nie zdziwiłabym się, gdyby mieli biogramy każdego gościa, który kiedykolwiek przekroczył próg restauracji.

No i nie ulegało wątpliwości, że wizyta Michaela Saltza była priorytetem. Mieli doświadczenie, źródła i motywację do zidentyfikowania go – nawet jeśli posiadane przez nich zdjęcia były nieaktualne. Carey postawiła sobie za cel przewidzieć jego następne posunięcie.

Widziałam go tylko raz. Obiecał, że załatwi mi staż u Helen, ale do tego nie doszło. Michael Saltz, którego poznałam, okazał się mało ważnym dziwakiem, a nie wszechwładnym mężczyzną, którego z zapartym tchem obserwowali pracownicy Madison Park Tavern i wszystkich innych restauracji Nowego Jorku. Dlatego nic nie powiedziałam, wychodząc z założenia, że w restauracji wiedzą dużo więcej ode mnie.

Kiedy po przyjściu z pracy otworzyłam drzwi mieszkania, zastałam w pokoju ciemnowłosą dziewczynę robiącą sobie kreskę na powiece przed lustrem w drzwiach szafy.

– Cześć – powiedziała.

– Cześć.

– Jestem Melinda – przedstawiła się. – Teraz tu mieszkam. – Wskazała trzecią sypialnię, najmniejszą.

– Super – odpowiedziałam. – Jestem Tia. Jakim cudem nie zauważyłam, że się wprowadzasz? Twoje rzeczy przyjadą później?

– Mam tylko dwie walizki. – Wzruszyła ramionami.

Dojrzałam w jej pokoju dwie walizki i dmuchany materac.

– Emerald wspomniała, że przyjedziesz. Jak ją poznałaś?

– Dzięki magii Internetu. Jest trochę odlotowa, nie uważasz?

Rozejrzałam się po mieszkaniu, żeby mieć pewność, że Emerald wyszła. Mimo to nie miałam zamiaru powiedzieć tej obcej osobie, że zupełnie nie wiem, jak komunikować się z zachwycającą cały świat Emerald.

– Jest wspaniała.

– Pewnie tak... – przyznała Melinda i przewróciła oczami, nie odrywając wzroku od lustra. – Moim zdaniem jednak jest z nią coś dziwnego. Ale to między nami. Dziś rano, kiedy przyjechałam, pojawiła się rozmamłana i miała na sobie ciuchy, które wyglądały, jakby były z poprzedniego wieczora. A widziałaś tamtą szafę? Jest pełna męskich rzeczy. Nie wierzę,

żeby wszystkie należały do chłopaka, z którym chodzi, albo faceta, z którym sypia. Zresztą wszystko jedno. Nie mnie ją sądzić. Kiedy zauważyła, że zwróciłam na to uwagę, przeniosła wszystko do swojego pokoju.

– I co z tego? Nie bardzo nadążam.

Melinda wzięła do ręki opalizujący szaroniebieski cień do powiek i roześmiała się.

– Nie jestem pruderyjna, ale ta dziewczyna coś ukrywa. Coś, co wykracza poza relacje z facetami.

Widziałam, jak Elliott na nią zareagował – mimo że byłam z nimi w pokoju. Melinda chyba chciała zasugerować, że Emerald jest puszczalska. Może nawet na tym zarabia? Nie poprawiło mi to samopoczucia, ale poczułam małą satysfakcję, bo byłaby to skaza na olśniewającym wizerunku Emerald. Z drugiej strony zaskoczyłaby mnie, gdyby to była prawda.

– W każdym razie w moim pokoju jest za ciemno i muszę się malować w salonie, dopóki nie kupię sobie lampy. Wszystko zależy od oświetlenia – podsumowała.

Sposób, w jaki to powiedziała, sprawił, że zapomniałam o Emerald i roześmiałam się. Melinda też się zaśmiała.

– Wiem, że to dziwnie zabrzmiało. Ale taka już jestem. Lubię oświetlenie, otoczenie, nastrój – mówiła zamyślona. – Jestem zakochana w teatrze, rolach i tak dalej. Markuję nastrój.

Ponownie spojrzaliśmy na siebie.

– Markujesz?

– „Udawaj kogoś innego, aż osiągniesz cel, kolego”. Próbuję z różnymi ludźmi, aż w końcu trafiam na osobę, którą polubię.

Melinda nie była z tych mówiących: „Cześć, jak się masz, co studiujesz?”, charakterystycznych na Uniwersytecie Nowojorskim. Była powściągliwa i trochę tajemnicza. I to mi się podobało.

– Tak, jak polubiłam ciebie. – Melinda obróciła się i otaksowała mnie wzrokiem. – Interesująco wyglądasz. Kim jesteś? Meksykanką? Egipcjanką?  
– Ujęła kosmyk moich włosów, prostych i lśniących, cienkich i puszystych jednocześnie.

– Jestem w połowie biała, w jednej czwartej żółta, w jednej czwartej czarna.

Wzrok Melindy badał każdy centymetr mojej twarzy: duże usta, szeroki nos, loczki na linii włosów na czole. Widać było, że usiłuje mnie zdefiniować, czemu ja zawsze się opierałam. Przynajmniej jeśli chodzi o wygląd.

– Hm. Spoko. Faceci to uwielbiają.

Wybuchnęłam śmiechem.

– Nie mogę powiedzieć, że mam w tym wielkie doświadczenie.

Wzruszyła ramionami.

– No cóż, lalka, gdybym ja tak egzotycznie wyglądała, na pewno bym to wykorzystywała.

– W porządku, rozumiem... – uspokoiliam ją, choć mi pochlebiała.

– A ty? Czym się zajmujesz? – zapytała.

– Jestem na studiach podyplomowych z nauk o żywności, mam indywidualny tok studiów, ale ostatnie kilka tygodni zupełnie mnie skołowały. Myślę, że przez weekend muszę wszystko przewartościować i od nowa się określić. – Staralam się, żeby zabrzmiało to zabawnie, ale Melinda się nie śmiała. Zamiast tego znów obrzuciła mnie wnikliwym wzrokiem.

– Jedzenie jest w porządku. – Pokiwała głową. – Do diabła, jesteś w Nowym Jorku przez dający się przewidzieć czas. Witaj w światowej stolicy ponownego odkrywania siebie. Bądź tu sobie, kim zechcesz.

Nie odrywałam od niej wzroku, gdy nakładała na usta ciemnofioletową szminkę.



– OK, muszę się szykować do obiadu. – Zdecydowałam, że zjemy z Elliotem w Bakushan, zupełnie nowym miejscu w naszym sąsiedztwie, o którym mnóstwo pisano w prasie. – Do zobaczenia.

– Do zobaczenia – odpowiedziała, przyglądając się sobie w lustrze.

„Udawaj kogoś innego, aż osiągniesz cel, kolego”, powtarzałam w myślach. To zdanie mi się podobało, i mogło się okazać bardzo przydatne.

Kiedy wyszłam z łazienki, Melinda zdążyła zniknąć, za to pojawiła się Emerald w jednej ze swoich męskich marynarek. Skąd przyszła? Nasza nowa współlokatorka zasiała we mnie paskudne ziarno, a mój umysł je podlewał.

Usiadła na kanapie i wyciągnęła jakiś kawałek zwiniętego materiału przypominającego podkoszulek.

– Zrobiłam dość skomplikowaną bluzkę na ramiączka, a teraz nie wiem, jak ją nosić. – Wzięła ciastko z talerzyka. – Chcesz jedno? Kupiłam je w Health Haven na First Avenue. Wszystkie składniki ekologiczne i może nawet wegańskie.

– Nie, dzięki. Idziemy z Elliotem na obiad.

– Twoja praca w Madison Park Tavern jest do wyrzyciu, aż niewiarygodna – powiedziała Emerald. – Moim zdaniem tam tylko moda potrafi zadziwić. Madison Park Tavern jest niedaleko magazynów i domów mody. W zeszłym roku pracowałam dla projektantki biżuterii Oji, i zabrała mnie tam, kiedy „Vogue” zamieścił zdjęcie jednego z moich projektów. Wzięłyśmy zdumiewającą sałatkę, taką z kukurydzy. Ale była w niej nie tylko kukurydza. Była, wiesz, bardziej mięsna.

– Mamałyga? – podpowiedziałam.

– Raczej. W każdym razie redaktorzy i projektanci uwielbiają chodzić do Madison Park Tavern. Ucinają tam pogaduchy i oszukują samych siebie, myśląc, że jedzą niskokaloryczne sałatki. Obsługiwałaś już szatnię? Widziałaś projektantów?

– Byłam na degustacji menu. Jutro zaczynam.

Nie chciałam jej opowiadać o ludziach, których poznałam, i przyznać, że trochę mnie zafascynowali. Nie był to sekret, ale nie chciałam się tym dzielić. Nie chciałam też, żeby porównywała swój Nowy Jork z moim, bo byłam pewna, że jestem na przegranej pozycji. Dlatego zmieniłam temat.

– Byłaś w „Vogue”? Dlaczego przestałaś pracować dla Oji?

Emerald prychnęła i ponownie wzięła do rąk nową bluzkę.

– Bo szukam NWR.

– Niezbyt Wielkiej Rzeczy? – zgadywałam.

– Nie! – odpowiedziała, rzucając mi bluzkę. – Następnej Wielkiej Rzeczy. Jasne, zostanie u Oji byłoby super. Ale widzisz, nachodzili mnie różni ludzie. Inwestorzy, fotograficy, projektanci mody, dziennikarze. Co miałam robić? Zostać i lansować firmę Oji? Nie, wolę swoje projekty, wolę, gdy cała uwaga jest skierowana na mnie. Jeśli jakiś magazyn chce pokazać mnie i moją pracę, chętnie pomogę. Nie ma nic złego w niewielkim lansie.

– W lansie? – Przełknęłam ślinę.

Emerald w to weszła. Podobnie jak dziewczyna z lodami w parku wydawała się nie przejmować przyszłością.

– W lansie... to od lansowania. Przypomina pociąganie za sznurki. Zastanawiam się, jak wygląda twój strój w restauracji?

– Wszyscy chodzimy w garsonkach albo garniturach – odpowiedziałam.

– Jaki to rodzaj garsonek?

– No, garsonki. Zwykle, proste garsonki.

– Pokaż mi swoją.

– To nic specjalnego – powiedziałam.

Poszłam do pokoju i przyniosłam garsonkę, którą kupiłam z mamą, zanim poszłam na studia. Krój i materiał nie były zbyt szykowne.

– Och, taka? Nadaje się?

Rzuciłam ubranie na łóżko, zanim Emerald zapytała o markę.

– Jak to, czy się nadaje? Dlaczego miałyby się nie nadawać? To tylko garsonka.

– No, jest... jakby to powiedzieć... – Skrzywiła ładną buzię. – Jest... obciachowa. Powinnaś mieć coś znacznie lepszego niż tę... rzecz.

Znałam to uczucie bardzo dobrze z Yale i wiedziałam, że w Nowym Jorku może być tylko gorzej. W Yale mnóstwo dziewczyn chodziło w designerskich rzeczach, jakby szpilki za pięćset dolarów albo torebka za trzy tysiące były darem od Boga. W niektórych przypadkach rzeczywiście tak było. Dziewczyny mieszkały w luksusowych apartamentach, nie w maleńkich pokojach akademika. Nosiły książki w torbach od znanych projektantów i przyjeżdżały na zajęcia taksówkami. Trzymały się razem, nawet jeśli pochodziły z miejsc bardzo od siebie oddalonych: Nowego Jorku, Los Angeles, Houston, ale i z Dubaju, Hongkongu, Paryża, Santorini. Od pojawienia się na kampusie wiedziały, że ludzie tacy jak ja nie należą do ich gatunku. Rozpoznawały się po jakimś kodzie ukrytym w ubraniach, włosach albo zapachu.

W Yale po raz pierwszy zwróciłam uwagę na to, w co jestem ubrana. Kiedy jednak próbowałam to poprawić, zwykle ponosiłam klęskę. Choć nikt nie wytykał mi tego, wiedziałam, że nie sprostim wymaganiom. Moje dzinsy nie miały odpowiedniego koloru. Wzór na bluzce był niemodny. Mogłam próbować dokładnie naśladować czyjś styl, oczywiście w tańszym wydaniu, ale zawsze coś się nie zgadzało: proporcje albo tkanina.

Elliott nie przywiązywał wagi do tego typu rzeczy i im bardziej byłam w nim zakochana, tym mniej przejmowałam się niedostatkami. Ludzie przestali mnie obchodzić. Lubił mnie taką, jaką byłam. Nie mogłam się doczekać jego przyjścia.

– To nie jest magazyn o modzie, tylko restauracja. Nikt nie zawraca sobie

głowy wymyślnymi ubraniami. Wszyscy noszą coś podobnego do tej garsonki.

– Nie, nie noszą czegoś podobnego. – Emerald roześmiała się. – Gwarantuje ci. Mają rzeczy od Hugo Bossa, Toma Forda, a starsi może od Armaniego. Założę się, że nawet pomocnicy kelnera noszą markowe ubrania. Gdybyś była etatowym pracownikiem, pewnie kupiliby ci garsonkę, a tak, to do ciebie należy wykazanie się inicjatywą. I włożenie bajecznej garsonki.

Chciałam powiedzieć, że to wariactwo. Przekonywałam siebie, że w restauracji chodzi o jedzenie, tak jak w Yale strofowałam się, że chodziło tam o naukę.

Wiedziałam jednak, że to nie był prawdziwy obraz. Yale nie zyskało sławy bez powodu. Bogaci studenci rzadko brali udział w zajęciach, spędzali nocę w ekskluzywnych klubach Nowego Jorku, dowożeni tam wynajmowanymi samochodami, a i tak dostawali najlepsze posady po studiach. Przeskakiwali konkurencję i przechodzili od razu na wybrane stanowiska w firmach ubezpieczeniowych, kancelariach prawnych i firmach konsultingowych. Stawali się z dnia na dzień autorami bestsellerów albo rzutkami przedsiębiorcami. Jedna z dziewczyn, pochodząca z ambitnej i bogatej rodziny ze Szwajcarii, szybko zaczęła brylować jako „konsultantka stylu życia” i stała się gwiazdą mediów.

Musiałam przyznać, że Madison Park Tavern to była nie tylko restauracja. Podobnie jak wszystkie inne jej klasy, była miejscem ze swoją atmosferą, na co składały się także rytm działania personelu i najdrobniejsze szczegóły – aż po ulizane fryzury kelnerek. Wszystko dla ludzi, którzy zjawiali się tam, by jeść, dobić interesy przy lunchu albo szeptać sobie sekrety przy obiedzie.

Emerald chciała pomóc mi kupić garsonkę, która pozwoliłaby stać się częścią tej maszyny.

– Co o tym myślisz? – zapytała. – To nie powinna być trudna decyzja. Pojedziemy jutro do śródmieścia, do Triny, sklepu z używanymi rzeczami. Jesteś niewysoka, masz płaski tyłek typowy dla Upper East Side, więc ciuchy stamtąd powinny na ciebie pasować. Kupimy tanią garsonkę, a ja ją dla ciebie przerobię.

– Czy garsonki tam kosztują pięćset dolarów lub coś koło tego? – Oczywiście chciałabym nosić markowe rzeczy. Bardzo bym chciała być jedną z dziewczyn z Yale, które biorą po prostu rodzinną kartę kredytową, jadą metrem na Manhattan i robią zakupy. Ale nie byłam jedną z nich.

– Nie przejmuj się tym – odpowiedziała Emerald. – Właścicielka jest przyjaciółką rodziny, jeżdżę tam od dawna, chociaż potrzebowałabym kostki masła i modlitwy, żeby się wcisnąć w większość rzeczy, które ona sprzedaje.

Na studiach spędziłam dużo czasu, starając się zdusić w sobie zainteresowanie tymi rzeczami. Ubraniem. Nocnym życiem. Restauracjami. Nieruchomościami. Obsesjami Nowego Jorku. Bałam się, że pęknie skorupa, którą z takim trudem zbudowałam, więc już miałam zamiar zrezygnować z propozycji Emerald, kiedy otworzyły się drzwi.

– Cześć, dziewczyno z restauracji! – Elliott przywitał się ze mną, uśmiechnięty. Wpatrywałam się w niego do chwili, gdy spojrzał na Emerald i jego uwaga – razem z moim postanowieniem – rozviała się. – Witam i ciebie, Emerald. Odnoszę wrażenie, że masz jakieś powiązania ze wszystkimi w mieście? Spotkałem właśnie trzy osoby, które cię znają.

– Hej, mieszkasz na Manhattanie. Wszystko zależy od tego, kogo znasz – odpowiedziała, wypinając piersi, które wydawały się jeszcze większe pod ogromnym jedwabnym szalem.

– Wszystko jedno! – wtrąciłam się. Ostatnią rzeczą, jakiej chciałam, to pozwolić Emerald na mówienie o jej „powiązaniach”. – Em właśnie mówiła, jak bardzo potrzebuję nowej garsonki do pracy – zwróciłam się do Elliotta,

pewna, że zaprotestuje przeciwko kupowaniu niepotrzebnego ubrania. – Bo jej zdaniem ta, którą mam, jest „obciachowa”.

– O, super, to bardzo dobry pomysł.

Wpatrywałam się w niego, oniemiała.

– Naprawdę?

– Myślę, że będziesz ładnie wyglądała w nowej garsonce – odpowiedział. Czy miał na myśli „nową”? Czy też chodziło mu o markową? Podłapał to od Emerald?

– Widzisz? – odezwała się Emerald, upajając się swoim triumfem. – Daj spokój, mogę zacząć doradzać ci nawet dziś wieczorem. Nauczę cię, jak się lansować, i ubiorę na dzisiejszy obiad.

– Nie, to nie będzie konieczne. Musimy...

– Och, nie stanie ci się krzywda, prawda? – zapytał Elliott. – Tak dla zabawy. – Poszedł za Emerald do jej pokoju. Obrócili się oboje, czekając na mnie.

– No, chodź – dodała Emerald. – Twój chłopak chce trochę odmiany.

Nie roześmiałam się, ale zauważyłam, że Elliott stłumił uśmiech. Powlokłam się do pokoju Emerald, jednak stanęłam w drzwiach z ramionami skrzyżowanymi na piersiach.

– Ta będzie dla ciebie bardzo twarzowa – powiedziała, wyciągając sukienkę z szafy. – Jest trochę w stylu Halstona, podkreśli twoje śliczne piersi i zaakcentuje płaski brzuch. A potem to... – Trzymała w ręku krótką skórzaną kurtkę. – Też jest z lat siedemdziesiątych, zaostrza wygląd. Żebyś nie była taka śliczna.

Patrzyła na mnie i czekała na reakcję. Elliot usiadł w jej fotelu obitym ałtąsem, rozbawiony sytuacją.

– W porządku, przymierzę je. – Nie miałam siły, żeby protestować wobec przymilającej się Emerald.

Złapałam wieszak i wróciłam do swojego pokoju. Włożyłam sukienkę. Naprawdę okazała się twarzowa. Czerwona tkanina była zebrana przy piersiach, opadała po bokach i przechodziła w niewielki klosz przy kolanach. Przymierzyłam ramoneskę i pomyślałam, że sama nigdy bym jej nie kupiła. Ponownie Emerald miała rację. Nie czułam się już zielona i nie byłam wystraszona, ale raczej silna i jakby chroniona. Zrozumiałam, dlaczego wiele kobiet w Nowym Jorku nosiło skóry.

– Wyglądasz niewiarygodnie! – Emerald skakała do góry, kiedy weszłam do salonu. Uspokoila się za chwilę, by podziwiać swoje dzieło. – Och, czerwony wygląda fantastycznie na twoim ciele. I kurtka. To jest doskonałe. Zatrzymaj je. Dla mnie są za szczupłe.

– Kurde! – krzyknął Elliott. – Wyglądasz wspaniale.

– Ostatnia rzecz – odezwała się Emerald. – Weź tę torebkę, co przypieczętuje umowę. To najnowsza torebka z Proenza Schouler. To nowa kolekcja. Nie będzie jej w sklepach jeszcze przez rok.

Spojrzałam na torebkę, niebiesko-zielono-żółty prostokąt z wszytymi trójkątami i kawałkami fakturowej skóry. Końska skóra z włosiem, jakaś inna skóra, może węża albo płaszczki?

– Torebkę ci pożyczam. Ale nie myśl o zwracaniu mi pozostałych rzeczy.

– W porządku. – Nienawidziłam tego, że postawiła mnie w tej sytuacji, ale ubrania i torebka były cudowne. Wyglądałam lepiej i pod jakimiś względami poczułam się lepiej. Emerald, choć prawie mnie nie znała, rozgryzła mój kod tkanin i proporcji. Bardzo długo starałam się do niego dobrać, a jej udało się to z zamkniętymi oczami. To była prawdziwa magia.

– Ale pamiętaj, żadnego ubierania mnie poza dzisiejszym wieczorem – zapowiedziałam. Nie zniosłabym tego więcej. Odwróciłam się do mojego zdradzieckiego chłopaka i wyprowadziłam go z pokoju. – Chodź – powiedziałam. – Musimy już iść.

Bakushan była otwarta od kilku miesięcy, ale oczekiwania wobec niej były już wyjątkowo wysokie. Mimo to bardzo niewielu ludzi wspominało o jedzeniu. Zamiast tego wszyscy pisali o wspinającym się po szczeblach kariery, i tak już bardzo dobrym szefie kuchni, Pascalu Foksie. Zgodnie z tym, co pojawiło się prawie we wszystkich artykułach, rzucił studia i pracował w najlepszych francuskich restauracjach na całym świecie. Potem, w wieku dwudziestu pięciu lat, znajdując się na każdej liście „30 poniżej 30”, dostał propozycję przejęcia L'Escalier, instytucji w centrum miasta z białymi obrusami i sufitem jak w katedrze. I w chwili kiedy Nowy Jork był gotowy na przyjęcie go do królestwa Nieśmiertelnych Szefów Kuchni, co było synonimem pewnego poziomu luksusowej doskonałości, Pascal oświadczył, że otworzy własną restaurację. Nie miał ani lokalizacji, ani pomysłu – tak przynajmniej mówił w wywiadach – a jedynie przekonanie, że nie chce wpaść w pułapkę stania się kolejnym szefem kuchni w kolejnej ekskluzywnej francuskiej restauracji.

I tak oto stanęliśmy przed jego nowym miejscem. Trudno było je sklasyfikować. Czytałam, że jest postmodernistyczne i azjatycko-amerykańskie. Jedzenie nie dawało się jeszcze określić, ale wewnątrz było w porządku, przynajmniej z mojego punktu widzenia, a patrzyłam z dobrego miejsca na chodniku. Dochodziła szósta i o tej porze trzeba było czekać czterdzieści pięć minut na stolik nieobjęty rezerwacją.

Przyglądałam się kolejce. Zwróciłam uwagę na dwie dziewczyny w obcisłych krótkich sukienkach. Jedna trzymała magazyn kulinarny ze zdjęciem Pascala Foksa na okładce na tle niewyraźnej kuchni. Zerknęłam na zdjęcie. Miał ciemnobrązowe oczy ze złotą smużką i włosy w czarującym nieładzie – dłuższe kosmyki sterczały we wszystkie strony i rzucały cień na kształtne policzki.

Pascal był wyjątkowo przystojny. Wcześniej nie zwracałam uwagi na



wrzawę wokół jego wyglądu, ale te dziewczyny wpatrzone w zdjęcie sprawiły, że jego urodę trudno było mi zignorować.

To był nowojorski zakład gastronomiczny. W tutejszych restauracjach liczyło się nie tylko menu, ale i atrakcyjność szefa kuchni, rodzaj muzyki i kolejka przed wejściem. Było też coś jeszcze. Podczas gdy Elliott bawił się telefonem, przyglądałam się grupie kobiet wchodzących jak gdyby nigdy nic do restauracji. Wszyscy czekający patrzyli na nie kosym wzrokiem, kiedy znikwały w środku na swych niesamowicie wysokich obcasach i w markowych ciuchach. Nie miały krótkich i obcisłych sukienek jak dziewczyny z kolejki. Te nie były najpiękniejsze. Ale działały jak magnes. Jedna z nich, Azjatka, miała fioletowo-szare dredy idealnie współgrające z szerokimi spodniami w kwiecisty wzór i krótką bluzeczką. Czarnoskóra łyśsa kobieta była ubrana w niebieską sukienkę do kolan z rozcięciami na obojczyku i – ryzykownie – na biodrach. Kolejna kobieta – o pełnej figurze – włożyła czarną sukienkę i pasującą do niej długą do ziemi pelerynę. Weszły prosto z ulicy i dostały stół od frontu, co było porażającym sukcesem.

Nowojorskie restauracje wykorzystywały każdą okazję do szpanowania.

Patrzyłam, jak przeglądały menu, kiedy ktoś się do mnie zbliżył. Wielki i rudy, czerwony na twarzy mężczyzna-dziecko. Kyle Lorimer, znajomy z bankietu. Miał na sobie zwykłą koszulę z krótkimi rękawami. Podszedł z szeroko rozłożonymi ramionami.

– Cześć, Tia! Jak leci? – Popatrywał to na mnie, to na Elliotta. – Jestem Kyle, miło cię poznać – powiedział do Elliotta.

Elliott podał mu rękę i przedstawił się.

– Wiecie co? – kontynuował Kyle. – Dostałem się na praktykę do Helen Lansky. Słyszałem, że trafiłaś do Madison Park Tavern. Gratulacje!

Poczułam się nieswojo. Podobało mi się w Madison Park Tavern, ale nadal bolało mnie, że nie dostałam się do Helen, mimo włożenia w to

mnóstwa pracy i wielu kombinacji,

– O, dzięki – wydukałam. – I ja też ci gratuluje! – Zmusiłam się do wesołości, na ile potrafiłam to zrobić.

– No, prawie mi odbiło z radości – powiedział Kyle. – Ale Madison Park Tavern też brzmi niesamowicie. Muszę lecieć, bawcie się dobrze w Bakushan. Od dawna chcę tu zjeść.

– Dzięki, stary – rzucił Elliott.

– Do zobaczenia – pożegnałam go, mając nadzieję, że mój uśmiech nie wyglądał na tak fałszywy, jakim był w rzeczywistości.

Kyle odszedł, a ja wróciłam wzrokiem do kobiet siedzących przy frontowym oknie. Pięknych, przyciągających uwagę kobiet, które weszły do jednej z najmodniejszych restauracji w mieście i czuły się tam jak u siebie.

Przyglądałam się każdemu ich centymetrowi. Włosom, ubraniom i butom. Sposobowi, w jaki trzymały menu końcami palców, i w jaki piły koktajle, ściągając przy tym wargi, jakby od niechcenia.

Przypominały mi pewną paczkę koleżanek ze studiów, choć te dziewczyny tutaj – a właściwie kobiety – były inne. Nie urodziły się z przywilejami. Wyglądały na kogoś, kto sam do wszystkiego doszedł, na kreatorki swojego wyglądu i stylu, dokładnie z planem.

A potem spostrzegłam coś, co miałam wspólnego z ich przywódczynią, brunetką o rasowym, królewskim nosie, w obcisłym topie bez ramiączek w białe plamy i cieniuseńkiej białej spódnicy.

Podeszłam do hostessy, najpewniej przyszłej modelki, ubranej w atramentowoczarne legginsy, haftowaną kamizelkę i w buty na koturnach. Serce waliło mi jak młotem, ale Nowy Jork nie jest dla mięczaków. Ubranie od Emerald nie było tylko zbroją. Stało się też bronią.

– Przepraszam – zaczęłam, dbając o to, żeby torebka Emerald, prosto z wybiegu, znalazła się przede mną. – Jak długo trzeba jeszcze czekać?

Wzrok hostessy przeskoczył na połyskującą torebkę. Wyprostowałam się i spojrzałam władczo na dziewczynę. „Udawaj kogoś innego, aż osiągniesz cel, kolego”. Nie mogłam pozwolić, żeby chełpienie się Kyle'a praktyką u Helen wytrąciło mnie z równowagi. Emerald nie będzie mnie peszyła krytycznym wzrokiem. Ukształtuję siebie jak tamte kobiety.

– W ogóle, proszę pani – odpowiedziała hostessa. Zamknęła książkę rezerwacji i obróciła się na piętnastocentymetrowych koturnach. – Proszę za mną.

Zawołałam Elliotta, a kolejka kolektywnie naburmuszyła się, bo wyminęliśmy ją. Nie słyszałam jednak narzekań. Zamiast tego wsłuchiwałam się w słowa hostessy:

– A tak przy okazji, strasznie podoba mi się pani torebka.

Usiedliśmy na froncie restauracji, w jednym rzędzie z tajemniczymi kobietami z aurą władzy.

– Tkwimy tu jak na widelcu – stwierdził Elliott, podczas gdy ludzie stukali w szybę i głośno zachwycali się daniami podawanymi na sąsiedni stolik. – Miejsce jest dobre, prawda?

– Aha – przyznałam. – Właśnie takie niesamowite miało być. Choć menu jest totalnie kontrowersyjne.

– Kontrowersyjne, powiadasz? Nawigowanie na tym terenie zostawiam w twoich rękach.

– Daj spokój. Zamawiaj razem ze mną. Proszę.

– Nie, nie, niczym się nie przejmuj – powiedział. – Zaszalej na całego!

– W porządku... – zgodziłam się. – Co powiesz na... owsiankę z żołądkami? – To naprawdę było w menu.

– Brzmi fantastycznie.

Zachichotałam.

– Albo na wieprzowinę z trzema galaretkami z grasicy cielecej.

– Tylko trzema? Wolałbym co najmniej sześć.

Trzymałam menu w rękach niczym jakiś kontroler dokonujący inwentaryzacji.

– A co sądzisz o ramen z truskawkami na wywarze z orzeszków ziemnych? – zaryzykowałam.

– Ach, to słodki nektar mojej młodości.

Rozstawiłam szerzej łokcie.

– W porządku, panie Chamber. Widzę, że ma pan bardzo wyrafinowany smak. Co oznacza, że po prostu musi pan zjeść antara na parze ze wstążkami z czekolady mrożonej azotem.

– Kochanie, niezjedzenie tego byłoby bluźnierstwem.

Oboje wybuchnęliśmy śmiechem, a para siedząca obok popatrzyła na nas z oburzeniem, co spotęgowało jeszcze nasz śmiech. Zaczynałam się czuć jak w dawnych czasach.

– No dobrze, ale teraz na poważnie – powiedziałam, głaszcząc Eliotta po dłoni przez szerokość stolika. – Na co masz ochotę?

– Ty decydujesz, T. Ufam ci.

Poddałam się i wybrałam trzy dania, o których najwięcej mówiono: flan z maślanki i parmezanu z wywarem z klonu, pierożki ze ślimakami i wieprzowiną, polane spienioną oliwą szczypiorkową oraz wołowe pulpety z chipsami z kolendry smażonymi w głębokim tłuszczu. Zwykle nie zamawialiśmy w restauracjach podobnych rzeczy, ale o to właśnie chodziło.

Kiedy czekaliśmy na jedzenie, Elliott opowiadał mi o stażu w nowojorskim ogrodzie botanicznym, gdzie badał trucizny i ich medyczne zastosowania. Szykowali się do wystawy, organizowanej wspólnie z Beth Israel Medical Center i Cornell Medical College.

– Kilku lekarzy odwiedziło dzisiaj laboratorium i byli pod wrażeniem naszej pracy. Wygląda na to, że w chwili otwarcia wystawy będziemy mieli

wyniki badań na pacjentach. Ludzie byli naprawdę otwarci. Dzisiaj ktoś wyznał, że po zastosowanym przez nas leczeniu ustąpiły wszystkie bóle. Gdy myślę o tych ludziach, ośrodku badań, programie, to czuję... – Przełknął głośno ślinę. – Czuję się tak, jakbym żył we śnie.

– Elliott... – zaczęłam. Zerwałam się z krzesła i uściskałam go. – To niesamowite. Tak się cieszę, że jesteś zadowolony.

– I u ciebie też sprawy dobrze wyglądają. Polubiłaś tę restaurację.

To, że nie powiedział tego w formie pytania, nie uszło mojej uwagi. Zawsze patrzył na świat od najjaśniejszej strony i choć między innymi dlatego go kochałam, żałowałam, że nie mógł mi pomóc w radzeniu sobie z przygnębiającymi odczuciami – brakiem pewności siebie i rozczarowaniem. Wątpliwościami i żalem.

Z uśmiechem szczęścia na ustach, najlepszym z mojego repertuaru, potwierdziłam:

– Tak, tam jest wspaniale.

W tej samej chwili pomocnik kelnera – z kolczykiem w nosie – dołął nam wody i podano jedzenie.

– To jest... sama nie wiem. Przyzwyczaiałam się do myśli, że będę u Helen. To była moja wytyczona droga, pamiętasz? Ale teraz mam wątpliwości, czy dobrze to obmyśliłam. Jesteśmy w Nowym Jorku, jemy obiad w najmodniejszej nowej knajpie. Jutro zaczynam praktykę w czterogwiazdkowej restauracji. Ludziom zależy na takich miejscach. Ważnym ludziom.

– Ważnym ludziom? – powtórzył, wysuwając brodę do przodu.

Wspominanie przy Elliotcie o statusie społecznym zawsze było rodzajem gafy. Jeszcze na studiach był bardzo pewny siebie. Teraz wydawało mi się, że brakowało mu perspektywy. Za wszystkim w Nowym Jorku stał status. Nawet na Uniwersytecie Nowojorskim ludzie nie mówili tyle o swoich

specjalnościach, ile o restauracjach, w których jedli, klubach, do których się dostali, celebrytach, z którymi ucieli sobie pogawędkę na jakiejś modnej, ale nieznannej plebsowi ulicy.

– Myślę, że praktyka w Madison Park Tavern będzie dla mnie bardzo korzystna. Zawsze mogę wrócić do Helen. A poza tym ona nie zajmuje się takimi rzeczami. – Usiłowałam jakąś wybrnąć z sytuacji, wskazując na jedzenie przed nami. – Próbowałam dzisiaj w pracy niesamowitych dań, a popatrz tylko na to, co mamy w Bakushan! Te pierożki są nieziemskie. Jedzenie ślimaków to jedno, jest ambitne samo w sobie, ale łączenie ich z wieprzowiną i szczypiorkiem? To genialne, prawda? Sos jest niewiarygodny, to jak skok na główkę w jezioro smaku. Ale czy Helen Lansky jest naprawdę pomysłowa?

Chyba za mocno przeżywałam spotkanie z Kyle'em, bo usiłowałam przesadnie zrekompensować sobie brak pewności siebie. A może po prostu wszystko racjonalizowałam. Te potrawy naprawdę do mnie przemawiały i czułam, że moja jedzeniowa lojalność zaczyna drzeć w posadach. Nadal uwielbiałam Helen, ale restauracje miały własne syrenie pieśni.

Spojrzałam na talerz Elliotta i zobaczyłam, że niczego nie ruszył, poza jednym nadgryzionym kawałkiem, odłożonym na bok.

Nie wierzyłam własnym oczom.

– Nie smakuje ci to, co zamówiłam?

– Ślimaki? Chodzi o to... – odpowiedział. – To nie moja bajka. I smakuje jakoś tak jak piasek...W każdym razie możemy rozmawiać o Helen. Zmieniłaś zdanie w jej sprawie?

– Nie, zaczekaj. Niczego nie zjadłeś? – Emocjonalnie odebrałam fakt, że nie tknął ani jednej potrawy. W końcu to ja wybrałam tę restaurację i zamówiłam jedzenie. Kiedy eksperymentowałam z gotowaniem na studiach i czasem naprawdę mnie ponosiło, Elliott zawsze wszystko zjadał.

– Mogliśmy zamówić inne rzeczy z karty – powiedziałam, czując, jak uchodzi ze mnie powietrze.

– Wiem. Ale chciałem, żebyś ty wszystko zamawiała, bo to miejsce dla ciebie.

– Myślałam, że będzie ci smakowało. Zupełnie przestrzeliłam?

Elliott wiercił się na krześle.

– To po prostu nie w moim stylu. Szczerze – wolę jeść to, co ugotujesz z książek kucharskich Helen. Dużo bardziej jest dla mnie.

Straciłam apetyt. I wtedy weszła ona, ignorując zupełnie kolejkę na zewnątrz.

Emerald przemieniła się w kogoś zupełnie innego – miała biały top z głębokim dekoltem, który odsłaniał rowek między piersiami, dzinsy i czarne kozaczki wysokie do kolan oraz jedną ze swoich podejrzanych męskich marynarek. Całkiem dobrze się czułam w jej sukience, ale mój dobry nastrój prysnął w chwili, gdy ją zobaczyłam.

– Moi przyjaciele się spóźniają, więc pomyślałam, że was poszukam! – powiedziała Emerald. – Kolejka jest obłędna! Kto by pomyślał, że Bakashu stanie się takim miejscem? – Pochyliła się, żeby spojrzeć na talerz Elliotta, a ja mogłabym przysiąc, że zajrzał jej w dekolt.

– Bakushan – poprawiłam ją obojętnym tonem.

– Och! Ha, ha! Racja, wiedziałam. Ale co jecie? To miejsce jest spoko. Podoba mi się tutaj. – Wzięła menu ze stolika hostessy, szybko przejrzała i zakryła nim usta, jakby miała podzielić się z nami jakimś sekretem. – Menu jest jakieś dziwne, nie uważacie? Ślimaki, czekolada... a co to jest pandan? Chyba zamówię kurczaka? Wywaliłabym niektóre z tych porąbanych potraw. – Zdjęła marynarkę i usiadła przy naszym stoliku.

– Ja też wezmę kurczaka – odezwał się Elliott, odwracając wzrok, a potem spojrzął na mnie i znowu uciekł oczami. – Przepraszam, ale

naprawdę jestem głodny.

– Mogłeś powiedzieć, że chcesz kurczaka... – starałam się mówić głosem zupełnie beznamietnym, żeby Emerald nie zorientowała się, że coś poszło nie tak między nami. Popatrzyłam na Elliotta i starałam się ze wszystkich sił przekazać mu prośbę: proszę, niech ten obiad będzie czymś przyjemnym.

Ale on tego nie dostrzegł albo się tym nie przejął, bo zaczął rozmawiać z Emerald.

– Jak się tu dostałaś? – zapytał niepokojąco swobodnym tonem. – My musieliśmy czekać w kolejce.

Emerald wzruszyła ramionami w sposób jednocześnie skromny i chępliwy. Och, to nie jest problem dla kogoś takiego, jak ja.

– Zaraz, jak się nazywa szef kuchni? – zapytała. – Chyba czytałam o nim w „Elle”.

– Ooooh, w „Elle” – przedrzeźnił ją Elliott. – W takim razie musi być strasznie ważny.

– Bo jest strasznie ważny! – odpowiedziała Emerald, uderzając go menu.  
– A do tego przystojny!

Miałam ochotę krzyknąć: Dość tego! Chciałabym zacząć cały ten wieczór jeszcze raz od nowa – nie mieć na sobie ubrań Emerald, nie spotkać Kyle'a, nie zamawiać jedzenia.

– Nazywa się Paul Fox – powiedziałam cicho, stanowczo za cicho jak na zwyczajną rozmowę, niesłyszalna w gwarze panującym w restauracji.

Choć para i dym przesłaniały trochę Pascala w otwartej kuchni, dość dobrze go widziałam. Mimo że przyciągał uwagę mediów, nie przypominał człowieka, który przejmuje się tym, że ktoś robi mu zdjęcia, że ma status celebryty. Wyglądał jak poważny szef kuchni, który ma mnóstwo roboty. Biegał bokiem po wąskiej kuchni, coś wyrzucał. Rękawy miał podwinięte do łokci, co odsłaniało wzory nieczytelnych tatuaży.



Jak we śnie słyszałam muzykę tej restauracji, Elliotta i Emerald rozmawiających pewnie o pracy albo smaku kurczaka. Nie żałowałam już, że przyszliśmy do Bakushan. Nie powinnam jednak przyprowadzać tu Elliotta. To okropne stwierdzenie, ale dlaczego pomyślałam, że mu się tu spodoba?

Nabiłam na widelec pierożek z wieprzowiną i ślimakiem, niedojedzony przez Elliotta i prawdopodobnie odłożony przez niego z dużą radością, i zjadłam. Może to tylko wynik sugestii, ale tym razem rzeczywiście poczułam piasek.

Wróciła kelnerka.

– Dwa kurczaki... dla tej pary?

Uśmiechnęłam się z przekąsem do nieświadomej niczego kobiety, a potem ponownie spojrzałam na Emerald i Elliotta. Popęłniła kretyński błąd w ocenie, ale nie mogłam jej winić. Ta dwójka rozmawiała i śmiała się. Byli odprężeni, a ja spięta. Wyglądali na parę, zadowoloną i szczęśliwą, podczas gdy mną targał niepokój, bo zdałam sobie sprawę, że dokonałam niewłaściwych wyborów.

Gdy podniosłam wzrok, zobaczyłam, że szef kuchni, Pascal, stoi przy naszym stoliku.

– Przepraszam na chwilę. – Sięgnął nade mną i myślę, że obie z Emerald zachłysnęłyśmy się powietrzem.

Pachniał bekonem i karmelizowaną cebulą. Miał twarz gwiazdy filmowej, łagodną, jakby rzeźbioną. Niewielki zarost. Ciemną skórę i duże oczy o długich, grubych rzęsach. A co ze złotą smużką na tęczówce? Na żywo wyglądała nawet lepiej, błyszczała nakrapiana światłem.

Poczułam się jak Melinda w naszym salonie, kiedy pytała, kim jestem. Czy był Egipcjaninem? Meksykaninem? Hiszpanem? Wyglądał jak model albo aktor.

Pascal wydawał się nie zauważać, że się w niego wgapiamy. Zabrał

z naszego stolika ostry sos kimchi-ghi, własnej roboty, i postawił jakąś buteleczkę. Posłał nam coś w rodzaju nikłego uśmiechu i odszedł do innych stolików, przyprawiając niemal wszystkie dziewczyny – i wielu facetów – o dreszcze emocji.

– Ha! – westchnęła Emerald, w widoczny sposób wniebowzięta. – To było mocne, prawda?

– Taaa... – Elliott wzruszył ramionami. – Ten facet... ma mnóstwo tatuaży.

Patrzyłam na Pascala, wracającego do kuchni. Wydało mi się, że kiedy mijał granicę kuchni z salą jadalną, odwzajemnił moje spojrzenie.

Tak, racja, Tia, pomyślałam. Jakby to mogło się wydarzyć. Prawdopodobnie patrzył na którąś z kobiet, które nie załatwiały sobie stolika dzięki pożyczonym ciuchom.

Emerald nie wróciła do domu po wizycie w Bakushan. A ja spędziłam resztę wieczoru na czytaniu w internecie o nowojorskich restauracjach. Chciałam dowiedzieć się wszystkiego – o miejscach, które powinno się odwiedzić, ludziach, których powinno się znać, rzeczach, które powinno się mówić. Nie chciałam nigdy więcej być ignorantką przy stole ani naiwniaczką w obciachowym ubraniu, czekającą w kolejce na wejście. Nie chciałam zostawać w tyle.

W kamienicy zapanowała cisza, Nowy Jork zasnął na krótko, ale ja nie spałam.

Weszłam na stronę Madison Park Tavern, administrowaną przez Carey, i chciwie chłonełam szczegóły dotyczące menu, kwiatów, a nawet mydła w toalecie.

Znalazłam też znaczenie skrótów na liście rezerwacji Jake'a:

MM: Mnóstwo Miłości.

CZN: Coś Za Nic. Najczęściej przystawka lub deser.

Bąbelki: szampan w chwili przyjścia.

PPS: Powitanie Przez Szefa.

I znalazłam też termin, który zawierał w sobie wszystko: PEX.  
Z francuskiego.

Personne Extraordinaire. Osoba wyjątkowa.

Choć byłam coraz bardziej zmęczona, ta wiedza dodała mi sił. W chwili gdy usłyszałam świergot ptaków za oknem i słońce zaczęło wpełzać na niebo, miałam coś, czego mogłam się chwycić. Wiedzę, przekonanie i kierunek. I cel: stać się wyjątkową osobą.

## ROZDZIAŁ 5

Obudziłam się trzy godziny później i zobaczyłam nieumalowaną twarz współlokatorki.

– Hej, słoneczko! Idziemy kupić ci garsonkę, a potem coś zjemy. Dzisiaj wieczorem pierwszy raz idziesz do pracy, prawda?

– Jezu, Emerald. Myślałam, że nie jesteś rannym ptaszkiem. Która godzina?

– Nie mogę się doczekać, kiedy cię ubiorę, jak trzeba. Dobrze się bawiłaś wczoraj wieczorem? Świetnie wyglądałaś w tej sukience. Próbowiałaś mojego kurczaka?

– Nie, nie próbowałam. Bo nie idzie się do Bakushan, żeby jeść kurczaka. Tam się chodzi, żeby...

– Tak, tak. To mnie pozwij do sądu.

Ściągnęła za mnie kołdrę i wyciągnęła z łóżka. Miałam iść z nią na zakupy, czy tego chciałam, czy nie.

Sklep znajdował się przy jednej z tych superdrogich ulic, gdzie stał rząd budynków z piaskowca z garażami dla lokatorów. Każdy dom prezentował inny styl. W jednym mogłeś oglądać ciężkie atłasowe zasłony, zwaliste antyczne meble i na każdej ścianie olejne portrety osób pozbawionych uśmiechu. Następny należał do rodziny pracującej w show-biznesie – na dachu chyba stała wanna. W kolejnym mieszkali poważni kolekcjonerzy sztuki, raczej bezdrietni, bo wszystko, co dostrzegłam przez okna, było białe, kosztowne i idealnie skomponowane.

Kiedy weszłyśmy do sklepu, rozległ się dzwonek. Na każdej ścianie wąskiego pomieszczenia wisały ubrania. Buty stały na podłodze, a czapki

i torebki leżały na półkach. Rzeczy na wieszakach posegregowano kolorami, ale to był jedyny rodzaj porządku, jaki zauważyłam. Wisiały obok siebie w tym samym kolorze letnie sukienki, grube zimowe palta, kreacje z cekinami. W wielu sklepach zmieniano asortyment zgodnie z sezonem, ale w tym miejscu najwyraźniej wszystko można było dostać przez cały rok.

– Cześć, Em! – śpiewnie zawołała właścicielka. Okazała się kobietą z wielkim biustem i utapirowanymi, pierzastymi włosami. – Całe wieki cię nie wiedziałam! Musisz opowiedzieć mi o wszystkim, co się wydarzyło w twoim życiu.

– Cześć, Sherri. Jestem zavalona robotą przy nowym projekcie i prawie już nie przyjeżdżam w te okolice.

– Och. A więc w czym mogę pomóc, drogie panie? Wybieracie się na przyjęcie czy coś w tym rodzaju? – Mówiąc słowo przyjęcie, poruszała palcami, jakby było czymś magicznym.

– Ha! Chciałabym. Musimy kupić coś dla Tii, oto ona. Ma dość kiepskie ubrania, a potrzebuje supergarsonki do Madison Park Tavern i to jak najszybciej.

Naprawdę powiedziała kiepskie? Tak, na pewno. Dzięki, Emerald.

– Och! Kiedy tam idziesz? – zapytała Sherri.

Roześmiałam się. To pewne, że więcej ludzi z Upper East Side jadało w Madison Park Tavern, niż tam pracowało. Ale wyjaśniłam jej.

– Właściwie to dziś wieczorem.

– Myślę, że jest dziewczyną w stylu Jil Sander! – zawołała Emerald, podchodząc do czarnych ubrań. Przesuwała palcami po jedwabiu, kaszmirze i skórze. – Potrzebne jest coś nudnawego, ale z odlotem.

– Tak, tak – zgodziła się Sherri, której oczy zrobiły się duże z wrażenia, ale była zbyt doświadczona, żeby rozwijać określenie: „nudne, ale z odlotem”.

– Przymierz tę – zaproponowała Emerald. – I tę. – Trzymała garsonkę Jil Sander i kostium Diane von Furstenberg, marszczony przy dekolcie i wiązany w pasie.

Słyszałam o Diane von Furstenberg, ale rzecz jasna nigdy nie miałam ubrań od niej, podobnie jak od Jil Sander. W takim samym stopniu, w jakim nienawidziłam samego faktu, że Emerald mnie tu wyciągnęła, przymierzanie garsonek było ekscytujące. Ale nie miałam zamiaru dawać jej satysfakcji.

– DVF nie spodoba ci się, ale powinnaś ją przymierzyć. Będzie ci w niej dobrze.

Wzięłam z jej ręki oba wieszaki.

– Świetnie – zgodziłam się. – Nadal nie rozumiem jednak, dlaczego nie mogę włożyć swojej garsonki z Banana Republic. – Cholera. Miałam trzymać tę markę przed nią w tajemnicy. Weszłam do przymierzalni i zaczęłam wkładać pierwszy strój. – Albo kupić czegoś sama.

– Gadaj sobie, Tia. Pewnie weszłabyś od razu do Ann Tylor i kupiła zwykłe, szyte seriami ubranie. Też mi zmiana. Ale mówiąc poważnie. Nie chcesz chyba, żeby goście Madison Park Tavern zasłaniali sobie oczy, kiedy będziesz podawać im palta?

– Mam to w nosie – odpowiedziałam, zapinając suwak spódnicy od Jil Sanders. – Nie prosiłam cię o pomoc, prawda? – Wyszłam z dziecięcym tupnięciem nogą, żeby dać jej do zrozumienia, jak bardzo jestem niezadowolona z wizyty w tym miejscu.

Nagle jednak niezadowolenie minęło. Zobaczyłam swoje odbicie w trójstronnym lustrze. W przymierzalni włożyłam też buty na wysokich obcasach, a włosy zebrałam w koczek, jak kelnerka w restauracji. Garsonka połyskiwała i leżała na mnie jak druga skóra. Materiał był cienki i elastyczny, podkreślał moje kształty w odpowiednich miejscach, sprawiał, że krągłości łagodnie przechodziły jedna w drugą. To było dzieło sztuki. Osoba, która

patrzyła na mnie z lustra, wydawała się wyrefinowana i wytworna, idealnie pasowała do miejsca takiego jak Madison Park Tavern.

Emerald stanęła za mną.

– Popatrz, jest cudowna, prawda? Zdaję sobie sprawę, że zepsułam ci wczoraj obiad. To było fatalne z mojej strony. Przepraszam. – Mówiła mi do ucha, a ja zaczęłam się pocić w pięknej garsonce od projektantki, o której jeszcze pięć minut wcześniej niewiele wiedziałam.

– Próbujemy z Elliotem nadrabiać czas – odpowiedziałam. – On dużo pracuje w Bronksie i prawie go nie widuję.

– Ale kochacie się, mam nadzieję? Coś cię dręczy?

– Chyba czuję się trochę zagubiona – przyznałam. – I...

Wtedy zadzwonił telefon, a Emerald straciła zainteresowanie moją osobą.

– Och, Tia, zupełnie zapomniałam, że mam imprezę! I jestem spóźniona. Ten ciuch jest za pięćdziesiąt dolarów, obgadałam to już z Sherri.

Wyszła tak szybko, że dzwonek przy drzwiach aż uderzył w szybę. Pomyślałam o tym, co sugerowała Melinda – że Emerald jest dziwaczką i flirciarą, i trzeba na nią uważać. Melinda była na tropie czegoś. Emerald coś ukrywała.

Na garsonce nadal była oryginalna metka: cena dwa tysiące pięćset dolarów. W tym sklepie obniżono ją do siedmiuset dolarów, a w takim razie Emerald wytargowała dla mnie obniżkę o sześćset pięćdziesiąt dolarów. Naprawdę mnie tym ujęła.

Sherri wzięła ode mnie spódnicę i żakiet, włożyła je do torby.

– Kochanie... – powiedziała, ale najpierw dokładnie przyjrzała się mojej twarzy, na pewno trochę skwaszonej po nagłym wyjściu Emerald. – Znam Emerald od jej dzieciństwa. Ma ciężkie życie, ale dam głowę, że bardzo się stara być dobrą przyjaciółką. – Wręczyła mi torbę. – Niech ci się dobrze nosi. To piękna rzecz.

Nie miałam wątpliwości, że garsonka jest fantastyczna. Ciężkie życie Emerald? O ile się orientowałam, to bycie piękną, utalentowaną kobietą, z kontaktami w szerokim świecie nie jest zbyt ciężkie. Dla mnie Emerald była symbolem luzu, wspaniałomyślności i swobody w mieście, w którym cały czas chodziłam spięta.

Nie podziękowałam jej za tę cudowną garsonkę ani nie zapytałam, dokąd się tak śpieszyła. Musiałam zachować dystans, żeby nie miała na mnie wielkiego wpływu, nie sprawiała, że będę się czuć nudna i pospolita.

Nadszedł mój pierwszy oficjalny wieczór w Madison Park Tavern. Tamtego wieczoru nadeszła też jesień.

Wśliznęłam się przez obrotowe drzwi i przekonałam się, że w restauracji zaszły zmiany, które to potwierdzały. Frontowe foyer zdobił wysoki bukiet: poskręcane, zwężające się ku końcowi gałązki, liście eukaliptusa, małe dzwonki zwisające z niesfornych łądyg, egzotyczne czerwono-brązowe kwiaty w kształcie lilii wodnej, jarmuż z fioletowymi żyłkami, zwiewne jak piórka maki, nakrapiane w środku, niczym gotycki makijaż dziewczyny. Wyglądziłam na biodrach spódnice od Jil Sanders i poszłam do sali jadalnej. Na kominku trząsał ogień, obrusy i serwetki były odrobinę złotawe, ale jakby trochę spatynowane czasem.

– Powodzenia w pierwszym dniu! – życzyła mi Carey. – Jesteś podekscytowana?

Zatrzymałam się, żeby złapać oddech. Chociaż z szatni nie widziałam jedzących ludzi ani nie czułam zapachu potraw z kuchni, ogromnie doceniałam to, że byłam w Madison Park Tavern, czterogwiazdkowej restauracji w Nowym Jorku.

– Tak, jestem naprawdę podekscytowana – odpowiedziałam.

Chłodniejsza temperatura na zewnątrz sprawiła, że w szatni dużo się działo. Ze wszystkimi okryciami i torbami obchodziłam się jak z jajkiem,



ciepło witałam każdego gościa. Zdarzali się mężczyźni z wielkimi brzuchami i kobiety o pulchnych ramionach, tacy dziadkowie i babcie, uwielbiani i hojni, których dzieciaki kochają odwiedzać. Przychodzili też młodszy mężczyźni, którzy wręcz rzucali mi swoje rzeczy. Jeden z nich dał mi dwadzieścia dolarów napiwku przy swoich znajomych, ale nie zrobiło to na nich wrażenia. Ogarnął mnie dreszczyk emocji, kiedy obsługiwałam ludzi znanych z lokalnych wiadomości telewizyjnych, jednego naprawdę sławnego prezentera, a jeszcze bardziej się przejęłam, kiedy przyszło coś świętować z dziesięciu uczestników telewizyjnego reality show.

Ze wszystkich twarzy, naturalnych i po operacjach plastycznych, moją uwagę zwróciła jedna. Mężczyzna podał mi płaszcz obiema rękami, jakby przekazywał flagę rodzinie poległego żołnierza. Wzięłam ten płaszcz również obiema rękami, a zimne palce mężczyzny dotknęły wewnętrznych stron moich nadgarstków. Patrzyłam, jak szczupła postać wchodzi po schodach, a spodnie ma bardziej wypełnione powietrzem niż nogami. Mężczyzna był ubrany w lnianą koszulę ze stójką i wyglądał na nobliwego hinduskiego dyplomatę, co zbiło mnie z tropu, bo było w tym człowieku coś znajomego.

Kiedy miałam wolną chwilę – między kurtką z futrzanym kołnierzem z Max Mary i torebką od Ferragamo – ponownie spojrzałam na płaszcz chudzielca, na wypadek, gdyby mógł mi podsunąć jakąś wskazówkę. Mimo bardzo krótkiej kariery szatniarki wiedziałam, że płaszcze są zazwyczaj z kaszmiru, a podszewka z jedwabiu albo wełny. Jego płaszcz miał kaszmir w środku i na zewnątrz. Na dworze było chłodno, ale nie na aż taki strój. Z drugiej jednak strony, gdybym miała tak miękkie płaszcz, znalazłabym dowolną wymówkę, żeby go wkładać.

Z kieszeni płaszcza wypadła jakaś kartka.

„Dobry wieczór. Zachowaj dziś czujność”.

Przeszedł mnie dreszcz, kiedy obracałam jedwabisty niebieski kartonik

w ręku. Zachowaj czujność? Kto powinien być czujny? Z jakiego powodu?

Usłyszałam, że ktoś zakasłał przed ladą szatni, obróciłam się i wyciągnęłam przed siebie rękę.

To był Jake.

– Och, cześć, przepraszam, wzięłam cię za gościa.

– Tia, mam do ciebie kilka pytań. – Zwykle nieruchome dłonie Jake'a teraz poruszały się nerwowo, i choć zawsze był świetnie uczesany, dzisiaj kosmyk opadał mu na czoło.

– W porządku, czego potrzebujesz?

– Niczego nie potrzebuję. Chcę wiedzieć, co ty wiesz. Jak się przygotowuje grzankę z krewetkami?

– Och, hm – chrząknęłam, zbierając się w sobie. – Brioszka jest moczona przez noc w wywarze z krewetek, a potem pieczona z indyjskimi białymi krewetkami i musem z langustynek.

Czytałam o tym poprzedniej nocy na stronie administrowanej przez Carey.

– A skąd pochodzą langustynki?

– Z Montauk.

– A jak twoim zdaniem należy podawać łososia?

– Którego łososia?

– Oba rodzaje. Sous vide i sałatkę.

– Sous vide powinien być dobrze ugotowany. – Pamiętałam to z lektury gdzieś około drugiej, trzeciej nad ranem. – Bo zostaje soczysty niezależnie od wszystkiego i im dłuższy jest czas gotowania, tym ryba lepiej wchłania przyprawę. Średnio zrobiony i surowy do sałatki, żeby podkreślić jakość produktów.

– A gdzie się stawia miseczkę na kostki przy podawaniu żabich udek w gremolacie tarragońskiej?

– Nie rozumiem?

– Stawiasz miseczkę po prawej czy lewej stronie gościa?

– Ani jedno, ani drugie. Żabie udka są trybowane. Nie potrzeba żadnej miseczki.

– Dobra odpowiedź – powiedział, w widoczny sposób odprężony. – Mamy dziś pełne obłożenie i trzydzieści stolików PEX-ów, w większości nieoczekiwanych. Panuje niezły zamęt. To bardzo nietypowa sytuacja i potrzebuję twojej pomocy. Czy mogłabyś pomóc przy obsłudze zwykłych stolików, żebyśmy mogli skupić się na PEX-ach? Będziesz przydzielona do Henriego przy obsłudze połowy jego stolików, a hostessa zajmie się szatnią.

– Mam pomagać dziś wieczorem? Mówisz o pracy w sali jadalnej? – Głos mi się podniósł o oktawę.

– Tak, o pracy w sali jadalnej. Boże drogi, chyba nie muszę ci wszystkiego dwa razy powtarzać?

Natychmiast straciłam zainteresowanie tajemniczą wiadomością na kartoniku i włożyłam ją do kieszeni.

– Oczywiście – odpowiedziałam. – Czegokolwiek potrzebujesz.

Kiedy Jake wręczył mi biały fartuch, przekonałam się, że to, co rozumiał przez „niezły zamęt” w dziewięćdziesięciu ośmiu procentach restauracji uważano by za zupełny spokój. Niemniej jednak miałam już pojęcie o kolektywnej pracy i w rzeczy samej w powietrzu wyczuwało się napięcie. Na zapleczu dwóch kelnerów sortowało kartki, rodzaj ściągawek z preferencjami każdego stolika.

– Nie! Dean Charris jest przy dziewiątym stoliku! – wyszeptał jeden kelner.

– Nie, to Frank Harris. Jest przyjacielem Yeal Jean.

Zobaczyłam kelnerkę z niepokojem patrzącą na wannę z wodą do chłodzenia wina i czekającą, aż butelka szampana będzie idealnie

w temperaturze, jaką gość lubił.

Jake był już w trybie obsługi gości, uśmiechał się, podawał rękę, klepał po plecach i nalewał wino.

Musiałam jedynie obserwować Angela, szefa zmiany, żeby się uczyć, jak działać. Wcześniej nie widziałam go w jadalni. Jego ruchy miały królewską grację i zwinność tygrysa.

Henri pomachał do mnie i poprowadził do „zwykłych” stolików. Przy każdym stoliku domagano się – w milczeniu – a to odświeżenia, a to złożenia czegoś. Jako pomoc miałam nakryć stoliki (odpowiednimi srebrnymi sztućcami), zbierać talerze (bez ponaglania gości) i wykonywać wiele czynności dodatkowych – trzeć ser, nalewać zupę, podawać sos. Steki wymagają noża do steków. Do ryby muszą być widelce i noże do ryb, a do zupy rybnej potrzebna była specjalna łyżka. Główne dania składające się z mięsa i owoców morza były mostem, po którym miałam przejść, kiedy przyjdzie na nie pora.

– To są miejsca jeden, dwa, trzy, cztery – powiedział Henri, wskazując je palcami. Drugie i czwarte są takie same. Nie pomył ich.

Uwielbiałam dotyk jedzenia na koniuszkach palców i jego zapach w nozdrzach. Uwielbiałam być częścią idealnie działającego mechanizmu i po raz pierwszy od przyjazdu do Nowego Jorku czułam się kompetentna.

W trakcie krótkiej przerwy w zajmowaniu się gośćmi Jake szybko zapoznał mnie, kilku kelnerów i ich pomocników z listą PEX-ów, z których większości nie rozpoznałam, kiedy obsługiwałam ich w szatni.

– To prawdziwa burza z piorunami. Jedna trzecia tych ludzi używa fałszywych nazwisk, kolejne trzydzieści procent wpadło po imprezie „New Yorkera”. Nie mieli rezerwacji, więc trzeba dla nich otworzyć gabinet.

Redaktorzy magazynu „Saveur” dokonywali degustacji przy stoliku numer siedem. Przy stoliku numer trzy jadł dobroduszny ekspert nauk

o żywności. Upchnięty w kącie posilał się szef kuchni dziesięciu restauracji, składających się na jego imperium w Chicago, który przyszedł z rodziną. Przy stoliku numer dwa siedziała znana prezenterka wiadomości z mężem, sławnym reżyserem. Zauważyłam ją w szatni, ale jej partnera nie. Stolik numer jeden zajmował obrzydliwy zbereźnik z prostytutką w czerwonych koronkach. Nikt nie chciał siedzieć obok nich, choć wydawał ponad pięć tysięcy dolarów na kolację dla dwojga, co czyniło go najważniejszym – a tym samym najbardziej dopieszczanym – gościem wieczoru. Poza paroma wyjątkami, pieniądze zmieniały ludzi wyjątkowych w osoby wyjątkowe.

Para dyplomatów, jacyś inwestorzy restauracyjni, importerzy wina. Wszyscy wymagali specjalnego traktowania. Dla niektórych cały posiłek był za darmo, dla innych tylko kieliszek szampana.

Przemieszczałam się po sali, zbierałam koszyki na chleb, dolewałam wody. Po mojej garsonce widać było, że nie jest byle jaka. Goście szanowali moją przestrzeń i moje działania, pod koniec dnia obsługiwałam ich. Naśladowałam zachowanie innych pomocników i szybko podłapałam ich rytm. Sala jadalna stała się moją salą balową, a mnie sprawiało to przyjemność.

– Świetnie sobie radzisz – pochwalił mnie Angel, przechodząc obok. Odbiegł, zanim zdążyłam mu odpowiedzieć.

Pochwała Angela podniosła mnie na duchu. Wiedziałam też, że Jake obserwował mnie przez cały wieczór. Jeśli dobrze rozegrałam karty, może mnie awansować i zostawić w sali jadalnej.

Nagle Henri skinął na mnie głową i poszłam za nim do stolika w gabinecie, gdzie zastaliśmy mojego tajemniczego mężczyznę od płaszcza z szatni.

Dziwne, że Jake o nim nie wspomniał. Mężczyzna siedział w ciemnym rogu pokoju, który był za mały, żeby był z niego „dobry widok” na główną

salę jadalną. Troje jego kompanów robiło wrażenie uprzejmych i poważnych. Nie mogłam przyjrzeć się jego twarzy.

Po odejściu Henriego pochyliłam tacę z podawanym między głównymi daniami przerywnikiem, mającym odświeżyć smak.

– Przepraszam? Czy może pani powiedzieć, co to jest? – zapytał jeden z towarzyszy tajemniczego faceta.

Zamiast wskazać palcem, zrobiłam gest całą dłonią tak, jak nauczył mnie Jake.

– To terrina z grejpfruta z marynowanymi kwiatami ogórecznika. – Czułam, że tajemniczy mężczyzna bacznie mnie obserwuje, a ja z trudem panowałam nad utrzymaniem spokojnego tonu głosu.

– Dziękuję – odezwała się kobieta. – Wygląda przepysznie.

Czy pochodził z Yonkers? Był kimś, kogo widziałam na terenie Uniwersytetu Nowojorskiego? Przeszłam na drugą stronę stolika, żeby mieć pewność, że sztucce do następnych dań są gotowe. I wtedy nasze spojrzenia się spotkały. Miał kreski wokół oczu i ciemny podkład na twarzy. Ale rozpoznałam go.

Oczywiście w najmniejszym stopniu nie przypominał człowieka ze zdjęć wiszących w restauracji – grubasa o okrągłych policzkach. Ten mężczyzna był chudy i kruchy. Jego zimne palce dotknęły moich nadgarstków. Oto miałam przed sobą we własnej osobie krytyka kulinarnego z „New York Timesa”, Michaela Saltza – jedzącego posiłek w pełnym makijażu. Sprawił, że stałam się czujna – ale dla kogo była wiadomość z jego karteczki? Na pewno nie dla mnie.

Ale jeśli dla mnie?

Uznałam za coś niedorzecznego, że siedział tu i miał recenzować restaurację. Jake znał wszystkich PEX-ów – ich nazwiska, zawody, ulubione wina, nawet jakieś przypadkowe anegdoty, które rzucał od niechcienia, jako

aluzję, że chce powiedzieć: znam cię, widzę cię, jesteś w dobrych rękach.

Miałam jednak świadomość, że nie przewidział wszystkiego. Nie spodziewał się, że restauracja będzie dzisiaj pełna PEX-ów ani tego, że trzeba będzie otworzyć gabinet.

Goście Michaela Saltza zamówili więcej wina, Henri wrócił do kuchni, a ja zostałam w drzwiach między gabinetem i główną salą jadalną, zastanawiając się, jak i komu mogę o nim powiedzieć.

Angel i Henri wydawali mi polecenia pomrukami i gestami, nie mając czasu na rozmowę. Carey porządkowała sztuce na drugim końcu restauracji. Hostessy nie było na miejscu, bo czarowała starszą parę, taszczącą niesamowicie wielkie torby i niezadowoloną ze stolika przy oknie. Nikt nic nie widział.

Wtedy przypomniałam sobie wiadomość od Saltza i spojrzałam na nią ukradkiem. Wiara, że przyszedł tu specjalnie dla mnie i dał mi tę kartkę, wydawała się czymś niedorzecznym, ale jakaś część mnie odczuwała podekscytowanie na samą taką myśl. O co tak naprawdę mu chodziło?

Podniosłam wzrok i dostrzegłam, że wpatruje się we mnie. Puścił oko i przytknął palec do ust. Wyglądało to tak, jakby ocierał sobie wargi, ale dla mnie wiadomość była zupełnie inna.

Nikommu nic nie mów.

Tak też zrobiłam. Restauracja działała beze mnie. Świat się nie kończył. Skupiłam się na pracy i unikałam kontaktu wzrokowego z Jakiem, Angelem i resztą zespołu. Żeby nie mogli zobaczyć poczucia winy w moich oczach.

Musiałam się dowiedzieć, co Michael Saltz miał dla mnie.

Kiedy około jedenastej tłum się przerzedził, Jake powiedział, że mogę sobie zrobić przerwę, a potem wrócić do szatni i tam skończyć zmianę. Spojrzałam po raz ostatni na gabinet, żeby podsumować mój pierwszy dzień w restauracji. I wtedy spojrzenie Michaela Saltza spotkało mój wzrok.

Odłożył serwetkę.

Był gotów do rozmowy.

Gorączkowo zastanawiałam się nad miejscem, gdzie moglibyśmy się ukryć. Zdecydowałam się na piwnicę, bo wiedziałam aż nazbyt dobrze, że za mną pójdzie. Musieliśmy działać szybko. Personel mógł w każdej chwili dowiedzieć się o obecności Michaela Saltza. Z drugiej strony ostatnie stoliki z PEX-ami pochłaniały jego uwagę. Nikt nie miał pojęcia, że ich cel numer jeden jadł między nimi.

– Witaj, Tia – powiedział, kiedy zeszliśmy do piwnicy, jakbyśmy wpadli na siebie na ulicy. W korytarzu było ciemno i surowo – widać było tylko białe betonowe ściany i czerwone drzwi prowadzące do pomieszczenia z bojlerem i magazynu. Nikt by się nie domyślił, że jesteśmy w eleganckiej restauracji.

– Miło pana widzieć. – Przez ułamek sekundy pomyślałam, że z tego spotkania w piwnicy nie może wyniknąć nic dobrego, że powinnam jak najszybciej stąd wyjść. Ale wtedy zaczął mówić i najzwyczajniej wciągnął mnie w rozmowę.

– Bardzo się cieszę, że znowu cię spotykam. Chciałem cię prosić o opinię. Jesteś w końcu talentem kulinarnym jeszcze z czasu studiów. Czy podałaś dzisiaj dobry posiłek? – zapytał, a jego głos był groźny jak wąż w trawie.

Talent kulinarny jeszcze z czasu studiów... Wtedy wydawało mi się to czymś ważnym, ale teraz takie określenie było po prostu przedawnione – jak trofeum, które stoi na półce. Przyznaję jednak, że wydźwięk tych słów nadal mi się podobał.

– Myślę, że amuse-bouche... – zaczęłam powoli.

No pewnie, że wyrobiłam sobie opinię na ten temat, ale kiedy w grę wchodziło zdanie Michaela Saltza, nie miałam wiele do powiedzenia.



Zacęłam ogryzać paznokcie i wpatrywałam się w korytarz, wyobrażając sobie, że za chwilę znajdzie nas tutaj Jake. Na pewno zaczął już coś podejrzewać.

– Tak, amuse-bouche, i co?

Spojrzałam mu w oczy i zobaczyłam, że naprawdę go to interesuje. Trochę mogłam mu o tym powiedzieć. Mówienie o jedzeniu sprawiało, że stawałam się prawdziwą sobą. Jaśniałam.

– Piure z edamame, z klementynką i endywią, to genialny pomysł. Jest wyraziste i gorzkawe, trochę melancholijne i rozśpiewane. To jak potrawa na lato z jesiennymi aktorami.

– Och, rzeczywiście? To urocze sformułowanie. Powiedz coś więcej.

Było tak, jakbym zapomniała, z kim rozmawiam. Gdybym naprawdę się nad tym zastanowiła, przestałabym mówić. On był zbyt ważny, a ja nie potrafiłam przejrzeć jego motywów. Z drugiej strony to mi schlebiało. Byłam w szoku, naprawdę. Michael Saltz zapamiętał mnie. Oczywiście, nasze pierwsze spotkanie mogło utkwić w pamięci przez swoją dziwność, ale byłam jedynie słuchaczką studiów podyplomowych, a on krytykiem kulinarnym z „New York Timesa”. Powinien o mnie zapomnieć, ale nie zapomniał. Nawet więcej. Słuchał tego, co mówiłam.

– Przeczytałam gdzieś, że pan Darling był zastępcą szefa kuchni we Vrai. Potrafi przygotować najbardziej zadziwiające dania – stosuje śmiało, czasem ryzykowne zestawienia smaków. Amuse-bouche jest najbardziej brawurowym daniem w menu i prawdopodobnie oddaje smak jego kuchni. – Zasadniczo parafrazowałam artykuł Helen, ale w jej słowach tkwiła moc, słyszalna teraz w moim głosie.

– Rozumiem. Dużo wiesz o szefie kuchni tej restauracji i jego gotowaniu. Co jeszcze lubisz? – zapytał Michael Saltz, unosząc brwi.

Słowa popłynęły ze mnie potokiem. Bałam się, że ktoś nas tu znajdzie,

ale chyba bardziej niż tego obawiałam się, że ta chwila się skończy i stracę słuchacza. I znowu wrócę do punktu wyjścia. Nie byłby to koniec świata, ale też nie byłaby to NWR.

– Jakby przeciwieństwem amuse-bouche są żeberka z jarmużem i nakrapianą fasolą. Z perspektywy najbardziej fundamentalnego smaku są dla mnie... pełne wad. Fasola ma tchórzliwy smak, który kłóci się z żeberkami. Żeberka są miękkie, gładkie, tłuste – jak wanilia. A nakrapiana fasola... smakuje jak ziemia i to nie w dobrym tego słowa znaczeniu. Te dwie potrawy nie harmonizują ze sobą. Myślę, że szef kuchni popełnia rodzaj oszustwa tym daniem. Żeberka są znakiem firmowym Madison Park Tavern, a moim zdaniem pan Darling nie chce stroić się w cudze piórka. To oczywiste, że ma własną wizję prowadzenia tej restauracji.

Nie przyznawałam się do tego nawet przed sobą w czasie degustacji, ale teraz w piwnicy ta refleksja nasunęła mi się od razu. Rzeczy, o których bałam się pomyśleć albo powiedzieć, wydostawały się na wolność w ciemności. Czy powiedziałam coś na szkodę restauracji? Sama rozmowa z krytykiem była taka przyjemna. Moja współlokatorka była chodzącą tajemnicą. Z Elliottem zaczynało mi się psuć. Michael Saltz był obcym człowiekiem – nieznanym – ale kiedy mnie słuchał, jakaś głęboko schowana część mnie odczuwała satysfakcję. Chciałam skupiać na sobie jego uwagę, jakby moje życie od tego zależało.

– A kurczak? Jaka jest twoja opinia o kurczaku?

– Myślę, że kurczak jest bardzo dobry – odpowiedziałam. Głos miałam spokojniejszy, ale mówiłam głośniej. – Pochodzi z lokalnej hodowli, skąd bierzemy też jajka. Jeśli uważnie się go posmakuje, wyczuje się delikatny ziołowy posmak. Matthew za niego nie odpowiada, to jest w produkcji. Bardzo subtelnym, ale jestem pewna...

– Tak, tak, masz rację... – Wyjął długi, cienki notes i energicznie zapisał

coś niewyraźnymi literami. – A cassoulet?

– Cassoulet to jedna z moich ulubionych potraw – powiedziałam, rozpędzając się. – Używamy świeżej, niesuszonej fasoli i własnego wyrobu kiełbasy z królika. Jest duszone tylko przez godzinę, najdłużej dwie, dlatego zachowuje cudowną świeżość.

– Tak, tak, świeżość – powtórzył. – A teraz powiedz mi o paelli z owoców morza.

– Mam uczulenie na kilka rodzajów skorupiaków, dlatego nie spróbowałam paelli w czasie degustacji dla pracowników.

Nagle podniósł wzrok znad notatek.

– Jesteś alergiczką? – Przez chwilę wyglądał, jakby się zezłościł, ale niespodziewanie uśmiechnął się tak szeroko, że niewiele brakowało, żeby zwichnął sobie szczękę. – Nie jest idealna. Ale mam trochę skomplikowane podejście do niektórych dań ze skorupiaków, dlatego potraktuję to jako znak. – Ponownie spojrzął na notatki, podekscytowany. – A co myślisz o schabie wieprzowym? Oświeć mnie!

I oto, proszę bardzo, stał przede mną Michael Saltz i zapisywał moje myśli o jedzeniu. To było nierealne. Wariackie. Jakby spełniło się marzenie, o którym nie wiedziałam, czy go chcę.

– Jadł pan wieprzowinę z ras el hanout? – zapytałam.

Tego wieczoru podawano wieprzowinę zrobioną na dwa sposoby – jeden bardziej domowy z marchewką, kukurydzą i okrą, ze stałego menu, i schab wieprzowy z bliskowschodnimi przyprawami, dynią piżmową i czerwoną cykorią, z menu specjalnego.

– Tak... tak, właśnie tę. Co o niej myślisz?

– Tę z pieczoną dynią i karmelizowaną cykorią? Nie z marchewką i kukurydzą? Brzmiały podobnie, ale są zupełnie inne.

– Jadłem ras el hanout. Pierwszą z tych, które opisałaś.

– W porządku. – Nabrałam powietrza w płuca.

Stałam na scenie, tylko ja, i grałam dla Michaela Saltza. To był punkt kulminacyjny.

– Myślę, że jest okropna. Wieprzowina jest przepieczona, a suche przyprawy wtarte w mięso jeszcze potęgują to wrażenie. Ras el hanout ma wspaniałą bukię smaków, ale kiedy jest za długo gotowana, suche przyprawy pochłaniają całą wilgoć z ust. Wrażenie suchości potęguje jeszcze cykorii. Dynia jest wprawdzie pyszna, ale to za mało, żeby uratować danie.

Wiedziałam, że zdradzam restaurację, ale usiłowałam stłumić brak wiary w siebie. Chciałam zapomnieć o potulnej dziewczynie, która nigdy nie była pewna swoich opinii i głosu. W tej ciemnej piwnicy, przy świetle dochodzącym z napisu „Wyjście”, stałam się twarda.

Pisał coś jeszcze przez kilka sekund, zanim ponownie na mnie spojrział.

– Dziękuję. Robisz na mnie ogromne wrażenie.

– O czymś takim pan myślał? – zapytałam o potrawę.

– Dokładnie. Ras el hanout był za mocny. Nadal czuję ten smak w ustach.

– Miał spierzchnięte wargi. – A desery?

Posiłek, który recenzowałam, dobiegał końca, a ja miałam wrażenie, że powiedziałam za dużo. Ale kontynuowałam.

Można to nazwać bezwolnością. Słowa nie chciały przestać ze mnie wypływać.

Albo można nazwać głodem. Marzyłam o tym, żeby ktoś mnie docenił.

A może to szukanie NWR. W sposób, w jaki robiło się to w Nowym Jorku. Czy Emerald albo dziewczyna od lodów postąpiłyby inaczej?

– Desery... jadł pan ciasto z manioku ze słodkimi ziemniakami i orzechową kruszonką? – zapytałam.

– Tak, jadłem ciasto z manioku.

– I co pan o nim myśli?

Zamknął oczy i oparł się o ścianę.

– Powiedz, co ty o nim myślisz.

Usłyszałam kroki nad nami.

– Powinniśmy już iść. Może wyśle mi pan maila? Czy to może poczekać?

– Dlaczego? – spytał. – Do tej pory nie miałaś oporów. Powiedz, co ci chodzi po głowie. – Uśmiechnął się.

Chociaż uśmiechał się tak, że zjednałby sobie każdego, wyraz jego twarzy wydawał mi się nienaturalny, a uśmiech jakby przylepiony.

– Nie... wiem. – Z całą pewnością ktoś mógł się pojawić w każdej chwili.

Serce zaczęło mi bić żywiej. Nie miałam pojęcia, czego oczekiwał po tej rozmowie, ale cokolwiek to było, wiedziałam, że jestem nieojjalna wobec swojej nowej restauracyjnej rodziny. Nieodwracalnie.

– Owszem, wiesz. Nie bój się własnego zdania. Powiedz mi.

Słyszałam teraz wyraźnie dźwięki dochodzące z góry. Ludzie chodzili zaniepokojeni. Może szukali człowieka, który stał w tej chwili przede mną?

– Nie mogę. Nie powinnam w ogóle tak z panem rozmawiać – powiedziałam, żałując, że nie potrafię cofnąć czasu.

A skoro nie mogłam, to marzyłam, żeby Michael Saltz był pijany i zapomniał, że to się w ogóle wydarzyło. Nie chciałam być zdrajczynią. Chciałam mieć tylko swoje pięć minut.

Ściągnął usta i przez sekundę niemal widziałam, jak pracują mu trybiki w mózgu, a jego umysł podejmował decyzję.

– Przeczytałem twój esej, zanim oddałem go Helen. Nie mogłem się powstrzymać.

– Och – jęknęłam i poczułam kolejny podmuch wiatru w żaglach. Serce przestało mi walić. Nie pomyślałabym, że mógł zadać sobie trud i przeczytać moje podanie.

– Jest doskonały. Radzisz sobie ze słowami, a jak mogę sądzić po tej

rozmowie, masz też zdolność do wnikliwego krytycyzmu. Muszę powiedzieć, że bardzo się cieszę z twojego przydziału właśnie tutaj, a nie do Helen. Ona potrafi być wymagająca, agresywną szefową. Kto jak kto, ale ja to wiem. Masz szczęście, że jesteś tutaj. I ja mam szczęście, że jesteś tutaj.

– Och, cóż, dziękuję. – powiedziałam, ale nie rozumiałam znaczenia jego słów.

Nie byłam u Helen, ale dlaczego ta sytuacja miała być szczęśliwym trafem dla niego?

– Dla własnego interesu powinnaś dążyć do tego, żeby ludzie cię usłyszeli – powiedział, przerywając mój tok myślenia. – Byłoby szkoda, gdybyś przeżyła życie, nie dzieląc się swoim talentem. Zgadzasz się ze mną, Tia? Na studiach byłaś gwiazdą. Zająłaś pierwszą stronę w części o jedzeniu w „New York Timesie”. W Nowym Jorku łatwo jest zostać w tyle. Tu są tysiące ludzi takich jak ty. Niektórym się udaje. Inni znikają. A jeszcze inni zyskują okazję, jak ta... żeby ich usłyszano.

Mówił niskim głosem, wibrującym i skupionym na osiągnięciu celu. Trafiał do mnie.

– A teraz poproszę cię jeszcze raz. Opowiedz mi o deserach.

– No więc desery... myślę, że są interesujące – zaczęłam. – Ciasto jest słodkie od patatów, maniok nadaje ciężar masie podstawowej, ale naprawdę niezwykły smak i faktura to zasługa dyni.

– Dynia! Fascynujące!

– Wyczuł pan dynię? – zapytałam. – Jest subtelna w smaku. Ale, tak, oczywiście, że pan ją wyczuł.

– ...nie zauważyłem. Było bardziej zwarte? Czy ona nadaje mu suchość? – pytał.

Zrobiłam minę. Robił sobie żarty?

– Ależ o to właśnie chodzi, prawda? Dynia wiąże maniok i słodkie

ziemniaki, i razem robią wrażenie zwartej ciasta, ale jednocześnie puszystego, jak suflet.

– Trafne spostrzeżenie. Masz rację. Wypiłem stanowczo za dużo wina. A strudel? – Głowa zaczęła mu opadać, ale szybko ją wyprostował. – Opowiedz mi o nim.

Teraz, kiedy już się nie denerwowałam, widziałam Michaela Saltza wyraźniej. Miał ostro zakończony nos, ciemne, cienkie włosy i głębokie zakola. Bawił się skrajem lnianej koszuli.

Prawdę mówiąc, po bliższym przyjrzeniu się, jego przebranie okazywało się nieprzekonujące. Od razu było widać, że nie jest dyplomatą ani bogatym facetem o upodobaniach rodem z „kultury Wschodu”. Czarne kreski na powiekach były zbyt wysoko w stosunku do linii rzęs, więc bardziej przypominał dziecko, które bawiło się zestawem do makijażu matki niż dżentelmena-obcokrajowca.

– Jagody są zbyt cierpkie, a orzechy w cukrze za słodkie – oceniałam. – Jest gumowaty i przyciężki.

Teraz słyszałam, że ktoś szedł korytarzem. Ktoś był w piwnicy.

– Spotkajmy się na górze! W szatni! – wyszeptał Michael Saltz, gdy Carey wyłoniła się zza rogu. Odwróciłam się tak szybko, jak mogłam, ale nadal miałam przed oczami wyraz zaskoczenia na twarzy Carey, w chwili gdy nas zauważyła. Jej rozdygotane ręce mówiły mi wszystko: wiedziała, kim był mój rozmówca.

Co ja narobiłam? Czy naprawdę powiedziałam to wszystko Michaelowi Saltzowi? Temu Saltzowi, na którego punkcie cała restauracja miała obsesję?

– Och, cześć – powiedziała do mnie.

Spojrzała na Michaela Saltza. A później znowu na mnie.

– Nie miałam pojęcia, że pan tu jest – zwróciłam się do Michaela Saltza. Zaraz potem powiedziałam do Carey: – Potrzebowałam czegoś z szafki, więc

tu zesłam, a pan źle skręcił, szukając toalety. – Kątem oka widziałam, że w milczeniu pochwalał moją taktykę.

Carey chrząknęła zbita z tropu.

– Więc... – zaczęła. – Czy pokazać panu drogę powrotną do schodów?

– Bardzo proszę – odpowiedział. Nie spojrzał na mnie.

Gdyby to zrobił, mógłby zasugerować, że się znamy, bo Carey uważnie nas obserwowała. Odeszłam od nich.

Z końca korytarza usłyszałam, jak Carey pyta go:

– Mam nadzieję, że obiad panu smakował? – W jej głosie wyczuwało się wyraźny niepokój.

Chciałam krzyknąć: Nie pozwól mu zobaczyć, że się pocisz!

Ale z drugiej strony upajałam się myślą: On się ukrywał przed Carey. Przed wszystkimi. Tylko nie przede mną.

Na koniec usłyszałam słowa Michaela Saltza:

– Obiad tutaj był całkiem przyjemny. Przyjechałem do Nowego Jorku na konferencję, a tu miałem miłą chwilę wytchnienia.

Weszli na górę, a ja poszłam ich śladem kilka minut później. Nie chciałam, żeby pojawiło się podejrzenie, że całą przerwę spędziłam z Michaelem Saltzem. Miałam nadzieję, że Carey nikomu nie powie, że mnie z nim widziała. Wystarczająco źle wyglądało, że go zauważyłam i nikomu o tym nie wspomniałam.

A to, co mu powiedziałam w piwnicy... było czystą zdradą.

Wróciłam do szatni i jakoś pozbierałam się w sobie. Pięć minut później zjawił się tam Saltz ze swoimi towarzyszami, którzy czekali za nim w kolejce. Jake zajął pozycję na szczycie schodów prowadzących do sali jadalnej i patrzył z góry na plecy Michaela Saltza.

Podałam mu płaszcz z uśmiechem i lekko skinęłam głową.

Wziął go ode mnie i sięgnął do kieszeni spodni po napiwek.



– Tia – wymamrotał, artykułując dźwięki wewnątrz gardła, nie ustami. – Tam na dole zrobiłaś dobrą robotę. Chcę się z tobą znowu zobaczyć. Masz kwalifikacje.

Stałam trochę inaczej, tak żeby Jake nie mógł mnie widzieć ze schodów. Kwalifikacje do czego? Podał mi kawałek papieru: rachunek z restauracji z napisanym na odwrocie adresem mailowym.

– Dziękuję... – odpowiedziałam, kiedy dotarła do mnie rzeczywistość ostatnich kilku minut.

Krytyk z „New York Timesa” chciał, żebym ja się z nim skontaktowała. I to nie poprzez przypadkowy, łatwy do skasowania adres na necie, ale jego służbowy w „New York Timesie”. W jakiś sposób wspierałam się wyżej.

– Ciii... – wyszeptał jeszcze i wyszedł.

Wsunęłam rachunek do kieszeni garsonki, kiedy Jake schodził na dół.

– Czy Carey powiedziała ci, kto to był? Co mówił? Czy wspomniał coś o obiedzie?

– Nie – odpowiedziałam. – Nie powiedział słowa.

To była prawda – on nie powiedział słowa. To ja mówiłam.

## ROZDZIAŁ 6

Dwa dni później nadal nie wiedziałam, co chciałabym przekazać Michaelowi Saltzowi. Wszystko sprowadzało się do jednego: Czego pan ode mnie chce?

Jake zwołał nagłe zebranie personelu w Madison Park Tavern. Fotograf z „New York Timesa” zadzwonił, że chciałby zrobić zdjęcia ośmiu głównych potraw między trzecią trzydzieści a czwartą po południu w poniedziałek, kiedy restauracja jest zamknięta. Spotkaliśmy się pięć minut po czwartej, żeby wysłuchać tego, co Jake miał do powiedzenia, i przyjąć nową strategię. Kiedy wszyscy byli na miejscu, Jake odchrząknął i zaczął mówić.

– Posłuchajcie. Jesteśmy na celowniku. – Wskazał na bar, na którym stało osiem dań sfotografowanych dla „New York Timesa”. – Tak wygląda brak przygotowania. Wszyscy zawiedliśmy w sobotę. – Chodził po sali między stolikami i patrzył w oczy każdemu z pracowników. – To żałosne, że rozpoznaliśmy Michaela Saltza tak późno, ale tu oddaję sprawiedliwości Carey, która zwróciła na niego naszą uwagę. – Niektórzy ludzie posyłali Carey nikłe uśmiechy. Zrobiłam, co mogłam, żeby ich naśladować, choć to ja zauważyłam go jako pierwsza. Ujawnienie jego obecności to jednak inna sprawa.

Jake przyśpieszył kroku, twarz mu poczerwieniała.

– Nie rozumiem jednak, jakim cudem, do cholery, najważniejszy krytyk na świecie może wejść do naszej restauracji nierozpoznany. Jego „przebranie” było żałosne, dlatego nie może stać się wymówką. I wiercie mi, winię siebie bardziej niż kogokolwiek z was. Ale nikt, kto jest na tej sali, nie może być usprawiedliwiony. Po co mamy w sali jadalnej i kuchni aż tyle

zdjęć tego gościa? Czy jego podobizna nie wryła się wam w pamięć do tej pory? Jeśli nie zauważamy Michaela Saltza – grubego, chudego, łysego czy nawet z pieprzoną przepaską na oku – to aż boję się myśleć, kogo jeszcze pomijamy. Nie ma wątpliwości, że właśnie w tej chwili jesteśmy recenzowani i możemy stracić nasze cztery gwiazdki. Musimy traktować go jak króla. Ale tak naprawdę jesteśmy po drugiej stronie barykady.

Jake usiadł między nami. Poprawił sobie spinkę do krawata i westchnął.

– Zdjęcia zostały już zrobione. A to oznacza, że recenzja będzie prawdopodobnie wydrukowana w tym tygodniu. Los restauracji i całej jej załogi zależy od słów tego mężczyzny. I ja, i wy wiemy, że Madison Park Tavern jest jedną z najlepszych restauracji w mieście. Ale jeśli ta opinia zostanie podważona, wszyscy przepadniemy.

Jake wzdrygnął się, jakby wstąpiło w niego coś, co górowało nad nim siłą. Był człowiekiem, który czuł się osobiście dotknięty, kiedy widelec leżał w złym miejscu albo kiedy hostessa nie pożegnała jakiegoś gościa. Jak cierpiał teraz? W sposób tak widoczny, że dawało się to dostrzec z kosmosu.

Zdenerwowałam się, gdy jego słowa dotarły do mnie z całą siłą. Możemy stracić nasze cztery gwiazdki. Miałam nadzieję, że moja rozmowa była tylko czymś pobocznym. Jakbyśmy przypadkiem wpadli na siebie.

Wiedziałam jednak, że Michael Saltz planował spotkanie ze mną. Wspomnienie tamtego wieczoru odcisnęło się na mnie takim piętnem, że twarz na pewno mnie zdradzała. Albo to, albo szkarłatne litery „MS” jaśniały na mojej piersi.

– No dalej, zjedzmy to, co zostało przygotowane, zanim zupełnie wystygnie. Poczujmy to, czego doświadczył pan Saltz.

W sporcie trenerzy analizują nagrania, ale my mieliśmy przeżyć mecz w czasie rzeczywistym. Każdy spróbował po trochu potraw przygotowanych na żądanie fotografa. One miały być głównymi bohaterami recenzji Michaela

Saltza.

Kiedy kosztowałam jedzenia i słuchałam najróżniejszych hipotez, jak Michael Saltz mógł je ocenić, odtwarzałam w myślach moją dziwną rozmowę z nim. Bardzo się starałam panować nad twarzą, żeby nikt nie zauważył, że głowę mam zaprzątniętą czymś zupełnie innym. Musiałam doszukać się jakiegoś sensu w naszym spotkaniu w piwnicy, zanim się z nim skontaktuję. Dlaczego mnie wypytywał? Zdobywał opinię osoby trzeciej? Ludzie zawsze pytają kelnerów albo kelnerki o składniki albo rekomendacje. Jeśli spojrzeć na to z tej strony, może cała ta sprawa nie była dziwaczna.

Gdy pracownicy tłoczyli się wokół baru, zerknęłam na rachunek Michaela Saltza, żeby sprawdzić, czego postanowił nie fotografować. I wtedy zorientowałam się, że moja teoria jest błędna.

Na marmurowym blacie stał schab wieprzowy z ras el hanout. Ale rachunek świadczył o czymś innym: Saltz zamówił schab z głównego menu. Ten inny, w stylu domowym. Tych potraw nie da się ze sobą pomylić.

Dlaczego w takim razie Saltz powiedział i mnie, i fotografowi, że jadł ras el hanout?

Kiedy wszystko zniknęło z talerzy, Jake zakończył zebranie i podszedł do mojego stolika.

– Tia, chciałbym, żebyś wiedziała, że jestem zadowolony, iż to ty pomagałaś obsługiwać Michaela Saltza przez krótki czas w sobotę. A ta cała sprawa? – Zatoczył koło palcem wskazującym po sali, która wyglądała naprawdę wspaniale w świetle popołudniowego słońca. – To ważna rzecz w tym mieście. Wyjątkowo dobrze wykonujesz swoją pracę.

Zacisnęłam kurczowo ręce, bo drżały mi ramiona. To było jak modlitwa. Żałowałam, że nie mogłam zobaczyć, jak bardzo dręczy mnie poczucie winy. Chciałam, żeby to, co zrobiłam, niczego nie zmieniło. Im bardziej zaciskałam dłonie, tym bardziej chciałam, żeby ten epizod był całkowicie pod moją

kontrolą. Żadnych przecieków. Żadnej zdrady. Żadnego zamieszania.

Jake popatrzył na mnie ze swego rodzaju czułością i odszedł. Poczułam taką ulgę, że osunęłam się na ławę i zamknęłam oczy. Chciałam choć na chwilę zatrzymać czas, żeby mój umysł nadążył za rzeczywistością, żeby zachować wdzięczność Jake'a za tę odrobinę dobrej pracy, którą wykonałam, mimo niełojalności, jakiej się dopuściłam. Z drugiej strony, moje biedne, skruszone serce wiedziało, że to było coś więcej niż mała niełojalność.

Carey zbliżała się do mnie, a ja cała się spięłam.

– Poczekaj, o co właściwie chodziło w sobotę? – Wpatrywała się we mnie z taką uwagą, że odwróciłam spojrzenie.

– Zapomniałam czegoś w szafce. Jake powiedział, że mogę sobie zrobić przerwę, zanim wrócę do szatni.

To było nawet niezłe kłamstwo. Każdy mógł mieć taką sytuację.

– Wszyscy mają mnie za bohaterkę dnia, bo pierwsza go zauważyłam – mówiła Carey. Wzrok miała wyostrzony i przerażająco czujny. Carey była mistrzynią wyszukiwania danych i łatwo się domyśliłam, że teraz znalazłam się pod jej mikroskopem. – A ja po prostu natknęłam się na niego. Ile czasu tam byłaś? I dlaczego nie rozpoznałaś go od razu?

– Rozpoznać go? – Głos mi się łamał, dlatego zwolniłam, świadomie regulowałam oddech, gdy zaczęłam kłamać. – To był mój pierwszy dzień w pracy, nie jestem osobą z restauracyjnego środowiska. Nawet nie wiedziałam, jak on wygląda.

Carey dała za wygraną, ale nie bez powolnego mrużenia oczu, które sprawiło, że serce podeszło mi do gardła.

– W porządku – powiedziała. – Wierzę ci.

Przyszło mi do głowy, że powinnam robić wrażenie skonsternowanej, wytrąconej z równowagi, ale bałam się, że nie uda mi się tego dobrze zagrać. Lepiej było trzymać język za zębami, pozwolić tej chwili minąć i nie

przeszkadzać Carey w dochodzeniu do własnych wniosków z najmniejszą z możliwych ilością informacji ode mnie.

Stałyśmy tak w milczeniu jeszcze przez kilka sekund, a potem Carey pokręciła głową, jakby uznała, że ma ważniejsze rzeczy do zrobienia, i odeszła.

Tamtego wieczoru wysłałam maila do Michaela Saltza. Musiałam wyjaśnić sytuację, żeby móc o tym zapomnieć: Czego ode mnie chciał? Co robił w restauracji?

Dopiero później będę mogła zamknąć tę sprawę.

*Witam, panie Michaelu. Cały personel Madison Park Tavern spotkał się dzisiaj w sprawie Pańskiego sobotniego obiadu. Nie powinnam pisać do Pana. Ale czy może mi Pan powiedzieć, dlaczego Pan tam był i dlaczego zadawał mi Pan tyle pytań? Trochę nie rozumiem, dlaczego chciał Pan ze mną rozmawiać.*

Odpisał mi natychmiast:

*Tia, nie bój się błyszczeć. Sprawy zmierzają w dobrym kierunku.*

## ROZDZIAŁ 7

Następnego wieczoru właściciel Madison Park Tavern, Gary Oscars, jadł obiad w restauracji, mając laptop na stoliku. Nie pozwolono by żadnemu gościowi na coś takiego, ale on był oczywiście wyjątkiem. Miał w całym mieście sześć lokali, ale zazwyczaj zajmował się tylko najnowszymi, bo o tych pisała prasa. Tego dnia całą uwagę poświęcił Madison Park Tavern. Szef kuchni i kucharze mogli się schować w kuchni, ale Jake i obsługa gości musieli znosić wybuchy energii Gary'ego.

Zajrzałam do sali jadalnej kilka razy i widziałam, jak przywoływał biednego Jake'a, który podbiegał, zachowując kamienną twarz wobec innych gości. Angel, Chad i Henri co chwila sprawdzali telefony komórkowe. Matthew Darling wychodził z kuchni częściej niż zwykle, zwłaszcza dlatego, że Gary był na miejscu. Zachodził przy tym do hostessy, która kręciła wtedy głową i dzieliła z nim dręczące go niepokoje. Widziałam, jak Carey podbiegła do szefa kuchni, skinęła głową i ona też sprawdziła telefon.

– Co się dzieje? Dlaczego ludzie nie są na swoich stanowiskach? – zapytałam Carey.

Carey popatrzyła na mnie z niedowierzaniem.

– Recenzja w „New York Timesie”. Będzie opublikowana dziś wieczorem.

– Ale przecież jest wtorek. Czy recenzje nie są drukowane w środy?

– Tak, w wersji papierowej. Ale dziś wieczorem będzie w necie – odpowiedziała, zerkając na Darlinga przez małe okienko w drzwiach kuchni.

Przez cały wieczór wszyscy byli roztargnieni. Wyglądali na zaniepokojonych, począwszy od zmywaczy, przez kucharzy, po hostesę,

mimo jej permanentnego uśmiechu. Słyszałam, jak goście mówili, że poziom obsługi się obniżył. Gdyby tylko wiedzieli, że ciążyła nad nami recenzja w „New York Timesie”. Nawet Jake nie umiał skupić się na obsłudze i myślał wyłącznie o ostatecznym wyroku. Wszystko było poza naszą kontrolą.

Ja postanowiłam nie odpuszczać. Na tyle, na ile mogłam – czego nie było zbyt dużo – usiłowałam łątać braki w jakości obsługi. Uśmiechałam się wyjątkowo szeroko. Ścisnęłam dłonie tych, którzy chcieli być dotykani i z pełnym szacunkiem powstrzymałam się od tego wobec pozostałych, którzy woleli być zostawieni w spokoju. Obrabiałam swoje niewielkie poletko, żeby nie patrzeć na coraz gorszy stan personelu. Wiedziałam jednak, że to za mało i za późno.

Wyszłam o jedenastej i wolnym krokiem wróciłam do mieszkania. Była idealna jesienna noc: powietrze orzeźwiało, szelest liści kołysał do snu i przy takiej pogodzie ludzie dobrze się czuli. Wszyscy poza mną. Nie miałam pojęcia, co znajdzie się w recenzji, ale wiedziałam, co powiedziałam i zrobiłam. Nie byłam w stanie tego cofnąć. Mogłam jedynie czekać, żeby się przekonać, co będzie.

Ku mojej uldze Emerald i Melindy nie było w domu. Otworzyłam laptop i zobaczyłam maila od Carey z linkiem do „Gówno”.

Kliknęłam na link do nytimes.com i zaczęłam czytać.

*Michael Saltz*

*Słynna tawerna obniża loty*

*Jeśli ktoś z Państwa ma kompas, to może zechce oddać go Madison Park Tavern. Filar Flatiron potrzebuje nowej koncepcji i kierunku.*

*Kiedy mój poprzednik recenzował tę restaurację cztery lata temu, właściciele mieli świetne pomysły. Młody, śmiały amerykański szef kuchni, Anthony Tate, był obdarzony powalającą intuicją, jak używać do gotowania*



świeżych, lokalnych produktów. Nie uciekał się do maskowania tych składników za słowami takimi jak „wiejski” albo „domowy”. W menu nie szufladkowano potraw i nikogo nie przeproszono za serwowanie ich w ekskluzywnej atmosferze. Ten pomysł rozprzestrzenił się na Manhattanie niczym mniszek lekarski na trawnikach i wkrótce nasze cudowne miasto asfaltu i spalin zaczęło nabierać odrobiny wiejskiego sznytu.

Ale to było cztery lata i cztery gwiazdki temu. Dzisiejsza Madison Park Tavern ma nowego szefa kuchni, Matthew Darlinga, pracującego poprzednio we Vrai, zaś pomysł wykorzystywania „lokalnych produktów” zniknął na dobre z restauracji. To, co wczoraj było rewolucyjne w Madison Park Tavern, dziś bierze się za oczywistość, jeśli nie totalne naśladownictwo. Powstało mnóstwo nowych restauracji – Bakushan, Alltop Peaks, Yop Factory – używających lokalnych, świeżych składników, stosujących je w obfitości i z pełną entuzjazmu radością, a nie z namaszczeniem i po cichu.

Trzeba powiedzieć, że w Madison Park Tower Darlinga trafiają się pyszności. Któregoś wieczoru jadłem tam cudowne amuse-bouche z piure z edamame, klementynek i endywii. Jest wyraziste i gorzkawe, trochę melancholijne i rozśpiewane. To brawurowa potrawa, która miesza pory roku, coś, co zdarza się stanowczo za rzadko. Matthew Darling ma do stracenia bardzo popularną i bardzo sezonową restaurację, bo zastrzeżenia budzi sporo dań. Większość potraw wydaje się walić po głowie Pomysłem przez duże P. Nawet sala restauracyjna mogłaby służyć za scenografię do filmu „Z targu do restauracji” w sposób oczywisty i wręcz karykaturalny.

Smakował mi pieczony kurczak z ziemniakami na sześć sposobów, mądre podejście do nowego podania klasycznej potrawy. Podczas gdy ziemniaki zmieniły się w smakowite, zapieczone pod żółtym serem danie, sam kurczak roztacza własną magię. Żujcie powoli, a poczujecie lekko ziołowy smak mięsa. To kurczak, który był dobrze odżywiany, a sielanka wiejskiej zagrody

gości na talerzu z mocą fajerwerków. Cassoulet z królika wywołuje na języku niespodziewane wrażenie świeżości. To już nie jest typowa mazia, ale kolejna rzecz warta gryzienia.

Mimo to większość menu balansuje od „nie takie złe” do „po co to było robić?”. Schab wieprzowy z ras el hanout, specjalność tego wieczoru, okazał się alarmująco rozchwiany smakowo. Przyprawy wchłonęły wilgoć i straciły trochę z pięknego bukietu.

Największym rozczarowaniem ze wszystkiego są żeberka. Zawsze były wyśmienitym daniem w Madison Park Tavern za czasów Anthony'ego Tate'a. Matthew Darling najwyraźniej nie jest zainteresowany, by pokazać własną wersję. W dniach szefowania Tate'a żeberka były przekonującym dowodem na moc dokonywania zmian przez dobrze nakierowaną i świetnie zastosowaną technikę, a Tate był niczym trener sportowy zwycięskiej drużyny. Pięć lat temu nie miałem dość jego interpretacji potraw. Było w nich nadszakujące, egzotyczne piękno zakłęte w żeberkach pokrytych glazurą z sosu hoisin i piwa, serwowanych na piure z trybuli i pora. I kolejne dzieło sztuki: żeberka owinięte w liście włoskiej kapusty z cienkimi jak papier krążkami rzepy i pancetty.

Dzisiejsze żeberka w Madison Park Tavern przypominają remake, ale przygotowany bez serca. Obecna wersja z jarmuzem i nakrapianą fasolą to błąd na elementarnym poziomie. Nakrapiana fasola, pyszności ogromnej sama w sobie, nadaje potrawie smak ziemi i to w tym złym tego słowa znaczeniu. Jest jak błoto przy żeberkach miękkich i gładkich niczym wanilia, kombinacja, która wali po brzuchu w najgorszy z możliwych sposobów.

Jeśli chodzi o desery, to ciasto z manioku i słodkich ziemniaków z pralinową kruszonką jest przyjemną niespodzianką. Pataty nadają mu słodczy, podczas gdy maniok gwarantuje niezwykłą, niemal sufletową strukturę i wymiar. Z drugiej strony strudel z owocami leśnymi i orzechami

podawany z lodami z ryżu przyprawionego tymiankiem ma zbyt cierpkie jagody i za słodkie orzechy w glazurze.

Obsługa jest jak we wszystkich lokalach Gary'ego Oscarsa bez zarzutu. Sala jadalna to dzieło sztuki tworzone przez świetnie wyglądającą obsługę, wykonującą skomplikowaną choreografię.

Niebezpieczeństwo przekazania batuty wynika tu z faktu, że najnowszy dyrygent jest przygnieciony dorobkiem swego poprzednika. Matthew Darling jest dobrym szefem kuchni, ale wydaje się prowadzić Madison Park Tavern drogą ku utracie znaczenia. Madison Park Tavern była kiedyś źródłem transcendentnych doświadczeń, jedną z najlepszych restauracji.

Teraz jest po prostu jednym z dobrych miejsc.

**Dwie gwiazdki na cztery.**

Kiedy skończyłam, zaczęłam czytać od nowa. Przeglądałam tę recenzję raz po raz. Nie mogłam w to uwierzyć. Dwie gwiazdki? To była jedna rzecz – szokująca.

Ale co jeszcze bardziej szokujące – Michael Saltz wiernie użył moich słów. Czytając artykuł, słyszałam własny głos, gdy je mówiłam.

Przez sekundę myślałam, że to jakiś żart. Może ktoś stworzył fałszywą stronę internetową, żeby mnie oszukać. Klikiałam, na co mogłam, ale otwierałam inne artykuły w „New York Timesie”. Jutro te słowa zostaną rozpowszechnione w drukowanej formie. Cały świat dostanie do rąk tę stronę. Te słowa. Te przemyślenia. Moje.

Jednak choć czytanie własnych słów w recenzji sprawiało mi przyjemność, prawda była taka, że on je ukradł prosto z moich ust. Nie można było ocenić tego w żaden inny sposób. Zwabił mnie do piwnicy, wyciągnął ze mnie opinie i przekazał dalej jako swoje. Czekало go wyjaśnianie bardzo wielu rzeczy i byłam już gotowa do stawienia mu czoła, kiedy spostrzegłam nową wiadomość w poczcie. Od Michaela Saltza.

Otworzyłam ją z niepokojem, niczym ktoś zerkający w przepaść, zanim w nią skoczy na bungee.

*Temat: Porozmawiajmy*

*Zakładam, że czytałaś już recenzję. Masz wyjątkowy talent. Przyjdź do mnie do mieszkania. 257 Central Park West. Jutro wszystko przedyskutujemy.*

Przedyskutujemy i to jeszcze jak. Już wcześniej widziałam własne słowa w „New York Timesie” i wtedy nie wykorzystałam tego tak, jak powinnam. Teraz znałam wartość własnego głosu i nie miałam zamiaru oddać go nikomu bez walki.

## ROZDZIAŁ 8

Uczestnicy seminarium dla praktykantów przyszli na zajęcia i zaczęli gadać o recenzji w „New York Timesie”.

– Założę się, że wszyscy się wkurzyli – powiedziała Rachel, trzydziestoletnia była pracowniczka banku, odbywająca praktyki w organizacji popierającej ekologiczne rybołówstwo.

– I tak czasy recenzji się skończyły. Czy ludzie naprawdę jeszcze się nimi przejmują? – zapytał Geo. Pracował przy inkubatorze kuchennym, adresowanym głównie do mało zarabiających kobiet imigrantek.

Nawet prowadząca seminarium, po doktoracie na wydziale nauk o żywności, badająca powiązania otyłości z używaniem metaamfetaminy, włączyła się do rozmowy.

– Autorytety nigdy nie umrą. Mogą się zmieniać sfery, głosy, ale zawsze będzie miejsce dla guru – powiedziała, smętnie kiwając głową. – A ty co o tym sądzisz, Tia? – spytała.

Uczestnicy seminarium popatrzyli na mnie bez zainteresowania. Sama byłam sceptycznie nastawiona do własnych przemyśleń. Z tego, co słyszałam o praktykach, pierwsze tygodnie wypełniała praca. Praktykanci przychodzili z pomysłami i radami na przyszłość, ale szybko byli sprowadzani na ziemię, a ich próby ulepszenia czegokolwiek rozbijały się o protokoły, status quo i kapryśnych pracowników, którzy brali sobie za punkt honoru dopilnowanie, żeby słuchacze studiów podyplomowych nie czuli się zbyt uprzywilejowani.

– No więc... – zaczęłam. – Trudno będzie się po tym podnieść, tego jestem pewna. Byłam w tej restauracji, kiedy to się stało i widziałam go. – Przerwałam i patrzyłam, jak praktykanci zsuwają się na brzegi krzesel. Żeby

jeszcze bardziej ich zaskoczyć i zobaczyć, jak ich oczy robią się wielkie z wrażenia, odczekałam parę chwil. – Nawet z nim rozmawiałam.

– Rozmawiałaś z Michaeliem Saltzem? – zapiszczała Rachel. – O czym?

– Och – mruknęłam, powoli i od niechcienia, wiedząc, że cała dziesiątka przy seminaryjnym stole spija mi z ust każde słowo. W jakiś sposób musiało do nich dotrzeć, że wcześniej po prostu plotkowali. Uprawiali bezsensowne akademickie gadki.

Nie mogłam im powiedzieć o mojej prawdziwej roli. Z tym musiałam się powstrzymać, aż Michael Saltz da mi jakieś wyjaśnienie.

– Podawałam do jego stolika przerywnik między posiłkami – powiedziałam z ociąganiem.

I wtedy czar prysnął. Rachel odchyliła się na krześle. Geo przewrócił oczami. Nawet prowadząca seminarium westchnęła głośno.

– W porządku – rzuciła. – Porozmawiajmy o tym, co robicie.

Łatwo przyszło, łatwo poszło. Otworzyłam notebook i dziennik, w którym zapisywałam doświadczenia z praktyki. W tej chwili te słowa brzmiały jak farsa, wysterylizowany zapis przeintelektualizowanego bełkotu. Tak jak to seminarium. Jak studia podyplomowe. Teren zabawy odizolowany od tego, co jest naprawdę ważne. I kto jest ważny.

Po seminarium wsiadłam do linii C metra i pojechałam do mieszkania Michaela Saltza w Upper Side West, w pięknym wieżowcu z fontanną i okrągłym podjazdem przed frontem, niczym w eleganckim hotelu.

– Przyszłam do Michaela Saltza – powiedziałam do portiera w recepcji. Wnętrze ociekało barokiem – marmurami, złotem, ciężkimi draperiami – a ja poczułam się za młoda, za biedna i zbyt rozmamłana na tle tego otoczenia. Dlaczego nie włożyłam garsonki od Jil Sander?

Mężczyzna w recepcji miał pociągłą twarz i kwadratową brodę. Przyglądał mi się przez okulary w drucianej oprawce.

– A nazywa się pani?

– Tia Monroe. On się mnie spodziewa.

Nawet nie starając się ukryć grymasu na twarzy, wybrał numer w telefonie, odwrócił się ode mnie i szeptał coś do słuchawki. Obrócił się szybko i powiedział:

– Trzydzieści pięć Q. Windy są tam. – Ale nie pokazał, gdzie jest to „tam”.

Wjechałam windą i przez ułamek sekundy stałam przed mieszkaniem trzydzieści pięć Q, zaciskając zęby. Zapukałam. Przysięgłam sobie, że cokolwiek mi powie, będę się trzymała swoich racji. Ukradł moje słowa i musiałam się dowiedzieć, dlaczego to zrobił.

Najpierw uchylił wolno drzwi, a potem szybko otworzył je na oścież.

– Wchodź, wchodź – poprosił.

Chwycił mnie za łokieć tak mocno, że chyba nie miał pojęcia o własnej sile. Obcy nie dotyka w ten sposób drugiej osoby. Głośno przełknęłam ślinę, kiedy niemal zaciągnął mnie do salonu.

Jak się spodziewałam, z apartamentu na trzydziestym piątym piętrze roztaczał się zapierający dech w piersi widok na Central Park. Nie spodziewałam się jednak takiego zapachu. Wyczuwałam papierosy, mięso, korzenie i zioła. Jajka, banany i ser. Osobno całkiem niezłe – nawet smakowite – ale połączona woń tego wszystkiego oznaczała, że przez następne pięć minut będę myśleć tylko o tym, jak zatkać sobie nos.

Michael Saltz wyglądał inaczej niż mężczyzna, którego spotkałam na ulicy i w restauracji. Trzeźwy, w świetle dnia, sprawiał wrażenie ostrego i budzącego grozę. Był całkiem wysoki. Zupełnie opanowany opadł z pewną gracją na długą, białą skórzaną kanapę. Wiedział, że jest bardzo ważnym człowiekiem. Ja wiedziałam, że jestem z nim sam na sam w jego mieszkaniu. Nie wiedziałam, czego ode mnie chce i z tego powodu czułam, że coś dławi

mnie w gardle.

Usiadłam na drugiej kanapie. Między nami stał stolik do kawy z wieloma słoikami. Prawdę mówiąc, słoiki zajmowały prawie całą powierzchnię mieszkania, wszystkie zakręcone, oprócz kilku stojących obok laptopa na stole w jadalni.

Odchyliłam się na kanapie, kardigan zsunął mi się z ramion, odsłaniając bluzkę na ramiączkach. Szybko naciągnęłam sweter z powrotem.

– Nie przejmuj się tym. – Michael Saltz roześmiał się. – Mnie też jest tu gorąco.

Odprężyłam się, ale tylko trochę. Chciałam rzucić mu w twarz, że ukradł moje słowa, ale zaczęłam się bać.

– Nie jesteś tu dlatego, że chcę ci się dobrać do majtek, to pewne. Ale dlaczego cię zaprosiłem, powiem ci za chwilę, a chcę dostać tylko jedno. – Wziął beżowo-szary ceramiczny słoik z rogu stolika do kawy. Ostrożnie odkręcił pokrywkę, jakby w środku siedziało malutkie zwierzątko, którego nie chciał zaniepokoić.

Czy zamierzał podać mi jakiś narkotyk? Pokazać coś obrzydliwego? Miałam wrażenie, że szydzi sobie ze mnie, sprawdza, jaką ma nade mną władzę

W końcu wyciągnął cudowny zwitek szafranu. Mogłam być pewna jego doskonałej jakości, bo pasemka były długie i ładne, a poza tym zafarbowały nieszkliwiony słoik odcieniem palonej czerwieni.

Przesunął słoik pod swoim nosem.

– Zanim przejdę do tego całego bałaganu, czy nie jest wspaniały? – Wsadził palec do słoika, łamiąc cenne ździebełka i ponownie uniósł słoiki do nosa. – Ludzie zapominają, że szafran jest bardzo ważną częścią kwiatu – powiedział, nadal wachając. – Są tak zaaferowani jego ceną, że nie pamiętają już, czym szafran jest naprawdę.



– Mój chłopak badał na studiach krokusy – powiedziałam, niepewna, dokąd zmierza ta rozmowa, ale zdeterminowana utrzymać ją na neutralnym gruncie. – Zbierał pręciki do pilotażowego projektu realizowanego w stołówce, ale najlepsze dał mi do gotowania.

– Związek stworzony w niebie.

– Tak – potwierdziłam. – On jest wspaniały... Ale nie przyszedł tu rozmawiać o moim życiu uczuciowym. O czym powinniśmy porozmawiać?

– Co zrobiłaś z szafranem? – zapytał Michael Saltz.

– Moją specjalność, gulasz z ryżu z imbirem i płastugą. – Rozmowa wróciła do jedzenia, a ja poczułam się znacznie swobodniej.

– Coś jak paella?

– Nie, zupełnie nie jak paella. Nie używam skorupiaków, bo...

– W porządku, alergia! Tak. Jak mogłem zapomnieć?

Miał dobrą pamięć. Ale może to dotyczyło tylko wiedzy o mnie.

– Ma azjatycki sznyt – mówiłam dalej. – Szafran dodaje potrawie smaku słońca. Ma się jakby poduszkę z morskiego składnika, którym jest płastuga, i prosty, ziemisty smak ryżu. Moim zdaniem swoista wiejskość szafranu – ten rustykalny, mocny smak – scala wszystkie składniki.

– Brzmi to wspaniale – przerwał mi Michael Saltz. – Po prostu wspaniale. A teraz przeproszę cię na chwilę, dobrze?

– Nie ma sprawy, ale chciałam z panem porozmawiać o... – Nie słuchał mnie.

Podszedł do szafki-kartoteki znajdującej się pod szerokimi oknami.

– Kupiłem ją w starej bibliotece w Paryżu – powiedział, przesuwając palcami po białych nalepkach na szufladkach, aż natrafił na tę, której szukał.

Otworzył ją i wyjął białą karteczkę w linie. Przyniósł ją do stołu i powoli napisał krzywymi literami:

*Ryż z szafranem, imbirem i płastugą: sianopodobny, morze, ziemia.*

– Niech pan zaczeka – poprosiłam.

Przychodząc do niego, chciałam usłyszeć wyjaśnienia i byłam nawet gotowa pozwolić mu na odłożenie tego w czasie. Ale nie miałam zamiaru dopuścić, żeby kradzież wszystkiego, co powiem, weszła mu w nawyk.

– Czego pan właściwie ode mnie chce? – zapytałam. – Nie wspomnę więcej o jedzeniu, dopóki nie usłyszę odpowiedzi.

– Odpowiedzi! – powiedział to tak, jakby przez cały czas miał je na końcu języka. – Tak, właśnie po to tu jesteśmy. Cytuję twoje słowa do mojego archiwum.

– Archiwum... więc gromadzi pan przepisy, do których może się pan odnosić, próbując nowych rzeczy?

Michael Saltz śmiał się długo i niepokojąco. Zaczerwienił się mocno na twarzy, miał łzy w oczach.

– Nie. Choć to byłoby miłe. Właściwie to dlatego cię tu zaprosiłem.

Wreszcie nadeszła wyczekiwana chwila. Może miał jakieś wiadomości o Helen? Albo chciał mnie przeprosić za to, że nie załatwił mi u niej praktyki?

– Nie istnieją dania, które byłyby dla mnie nowe – Michael Saltz mówił dalej. – Ten katalog smaków to wszystko, co mam. Moje wspomnienia i wspomnienia innych ludzi.

– Och... zapomina pan kombinacji smaków? – zgadywałam.

Pomyślałam o schabie wieprzowym z ras el hanout. Najwyraźniej zapomniał, jak smakowało to danie, bo w przeciwnym razie nie pomyliłby go ze zwykłą wersją z solą i pieprzem.

– Nie można zapomnieć czegoś, czego nigdy się nie próbowało – odpowiedział. – Poczekaj, zademonstruję ci to. – Wysunął szufladę w stoliku do kawy i podał mi buteleczkę z czerwonym płynem owiniętą przy denku w folię aluminiową. Buteleczka wyglądała, jakby pochodziła z jakiegoś

laboratorium, nie jakby była trzymana w salonie.

– Widzisz to? Jest zrobiony z jednej z najbardziej ostrych chili na świecie, naga jolokia. Są rolnicy, którzy uprawiają ostrą paprykę, ale naga jest jak najbardziej dzika – powiedziałbym, papryczka dla dżentelmenów. Otwórz butelkę.

Odkręciłam niewielką nakrętkę i w tej samej chwili ręce zaczęły mnie piec, a oczy łzawić.

Wziął ode mnie butelkę, odchylił do tyłu głowę i nalał sobie na język dużą kroplę sosu.

Zamknął usta i wessał policzki do środka. Po około trzydziestu sekundach tego prywatnego pokazu szaleńca wysunął język, a ja zobaczyłam na nim pulsujący obrzęk wielkości ćwierćdolarówki.

– To mój ulubiony „smak”. Czuję jedynie pieczenie. To lotne, bardzo zjadliwe olejki. Ale to wszystko.

Nagle zrozumiałam. Smród w jego mieszkaniu, jego szkieletową chudość, jego brak zdolności odróżnienia dwóch dań z wieprzowiny.

– Przepadło – powiedział. – Wszystko przepadło. Słodki, pikantny, kwaśny, gorzki... smaki nic nie znaczą. Najbardziej wyrafinowana zupa ma smak wody z rynsztoka, a piękny filec smakuje jak tektura. Jestem najniezwyklejszym człowiekiem na świecie albo tak mi się wydawało... dopóki nie spotkałem ciebie. Potrzebuję twojej pomocy i twojego wyjątkowego podniebienia.

Oczy nadal mi łzawiły po odrobinie oparów z nagiej jolokii, które się do nich dostały, i byłam pewna, że sos wypalił mi dziurę w swetrze, ale nie przejmowałam się tym. To było coś niesamowitego. Michael Saltz, najpotężniejszy krytyk kulinarny na świecie, nie czuł smaku. Nie mógł wykonywać swojej pracy nawet na najbardziej podstawowym poziomie i teraz z jakiegoś powodu chciał, żebym mu pomogła.

– Jestem pustą skorupą w porównaniu z tym, kim byłem kiedyś, jestem okradziony z tego, co w życiu najbardziej kochałem – mówił. W tej chwili oczy mu pojaśniały. – Ale moja strata i żal to okazja dla ciebie. Potrzebuję wsparcia z twojej strony. Masz naprawdę umysłowość konesera, jesteś kimś, kto rozumie smaki i na tyle szanuje to rzemiosło, żeby zrobić dla niego wszystko. Chcę, żebyś stała się moim smakiem. Będiesz moją protegowaną i będziesz towarzyszyć mi przy posiłkach – w najlepszych i najnowszych miejscach. Dowiesz się o nich wszystkiego, poznasz je... będziesz nimi rządziła. Jeśli podejmiesz to wyzwanie.

Otworzyłam usta, kiedy próbowałam to pojąć.

– Chce pan, żebym... jadła z panem posiłki i... pisała o nich. Ja? – Myślałam, że zaprosił mnie do siebie, bo chciał mnie przeprosić.

Michael Saltz otworzył dłoń, wewnętrzną stroną do góry, jakby mówił: „Oczywiście, że ty”.

– Wiążą się z tym pewne korzyści – dodał szybko. – Mam osobiste konto u Bergdorfa Goodmana, niepowiązane z „New York Timesem”. Chcę, żebyś tam poszła. Możesz skorzystać z pomocy mojej osobistej zakupowej asystentki, Giady. Na pewno dobrze się tobą zajmie.

Bergdorf: mekka projektantów mody. To wszystko działo się za szybko i jedyne, co mogłam zrobić, to powtórzyć słowa, które sam powiedział, choć w moich ustach brzmiałyby niesamowicie i dziwnie.

– Więc... miałabym chodzić z panem do restauracji? I kupić sobie ubranie u Bergdorfa Goodmana?

– Nie ubranie! Całą garderobę! Giada ci pomoże. To będzie dla ciebie cudowna odmiana.

Czułam się jak w malignie. To zakrawało na jakiś żart. Mimo to intensywny zapach w mieszkaniu i sam Michael Saltz, wpatrujący się we mnie jak zahipnotyzowany, przekonywały mnie. Zadziwiające, ale to działo

się naprawdę.

Miałam gonitwę myśli na temat wypasionych obiadów, jakie jadłam w życiu. Mogłam policzyć je na palcach jednej ręki i zawsze wiązały się z jakimiś przeprosinami, okazjami, na których czułam się źle ubrana i potem jeszcze bardziej głodna. Jedyne okazje, kiedy moi rodzice jadali na mieście, zdarzały się podczas wspólnych wakacji, a i wtedy narzekali i powtarzali, że w domu przyrządziliby wszystkie dania znacznie lepiej.

Pierwszy raz, kiedy poczułam, że przynależę do wyrefinowanej restauracji, przytrafił mi się niecały tydzień wcześniej w czasie degustacji w Madison Park Tavern. A teraz miałam się znaleźć po drugiej stronie, jeść, nie zaś obsługiwać. Nie musiałabym się martwić o ubrania. Zająłaby się nimi u Bergdorfa Goodmana zakupowa asystentka.

Mogłabym nawet kupić sobie torebkę z Pronza Schooler czy jak tam się ta marka nazywa.

– Jeszcze jedna drobnostka – kontynuował Michael Saltz. – Nie powinienem o niej zapomnieć.

– O co chodzi? – zapytałam, bo jego słowa zaparły mi dech w piersiach.

– To musi być zachowane w tajemnicy. Jeśli ktokolwiek by się dowiedział, że pracuję w tak... niesprzyjających... okolicznościach, cały kulinarny świat dostałby zapaści. To byłoby dziennikarskie oszustwo, a to bardzo poważne przestępstwo. Proszę cię o dyskrecję, a w zamian dostaniesz obiady, ubrania i edukację, jakiej nie znajdziesz w żadnej szkole.

– Dyskrecja... Więc nie mogę powiedzieć... nikomu? – załapałam. Oczywiście, musiał być w tym haczyk.

– Nikomusieńku. Pamiętaj – darmowe obiady, ubrania, a czasami twoje słowa w „New York Timesie” wymieszane z moimi. To będzie dla ciebie kompensata i nasza tajemnica. Teraz, kiedy siedzimy w tym oboje, nikt nie może wiedzieć, dokąd się wybierasz ani co piszesz.

Teraz, kiedy w tym siedzimy oboje? Zgodziłam się przyjść do jego mieszkania, ale nie przypominałam sobie chwili podpisywania kontraktu.

– Panie Michaelu...

– Błagam, jesteśmy teraz współnikami. Mów mi po imieniu.

– W porządku... Michael. „Nasza tajemnica”? Jeszcze na nic się nie zgodziłam.

Michael Saltz zrobił grymas niezadowolenia, jego twarz zmarszczyła się jak rodzynka. A potem się odezwał, zbliżając twarz do mojej na tyle blisko, że zobaczyłam żyłki w jego gałkach ocznych, poplątane czerwone kreski zapelniające białka.

– Nie rozumiesz? Zgodziłaś się. Rozmawiałaś ze mną w piwnicy i nie powiedziałaś nikomu, że mnie spotkałaś ani wtedy, ani później. Prawdopodobnie nie wspomniałaś też nikomu, że się do mnie wybierasz.

Tu mnie miał. Znowu. Choć naprawdę nie wiedziałam dlaczego. Przypuszczam, że chciałam zachować to dla siebie, trzymać pod kloszem, z dala od obcych oczu. Jedynie przez jakiś czas.

– Nie masz się czego wstydzić – mówił dalej. – Wykazałaś się rozsądkiem.

Gdyby moi rodzice, Elliott albo ktoś inny wiedzieli, co się tu działo, na pewno zachęcaliby mnie do skorzystania z tej szansy. Wykorzystania i negocjowania. Musiałam wykazać się sprytem w sprawie tej oferty. Michael Saltz prosił mnie o poświęcenie czegoś ogromnego – mojej tożsamości. Teraz wiedziałam już, że jego entuzjazm przy drzwiach był desperacją. Głupotą byłoby wyświadczyć mu tak gigantyczną przysługę bez zapewnienia sobie nagrody o równej wartości. Prawda?

Na mojej twarzy musiało być widoczne zamyślenie albo za długo się wahałam, bo kiedy Saltz się odezwał, w jego głosie słychać było zdenerwowanie.

– O co chodzi? – zapytał kwaśno. – Czy nie podoba ci się ta wspaniałomyślna oferta?

– Nie. To znaczy tak. Jest zdumiewająca. Zastanawiam się tylko nad jednym. – Bałam się to powiedzieć, by nie wycofał swojej propozycji. Ale co miałam do stracenia? Może i był twardym graczem, ale dostrzegłam zażenowanie w jego oczach. Mogłam wywierać na niego nacisk i miałam marzenie, jedno, którego sobie nie odpuściłam, nawet gdy przydzielono mnie już do Madison Park Tavern.

– Helen Lansky – powiedziałam.

– Tak, Helen. Cudowna kobieta, dzięki której się znamy.

– Racja. Obiecałeś wcześniej, że pomożesz mi dostać się do niej na praktykę. Od dziekan Chang z Uniwersytetu Nowojorskiego wiem, że nie ma gwarancji, iż Helen weźmie jeszcze kiedykolwiek kogoś na praktykę. Jeśli będę z tobą pracowała i zachowam wszystko w tajemnicy, nie będę mogła skupić się na ponownym opracowaniu aplikacji i eseju, gdy Helen znowu zgodzi się kogoś uczyć.

Michael Saltz rozejrzał się po mieszkaniu. Podążyłam za jego wzrokiem, ale nie potrafiłam powiedzieć, na co patrzył ani o czym myślał.

– Helen, Helen. Jak mogłem zapomnieć o Helen? Powinienem wiedzieć, że nadal będziesz chciała uczyć się u niej, nawet po zaczęciu praktyki w Madison Park Tavern. Jest bardzo wymagająca. Cóż, opowiem ci całą historię. Nie wspominałem ci, że pod koniec roku, a najpóźniej w styczniu, mam przejść operację przywracania smaku i czekam na zgodę mojego laryngologa, neurochirurga z nowojorskiego szpitala prezbiteriańskiego, i z Komisji do spraw Leków i Żywności. To eksperymentalna operacja i jestem następny w kolejce. Więc potrzebuję cię tylko na ten semestr. Potem dopilnuję, żebyś się spotkała z Helen Lansky – mówił z taką pewnością w głosie i tak rzeczowo, że brzmiało to jak fakt.

– Czy nie to właśnie obiecywałeś mi, kiedy się poznaliśmy? Że załatwisz mi praktykę u Helen?

Machnął ręką.

– Tak, ale wtedy chodziło o szkołę. To nie jest prawdziwy świat. Świat nie działa według widzimisię komisji i podań. Świat rządzi się tym. – Pomachał ręką między naszymi ciałami. – Osobiste relacje. Wpływy. Dostęp. Wiesz, że znam Helen i mogę cię zabrać do każdej restauracji. I wiesz, że twoje opinie będą dla mnie ważne. Jedno czego ci potrzeba, to wiara.

– Wiara. – Zmrużyłam oczy i zastanowiłam się. –Więc mam ci wierzyć. Co będzie następne?

Michael Saltz uniósł brwi i zrobił gest: gra rozpoczęta.

– Cóż, możesz nadal pracować w Madison Park Tavern, jeśli to konieczne do zrobienia dyplomu. Ale dla celów naszej znajomości to nie będzie potrzebne. Nie ma takiego obowiązku. Kiedy skończy się ten semestr, zadzwonię po prostu do Helen i będziesz mogła z nią pracować wiosną.

– Pracować z nią. Przy testowaniu przepisów, jako asystentka czy jako kto?

– Przy testowaniu przepisów? – Prychnął. – Spędzasz za dużo czasu nad bełkotem ze szkoły. Żadnych błahych zajęć. Żadnych udawanych „ćwiczeń”, które w ogóle się nie liczą w realnym świecie. Jak powiedziałem wcześniej, masz niezwykły talent, Tia. Jeśli to udowodnisz Helen i będziesz bardzo, bardzo ciężko pracowała, ona w swym poczuciu sprawiedliwości odpowiednio cię nagrodzi. Myślę, że w sprzyjających warunkach – i z właściwym wprowadzeniem z mojej strony – Helen może nawet wziąć cię pod uwagę jako współautorkę kolejnej książki. Twoje nazwisko pojawiłoby się na okładce tuż pod jej nazwiskiem. Pomyśl o tym, Tia. Taka szansa trafia się raz w życiu, najlepsza szkoła pisania o jedzeniu, jakiej mogłabyś sobie życzyć. Tej jesieni będziesz występowała w roli mojej protegowanej. Potem,



wiosną, zaczniesz pracować z Helen. A później cała twoja kariera będzie ustawiona. To chyba proste. Łatwa decyzja, gdyby mnie ktoś pytał. Zostawisz za sobą nudne życie dla czegoś wyjątkowego.

Coś wyjątkowego. Serce zaczęło mi walić, dłonie się pocily. Czy mogłam to zrobić? Prowadzić drugie życie i nie mówić o tym nikomu?

– I jak? – zapytał.

Jedno słowo mogło zbliżyć mnie do Helen. Mogłabym wchodzić do nowojorskich restauracji z wysoko podniesioną głową. Miałabym coś, jak ta dziewczyna sprzedająca lody i kobiety z Bakushan, co sprawiłoby, że błyszczałabym bardziej od innych.

– Tak – odpowiedziałam.

I tak to się zaczęło.

Michael Saltz posłał mi długi, konspiracyjny uśmiech.

– Cudownie. Uczcijmy to! Mam coś odpowiedniego.

Otworzył szafkę, a ja pomyślałam, że wyjmie jedną z wielu butelek wina, które tam stały, ale zamiast tego wyciągnął dużą foliową torbę. Kiedy ją otworzył, w powietrzu rozszedł się mocny zapach kawy. Przesunął palcami po ziarnach i zapach się nasilił. Pachniało milionem kawiarni skupionych w jednej przestrzeni. Najczystsza woń palonej, smakowitej kawy.

– Ładny aromat, prawda? – zapytał Michael Saltz. – Kocham ją. Nazywa się kopi luwak. Najrzadziej spotykana kawa na świecie. Filizanka może kosztować setki dolarów. Na szczęście pozostał mi jeszcze zmysł zapachu.

Sięgnęłam do torby i wzięłam garstkę ziaren, które podstawiłam pod nos. Nie można było mieć tego dość.

– Łaskuny, zwierzęta z rodzaju łaszowatych, przetrawiły i wydalily ziarno – opowiadał Michael.

Odsunęłam kawę od nosa. Była przetrawiona? Przez zwierzęta?

– Może uwielbiam zapach tej kawy tak bardzo, bo nigdy nie miałem

okazji się jej napić. – Na jego twarzy widać było szczerłość. – Każda filiżanka jest dla mnie jak woda. Parzę ją i wącham. Wysoka temperatura stwarza nowy wymiar zapachu. Wzmacnia go, pogłębia i... – zawahał się, szukając odpowiedniego słowa. Wspomagał się machaniem długimi, białymi palcami. – Zmienia w bardziej przenikliwy. Ale, chodź. Chcę, żebyś mi powiedziała, jak ta kawa smakuje.

Przeszliśmy do kuchni, pomieszczenia zavalonego korzeniami, ziołami i słoikami, których zawartość kojarzyła się z suszonymi rybami i pomarszczonymi, brązowymi skórkami cytrusów. Na blacie leżał świeży ananas, rozcięty na pół, z wysuszonym żółtym miąższem. Korzeń wasabi wielkości dziecięcego bucika spoczywał na porcelanowej tarce, a jego ostry zapach rozchodził się w powietrzu.

– To obsesja. Jakoś się trzymam tylko dzięki tym słoikom. Wydałem tysiące dolarów, żeby poprzez zapach odzyskać to, co utraciłem. – Uśmiechnął się niespodziewanie. – Ale teraz czekam w kolejce na operację. I mam ciebie!

Wyjął lśniący włoski młynek do kawy i wsypał do środka trochę ziaren. Mielenie uwolniło jeszcze intensywniejszy aromat. Ubił zmielone ziarna w filtrze do ekspresu. Kawa popłynęła rdzawym, kipiącym strumykiem. Wdychał zapach z lubością, zanim podał mi filiżankę.

– No dalej, spróbuj.

Nie przepadam specjalnie za kawą, ale nawet ja mogłam powiedzieć, że ta była wyśmienita. Łatwo przychodziło zapomnieć, że przeszła przez przewód pokarmowy zwierzęcia, i domyślić się, dlaczego ludzie tak dużo za nią płacili.

– I co? Smakuje tak, jak pachnie? A może jest jeszcze bardziej zadziwiająca? – Zaczął powoli przesypywać ziarna palcami, żeby wydobyć więcej zapachu.

Kawa pachniała naprawdę zdumiewająco. Ale prawda o niej była taka: smakowała jeszcze lepiej. Miała zaskakujący, gwałtowny charakter, uderzała do głowy i chwytła za gardło. To był pełny, mocny napój, który angażował wszystkie zmysły, a zwłaszcza smak. Właśnie to czyniło tę kawę czymś wyjątkowym.

– Tak – odpowiedziałam. – Smakuje tak, jak pachnie. – Moje pierwsze kłamstwo. Pojawiło się przypadkiem. Coś nakazywało mi uspokoić Michaela.

Michael Saltz wyjął rękę z torby z kawą i zaprzestał poszukiwań.

– Naprawdę?

– Naprawdę. Dokładnie tak, jak pachnie. – Moje drugie kłamstwo. Tym razem przyszło mi o wiele łatwiej.

Zapatrzył się w sufit, twarz mu się rozluźniła, zmarszczki na czole wygładziły. Nigdy nie widziałam człowieka, którego tak odprężyłby opis smaku kawy.

– Od dawna się nad tym zastanawiałem. Dzięki – wyszeptał.

– Za czym jeszcze tęsknisz?

Wyraz oczu Michaela Saltza złagodniał.

– Za wszystkim – odpowiedział z rezygnacją. – Chodzenie do restauracji i niemoc poznania smaków jest torturą. Ale brakuje mi również zwykłych rzeczy. Porannej kawy. Popcornu w kinie. Świeżego bajgla w niedzielę.

Pokiwałam głową. Mnie też by tego brakowało. Zlikwidowanie rytuałów związanych z jedzeniem byłoby jak wyjęcie dniom spotkań, oderwanie się od ludzi.

– A... kiedy straciłeś smak?

Michael Saltz popadł w kompletną zadumę.

– Straciłem go jakieś trzy miesiące temu – powiedział. – Zaniknął, jakbym nacisnął wyłącznik. Przez jakiś czas nie chciałem się z tym pogodzić,

ale... – Przewrócił oczami i uniósł ręce nad głowę. – Ten stan jest bardzo trudny do medycznego leczenia, dlatego stosuję własną terapię.

Nie śmiałam go zapytać, jakim cudem udawało mu się publikować co tydzień recenzje kulinarne przez ostatnie trzy miesiące, bo bałam się, że to go rozzłości i cofnie swoją ofertę. Czy naprawdę udawał przez cały ten czas?

– Czy ta przypadłość jakoś się nazywa?

– Cóż, to interesujące pytanie. – Stał trochę wasabi, trzymając nos przy ostrych ząbkach tarki, gdzie zbierał się silny zapach. – Kiedy ktoś traci wzrok, jesteś niewidomy. Kiedy ktoś traci słuch, jest głuchy. Kiedy większość ludzi traci zmysł smaku, to oznacza też, że jednocześnie utracili powonienie. Na to również istnieje nazwa. Ale mój mózg miesza smaki, czasami je neutralizuje. Jeśli dopisuje mi szczęście, rzeczy po prostu nie mają smaku. Ale czasami smakują jak trociny albo tekstura, albo jak coś zupełnie innego. Jestem jednym z pechowców. I nie ma nazwy na moją dolegliwość.

– Jak to możliwe?

Michael Saltz potrzebował kilku chwil, żeby mi odpowiedzieć.

– Może dlatego, że to zbyt straszne. – Położył mi dłonie na ramionach. Jego skóra nadal pachniała kawą. – Ale nie ma sensu dywagować nad paskudną przeszłością. Nasza umowa jest bardzo ekscytująca dla nas obojga.

– Zgadzam się z tobą – potwierdziłam.

Wtedy otworzył szufladę w kuchni i dał mi plik studolarówek.

– To kieszonkowe na różne wydatki. Pamiętaj, żeby korzystać z rad mojej zakupowej asystentki u Bergdorfa Goodmana i nie wspominaj tam słowem o „New York Timesie”. Zapytaj po prostu o Giadę Fabrizio i wszystko kupuj na mój rachunek. To rodzinny majątek, a dla mnie pieniądze nie mają znaczenia. Nie jestem typowym recenzentem kulinarnym i nasza umowa też nie jest typowa.

– Tak, zdaję sobie z tego sprawę – powiedziałam i odetchnęłam głęboko.

– Już nie mogę się doczekać, kiedy zaczniemy.

– Nie, nie. Nie patrz na to w ten sposób. Ty już zaczęłaś. Już w tym siedzisz.

Ponownie wmawiał mi, że jesteśmy bardziej związani, niż byliśmy w rzeczywistości.

– W takim razie okay. Tak. Siedzę w tym – zgodziłam się.

Ale nie ubrałam tych słów w pewność, mojemu tak brakowało przekonania. Wypowiedziałam to raczej jak pytanie o nieznane, w nadziei, że ktoś je usłyszy. Postanowiłam dostosować się do reguł. W końcu jakoś dotrzymam mu kroku.

– Doskonale – ucieszył się. – To bardzo ważne, żebyś myślała o tym już od tej chwili z pełnym zaangażowaniem. Wymagam absolutnej dyskrecji. Nawet twój chłopak od zbiorów szafranu nie może nic wiedzieć. Zwykle to najbliżsi nas powstrzymują. Zwłaszcza ci z poprzedniego, prostszego życia. Rozumiesz to?

– Rozumiem – odpowiedziałam.

– Co rozumiesz?

– Rozumiem... że muszę być ostrożna. I nie mówić nic mojemu chłopakowi.

– A dlaczego?

– Dlatego, że... trzeba uważać na tych, którzy są nam najbliżsi.

– Nie, nie to ci powiedziałem. Powiedziałem, że najbliżsi są ludźmi, którzy nas powstrzymują.

– Racja – zgodziłam się. – To miałam na myśli.

Bo może chodziło o jedno i to samo. Trzeba po prostu zwracać uwagę na ludzi w swoim życiu. Przekonywałam samą siebie, że Elliottowi nic się nie stanie. Nie będzie żadnych ofiar.

Michael Saltz uśmiechnął się słodko i diabelsko zarazem.

– Dobrze. Cieszę się, że nadajemy na tych samych falach. A teraz, wybiegając myślami do przodu, musisz elastycznie dysponować czasem. Zadzwoń, kiedy będę cię potrzebował.

Nie byłam pewna, w jaki sposób, ucząc się na studiach podyplomowych i mając określone obowiązki, mogę pozostać „elastyczna czasowo”, ale to była cena, którą musiałam zapłacić za ten układ.

– Tak jest, czekam – powiedziałam. – Dziękuję. – Zabrzmiało to jak pytanie, ale Michael Saltz złagodniał, jakby mnie rozumiał.

– Zadzwoń, żeby się umówić na następny obiad. Możesz nie zdążyć zrobić zakupów u Bergdorfa na czas, dlatego ocenilem na oko twój rozmiar i coś ci kupiłem.

Rozpiął suwak na pokrowcu z logo Prabala Gurunga i odsłonił jedwabną sukienkę z nadrukowanymi złotymi pawiami. Otworzył potem pudełko z butami, w którym były szpilki w kolorze miedzi, inkrustowane małymi klejnotami.

Nigdy dotąd nie dotykałam rzeczy tak wyjątkowych, nie wspominając o ich wartości. To był świat, do którego wkraczałam, i działo się to w najlepszym dla mnie czasie.

– To powinno ci wystarczyć do czasu wizyty u Bergdorfa. Wkrótce się zobaczymy.

Wyszłam od niego dość szybko i poczułam zapach jak w hotelowym korytarzu, kontrastujący z zaduchem panującym u Michaela Saltza. Kiedy drzwi windy się zamknęły, opadłam na podłogę i zaczęłam krzyczeć. Przez trzydzieści pięć pięter powtarzałam jedynie:

– T a k! T a k! T a k!

Zadbałam o to, żeby torba od Bergdorfa była dobrze widoczna, kiedy pojawiałam się w lobby, i tak jak się spodziewałam, portier – głupi portier, który nie zadał sobie nawet trudu, żeby się do mnie uśmiechnąć pół godziny

wcześniej, podbiegł, żeby otworzyć mi drzwi.

Helen i „New York Times” scementowały się z moją przyszłością. Miasto stanie się moim placem zabaw. Zostanę usłyszana. Nie mogłabym sobie wyobrazić lepszego scenariusza. Idąc do metra, zdałam sobie sprawę, że głowę trzymam wyżej niż zwykle. Nie bałam się tego kakofonicznego miasta ani nie czułam się onieśmielona dokonaniem innych.

Przestałam się nawet zamartwiać, jak będą wyglądały losy Madison Park Tavern po tamtej dwugwiazdkowej recenzji. Wizja możliwości, które się przede mną otwierały, zdominowała moje myśli i nie opuszczała przez całą drogę do domu.

## ROZDZIAŁ 9

Przez dwadzieścia cztery godziny, które nastąpiły po spotkaniu z Michaelem Saltzem, postępowałam zgodnie z jego zaleceniem i nikomu nie pisnęłam słowa. Obudziłam się i przeczytałam zadany tekst o sposobach odżywiania w Australii. Ubrałam się w zwykłe ciuchy i poszłam na seminarium, gdzie rozmawialiśmy o różnych metodach zarządzania kuchnią w restauracji.

Ale nasza dyskusja cały czas kulała. Siedziałam w betonowej celi i rozmawiałam o bezbarwnych przydziałach, które dostaliśmy. Koleżanka z grupy, Rachel, badała konserwy z makreli i przyniosła na zajęcia pięć puszek. Z jednej z nich olej wylał się jej na nową torebkę. Geo myślał o uruchomieniu kursu dla piekarzy, żeby zainteresować ich inkubatorami, ale musiał zajmować się papierkową robotą w biurze oddalonym od uniwerku o trzydzieści przecznic.

Zaakceptowali to miejsce jako swoje i według mnie nie byli z tego powodu nieszczęśliwi. O to właśnie prosili i to dostali.

Cieszyłam się, że nie jadę z nimi na jednym wózku.

Po porannych zajęciach poszłam do Elliotta. Musieliśmy jakoś dopasować rozkład najbliższych dni. Moje zajęcia i praca na zmianę w ramach praktyk były dość chaotycznie rozplanowane. A on miał pracę na pełnym etacie, co nie oznaczało, że jego harmonogram jest z góry ustalony. Eksperymenty trwały dość długo, imprezy, na których zbierał fundusze, też zajmowały mu czas. Zdarzało się, że pracował na nocną zmianę i wracał do domu metrem wlokącym się jak ślimak.

Dzisiaj znaleźliśmy czas dla siebie.



– Tia! – zawołał Elliott, kiedy otworzył drzwi i mnie uściskał. – Mam coś! Do mieszkania!

Spojrzałam w najdalszy róg pokoju w małym mieszkaniu Elliotta i zobaczyłam niewielki stolik. Zawiesił nawet wieniec na oknie za nim.

Elliott był zdeterminowany, żeby mieć meble „jak prawdziwy człowiek” – żadne wymyślne, ręcznie robione cacka ani ostatnie w kolejce składaki z Ikei. Szczęściem dla niego mieszkanie było tak małe, że nie trzeba było wiele, żeby zapełnić przestrzeń. Na studiach mieszkaliśmy w akademiku i nie kupowaliśmy niczego, czego nie można byłoby zostawić bez żalu pod koniec roku akademickiego. Teraz z zadowoleniem patrzyłam na „dorosłego” Elliotta, który się realizował dekoratorsko. Dorosły Elliott lubił drewniane meble i wieńce z lawendy i szaławii.

Nadal jednak nie miał krzesel i dlatego staliśmy w dość męczących pozycjach w pokoju.

– Jest śliczny! – Uścisnęłam Elliotta i pocałowałam.

– To dobrze, cieszę się, że to powiedziałaś. Bo może za rok znajdziemy jakieś mieszkanie i...

Ponownie go uściskałam. Kupował meble do naszego przyszłego mieszkania! Cały Elliott.

– Jak ci minął dzień? – zapytał.

– Och, zajęcia i takie tam. – Czułam, że spotkanie z Michaeliem Saltzem pcha mi się do świadomości, dlatego skupiłam się, żeby je stamtąd wyprzeć.

– A tobie jak poszło?

– Świetnie. Po prostu świetnie. Dzisiaj zbieraliśmy pierwsze próbki z południowoamerykańskich okazów, o których ci mówiłem.

Nie przypomiinałam sobie, żeby coś wspominał o południowoamerykańskich okazach, ale nie przerywałam mu, gdy opowiadał dalej. Myśli o Michaelu Saltzu powracały natarczywie i potrafiłam

skupić się jedynie na czekającym mnie pierwszym obiedzie. Także na ubraniach. I na moich słowach na papierze. Te trzy sprawy kłębiły się w mojej głowie z taką prędkością, że miałam wrażenie, jakbym unosiła się nad prawdziwym życiem, odseparowana od niego ekstazą podekscytowania.

– Tia... słuchasz mnie? – Elliott strzelił palcami, żeby zwrócić na siebie uwagę. – Odplynęłaś? Właśnie powiedziałem, że od kiedy przyszłaś, prawie cię tu nie ma.

– Wiem, wiem, przepraszam – odpowiedziałam. – To dlatego, że... – Od czego miałam zacząć? Tak bardzo chciałam mu powiedzieć, ale nie mogłam. Chodziliśmy ze sobą od czterech lat i dotąd niczego przed nim nie ukrywałam.

– Zaczekaj sekundę... kupiłem coś jeszcze. Zamknij oczy!

Elliott położył mi jedną rękę na ramieniu, a drugą zasłonił mi oczy. Wyczuwałam jego podniecenie. Uwielbiałam niespodzianki Elliotta.

Usłyszałam kroki i odgłos czegoś, co upadło na podłogę.

– W porządku, możesz je otworzyć!

Elliott wskazał ręką łóżko, zajmujące jedną trzecią pokoju. Jego plecak pościel i foldery spadły na podłogę.

– Nowe. Pościel też. Pięćset wątków.

– Hurr! – zawołałam.

Od zawsze Elliott powtarzał, że liczba wątków w tkaninie jest mistyfikacją. Ludzkie ciało nie jest w stanie wyczuć gęstości tkaniny, zapewniał. Ale kiedyś spaliśmy w hotelu w Waszyngtonie, gdzie była pościel z materiału o siedmiuset pięćdziesięciu wątkach, i dał się przekonać. Tamtej nocy cudownie się kochaliśmy i on – z umysłem naukowca w każdym calu – wydedukował, że to zasługa pościeli. Moim zdaniem pościel nie miała z tym nic wspólnego (już bardziej prawdopodobne wydawały mi się pyszny obiad, piękna pogoda i drinki, którymi lekko się upiliśmy), ale nie było sensu

rozwiawać jego złudzeń. Elliott był najszcęśliwszy, kiedy miał jakiś problem do rozwiązania.

– Więc? – zachęcił. – Możesz jej dotknąć.

Pochyliłam się i przesunęłam palcami po tkaninie. Pościel była biała i gładka, ale śmierdziała plastikowym opakowaniem. Nadal widać było zagniecenia po złożeniu. Ogólnie jednak wyglądała bardzo ładnie. Głaskałam dłonią kołdrę, gdy Elliott podszedł z tyłu i pocałował mnie w kark.

– Masz ochotę ją wypróbować?

Zachłysnęłam się powietrzem, jakbym nie mogła uwierzyć, że czasami miał szalone pomysły, choć uwielbiałam każdą sekundę, gdy taki był.

– A powinnam? – drażniłam się z nim.

– Powinnaś – odpowiedział, kiwając głową i pochylając się w moją stronę. – Prawdę mówiąc, musisz.

– Czyżby? – droczyłam się, ale zatknęłam palce za pasek jego dżinsów.

Elliott zrobił krok naprzód, ja o krok się cofnęłam. Przeszkadzały nam jego okulary i skończyło się na tym, że przewróciłam się, upadając na łóżko może nie tyle nieseksownie, co z psującym nastrój hałasem.

Elliott upadł zaraz za mną. Zaczęliśmy się całować i tarzać po pościeli. Chyba jednak takie tkaniny mają magiczną moc. Rozkoszowaliśmy się sobą nawzajem. Przez ułamek sekundy uświadomiłam sobie, że żyłam w Nowym Jorku od ponad miesiąca i nie uprawiałam seksu w tym czasie. Miewaliśmy dni, kiedy w ogóle się nie kontaktowaliśmy.

Dotyk Elliotta zniwelował wszelki dystans. Nie potrafiłabym wyobrazić sobie mężczyzny lepiej pasującego do mnie niż Elliott. Stęskniłam się za nim.

Wsunął palce pod moją koszulkę. Nagle zaczęłam żałować, że nie mam w tej chwili na sobie czegoś od Bergdorfa – czegokolwiek, co zastąpiłoby moją nudną bieliznę. Ostatnio Elliott zaczął zwracać większą uwagę na ładne

rzeczy. Podobnie jak ja.

Przysunęłam się do niego bliżej i całowaliśmy się coraz szybciej i mocniej. Odpiął mi dzinsy, a potem włożył dłonie pod stanik i lekko dotykał moich piersi, trzymał je, kontemplując kształt.

Słyszałam, jak sąsiadka gra na keyboardzie. Powtarzała tę samą sekwencję dźwięków z uporem, co przypominało spadanie marmurowych kulek ze schodów. Nie przestawała i mozoliła się od nowa i od nowa.

Tarzaliśmy się po łóżku, ale nie mogłam przestać myśleć o sąsiadce. Dlaczego nie poszła dalej z tą melodią? Dźwięki keyboardu świdrowały mi w uszach.

Kiedy Elliott pozbył się podkoszulka, objęłam go ponownie. Odpiął mi stanik i mnie przygarnął. Ukryłam twarz przy jego szyi – i skrzywiłam się. Bałam się, że poczuje zmianę na mojej twarzy, ale nie przerywał. Nie przestawał mnie całować i głaskać po ramionach. Mieliśmy to samo tempo i etapy jak zawsze. Idealnie. Ale teraz nie było tak samo pod wieloma względami. Nagle to wszystko napełniło mnie niewytłumaczalnym smutkiem.

W maleńkim mieszkaniu prawie nie było światła. Pościel Elliotta cuchnęła plastikiem. Jego zdaniem to miała być cudowna niespodzianka, do tego widać było, że jest bardzo spragniony, a ja wstrzymywałam oddech i byłam przygnębiona.

Mój telefon, leżący na nowym stoliku, zaczął dzwonić. Ratunek. Wzięłam aparat do ręki.

Nieodebrane połączenie: Michael Saltz.

A potem esemes:

*Zadzwoń do mnie jak najszybciej.*

Odłożyłam komórkę – trochę za głośno – i w tej chwili Elliott zorientował się, że mnie stracił.

– Hej, co, kto? – pytał, dysząc. – Co się...?

– Och, Elliott. Ja... Chodzi o to... – Zeskoczyłam z łóżka i pocałowałam go w czoło, żeby jakoś mu wynagrodzić tę nagłą zmianę.

Odetchnął głęboko, jęknął i zmarszczył twarz.

– Tia, wracaj. Co ty wyprawiasz?

– Muszę...

– Proszę cię, wracaj do łóżka. Tęskniłem za tobą. Pragnę cię.

Jemu też brakowało seksu.

– Elliott, muszę to zrobić...

– Daj spokój! Czy to nie może poczekać? Kto to był?

– Nikt – odpowiedziałam, nakładając stanik i koszulkę. – Właśnie sobie przypomniałam, że nie napisałam sprawozdania na seminarium. Mam je za godzinę. Może zdążę.

Elliott popatrzył na komórkę leżącą na stoliku. Szybko ją stamtąd zabrałam. Nic z tego, co powiedziałam, nie przekonało go. Nie przestawał na mnie patrzeć, czekając, aż coś wyjaśnię. Ale nie mogłam nic zrobić.

Ciągle leżąc na łóżku, walnął ręką w ścianę.

Przepraszam, powiedziałam bezgłośnie, jakby jakikolwiek dźwięk mógł zrobić z tego jeszcze większy problem. To był punkt zwrotny. Dostosowywałam się do Michaela Saltza i miałam nadzieję, że wszystko wkrótce jakoś się ułoży.

Elliott oparł się na łokciu na swej nowej pościeli i wpatrywał we mnie okrągłymi ze zdziwienia oczami. Zauważyłam maleńką zmarszczkę między jego brwiami.

– W porządku. Daj mi znać, gdy będziesz potrzebowała pomocy – powiedział, ale dopiero po namyśle.

– Dzięki, na pewno się odezwę – odpowiedziałam.

Gdy znalazłam się na ulicy, zadzwoniłam do Michaela Saltza.

– Okay, oddzwaniam. – Wzrokiem powędrowałam na czwarte piętro, gdzie mieszkał Elliott.

Nie byłam pewna, które okno jest jego.

– Witam, witam – ucieszył się. – Jesteś wolna w środę wieczorem? Chciałbym pójść do Panh Ho.

Miałam co prawda spotkać się w środę z Elliottem i naprawdę pisać sprawozdanie na seminarium na czwartek, ale teraz, kiedy była w zasięgu ręki, musiałam chwycić tę NWR. Wszystko inne będzie musiało poczekać.

– Tak, oczywiście – odpowiedziałam. – I... – szukałam w myślach maleńkiej rekompensaty za sytuację z Elliottem. – I chciałabym też pójść do Bergdorfa – dodałam, tak tylko, żeby sprawdzić, czy się nie wycofał.

– Idź, kiedy ci przyjdzie ochota! – odpowiedział Michael Saltz. – Masz wolną rękę w dysponowaniu moim kontem.

Poczułam ogromną, przejmującą ulgę. Pojawiała się znikąd równie nagle jak fala smutku w mieszkaniu Elliotta. Opadła mnie niczym powiew świeżego powietrza, coś nowego i orzeźwiającego.

Rozłączyłam się. Zauważyłam wieniec w oknie Elliotta na czwartym piętrze i pobiegłam ulicą do metra, którym chciałam pojechać do Bergdorfa Goodmana. Musiałam się stąd jak najszybciej wyrwać.

Bergdorf nie przypominał żadnego sklepu, w którym byłam wcześniej, i bardziej kojarzył się z muzeum niż miejscem, gdzie kupuje się ubrania. Nie widziałam kas, kolejek ani zbyt wielu ludzi. Każdy projektant miał własny niewielki butik, z innym dywanem, manekinami i typem sprzedawców. Butik Chanel urządzone z paryską elegancją na biało-czarno. Roberto Cavalli zwracał uwagę kolorami, drukiem i dziwnym filarem. Sprzedawczyni u Chanel miała czarną sukienkę i kardigan, a kobieta u Cavalliego – luźną sukienkę z wzorem tropikalnej roślinności i z rozcięciem prawie do biodra.

Podeszła do mnie filigranowa, nieskazitelna Włoszka. Miała lakierowane

buty do kostek na wysokich obcasach i mocno łukowate brwi. Była najlepiej wyglądającą kobietą w zasięgu mojego wzroku.

– Mogę w czymś pomóc? – zapytała.

Nie miała identyfikatora z nazwiskiem ani niczego, co skalałoby piękno jej bluzki.

– Szukam Giady Fabrizo. Przysłał mnie Michael Saltz.

– Jestem Giada. Signore Michelangelo jest bardzo miły. Proszę ze mną do działu damskiej bielizny, dobrze myślę?

– Bielizna?! Nie, nie.

– Nie chce pani czegoś... ładnego?

Dopiero wtedy domyśliłam się rzeczy oczywistej: starszy mężczyzna przysyłający młodą kobietę, „żeby kupiła sobie jakieś ładne rzeczy” za jego pieniądze, oznacza... Wzdrygnęłam się na samą myśl.

– Potrzebuję czegoś, żeby elegancko wyglądać.

– Oczywiście – powiedziała, ale wyglądała na rozczarowaną. – To jakaś specjalna okazja? Jakie rzeczy się pani podobają? Eleganckie i raczej konserwatywne jak u Balanciagi? Czy eleganckie i nowoczesne jak u Prady? A może woli pani eleganckie i... jak się to mówi... dziewczęce? Jak u Temperley albo Matthew Williamsona. Co pani sobie życzy?

– Och. Cóż, sama nie wiem. – Nagle zapragnęłam, żeby Emerald mi w tym pomogła. – Muszę wyglądać starzej i jak profesjonalistka.

– W porządku, proszę się nie martwić. Znajdę dla pani coś pięknego. Zbiorę dla pani rzeczy i zaproszę panią do przymierzalni, kiedy będę gotowa.

Usiadłam na brązowo-szarej kanapie obitej aksamitem i patrzyłam, jak Giada odchodzi. Dwa zamki błyskawiczne znaczyły pięty jej butów niczym srebrzyste zaproszenie. Urodziła się do tego, żeby być doradczynią, także w sprawach damskiej bielizny.

Wstałam i obeszałam piętro, skupiając się na kolekcjach kolejnych

projektantów i zapamiętując różnice między nimi. Każdy butik był oddzielną miniaturową sceną i ich odmienne style życia koegzystowały obok siebie, gotowe, by coś z nich wybrać. Jeśli miałam być aktorką na eleganckim obiedzie, to był świat, który musiałam poznać.

Patrzyłam na starsze kobiety przyglądające się uważnie szwom każdej sztuki odzieży i młodsze przykładające do ciał jedwabne sukienki. Zwróciłam uwagę na mężów siedzących na kanapach, zabawiających się grami w komórkach. Na cudowne modelki, mające po metr osiemdziesiąt, słuchające rad gejów, ich najlepszych przyjaciół. Dwie kobiety w ciemnych okularach kłóciły się o to, czy Święto Dziękczynienia spędzą w domu jednej z nich w Southampton, czy w domu drugiej w Bridgehampton.

I wtedy, w dalekim końcu domu towarowego, ktoś zatrzymał mój wzrok. To była kobieta siedząca na skórzanym fotelu w butiku Michaela Korsy. Otoczyła się ramionami i wolno kołysała. Dziwne. Wyglądała na kogoś potrzebującego pomocy.

Kiedy podeszłam bliżej, rozejrzała się niespokojnie dookoła jak zwierzę zamknięte w klatce. Opadła głębiej w fotel niczym maleńka roślina w lesie manekinów pozbawionych twarzy.

– Przepraszam panią? – zagałam do tej kobiety, przykucając, żeby nasze oczy znalazły się na jednym poziomie. W butik Michaela Korsy pachniało inaczej niż w całym domu towarowym i był to zapach białych kwiatów, jak jaśmin i gardenia. – Wszystko w porządku? Czy ktoś jest tu z panią? – Szukałam wzrokiem jej asysty. Nie potrafiłam sobie wyobrazić, że przyszła tu sama, bo wyglądała na kogoś, kto boi się poruszać.

Kobieta nie odpowiedziała. Nie była stara, miała może czterdzieści, może pięćdziesiąt parę lat. Jej twarz była piękna i malował się na niej rodzaj dostojeństwa. Włosy miała gładko zaczesane do tyłu, jak baletnica, co uwydatniała jej zapadnięte policzki, jak również nadawało całej postaci siły



i gracji. Miała na sobie różowy kaszmirowy sweter z delikatnym szydełkowym wzorem kwiatów, a na jej palcach dostrzegłam dwa pierścionki z ogromnymi rubinami. Musiały być obciążeniem dla jej delikatnych dłoni.

Nagle usłyszałam zaniepokojony damski głos z odległej sali.

– Mamo? Gdzie jesteś? Mamo?

Kobieta podniosła wzrok i jeszcze głębiej zapadła się w fotel. Podciągnęła brzeg swetra i zakryła sobie nim usta. Nie wiedziałam, co dla niej zrobić – czy najlepszym rozwiązaniem byłoby wskazanie tej kobiety jej córce, czy też pomoc w ukryciu się.

Nie widziałam tej córki, słyszałam tylko głos w oddali:

– Mamo? Mamo? Przepraszam? Nie widziała pani mojej mamy? Siedziała o, tutaj. Ma na imię Janelle. Jeśli ją pani spotka, proszę powiedzieć, że Emerald jej szuka, dobrze?

Z pięć butików dalej spostrzegłam ją gestykulującą z ożywieniem przed sprzedawczynią. Emerald. Jeszcze raz spojrzałam na kobietę siedzącą w fotelu i uciekłam do butiku Dolce & Gabbany, gdzie schowałam się za wieszakiem ze swetrowymi płaszczami.

Emerald nie mogła mnie zobaczyć u Bergdorfa Goodmana. Wiedziała, że to nie jest miejsce dla mnie. Znalazłybyśmy się w niezręcznej sytuacji, która byłaby kłopotliwa dla nas obu. Ona miała swoje tajemnice, a ja swoje. Takie spotkanie zachwiałoby podziałem ról, który stworzyłyśmy. Dlatego pozostałam w ukryciu i zerkiałam jedynie spomiędzy obszernych swetrów przetykanych postrzępioną przędzą, która sterczała z nich niczym tęczowe rzęsy.

Z tego miejsca widziałam, że Emerald znalazła matkę, i ku mojemu zaskoczeniu, chwyciła ją za ramiona z dużą siłą.

– Mamo! Kazałam ci zostać tam, gdzie byłaś! Dlaczego stamtąd odeszłaś? Kazałam ci zostać, kazałam ci zostać!

To musiało być jej „ciężkie życie”, o którym wspominała Sherri w sklepie z używanymi rzeczami.

Kobieta patrzyła na Emerald niewidzącymi oczami.

– Mamo, proszę, nie rób tego więcej – prosiła Emerald.

Kobieta wstała z fotela i ukryła twarz w dłoniach, jakby się wstydziła.

Minęły butik Dolce & Gabbany, a Emerald miała łzy w oczach, gdy bezgłośnie powtarzała w kółko: „kurwa mać”. Jej matka spojrzała na mnie ponad ramieniem, a ja niemal przewróciłam manekina w czarnej sukience z naszytymi srebrnymi tubkami w kształcie rurek ziti.

Zaczekałam, aż wsiadły do windy, obróciłam się i niemal wpadłam na Giadę, która stała za mną na długość mojego cienia.

– Jest pani gotowa? Myślę, że mam wszystko, czego pani potrzebuje – powiedziała. – Miałam świetną zabawę z rzeczami do sypialni, choć powiedziała pani, że one panią nie interesują.

Chyba jednak nie był to najlepszy czas na przymierzanie ubrań – a tym bardziej bielizny.

– Czy mogłaby pani przesłać mi to wszystko do domu? – zapytałam. – Jeśli nie będą pasowały, po prostu je zwrócę.

– Oczywiście, proszę pani. Wyślę kurierem jutro rano i możemy je też odebrać, jeśli się pani nie spodobają.

– Wspaniale. Ale dostawa musi być dyskretna – dodałam, zachowując się niczym Michael Saltz.

– Proszę nie mówić nic więcej. Rozumiem.

Napisałam nazwisko, adres i numer telefonu komórkowego na kremowej wizytówce Bergdorfa.

– Ach, bardzo dobrze – powiedziała Giada. – Mamy też inną dostawę na jutro do East Village. Powiem kurierowi, Piotrowi, żeby do pani zadzwonił, kiedy będzie przed budynkiem.

Skinęłam głową, a potem zjechałam w dół schodami ruchomymi. Przed Bergdorfem turyści wzięli we władanie Fifth Avenue. Nigdzie nie było widać Emerald i jej matki.

## ROZDZIAŁ 10

Telefon zadzwonił o dziewiątej następnego ranka.

– Halo, Tia Monroe? Mówi Piotr z Bergdorfa Goodmana.

– W porządku, zejść za sekundę.

Narzuciłam na siebie bluzę z kapturem, chwyciłam torbę na pranie i zbiegłam po schodach, myśląc, że zdążę schować wszystko w pokoju, zanim Emerald i Melinda się obudzą. Kiedy jednak weszłam do lobby, zobaczyłam wielkiego mężczyznę z wieszakiem na kółkach pełnym pokrowców z ubraniami. Wyglądał jak chłopak hotelowy, ale był wystarczająco silny i bystry, żeby być agentem służb specjalnych. Zarówno on, jak i portier robili wrażenie zupełnie obojętnych. Przypuszczam, że nie takie rzeczy widywali.

Torba na pranie nie pomieściłaby nawet jednej czwartej tych rzeczy. Ta dostawa była czystym obłędem. Nie prosiłam Giady o aż tyle. Ona – a może Michael Saltz maczał w tym palce – stanowczo przesadziła w spełnieniu mojej prośby.

– W porządku, wygląda na to, że trzeba będzie wnieść cały wieszak na górę. Ale musimy zachowywać się po cichu, żeby nie obudzić moich współlokatorek – wyszeptałam do Piotra.

– Nie ma sprawy, proszę pani – odpowiedział.

Wstawiliśmy wszystko do windy, a ja chciałam, żeby czar przysł i Piotr powiedział, że to wszystko jest bardzo dziwne. Ale tego nie zrobił. Kazałam mu poczekać na korytarzu, a sama zajrzałam do salonu.

Mieliśmy wolną drogę, choć drzwi do pokoju Emerald były lekko uchylone. Czy były zamknięte, kiedy wychodziłam? A może już wyszła,

tylko zjechała drugą windą? Nie widziałam jej w lobby, ale mogłam przeoczyć. Z drugiej strony, może nie nocowała w domu.

Po odejściu Piotra zamknęłam drzwi swojego pokoju i wszystko pochowałam, cały czas myśląc o Emerald. Kiedy mogła wrócić? Czy widziała Piotra i tę górę ciuchów?

W dostawie było tyle ubrań, że nie wiedziałam, od czego zacząć. Otwierałam pokrowce na ubrania, kryjące cztery, pięć rzeczy, potem wyciągałam coś z wysokiej torby, a na koniec coś z pudełka. W jednym z pokrowców trafiłam na granatowy kostium z prawie niewidocznym tureckim żakardowym wzorem. Pochodził od Valentino. Włoskie nazwisko, klasa i styl.

A potem spodobały mi się dwie jedwabne bluzki bez rękawów, z mistrzowsko zrobionymi plisami wokół dekoltu i ramion. Były dziełem faceta o nazwisku Narciso Rodriguez. A może to kobieta? Wyróżniała je subtelność i rodzaj matematycznej czystości, takie rzeczy nosiło się dla własnej przyjemności, niekoniecznie dla innych.

Następna bluzka była od Carolyni Herrery. Tę projektantka rozumiałam, ale nie mogłam pojąć maślanej ciężkości bluzki i jedwabistości rękawów. Jej właścicielką musi być kobieta, która jest bogata. Może podwinąć rękawy. Takie bluzki są prane chemicznie i prasowane tuż po zdjęciu.

Zachwycił mnie żakiet od Missoni. Czarny na zewnątrz, z podszewką w zygzaki ze znaku firmowego. Wydał mi się przesadny jak dla mnie, ale przez to jeszcze bardziej mi się podobał.

Okrągłe pomarańczowe pudełko z etykietą Hermès aż jaśniało. Nie wiedziałam, czy spodziewać się nauszników, naszyjnika czy może kostiumu kąpielowego. Tam nie było nic z tych rzeczy, tylko piękna jedwabna apaszka we wzór latających balonów z ogrzewanym powietrzem. Przypomniałam sobie, z czym Hermès kojarzył się najczęściej. Z apaszkami, ale i torebkami.

Czy mogłabym mieć jedną z nich?

Ukucnęłam i natrafiłam na granatowe pudełko na buty ze srebrnym trójkątem, które zawierało czerwone lakierki bez pięt i palców. Prada. Były proste i solidne, a mimo to ekstrawaganckie. Samotny kolec sterczał z podeszwy między paluchem a drugim palcem u nóg.

Starałam się przyswoić sobie wszystko, jakby to był sen, który w każdej chwili mógł się skończyć. Przy każdej sztuce ubrania czytałam uważnie metkę – kto je zrobił, skąd pochodziło, z jakiego było materiału. Podobnie uczyłam się dań w Madison Park Tavern. Chciałam wiedzieć o nich wszystko. Pełnia wiedzy dawała poczucie bezpieczeństwa.

Zwróciłam uwagę na trzy sukienki, które z pewnością nie nadawały się do restauracji na obiad. Przeznaczone były na inne okazje, bo to były kreacje do tańca. Jedną z nich, bardzo nowoczesną, uszyto z tkaniny kojarzącej się z pianką, z której robi się kombinezony dla nurków, do tego była z golfem i miała sztywną spódnicę w kształcie litery A. Alexander McQueen. Druga, czerwona, była od Gucciego i miała niewielkie pętelki o wyraźnej fakturze. Powinna mi kojarzyć się z Elmo, ale wyrefinowany kształt wypierał tę myśl. Rozhuśtałam tę sukienkę na wieszaku, a jej spódniczka unosiła się i opadała niczym fale oceanu. Ostatnia sukienka okazała się zaskakująco ciężka, choć z całej dostawy była najkrótsza, najwęższa i miała głęboki dekolt. Na metce widniał napis Hervé Léger, a przez prążkowanie sukienka kojarzyła się z mumią, bardzo zgrabną, błyszczącą, zielono-złotą ale mumią.

Pominałam trzy następne pudełka i otworzyłam duże, stojące na spodzie. Było białe i zalepione satynowaną taśmą z nadrukiem Jimmy Choo. W środku znalazłam parę kozaczków na wysokich obcasach z pięknej, lśniącej skóry jak z krokodyla. Zastanawiałam się, czy naprawdę mogą być z krokodyla i w tym momencie uświadomiłam sobie, że nigdy w życiu nie dotykałam skóry krokodyla. Spojrzałam na bok pudełka, ale oczywiście nie

było tam ceny. Nie dowiedziałam się, ile mogą kosztować buty ze skóry krokodyla.

Nie miałam pojęcia, ile cokolwiek z tego kosztowało, co jeszcze potęgowało surrealizm tej sytuacji.

Ostatnim ubraniem, które obejrzałam, był trencz o ostrych, idealnie wykończonych klapach, zagadkowych haftkach i zatrzaskach, z jedwabną podszewką, która uświadomiła mi, kim nie jestem. Nigdy nie widziałam płaszcza z tak wieloma detalami i takiego pięknego. Przymierzyłam go. Leżał na mnie idealnie, choć był ciężki. Chciałabym zamieszkać w tym płaszczu, żeby mówił za mnie wszystko. Metka głosiła: Burberry. W tamtej chwili to słowo niewiele mi mówiło, kojarzyłam je tylko z olśniewającymi reklamami w magazynach i podrobionymi apaszkami z Chinatown. Nie mogłam odwrócić uwagi od jakości i luksusu tej rzeczy.

Uważałam dotąd modę za przebieranie się. Ludzie uzależniali się od tych wszystkich bajerów, żeby coś sobie udowodniać. Nadal tak czułam, ale czy to było złe? Przypominało mówienie wieloma językami. Każdy z nich gwarantował nowe wejście do świata. Ubrania mogły mi to zapewnić. Mogłam się pokazać jako ktoś zupełnie inny.

Istniało tak wiele marek, których nie znałam, tak wiele rzeczy – jak broszki, kopertówki i jedwabne apaszki – że zupełnie mnie to przerastało. Miliony kobiet zabiłoby za te ciuchy, za cały ten majdan, za możliwości, jakie stwarzał. Nie musiałam się szczypać, żeby sobie udowodnić, że to się dzieje naprawdę – wystarczyło, że ich dotykałam, przyciskałam do twarzy, owijałam sobie nadgarstki.

Patrzyłam na resztę łupów i zdawałam sobie sprawę, że obejrzenie wszystkiego i schowanie zajmie mi większą część poranka. Prawdę mówiąc, źle obliczyłam rozmiar swojej szafy. Choć teraz zostałam dosłownie zarzucona ubraniami, których było więcej, niż kupiłam przez całe życie, to co

do jednej sztuki zmieściły mi się w szafie. Wcześniej wyglądała na dużą i pustą, a teraz stała się pełna, wreszcie pełna.

Wzięłam jedno z ostatnich pudełek i otworzyłam je na łóżku. Zobaczyłam czarną bieliznę z wycinaną laserem koronką, piękne rzeczy, romantyczne i pełne mocy. Nowoczesne i sexy. Giada napisała mi na kolejnej kremowej wizytówce Bergdorfa: „Miłego korzystania z nowych ubrań”.

Tamtego popołudnia pisałam test z żywienia, ubrana w nową bieliznę. Nikt jej oczywiście nie widział, ale ja lepiej się czułam. Wyszłam z sali, myśląc, że naprawdę dobrze się sprawiłam.



## ROZDZIAŁ 11

Dzielnica finansowa świeciła pustkami, kiedy do niej przyjechałam w środę wieczorem. Stały tam ogromne budynki, zwaliste posągi i świeciły latarnie, choć ruch uliczny nie istniał. Kolumny gęstej pary unosiły się nad kratkami ściekowymi, jakby ziemia wzdychała po długim dniu.

Po bląkaniu się po ulicach, o których istnieniu nawet nie wiedziałam – Beaver, Bank i Gold – niemających w sobie nic logicznego w rodzaju siatki ulic w śródmieściu albo dobrze mi znanej plątaniny wokół Uniwersytetu Nowojorskiego – w końcu dotarłam do restauracji. Miałam na sobie sukienkę od Prabala Gurunga, подарowaną mi przez Michaela Saltza, i sandały z klejnotami. Kiedy włożyłam ją po raz pierwszy, nie mogłam oprzeć się wrażeniu, że ta sukienka opromienia zwykłą kobietę. Zamiast jednak zmaleć wobec jej blasku, zmusiłam się, by wznieść się do niego.

Michael Saltz siedział we frontowej poczekalni, na czerwonej satynowej kanapie pod zwieszającą się, zmysłową orchideą.

– Cześć, Tia – przywitał się. – Witaj na naszym pierwszym wspólnym posiłku. Dlaczego tak dziwnie stoisz?

– Czyli jak?

– Jakbyś była na okazaniu policyjnym. – Wziął mnie za ramiona i lekko potrząsnął.

Zrobiłam niepewny krok do tyłu, wypięłam piersi do przodu, a pupę do tyłu.

– No proszę, tak jest znacznie lepiej – powiedział, kiedy oswajałam się z nową linią mojego ciała, przypominającą literę S. Jeszcze dużo musiałam się nauczyć.

Z poczekalni odchodziły trzy korytarze. W każdym stało akwarium wbudowane w podłogę. Założyłabym się, że jeden z korytarzy prowadzi do toalety. Drugi do szatni. A ostatni do sali jadalnej. Niewiele widziałam jednak za karpiami koi.

– Poproszę torbę – zwróciła się do mnie szatniarka.

Nie zdziwiła się na widok mojej płóciennej torby, którą ze sobą przyniosłam, teraz ogromnie tego żałując. Naprawdę musiałam zabierać płócienną torbę do restauracji? Jak to się stało, że nawet nie pomyślałam o jednej z tych pięknych torebek, które przysłała mi Giada?

– Dziękuję pani – powiedziała, zabierając ode mnie torbę, jakby to było nowo narodzone dziecko, delikatnie i z szacunkiem. Prawdziwa mistrzyni szatniarek.

– A teraz pamiętaj – wyszeptał Michael Saltz. – Ja zamawiam, a ty jesz. Mówisz mi o swoich wrażeniach. To jest nasza próba generalna. Chcę, żebyś się dobrze bawiła, ale bez przesady. Zawsze bierz pod uwagę to, że ktoś może nas obserwować.

Skinęłam głową w milczeniu.

– Gotowa?

Pojawiła się hostessa. Zastanawiałam się, czy wynajął dla nas całą restaurację, bo było tam cicho. Za cicho.

Michael Saltz podał mi ramię, ale nie skorzystałam z oferty. Miał na sobie szarą koszulę w szachownicę, granatowy sweter w serek i spodnie khaki, w czym wyglądał na zamożnego finansistę na sportowo.

– Pamiętaj, jestem gejem. I pomagam ci na wiele sposobów.

Wzięłam go pod ramię, a on posłał mi przenikliwe, pełne satysfakcji spojrzenie. Przez sweter czułam kość jego przedramienia. Przełknęłam głośno ślinę, gdy weszliśmy do sali jadalnej. Moje szpilki stukały na posadzce z czarnego marmuru. Zaczęła się NWR i nie było odwrotu.

– Sukienka ładnie leży. Giada powiedziała mi, że dała ci więcej takich rzeczy. To ogromny postęp.

Zachichotałam krótko i cicho, jakby na znak, że się z nim zgadzam. Z jednej strony chciałam sprzeciwić się jego słowom. Przede wszystkim zapytać, co takiego było ze mną nie tak? – ale to nie było odpowiednie miejsce na taką rozmowę. No i pomijając wszystko, musiałam przyznać, że miał rację.

Usiedliśmy i zaczęliśmy czytać menu. Michael Saltz zamówił rozsądną liczbę dań. Głównie popisowych, ale nic, co wzbudzałoby podejrzenia.

Kilka minut później hostessa położyła na naszych talerzykach do chleba coś, co wyglądało jak kwiat.

– Z pozdrowieniami od szefa kuchni – powiedziała. – To croquant w formie tulipana z patatów i oliwy. W środku są „pręciki” z czarnego sezamu i miodu.

Obracałam łyżkę na tle światła świecy. Michael schrupał swoją porcję i wydał cichy jęk zadowolenia.

– Hm. Chrupiący – uznał. A potem pochylił głowę i zapytał: – Jak smakuje?

Szkoda mi było zjadać tak piękną rzecz.

– Nie bądź afektowana. Zjedz to.

– Dobrze – odpowiedziałam. Wyjęłam komórkę. To było tak urocze i świetnie zrobione, że chciałam zrobić zdjęcie na pamiątkę.

– Hej, hej, hej. Co się dzieje?

– Och, przepraszam. Ale jest takie piękne. Nie mam zamiaru nigdzie tego zawieszać na necie ani nic takiego.

– Odłóż telefon. I to zaraz. – Twarz mu poczerwieniała, a przecież nawet nie zamówiliśmy jeszcze drinków. Zrobiłam, co kazał.

– Posłuchaj, dlaczego nie powinnaś tego robić – mówił dalej,

wymachując chudym palcem przy mojej twarzy. – Po pierwsze robienie zdjęć niepotrzebnie zwraca na ciebie uwagę. A masz się wtopić w tłum. Nikt nie może cię zauważyć.

– Rozumiem. Żadnych zdjęć.

– Od tego mamy profesjonalnych fotografów – kontynuował. – Na miłość boską, nie musisz korzystać z komórki. Po drugie, co by było, gdyby ktoś zobaczyłby to zdjęcie w twoim telefonie. Albo, co gorsza, gdybyś przypadkiem je komuś wysłała i znalazłoby się w Internecie. Jak wytłumaczyłabyś się z obiadu tutaj?

– No cóż... – wydukałam.

– Czy wybiegasz myślami na tyle daleko?

– To miało być zdjęcie tylko dla mnie. Przysięgam – odpowiedziałam, choć w innych okolicznościach na pewno wysłałabym to zdjęcie Elliottowi. Strasznie by mu się spodobał patat wyglądający jak kwiat. To było danie, które na pewno by zjadł.

Michael opuścił widelec na talerz.

– Tia? Czy wiesz, gdzie jesteśmy?

– Tak. To Panh Ho.

– Słyszałaś wcześniej o tym miejscu?

– Tak.

– A czy myślałaś kiedykolwiek, że tu przyjdiesz?

– Nie.

– Czy miałaś na sobie coś równie wyjątkowego jak sukienka od Prabala Gurunga?

– Nie. Nigdy nie nosiłam czegoś tak ładnego.

– Czy wiedziałaś w życiu coś równie wyjątkowego, jak ten kwiat z patata?

– Nie. – W porządku, załapałam, o co mu chodziło. Nie musiał być aż tak

protekcjonalnym dupkiem.

– No właśnie. Jesteś tu od dziesięciu minut i już stałaś się światową osobą. Dlaczego chcesz to odrzucić i wrócić do przeszłości, bo wysłałaś maila chłopakowi, z którym chodzisz od studiów? – Zrobił kwaśną minę, wypowiadając ostatnie słowa. – Spójrz na mnie. Przypatrz się otoczeniu. Jesteś dorosłą kobietą. Nie oglądaj się za siebie. Nie wtedy, gdy jesteś ze mną, i masz prawo do tego wszystkiego, co jest w zasięgu ręki.

Chciałam schować telefon do torebki, ale Michael Saltz mnie powstrzymał.

– Nie. Zostaw go na stole, wyświetlaczem do góry. Chcę widzieć, kto do ciebie dzwoni i jak sobie radzisz z sytuacją.

Zrobiłam, o co prosił, i usiłowałam ukryć niezadowolenie. To była praca czy więzienie? Nie mogłam uwierzyć, jaki z niego palant. Mógłby być przyjemniejszy, biorąc pod uwagę, że byłam jego „protegowaną”, a nie workiem treningowym.

Sala wokół nas zaczęła się zapełniać. Pojawiły się wytworne kobiety uczesane w gładkie koki i w etolach z białego futra, oraz eleganccy mężczyźni w garniturach szytych na miarę ich wysokich, smukłych ciał. Do naszego stolika podszedł wyjątkowo przystojny kelner z przystawkami. Michael zamilkł, ale wpatrywał się we mnie, jakby chciał powiedzieć: Jeszcze z tobą nie skończyłem.

Kelner mierzył prawie metr dziewięćdziesiąt i miał włosy sięgające poniżej uszu. Pomyślałam, że jest w połowie czarnoskóry, ale nie umiałam powiedzieć, jakiej rasy jest ta druga połowa. Cokolwiek to było, ta kombinacja dała zdumiewająco atrakcyjny efekt.

– Dla pani – powiedział – jajko przepiórcze na parze w „kieszonce” z włoskiej kapusty. A dla pana wieprzowy pulpet na podściółce z duszonej endywii i demi-glace z „ikrą”.

Nakłułam kapustę i na zieleni liścia pojawiło się jasnopomarańczowe żółtko. Wyobraziłam sobie Elliotta przyglądającego się temu daniu. Może polubiłby taki posiłek, zabawny i wymyślny, z odrobiną botaniki wmieszaną do całości.

Ale niestety, nienawidził pompy. Kosztów. Ceregielenia się z każdą najmniejszą rzeczą. Nie byłam pewna, czy wybrałby cokolwiek z menu.

I wtedy zadzwonił mój telefon. Wyciągnęłam rękę, gotowa go wyciszyć.

– Nie dotykaj go. Kto dzwoni?

Wiedziałam, że on wie. To był egzamin.

– Nikt – odpowiedziałam. – Nie odbiorę. – Telefon nie przestawał dzwonić.

Michael wyciągnął rękę.

– Podaj mi telefon, zanim przestanie dzwonić.

– Nie. Po prostu go wyłączę.

– Możesz wyłączyć, ale nie chcesz tego zrobić. – Odsunął moją rękę od komórki. – Elliott. – Przeczytał. – Pamiętam go z bankietu. No i? – Przesunął telefon w moją stronę. – Odbierz, zanim się rozłączy.

– I co mu mam powiedzieć?

– Powiedz to, co uważasz za stosowne. – Ale nie to miał na myśli. Chciał, żebym powiedziała to, co on chciał, żebym powiedziała.

Odebrałam.

– Cześć – powiedziałam.

– Cześć – odpowiedział Elliott. – Czy... możesz rozmawiać?

– Niezupełnie. To znaczy przez chwilę...

Michael Saltz popatrzył na mnie z surowym wyrazem twarzy, ale nie bez sympatii – jakbym jego zdaniem mogła sobie lepiej poradzić.

– Daj mi znać, jak będziesz się chciała ze mną spotkać, dobrze? Bo ja chcę się z tobą zobaczyć.

Cholera.

– Prawdopodobnie nie dzisiaj. Jestem w bibliotece i walczę z referatem. Ale zadzwonię do ciebie jutro. – Spojrzałam na Michaela Saltza, który uśmiechał się po raz pierwszy tego wieczoru. Odpowiedziałam mu uśmiechem, odrobinę zadowolona, że go nie zawiodłam.

– Poważnie? Tia, ja...

– Przepraszam, Elliott, ale muszę kończyć. – Przypomniałam sobie, że jestem w bibliotece. – Nie mogę teraz rozmawiać – wyszeptałam, a potem się rozłączyłam. Ot, tak, po prostu.

– Świetna robota, Tia. Widzisz, potrafisz być taka naturalna! To nie było takie trudne, prawda?

Nadal trzymałam w ręku ciepły telefon. Gdzieś tam w mieście Elliott zastanawiał się, o co mi chodzi. Czy aby na pewno uwierzył, że siedzę w bibliotece? Mógłby tam zajść, żeby mnie poszukać. Mógłby zadzwonić i zapytać, gdzie mam ulubione miejsce do nauki, a ja nie byłabym w stanie mu odpowiedzieć. Dobrze, że znajdowałam się daleko od niego w dzielnicy finansowej. Tutaj nie mógł wpaść na mnie przypadkiem.

– Nie, nie było trudne – odpowiedziałam i jednocześnie pojawiło się moje główne danie – duszona cielęcina z ręcznie robionym makaronem, karczochami i miętą.

Odłożyłam telefon na stolik. Pod pewnym względem byłam zadowolona, że Michael Saltz zmusił mnie do unikania Elliotta. Nie widziałam się z nim od tamtej niezręcznej próby seksu w poprzednim tygodniu. Nasze rozkłady dnia rzadko współgrały, choć to może lepiej, że tak było. Nie musiałam kłamać mu w żywe oczy.

– A teraz wypijmy toast – powiedział i uniósł kieliszek z winem.

Ja podniosłam mój i musnęliśmy się kieliszkami. Cichy brzęk sprawił, że poczułam dreszcz w ramieniu.

– Na zdrowie – dodał Michael. – W październiku sprawdzimy Tellicherry. To będzie twoja pierwsza recenzja. Żeby zostawić przeszłość i zacząć przyszłość.

– Zacząć przyszłość – powtórzyłam za nim i upiłam łyk wina. Było mroczne, z posmakiem ziemi. Miałam problem z przełknięciem. Mój telefon wydał cichy dźwięk. Michael Saltz go nie usłyszał, a ja udawałam, że nie mam o nim pojęcia. Ale to pipnięcie rozległo się we mnie, kołatało mi się w sercu.

Michael Saltz był zbyt zajęty piciem wina. Uparł się przy treściwym bordeaux. Przypuszczam, że dla niego miało najwięcej smaku. No i zawierało sporo alkoholu.

– Zatem Tiu Monroe... – zaczął – twój czas w Nowym Jorku staje się zdecydowanie bardziej interesujący.

Zjedliśmy desery – kulki mochi z kremem z australijskich cytrusów. A potem, kiedy wychodziliśmy z Panh Ho, wydało mi się, że usłyszałam kliknięcie, staroświecki odgłos migawki, ale z nowoczesną jakością dźwięku. Chociaż Michael Saltz mnie poganiał, rozejrzałam się dookoła. Zobaczyłam jedynie wnętrze restauracji i normalną krzątanicę. I do tego jedną osobę, która wbiegła za czerwoną aksamitną zasłonę z misternym złotym haftem.

To pewnie ona sfotografowała moją twarz.



## ROZDZIAŁ 12

Następnego popołudnia, w czwartek, zameldowałam się w Madison Park Tavern o czwartej, ubrana w garsonkę Jil Sander. Oddałabym duszę, żeby włożyć coś z nowych ubrań, ale nie chciałam budzić podejrzeń. Nie mogłam się doczekać powrotu do pracy, choć zmiana Panh Ho na Madison Park Tavern wywołała dezorientację i wstrząsnęła moim widzeniem świata.

Jake najwyraźniej chciał odrobić spadek do dwóch gwiazdek i zabrał się do tego z zapalem. Minęło dziewięć dni od ukazania się recenzji. Bukiety zostały powiększone czterokrotnie, zasłony odprasowano. Wyłożył lepszą srebrną zastawę, która podzwaniała o kieliszki bardziej krystalicznie, wyjątkowo ładnym dźwiękiem. Zeszłam na dół do szatni dla pracowników, żeby zostawić płaszcz i torebkę. Zostałam tam przez chwilę i chłonęłam widok podłogi w piwnicy wyłożonej białą terakotą, szafek z metalowej siatki – maleńkich, przydzielonych kelnerom i jeszcze mniejszych dla pomocników kelnerskich – czułam zapach potu, jedzenia i kawy, mnóstwa kawy. Torby po ubraniach od Calvina Kleina, Armaniego i Paula Smitha zakrywały ścianki szafek. Emerald miała rację, gdy mówiła, że obsługa nosi markowe rzeczy. Teraz, kiedy ja też miałam mnóstwo rzeczy od znanych projektantów, w końcu to dostrzegłam.

Kilku pracowników pojawiło się z jednym z zastępców dyrektora, który szedł za nimi i pokrzykiwał:

– Ruszać się, pierwsi goście będą za trzydzieści pięć minut. Raz, raz, raz.  
Wcisnęłam swoje rzeczy do małej szafki.

Carey stała przed lustrem i przyglądała kręcone włosy ekstrasilnym żelem. Angel otarł pot z czoła jaskrawokolorową chustką. Chad zmieniał

jakieś plany przez telefon i zapowiadał:

– Następne dwa tygodnie są przerabane, a w poniedziałek ustawiam kolejkę rozmów kwalifikacyjnych.

Słyszałam, jak Jake i Gary weszli do przygotowalni. Gary mówił coś niezrozumiale, ale z triumfem w głosie, jakby właśnie trafił do dołka jednym uderzeniem.

Ktoś powiesił na tablicy dla pracowników nowe zdjęcie chudego jak szczapa Michaela Saltza, na którym ktoś inny zdążył dorysować mu wąsy, rogi, wystające przednie zęby, włochatą brodawkę i siekierę wbity w głowę. Pojawiła się również tabela ocen. Obsługa była teraz oceniana pod względem wyglądu, biegłości w menu, znajomości psychologii klienta i czegoś, co się nazywało „PF”. Nowa druga pomocnica kelnera, Carey, dopiero co została wpisana na tablicę, ale już miała najwyższy wynik PF.

– Szczęściara z ciebie, że nie podlegasz pod to gównu – powiedział Chad, wskazując na tabelę.

Chad miał wysoką ocenę ze znajomości psychologii klienta i biegłości w menu, ale był poniżej średniej w wyglądzie i PF. Zdążyłam zauważyć, że zgolił kocią bródkę i posmarował się kremem matującym lub czymś podobnym. Wyglądał młodziej i był gładszy. Wcześniej jednak bardziej mi się podobał.

– Cześć, co robisz? – zapytała Carey, widząc, że jestem trochę zagubiona.

– Oj, przepraszam. Próbuję połapać się w sytuacji.

Dwie gwiazdki. To dużo – ogromnie dużo. Kiedy patrzyło się na to w druku, wydawało się jakieś odległe. Ale kiedy stałam tutaj i wpadałam na ludzi, których to dotknęło, widziałam, że to coś więcej niż ocena. To miało wpływ na życie tych ludzi. Zaczynałam ich lubić i myśl o tym stała w sprzeczności z umową, jaką zawarłam z Michaeliem Saltzem. To były dwie strony tej samej monety, zawsze w opozycji do siebie, zawsze

w sprzeczności.

– Przejmujesz się recenzją? – zapytał Angel. – Nic na to nie poradzimy. Dziś wieczorem się z nią rozprawimy.

– Tak – wtrącił Chad. – Ten dupek Michael Saltz nie ma o niczym pojęcia.

Ten dupek wie to i owo, pomyślałam, czując dotkliwy ciężar wyrzutów sumienia.

W tej samej chwili szef kuchni Darling wpadł do szatni, wyciągnął butelkę i wypił duży łyk. Carey podbiegła do niego.

– Co się stało, szefie? – zapytał jeden z kelnerów.

– To przesrana sprawa. Jestem na warunku. Gary wstąpił na wojenną ścieżkę.

W szatni zapadła cisza, podczas gdy wszyscy skupiali się wokół szefa kuchni. Zaczęli zadawać mu pytania i go uspokajać.

– Daj, spokój, Matthew – powiedziała Carey, starannie dobierając słowa. Ciało szefa emanowało złością. – Nie pij więcej. Dasz sobie radę. Dasz sobie radę – niemal nuciała.

Głaskała go po nodze. Szef kuchni uspokoił się i nawet zostawił butelkę.

Chwilę potem drzwi szatni otworzyły się ze skrzypnięciem i Jake wsadził do środka głowę z lekko poželowanymi włosami.

– Tia – wyszeptał. – Gary i ja chcielibyśmy porozmawiać z tobą w jego gabinecie.

– Och! – westchnęłam, czując, jak wpadam w panikę. Cholera.

Oczywiście, że musieli się dowiedzieć. Co ja sobie myślałam – że umowa z Michaellem Saltzem ujdzie mi na sucho? Ktoś widział mnie, jak wychodziłam z jego wieżowca. A może zgubiłam gdzieś wiadomość od niego. Może czytają nasze e-maile. Czy byłam podłączona do WiFi restauracji przez cały czas?

Poszłam za Jakiem korytarzem i w górę po dwóch ciągach schodów do biura. Nigdy wcześniej tam nie byłam, dlatego nie miałam pojęcia, że elegancja i finezja restauracji tam nie sięgały. Dywan był z rodzaju „przemysłowej” wykładziny, na ścianach stara farba, byle jak położona, popękana w wielu miejscach. Przesunęłam po niej palcami i przekonałam się, że to tanie przepierzenia.

Przychodziłam do pracy na czas, Jake powiedział, że wykonuję dobrą robotę, zatem musieli też wiedzieć o Michaelu Saltzu. Przypominałam sobie gorączkowo całą korespondencję z nim. Co mogło mnie zdradzić i jak mogę się z tego wykaraskać? Jak umniejszyć, to co zrobiłam?

„Nie miałam pojęcia, kto to był”.

„Nie zdawałam sobie sprawy, że wykorzysta moje słowa”.

„W ogóle nie myślałam, kiedy mu odpisałam, poszłam do niego do mieszkania i wzięłam od niego pieniądze”.

Wszystko to kłamstwa, rzecz jasna. Uświadomiłam sobie, że bardzo dobrze wiedziałam, co robię i poczułam, że jestem bliska zwymiotowania. Definitywnie przedłożyłam własne korzyści nad korzyści ludzi, których lubiłam i na których mi zależało. Powinnam o nich myśleć, zamiast zajmować się wyłącznie sobą.

To było złe, ale czy można mówić o przestępstwie, jeśli moje intencje były czyste?

Minęliśmy pokój Jake'a, gdzie zauważyłam tubę po pringlesach, jakieś dokumenty i stertę dużych, czarnych segregatorów. Na regale za biurkiem przykleił taśmą zdjęcie kobiety z dwoma niemowlakami. Pokój szefa kuchni Darlinga był pełen magazynów i książek, brudnych chusteczek higienicznych i otwartych torebek z żelkami – w niczym nie przypominał jego nieskazitelnej i schludnej kuchni. Pokój, w którym jakaś dziewczyna przyjmowała telefoniczne rezerwacje, musiał być wcześniej garderobą, bo

nad jej małym biurkiem dostrzegłam pręty do wieszaków i półki na okrycia głowy.

Szliśmy dalej aż po pokoju, który jako jedyny miał okna: do gabinetu Gary'ego Oscarsa. Jeśli sala jadalna byłaby hotelowym lobby, to pokoje Jake'a i Matthew byłyby magazynkami na środki czystości, a gabinet Gary'ego penthousem. Gary siedział przy wielgachnym drewnianym biurku, wygodnie rozparty w drogim skórzanym fotelu.

Naprzeciwko niego rozsiadła się dziekan Chang. Teraz byłam już pewna, że mam kłopoty. Złożone dłonie trzymała na obcisłej tweedowej spódnicy. Jake usiadł i gestem pokazał mi, żebym zrobiła to samo.

– Witaj, Tiu – powiedziała dziekan lodowatym tonem.

– Dzień dobry, pani dziekan – odpowiedziałam.

Słyszałam własny oddech i byłam bliska zemdenia. Nagle pożałowałam, że nie mogę wymazać z przeszłości wszystkiego, co wiązało się z Michael'em Saltzem. Jak do tej pory, nie miałam na sumieniu nic więcej poza ubraniami i mnożącymi się sekretami.

– Tia – odezwał się Jake. – Musimy z tobą bardzo poważnie porozmawiać. – Unikał mojego wzroku.

Gdyby Gary mógł wywalić mnie stamtąd samym spojrzeniem, to stałoby się to do tej chwili co najmniej dziesięć razy. Twarz miał spoconą, czerwoną i pełną plam. Za każdym razem, gdy wciągał powietrze, rozchylała mu się koszula na piersiach, odsłaniając kawałek podkoszulka.

– Tiu Monroe, jesteś na studiach podyplomowych na Uniwersytecie Nowojorskim – zaczął Gary. – Wiele osób uważa Madison Park Tavern za jedną z najlepszych restauracji w Nowym Jorku. Czy zgadzasz się z tą opinią?

– Zgadza się – odpowiedziałam.

– Oczywiście, że się zgadzasz. Przecież byłaś w niewielu takich

miejscach – powiedział. – Bo i jak inaczej? Jesteś dwudziestodwuletnią dziewczyną z... – Spojrzał na kartkę, którą musiał wziąć z mojej teczki personalnej. – Yonkers. Urocze. Żadnego doświadczenia związanego z restauracjami. Żadnych powiązań z tą gałęzią gospodarki. Tiu Monroe, jesteś też uczulona na skorupiaki. – Zerknął na Jake'a. – Poważnie?

Wyprostowałam plecy i czekałam, aż opadnie ostrze topora.

– Gary, proszę. Nie znęcaj się nad nią – odezwał się Jake.

– Niech pan jej to po prostu powie – wtrąciła się dziekan Chang, choć ona też na mnie nie patrzyła.

Gary przystąpił do rzeczy.

– Nie wiem, dlaczego ludzie tacy jak ty chcą pracować w tej restauracji. Jesteś dzieckiem w świecie pracy dorosłych. Nie mogę przyjmować dzieci do pracy. Zwłaszcza tak złośliwych dzieci jak ty.

Pokój jakby zamknął się nade mną, uderzyła mnie kakofonia zapachów – wspomnienie smrodu z mieszkania Michaela Saltza i dwuznacznie piaskowy posmak pierożków w Bakushan. Czułam imbirowe perfumy dziekan Chang, pudrową woń świeżo wyczyszczonego garnituru Jake'a, zapachy cygar, ciemnego drewna i skóry pochodzące od Gary'ego Oscarsa.

Gary nacisnął klawisz na klawiaturze i obrócił monitor w naszą stronę. Zobaczyłam biało-czarny film pokazujący mnie podczas rozmowy z Michaeliem Saltzem w piwnicy, niewyraźny i rozpixselowany, ale z pewnością można było rozpoznać mnie i Saltza.

– Czy mogłabyś nam powiedzieć, o co w tym chodzi? – zapytał Gary.

Wpatrywałam się w ekran, w ziarnisty obraz mnie samej i chudego mężczyzny, który emanował niesamowitą siłą. Przypominało to scenę z serialu policyjnego, kiedy wszyscy widzowie wiedzą, że to niebezpieczny moment. Nie odbierałam go w ten sposób, ale z zewnątrz było to oczywiste.

– Mamy też nagranie, jak schodzisz do piwnicy, a potem Michael Saltz

idzie za tobą.

Dziekan Chang położyła mi rękę na ramieniu, ale szybko je cofnęłam.

– Tiu, co zaszło między tobą i Michael'em Saltzem?

Jake skrzyżował ramiona na piersi, wpatrywał się w czubki własnych butów i nic nie mówił.

– Tak, Tiu – wtrącił się Gary. – Co się tam stało? Wygląda na to, że masz jakieś niezwykle powiązania z krytykiem kulinarnym z „New York Timesa”.

Wszyscy czekali na moje słowa, a otaczająca ich aura władzy wydała mi się niemożliwie wysokim murem, zwieńczonym drutem kolczastym. Nagle w jednej chwili moje widzenie tej sytuacji zmieniło się i z trudem powstrzymałam się od śmiechu.

Dysponowali tylko tymi nagraniami. Nie mieli pojęcia, że Michael Saltz wykorzystał moje słowa w recenzji. Nic nie wiedzieli o mojej wizycie u niego w mieszkaniu, u Bergdorfa, w Panh Ho. Choć zarejestrowany obraz zaniepokoił mnie w pierwszej chwili, był niczym w porównaniu do całej reszty. Gary Oscars mógł do woli nazywać mnie dzieckiem, ale nic na mnie nie miał.

– Tiu, powiedz nam – nalegała dziekan Chang. – Czy Michael Saltz cię przekupił? Czy cię... wykorzystał?

– Och, to pierdoły – wtrącił się Gary, patrząc na mnie z pogardą. – Ona nie jest tu ofiarą.

– Nie, nic takiego się nie wydarzyło – skłamałam. – To wszystko jest jakimś nieporozumieniem. Nigdy wcześniej nie pracowałam w restauracji, a to był mój pierwszy dzień w pracy. Nie miałam pojęcia, kto to jest.

Cała trójka popatrzyła po sobie. Dziekan Chang wzruszyła lekko ramionami, jakby chciała powiedzieć: Hej, to, co ona mówi, ma sens.

Ale Gary'ego Oscarsa trudno było przekonać.

– Rozmawiałaś z nim. Przez pięć minut. Po rozmowie z tobą robił

notatki. O czym, do diabła, rozmawialiście?

– Pięć minut? – zdziwiłam się.

Prawdę mówiąc, miałam wrażenie, że trwało to znacznie dłużej, ale oczywiście nie zamierzałam się do tego się przyznawać.

– Naprawdę nie pamiętam, co mówiłam. Może przyszła mu do głowy jakaś przypadkowa myśl i chciał ją zapisać? Nie powiedziałam nic ważnego. Jestem tylko praktykantką.

– Zdajemy sobie sprawę, że nie mogłaś mieć wpływu na recenzję – odezwała się dziekan Chang. – Lecz to nadal...

– ...niesubordynacja – Gary Oscars dokończył za nią.

– ...i nie trzyma się kupy – dziekan mówiła dalej. – Czy jest coś, co zatajasz przed nami?

Popatrzyłam po kolei na nich wszystkich. Wyglądało na to, że wyjdę z tego obronną ręką, musiałam jedynie przebrnąć jakoś przez tę rozmowę.

– Nie, powiedziałam państwu wszystko.

Diekan Chang uśmiechnęła się, bo najwyraźniej poczuła ulgę, że nie jestem złem wcielonym, jak przedstawiał mnie Gary Oscars.

Ponownie coś się we mnie zmieniło. Okłamywanie Gary'ego, kogoś, kto mnie nie znał i nie był szczególnie miłą osobą, wcale nie było trudne. Ale dziekan Chang i Jake to inna sprawa. W tej chwili robili dla mnie, co mogli. Mogli poprzeć Gary'ego, co byłoby dla nich najłatwiejszym rozwiązaniem. Jednak zdecydowali się pozwolić mi korzystać z dobrodziejstwa wątpliwości. Byłam zdumiona, wzruszona i zżerana poczuciem winy. Czy zasłużyłam na taki rodzaj wspianiałomyślności z ich strony?

Byłam pewna, że nie. Kłamałam im już przez sam fakt, że siedziałam w milczeniu, pozwalając wierzyć w istnienie lepszej części mnie.

– Nadal możesz tu pracować, ale będziemy musieli zmniejszyć ci liczbę godzin i zostaniesz warunkowo. – Diekan Chang westchnęła. – To pierwsze



i ostatnie ostrzeżenie. Jeśli jeszcze raz... stracisz zaufanie... będziemy musieli ponownie ocenić twoją zdolność do indywidualnego toku studiów i to, czy zasługujesz na stypendium. W najlepszym wypadku wszystko pójdzie gładko od tej chwili, w najgorszym – stracisz wspaniałomyślnie przyznany ci fundusz i zostaniesz przeniesiona do tradycyjnego programu nauczania z regularnymi zajęciami i koniecznością meldowania się u opiekuna naukowego.

To zabrzmiało strasznie. Oznaczało zdegradowanie, chodzenie na zajęcia jak w liceum. Studia podyplomowe wcale nie były tak wspaniałe, jak je reklamowano. Jak do tej pory tylko wiązały mi ręce.

Gary pochylił się nad biurkiem. Jego pulchne, owłosione przedramiona zostawiły tłusty ślad na blacie.

– Tak wygląda prawdziwy świat – powiedział. – Nie ma stopni ani nic nieznaczających warunków. Albo nas przeleciałaś, albo nie. Ja uważam, że nas przeleciałaś.

Jake skrzywił się.

– Gary, nie ma na to dowodów. Możemy jedynie uwierzyć słowom Tii i dać jej ostrzeżenie.

– Hm – bąknął Gary, świdrując mnie wzrokiem.

Nawet nie drgnęłam, byłam silna.

– Jej słowom – kontynuował. – Słowa bywają jednak fałszywe. Nie można wierzyć słowom kłamcy. A mamy tylko jej słowa. – Oddychał głośno i przez sekundę, mimo jego taktyki, myślałam, że też uzna wątpliwości za coś, co za mną przemawia. Na chwilę pozwolił sobie na wyjście z roli ważniaka i pomyślałam, że tak do końca nie wierzył, że jestem zła. Oczywiście nie miał o niczym pojęcia.

– Dziękuję za pozwolenie zostania w tej restauracji – powiedziałam.

Dziewkana Chang pokręciła głową i popatrzyła przez okno. Jake wstał

z krzesła i wyciągnął do mnie rękę z leciutkim ukłonem, zupełnie tak, jak to zrobił po raz pierwszy, gdy witał mnie w Madison Park Tavern.

– Już dobrze, Tia. Myślę, że powinnaś iść do domu. Nie musisz dzisiaj pracować.

– I pamiętaj, żeby nie pokazywać mi się na oczy! – zawołał za mną Gary.

Całe to spotkanie trwało zaledwie kilka minut. Jakoś się wywinęłam. Nic się nie zmieniło. Dopiero po chwili uświadomiłam sobie, co tak naprawdę się stało i aż mnie замуrowało. W jakiś sposób restauracja wszystko wiedziała – coś było w ścianach, połyskiwaniu szkła, marmurowych schodach. Jeśli nie zostanę ukarana przez Gary'ego, dziekan Chang albo Jake'a, być może restauracja sama mnie ukarze. Karma wróci.

Wyjęłam rzeczy z szafki i miałam zamiar zwiać, kiedy Carey zawołała mnie z sali jadalnej.

– Hej! Co ty robisz? Zaczynamy obsługę za dwadzieścia minut.

– Ja... nie pracuję dzisiaj. – Musiałam oprzeć się o ścianę, żeby zachować równowagę.

– O rany, Tia. Źle się czujesz? Zadzwoń do ciebie po pracy. A może chcesz o tym pogadać?

– Nie – odpowiedziałam, ścisząc głos do szeptu. – Nie dzwoń. Lepiej, żebyś niczego nie wiedziała. A właściwie, to nie chcę, żebyś się zaraziła. – Sięgnęłam do obrotowych drzwi i nie mogłam ich zatrzymać. Pomyślałam, że wyrwą mi ramię.

Carey popatrzyła na mnie zdezorientowana, a potem mnie uścisnęła. Byłam pewna, że całe ciało pulsuje mi z napięcia i poczucia winy, ale miałam chyba zbyt gruby płaszcz, żeby ktoś mógł to zauważyć.

– W porządku, Tia – powiedziała. – Do zobaczenia. – I pobiegła do sali restauracyjnej.

Poszłam do Madison Square Park i usiadłam na ławce. Gary Oscars

odjechał samochodem. Goście zaczęli przychodzić na obiad. Miałam nadzieję, że tamta recenzja nie będzie miała do końca świata wpływu na działanie restauracji. Miałam nadzieję, że szef kuchni Darling udowodni wszystkim swoją wartość i że Carey, Angel, Chad i cała reszta załogi wyjdą z tego bez szwanku.

I miałam nadzieję, że przyczynię się do przywrócenia tu równowagi.

## ROZDZIAŁ 13

Następnego dnia robiłam wszystko tak, jak powinnam. Poszłam na zajęcia, przeczytałam, co należało. Wysłałam esemesa do Elliotta, ale mi nie odpisał. Napisałam wyjątkowo szczegółowe sprawozdanie z praktyk i posłałam je prowadzącej seminarium dwie godziny przed czasem. Wszystko było w jak najlepszym porządku.

Okolo siódmej poczułyśmy się z Melindą głodne, więc poszłyśmy do modnej piwniczki winiarskiej niedaleko uniwersytetu. Krążyłam wokół bufetu i nałożyłam sobie trochę rukoli, łyżkę tuńczyka z puszki i kilka niewielkich kąsków. Poruszanie się między światami – Uniwersytetem Nowojorskim, Madison Park Tavern i Michaelem Saltzem – było szokiem dla systemu, przypominało stan astronauty wchodzącego co kilka godzin w atmosferę innej planety.

– Miałaś dzisiaj tak nudne zajęcia jak moje? – zapytała Melinda, gdy dźgała widelcem hummus i marchewkę.

Jej głos unosił się w powietrzu, aż w końcu opadł na mnie z głuchym, niezrozumiałym pacnięciem. Zajęcia! Choć starałam się skupiać na wszystkim, to była ostatnia rzecz na świecie, która zaprzętałaby mi myśli.

– Zajęcia? Uczysz się czegoś? – Z ostatnich wiadomości wynikało, że Melinda zajmuje się budowaniem kariery aktorskiej.

– Tak, uczę się rysunku figuratywnego. Jest w porządku. Ale niedługo to rzucę, tak myślę.

– Och, wiem. To do dupy, oni wszyscy są do dupy – powiedziałam, naśladowując jej apatię. Wymieszałam wszystko na talerzu – oliwki, rukolę, groszek i musztardę.

– Aha – westchnęła Melinda.

Spojrzałam na talerz i przekonałam się, że zrobiłam niechcący coś w rodzaju sałatki nicejskiej. Ten małeńki odruchowy akt dodał mi trochę otuchy.

Mieszałam, próbowałam i wracałam do bufetu po inne składniki, aż udało mi się zrobić niemal doskonałą sałatkę z tuńczyka. Była sycąca, zdecydowana w smaku i dobrze doprawiona. Smakowała inaczej niż jedzenie w tej piwniczce. Proste czynności przyrządzania i smakowania uspokajały mnie jak nic innego.

Usiadłyśmy w Washington Square Park i jadłyśmy. Przyjemnie było przebywać na świeżym powietrzu, gdzie nikt nie oczekiwał, że będę kimkolwiek albo coś powiem. Najwyraźniej jednak wybrałyśmy zły park do posiedzenia, bo zobaczyłam dziekan Chang wychodzącą z uczelni dokładnie po przeciwnej stronie ulicy.

Zmierzch zmienił się w mrok, park rozbłyskiwał latarniami i sznurami lampek. Nasze spojrzenia spotkały się. Dziekan ruszyła w moją stronę wolnym krokiem, jakby potrzebowała czasu na zastanowienie się, jak to rozegrać.

– Tiu, miło cię tu widzieć. Jak... jak się czujesz? – zapytała, wpatrując się w moją twarz i szukając oznak stresu lub innej reakcji na wczorajsze wydarzenie.

Melinda popatrzyła na nią bez żadnego wyrazu i wróciła do wybierania kawałeczków brokuła gotowanego na parze.

– Dobrze. Za mną kilka dni pełnych wydarzeń. Jak zresztą pani wie – odpowiedziałam, grzebiąc w sałatce.

Prawda była taka, że złapałam zbyt wiele srok za ogon, choć jeszcze nawet nie zaczęłam oficjalnie recenzować restauracji z Michaellem Saltzem. Któraś mogła się w końcu wyrwać, dlatego musiałam mocniej zacisnąć palce.

Nie miałam wyboru.

– Rozumiem – powiedziała, patrząc na Melinę, która nie zwracała na nią uwagi, co było trochę nienaturalne, bo dziekan Chang to wysoka, postawna kobieta, która niejako zmusza do tego, by na nią patrzeć. – Możemy zamienić kilka słów?

Obróciłam się do Melindy, ale nie okazywała ani aprobaty, ani niczego. Jej mina dosłownie mówiła: Mnie tam wszystko jedno.

– Muszę lecieć – oznajmiła. – Do zobaczenia, Tia. – I odeszła.

Wyrzuciła jedzenie i wyjęła z torebki paczkę papierosów.

Dziekan Chang z prawdziwą gracją usiadła obok mnie na ławce, ubrana w długą czarną spódnicę z jedwabiu w niewielkie pliski i z asymetrycznym brzegiem. Issey Miyake, odnotowałam z satysfakcją.

– Wczorajsze popołudnie bardzo mnie rozczarowało – zaczęła. – Chciałabym, żebyś powiedziała mi w zaufaniu, co się wydarzyło w restauracji.

– Nie wiem – odpowiedziałam, naśladowując ton, którym mówiłam poprzedniego dnia, ale teraz z większym przekonaniem. Praktyka czyni mistrza.

– Co rozumiesz przez to „nie wiem”? Dlaczego byłaś w piwnicy z panem Saltzem? Zanim ukazała się ta miażdżąca recenzja. Coś tu nie gra.

– Ja nie...

– Tiu, proszę, porozmawiaj ze mną. Czy on coś ci zrobił? – Pochyliła głowę w zaufaniu, w matczynym odruchu, mającym w sobie tyle ciepła, że mimo moich wysiłków, by twardo trzymać się swojego, serce mi pękało.

– Recenzja mnie nie obchodzi – mówiła dalej. – Zależy mi wyłącznie na tobie. Chcę ci pomóc, ale musisz mi powiedzieć, co się wydarzyło.

– Nic się nie wydarzyło. – Zesztywniałam. Chciałam, żeby się ode mnie odczepiła. Nie miała z tym nic wspólnego.

– Och, Tiu. No dobrze. Zachowaj dla siebie swoje tajemnice. Ale mam nadzieję, że zdajesz sobie sprawę, jak bardzo do tej pory dopisywało ci szczęście. Zauważyłaś, jak niewielu studentów pierwszego roku studiów podyplomowych dostało pozwolenie na samodzielne kierowanie praktykami? To najlepszy program w kraju, w którym biorą udział studenci niesamowitego kalibru. Wybraliśmy ciebie i umieściliśmy w jednej z najlepszych restauracji na świecie. Pomyśl tylko, ile się nauczyłaś w zaledwie kilka krótkich tygodni: o jedzeniu, kulturze, konsumpcji... dekoracji wnętrz, socjologii i nawet o układaniu bukietów! W żadnym innym miejscu nie kolegowalabyś się z pomywaczami, handlarzami ryb, dyrektorami i celebrytami jednocześnie.

Miała rację. Dowiedziałam się sporo o tym wszystkim, ale trudno było powiedzieć, z jakiego źródła wiedzy. Czy była to restauracja, czy strona internetowa Carey albo dostęp do Michaela Saltza? Nie potrafiłam już określić konturów mojego życia. Umysł chciał widzieć wszystko ostro, ale zamiast tego powstał niewyraźny obraz.

Wstała i mówiła dalej:

– Nie zniszcz sobie akademickiej – i zawodowej – kariery. Studia podyplomowe to miejsce dla ciebie, gdzie możesz posiać ziarno na całe życie. Widziałam wielu obiecujących studentów, którzy wszystko zmarnowali. To bardzo smutne i nie chcę, żeby coś takiego przytrafiło się tobie.

Sprawy szły w dobrym kierunku. Życie stało się trochę zagmatwane, ale będę miała mnóstwo czasu, żeby to uporządkować. Przejściowe trudności nie powinny mnie zaskakiwać. Dziewczyna sprzedająca lody na pewno musiała pokonać wiele przeszkód, zanim zrealizowała marzenia. Patrząc na to w ten sposób, byłam pewna, że wytrzymam jakieś tam przesłuchania w restauracji.

Miałam ochotę powiedzieć: „Przepraszam, pani dziekan. Buduję własne

fundamenty, ale nie według pani planów”.

Kątem oka spostrzegłam, że kilka dziewczyn obserwuje z nabożną uwagą moją rozmowę z dziekan Chang. Jakiś chłopak wręcz podkładał się, żeby lepiej słyszeć. To nie było przyjemne, ale w tej chwili moje postanowienie, żeby przejść przez to wszystko, stało się silniejsze niż kiedykolwiek.

Kiedyś myślałam, że wiem, jak ma wyglądać moja przyszłość. Miałam dostawać dobre oceny. Studiować na renomowanej uczelni. Uczyć się o żywności i pisanie o kulinariach na studiach podyplomowych. Ludzie próbowali wmawiać mi, że studia podyplomowe nie są konieczne, ale ich nie słuchałam. Dyplom miał się stać odznaką. Potwierdzeniem.

Teraz jednak zdałam sobie sprawę, jak byłam naiwna. Nic nie spada z nieba. Tyle nauczyłam się od Helen. Można chcieć czegoś tak bardzo, że to gorączkowe pragnienie staje się jak neon na czole. Możesz ciężko pracować, robić wszystko, co należy, i nadal nie odnieść sukcesu. Nie jesteś lepszy od innych i nie masz prawa żądać nagród, za którymi wszyscy się uganiają.

Więc zamiast mówić światu, że chcesz dostać te nagrody, stroić się w najlepsze ubranie i nakładać na twarz przesłodzony uśmiech, lepiej zrobisz, jeśli je wyrwiesz. Łokciami utworzysz sobie drogę do pierwszego rzędu.

Same intencje, choćby najlepsze, nie wystarczą.

Słowa dziekan Chang mi to uświadomiły. Okazała się miła, pomocna i miała jak najlepsze chęci – ale postawiła mnie w niekorzystnej sytuacji, kiedy nie mogłam nic zrobić. Powtarzała, że przeciwności mnie wzmocnią, a potem była zdziwiona, że się szarpię.

Praktyka to potwierdziła. Albo udowodniły to stanik La Perla za dwieście dolarów i torebka Hermès za pięćset. Mój obiad z Michaellem Saltzem. Moje słowa w „New York Timesie”. To była prawdziwa wygrana w kieszeni. Musiałam być jedynie silna i ostrożna. Dziekan mówiła o nieporównywalnej z niczym edukacji, jaką odbiorę w Madison Park Tavern, ale z Michaellem



Saltzem siedziałam po lepszej stronie stołu. Będę dostawała, a nie podawała jedzenie. Będę oceniała, zamiast być oceniana. Wybór był bardzo prosty.

– Zapytam cię jeszcze tylko raz. Czego Michael Saltz chciał od ciebie?

– Niczego ode mnie nie chciał – odpowiedziałam, jakby była głupia w najbardziej oczywisty sposób.

– Masz prawdziwe talenty, Tiu – stwierdziła. – Nie chcę, żebyś je zmarnowała. Jeśli tak mówisz o Michaelu Saltzu, to ja ci wierzę. – Obróciła się na wysokich obcasach i odeszła.

Westchnęłam i wróciłam do swojej nowatorskiej sałatki nicejskiej, która trochę przywędła i straciła świeżość.

Silna i ostrożna, pomyślałam. I zjadłam sałatkę.

## ROZDZIAŁ 14

Tydzień później Michael Saltz i ja zrobiliśmy pierwszą recenzję. Tellicherry nie należy do subtelnych restauracji. Panuje w niej gwar, jest tłoczono i w najwyższym stopniu cool.

Przez cały tydzień czytałam wszystko o jej szefie kuchni, Christianie Rhodesie, i daniach, które warto tam zjeść. Kilku blogerów i dziennikarzy – tych, którzy nie zachowują anonimowości i przyjmują zaproszenia na obiady i lunche – napisało już recenzje kulinarne z tego miejsca. Przeczytałam je z zaciekawieniem i trochę dla własnej satysfakcji. I oni, i ja wiedzieliśmy, że według wielu ludzi ostatnie słowo należy do „New York Timesa”.

Przeczytałam też wszystkie recenzje napisane przez Michaela Saltza, a te z ostatnich trzech miesięcy studiowałam wyjątkowo uważnie. Po utracie smaku zwerbował kilkoro przyjaciół, gościł ich i upijał i wykorzystywał ich opinie. Czytając je teraz, widziałam różnice. Krytyka była powierzchowna, jak ocenianie kostiumów zamiast sztuki, w której je wykorzystywano. Michael Saltz musiał wiedzieć, że to było nie do utrzymania na dłuższą metę. I tu wkroczyłam ja.

Do Tellicherry Michael Saltz nałożył realistyczny rudawy tupecik, który wystarczyłby za wszystkie najżałośniejsze tupeciki świata. Zmieniał go z neurotycznego bogatego gościa w dobrodusznego faceta. Uzupełnieniem były spodnie khaki, koszula w czerwono-białą kratę i brązowe buty z wąskimi czubkami. Wyglądał na mężczyznę, który wszędzie pyta o drogę i z radością odstąpi ci złapaną właśnie taksówkę. Ledwie go rozpoznałam.

Zupełnie do siebie nie pasowaliśmy. Włożyłam szmaragdową sukienkę z długimi rękawami od Vivienne Tam i pomarańczowe pantofle od Christiana

Louboutina. Taki sam zestaw widziałam w jednym z magazynów „Vogue” Emerald i poprosiłam Giadę, żeby natychmiast mi go przysłała. Szybko się uczyłam, choć nie byłam oryginalna. Przebrałam się w kawiarni obok mojego bloku, a potem wskoczyłam do taksówki.

– Następnym razem musimy lepiej skoordynować wygląd – wyszeptał Michael, kiedy usiedliśmy. – Dzisiaj chciałem wystąpić jako „sól ziemi”.

– Och, a ja chciałam pasować do wystroju wnętrza – odpowiedziałam.

Tellicherry przypominała ponurą szkatułkę. Ściany miały soczysty szafirowoniebieski kolor, osiągnięty meandrycznymi plamami niczym z farby wlanej do wody. W świetle połyskiwały jedwabne, rdzawe pokrowce na poduszkach. Kelnerki były ubrane w czarne sukienki z uwodzicielskimi koronkowymi wstawkami, odsłaniającymi ciało tu i tam, a kelnerzy kusili w półprzezroczystych, podobnych do pidżam uniformach, jakby ich specjalnością było wyczarowywanie nocnych eskapad, które w żaden sposób nie wiązały się ze snem.

Michael Saltz pokręcił głową.

– Złe podejście. Zastanów się nad jednym – czy krytyk kulinarny wyglądałby jak ja teraz? Jak tatusiek z Bergen County?

– Nie, chyba nie. – Pochyliłam się nad stołem, żeby nikt mnie nie słyszał.

– Czy powinnam zawsze ubierać się w opozycji do wystroju wnętrza?

– Nie zawsze. Myśl strategicznie. Czasami chcesz się wtopić w tłum. Czasami chcesz wyglądać zupełnie odłotowo. Dokonując wielu wypadów, za każdym razem musisz zmieniać plan ataku.

– Och, to ma sens – zgodziłam się, chowając kopertówkę w tym samym szafirowym odcieniu co ściany. – No więc chciałam ci powiedzieć, że sprawy przybrały dla mnie trochę wariacki obrót. Jestem teraz w Madison Park Tavern warunkowo.

– Naprawdę? – zdziwił się, choć to on był powodem, przez który

wpakowałam się w kłopoty.

– Aha. Myślę, że w recenzji coś śmierdzi. Widzieli nas w piwnicy na nagraniach ochrony i...

– Zaczekaj, co? Wiedzą o nas? – Odłożył serwetkę na blat stolika, jakby gotów do wyjścia.

– Nie! Gary i Jake tak nie uważają. Podobnie jak szefowa praktyk. Powiedziałam im, że rozmawialiśmy o czymś nieważnym i że nie miałam pojęcia, kim jesteście.

Zaczął pukać palcami o stół, a potem położył je na płask, gdy podszedł przystojny kelner. Sposób, w jaki kelner mówił o jedzeniu, zdradzał, że jest durniem, ale za to cholernie atrakcyjnym. Mógłby też uganiać się za piłką albo pozować jako model dla firmy produkującej sportowe rzeczy.

– To chyba było wszystko, co mogłaś zrobić – stwierdził Michael Saltz, kiedy złożyliśmy już zamówienie. – Ale praca warunkowa nie sprzyja utrzymaniu tajemnicy. Twoje zachowanie będzie uważniej obserwowane. Co z kolei przypomniało mi o telefonie. Gdzie go masz? Wydawało mi się, że wyraziłem się jasno, kiedy prosiłem, żeby przy każdym obiedzie leżał na stoliku wyświetlaczem do góry.

Wyjęłam komórkę, a Michael Saltz pokiwał głową z zadowoleniem i wdzięcznością. Co dziwne, bardziej przejmował się telefonami do mnie niż możliwością, że ktoś z Madison Park Tavern odkryje naszą umowę.

– A zatem, jak do tej pory, myślę... – powiedział. – Myślę... – Podniósł wzrok, odwrócił go od przechodzącego akurat gościa, a potem wyszeptał na tle europejskiego beatu: – Myślę, że Tellicherry zasługuje na trzy gwiazdki.

– Skąd to wiesz? – zapytałam.

Michael Saltz zamrugał powiekami mniej więcej dziesięć razy. Co jakiś czas wykonywał coś w rodzaju dziwnego pobudzania zmysłów, jaki ludzie, którzy drapią się po głowach, kiedy nad czymś intensywnie myślą.

– Można to nazwać szóstym zmysłem w tych sprawach.

Kelner wrócił z przedprzystawkowym amuse-bouche – łyżką do zupy wypełnioną pokrojoną w kostkę rzodkiewką, tartą bułką i sosem z czarnego pieprzu. Po odejściu kelnera Michael Saltz powiedział:

– Starają się. I to bardzo.

Smaki okazały się intensywne. Rzodkiewki zamarynowano, co podkreślało ich piekącą naturę i nadawało wyrazistości. Bułka tarta dodawała temu kąskowi chlebowego, maślanego wymiaru, a sos z octu, cukru i czarnego pieprzu wieńczył go eleganckimi i uwodzicielskimi akcentami: słodkim, korzennym i słonym.

– To jest bardzo, bardzo dobre – oświadczyłam.

– Wiem, potrafię dostrzec i wyczuć dzieło prawdziwego fachowca. Można od razu powiedzieć, do czego ta restauracja aspiruje – stwierdził, wymachując łyżką w powietrzu niczym dyrygencką batutą. – Chcą zostać trzygwiazdkową restauracją.

Sądząc po amuse-bouche, jedzenie było tu sensacyjne – dlaczego nie można było nadać czterech gwiazdek, skoro okazało się aż tak dobre?

Nasz kelner zbliżył się z kilkoma innymi daniami, a ja poprawiłam sukienkę.

– To żabnica owinięta w yubę – wyjaśnił kelner. – Pod spodem znajdują państwo piure piernikowo-octowe i „podściółkę” z nakrapianej fasoli. A to jest terrina z karpia i kaczki z lukrecjową koronką owiniętą wokół pałeczki chlebowej z zapachem pomarańczy.

– Fantastyczne, bardzo dziękuję – powiedziałam, czekając niecierpliwie na kolejny kęs.

– Przyjemność po mojej stronie. Jestem Felix. A ty jak masz na imię?

– Cześć, Felix. Jestem Tia – odpowiedziałam.

Michael Saltz kopnął mnie w nogę.

– To znaczy Mia – skłamałam, trzymając się kurczowo stołu.

– Bardzo ładnie, Mia – ucieszył się, a mnie się wydało, że pojawił się błysk w jego oku, niemal jakby ze mną flirtował.

– Po co chciał znać twoje imię? – Michael Saltz pokręcił głową, gdy Felix odszedł. – I ta Mia? Następnym razem musisz się lepiej postarać. – Ukroił kawałek żabnicy i włożył go do ust.

– I co myślisz? – zapytałam.

– Umieram z głodu, ale to wszystko ma dla mnie smak gotowanych ziemniaków i jest to smak, jaki czuję przez cały dzień, niestety. Pomięta faktura yuby jest interesująca. Ale czy dodaje jakiegoś smaku?

Wzięłam do ust pierwszy kęs.

– Hm. Tak, tak myślę. Jest bardzo cienka i popękana, niemal jak skórka kurczaka. I popatrz tylko, jest w jakiś sposób związana z rybą. Ale naprawdę smakuje mi piernikowe piure i podściółka z nakrapianej fasoli. To takie unikatowe. Przyprawy użyte do piernika uwalniają mięśność i muskularność ryby. A potem fasola drapie na języku i tak wymusza przeniknięcie smaków na wyższy poziom. I uwielbiam wrażenie, że nie da się tego jakoś umiejscowić. Nie jest etniczne, nie przypomina produktów z targu, to jakby danie samo w sobie.

– Dobrze, dobrze. Jedzmy. – Podał mi talerz z terriną z kaczki i karpielei. – Czy to nie jest trochę dziwne?

Bardzo chciałam, żeby mi smakowała. Naprawdę. Rozgarnęłam składniki nożem i widelcem, bo chciałam zrozumieć tę potrawę i sformułować sobie opinię.

W tym samym momencie pojawił się Felix.

– Och, przepraszam. Obsługiwałem inny stół. To powinno być podawane z czymś innym. – Popatrzył z zakłopotaniem na Michaela Saltza, ale Michael odwrócił od niego wzrok. – Dodaliśmy to danie dzisiaj i nadal

uczę się je serwować. Właściwe przygotowanie wymaga jeszcze odrobiny trufli.

Spod białej serwetki wyciągnął beżową grudę. Wióry spadały na talerz zmierzwionymi, półprzeźroczystymi pasmami. Felix wycofał się, a ja zanurzyłam widelec między kawałeczkami trufli w terrinę.

Czytałam o truflach – ich smaku, hormonalnym, niemal seksualnym aromacie, ich niebotycznej cenie – ale nigdy nie widziałam trufli na własne oczy i trudno było mi zrozumieć, dlaczego ludzie płacą tysiące dolarów za uncję – niecałe trzy deko – czegoś tak skromnie wyglądającego.

W Tellicherry to zrozumiałam. Roztopiłam się na krześle.

– Mmm – nie potrafiłam się powstrzymać od powtarzania. – Mmmm.

Michael Saltz, również podekscytowany, nabrał na widelec spory wiórek trufli i podetknął sobie pod nos.

– Jest bardzo dobra. Najlepszy gatunek.

– Och, Boże – powiedziałam w stanie przypominającym delirium. – To danie z truflami jest dużo lepsze. Dlaczego nie dodaje się ich do wszystkiego? – Zapomniałam o dość ostrej terrinie. Teraz była jedynie nośnikiem magicznego uroku trufli.

Kilka minut później Felix zjawił się ponownie.

– Oto państwa następne danie. Perełki ziemniaczane z czarnym, zielonym i czerwonym kawiozem w kremie kalafiorowym na krótkim bulionie zaprawianym śmietaną.

Kawior lśnił niczym klejnoty między takiego samego rozmiaru ziemniakami. Kuleczki pływały w zupie i jaśniały, jakby były podświetlane od środka. Wzięłam niewielką łyżkę i zanurzyłam w delikatnej, słodkawej i aksamitnej kalafiorowej esencji. Wyławiałam pojedyncze kulki kawioru. Raz, jedna kulka, jedwabista rybiość. Dwa, kolejna kulka, ostry smak morskiej wody. Trzy, jeszcze jedna, uwodzicielska, mroczna, tajemnicza

głębia smaku.

Michael Saltz również obracał kawior w ustach.

– Jest całkiem przyjemne, prawda?

– Naprawdę dobre – powiedziałam, czując się oddalona o miliony kilometrów pysznego jedzenia od baru sałatkowego w piwniczce winnej i mojej idiotycznej sałatki nicejskiej.

Reszta wieczoru upłynęła mniej więcej tak samo. Wydawała mi się zupełnie nierealna. Na naszym stoliku znalazły się dania z kielbas i musów, zupy i sałatki, kulki smażone w głębokim tłuszczu i grillowane kawałki. Żadne z poszukiwań w Internecie nie przygotowało mnie na jakość potraw i wyobraźnię kucharza tej restauracji. Nikomu nie udało się w pełni opisać tych rzeczy tak, jak smakowały naprawdę, a ja głupia myślałam, że to jest możliwe.

Michael Saltz prawie nie jadł, ale po jakimś czasie przestałam się tym przejmować i pochłaniałam kolejne danie. Przy każdym z nich Michael prosił mnie o ocenę i był w tym jednocześnie moim przewodnikiem, bo zmuszał mnie do precyzyjniejszego wysławiania się, bardziej rygorystycznej logiki.

„Powinno być słodsze czy bardziej dyniowate?”.

„Jedwabista słodycz ryby jest temperowana popiołowym posmakiem sera pleśniowego”.

„Bajeczna skorupka. Muszą mieć wyśmienitą kuchnię i najlepsze z możliwych, najcięższe kute patelnie”.

Miałam wrażenie, że żołądek mi pęknie. A czekały jeszcze desery.

– Cudowne, to doskonały materiał do recenzji – powiedział Michael Saltz, kończąc kolejny kieliszek bordeaux.

– Naprawdę? To jest pyszne – cieszyłam się, szczerze zadowolona, że wykonuję dobrą robotę.

Zamówiliśmy kandyzowane owoce tropikalne na pokruszonym lodzie,



lody curry z minibrioszkami i profiterolki z bazylią cytrynową oraz jagodowo-owsianym gryłazem. Obsługujący przynieśli coś jeszcze: fondant czekoladowy wciśnięty między ciasteczka kokosowe, cynamonowo-jabłkowe churros z syropem klonowym, czekoladki, makaroniki i pianki żelowe. Felix przyniósł ptifurki i szepnął do mnie:

– Jeszcze raz przepraszam za spóźnienie z truflami. Spróbuj makaroników lawendowo-brzoskwiniowych. Najbardziej je lubię. – Wygładził sobie potem grzywkę i obrzucił mnie wyjątkowo długim spojrzeniem, od którego dostałam gęsiej skórki.

Michael Saltz nawet tego nie zauważył.

– Dobrze? – zapytał, kiedy oddział obsługujących się oddalił.

– Tak, bardzo dobre – odpowiedziałam. Kawalek churro nadal wypychał mi policzek. – Czy tak jest zawsze?

– No więc te dodatkowe desery wydają mi się trochę podejrzone. Może chciał nam wynagrodzić plamę z truflami? – Rozejrzał się wokół. – Nie potrafię stwierdzić, czy to nie jest wpadka.

– Wpadka?

– Tak, kiedy przykrywka szpiega zostaje odkryta, on albo ona zaliczają „wpadkę”.

– Och – westchnęłam i też rozejrzałam się po sali.

Wszystko wydawało się wyglądać normalnie. Nikt się w nas nie wgapił, nie robił zdjęć ani nic w tym rodzaju. Restauracja wyglądała zwyczajnie, ale pamiętałam, że zanim poznałam Michaela Saltza, jadłam tylko w kilku wypasionych miejscach.

Michael wytarł usta z wyrazem satysfakcji na twarzy.

– Idę do toalety. Nie zjedz wszystkiego – powiedział i puścił do mnie oko.

Zjadłam ciastko kokosowe, które rozpłynęło mi się w ustach, zostawiając

po sobie jedynie czysty smak. Uniosłam jedno z nich pod światło, kiedy ktoś usiadł naprzeciwko mnie.

– Nie potrafię rozszyfrować techniki ich przygotowania. Myślisz, że to rodzaj merenga? – zapytałam.

– Prawdę mówiąc, uważam, że są liofilizowane.

Przeniosłam szybko spojrzenie z ciastka na źródło obco brzmiącego głosu, młodszego i łagodniejszego od głosu Michaela Saltza. Pascal Fox.

– Pięką normalne ciastka, a potem bach!, wkładają je do suchego lodu i ciastko staje się jedynie cieniem tego, czym było na początku.

Jego czarne włosy były trochę zmierzwione i sterczały, i co zadziwiające, bardzo przypominały moje, grube i proste w niektórych miejscach, a cienkie i sypkie w innych. Miał na sobie kobaltowoniebieską koszulę zapinaną na guziki, z podwiniętymi rękawami odsłaniającymi tatuaże. W półmroku dostrzegłam zarysy widelców i noży, krów i świń, marchewek i bakłażanów, patisonów, melonów – co kojarzyło się z jakimś gigantycznym supermarketem. Robił wrażenie, jakby się popisował tymi tatuażami.

– Och, cześć! – powiedziałam.

– Pamiętam cię. Przyszłaś do mojej restauracji jakieś trzy tygodnie temu, mam rację?

– O rany. Masz świetną pamięć.

Nie mogłam zapanować nad rumieńcem na twarzy i żałowałam, że wszystko zjadłam. Trudno ładnie wyglądać, kiedy człowiek się czuje jak w dziewiątym miesiącu ciąży.

– Nie wszystkich zapamiętuję. Tylko wyjątkowych ludzi. – Pochylił ciało nad stołem odrobinę w moją stronę, a mnie zapało dech w piersiach.

Z bliska dostrzegłam, że ma trochę krzywy uśmiech i jakby przebarwione zęby. Podobało mi się, że nie jest idealnym modelem, jak go pokazywano na okładkach magazynów. Wydawał się niemal zwykłym człowiekiem.

– Jak ci na imię?

– Tia – powiedziałam, w pełni świadoma, że Michael Saltz chciałby, żebym przedstawiła się jako Derire albo Emily.

Ale kiedy bierze się udział w loterii, nie podaje się fałszywego numeru telefonu. Zresztą szansa na to, że coś się wydarzy, była minimalna, więc co ryzykowałam?

– Jesz tu obiad? – zapytałam.

– Nie – odpowiedział. – Wziąłem dzisiaj wolne – pierwszy raz od otwarcia restauracji dwa miesiące temu – i chciałem się spotkać z Christianem, zanim pójdę na obiad z przyjaciółmi.

– Z szefem kuchni, Christianem Rhodesem? – spytałam głosem, który zabrzmiał głupawo.

– Tak, z Christianem Rhodesem. – Roześmiał się. – Znasz się na rzeczy, prawda?

– Och, zauważyłam jego nazwisko na menu – odpowiedziałam. Zdradziłam mu już moje imię, ale wiedziałam, że nie powinnam posuwać się za daleko. Musisz być incognito, dyskretna. Nie chciałam tego przy facecie, który mi się podobał i wykazywał zainteresowanie mną. – Naprawdę lubię twoją restaurację – dodałam.

Naprawdę lubię twoją restaurację. Serio? Dlaczego nie powiedziałam: Wszystko było pyszne, co do okruszka, dla mojego brzuszka?

– Dziękuję i doceniam. Zwłaszcza że te słowa powiedział ktoś taki jak ty.

– Spojrzał na pogrom zrobiony na talerzu z deserami. – Jesteś tu z chłopakiem?

– Z przyjacielem! Z przyjacielem! – powiedziałam trochę za głośno i trochę za szybko.

Wypchnęłam Elliotta i Michaela Saltza na tyły świadomości, robiąc miejsce dla Pascala, który poświęcał mi uwagę i był taki zmysłowy. Miało to

potrwać kilka minut. Wystarczająco szybko wrócić do rzeczywistości.

– Och – odpowiedział. – Powinnaś zaprosić go do Bakushan. Wspaniale byłoby znowu cię tam zobaczyć. Mam kilka nowych rzeczy w menu, które moim zdaniem będą ci smakowały.

Zauważyłam Michaela Salta przy wejściu do toalet, czekającego z niepokojem, aż Pascal Fox zwolni jego krzesło.

– Zapytaj o mnie, a ja dopilnuję, żeby od razu znalazło się miejsce dla ciebie. Mam taki stolik szefa kuchni, rozumiesz. W kuchni przy mnie. To najlepsze miejsce w całej restauracji.

Dokonałam w myślach błyskawicznych obliczeń. Stylowe kobiety w Bakushan siadały tylko przy frontowym oknie. Mało wiedziałam, bo istniała lepsza karta przetargowa, lepsza pozycja społeczna. Wystarczyło znać szefa kuchni. To było wejście!

– Miło było znowu cię zobaczyć – powiedział Pascal.

Wstał, obszedł stół i pocałował mnie lekko w policzek. Stał tak przez chwilę, a mnie twarz piekła żywym ogniem i myślałam, że poparzył sobie usta.

A potem wyszedł na zewnątrz.

Nie mogłam się ruszyć. Nadal czułam zarost Pascala na policzku, zapach mięsa i grzanek emanujący z jego skóry. Co to było, do cholery?, pytałam się w duchu, i choć usta mi się poruszały, nie wydobywał się z nich żaden dźwięk.

Jeszcze raz w głowie przeżyłam to spotkanie. Częściowo dlatego, że nie chciałam nawet w myślach zawieść zaufania Elliotta i musiałam się o tym upewnić. A częściowo, żeby strząsnąć z siebie czar rzucony przez Pascala.

Michael Saltz wrócił, usiadł i przysunął krzesło tak blisko stolika, że brzeg blatu uderzył go w brzuch.

– Nie chcę, żebyś rozmawiała z ludźmi w restauracji, jeśli nie musisz –

powiedział oschle. – To zwraca na ciebie uwagę. I do tego Pascal Fox! Myślisz, że ja ucinam sobie pogaduszki z szefami kuchni?

– Ja... to on do mnie podszedł. Nie chciałam cię zatrzymywać w toalecie, ale...

Michael Saltz popatrzył na nasz stolik, zatrzymywał wzrok na moim telefonie i każdym talerzu.

– Zdaje się, że masz chłopaka?

– Tak, mam – przyznałam, czując ukłucie żalu. Ale czy żałowałam tego, co się stało, czy też może faktu, że zostałam przyłapaną na gorącym uczynku? – To nie tak, jak myślisz. Nie zaczepiłam Pascala ani nikogo innego.

Michael Saltz posłał mi spojrzenie mówiące: Jasne. Może to nie był twój błąd, ale tak czy inaczej bardzo ci się to podobało.

– Posłuchaj. Powiem to tylko raz, bo wiem, że jesteś bystrą młodą kobietą. To nie jest żart ani idiotyczny program zajęć pozaszkolnych. To jest moja praca i moje nazwisko. Jeśli ktokolwiek dowie się o naszej umowie, stracę wszystko. To będzie złe dla mnie i katastrofalne dla ciebie.

Nagle zakręciło mi się w głowie – całe to jedzenie, Pascal, a teraz to coś, co brzmiało jak groźba.

– Jeśli zostanę skompromitowany, nie będę miał wyboru i pociągnę cię za sobą – mówił dalej. – Mam daleko sięgające powiązania i nie zawaham się zakończyć twojej kariery, jeszcze zanim się zaczęła. Jestem w stanie to zrobić na sto procent.

Jego słowa były jak noże w szkatule tej gwarnej restauracji. Oczywiście, że dał mi możliwości, ale jednocześnie schwytał w pułapkę.

Mimo jego złości czułam się stosunkowo spokojna. Jak powiedział, byliśmy partnerami, i zdążyłam się już zorientować, że nie wolno mi popełnić ani jednego błędu. Wiedziałam, że będzie to wymagało koniecznych

poświęceń.

Świdrował mnie wzrokiem.

– Rozumiesz?

– Tak – odpowiedziałam. – Bardzo dobrze rozumiem, dlatego nie musisz mi grozić.

– Cóż, tylko przypomniałem o tym dla twojego i mojego dobra. Nie wspominając o twoim chłopaku. Spotkamy się jutro, żeby omówić recenzję. Zrobiłaś jakieś notatki?

– Jutro? – Wieczorem miałam się spotkać z Elliottem. To był piątek, a przez weekend chciałam napisać esej na zajęcia z dwudziestowiecznego systemu żywieniowego, i powinnam oddać go w poniedziałek. – Jasne, nie ma problemu – zgodziłam się. Bo co mogłam powiedzieć, zwłaszcza że tak go wkurzyłam rozmową z Pascalem? Będę musiała się wyrobić.

Michael Saltz wyjął elegancki długopis, którym podpisał rachunek, używając fałszywego nazwiska. Domyśliłam się, że rachunek z karty kredytowej był przesyłany prosto do „Timesa”.

– Dobrze – powiedział i odłożył długopis z głośnym stuknięciem.

Po wyjściu z Tellicherry szłam za Michaeliem Saltzem aż do rogu ulicy. Wyciągnął rękę, żeby zatrzymać taksówkę.

– To nie był dobry początek. Incydent z Pascalem Foksem może mieć katastrofalne następstwa. Zapamiętaj to, bardzo proszę, dobrze? – przypomniał głosem kojarzącym się z trzaskami przecinanego kabla wysokiego napięcia, jakby w każdej chwili mógł mnie porazić prądem. Stał tak blisko, że dotykały się czubki naszych butów. – Możesz zamawiać, co chcesz, możesz kupować, co chcesz, ale musisz być ostrożna. Nie ufaj nikomu, jeśli chodzi o naszą tajemnicę. Zbyt wiele ryzykujemy.

Mówił cichym głosem, niemal łagodnie. Wydawało się, że chce mi zrekompensować poprzedni ton, ale nie byłam pewna, czy pobrzmiwa

w nim nuta przeprosin.

– Rozumiem – potwierdziłam i naprawdę rozumiałam. Nie chciałam tego spieprzyć.

– Pogadamy jutro – dodał.

Wsadził mnie do taksówki, zatrzasnął drzwi i odjechałam.

Zadzwoiłam do Elliotta i powiedziałam, że nie mogę wyjść wieczorem.

– Muszę pracować – wyjaśniłam. – Bardzo cię przepraszam.

Po drugiej stronie zapadła cisza.

– W porządku, jak chcesz – odpowiedział i się rozłączył.

Szlag by to trafił, pomyślałam. Nigdy wcześniej Elliott nie rozłączał się w taki sposób. Był bardzo zajęty w laboratorium? Jego szef kręcił się w pobliżu?

A może był niezadowolony i nie miał nic więcej do powiedzenia?

Pisałam recenzję, ale co kilka minut brałam do ręki telefon z zamiarem wysłania do niego esemesa w rodzaju: „Cześć” lub czegoś podobnego.

W końcu pisanie tak mnie pochłonęło, że zapomniałam o Elliotcie. Byłam tak pobudzona jedzeniem, spotkaniem z Pascalem i ostrzeżeniem Michaela, że nie położyłam się spać do czwartej nad ranem, kiedy skończyłam recenzję. Zaczęłam tak:

*Tellicherry działa niczym pocałunek, kusi wszystkim, czym może: truflami i kawiozem, ale także staroświecko uwodzi, zwalając z nóg. Tellicherry to raj dla hedonistów, pełen zapachów oraz śmiałej i wyrafinowanej zmysłowości.*

Pisałam jak w transie o odurzającym jedzeniu i jego mocy ocalenia człowieka. Po co zawracać sobie głowę innym, nudnym i mniej smakowitym losem?

*Posiłek przechodzi w crescendo przy deserach. Kruszony lód z kandyzowanymi owocami tropikalnymi zabiera na wspaniałe wakacje, a lody curry z minibrioszkami sprawiają, że drze się bilety powrotne.*

*Tellicherry zaskakuje nowymi smakami w każdym kąsku. To restauracja, która zapowiada nową przyszłość, powinna być bacznie obserwowana i szeroko omawiana.*

### ***Cztery na cztery gwiazdki***

Pod koniec przekonałam samą siebie, że to świetne miejsce. Uwielbiałam Tellicherry. Miałam nadzieję, że Michael Saltz dostrzeże tę pewność w mojej recenzji i się z nią zgodzi. A jeśli chodziło o potencjalnie niebezpieczne flirtowanie z Pascalem, na pewno nie spotkałoby się z przyzwoleniem także ze strony Elliotta.

Mimo to jednak...

Sama myśl o Pascalu wywołała we mnie dreszcz. Pascal siedzący naprzeciwko mnie, jego usta na moim policzku, o kilka centymetrów od moich warg. Cudowny sposób, w jaki mówił. Myśli zaczęły mi się porządkować, coraz bardziej konkretne, coraz bardziej uspokajające.

Wysłałam recenzję Michaelowi Saltzowi, nawet jej nie czytając, a potem poszłam spać, fantazując o świecie, w którym mogłabym obrócić odrobinę głowę, żeby napotkać wargi Pascala.



## ROZDZIAŁ 15

Następnego ranka obudził mnie telefon.

– Halo, Tia, nie śpisz już? – W słuchawce odezwał się Michaela Saltz.

– Aha, co? Teraz już nie śpię.

– Przeczytałem twój kawałek – powiedział. – Prosiłem cię o notatki, a nie całą pieprzoną rzecz.

– Och, przepraszam – odpowiedziałam. – Nie chciałam być arogancka. To jakby samo się napisało. Wykasuj ją, jeśli chcesz.

– Nie, jest dobra, w większości.

Opadłam w zagłębienie na łóżku, czując ogromną ulgę. Wysłałam swoje słowa Michaelowi Saltzowi, myśląc, że mu się spodobają. I tak się stało.

– Świetnie. Cieszę się, że ci się podoba. Chyba nie ogarnęłam wszystkiego, ale wiem, że ubierzesz wszystko w swoje słowa. Chciałam to jedynie jakoś razem powiązać.

Milczał przez jakiś czas, co odebrałam jako namysł.

– Jak mówiłem, recenzja jest dobra. Wprowadzę do niej kilka poprawek, ale wierz mi, akurat takie rzeczy potrafię pisać jak mało kto.

– W porządku – powiedziałam, nie spodziewając się aż takiej defensywności.

Myślałam oczywiście, że ulepszę tę recenzję. Był moim mentorem, a ja jego protegowaną. Jak inaczej mogłoby to wyglądać?

Oddychał ciężko, w tle słyszałam kliknięcia myszki i pobrzękiwanie szkła.

– Chyba powinnam już kończyć – powiedziałam.

– Zaczekaj! – poprosił, wracając do życia. – Mam dla nas kolejny posiłek.

Możesz iść na lunch w czwartek? Odwiedzam jedno miejsce w Upper West Side.

– W następny czwartek? Och, akurat mam wtedy seminarium. Muszę na nie iść, bo dziekan Chang może to sprawdzić, a wtedy moje stypendium... – wymamrotałam.

– Ech – burknął Michael Saltz. – Powiedz mi, Tia, dlaczego nadal bardzo ci zależy na tych studiach, skoro oferuję ci znacznie lepszą edukację? Nie powinienem ci tego mówić, ale mam ambiwalentny stosunek do twojego studiowania.

– Och... – zareagowałam cicho.

Jeśli porównać te obie drogi zdobywania wiedzy, to „praktyka” u Michaela Saltza była lepsza bez najmniejszych wątpliwości – szerszy zasięg, więcej restauracji do poznania, więcej kontaktów z prawdziwymi liderami w terenie. Ale czy powinnam rzucić studia na Uniwersytecie Nowojorskim i poświęcić się zupełnie innemu życiu – ni mniej, ni więcej tylko życiu w tajemnicy?

– Słyszałaś o Le Brittone? – zapytał.

Wszyscy słyszeli o Le Brittone. Ta restauracja znajdowała się wśród nielicznych czterogwiazdkowych lokali Nowego Jorku, należała do elity, w której była do niedawna Madison Park Tavern. W obrębie tej grupy każda z nich czymś się wyróżniała. Sakura była ascetyczna, niemal surowa, ale serwowała najcudowniej świeże sushi poza Japonią. W Alici podawano pyszne włoskie jedzenie w barokowej, pałacowej oprawie. Le Brittone nie aspirowała do aż takiej wyjątkowości. Specjalizowała się w owocach morza, była elegancka i ekskluzywna. Jeśli ktoś znajdował się w promieniu osiemdziesięciu kilometrów od niej i pragnął się oświadczyć, ugościć dygnitarza albo miał jakąś wyjątkową okazję i chciał, żeby przebiegła gładko pod każdym względem, szedł do La Brittone.

– Mam zamiar ponownie ich zrecenzować. Przez wiele lat chodziłem tam na obiad, ale teraz chciałbym sprawdzić lunch. Będiesz moją wytworną bratanicą z Upper East Side. Jak to brzmi?

– To brzmi... – zastanawiałam się nad tym przez milisekundę, szybko skalkulowałam za i przeciw, to życie naprzeciw tamtemu. Bez wątpienia warto było stracić jedno czy dwa zajęcia. – W porządku, pójdę z tobą.

– Wyczuwam wahanie. Czy La Britane to za niskie progi dla ciebie?

– Nie, nie, chciałam... to znaczy, świetnie. Dziękuję. – Staralam się nadać głosowi ton wdzięczności i emocji, ale nie mogłam przestać myśleć o tym, jak to upchnę w rozpisce dnia. Już stapałam po cienkim lodzie, nie mogłam znowu rozczarować dziekan Chang, Jake'a albo Elliotta.

– Opłaci się spędzić tam czas, obiecuję. Mam nadzieję, że sama się przekonasz, ile to jest więcej warte od twoich głupich zajęć.

– Wiem – odezwałam się, jakbym chciała powiedzieć: Bo to są głupie zajęcia.

Ale czy rzeczywiście? Nie byłam już tego pewna.

– Jak twoim zdaniem powinnam się ubrać? – zapytałam.

– To będzie środek dnia, wystąpisz jako moja bratanica. Wybieraj zawód.

– Chcę być... – zastanawiałam się przez sekundę – aktorką. – To byłby dobry sposób na prowadzenie podwójnego życia. Powinnam stawać się kimś innym.

– Ach, tak? Przecież i tak jesteś aktorką, kiedy ze mną wychodzisz. – Roześmiał się. – Ale podoba mi się twoje myślenie. Zaczynasz chwytać, na czym polega przebieranie się.

– Ha. Chyba jestem aktorką – odpowiedziałam, już fantazjując o tym, co nałożę, i wyobrażając sobie, jak będę się w tym czuła. – La Britane w czwartek. Kiedy ukaże się recenzja z Tellicherry?

– W tę środę.

– W najbliższą środę? To znaczy za cztery dni?

– Tak, wtedy będzie środa.

– Przepraszam, ale jestem zaskoczona tempem, w jakim wszystko się dzieje.

– Sam proces recenzowania może być powolny. Wcześniej w swojej karierze odwiedzałem każdą restaurację co najmniej trzy razy. Ale kiedy recenzja jest wysłana, to koło się zamyka. Sprawdzę jeszcze wszystko i to będzie pierwsza rzecz, jaką się zajmę w poniedziałek, wyślę do redakcji we wtorek, a w środę rano to się ukaże. To praktycznie załatwiona sprawa.

– W porządku. – Kiedy pisałam recenzję poprzedniej nocy, nie miałam pojęcia, że moje słowa zostaną opublikowane w ciągu tak krótkiego czasu.

Zastanawiałam się teraz ponownie nad oceną żabnicy. Czy nie napisałam za dużo o truflach? A może za mało? I czy to rzeczywiście cztery gwiazdki? Skąd mogłam wiedzieć, jak wygląda to, co jest najlepsze z najlepszego?

Michael Saltz powiedział, że przerobi moją recenzję. Ale w jakim kierunku? Napisałam, że należą się cztery gwiazdki, ale on miał o tym lokalu gorsze zdanie. W Madison Park Tavern przekonałam się, co recenzja może zrobić z restauracją. Tak wielu ludzi ciężko tam pracowało dla oceny wszystkiego przez jedną osobę.

Musimy traktować go jak króla, mówił Jake. Ale tak naprawdę jesteśmy po drugiej stronie barykady.

– Doskonale sobie poradziłaś, Tiu Monroe – powiedział Michael Saltz wesołym głosem. – I tak trzymaj. Dobra robota.

– Dziękuję – odpowiedziałam.

Rozwiały się moje wątpliwości. Przyjęłam jego pochwałę bez analizowania. Byłam w czymś dobra... i nie miałam zamiaru za to przeproszać.

## ROZDZIAŁ 16

W niedzielny wieczór Melinda otworzyła moje drzwi kopniakiem.

– Cześć, chcesz sobie zrobić małą przerwę w nauce? – zapytała. – Przyniosłam coś do przegryzienia.

– Jasne. – Studiowałam, tyle że ubrania, restauracje i jedzenie, i nie napisałam ani słowa o jakimkolwiek systemie żywieniowym.

Emerald nie było, dlatego przeniosłyśmy się z Melindą do salonu i z pudełkiem krakersów i słoikiem majonezu powaliłyśmy się na podłogę.

– W tym jest estragon... – Melinda obróciła słoik i czytała etykietę. – Czosnek z Dijon? Nie znam. Przy kupowaniu kierowałam się impulsem. Niezdrowe i pyszne – powiedziała, zanim włożyła całego krakersa do ust.

– Ha, czego by nie mówić, to uczyłam się przez całą porę obiadową. Umieram z głodu! – Czasami przekonywałam się, że czytanie o jedzeniu może niemal je zastąpić.

– Poważnie? W takim razie za dużo się uczysz. Idź za moim przykładem i przystopuj. – Uśmiechnęła się. Melinda rzadko się uśmiechała, ale kiedy już to robiła, wyłaniała się prawdziwa spod swojej skorupy „zbyt wyluzowana, żeby być zapracowana”. Była typem luzaka.

Rozłożyłam serwetkę, ułożyłam na niej kilka krakersów, rozsmarowałam na nich majonez i nagle przypomniałam sobie, że zostało mi trochę sałatki w lodówce, więc dodałam kilka listków sałaty jako akcent czegoś świeżego.

Melinda opowiadała mi o chaotycznym poszukiwaniu pracy, o mamie, która miała ponownie wyjść za mąż, o zdumiewających i strasznych momentach w komedii, do której chciała się wkręcić. Mówiła szybko i jakby według konspektu. Następny punkt, następny i następny.

– A tak przy okazji – zmieniła temat, głosem diwy srebrnego ekranu. –  
Co się dzieje w świecie Tii?

– Więc... – Wystraszyłam się.

Melinda pałaszowała krakersy. Pomyślałam, że mogłabym zmniejszyć trochę wewnętrzne napięcie. To nie byłoby złe. Może nawet pomogłoby mi prowadzić bardziej ustabilizowane życie. – Moja dziekan dała mi warunek. – Wiedziałam, że powiedzenie o tym nie było niczym niewłaściwym. Słowa wychodziły ze mnie ze świstem, niczym powietrze z opony.

– Warunek? Czy to nie jest coś poważnego?

– Tak. Jest... i nie jest – odpowiedziałam.

Recenzja z Tellicherry miała się ukazać w tym tygodniu, więc znowu doznam uczucia euforii. Już samo myślenie o tym sprawiło, że poczułam przypływ energii i wyprostowałam się. Moje słowa w gazecie miały na mnie wyraźnie dobry wpływ.

Melinda wróciła do kontemplowania faktury krakersów. Nie wyglądało na to, że chciała usłyszeć coś więcej, ale ja mówiłam dalej.

– A co jeśli ci powiem, że... znalazłam naprawdę wspaniałą pracę, o której nie mogę nikomu pisać ani słowa. Dopiero co zaczęłam, ale to więcej, niż mogłabym sobie wymarzyć.

Melinda odchyliła się.

– Mów dalej... – zachęcała.

Zająknęłam się, bo wpadłam w impas. To było wszystko, co mogłam powiedzieć, a kiedy usłyszałam własne słowa, zdałam sobie sprawę, że budzi to więcej pytań, niż daje odpowiedzi. W tej samej chwili do mieszkania weszła Emerald, rozmawiając przez telefon.

– Halo, mamó? Muszę kończyć. Tia i Melinda tu są – wyjaśniła i rozłączyła się. – Cześć. – Skinęła nam głową, zanim ruszyła do swojego pokoju.

Nie miałyśmy czasu, żeby jej odpowiedzieć, bo drzwi się za nią zamknęły.

– Ona jest nieznośna – wyszeptała Melinda. – Czego udało ci się dowiedzieć o jej życiu?

– Hm... widziałam coś dziwnego. – Wiedziałam, że incydent u Bergdorfa zrobiłby z niej łatwą ofiarę, ale nie miałam zamiaru go rozdmuchiwać. Chyba chciałam jedynie porozmawiać z kimś o czymś normalnym. To było właśnie plotkowanie i nie czułam się z tym najlepiej, ale z drugiej strony właśnie takie rzeczy interesowały moją współlokatorkę.

Oczy Melindy stały się wielkie.

– Naprawdę?

– Aha... – ściszyłam głos i bardziej poruszałam ustami, niż wydawałam dźwięk. – Myślę, że coś jest na rzeczy z jej mamą. Jakies dwa tygodnie temu widziałam je obie w sklepie, a mama Emerald była...

– W sklepie? W którym sklepie?

– Och, zapomniałam już – skłamałam. – W centrum.

– Hm... – To wyjaśnienie nie satysfakcjonowało Melindy, dlatego czym prędzej przystąpiłam do relacji.

– Jej matka... niezupełnie kojarzy... nie wiem dlaczego.

– Myślałam, że powiesz, że ma starego kochanka, który ją utrzymuje, albo coś w tym rodzaju. – Melinda wzruszyła ramionami i omiotła pokój wzrokiem, znudzona. – Robię się śpiąca – oznajmiła, zbierając swoje rzeczy. – Daj mi znać, jak Panna Wielki Cyc zrobi coś szalonego. Sprawa matki w ogóle mnie nie obchodzi.

Jej obcesowość aż mnie zabolęła, ale nie pokazałam tego po sobie.

– Tak, jasne – odpowiedziałam. – Dobranoc.

Dlaczego nagle nabrałam ochoty na gównianą gadkę o Emerald? Nie miałam wątpliwości, że była moją najlepszą przyjaciółką, dlatego poczułam,

jak ogarnia mnie wstyd, jakbym zrobiła jakieś świństwo.

Kiedy Melinda zniknęła w swoim pokoju, próbowałam wrócić do czytania o restauracjach, ale nie mogłam przestać myśleć o tej rozmowie. Nie chciałam być „podła”, ale wyglądało na to, że z Melindą porozumiewaliśmy się tylko na dwa sposoby: albo plotkowałyśmy, albo wymienialiśmy niedokończone zdania, tyle że właściwie niczego sobie nie opowiadałyśmy.

Historia z matką Emerald nie należała do miłych i nie powinnam o niej mówić. Ale przynajmniej była konkretna i nadawała się na temat do rozmowy, a tego właśnie mi brakowało.



## ROZDZIAŁ 17

Po zajęciach we wtorek zaszłam do supermarketu Whole Foods, żeby się tam schować i odpocząć. Chodzenie do marketów po zajęciach weszło mi w nawyk. Nie musiałam zapuszczać się daleko. Na najbliższej przecznicy znajdował się grecki sklep spożywczy ze słonymi trójkątami fety sterzącymi z beczki, z oliwkami wszystkich możliwych kolorów i form – drylowanymi, w solance, z ziołami. Był też hinduski market z sześcioma półkami tylko na kurkumę. I była w końcu Chinatown z jej kakofoniczną mieszaniną ludzi – babciami targującymi się o cenę warzyw, dziećmi szturchającymi szelmowsko suszone ryby, nowożeńcami zapełniającymi wózek sklepowy produktami na pierwszy domowy obiad dla zaproszonych rodziców.

Whole Foods nie prezentował się tak egzotycznie, ale stanowił mój wtorkowy i środowy cel. Po seminarium z praktyk poszłam do jednego z ich sklepów na Lower East Side, który lubiłam, bo było tam więcej przestrzeni i mniej chaotycznie niż na Union Square. Odprężona przechadzałam się alejkami wśród półek, bez wpadających na mnie turystów.

Zatrzymałam się w dziale z nabiałem, żeby zobaczyć, jaki mają wybór egzotycznych jaj. Były białe, brązowe, średnie, duże i bardzo duże. Mieli też maleńkie jajeczka przepiórcze, ciężkie jaja kaczki i ogromne, kosztujące czterdzieści dolarów jaja strusie.

Wzięłam do ręki strusie jajo i poczułam jego płynną, gęstą zawartość. Obracałam je w dłoniach niczym magiczną kulę numer osiem i rozmyślałam.

Po pierwsze, uwielbiałam Helen Lansky. To dla niej poszłam na studia podyplomowe na Uniwersytecie Nowojorskim.

Po drugie, nie dostałam się na praktykę u Helen. Trafiła mi się za to

Madison Park Tavern.

Po trzecie, Michael Saltz dał mi możliwość pracowania z nim. Obiecał zadbać, żebym w końcu wylądowała u Helen. Co sprowadzało mnie z powrotem na początek.

Musiałam mieć to na uwadze. Zaczynałam zapominać, dlaczego zgodziłam się na ten układ. Markowe ubrania, obiady w drogich miejscach, przystojni kelnerzy i szefowie kuchni – to wszystko groziło przesłonięciem rzeczywistego powodu, dla którego ryzykowałam osobiste związki i miejsce na studiach podyplomowych.

Robisz to ze słusznego powodu, mówiłam sobie. Tak trzymaj.

Obracałam i obracałam jajo, i jego zawartość kręciła się siłą rozpędu.

Niespodziewanie ktoś potrącił mnie i gigantyczne strusie jajo upadło na podłogę.

– Merde! – zaklął Pascal Fox.

Nie miałam czasu, żeby zareagować na jego obecność. Oboje patrzyliśmy na jajo. W pierwszej chwili wydawało się, że nic mu nie jest. Ale wtedy na spodzie pojawiło się pęknięcie, które wędrowało ku górze, a zawartość to wykorzystała i zaczęła wypływać na zewnątrz.

– O rany – jęknął Pascal.

Patrzyliśmy, jak białko szybko się rozlewa we wszystkie strony, a jaskrawopomarańczowe żółtko poruszało się jakby celowo, niczym pantofelek.

– Dosyć seksowne, nie? – zauważył Pascal, zwracając się bardziej do jajka niż do mnie, ale i tak stałam się czerwona jak burak.

Przybiegł kierownik sklepu.

– Och! Szefie! Miło cię widzieć. Niczym się nie przejmuj. Od razu wszystkim się zajmujemy.

– Dzięki, Frank – powiedział Pascal. Zdziwiło mnie, że znał kierownika

sklepu – który nie nosił plakietki z imieniem – i że wziął na siebie winę za stłuczone jajo. Jeszcze bardziej się zdziwiłam, kiedy nadal stał przy mnie i posyłał mi pełen zębów uśmiech, godny gwiazdy filmowej.

Przeczytałam gdzieś, że ma dwadzieścia osiem lat, co było młodym wiekiem jak na szefa kuchni ekskluzywnej restauracji, ale mnie wydał się stary. Wyglądał jak dojrzały mężczyzna. Wątpiłam, żeby Elliott, kiedy skończy dwadzieścia osiem lat, prezentował się równie dobrze jak Pascal. W oświetleniu supermarketu Pascal wydał mi się jeszcze bardziej atrakcyjny. W restauracjach stapiał się ze scenerią kuchni.

– Gdzie twój chłopak? – zapytał.

O kogo pytał?

Miałam nadzieję, że Pascal nie będzie mówił o „moim chłopaku”, żebyśmy mogli kontynuować rozmowę z dala od relacji z Elliottem i Michael Saltzem. Czy Michael Saltz mógłby mieć do mnie pretensję o to, że wpadłam tu na Pascala?

– Miły wieczór w Tellicherry... wiesz, co dobre. Nie powinnaś być teraz na uczelni?

– Ja... tak... – zaczęłam, zastanawiając się, skąd to wiedział. Byłam ubrana w dżinsy, budrysówkę i pantofle na płaskich obcasach – jednym słowem standardowy strój studentki. A był środek dnia, więc wszystko wskazywało na to, że nie pracuję. – W szkole w porządku -ciągnęłam – ale czasem wolę kręcić się po sklepie.

– Przy gigantycznych i rozbitych jajkach?

Zachichotałam, co było dla mnie nietypowe i dlatego od razu się tego wystraszyłam. Czy naprawdę Pascal tak długo ze mną rozmawiał? Kolejny raz?

– Mam na myśli to, że lubię oglądać jedzenie, uczyć się o nim i tak dalej. Uczyć się o nim i tak dalej? Najwyraźniej zaczynałam paplać jak idiotka.

– Rozumiem, bo ja też – wyznał.

Mówił zupełnie tak, jakby był studentem Uniwersytetu Nowojorskiego, powściągliwym i skromnym facetem, który robił zakupy w sklepie spożywczym. Nie zaś supermodnym szefem kuchni, celebrytą, ulubionym bohaterem każdego magazynu i bloga o jedzeniu.

– No to do zobaczenia – powiedział, a potem skłonił głowę w szarmanckim ukłonie, który znałam z Madison Park Tavern i który był typowy dla bywalców eleganckich restauracji.

– Aha. – Przełknęłam ślinę. – Do zobaczenia.

Podniósł koszyk, w którym były grzyby, zioła i gęsta śmietana, a potem odszedł.

Popatrzyłam na swoje ubranie. Spotkałam go w półmroku Tellicherry, kiedy miałam na sobie sukienkę od Vivienne Tam, ale teraz – w odróżnieniu od Pascala – światło supermarketu nie robiło mi przysługi. Michael Saltz nie chciał, żebym na co dzień nosiła rzeczy od Bergdorfa, ale jak mógłby się o tym dowiedzieć? Miałam całą szafę lśniących, nowych, robiących wrażenie sexy ciuchów, które zasługiwały na to, by je pokazywać. Nie miało to nic wspólnego z mówieniem, gdzie będę jadła obiad. Nikt poza Elliottem nie wiedział, że do tej pory nie miałam markowych ubrań. Emerald i Melinda uważały mnie do pewnego stopnia za modową ignorantkę, ale to były trzy osoby w ośmioipółmilionowym mieście. Powinnam je trzymać na dystans i to wszystko. Wszyscy inni przyjmą, że zawsze byłam świetnie ubrana.

Mogłam besztuć samą siebie jedynie przez sekundę, dwie, bo nagle zobaczyłam, że Pascal Fox odwrócił się do mnie przodem, jakby o czymś sobie przypomniał. Może chciał kupić pataty, kalafior albo pomarańcze? Bo przecież nie mogło chodzić mu o mnie.

– Hej, Tia! – zawołał.

Zapamiętał moje imię. Poczułam się jak strusie jajo rozlewające swoją

zawartość na podłodze. Trochę poświstywał, a jego akcent sprawiał, że głos brzmiał jak szept.

Nagle pomyślałam o Elliotcie. Zaczęliśmy chodzić ze sobą na pierwszym roku studiów. Był moją pierwszą miłością oraz pierwszym i jedynym kochankiem. Na początku znajomości dał mi listę zatytułowaną: „59 powodów, dla których Elliott kocha Cię”. Kiedy ją przeczytałam, odpowiedziałam bez zastanowienia podobną listą. Pięćdziesiąt dziewięć punktów, jako odpowiedź na jego pięćdziesiąt dziewięć punktów, by przez następne cztery lata budować nasz związek, mając w pamięci i sercach swoje listy.

Ciągle o tym myślałam, kiedy Pascal zbliżał się powoli, a każdy przebyty przez niego milimetr zapadał mi w pamięć. Kiedy ostatni raz doznałam podobnych, rozpalonych do czerwoności uczuć na widok Elliota? A może nigdy? Zaczynaliśmy jako przyjaciele, w temperaturze pokojowej, która dopiero z czasem stała się bliska wrzenia.

Z Pascalem już teraz byłam na granicy kipienia.

– Tak?

– Możesz mi coś doradzić? – Zagryzł wargę, a w jego głosie słychać było przeuroczy brak pewności siebie.

Miał rozpięty pod szyją uniform szefa kuchni. Byłam trochę rozczarowana widokiem podkoszulka zamiast nagiej skóry.

– Jasne – odpowiedziałam.

– Chodź ze mną. – Skinął głową w kierunku działu z przyprawami, a ja ruszyłam za nim, w podskokach, bo najwyraźniej moje stopy nie bardzo wiedziały, jak się odgrywa spokój i opanowanie.

– Pracuję nad nowym daniem z flądry i lubczyku, ale jak dla mnie jest trochę za płaskie w smaku – opowiadał. – Co o tym myślisz?

Omiotłam wzrokiem przyprawę. Coś, co by połączyło te składniki...

– Hm, niech no pomyślę.

Staliśmy w milczeniu przez chwilę i patrzyliśmy na wybór przypraw.

– Wiesz, co to lubczyk, prawda? – zapytał w końcu.

Zrobiłam minę.

– Chyba tak. Wszędzie o nim piszą.

Roześmiał się.

– No pewnie. Powinienem wiedzieć, że wiesz. A lubisz go?

– Hm... tak naprawdę... – W wielu miejscach mogłabym uchodzić za eksperta od jedzenia. Ale to był Nowy Jork. A przy mnie stał Pascal Fox. Byłam jak tysiące ludzi, którzy są ciekawi świata i mają komputer. – Nigdy nie próbowałam lubczyku – przyznałam się. – Wiem, że smakiem przypomina seler, ale jest łagodniejszy. I wygląda jak fenkuł. Wiem też, że ma wielkie łodygi i...

– O rany, przystopuj na chwilę! Możesz mówić, jak długo zechcesz, ale to nie znaczy, że wiesz o zastosowaniu lub...

Czekałam, żeby dokończył to słowo, ale nie dokończył go, dopóki się nie odezwałam, choć głos wiązał mi w gardle:

– ...lubczyku? – dopowiedziałam.

– Lub-czyku. – Uśmiechnął się. – A teoretycznie rzecz biorąc, do czego lubczyk pasuje?

Czułam, że mi się przygląda, kiedy zastanawiałam się nad tą przyprawą, usiłując – bez powodzenia – zapanować nad szybkim biciem serca.

– Wspomniałeś o flądrze, prawda? Chyba trzymałabym się z daleka od mocniejszych przypraw, które z kolei świetnie się łączą z lubczykiem – jak kumin, kolendra i tak dalej. Widzę też, że masz już w koszyku koperek. – Uspokajałam się w miarę myślenia.

Nie musiałam nawet patrzeć na Pascala. Czułam, że się rozgrzewa i uśmiecha, słuchając tego, co mówię.

Boże, uwielbiam, kiedy ktoś stawia przede mną takie wyzwania, słucha mnie i docenia moją wiedzę. Rozmowy z Elliotem sprawiały mi ogromną frajdę, ale nigdy nie mogłam rozmawiać z nim wprost o jedzeniu. Słuchał mnie, jasne, i oczywiście próbował zrozumieć. Ale zawsze się wycofywałam, temperując własny entuzjazm. Co by było, gdybym nie musiała tak robić?

– Więc myślę, że... – Wzięłam z półki słoik. – Czarnuszka.

– Czarnuszka! Śmiały wybór. Dlaczego czarnuszka? – dopytywał się Pascal, biorąc słoik z moich rąk.

– Bo cebulowy posmak uzupełni lubczyk. Cebula, seler, fenkuł. Pasują do siebie. I ma też swoistą ostrość. Smak pasuje do faktury. – Podniosłam na niego wzrok,. Usta miał zaciśnięte, jakby słowa czekały tylko na możliwość wydobycia się z nich. Czy chciał mnie poprawić? Powiedzieć „zresztą, nieważne”?

– Ale... – Ponownie spojrzałam na półkę. – Jeśli nie szukasz kontrastu w konsystencji, to może odrobina białego pieprzu? – W moim głosie zaczynało być słyszalne napięcie, bo w ogóle nie reagował. To on był szefem kuchni, nie ja.

W końcu sprawił, że poczułam się mniej spięta.

– Dlaczego przerwałaś? – zapytał. – Podsuwasz mi pomysły.

Zarumieniłam się.

– Och, nawet nie wiem, czy te sugestie ci się podobały.

Pokręcił głową z niedowierzaniem.

– Bardzo mi się podobały. Całkiem dobrze, jak na kogoś, kto w życiu nie spróbował lubczyku.

Ugryzłam się w wewnętrzną stronę policzka, by nie uśmiechnąć się promiennie. Wszystko, co pomyślałam, ograniczyło się do: Dzięki wielkie, są twoje.

– Właściwie dlaczego nie dosypać lubczyku do wiśni? – zapytał.

W innych okolicznościach łączenie lubczyku i wiśni by mnie odrzuciło, a teraz po prostu topniałam.

– Chodź ze mną do Bakushan. Przygotuję to danie, a ty mi powiesz, co o nim myślisz.

Zachłysnęłam się powietrzem i podskoczyłam.

– Naprawdę?

Dotknął mojego ramienia, a mnie przeszedł dreszcz aż po czubki palców u nóg.

– Naprawdę – potwierdził.

Zanim się zorientowałam, staliśmy w kolejce do kasy. Szybko zerknęłam na telefon, bo chciałam sprawdzić, czy Elliott albo Michael Saltz nie dzwonił lub nie przysłał mi esemesa, ale dzięki Bogu żaden z nich tego nie zrobił. W tej chwili chciałam udawać, że jestem w innym świecie, gdzie ich nie ma.

– W porządku, daj mi piętnaście minut – powiedział. – Teorię masz w małym palcu, dziewczyno!

Restauracja była zamknięta do piątej po południu. Dlatego byliśmy tam tylko my i na zapleczu kucharze przygotowujący produkty. Sala restauracyjna robiła dziwne wrażenie. Wyciągnęłam książki i usiłowałam czytać, ale nie mogłam się skupić, kiedy Pascal podzwaniał garnkami w otwartej kuchni.

Głowę miałam opuszczoną, jednak wzrok podniesiony i obserwowałam go. Taka sytuacja była dla mnie nowa, ale skądś znana. Ledwie się znaliśmy, a mimo to czułam, jakby był moim chłopakiem, przygotowującym śniadanie, gdy ja się uczyłam.

Zamknęłam książkę i podeszłam do wejścia do kuchni.

– Hej, mądralo – odezwał się na mój widok. – Masz dość książek i chcesz trochę ciężko popracować?



– Ha! Tak. Do książek mogę wrócić w każdej chwili – odpowiedziałam i weszłam do środka.

Dostrzegłam, że obrzucił mnie spojrzeniem od góry do dołu. Ale nie tak, jak robili to studenci w Yale albo jak rzucała okiem Emerald, ale jakby jego wzrok mówił: Cieszę się, że tu jesteś.

Zaprzągł mnie do pracy i robił uwagi.

– Mniejsze – powiedział, patrząc na kawałki pokrojonego przeze mnie lubczyku. – O, takie. – Jego nóż poruszał się błyskawicznie w górę i w dół, i zanim się zorientowałam, wszystko zostało posiekane na idealne półprzezroczystozielone kawałeczki.

– O, kurczę! Nigdy się nie nauczę tak posługiwać nożem. Chyba cały czas udaję tylko, że potrafię.

Oparł ręce o blat i popatrzył na mnie z zaciekawieniem, oblizał przy tym usta. Musiałam się przytrzymać blatu, żeby nie stracić równowagi.

A potem podszedł do mnie, tak że razem staliśmy przodem do blatu.

– Udawanie jest dla amatorów, a ja wiem, że jesteś zawodowcem. Pokażę ci, jak to się robi. Weź nóż do ręki – szeptał mi do ucha.

Podniósł łodygę lubczyku, trzymając mnie za ramię, i stanął obok. Razem trzymaliśmy nóż. Kciukiem docisnął mój kciuk do ostrza, jakby nóż był rozłożoną w wachlarz talią kart.

– Lekko naciskaj. Zawsze wracaj do szpica. Wykorzystaj krzywiznę do kołysania nim.

Spróbowaliśmy, nóż opuszczał się i unosił nad deską do krojenia, dłoń Pascala naciskała mocniej, kiedy ostrze opadało. Podłożył potem lubczyk pod ostrze i zaczęliśmy. Nóż śmigał niczym narty po śniegu, nie zaś ciapał po desce jak wcześniej w moich rękach.

– Widzisz? To łatwe.

Odsunął się ode mnie, a ja poczułam – zupełnie jak w czasie naszego

spotkania w Tellicherry – że skóra pali mnie żywym ogniem po jego dotyku. Nadal czułam jego tors na plecach, biodra dotykające moich pośladków, ramię, którym mnie otoczył.

Nie potrafiłam wytłumaczyć tego, co ze mną robił. Wpadliśmy na siebie przypadkiem w Tellicherry i w Whole Foods, ale to tutaj było intencjonalne. Z czyjej strony? Co oznaczał sposób, w jaki do mnie mówił, w jaki patrzył... Tego ranka nawet bym nie pomyślała, że znajdę się w tym miejscu, w Bakushan, z szefem kuchni Pascalem Foksem, który mnie dotykał, ucząc krojenia nożem.

Usłyszałam dzwonek swojej komórki w sali restauracyjnej, ale postanowiłam jej nie odbierać. Nie chciałam, by czar prysł. Wszyscy kucharze już wyszli, żeby odpocząć przed burzą pory obiadowej. Kuchnię wypełniał zapach smażonej cebuli i czosnku. Na rożnie piekła się kaczką. W mieszkaniu Michaela Saltza panowała kakofonia chaotycznych, ostrych zapachów, a tutaj wszystko było zharmonizowane i miłe dla nosa.

Kiedy Pascal podsmażał lubczyk, dostrzegłam fragment artykułu z gazety oprawiony w ramkę. Choć całość ograniczała się do dwóch linijek, była to jedyna rzecz w kuchni niezwiązana z przygotowywaniem albo podawaniem jedzenia i została umieszczona w przemyślanym miejscu na drzwiach między kuchnią a salą jadalną, obok dwuosobowego stolika szefa kuchni.

*Pascal Fox z Antoinette zrezygnował ze stanowiska szefa kuchni, żeby realizować się w innych zadaniach. Fox mówi, że zgłosiło się do niego wielu potencjalnych pracodawców i teraz rozważa możliwości.*

– Dlaczego oprawiłeś ten fragment artykułu? – zapytałam.

– A dlaczego by nie?

– Bo tak naprawdę niewiele tu jest.

Przestał zajmować się piekarnikiem i popatrzył na mnie.

– Właściwie – powiedział – ważne jest to, czego w nim nie ma. Co będzie

następne? Jakie są te możliwości? Łatwo jest spocząć na laurach, a ten krótki fragment mnie inspiruje.

– Racja. Wędrujesz, żeby robić coś dobrego i udowodnić, jaki jesteś. – Pomyślałam o recenzjach – tak wielu ludzi żyje tymi słowami: konsumenci, szefowie kuchni, właściciele, obsługa.

– Nie, nie – odpowiedział. – Nie muszę nikomu niczego udowadniać. Tylko sobie. – Wskazał na własną pierś i był szczery, nie pretensjonalny. – Ale, ale – mówił dalej. – Spróbuj tego. – Podał mi widelec.

Nabiłam na niego rybę, kawałek lubczyku, przypominające siano pasemka jakiegoś suszonego korzenia warzywa i zamoczyłam w sosie doprawionym czarnuszką.

Zanim włożyłam to do ust, zapytałam:

– A ty próbowałeś? I co myślisz?

Skrzywił się w uśmiechu i zdjął fartuch.

– Nieważne, co ja myślę, ważne jest, co ty myślisz.

– Brzmi, jakbyś chciał mi coś udowodnić – drażniłam się z nim.

Dokąd mnie zaprowadzi ten kokieteryjny ton?

– Może chcę ci coś udowodnić – odpowiedział z uniesioną brwią, ani nie chwilę nie spuszczał ze mnie wzroku.

Spróbowałam.

– Jest świetne – pisnęłam z zachwytem.

A co myślałam? Myślałam, że to najgorętszy facet, z jakim kiedykolwiek rozmawiałam, może nawet jakiego widziałam. To, co myślałam o jego daniu, nie miało znaczenia.

Usłyszałam, że mój telefon znowu dzwoni i aż jęknęłam. Nie teraz! Chciałam, żeby ta chwila trwała jak najdłużej. Kto wie, czy jeszcze trafi mi się w życiu taki moment-marzenie jak ten?

– Twoja komórka? – zapytał.

– Tak, ale to nie ma znaczenia – odpowiedziałam, kiedy dzwonek umilkł.

Wzięłam kolejny kęs. Flądra była zimna i śliska. Potencjał lubczyku przebijał się, urozmaicał smak. Ale czegoś brakowało.

– Czegoś brakuje... prawda? – spytał Pascal, czytając mi w myślach.

Zrobiłam krok do tyłu i przyjrzałam mu się. Ledwie mnie znał, a mimo to dostroił się do moich myśli. Byliśmy w małej kuchni, ale tańczyliśmy wokół siebie, nie następując sobie na nogi.

– Masz rację – przyznałam. – Ale nie jestem pewna, czego brakuje.

Pascal położył rękę na biodrze.

– No dalej, Tia. To proces tworzenia i chcę, żebyś miała w nim swój udział. Powinniśmy pamiętać o słowach z ramki.

My? My restauracja, czy m y? On i ja?

– A tak przy okazji, kto je napisał?

– Kobieta o nazwisku Helen Lansky.

– Helen? – Niewiele brakowało, żebym dostała czkawki.

Przeczytałam jej słowa uważnie jeszcze raz, ale nadal były to tylko dwa zdania, które widziałam wcześniej. Oczywiście, Helen Lansky wiedziała, kim był. Nie był jednym z wielu studentów studiów podyplomowych jak ja.

– Znasz Helen?

– Tak – odpowiedział. – Jest wzorem sama w sobie, odcięła się od recenzowania restauracji i gównianego słowotoku blogerów. – W jego głosie dało się słyszeć irytację, ale szybko się z niej otrząsnął. – Helen jest *magnifique*. Mam jej wszystkie książki kucharskie. Jej kombinacje smaków są klasyczne i wieczne.

Nie potrafiłam oderwać od niego wzroku, spijałam z jego ust każdy atom dźwięku, świst i sformułowania. W kuchni stawał się odprężony, ale zachowywał pewność siebie. W zamyśleniu gryzł kciuk i kontrast między jego dużymi, męskimi dłońmi a tym dziecięcym nawykiem sprawił, że byłam

jak zamroczona.

– No i co zrobimy z tym daniem?

– Niech pomyślę – powiedziałam i próbowałam uspokoić oddech. – Wydaje mi się, że ta potrawa wymaga czegoś, co da jej tło, podkład. Czegoś o posmaku ziemi.

– Po to właśnie jest lubczyk – rzucił, zaglądając do lodówki.

Zobaczyłam jego pośladki opięte dżinsami.

– Nie, lubczyk to joker – mówiłam na tyle spokojnie, na ile było mnie stać, choć byłam kompletnie zdekoncentrowana i lekko zaskoczona faktem, że męskie pośladki mogą być tak ekscytujące. – Smak zostaje w ustach. Potrzebujesz czegoś, co idzie dalej. – Kiedy to mówiłam, zbliżał się powoli.

Uniosłam rękę, żeby zrobić mu przejście, ale chwycił ją w połowie drogi.

– Ja czegoś potrzebuję? – zapytał, zaciskając mocno rękę – z uśmiechem i trochę groźnie.

Podszedł jeszcze kilka centymetrów bliżej i to ponownie wywołało szalone bicie mojego serca. Powietrze między nami zgęstniało.

– Tak, to znaczy...

Trzymając moją dłoń, chwycił miseczkę ze smażonymi migdałami.

– Lubisz je? – Wolną ręką wrzucił mi jeden do ust, muskając palcami moje wargi.

Nie miałam ochoty na jedzenie. Wolałabym raczej uciec do domu i schować się pod kołdrę albo udawać, że jestem kimś innym i pocałować go tu i teraz.

Rozgryzłam migdał i jedynie wyobrażałam sobie usta Pascala na moich. Ręką obejmował mnie w talii... jego palce znów pojawiły się na moich wargach...

– A może to. – Przytrzymał mnie mocniej i wolną ręką wziął liść liofilizowanego jarmużu, duży i lekki jak piórko. Dotknął moich ust, a kiedy

je rozchyliłam, odsunął liść. – Uważaj – powiedział. – Jest chrupiący. – Ponownie przysunął go do moich ust. Odgryzłam kawałek, a maleńkie płatki jarmużu spadły mi na język niczym zielony pył.

Moje serce zupełnie szalało. Trzymałam go za rękę. Oddech stał się krótszy. Oparłam się o ścianę. Jedno zachwianie i osunęłabym się na podłogę – albo w ramiona Pascala.

– Może to załatwi sprawę. – Sięgnął po plastikowe pudełko i wsadził do niego palec wskazujący. Po wyjęciu miał na opuszcce białą piankę. – To mus sezamowo-jogurtowy z odrobiną sumaka.

Tak, to pasowało do tego dania, było idealne. Oszukiwanie smakowało jak hel. Można go wdychać, ale sprawia, że w środku wszystko się przekrzywia. Wypiera tlen, żeby zrobić miejsce dla czegoś nowego, czegoś fałszywego.

Ale może kiedy człowiek jest spragniony powietrza, wciąga w płuca cokolwiek.

Zanim się zorientowałam, koniec palca Pascala dotykał moich ust, muskoł mi skórkę. Obróciłam głowę, żeby w pełni poznać smak, ale odsunął palec, dlatego została mi tylko drobina musu, za mało, żeby wiedzieć, czym jest.

– Hej, daj spokój – powiedziałam. – Chcę tego spróbować.

Zrobił kolejny krok do przodu, a ja się cofnęłam. Przycisnął nas do ściany. Cytat z Helen wisiał tuż ponad moim lewym ramieniem.

– Och? Więc uważasz, że tego właśnie brakowało?

Usiłowałam chwycić jego palec ustami. Trzymał mnie tylko za jedną rękę, dlatego udało mi się przybliżyć jego palec do ust, ale zamarłam jak sparaliżowana, niczym robak przyszpilony do tablicy. W końcu mój język i koniuszek palca Pascala się spotkały. Wsunął go delikatnie między moje wargi i wreszcie mogłam posmakować jogurtu. Okazał się zaskakujący pod

każdym względem – lekki, ale zdecydowany, rozsloneczniony i ziemisty. Ostateczny składnik. Pascal trzymał palec w moich ustach, choć skończyłam już smakowanie. Dotykałam językiem spodniej strony jego palca, szorstkiej, jak myślę, od pracy w kuchni, ale bardziej prawdopodobne wydało mi się, że dlatego, bo był mężczyzną. Pascal był mężczyzną.

Wyciągnął palec, a moje usta wydały przy tym odgłos zasysania.

Może Pascal był tlenem. Może to właśnie nim powinnam oddychać.

Odchylił do tyłu głowę, puścił moją rękę i cofnął się o krok.

– Tak, myślę, że to rzeczywiście załatwi sprawę. – Wziął komórkę. – Dasz mi swój numer?

Byłam jak zamroczona, pragnęłam Pascala. To było nie do przyjęcia i przez Elliotta, i przez Michaela Saltza, ale w myślach sobie na to pozwoliłam.

Wklepywałam numer telefonu do jego komórki i cały czas się myliłam. Do tej pory, gdy dawałam jakiemuś facetowi swój numer, zwykle chodziło o współpracę przy projekcie na uczelni lub coś w tym rodzaju, tym razem Pascal po prostu chciał ten numer mieć.

Wyobraziłam sobie, że tak się dzieje, kiedy chłopak spotyka dziewczynę w restauracji albo barze. Niestety, nie miałam tu doświadczenia.

Zapomniałam o Elliotcie i Michaelu Saltzu. Pascal przejął nade mną władzę. Jego ciało, kuchnia i sposób, w jaki mnie słuchał i rozumiał.

– *Parfait* – powiedział, kiedy skończyłam stukać w klawisze. – Nie mogę się doczekać naszego następnego spotkania.

Szłam do domu, a moje ciało śpiewało. W myślach odtwarzałam ciepło rąk Pascala, proporcje ciała, opuszek palca. Nigdy nie czułam się tak zelektryzowana obecnością drugiej osoby.

W takim stanie znajdowało się tylko moje ciało. Umysł wiedział co innego. Zanim doszłam do domu, byłam na granicy torsji. Spojrzałam na

telefon i dowiedziałam się, że Elliott dzwonił trzy razy, raz esemesował i zostawił wiadomość na poczcie głosowej. Kto dziś zostawia wiadomość na poczcie głosowej?

W esemesie napisał: *Gdzie jesteś?*, co brzmiało całkiem normalnie. Standardowo. Ale zostawała mi jeszcze poczta głosowa. Powtórzył te same słowa, słyhać było jednak, że jest zły, wystraszony i niezadowolony, w jego głosie pobrzmiwała nieufność.

Zapytałam esemesem, kiedy możemy się zobaczyć. Odpisał, że następnego dnia będzie u Barnes & Noble'a, żeby się uczyć. Szef przydzielił mu nocną zmianę w laboratorium, ale nie musiał tam iść przed siódmą wieczorem, więc moglibyśmy porobić coś razem.

Teoretycznie było idealnie czasowo. Tego wieczoru recenzja z Tellicherry miała się ukazać w Internecie, ale chyba wolałam poczekać na drukowaną wersję do następnego ranka, żeby zobaczyć ją po raz pierwszy jak fizycznie istniejący przedmiot. U Barnes & Noble'a mogłam wziąć gazetę i podzielić się tym z Elliottem.

Ale to tylko teoria. Nie mógł poznać prawdy. Zamiast czekać z niecierpliwością na spotkanie z Elliottem, zaczęłam się go bać. I nie przestawałam myśleć o Pascalu.



## ROZDZIAŁ 18

Następnego ranka siedzieliśmy z Elliottem naprzeciwko siebie u Barnes & Noble'a w części kawiarnianej. Przyniósł dziesięć magazynów botanicznych i jeden podręcznik, które piętrzyły się między nami niczym mur. W brzuchu czułam ucisk na wspomnienie musu sezamowo-jogurtowego i Pascala ze mną w Bakushan. Powinnam wyrzucić te wspomnienia z głowy.

– Co robisz? – zapytałam ciepło.

Staralam się być miła i otwarta na jego uczucia.

– Studiuję szybkość parowania w tropikach w porównaniu z tundrą – odpowiedział, ze wzrokiem już utkwionym w książce.

– Och, super – zachwyciłam się. Spojrzałam na swoje książki i zaczęłam bębnić palcami po stoliku. – Chcesz mi o tym opowiedzieć?

Zerknął na mnie i wrócił do czytania.

– Nie mogę teraz. Moishe chce dostać to sprawozdanie, zanim przyjdę. Przepraszam, Tia, wszystko ci później wyjaśnię.

– Och, w porządku – uspokoiliłam go i przyjacielsko poklepałam po nodze. Szybko ją odsunął.

Wzięłam głęboki wdech. Elliott nawet nie zauważył moich wysiłków, więc poszłam poszukać gazety.

Zauważyłam ją w drucianym koszyku obok wejścia. Szybko przerzuciłam strony, żeby dotrzeć do części o jedzeniu, i zobaczyłam piękne zdjęcie sali jadalnej Tellicherry, przypominającej klejnot, z najlepszym stolikiem na środku, przy którym jadłam z Michaeliem Saltzem i rozmawiałam z Pascalem.

Czytałam wolno i uważnie, trawiąc każde słowo, zanim przeszłam do następnego.

Niektóre fragmenty mojej recenzji zostały usunięte, inne wypaczone. Entuzjastycznie opisałam lawendowo-brzoskwiniowe makaroniki, ale Michael Saltz uznał, że to się nie nadaje. Pochwaliłam też zróżnicowane menu Tellicherry. W wydrukowanej recenzji Michael Saltz poprzekręcał moje słowa i wyszło na to, że menu jest chaotyczne i brak mu zdecydowania, że powinno być konsekwentniej ułożone i pogodniejsze. Budził strach przez to, że nigdy nie było wiadomo, które danie spotka się z jego uznaniem.

Zauważyłam też subtelne różnice w składni i przesunięcie akcentów oraz niewielkie zmiany w komentarzach. Ważniejsze były dwa główne punkty, które przyciągnęły moją uwagę.

Przede wszystkim, tak samo jak w recenzji z Madison Park Tavern, Michael Saltz użył moich słów w większej części swojego artykułu. Tak jak powiedział przez telefon, był w stanie napisać własną ocenę, nawet jeśli wykorzystywał moje myśli. Dlaczego zatem w ogóle zwracał sobie głowę tym, co napisałam? Uwielbiałam niektóre wymyślone przez siebie sformułowania, ale nie rozumiałam powodu, dla którego ich używał, zwłaszcza że dla Saltza jego rozbudowane ego i nazwisko były takie cenne.

No i na końcu recenzji na całej szerokości kolumny wydrukowano: Trzy gwiazdki, tak jak Michael Saltz zapowiedział w restauracji. Miał to już w głowie od początku i dlatego skończyło się tak, jak się skończyło. Moje słowa i jego ocena.

Pomimo zmiany liczby gwiazdek i innych mniej istotnych fragmentów nadal czułam, że to moje dzieło. Moje słowa znalazły się w „New York Timesie”, a to było odurzające, jak wzlot ku niebu – wydarzenie, które sprawia, że człowiek ma ochotę krzyczeć z radości i opowiadać wszystkim znajomym. Ja oczywiście nie mogłam powiedzieć nikomu. Cała energia wróciła do mnie rykoszetem i miałam wrażenie, że jestem teraz radioaktywna, podekscytowana i jednocześnie zakneblowana, słowem bliska

wybuchu.

Pobiegłam do stolika, przy którym siedział Elliott, i urządziłam prawdziwe przedstawienie, rozkładając i składając gazetę, przekładając strony, zakrywając sobie nią twarz, szeleszcząc brzegami. Elliott nie przerwał pracy.

Choć tego nie chciałam, wróciłam myślami do Pascala. Nic na to nie mogłam poradzić. Co by powiedział, gdyby przeczytał tę recenzję? A gdybym napisała coś podobnego o nim, czy zawiesiłby to w kuchni? Czy będzie świętował z szefem kuchni, Rhodesem, bo w końcu trzy gwiazdki to całkiem dobry wynik?

Elliott siedział naprzeciwko, a ja myślałam o dotykających mnie rękach innego mężczyzny, jego palcu w moich ustach, zapachu karmelizowanej cebuli, zrumienionego masła i szaławii. Dzięki Bogu, Elliott nigdy się nie dowie o Pascalu. W Nowym Jorku miliony ludzi zajmowało się swoimi sprawami i chodziło własnymi ścieżkami, do pracy, do łóżka, uprawiało seks.

Kurczę, seks. Usiłowałam skupić się na czymś innym, wyrzucić z myśli Tellicherry, recenzję i tatuowane ramiona określonej osoby.

– Jak ci idzie? – zapytałam Elliotta, ale serce nadal mi waliło jak młotem.

Ściągnął usta i uderzył w książkę końcówką długopisu.

– Całkiem dobrze. Mam teraz pewien problem do rozgryzienia. Daj mi kilka minut.

– Ach... jasne – odpowiedziałam i poczułam, jakby uszło ze mnie powietrze.

Wpatrywał się w jakiś diagram molekularny i rysował własny. Obracał głową na boki, kiedy je porównywał, a usta miał zaciśnięte. Kiedyś bardzo lubiłam, gdy się tak intensywnie uczył. Zawsze poświęcał się całkowicie temu, co robił, i widać było jego pasję, jego niezwracanie uwagi na to, co ktoś myślał o jego pracy. To mnie w nim pociągało. Ale teraz wyglądał,

jakby się męczył, miał uniesione brwi jak w złości, drapał paznokciami blat stolika.

Elliott nigdy nie dorówna Pascalowi. On i ja nie mieliśmy wspólnych pasji. Elliott nie rozpromieniał się na widok osobliwych jarzyn. Nie miał własnej restauracji i pracowników, którzy mu podlegali. I szczerze mówiąc, choć to przerażające... Elliott nie podniecał mnie tak jak Pascal. Zawsze myślałam, że seks nie ma wielkiego znaczenia, ale... Pascal. Jego silne ramiona. Zmierzwiłone włosy. Dłonie szorstkie, mocne i... duże. Robił na mnie wrażenie swoimi rozmiarami. Nie był jakimś olbrzymem ani gladiatorem, ale był postawny.

Przeszłam się, żeby ochłonąć. Nauka nie wchodziła w grę. Dlatego trzymałam język za zębami i zachłystywałam się własnym szczęściem. Co jakiś czas patrzyłam na Elliotta, nadal pochłoniętego diagramami molekularnymi. Zerknęłam na kosz z gazetami i starałam się podsłuchać, co mówią ludzie czytający recenzję z restauracji.

„Czytałaś recenzję z tego nowego miejsca na Bond Street? Wygląda na to, że Michael Saltz znowu jest w swoim żywiole”.

„Człowieku, przez jakiś czas tego nie było widać. Jego recenzje były takie nudne”.

„Tellicherry brzmi interesująco. Powinniśmy tam iść”.

„Te pałeczki chlebowe z lukrecją mogą być super”.

Może ludzie będą cytowali moje słowa w e-mailach i o nich mówili przy obiedzie. Może jakaś młoda dziewczyna kupi gazetę z recenzją i przeczyta ją na lekcji, kiedy nauczycielka nie będzie patrzeć. Może marzy, że kiedyś będzie pisała podobne rzeczy.

Żałowałam, że to nie ja piszę do tej rubryki pod własnym nazwiskiem.

Nie próbowałam już wywabić Elliotta z jego świata. Zamiast tego wsłuchiwałam się w otaczający mnie gwar. Minęłam wystawiony magazyn

„Bon Appétit”, na którego okładce Pascal Fox wyciągał ku czytelnikom półmisek z jedzeniem.

Och, Pascal, pomyślałam. Wyobraziłam sobie, że jest teraz ze mną w księgarni i mnie obejmuje. Jego tors był taki ciepły i szeroki, że musiałam zdjąć kardigan, bo było mi za gorąco. Pokręciłam głową – znowu – żeby wyprzeć takie myśli. Byłam z Elliottem. Uznałam jednak, że myślenie o Pascalu nie było oszukiwaniem. Elliott był jak nieobecny. Lubiłam, kiedy oddawał się swoim pasjom, ale zwykle włączał mnie do nich. Teraz nie bardzo wiedziałam, na czym stoję.

W końcu wróciłam do naszego stolika.

– Hej, jesteś głodny? – zapytałam.

– Głodny? – odpowiedział szorstko. – Dopiero co przyszliśmy.

Spojrzałam na zegarek.

– No, niezupełnie. Jest wpół do drugiej. Jesteśmy tu od dwóch godzin.

– Ach, tak, masz rację – przyznał. – No to chodźmy. – Zaczął wkładać wszystko do plecaka. – Może pójdziemy na falafele?

– Falafele? – Zmarszczyłam nos. – A co sądzisz o wybraniu się do Tellicherry?

– A co to Tellicherry?

– To nowa restauracja. Dziś była recenzowana w „New York Timesie”.

Otworzyłam gazetę i pokazałam mu stronę. Moją stronę. To była ostatnia próba, żeby się z nim połączyć.

Błagam, myślałam. Błagam, niech ci się ten pomysł spodoba. Proszę, proszę, proszę.

Jeśli na to pójdzie, wszystko będzie dobrze. Jeśli rzeczywiście mnie kochał, w jakiś sposób powinien rozpoznać, że to mój tekst – nic o nim nie wiedząc. Wyczuć to szóstym zmysłem.

Przebiegł szybko wzrokiem po artykule.

– Naprawdę? Do tego miejsca? Ech... to nie dla nas.

Ręce z gazetą mi opadły. Jeśli zdałby sobie sprawę, jakie to dla mnie ważne, po niewielkiej namowie – w końcu nie umiał czytać mi w myślach – bylibyśmy dla siebie odpowiednimi partnerami.

Ale jakaś część mnie wiedziała, że to wyzwanie przekracza granice rozsądku. Chyba chciałam, żeby nie przeszedł tej próby.

– Daj spokój, przeczytaj to – poprosiłam.

Chciałam, żeby zabrzmiało to lekko, ale mój głos zdradzał złość i irytację, był podszyty nieufnością.

Elliott westchnął, wziął gazetę. Parzyłam na niego z oczekiwaniem.

Chciałam, żeby to polubił, żebyśmy mogli dzielić tę chwilę nawet w minimalnym stopniu. To byłoby lepsze niż nic. A jednocześnie pragnęłam, żeby to znienawidził, bo rozgrzeszyłby mnie wtedy z myśli o Pascalu i dał pozwolenie na dalsze takie myślenie.

– Ryba owinięta w yubę? – zapytał z nutą obrzydzenia w głosie. – Lody curry? Brzmi pretensjonalnie, nie uważasz? I to obrzydliwe, naprawdę.

Cofnęłam się na niepewnych nogach, jakby mnie uderzył. Miał ostatnią szansę.

– Nic nie zrozumiałeś. Przeczytaj to jeszcze raz.

– Nie chcę tego znowu czytać – odpowiedział zdecydowanie. – Chcę zjeść lunch. – Wziął mnie za rękę, ale wyrwałam się.

– Nie chcę falafela – zaprotestowałam. – Chcę iść do Tellicherry.

– W porządku! – odpowiedział Elliott, unosząc ręce do góry, jakbym brała go za zakładnika. – To chodźmy. Zdecydowanie chcę wydać tam pieniądze, których nie mam. Może będzie tak samo dobrze jak w Bakushan.

Te słowa sparaliżowały mnie na sekundę i poczułam, że muszę bronić Pascala i jego restauracji.

– Świetnie, w takim razie pójdę sama. – Zabieranie go tam byłoby

nieporozumieniem.

Co on wiedział o jedzeniu? Dlaczego mam tolerować taką postawę? Dałam mu szansę, ale nie zamierzałam udawać, że ta recenzja nie miała dla mnie znaczenia.

Ludzie zaczęli na nas patrzeć, kupujący i turyści, dzieci i ich rodzice. Sberta gazet zmniejszyła się znacznie. Boże, czy nie mogliby dołożyć więcej gazet? Ludzie chcieli czytać moją recenzję! Gdzie jest kierownik?

Tellicherry nigdy nie była miejscem dla Elliotta. Nie wiem, dlaczego wpadłam na pomysł, żeby go tam zabierać, zwłaszcza po Bakushan.

Znajdę sobie kogoś, kto pójdzie ze mną do Tellicherry. Przynajmniej ktoś to doceni. Uciekłam myślami w fantazjowanie. Pascal poszedłby ze mną do każdej restauracji w mieście. Należał do tego świata, tworzył smaki, był kluczową postacią. Podniecał mnie – szorstkość jego skóry, uścisk dłoni, kołysanka, jaką stawał się jego nóż krojący lubczyk.

Nie musiałam długo fantazjować. W tej właśnie chwili Pascal przysłał mi zdjęcie dania przygotowanego z flądry, lubczyku i musu sezamowo-jogurtowego, które podpisał:

*Jest hitem!*

Uśmiechnęłam się i nawet nie zadałam sobie trudu, żeby to ukryć przed Elliottem, który pakował do plecaka stos książek i pism.

– Przepraszam... Nie mam po prostu ochoty na jakiś wymyślny lunch. – Uśmiechnął się, ale z wyrazem twarzy kogoś, kto od dawna cierpi. – Chyba stres mnie przygniata. No i przypomniałem sobie, że muszę lecieć. Mam tę sprawę...

– Jasne – odpowiedziałam, właściwie odczuwając ulgę.

Elliott wziął plecak i wyszedł bez pożegnania. Czekałam, że może się odwróci i pomacha do mnie, na wypadek gdyby jakaś część „nas” nadal istniała. Zjechał schodami ruchomymi, przecisnął się przez tłum, a potem

przeszedł przez obrotowe drzwi.

Zdałam sobie sprawę, że dalsze czarowanie naszego związku było dziecinadą. Nie było ukrytych znaków. Albo coś istniało, albo nie.

Tego popołudnia dostałam następnego esemesa od nowego przyjaciela. Chciał się ze mną znowu zobaczyć.

*Hej. Chciałbym Ci podziękować za inspirację przy lubczyku. Obiad?*

Zanim zdążyłam się nad tym zastanowić, dostałam e-mail od Elliotta. Długi e-mail.

*Drodzy Przyjaciele,*

*Przyjdźcie w pojedynkę albo przyjdźcie wszyscy razem na sympozjum botaniczne – jutro! Kilkoro z nas zaprezentuje prace, począwszy od kryptozoologii po chemosyntezę, pokażemy też zajawkę wystawy o truciznach.*

*Będę Waszym przewodnikiem i zapoznam Was z moim projektem – przyjaznym środowisku tępieniem szkodników dzięki enzymom pozyskiwanym z mięsożernych roślin. Brzmi sexy, bo jest sexy. Przedstawię naszego wspaniałego mówcę, doktora Mohammeda Zalmaia, który będzie opowiadał o partnerskiej współpracy między nowojorskim ogrodem botanicznym a izraelskim centrum medycznym.*

*Sympozjum odbędzie się jutro o piętnastej w audytorium Weilla, przy 1300 York Avenue i Sixty Nine. Mam nadzieję zobaczyć Was wszystkich.*

*Serdeczności, Elliott.*

Przygotowywał to sympozjum w księgarni? Czy mi o nim mówił? Czyż nie studiował czegoś o Arktyce? Spojrzałam na komórkę, potem na komputer. Postanowiłam przede wszystkim zareagować na wiadomość od Elliotta, choć chciałam zalać skrzynkę Pascala powtarzanymi wiadomościami: Tak, o której, myślę o Tobie w każdej sekundzie. Skupiłam się jednak na mailu od Elliotta. Byłam umówiona na lunch z Michaeliem Saltzem w Le Brittone, ale sympozjum Elliotta zaczynało się o trzeciej.



Potem musiałam stawić się w Madison Park Tavern o wpół do szóstej. Będzie ciężko, ale powinno się udać.

*Cześć. Brzmi naprawdę ekscytująco. Przyjdę.*

E-mail od Elliotta był ekscytujący. Czułam się dumna i szczęśliwa, bo on był szczęśliwy. Kiedy wcisnęłam „Wyślij”, moje słowa wydały mi się wymuszone i sterylne. Nie różniły się od innych maili, które wysyłałam Elliottowi, nawet kiedy nasza miłość była w apogeum. Tyle że tamte dni wydawały mi się takie odległe.

Najlepsze chwile w Nowym Jorku przeżyłam w Madison Park Tavern, Tellicherry i Bakushan. Ludzie, których najbardziej lubiłam, zajmowali się jedzeniem, żyli i oddychali nim tak jak ja. Może przez cały czas, kiedy Elliott rzucał się ze mną w przygody kulinarne na studiach, robił tak, bo nic lepszego nie przychodziło mu do głowy. Teraz oboje mieliśmy inne możliwości.

I dlatego wróciłam do esemesa od Pascala. Gdzie moglibyśmy zjeść obiad? Zastanawiałam się gorączkowo, co na siebie włożyć i co zamawiać.

Michael Saltz nie zaaprobowałby tego, żebym odpisała Pascalowi, i zabroniłby mi spotkania się z nim, dlatego nic nie zrobiłam. Na razie.

Pomijając wszystko inne, Pascal Fox przysyłał mi esemesy. To było coś. Rozkoszowałam się tym i na razie musiało mi to wystarczyć.

## ROZDZIAŁ 19

Moje realizowanie trzech celów, Le Brittone – symposium – Madison Park Tavern, zaczęło się o godzinie wpół do drugiej. Po zajęciach poszłam do kawiarni i od razu skierowałam się do toalety.

Zdjęłam dżinsy i sweter, a potem wskoczyłam w dopasowaną spódnicę od Caroliny Herrery i szyfonową bluzkę Moschino, z wzorzystą szarfą w talii. Buty na płaskich obcasach zmieniłam na czerwone pantofle bez pięt od Prady. Trench od Burberry'ego miałam zamiar włożyć później. Schowałam poprzednie ubranie do torby Goyarda i sprawdziłam całość w lustrze.

Dzisiaj grałam rolę aktorki. Miałam sporo spraw do załatwienia, ale kluczowe było utrzymanie się w roli. Przez następne kilka godzin z Michaeliem Saltzem musiałam odłożyć na bok dawną siebie.

Miałam jeszcze trochę czasu, więc zamówiłam kawę i usiadłam nad notatkami z zajęć. Myślę, że ludzie zwracali na mnie uwagę i wyobrażałam sobie, że wtedy myśleli mniej więcej tak: „Dlaczego ta kobieta jest zatopiona w notatkach? A jeśli poplamie markerem tę ładną bluzkę? Na pewno musi być «kimś»”.

Nie przeszkadzałam im w snuciu domysłów i udawałam, że czytam notatki o żywieniu, jakby były umową o najem domu w Monako, trzymałam je ostrożnie, jakbym miała świeżo pomalowane paznokcie.

Madison Park Tavern była wysoka i tętniła życiem, niczym modny targ warzywny pod dachem, zaś Le Brittone okazała się przytulnym miejscem z przyćmionym światłem. W niektórych restauracjach ma się wrażenie bycia na czubku świata, chłonie się powalające widoki na ulicę i niebo. Le Brittone

uwodzi złudzeniem, że jest się członkiem ekskluzywnego klubu w luksusowym świecie Upper East Side, z ogrodzeniami z kutego żelaza i torebkami o złożonych zamkach.

Podalam płaszcz Burberry szatniarce. Michael Saltz siedział już przy okrągłym stoliku pośrodku sali. Miał grafitowoszare spodnie, ciemnoniebieską koszulę, okulary jakby bez oprawki i wydawał się zadowolony z siebie i odprężony. Przypominał wuja w typie renegatów, nieprawomyślnego bogacza, który nigdy się nie ożenił. Wszystkie jego przebrania były wariacją na temat zamożnego, mającego władzę faceta – nie potrafił grać nikogo innego.

– Cześć, Tia – powitał mnie. – Wyglądasz jak zamożna dama. Dobra robota.

– Dziękuję – odpowiedziałam.

– I co dalej?

Wyjęłam z torebki telefon i położyłam na stoliku, wyświetlaczem do góry. Mimo że nienawidziłam, jak ktoś mnie obserwuje, musiałam pogodzić się z tą standardową procedurą.

– Dzień dobry. Nazywam się Hugo – powiedział wysoki kelner o siwych włosach. Miał szarą kamizelkę opinającą szczupłą pierś i mimo siwych włosów nie wyglądał na starszego człowieka. Przypominał raczej egzotycznego kota albo reklamę Calvina Kleina. Podał nam menu, piękne wąskie kawałki papieru, niebieskofioletowe, ze złotym nadrukiem.

– Zacznijmy od menu degustacyjnego, bardzo proszę – poprosił Michael Saltz, odchylając się na krześle.

Usiłowałam dyskretnie przyciągnąć jego uwagę. Le Brittone była najbardziej rybną z rybnych restauracji. Zerknęłam w menu i zobaczyłam cały wachlarz potencjalnych pułapek – ostrygi z sałatką z nasion świerzbca, krem z langustynek, miso z małży.

– Oczywiście, proszę pana – odparł kelner. – Pan pierwszy raz u nas?

– Tak, pierwszy raz – potwierdził Michael Saltz szybko.

Miałam zamiar odwołać to zamówienie, żeby mieć więcej czasu na czytanie menu, kiedy wyeliminował mnie z gry.

– Pani też jest tu pierwszy raz.

– Doskonale – powiedział Hugo. – Szef kuchni na pewno dobrze się państwem zajmie. – Wziął menu ze stolika i odszedł.

– Hej – odezwałam się. – Nie możemy tak po prostu brać menu degustacyjnego. Jestem uczulona na skorupiaki i małże. Zapomniałeś?

Michael Saltz uderzył się w czoło w desperacji.

– Teraz to sobie uświadomiłem. Ale przyszliśmy tutaj dla menu degustacyjnego. Będziesz po prostu omijała niektóre składniki.

– Ale ja nie mogę ich próbować... a ty nie czujesz...

Prychnął i zakrył usta dłonią.

– Nie mów tego. Zjedz, co możesz, a resztę wymyślisz. Musimy zobaczyć dania tak, jak się je oryginalnie podaje. Bo też i czego po nich oczekujesz, że zamiast ostryg podadzą bekon? Skoro żadne z nas nie będzie w stanie ocenić smaku, to chociaż przekonamy się, jak wyglądają, a to jest potrzebne do recenzji.

– Nie wiem – odpowiedziałam. – Nie mogę ryzykować, bo mam dziś sprawę do załatwienia i nie chcę się rozchorować.

– Jak bardzo możesz być chora?

– Nie śmiertelnie, ale blisko tego stanu. To jest okropne.

– W porządku, w porządku. Zapamiętam. Nie zmuszę cię do jedzenia czegokolwiek, czego nie możesz jeść – obiecał. – Ale musimy dostać potrawy w takiej formie, w jakiej zostały obmyślane. Jakiegokolwiek zmiany zaburzą początkowy zamysł szefa kuchni.

Jasne, to rozumiałam. Ale nie byłam gotowa ryzykować życia dla

zamysłu szefa kuchni. Podszedł Hugo i postawił dwa dania. Zanim odszedł, poprosiłam, żeby przyniósł menu, bo chciałam wiedzieć, co jem. Hugo bez słowa spełnił moją prośbę.

– Co ty wyprawiasz? – zasyczał Michael Saltz. – Będą wiedzieli, że bierzemy jedzenie pod lupę, zamiast po prostu jeść jak wszyscy ludzie.

Naprawdę? Odebrało mi mowę, bo właściwie się mną nie przejmował, a przecież miałam być jego cenną protegowaną.

– Nie dąsaj się – powiedział. – A skoro masz już to menu, to opowiedz mi o nim.

– Tuńczyk w panierce z waniliowych brioszek, przypiekany krążek z wątroby żabnicy.

– Ach, wątroba żabnicy. Morskie foie gras! – zachwycił się Michael Saltz, unosząc kokilkę w geście toastu.

Nie przyłączyłam się do niego. Nabiłam szybko kawałek na widelec i w jednej chwili smak wypełnił mi usta.

Michael Saltz popatrzył na mnie, mrużąc oczy, kiedy odłożyłam widelec. Ponieważ on nie zgadzał się ze mną, ja mogłam nie zgadzać się z nim.

Hugo przyniósł następnie jedną mackę ośmiornicy, pieczoną aż do ukazania się brązowych plamek na skórcie, posmarowaną słodkim, przesyconym morzem, balsamicznym atramentem z kałamarnicy i obramowaną dwoma ćwiartkami gruszki.

Jedliśmy w milczeniu.

Płaszczkę podano zanurzoną w bulionie z chorizo. Nad powierzchnię wystawały kopczyki wodorostów, przypominając rajskie wyspy. Michael Saltz jak zawsze prawie nie jadł. Całe menu było dla mnie.

Smakowałam każde danie już w chwili, gdy zjawiało się na stole. Śmiałe. Subtelne. Bezpieczne. Klasyczne. Nie jadłam ostryg ani małży, ale próbowałam tego, co szef kuchni chciał wyrazić. I za każdym razem, gdy nie

mogłam czegoś wziąć do ust, zmyślaliśmy coś. Mimo wszystko źle się z tym czułam, bo to nie było fair wobec czytelników. Będą myśleli, że zapoznają się z prawdziwą oceną, a tymczasem dostaną informację od niepełnosprawnego krytyka i jego „protegowanej”, która nie mogła zjeść jednej trzeciej dań z menu. Byłoby lepiej, gdybym przejęła dowodzenie: wybierała restauracje, zamawiała jedzenie, pisała recenzje. Chciałam tego.

Pomiędzy daniami poszłam do toalety, żeby się zastanowić. Nie powinno mnie zaskakiwać, że Michael Saltz nie przejmował się moim dobrem. Miał obsesję na punkcie ochrony swojej tożsamości. Czego mogłam się spodziewać? A może zaczęliśmy się docierać z Michaellem Saltzem? Oczywiście, że będę się zdarzały wyboje na drodze. Wzięłam głęboki wdech i wróciłam do stolika.

Jakaś para siwych ludzi i kilku mężczyzn w garniturach patrzyło na mnie, gdy ich mijałam. Niemal czułam ich zainteresowanie, gdy stukałam obcasami po różowej marmurowej posadzce. La Britiane to wyśmienita restauracja, a ci ludzie wyglądali na mieszkańców zamożnej części miasta. Nosili białe spodnie nawet jesienią. Mieli miękkie swetry, w ogóle niezmechaczone. Ubrania od projektantów, którzy ubierali pierwsze damy. Przypomniałam sobie, że mam się z tego cieszyć.

Kiedy wracałam do stolika, zobaczyłam u Michaela Saltza surowy wyraz twarzy. I trzymał mój telefon.

– Czyj to numer?

Pokazał mi esemesa, który był nadal widoczny na ekranie.

*Ty, ja, Bakushan, dziś wieczorem...*

Na szczęście nie wpisałam Pascala do pamięci, dlatego wyświetlał się tylko numer.

– Och, to osoba, z którą mieszkam – improwizowałam.

Miałam właśnie wziąć od niego komórkę, kiedy zasygnalizowała

nadejście kolejnej wiadomości.

*Jestem tu przez cały wieczór. Przyjdź. Podejmę Cię przy stoliku szefa kuchni.*

Michael Saltz przekrzywił głowę i przeczytał tekst jeszcze raz. Usiłowałam w jednej chwili wyobrazić sobie, jak ta osoba wygląda w jego oczach. Czy naprawdę będzie w Bakushan? I czy ma możliwość skorzystania ze stolika szefa kuchni? Prawda była taka, że nie. Ale czy mógł to dostrzec? Przygotowałam się na przesłuchanie.

– Jestem tu przez cały wieczór... Podejmę cię? – powtórzył. – „Podejmę cię”? Co to znaczy?

Nie potrafiłam powiedzieć, czy zgrywał idiotę, czy rzeczywiście nie wiedział.

Hugo wrócił do naszego stolika.

– Szef kuchni jest bardzo przejęty państwa wizytą – powiedział. – Pierwszy raz jest zawsze wyjątkowy. – Uśmiechnął się, w oczach miał zapowiedź czegoś i wyciągnął przed siebie talerz z daniem. – Na koszt firmy, małe interludium: krem angielski aromatyzowany imbirem. – Zostawił dwie niewielkie łyżeczki z rączkami z masy perłowej.

Danie samo w sobie wyglądało na proste, miało żółtą budyniową powierzchnię jak wszystkie kremy angielskie, które widziałam, nawet w czasach sprzed czterech gwiazdek.

Nie spuszczałam oka z Michaela Saltza, który wydawał się nadal rozpamiętywać cholernego esemesa. Jak mógłby nic nie zauważyć? Czy wystawiał mnie na próbę. Czy już planował, jak wysadzić mnie z siodła?

I czy dobrze by wyszedł na tym, co zapowiedział – że jeśli go pogrążę, pociągnie mnie za sobą? Wtedy wydawało mi się to czystą abstrakcją, blefem. Ale teraz, kiedy spędziłam z nim już jakiś czas, nie byłam tego pewna.

– Jesteś już gotowa do rozmowy? – zapytał.

Do rozmowy? Chciał, żebym się przed nim wypowiedziała? W tej chwili? Oplotłam się ramionami, niczym zbroją, jakbym miała dotykać tych ubrań po raz ostatni. A już się do nich przyzwyczyłam.

Czy Michael Saltz powiedziałby Elliottowi o Pascalu? Musiałby znaleźć jakiś sposób doprowadzenia mnie do zguby bez szkodenia sobie. Wydawało się to trudne do przeprowadzenia, ale nie wątpiłam, że Michael Saltz może to zrobić, jeśli zechce. Powiedział, że może skończyć moją karierę, zanim jeszcze się zaczęła. Może zrujnowanie prywatnego życia było w pakiecie.

Wpatrywał się we mnie z niepokojącym opanowaniem, czekając, aż się wytłumaczę.

– Ja... ja nie zrobiłam tego celowo – mówiłam na granicy płaczu. – Podszedł do mnie znowu w...

Michael Saltz upił duży łyk wina i roześmiał się.

-Tia...

– Nie pomyślałam, że do mnie zadzwoni. Nie zrobiłabym tego Elliottowi. Ani tobie.

Michael Saltz podrapał się po głowie i poważnie nią pokiwał. Kogo próbowałam robić w konia? Nie potrzebował mnie. Mógł mnie rzucić równie szybko, jak zwerbował. Nie wątpiłam, że w dwa dni znajdzie kogoś, kto będzie wykonywał moją robotę.

– Myślę, że jesteś przepracowana, Tia – powiedział. – Jeśli twój współlokator chce cię zabrać na obiad, to jego sprawa. Jestem po prostu zaskoczony, że twój współlokator to mężczyzna, ot wszystko.

Wszystkie obawy kotłujące mi się w głowie ustały. Naprawdę? Nie miałam pojęcia, że to były wiadomości od Pascala. Pascal Fox to drugi po Michaelu mężczyzna związany z kuchnią, o którym najwięcej się mówiło. Jego esemesy, zakupy w Whole Foods i lekcja gotowania w Bakushan –



pozostawały tajemnicą.

Ulga zwała mnie z nóg.

– To bez znaczenia – powiedziałam, mając nadzieję, że głos posłucha mojego rozumu i będzie równy i spokojny, nawet jeśli w duszy szalała mi burza.

– W porządku, no cóż, jedz. Nie załapałem, co to jest, a ty?

Ja też nie. Ale miałam zamiar to nadrobić i skupić się na składnikach galaretowatej masy. Rzuciłam się na nią bez oczekiwań, przewidując jednak coś gładkiego, kremowego, co przygotuje scenę na spektakularnie zapowiadające się następne danie: potrawę mięsno-rybną z ryby maślanej i wołowiny kobe.

Krem spłynął mi w gardło niczym ryba w dół strumienia. Podobała mi się jego jedwabista moc aż do chwili, gdy krtań mi się zacisnęła, a twarz zaczęła nabrzmiwać niczym pompowana tratwa ratunkowa. Usiłowałam sięgnąć po wodę, ale w oczach mi pociemniało i opadłam na blat stolika. Łyzeczka z masą perłową wyskoczyła niczym z katapulty spod mojej ręki i upadła na podłogę.

Czyjaś para rąk ujęła mnie za głowę, zawroty nasiliły się.

Niemal straciłam tę pracę i szansę na praktykę u Helen.

Poczułam zimną tkaninę na czole, a potem nienaturalny smak truskawek zaskwierczał mi na języku.

Niemal straciłam Elliotta.

Ktoś znalazł w mojej torebce tabletki antyalergiczne i włożył mi jedną do ust. W końcu poczułam, że serce mi się uspokaja, kaze krwi wolniej krążyć, niczym hałaśliwemu dziecku, by wreszcie przestało dokazywać. Myślę, że to korzyść z tego, że Michael Saltz był wścibski.

Otworzyłam oczy i zobaczyłam jedynie białą płachtę, obrus, w który mnie owinięto niczym kołdrą. Odrzuciłam go od siebie i dostrzegłam

siedzącego obok Michaela Saltza. Patrzył do góry i na boki, a potem zbliżył twarz do mojej, w rękę trzymając wilgotną szmatkę. Jego ściągnięte brwi wyrażały złość i troskę.

– Małże, prawda? – spytał.

Usiadłam powoli, a Michael Saltz pomógł mi wstać z ławy. Starłam się wyglądać tak naturalnie, jak to tylko możliwe. Biznesowe lunche dobiegały końca i niewiele osób zostało w sali restauracyjnej. Poszliśmy do damskiej toalety, a kiedy powiedziałam mu, że droga wolna, Michael Saltz wszedł za mną i zamknął za sobą drzwi. Stałam nad umywalką kilka chwil, aż zwymiotowałam. Twarz miałam purpurowoczerwoną od linii włosów po kark. Michael Saltz podtrzymywał mi włosy, kiedy obmywałam policzki wodą.

Po tym wszystkim pomyślałam, że może nie był tak zły, jak się tego obawiałam. Może zagroziłby mojej karierze, gdyż wydawałoby mu się, że tak powinien postąpić, bo to ostatnia rzecz do odfajkowania, kiedy zamyka się taki rodzaj układu.

Popatrzyliśmy na swoje odbicia w lustrze, sławny krytyk i jego protegowana.

Kiedy wróciliśmy do stolika, co sekundę dotykałam twarzy, mając nadzieję, że w jakiś magiczny sposób obrzęk znikł, dzięki wentylowi z tyłu głowy. Spojrzałam na swoje odbicie w tylnej stronie łyżki, ale tam moja twarz wyglądała na jeszcze czerwiejszą i bardziej nabrzmiąłą. Michael Saltz nic nie mówił, po prostu patrzył na mnie i czekał, aż dojdę do siebie, żeby dokończyć wypełnianie obowiązków.

Hugo podbiegł do naszego stolika.

– Och, Boże! – jęknął. – Czy jest pani uczulona na skorupiaki?

Nie musiałam odpowiadać. Wiedział.

Hugo wciągnął powietrze i zaczerwienił się mocno. Był niemal tak

czerwony na twarzy jak ja.

– Powinienem państwa uprzedzić, że na dnie pucharka z kremem jest galaretka z homara.

– Oczywiście, że powinien pan o tym powiedzieć! – Michael Saltz niemal wszedł mu w słowo tak stanowczym tonem głosu, jakiego nie słyszałem u niego przy zwracaniu się do kelnerów.

– To moja wina. Przepraszam. To zabawa szefa kuchni, taki „owoc na dnie jogurtu”. Rzecz jasna restauracja pokrywa państwa rachunek – zapewniał Hugo, choć jak się domyślałam, Michael Saltz był pewny takiego obrotu spraw. – Proszę powiedzieć, co jeszcze mogę dla państwa zrobić, żeby jakoś zrekompensować tę sytuację. – Zamknął oczy.

Miałam ochotę go uścisnąć i zapewnić, że nic mi już nie jest, że to nie jego wina. To ja powinnam uprzedzić, że jestem alergiczką. To mój błąd, byłam zbyt rozkojarzona i dlatego zjadłam krem.

– Wychodzimy – oznajmił Michael Saltz. – J u ż.

Zastanawiałam się, czy Hugo zostanie wyrzucony jeszcze tego dnia. Na pewno wyleci, kiedy ukaze się recenzja. Michael Saltz był w stanie zakończyć jego karierę. I ja również, do pewnego stopnia.

– To była kompromitacja – zrzędził Michael, kiedy wyszliśmy z restauracji. Dzień był mglisty, a taksówki rozchlapły kałuże, kiedy mknęły zygzakami po Sixty Eight Street. – Wolałbym, żebyś dokończyła posiłek.

Poważnie? Nie mogłam uwierzyć, bo przez sekundę myślałam, że się przejął. Zaopiekował się mną tylko dlatego, że gdyby niczego nie zrobił, mógłby się zdekonspirować. Jasne, że się mną zajął. Ale wyglądał też na udręczonego, jakby spełnił nudny obowiązek. Nigdy nie będzie moim partnerem, obiecałam sobie więcej nie myśleć, że to w ogóle możliwe. Kiedy przychodziło co do czego, zostawałam sama, jak wcześniej.

– Och – westchnęłam. – Strasznie cię przepraszam, że niemal umierając, stałam się przyczyną niekomfortowej sytuacji. Dlaczego to ty nie jadłeś regularnego menu, a ja nie dostałam czegoś innego?

– Och, tak, będę jadał menu. Wszystko przeze mnie. Niech mnie szlag trafi. Czy ty... – Chwycił za pasek spodni i potrząsał nim nad chudymi nogami. – Czy ty nie rozumiesz, że jedzenie ma dla mnie smak tektury? Że te cudowności nie są niczym więcej jak źródłem kalorii? Oczywiście, nie rozumiesz. Jesteś młoda. Jesteś zdrowa. To, przez co przeszedłem... przez co przechodzę...

Zamilkłam z otwartymi ustami. Źle się poczułam z jego powodu. Ale czy jego ból był prawdziwy, czy to kolejna sztuczka?

Michael Saltz pokręcił głową, jakby wystraszony. Coś w tym incydencie wytrąciło go z równowagi.

– Jutro jestem wolna, gdybyś chciał tam wrócić – powiedziałam.

Nie musiałam kochać Michaela Saltza, wystarczyło, że go tolerowałam. Do wiosennego semestru będę przestrzegała zasad. A potem Helen będzie moja i może uda mi się wrócić do względnej normalności.

– Nie zawracaj sobie tym głowy – odparł. – Mówiłaś, że gdzieś musisz jechać? – Chciał się już mnie pozbyć.

– Mój chłopak prowadzi sympozjum botaniczne o trzeciej.

– O trzeciej? – Michael Saltz podciągnął rękaw i spojrzał na zegarek. – Jest już dziesięć po trzeciej.

– Cholera! – krzyknęłam i dotknęłam twarzy. Nadal była opuchnięta.

Obejrzałam swoje odbicie w srebrnej tablicy na ścianie budynku. Nie dość, że opuchlizna nie schodziła, to jeszcze bardziej zaczerwieniła mi się twarz. Zaczęłam naciskać policzki wewnętrznymi stronami dłoni, jakbym mogła nadać twarzy bardziej akceptowalny kształt. Naciskałam i naciskałam, wiedząc, że prawdopodobnie pogarszam sytuację.

Michael Salt wyciągnął rękę, żeby złapać taksówkę.

– Jedź. Niczego nie zauważaj.

Miał na sobie ten sam długi, mięciutki kaszmirowy płaszcz, który wzięłam od niego pamiętnego wieczoru w Madison Park Tavern. To zdumiewające, jak mężczyzna okryty czymś tak delikatnym może okazać się tak twardy.

– Na pewno zauważy, że mam twarz jak burak – zaoponowałam. – Jak mógłby nie zauważyć?

– Wierz mi – odpowiedział Michael Saltz. – Większość mężczyzn nie zwraca uwagi na takie rzeczy. Większość ludzi nie zdaje sobie sprawy z własnych zmysłów.

Może miał rację. Przypalony stek, okruszki chleba, marchewka precyzyjnie pocięta w kostkę – tylko określone typy ludzi zwracają uwagę na takie sprawy. Pod koniec dnia nie byłam już pewna, że to ma znaczenie.

Wskoczyłam do taksówki, a Michael Saltz dał kierowcy dwadzieścia dolarów, choć miałam przejechać tylko kilka przecznic.

– Będę jak najszybciej potrzebował twoich przemyśleń, Tia – przypomniał.

– Tak, oczywiście – odpowiedziałam.

Ponownie przeżyłam w myślach ten lunch. Może nie przebiegł najlepiej, ale myślenie o pisaniu wprowadziło mnie w lepszy nastrój. Przyszły mi do głowy pomysłowe frazy, które chciałam wykorzystać: „Oceaniczna epifania”. „Jedwabiste aromaty”.

Zatrzasnął drzwi tak mocno, że taksówkarz przeklinał go, kiedy ruszyliśmy.

Ruch był potworny. Myślałam nawet, żeby wysiąść i pójść piechotą, ale moja twarz potrzebowała czasu, żeby stracić czerwony kolor. Kiedy zbliżyliśmy się do audytorium Weilla, kazałam kierowcy objechać dwa razy

przecznice, żebym zyskała jeszcze kilka minut. Poprawiłam spódnicę, ponownie zawiązałam szarfę w talii i zapięłam płaszcz.

Znalezienie audytorium zabrało mi kwadrans. Biegałam po schodach w górę i w dół, zgubiłam się w sąsiednim skrzydle. W końcu o czwartej piętnaście zauważyłam Elliotta wychodzącego z sali, śmiejącego się w otoczeniu około dziesięciorga osób, których nie znałam. Wszyscy wyglądali na naukowców, moli książkowych, trochę niepozberanych ludzi. Ale ona wyróżniała się, jak nikt, kogo można by się tam spodziewać: projektantka mody na sympozjum botanicznym. Emerald rozmawiała z jakąś dziewczyną przy schodach. Żywo gestykulowała, a dziewczyna kiwała głową i wzruszała ramionami.

Co, do diabła, sprowadziło Emerald na Upper East Side na sympozjum Elliotta? Nigdy tu nie przychodziła. Tyle mi powiedziała, kiedy jechałyśmy do sklepu Triny. Pokonała taki szmat drogi, żeby go posłuchać? Czy Elliott ją zaprosił?

Patrzyłam na Elliotta w garniturze, wyglądał na mądrego, zdolnego i szczęśliwego człowieka. Niósł koszyk grzybów, ale oddał je koledze, który poklepał go po plecach. Jakaś dziewczyna z notesem i długopisem w rękach zadawała mu pytania, a Elliott jej odpowiadał.

Był czas, kiedy za skarby świata nie pozwoliłabym sobie na opuszczenie czegokolwiek tak ważnego jak sympozjum Elliotta. Postawiłabym na głowie cały rozkład zajęć dla takiego wydarzenia, podobnie jak on zrobiłby dla mnie. Dlaczego nie poprosiłam Michaela Saltza o zmianę godziny?

W alternatywnym świecie, tym, który wyobraziłam sobie, kiedy tu przyjechaliśmy, stałabym teraz obok niego, rozmawiała z jego przyjaciółmi, znała wyniki jego badań na tyle dobrze, że właściwie mogłabym mu pomagać.

Ruszył w moją stronę, a ja poczułam przeszywający ból. Nic nie

wiedziałam o jego pracy. Nie znałam jego przyjaciół. Zresztą prawie nie miałam swoich przyjaciół.

Nagle przypomniałam sobie o paskudnej, obrzmiałej twarzy i pomyślałam, że mógłby się zapytać, dlaczego mam na sobie nowe i drogie rzeczy – płaszcz, spódnicę i buty.

– Cześć – powiedział, kiedy mnie spostrzegł. – Jesteś. – Wszystko wskazywało na to, że nie zwrócił uwagi na moje nietypowe ubranie ani na obrzmiałą twarz, a to było jak nóż w serce. Może zwyczajnie mu na mnie nie zależało.

– Jak poszło? Strasznie cię przepraszam za spóźnienie. Załatwiałam pewną sprawę i to się przeciągnęło. A potem miałam reakcję alergiczną. Przepraszam. Wiem, że to dla ciebie bardzo ważne, i powinnam tu być. Ale tyle się działo w wariackim tempie...

– U mnie też sporo się działo w wariackim tempie, Tia. Niczym się nie przejmuj – powiedział. Uśmiechnął się lekko, bez rozchylenia usta – to w ogóle nie był uśmiech Elliotta, ale kogoś innego. – Spotkajmy się później. Nie chcę o tym rozmawiać... tutaj. – Za nim szła para starszych wiekiem naukowców i widać było, że są gotowi mu gratulować. – Do zobaczenia – rzucił i odwrócił się do nich. Kiedy to zrobił, jakby cały się otworzył, uśmiechnął się szeroko niczym dzieciak. To był prawdziwy on, nie sztywny, rozkojarzony Elliott, z którym przed chwilą rozmawiałam.

Zobaczyłam, jak Emerald mocno go obejmuje i odchodzą z grupą osób. Poczułam w ustach obrzydliwy smak, znacznie gorszy od wymiocin w La Britane. Elliott wyglądał na zadowolonego, kiedy szedł z Emerald zgodnym rytmem. Ohydna myśl przyszła mi do głowy i to tak natarczywa, że aż nie mogłam uwierzyć, iż nie wpadłam na to wcześniej.

A co jeśli spotykali się, kiedy byłam na zajęciach albo z Michael'em Saltzem? A może Emerald była z Elliottem za każdym razem, kiedy

wychodziła późnym wieczorem? Czy śmiali się ze mnie i „pretensjonalnego” jedzenia, jakie zawsze zamawiałam? Pytania mnożyły mi się w głowie.

Usiadłam na kamiennej ławce. Zachowałam się jak paranoiczka, kiedy Michael Saltz przyczepił się do esemesa Pascala, i teraz miałam nadzieję, że znowu nie wpadam w paranoję.

Kiedy Jake zwolnił mnie z Madison Park Tavern, napisałam esemesa do Elliotta z pytaniem, czy mogłabym wpaść. Odpowiedział, że jasne, więc pojechałam do niego.

Elliott otworzył mi drzwi i ledwie rozpoznałam jego mieszkanie. Miał teraz więcej roślin i biurko. Wieniec został zastąpiony przez bukiet kwiatów, jakie chłopak daje dziewczynie albo jakie dostaje od potencjalnej narzeczonej, która chce go oczarować. Postanowiłam tak nie myśleć. To doprowadzi nas donikąd.

– Cześć – powiedział i niezdarnie się objęliśmy.

Wpatrywał się w jakiś odległy punkt w korytarzu.

– Dlaczego przyjechałaś na symposium tak późno? – Jego głos brzmiał szorstko, był pozbawiony ciepła.

– Byłam uwiązana w innym miejscu. Naprawdę cię przepraszam. Ten dzień mnie przerósł – tłumaczyłam błagalnym tonem. – Mogę... mogę wejść?

Zamarł na sekundę, jakby się zastanawiał, jakby brał pod uwagę, że nie wpuści do mieszkania swojej dziewczyny.

– Oczywiście – odparł w końcu, a potem usiadł na fotelu przy biurku. – Wchodź dalej. Więc byłaś zajęta... czymś. Pracą? Referatem?

– Raczej... wydarzeniem. Do pracy. Rzecz załatwiana w ostatniej chwili dla restauracji.

– Och. Chyba trochę za późno cię zawiadomiłem. Nie jestem pewny, czy wcześniej ci o tym wspominałem – tłumaczył się, ale tym matowym głosem,



który doprowadzał mnie do szoku. Późno mnie poinformował, żebym nie zapomniła o tej imprezie. To nie poprawiło mi samopoczucia. Prawdę mówiąc, jeszcze bardziej mnie zdołowało.

– Chodzi o to... chodzi o to, że nie miałam na to szansy, rozumiesz?

Teraz podniósł głos i mówił ostrzejszym tonem.

– Ciebie... ciebie nigdy nie ma. – Odwrócił się i mówił do ściany. – Ciągle uciekasz.

Pomyślałam, że mogłabym wziąć go za ramiona i powiedzieć: Hej! Może się nie popisałam – i to pod wieloma względami, i nie jestem w stanie przyznać się do tego – ale cię kocham. Jesteś moim Elliotem. I nie chcę cię stracić. Coś w jego postawie mówiło mi jednak, że on i tak tego nie usłyszy. Elliott był naukowcem. Potrzebował dowodów, a ja miałam jedynie słowa.

Musiałam znaleźć jakieś fakty.

– Kiedy uciekałam? – zapytałam.

Westchnął głośno, a twarz, którą znałam, wyrażała obrazę.

– Uciekałaś do siebie do domu. Uciekałaś ze swojego domu. Uciekałaś w czasie naszych rozmów telefonicznych – wymieniał, rozcierając czoło. – Albo wybiegłaś stąd w pośpiechu i natychmiast rzuciłaś się do telefonu. Kiedy wydawało ci się, że cię nie widzę, oddzwoniłaś do kogoś. Kto to był?

Po raz pierwszy tamtego wieczoru patrzył mi prosto w oczy, kiedy wypowiadał ostatnie trzy słowa.

Kto. To. Był.

Wiedziałam, że zaakceptuje tylko jedno – prawdę. A tej nie mogłam mu wyjawiać.

– Kto to był... kto? – odpowiadałam, udając zdezorientowanie najlepiej, jak umiałam.

– Nie traktuj mnie jak idioty, Tia, proszę. – Wrócił do wpatrywania się w ścianę.

– Elliott...

– Dlaczego to przede mną ukrywasz? – Brzmiał jak ktoś pokonany, zmęczony.

Całe noce spędzał w laboratorium. Czy kiedykolwiek zapytałam go, jak to wytrzymuje? Czy kiedykolwiek mi o tym powiedział? Nigdy tak między nami nie było. Nigdy. Kiedyś byliśmy parą, przyjaciółmi. Teraz trudno było nas nazwać znajomymi.

– I za każdym razem, kiedy cię dotykam – mówił dalej – wzdragasz się. Oddaliłaś się ode mnie.

– Elliott... ja... – Nie byłam pewna, jak zareagować.

– Powiedz mi coś. – Zamknął oczy, mocno zaciskając powieki, jakby tamował łzy. – Czy ty nadal mnie kochasz?

Zmusiłam się do wytrzymania jego wzroku, kiedy otworzył oczy.

Zrobiłam to, o co Elliott mnie prosił. Przyjrzałam się faktom.

Pomyślałam o tym, jak bardzo czułam się dotknięta, kiedy odsunął od siebie pierożki w Bakushan. Jak nie miał nic przeciwko pomysłowi Emerald, żeby mnie przebrać. O tym, jak pożerał mnie wzrokiem, kiedy byłam w jej ciuchach, nowa ja, nie ta Tia, w której się kiedyś zakochał. Pomyślałam o obojętności na jego twarzy, kiedy wyznałam mu, że nie dostanę się do Helen Lansky. O jego odrzuceniu recenzji z Tellicherry, choć nawet jej nie przeczytał. Przypomniałam sobie, że tak naprawdę nigdy nie wierzyłam, że w ogóle go to zainteresuje. Prośenie go, żeby zjadł tam ze mną, było brawurą.

Zbytnią brawurą było też prośenie, żeby się tym zainteresował. Wiara, że zrozumie wszystko, co się działo. Dlatego właśnie zaczęłam się wycofywać. Dlatego uciekałam.

Co bym zrobiła, gdybym go straciła? Tyle razem przeszliśmy. Studia nas ukształtowały, wydawało się, że przyjedziemy do Nowego Jorku i będziemy

razem dojrzewali, staniemy się tacy, jakimi mieliśmy się stać.

Popatrzyłam na mały stolik Elliota. Musiał za niego zapłacić co najmniej trzysta dolarów i był z tego dumny. Teraz na blat wysypała się ziemia z trzech doniczek z kwiatami. Plamy po wodzie rysowały się pod nimi nierównymi żyłami.

To tyle, jeśli chodzi o nasze wspaniałe plany dotyczące Nowego Jorku. Można planować i planować, ale w końcu życie i tak przejmie stery. Wybory są dokonywane każdego dnia.

– Myślę, że wiem, co chodzi – odpowiedziałam. – Czuję się trochę dotknięta tym, że nie jestem w stanie dzielić z tobą tego, co uwielbiam. Jak wtedy, gdy poszliśmy do restauracji, albo kiedy usiłowałam pokazać ci recenzję w gazecie...

– Recenzja w gazecie? To, co pokazywałaś w księgarni? Dobrze wiesz, że takie rzeczy nigdy mnie nie interesowały. Ale próbuję, zawsze próbowałam. Nie zrobisz jednak ze mnie tego, kto jest zły w naszym związku.

– Wiem, że nie jesteś zły – wyjąkałam. – Jednak musisz się zgodzić, że ostatnio nie jesteśmy już sobie bliscy.

– Racja – przyznał, masując grzbiet nosa. – Usiłuję zrozumieć, co się dzieje. Trochę się wkurzyłem, że nie dałaś rady przyjść na sympozjum, ale nie jestem pewny, czy ci o nim wcześniej powiedziałem. To się więcej nie powtórzy. Możemy się postarać, żeby było lepiej. Na przykład gdzieś iść razem. Chciałbym pójść do Madison Park Tavern. To brzmi... chyba świetnie? Gdziekolwiek, nawet gdyby to była obrzydliwa przydrożna buda, chciałbym tam z tobą pójść. – Rozejrzał się przez sekundę, a ja usiłowałam podążyć za nim wzrokiem.

Byłam w ubraniu do pracy, nagle zdałam sobie sprawę, że mam ze sobą Goyarda. Paranoja ponownie wzięła mnie we władanie. Czy zauważy? Czy

nadal nie wiedział, ile takie rzeczy kosztują?

Elliott popatrzył na tablicę korkową ze zdjęciami.

Wyciągnął pinezkę ze zdjęcia, na którym pozowałam z książką kucharską Helen Lansky.

– Uwielbiam to zdjęcie. Chyba nigdy ci nie powiedziałem, jak strasznie mi przykro, że nie dostałaś się na praktykę do Helen Lansky. To musiało być dla ciebie okropne.

Ciężar spadł mi z serca. Jakaś część mnie chciała, żeby zaprzeczył wszystkiemu, co powiedziałam o braku naszej bliskości. Chciałam, żeby przekonywał, że się myliłam, że to wszystko powstało jedynie w mojej głowie.

– I przepraszam, że byłem tak „pasywnie agresywny” w Bakushan – mówił dalej.

– Hm. – Zagryzłam usta i zamknęłam oczy. Jego przeprosiny powinny nas złączyć ponownie, ale miały przeciwny skutek. Każde słowo oddalało nas od siebie.

Ludzie mówią, że nie powinno się mieć tajemnic przed partnerem, ale ja postępowałam odwrotnie od naszego przyjazdu do Nowego Jorku. Mogłam nie posłuchać Michaela Saltza i wyznać Elliottowi prawdę o recenzjach i wszystkim innym. A wtedy byłoby jak dawniej. Nie zrobiłam tego jednak. Uznałam, że nie zrozumiałby, dlaczego pozwałam Saltzowi, żeby mnie upokarzał i wykorzystywał. Nie zrozumiałby poczucia porażki, jakie by mnie gnębiło, gdybym nie poszła tą drogą, dając z siebie wszystko.

Nie chciałam znaleźć się znowu w punkcie wyjścia. Taka była prawda.

Wzięłam od niego zdjęcie i położyłam na stoliku.

– Elliott – zaczęłam – przepraszam. – Ja też nie spodziewałam się, że tak będzie w Nowym Jorku. Wiem, że nie chciałeś sprawić mi przykrości. Ja też nie chciałam sprawić przykrości tobie, ale... – Po raz ostatni spojrzałam na

zdjęcie z książką Helen Lansky i głośno przełknęłam ślinę. To było całe wieki temu. Wiele moich odsłon wcześniej. Spuściłam wzrok i dodałam: – Wiem, że ostatnio zachowywałam się jak kretyńka. Ale nie myślałam... – Ponownie przerwałam i zagryzłam wargi.

Nie planowałam zrobienia tego, ale w takich chwilach życie przejmują nad nami władzę. Nie potrafiliśmy już uszczęśliwić się nawzajem.

Ponownie spojrzałam na Elliotta.

– Sądzę, że powinniśmy od siebie odpocząć.

Ramiona Elliotta lekko opadły, ale nie spuszczał ze mnie oczu.

– Tego chcesz? – zapytał.

Ku mojemu zaskoczeniu mówił spokojnie. Równie spokojnie jak ja, choć ja musiałam się do tego zmuszać.

Ponownie zebrałam się w sobie. To było trudne, straszliwie trudne, ale musiałam to zrobić, żeby każde z nas mogło żyć dalej na własny rachunek.

– Tak – odparłam. – Nie chcę, żebyśmy zrywali... tylko zrobili sobie przerwę.

Widziałam, jak łzy zbierają mu się w oczach, ale nie pozwolił spłynąć ani jednej. Wyprostował się i podszedł do mnie. Przytulał mnie przez kilka chwil. Staliśmy tak i kołysaliśmy się lekko.

– W porządku – zgodził się.

Nie walczyliśmy o siebie. Zasługiwał na kogoś lepszego. I ja też.

Dotarłam do domu trochę po północy i znalazłam w salonie na stoliku do kawy program symposium, zostawiony przez Emerald. Zakreśliła w nim prezentację Elliotta.

Szybko uciekłam do swojego pokoju, z trudem łapiąc oddech.

Wspominałam najlepsze chwile z Elliotem: roztrząsanie problemów gospodarczych świata przy jednoczesnym dotykaniu się stopami pod stołem. Jego wleczenie się za mną po targowiskach w mieście, choć nie miał na to

ochoty. Wyprawy do odległych od kampusu delikatesów, a potem pikniki w parku. Przesiadywanie w jego pokoju w akademiku, picie taniego wina i pojadanie tego, nad czym ostatnio pracowałam – popcornu w karmelu, krakersów z siemieniem lnianym, makaroników kokosowych z jakąś egzotyczną przyprawą.

Otworzyłam portfel i wyjęłam niewielką karteczkę, teraz wyblakłą i pogniecioną, prawie nieczytelną: „59 powodów, dla których Elliott kocha Cię”.

Teraz byliśmy w Nowym Jorku, podniecająco tętniącym życiem, co przyćmiło tamte powody, wszystkie pięćdziesiąt dziewięć.

Odsunęłam od siebie wspomnienia i za jednym posiedzeniem napisałam recenzję z La Brittane. Nie skończyliśmy tam posiłku, ale to, czego nie wiedziałam, zmyślałam. Złapałam rytm, słowa wypływały ze mnie bez trudu, nawet jeśli było to w całości fantazją.

*Dwie gwiazdki.*

Wiedziałam, co oznacza degradacja z czterech do dwóch gwiazdek. Wiedziałam, że klimat restauracji ulegnie zmianie, że spadnie morale załogi, że sprowadzam kryzys na jedną z ikon Nowego Jorku.

W swoim pokoju nie zwracałam na to uwagi. Korciło mnie, żeby kliknąć „Wyślij” i nie kojarzyło mi się to z rzucającym granatu w świat nowojorskich restauracji. Miałam wrażenie, że to jedyny sposób, w jaki mogę dojść do ładu z emocjami po tym tak bardzo długim i trudnym dniu.

O wschodzie słońca recenzja i wszystko, co dręczyło mnie tej nocy, znalazło się w rękach Michaela Saltza.

## ROZDZIAŁ 20

– Jesteś pewna? – zapytał mnie Michael następnego ranka przez telefon.  
– Dwie gwiazdki, co? To duża rzecz. Ludzie będą o tym mówili.

Siedziałam w salonie w pidżamie, a oczy mnie piekły ze zmęczenia. Emerald i Melinda nadal spały.

– Niespecjalnie mi się tam podobało.

– Masz na myśli incydent, który ci się przydarzył, czy jedzenie?

– Jedzenie, rzecz jasna.

– Chcesz spróbować jeszcze raz? – zaproponował. – Tym razem bez skorupiaków i zadbamy, żeby nie zajęło to tyle czasu.

– Nie – odpowiedziałam. – Jestem pewna swoich ocen. Myślę, że to może pójść tak, jak jest.

– No cóż... – zastanawiał się, a po kilku sekundach dodał: – W porządku. Nie skończyliśmy posiłku, ale to może mieć dobry skutek. Skandal. Wszyscy będą o tym mówili.

– I dobrze. – Przełknęłam ślinę. – To twoje zdanie. Ty jesteś autorem.

Znowu żałowałam, że nie będzie tam mojego nazwiska.

Wyobraziłam sobie Michaela Saltza w przestronnym mieszkaniu z widokiem na Central Park. Usiłowałam domyślić się, co wahał tym razem. Może prażone ziarna z Butanu albo pastę ze sfermentowanej fasoli z Chin, albo tłusty pasztet z południa Francji. Cokolwiek robił, łatwo mu to przychodziło. A to moje życie rozpadało się na kawałki. Tylko przyszła praktyka u Helen i moje słowa w „New York Timesie” były dla mnie motorem do działania.

– Dwie gwiazdki wywołają szum – przeczuwał. – To interesująca myśl.

A co powiedział twój chłopak, kiedy spóźniłaś się na jego prezentację?

To zabrzmiało jak kolejna zasadzka. Odczekałam, aż emocje trochę się we mnie uspokoją.

– Wszystko dobrze się skończyło – skłamałam.

Kolejna chwila milczenia.

– Nieźle nam idzie. Nie zapominaj o tym. Czasami trzeba powalczyć, żeby uzyskać jasność obrazu.

Powalczyć! To było kluczowe słowo opisujące moje życie w tych dniach. Byłam nieprzygotowana na zatroskany, poważny ton Michaela, ale to właśnie on wiedział teraz najwięcej o moim życiu. I był kimś więcej niż szefem czy mentorem – był najlepszym przyjacielem. W takim samym stopniu, jak go nie lubiłam za szujowatość, za to, że nie mogę być autorką całego tekstu, nie mogłam go nienawidzić.

– Dlaczego zgodziłaś się przyjść na lunch, skoro wiedziałaś, że masz inne zobowiązania?

Rozejrzałam się po pokoju, mrużąc oczy, jakbym szukała wiedzy, której nie miałam.

– Myślałam, że uda mi się załatwić obie sprawy – odpowiedziałam i zaśmiałam się w duchu, bo w tamtym czasie była to prawda. Teraz jednak zdawałam sobie sprawę, że się okłamywałam, tak samo bezczelnie, jak kiedy powiedziałam Michaelowi Saltzowi, że „wszystko dobrze się skończyło”.

– Uważaj na takie sytuacje – poradził, jak mi się wydało, ze zrozumieniem w głosie.

– A jak tobie udaje się pogodzenie wszystkiego? – W tle usłyszałam głośne trzaski.

– Przepraszam cię, to popcorn – wyjaśnił. – Trzeba zacząć od tego, że mam mnóstwo tajemnic. Straciłem zmysł smaku. Ukrywam twoje istnienie. I w zasadzie powinienem być anonimowym krytykiem kulinarnym „New



York Timesa”. Po przekroczeniu pewnego punktu te sekrety przestają być zauważalne. Stają się drugą naturą.

– Druga natura – powtórzyłam.

Wyobraziłam sobie życie, w którym to byłoby codziennością. Spóźnianie się, przebieranie w toaletach, kłamstwa wobec ludzi, na których mi zależało.

Nie tego chciałam na dłuższą metę. Ale zaszłam już daleko i nie mogłam się teraz poddać. Zanim się obejrzę, będzie wiosna i odłożę ten semestr ad acta równie łatwo, jak płacę rachunki. Otrzymanie NWR będzie rekompensatą za wszystko.

– Na kiedy masz wyznaczoną operację? – zapytałam.

– Och, tak, to – jąkał się, jakby to była ostatnia rzecz, o której chciałby rozmawiać.

– Wszystko dobrze się układa?

– Hm... – westchnął. – Przeszedłem masę badań. Bardzo wyczerpujących. Operacja mózgu to poważny zabieg, a psychochirurgia to inna sprawa.

– Cieszysz się? Boisz się?

– Ach, nie, nie boję się. To jest... – Michael Saltz był zwykle wygadany, dlatego to jąkanie się wzięłam za dowód przerażenia. – Pacjenci poddani takiej operacji wyzdrowieli, zatem to obiecujące. Czekam po prostu na wiadomości ze szpitala o terminie, a tam z kolei czekają na zgodę Komisji do spraw Leków i Żywności, na wyniki badań i tym podobne. To takie... destabilizujące na swój sposób.

Nigdy nie rozmawiał ze mną tak szczerze. Wyobraziłam sobie, jak zmienia się sytuacja i staje się zgarbionym, zdezorientowanym pacjentem.

– A co mówią lekarze? Możesz nie mieć tej operacji? – W myślach widziałam już siebie jako autorkę recenzji, z nazwiskiem wydrukowanym w gazecie. Może Michael Saltz przekaże mi swoją rubrykę. Tworzyłabym

historię.

– Nie, nie, to nie wchodzi w grę – odpowiedział. A potem dodał, jakby czytał mi w myślach: – Z tańcem na moim grobie musisz jeszcze poczekać, Tiu Monroe.

Na stronie internetowej „New York Timesa” recenzja z Le Brittane była najczęściej komentowaną wiadomością. Zakładka z komentarzami po prostu eksplodowała. Setki ludzi pisały o tym na Twitterze, przesyłały sobie linki do niej. A potem, zaledwie kilka godzin po ukazaniu się recenzji, pojawiły się materiały o artykule Michaela Saltza, a później komentarze do artykułów o artykule.

Recenzja zaczęła żyć własnym życiem. Zaczęły się dyskusje na temat roli eleganckich restauracji, na temat nowego stylu pisania Michaela Saltza, a nawet na temat odpowiedzialnej hodowli ryb. Dałam początek czemuś wielkiemu i czułam się jak dyrygent przed orkiestrą. Czytana! Dyskutowana! Rebeliantka! To szokujące, jak łatwo można wstrząsnąć ludźmi, nawet jeśli nie ma się kontroli nad tym, co mówią.

Rozmowy w większości koncentrowały się na upadku kolejnej restauracji. Podobnie jak Madison Park Tavern La Brittane była legendą, a Nowy Jork pozbawiony dwóch czterogwiazdkowych restauracji przypominał drużynę bez dwóch gwiazd. Miastu odebrano dwie ikony. Pozostały tylko trzy czterogwiazdkowe restauracje. Zmieniłam charakter Nowego Jorku nie raz, ale dwa razy.

Buszowałam po Internecie, szukałam artykułów i blogów, wpisów na Twitterze. Do hasła La Brittane na Wikipedii dodano przełomową, dwugwiazdkową recenzję z „New York Timesa”. I wtedy pojawiła się nowa sekcja: Kontrowersje.

Upajałam się reakcją na recenzję. Byłam sama w pokoju, ale miałam wrażenie, że mam towarzystwo. Ludzie na mieście mówili do mnie. Słuchali

mnie. To była najprzyjemniejsza rozmowa, jaką miałam od tygodni, choć nikt nawet nie znał mojego imienia.

## ROZDZIAŁ 21

W czasie następnych trzech tygodni byłam z Michael'em Saltzem w trzech restauracjach. W Harpsichord, lokalu inspirowanym Szlakiem Appalachów, kelnerzy chodzili z laskami w rękach. (Jedzenie okazało się zaskakująco wyrafinowane, a mimo to swojskie. Idealne na późnojesienną pogodę. Dwie gwiazdki). W Crangteen, wzorowanej na oranżerii, goście mogli prosić o świeżo zerwane zioła. (Świeżo i smakowicie. Trzy gwiazdki). W Halloween poszliśmy do XB5, modernistycznej restauracji wabiącej nowym stylem molekularnej gastronomii, w której neurologicznie uwalniano smaki za pomocą odpowiednio dozowanych bodźców i rzeczywistych dań. Michael Saltz bardzo się nią ekscytował, ale wrażenie całości przypominało „zdisneyowioną” szpitalną kafeterię, co przeraziło nas oboje.

W „Timesie” bardzo rzadko nie przyznawano żadnej gwiazdki – bo skoro miejsce nie jest warte choćby jednej, to nie zasługuje na recenzję. Michael Saltz był jednak tak wzburzony tym, co tam przeżyliśmy, że sam napisał prawie całą recenzję, przez którą lokal pewnie będzie zamknięty w ciągu miesiąca.

Michael Saltz powiedział kiedyś, że krytycy kulinarni zwykle odwiedzają restaurację trzy, cztery razy, i piszą recenzję, a my chodziliśmy tylko raz i wydawaliśmy kategorię sady. Michael nie widział powodu do powtarzania wizyt. Był jak zawsze zasadniczy i zmuszał mnie do trzymania telefonu na stoliku. Obrażał moje wyjściowe kreacje. Groził mi i mojej karierze.

Ale nie przestawał publikować moich słów i zapraszać na obiady. A ja nie przestawałam z nim chodzić, bo to prowadziło mnie do Helen.

Moje życie się ustabilizowało i ograniczyło do trzech rzeczy: szkoły, Madison Park Tavern i odwiedzania restauracji z Michael'em Saltzem. Dochodziły do tego prośby do Giady o ubrania, która po prostu przysyłała mi pozycje z listy życzeń.

Po strachu przeżytym w La Brittane wiedziałam, że paranoja może przejąć nade mną władzę. Dlatego pilnowałam, żeby mój świat był mały i ograniczony. Na zajęciach byłam przyjacielska i zgodna, ale nie pozwoliłam sobie na zbliżenie się do kogoś lub okazywanie zainteresowania. Zaczęłam na dobre unikać Emerald. Widywałyśmy się nie dłużej niż dziesięć minut dziennie – jeśli w ogóle – i najczęściej nie zamieniałyśmy nawet słowa.

W końcu pewnego dnia w listopadzie Michael Saltz zaprosił mnie do restauracji, której się bałam.

– Bakushan? – powtórzyłam przez telefon.

– Tak, Bakushan. Kuchnia powinna być na wysokim poziomie i dobrze prowadzona... Przekonamy się o tym.

Wychodziłam właśnie z zajęć i ukryłam się w mało uczęszczanym korytarzu.

– Też tak myślę – wyszeptałam. – Ale nadal jest nowa. Moim zdaniem nie powinna być jeszcze recenzowana. Pascal Fox – czyli szef kuchni – prawdopodobnie potrzebuje czasu.

– Dałem im trzy miesiące, bo taką mam zasadę, i będę się jej trzymał. Widzieliśmy Pascala Foksa w Tellicherry miesiąc temu, a to znaczy, że już sobie pozwala na odprężenie. Poza tym słyszałem plotki, że obsługa jest snobistyczna, a kuchnia niechlujna. Wszystko dobrze wygląda na papierze, ale poznanie smaku to inna sprawa. Musimy tam iść i oświecić masy.

– Oświecić masy?

– Tak, nadać kierunek i jasność rozmowom o tej restauracji.

Wiedziałam, co miał na myśli, przynajmniej teoretycznie, ale sama nie

znałam kierunku ani nie miałam jasności, gdy chodziło o Bakushan. W mojej głowie ta restauracja istniała z dala od świata Michaela Saltza jako miejsce, gdzie nie byłam krytykiem, tylko zaprzyjaźnioną dziewczyną. Mniej więcej co tydzień miałam wiadomość od Pascala o nowych daniach. To mi o nim przypominało. Pewnego dnia zrobił omlet z jaja strusia na sześć osób. Rozśmieszał mnie i sprawiał, że byłam bliżej niego. Nie odpowiedziałam na żadnego esemesa, a on nie przestawał mi ich przysyłać. Nie pozwalałam sobie na spotkanie z nim sam na sam.

Za każdym razem, gdy dostawałam wiadomość od Pascala, pisałam do Elliotta. Na większość esemesów nie odpowiadał, a jeśli już, to pisał oschle „Ha” albo „OK”. I tak mu je wysyłałam. Nazwijcie to miłością. Poczuciem winy. Wiedziałam jedynie, że jeszcze nie mogę go sobie odpuścić.

– Nie zgadzam się – powiedziałam. – Bakushan nie jest jeszcze gotowa.

Nie chciałam tu robić tego „przebierania się i oceniania”. Chciałam, żeby Pascal przysyłał mi esemesy, żebym była w centrum jego uwagi, a jednocześnie mogła to kontrolować i się ukrywać. Bardzo chciałam się z nim zobaczyć, ale nie mogłam. Śledziłam go w Internecie i czytałam wszystko, co napisano o Pascalu Foksie.

– Jeśli chcesz odwiedzić to miejsce, to lepiej będzie, jeśli pójdziesz tam beze mnie – zaproponowałam.

– Nie gadaj bzdur. Musisz ze mną pójść – uciął krótko. – O ósmej wieczorem w przyszły wtorek. Nie spóźnij się.

– Zaczekaj! – zawołałam. Jeśli nie mogłam uniknąć tego obiadu, musiałam się wywinąć w inny sposób. Miałam na to cztery dni. – Czy powinnam jakoś inaczej wyglądać w Bakushan?

Miałam zamiar wyjaśnić dlaczego – przecież Pascal mógł mnie rozpoznać po spotkaniu w Tellicherry, poza tym pomyślałam, że to pomogłoby mi oddzielić „postać” krytyka kulinarnego od rzeczywistości

studentki – ale Michael Saltz nie chciał tego słuchać.

– Och! To znakomity pomysł! Rozjaśnij włosy i je obetnij. Polecam ci mojego nowego stylistę.

To, że potrzebowałam zmiany wyglądu, to jedno, a to, że ktoś zgadzał się na to bez chwili wahania, to zupełnie co innego. Tyle że Michael Saltz nie należał do osób liczących się z moimi uczuciami. Ale przynajmniej osiągnęliśmy porozumienie. Nadeszła pora na prawdziwą przemianę.

Jeszcze tego dnia wieczorem poszłam na Marcer Street i weszłam do gigantycznego salonu piękności, który wznosił się i obniżał już od wejścia. Przywitał mnie wysoki, przystojny mężczyzna.

– Tia, prawda? Poszalejmy. – Wprowadził mnie do gabinetu na zapleczu, gdzie w ciągu robiono różne zabiegi.

Nie traktował mnie inaczej, choć wiedział, że ktoś za mnie płaci. Przypuszczam, że takie klientki były na porządku dziennym – nową fryzurę i farbowanie włosów za pięćset dolarów dostawały jako prezent. Bawił się moimi włosami, unosił kosmyki, potem je puszczał, zanurzał w nich palce, żeby zbadać gęstość. Chodził wokół mnie niczym rzeźbiarz wokół bloku marmuru, albo – co byłoby lepszą metaforą wobec moich niesfornych włosów – jak matador przed bykiem.

– Powiedz mi, co byś chciała, kochanie.

Wtedy uświadomiłam sobie, że jest wspaniały – wysoki, ciemny, z mocną szczęką i włosami upiętymi w zaskakująco ładny męski kok. Kolejny okaz w gronie atrakcyjnych facetów. Czy to Nowy Jork? Czy też przyciągałam ich z jakąś siłą? Dwa miesiące wcześniej wydałoby mi się to niedorzeczne. Tyle że ta niedorzeczność stała się normą: pojawili się uderzająco przystojni mężczyźni, obiady w czterogwiazdkowych restauracjach, nielimitowane konto na zakupy w jednym z najlepszych sklepów na świecie.

– No więc... – zaczęłam cicho, jakbym chciała go przeprosić.

Kiedy pierwszy raz spotkałam Pascala, byłam wystraszoną dziewczyną. Ale teraz, po napisaniu kilku recenzji, dorosłam. Ta przemiana miała sprawić, że zobojętniałabym dla jego oczu. To powiedziałam Michaelowi Saltzowi.

Naprawdę jednak chciałam, żeby mnie zauważył. Żeby zobaczył, jak daleko zaszłam, jeśli chodziło o ubrania, wygląd i restauracje, które odwiedzam.

– Nie chcę już być dzieckiem – oświadczyłam głośno i zdecydowanie. – Chcę zwracać uwagę, być piękna, sexy i silna.

Stylista odsunął się na bok i popatrzył na mnie w lustrze.

– Kochanie, tak wyglądasz. Mogę cię jedynie ładnie uczesać.

Ostatecznie ufarbował moje czarne włosy na ciemny brąz z subtelnymi pasemkami w kolorze bursztynu. Proste kosmyki i kręcone pasma napuszył do stanu, który robił ze mnie prawdziwą laskę. Nie planowałam farbować włosów. Bo i po co, skoro urodziłam się z idealnym kolorem?

Teraz z lustra patrzyły na mnie inne oczy. W ostatnich miesiącach miałam kilka podobnych momentów: kiedy Emerald ubrała mnie do Bakushan i kiedy Giada robiła to samo u Bergdorfa. Kiedy zdecydowałam, że mogę iść z Pascalem do Bakushan i dać mu numer telefonu. No i teraz.

Byłam gotowa na ponowne spotkanie z Pascalem, gotowa pokazać się jako nowa osoba. Zdążyłam się już zmienić wewnątrz, a teraz odrobiłam zaległości w wyglądzie.

Kiedy wracałam do domu, miałam wrażenie, że ludzie na mnie patrzą. Włosy sprawiły, że czułam się bardziej elegancka. Byłam ubrana od góry do dołu, łącznie z bielizną, w markowe rzeczy. Obcasy szpilek lawirowały między płytami chodnika i dźgały asfalt. Nie przejmowałam się specjalnie, gdy któryś z obcasów utknął w kratce ściekowej – zawsze mogłam sobie zamówić nową parę butów.

Poszłam okrężną drogą i podziwiałam futro u Prady na SoHo.



Aż dwóch sprzedawców podbiegło do mnie. Płaszczyli się: pochylili się i ręce ułożyli jak do błagania.

– Dzień dobry pani – powiedział jeden.

– Pozwoli pani, że wezmę jej płaszcz – dodał drugi.

Jeszcze dwa miesiące wcześniej roześmiałabym się nerwowo i odpowiedziała, że nie, dziękuję. Byłam wtedy normalną dziewczyną! Ale tym razem pozwoliłam zdjąć z siebie płaszcz i rozglądałam się po sklepie. Nie mogłam tu niczego kupić – rachunek miałam otworzony tylko u Bergdorfa – ale oni o tym nie wiedzieli, a ja się nie zdradzałam.

Tego wieczora musiałam odrobić pańszczyznę w Madison Park Tavern. Już dawno porzuciłam porządną Jil Sander i teraz ubierałam się w luksusowe, ale skromne garsonki. Dzisiaj miałam kostium od Armaniego z broszką z kamienia księżycowego w kształcie gwiazdy.

– Alarm ślicznotowy! – Chad zagwizdał, kiedy weszłam do restauracji.

Krążył wokół mnie i gładził się po brodzie. Angel krzyknął na niego przez długość sali restauracyjnej:

– Zostaw dziewczynę w spokoju!

Chad uśmiechnął się głupkowato i klepnął mnie w ramię.

– Wiesz, że tylko tak się zgrywam, prawda? Świetnie wyglądasz. Inaczej.

Nadszedł Angel i zlustrował mnie od góry do dołu. Miałam już tę garsonkę wcześniej na sobie – nosiłam też inne, ładniejsze – i nigdy niczego mi nie powiedzieli. Włosy zaczesalam do tyłu na żel, dlatego nie dostrzegli nowej fryzury.

– Naprawdę dobrze wyglądasz. Już nie przypominasz tej ćwokowatej studentki.

Zaśmiałam się w duchu. Cieszyłam się, że zauważyli zmianę, jaka we mnie zaszła. Chciałam być lepsza we wszystkich sferach swojego życia, nie tylko tych łączących się z Michaeliem Saltzem i Pascalem Foksem.

Carey zauważyła mnie i uściskała.

– Cześć. Spróbuj tego.

Odeszliśmy od zespołu, a ona podała mi kostkę, która wyglądała jak pianka pokryta trocinami.

– Co to jest?

– To nowa potrawa szefa kuchni, nazwa się „Hak ci w smak, Michaelu Saltzu”.

– I tak jest zapisane w menu? – Zachichotałam.

– Ha! Trochę cię poniosło. To jest w podtekście. – Carey uśmiechnęła się.

– Darling doskonalili menu od czasu tamtej recenzji i teraz pokazuje swoje dokonania. Ludzie wariują na punkcie tego.

Włożyłam kostkę do ust. Była miękka na zewnątrz jak pianka żelowa, ale im bliżej środka, tym stawała się twardsza. Miała w sobie wizjonerstwo Darlinga, ujawniane przy jego najlepszych przepisach – smakowała jarzynami, słońcem i uprawnym polem. Nie potrafiłam jednoznacznie określić smaku. Trochę jak karczoch, trochę gorzkawe zielone warzywo, trochę coś kremowego.

– Co to jest ? – zapytałam.

Carey uniosła brwi.

– Czytałaś Wiki?

– Tak! – Roześmiałam się.

Ile nocy spędziłam na jej stronach, klikając na linki ze składnikami, inne restauracje, nowojorskie tradycje kulinarne. To było najlepsze istniejące źródło wiedzy.

– To relik z czasów pracy Darlinga we Vrai. – Carey starała się mi pomóc.

– W porządku, nic nie mów – odpowiedziałam.

Obracałam w ustach coś, co przypominało drewniane kosteczki.

Wyczuwałam orzechy włoskie i efemeryczny posmak płatków czekoladowych.

– Orzech włoski. Karczoch. Kapusta sarepska?

– Właściwie to bób. – Carey promieniała.

– Pyszne! Teraz sobie przypominam, że o tym czytałam.

Carey wyprostowała się i spoważniała, a taka nagła zmiana w jej postawie wytrącała mnie z równowagi. Przestała się uśmiechać.

– Bo powinnaś czytać – powiedziała. – Może ta recenzja nie była taką złą rzeczą. Matthew gotuje teraz tak dobrze, jak w życiu mu się nie udało. To powinno zostać docenione.

– I na pewno będzie – odparłam. – To jest naprawdę dobre.

Carey pokręciła głową, jakbym jej nie zrozumiała.

– To jest niewiarygodne, Tia. Wiem, że to wiesz. – Podała mi kartkę papieru z adresem URL i hasłem dostępu. – To dostęp admina do Wiki. Wiem, że masz uszy i oczy szeroko otwarte, podobnie jak ja. Dlatego dopisuję do twoich obowiązków zajmowanie się danymi. Możesz teraz umieszczać posty na stronie. – Zrobiła długą, znaczącą przerwę, a ja mogłam jedynie przełknąć ślinę i mieć nadzieję, że zmieni temat.

– W każdym razie – odezwała się tonem, który wskazywał, że wróciła do zwyczajnego poziomu rozmowy – żalowaliśmy, że nie było cię na degustacji.

– Była degustacja? – zapytałam. – To chyba zostałam skreślona z listy. – Od czasu kiedy Gary Oscars miał mnie na muszce, coraz rzadziej zapraszano mnie na jakiegokolwiek wydarzenia. Zdarzały się dni, że pracowałam w szatni i wychodziłam po skończeniu zmiany, nie zamieniwszy ani słowa z nikim z personelu. Kilka razy nie przyszłam, wymawiając się chorobą, bo musiałam spędzić czas z Michaeliem Saltzem albo śpieszyłam się, żeby napisać dla niego tekst.

– Och – odezwała się Carey. – Przepraszam... chodziło mi... – Chad

i Angel podeszli do nas, a ona spojrzała na nich, jakby chciała spytać: Czy któryś z was, chłopaki, może mi pomóc?

– Nie ma o czym mówić, wszystko w porządku – odpowiedziałam, ale poczułam znane ukłucie żalu, że ominęło mnie coś dobrego. – Zastanawiałam się, kiedy w ogóle przestaną mnie zapraszać na cokolwiek.

– Gary Oscars to drań, który ma uprzedzenia nawet do własnego tyłka – powiedział Chad.

Angel nigdy nie powiedziała by czegoś tak chamskiego w restauracji, ale widać było, że się z nim zgadza.

– Nie przejmuj się tym, Tia. Któregoś dnia dostaniesz to, na co zasługujesz.

Starał się być miły, ale przeszedł mnie dreszcz. Dostanę to, na co zasługuję? Nie byłam zbyt pewna, co to będzie.

## ROZDZIAŁ 22

Następnego wieczora poszliśmy z Melindą na drinka do jednego z barów na dachu, ogrzewanego palnikami gazowymi, rozstawionymi co kilka metrów. Powietrze było czyste i rześkie, jakby oddychało się samym niebem, a nie gęstymi, śmierdzącymi wyziewami znajdującymi się poniżej. Nie musiałyśmy nawet wiele rozmawiać. Samotność pod gwiazdami nam wystarczała.

Wróciłyśmy do domu i zastałyśmy Emerald czytającą jakiś magazyn w salonie.

– Cześć, dziewczyny – powiedziała. – Wiecie, gdzie jest Elliott? Mam jutro jechać do ogrodów botanicznych, ale zamknęli stację na Bedford Park Boulevard.

Krew napłynęła mi do twarzy, zaparło mi dech. Powtarzałam sobie, że od miesiąca się z nim nie spotykam. Nie miałam prawa uważać go za swojego chłopaka, a jego związek z Emerald plątał mi się w myślach. Po co jechała do Elliotta do pracy? I dlaczego pytała mnie, jak tam dojechać? Żeby namieszać mi w głowie?

Na szczęście Melinda włączyła się do rozmowy.

– Em. Masz telefon. Dlaczego do niego nie zadzwonisz?

Nie byłam pewna, czy chciała mnie chronić, czy po prostu gardziła Emerald i była ośmielona drinkami. Jakkolwiek było, sprawiła mi przyjemność tym, co powiedziała.

– W poooooorządku – Emerald przewróciła oczami. – Zresztą i tak już spadam. Do zobaczenia, dziewczyny.

Wzięła jedną ze swoich męskich marynarek, fedorę i wyszła. Poszliśmy

z Melindą do mojego pokoju. Opadłam na łóżko, a ona usiadła na fotelu przy biurku i zaczęła się na nim obracać. Pytanie Emerald o Elliotta tłuło mi się po głowie.

Może nadeszła pora, żeby ponownie ocenić sytuację. Odpoczywaliśmy od siebie z Elliottem, nie zerwaliśmy. W moim życiu sprawy jakoś się ustabilizowały. I choć stało się tak głównie dlatego, że nie było go obok mnie, nie musiałam więcej kłamać. Moje życie kolebało się między wolnością i samotnością. Przetrwałam bez niego, ale to nie oznaczało, że za nim nie tęskniłam.

Myślałam o Elliotcie od przypadku do przypadku i zwykle w niespodziewanych momentach, jak wtedy gdy obracałam w ręku długopis dokładnie tak, jak on to robił – trzy obroty i przerwa, trzy obroty i przerwa. Albo kiedy mijalam wolontariuszy w parkach miejskich, gdy grający na żywo gitarzysta zagłuszał otoczenie, albo gdy jadłam szaszłyk z kurczaka. Jego obraz pojawiał się przed oczami za każdym razem, gdy patrzyłam na podręczniki z Uniwersytetu Nowojorskiego, bo bardzo mi pomagał w przyjęciu na studia podyplomowe.

Mimo tych wspaniałych wspomnień nie byłam gotowa na rozmowę o naszej przyszłości. Nie wiedziałam, czy będę w stanie ożywić nasz związek. A gdyby się to nam udało, to czy naprawdę tego chciałam?

Jęknęłam i zakryłam twarz dłońmi.

– Hej, mała! – zawołała Melinda, podając mi kieliszek wina. – Odpuść sobie. Tu jest Nowy Jork. Jesteś superlaską bardziej niż kiedykolwiek. Nie wiem, co się z tobą dzieje, i nie musisz mi tego mówić, ale posłuchaj mojej rady: najlepsze, co można zrobić, żeby z czymś – albo kimś – sobie poradzić, to zacząć od nowa.

Prawie nie znała Elliotta, a ja prawie nic jej o nim nie opowiedziałam. Próbowwała doradzać mi na swój niejasny sposób i musiałam docenić jej

wysiłek.

– Umysł jest jak woda – mówiła dalej z kieliszkiem wina w ręku. – Zawsze dąży do wyrównania poziomu. Jeśli następuje odpływ... – Upiła duży łyk i natychmiast sobie dołała. -...musisz to czymś uzupełnić. Twój umysł nawet nie zauważy różnicy.

Może i umysł nie zauważy, ale co z sercem? Nic nie odpowiedziałam i w tym momencie dostałam esemesa.

*Co muszę zrobić, żebyś zwróciła na mnie uwagę? Spotkaj się ze mną w Rye Lounge.*

Melinda wyrwała mi telefon z rąk.

– Nieznany numer? Nie za dobrze mi to wygląda.

Nigdy nie odpisywałam Pascalowi. Ale właściwie dlaczego nie? Dlaczego cały czas trzymałam się odpływu? Zwłaszcza teraz, gdy idealna fala czekała tylko, żeby uderzyć o brzeg.

– Och, to taki jeden facet... Pascal. Mój... przyjaciel.

– Przyjaciel? To idź w to, mała! Wyjdź na miasto, zabaw się, dobra? – Wstała i ruszyła do swojego pokoju. – Pokaż wszystkim tę swoją śliczną dupcię.

Spojrzałam na esemesa od Pascala. Takie wyjście byłoby nawet przyjemne. Odpowiedziałabym na jego wiadomości i znowu się z nim zobaczyła. Przez ostatni miesiąc Michael Saltz nabrał do mnie większego zaufania i nawet nie podejrzewał, że dostaję esemesy od Pascala.

Miło będzie nie być samej.

Zanim się nad tym głębiej zastanowiłam, odpisałam, że się z nim zobaczę. Włożyłam obcisłe dzinsy i szyfonową bluzkę z Tibi, a potem wyszłam z mieszkania.

Po drodze wpadłam na Emerald wracającą z miejsca, do którego poszła.

– O rany, gorący towar! Wychodzisz? – Chwyła mnie za ramię, jakbym

była wariatką, która uciekła ze szpitala psychiatrycznego.

– Tak! Wychodzę – odpowiedziałam z dumą. Nigdy nie miałam spotkań po tym, jak Emerald wracała do domu. – Idę do Rye Lounge.

– Rye Lounge? Nigdy nie słyszałam.

Ja też nie, ale przyjemnie było wiedzieć, że Emerald nie ma o czymś pojęcia.

– Och, to nowe miejsce.

– Super – powiedziała. – No to do zobaczenia.

Z każdym krokiem czułam się coraz bardziej podekscytowana. Zerkiałam na dziewczyny, żeby złapać wskazówki, jak się zachowywać. Czy byłam dość wyluzowana? Atrakcyjna? Czy powinnam rozpiąć trenecz, choć panował przejmujący ziąb? Głupio się czułam, że nie wiem tak podstawowych rzeczy, ale zaczęłam chodzić z Elliotem na pierwszym roku i dotąd tkwiłam w naszym rajskim kokonie. Nie wiedziałam, co w Nowym Jorku oznacza „wyjść na miasto”, ale chciałam się tego dowiedzieć... poznać bar po barze, restaurację po restauracji.

W końcu dotarłam na miejsce i zobaczyłam Pascala, pochylonego nad drinkiem w jednej z łóż. W barze panował półmrok i było... zwyczajnie. Bez błyskotek i efekciarstwa. Można by pomyśleć, że zapełniają go okoliczni mieszkańcy i pracownicy, którzy wracali do domu. Tu nie musiałam się obawiać, że wpadnę na Michaela Saltza, tego mogłam być pewna. Czułam się za dobrze ubrana w tym miejscu, ten mały bar nie wydawał się wyjątkowy pod żadnym względem – miał tylko zwykłe trunki i kilka zdjęć Nowego Jorku.

Pascal nie zauważył mnie w pierwszej chwili, dlatego mogłam przyglądać mu się, pochylonemu nad stolikiem.

Ludzie zawsze przyglądają się modelkom, szefom kuchni i w ogóle sławnym ludziom z myślą o historiach opisywanych w magazynach –



o premierach kinowych, otwarciach restauracji i wyjątkowej urodzie albo strojach gości. W takiej zwyczajnej scenerii Pascal wyglądał po prostu na samotnego człowieka. Tym bardziej go polubiłam.

Dostrzegł mnie dopiero, gdy delikatnie poklepałam go po ramieniu.

– Och! – Poderwał się z miejsca i mnie objął. Przez skórzaną kurtkę czułam bicie jego serca. A może to było moje serce?

– Tia! Ależ mi zrobiłaś dzisiaj przyjemność. Pięknie wyglądasz! Siadaj. Miałaś dobry dzień? – Skinął głową do barmana, który zaczął przygotowywać mi drinka.

Smutek Pascala gdzieś przepadł, teraz cały był w uśmiechach i tryskał humorem. Odpięte mankiety jego koszuli odsłaniały hipnotyzujące tatuaże.

Usiadłam wygodniej. Uwielbiałam to, że zapytał o mój dzień. Uwielbiałam, że zamówił już dla mnie drinka i że byliśmy tutaj, obok siebie, mając na celu... Co? Rozmowę, rozmowę, wbijałam sobie do głowy. Nie powinnam pozwolić sobie na myślenie, które przekraczałyby tę granicę. Odsunęłam od siebie określenia w rodzaju: randka? wstęp do czegoś więcej? – i uznałam je za trudne do sprecyzowania i mało istotne, ale nie na tyle, żebym nie mogła czerpać z nich radości.

– Hm... studia podyplomowe są trochę jak narkotyk – powiedziałam, kiedy kelner przyniósł mi drinka. – Komuś takiemu jak ty mogą się wydawać stratą czasu. Czasami sama je też tak odbieram.

– Czeka, czeka. Dlaczego to umniejszasz? Uniwersytet Nowojorski to wspaniała uczelnia. Podobno mają najlepszy w kraju program nauczania na wydziale nauk o żywieniu.

Kiedy mu powiedziałam, że studiuje na Uniwersytecie Nowojorskim?

Ta myśl pojawiła się w jednej chwili i znikła, ustępując pola rozmyśleniom o Pascalu.

Odstawił swojego drinka na blat i popatrzył na mnie z troską. Dlaczego

umniejszałam swoje osiągnięcia? To on sprawił, że chciałam się stać lepszą wersją własnej osoby- bardziej pewną siebie, wyżej się oceniającą. Ale też ładniejszą, modniej ubraną, lepiej zorientowaną w świecie, w którym on był jednym z głównych graczy. Podobało mi się to, kim stałam się w jego oczach.

Westchnęłam.

– Chyba jestem szczęściarą. Mam fajną praktykę. A to rzadkość na pierwszym roku.

Popatrzył na mnie porozumiewawczo, w sposób, jaki nieczęsto się zdarza. Jakby odzwierciedlał moje emocje, wzmacniał je i wywoływał kolejne. Spojrzałam na niego.

– Bardzo lubisz jedzenie, prawda? – spytał. – Czy tym chcesz się zajmować w życiu?

– Chcę pisać o jedzeniu – odpowiedziałam szczerze. I dodałam już swobodniej: – Chcę, żeby ludzie... mnie usłyszeli. – Kiedy to wypowiedziałam, zawstydziałam się. Tak głupio to zabrzmiało. To jasne, że prawie wszyscy chcieli, by ludzie ich słuchali.

Wyraz twarzy Pascala złagodniał. Położył łokieć na stoliku i popatrzył na mnie z uwagą.

Dlaczego mówiłam mu to wszystko? Nikomu dotąd o tym nie wspomniałam – ani Elliottowi, ani przyjaciółkom, ani rodzinie – nikomu.

Pascal lekko się uśmiechnął.

– Pewnie myślisz, że to śmieszne? – Zaczęłam się pocić pod szyfonową bluzką.

– Nie, wcale tak nie myślę. Podoba mi się twoje zaangażowanie. Jestem szczęśliwy, kiedy spotykam ludzi, którzy wiedzą, czego chcą, i to realizują. Zwłaszcza kiedy są tak piękni jak ty.

Wycofałam się do cienia łoża. Przy nim naprawdę dobrze się czułam.

– Pogoń za marzeniami może przerażać, ale kluczem do sukcesu jest otoczenie się ludźmi, którzy służą wsparciem – powiedział. – Moi rodzice uwielbiają gotować. Mama pochodzi z Filipin, ojciec jest Francuzem – to dwie kultury jedzenia. Postawili mnie na kulinarnych torach, a ja nigdy nie oglądałem się za siebie.

– Och! – westchnęłam. To dlatego był trochę podobny do mnie. – Ja też jestem mieszańcem – dodałam.

Uśmiechnął się nieśmiało.

– Wiem – przyznał.

Zarumieniłam się.

– Kiedy byłem w szkole, nigdy nie chodziłem na imprezy ani nie prowadziłem się z kumplami – mówił dalej. – Wolałem zostać w domu i gotować. Jako dziecko uważałem, że jestem jakiś dziwny, ale też dotarło do mnie, że to jest moim celem na tym świecie, że dla własnego dobra powinienem dokładnie to poznać. – Akcent Pascala nie był do końca francuski, do tego słyszałam w jego głosie nutę rozmarzenia.

Wzięłam drinka, brązowy płyn na bazie whisky, znacznie mocniejszy od tego, co zwykle pijałam, ale przełknęłam bez trudu. Pozwalałam, żeby kolano Pascala dotykało mojego kolana.

– Zawsze chciałeś być szefem kuchni?

Pascal ogryzał paznokcie! Był uroczy, i taki prawdziwy. W prasie przedstawiano go jako pewnego siebie mężczyznę, który zna najmodniejsze miejsca, wie, gdzie bywać i tak dalej. A oto siedział przy mnie skromny i rozsądny facet, i zamyślony opowiadał:

– Myślę, że tak. A jeśli nie szefem kuchni, to tak jak ty, chciałbym pisać o jedzeniu. Zawsze chciałaś pisać?

Przeraziłam się potęgą drzemiacą w fakcie, że ktoś chciał mnie słuchać. Cały semestr minął mi bez jednej prawdziwej, poważnej rozmowy.

A dlaczego? Co mogło być złego w takiej rozmowie?

Po raz pierwszy od miesiący zapuściłam się w ciemne zakamarki.

– Tak, zawsze chciałam zostać pisarką. Ale jeszcze bardziej zawsze chciałam mieć to coś. Coś, co mnie definiuje.

Fuj, to brzmiało strasznie kulawo. W chwili gdy się odezwałam, już żałowałam tonu desperacji w słowach. Żałowałam, że nie mogę żonglować słowami pozbawionymi treści jak Melinda albo powiedzieć czegoś z niezachwianą pewnością siebie Emerald. Pascal położył mi rękę na udzie i do razu wiedziałam, że to, co wyszło z moich ust, było w porządku i on to zrozumiał.

– ...coś, co nadaje mi znaczenie – dokończyłam.

Ścisnął moje kolano.

– Nie jesteś sama.

Równie napaleni jak w czasie gotowania w Bakushan tym razem prawie się nie dotykaliśmy. Gadaliśmy do późnej nocy. W taki sam sposób, w jaki otworzyłam się przed Michaelem Saltzem w piwnicy restauracji, teraz nie kryłam niczego przed Pascalem. Mówiłam o moich marzeniach, rzeczach bardzo intymnych. Nie miałam pewności, czy w trakcie rozstania z Elliottem to było w porządku, i wiedziałam też, że Michael Saltz uznałby to za niedopuszczalne, ale szybko wyparłam te myśli. Łatwo było rzucić się w to głową w dół, w tę ekstazę wywołaną świadomością, że ktoś mnie słucha, że jestem magnesem dla kogoś, kogo podziwiam.

Oczywiście, podobało mi się to, że jest sławny i atrakcyjny. Niemniej jednak aż do tej chwili nie zdawałam sobie sprawy, w jakim napięciu żyłam przez całą jesień. Przy nim wyluzowywałam się.

Skończyłam drinka, którego dla mnie zamówił, i poprosiłam o następnego. A za piętnaście czwarta nad ranem, kiedy barman ogłosił, że podaje ostatnią kolejkę, wzięłam jeszcze jednego. Przegadaliśmy z Pascalem

całą noc, a potem odprowadził mnie pod dom. Byliśmy zmęczeni, ale nie tak pijani, jak się spodziewałam. Chciałam go dotykać i czułam, że on też pragnie mnie dotykać. Powietrze było rozrzedzone i halucynogenne, jakbyśmy znajdowali się na dużej wysokości.

Przed moją kamienicą Pascal westchnął i objął mnie w talii. Był ode mnie znacznie wyższy, kołysał mnie w obie strony. Pochylił głowę, ja uniosłam swoją. I wtedy, nie przejmując się światem, pocałowaliśmy się.

Jego usta były zaskakująco delikatne. W ostatnich czterech latach całowałam się jedynie z Elliottem, a wszystkie pocałunki przed tym były żenująco nieudane. Usta Pascala były tak inne, pełne i napięte. Kiedy dotarł do talii, czułam, że jestem miękka jak wosk.

Elliott całował delikatnie, jego usta poruszały się niczym mrówka po liściu. Zaś Pascal naciskał i cofał się, a ja dyszałam i pragnęłam go. Z każdą sekundą miałam wrażenie, że tracę kontakt z ciałem i umysłem. Czułam się jak w ekstazie, byłam inną osobą.

I wtedy go usłyszałam.

– Tia! – rozległ się głos na ulicy i dostrzegłam postać poruszającą się trochę niepewnie.

Było późno, nie pomyślałam, że to może być on. Zostałam przyłapana. I to nie przez Melinę albo Emerald, albo Michaela Saltza, ale przez kogoś, na kim naprawdę mi zależało.

Wracał najprawdopodobniej z nocnej zmiany w laboratorium. Miał ze sobą koszyk kwiatów. Pomyślałam, że to krokusy. Przyszło mi do głowy, że jeśli będę stała nieporuszona, nie rozpozna mnie. Ale tak jak ja znałam jego sposób chodzenia, tak on znał moje ruchy. Nie mogłam się odwrócić, żeby sprawdzić, co robi Pascal. Stałam nieruchomo, czekając, aż odejdzie, bo uzna nas za parę nieznajomych, których zobaczył w nocy.

Elliott. Patrzył na mnie, a ja oczywiście znałam nie tylko jego chód.

Znałam też wyraz twarzy, który zmieniał mu rysy, gdy marszczył czoło. Gwałtownie przełykał ślinę, jakby ktoś walnął go w brzuch. A potem się odwrócił.

Co ja narobiłam?

– Elliott! – zawołałam za nim, ale głos mi się łamał i zanikał.

Zostawiłam Pascala i pobiegłam za Elliottem. Czułam ucisk w brzuchu, oddech urywał mi się w zimnie nocy.

Obrócił się gwałtownie, a jego niebieskie oczy błyszczały od łez.

– Chciałaś, żebyśmy zrobili sobie przerwę. Po co? Żeby to robić? – zaczął szeptem, a skończył krzykiem.

Nie widziałam go od miesiąca. Prawie z nim nie rozmawiałam. Uderzyło mnie, że jego twarz, ciało i głos wydały mi się jakby obce. Straciliśmy coś.

– Elliott, ja...

– Czym jest dla ciebie ta przerwa tak naprawdę? Myślałem, że chodziło o to, żebyśmy poukładali sobie w głowach. Przemyśleli wszystko na swój sposób. Ale gdybym wiedział, że chcesz wykorzystać tę okazję, żeby...

– Elliott. Ja... to po prostu...

– Kto to... – Wskazał Pascala, stojącego po drugiej stronie ulicy, który trzymał ręce w kieszeniach i patrzył na chodnik.

– On jest... szefem kuchni.

– Szef kuchni... – powtórzył Elliott. W tym momencie coś w nim zaskoczyło. – Och, racja! Racja! Dlaczego nie wpadłem na to wcześniej, do cholery! To koleś z Bakushan, który robi te pieprzone cukierki ze ślimaków i lody z kiszanej kapusty.

Zamknęłam oczy i stałam jak skamieniała, szukając rozpaczliwie słów, które mogłabym z siebie wydusić.

– Teraz to wszystko nabiera cholernego sensu. Przez całą jesień byłaś jakaś dziwna, a ja nie mogłem tego w żaden sposób określić. Chodziło

o Helen, o mnie, o szkołę albo Emerald, nie wiem! Ale przy tym gościu nareszcie jesteś szczęśliwa.

Nie mogłam zareagować, bo odpowiedź brzmiała: tak.

Zatrzymał się, wyprostował na pełną wysokość, jakieś piętnaście centymetrów powyżej mnie, jakby chciał mnie upokorzyć, pokazać swoją wyższość.

– Teraz rozumiem. Taka właśnie jesteś.

Samotny cień po drugiej stronie ulicy odwrócił się. Pascal odchodził.

Teraz przyszła kolej, żeby coś powiedzieć. Ale jakich słów mogłam użyć?

Tej nocy całowałam innego mężczyznę i wpuściłam go do serca. Ukrywałam swoje drugie życie przed Elliottem i nie widziałam wyjścia z tej sytuacji.

– Poddaję się – powiedział Elliott. – Zapomnij o przerwie. Jesteś straszna i nie chcę mieć z tobą nic wspólnego.

Kiedy wchodziłam po schodach, myślałam o łzach Elliotta, które nagle zaczęły spływać mu po twarzy.

O tym, jak Pascal wpatrywał się we mnie w ciemnym barze.

O tym, jak Elliott był ze mną na dobre i na złe.

O tym, jak Pascal położył mi rękę na kolanie.

O wyrazie twarzy Elliotta, kiedy zobaczył mnie całującą innego mężczyznę. Za każdym razem, gdy o tym myślałam, coś ścisnęło mnie za serce. Jeszcze kilka miesięcy wcześniej byłam zakochana w Elliotcie. Nowy Jork miał być miejscem na ziemi, gdzie moglibyśmy być sobą i ze sobą.

Ale to był dawny plan. Dawnej Tii.

Choć sama myśl o skrzywdzeniu Elliotta była okropna, czułam jednocześnie ulgę. To dobrze, że pozwolił mi odejść. Przerwa to za mało. Tak naprawdę zrezygnowałam z niego w chwili, kiedy spoczął na mnie wzrok

Michaela Saltza.

Kiedy wróciłam do pokoju, zauważyłam esemesa od Pascala.

*:( Mogę Ci jakoś pomóc?*

Tak. Odpisałam:

*Możesz do mnie przyjść?*

Nie chciałam kolejny raz się potykać. Chciałam przejąć władzę i kontrolę nad swoim życiem. Pół godziny później Pascal stał przed moimi drzwiami z torbą ptysi, które dopiero co upiekł. Zjedliśmy je u mnie na łóżku, obsypując cukrem pudrem ubrania, potem bieliznę, a na końcu nasze nagie ciała.

– Kim był ten człowiek na ulicy?

Usta Pascala wędrowały od mojego obojczyka do karku i płatków uszu. Ręce trzymaliśmy na swoich pośladkach. Przytulaliśmy się do siebie tak mocno, jak to było możliwe, aby stać się jednością.

– Nikt ważny – odpowiedziałam.

Nikt, powtarzałam sobie. Nikt. Nikt.

Noc była cudowna. Jak nigdy dotąd. Urodziłam się na nowo.

Zasnęłam, popłakując bezgłośnie u boku Pascala. Rano czułam się znacznie lepiej. Pocałunki Pascala zmieniły mnie w inną osobę. Seks z nim dopełnił moją przemianę.



## ROZDZIAŁ 23

Michael Saltz załatwił nam stolik w Bakushan, choć nie prowadzono tam rezerwacji. Zatrudnił „kolejkowicza”, który stał za nas przed frontem, a potem, kiedy przyjechaliśmy, przekazał stolik.

– Dzięki za stanie w kolejce, Hank.

– Nie ma problemu – odpowiedział Hank z przejęciem, jakby czekanie w długiej kolejce, żeby potem ktoś inny przejął miejsce i zjadł wykwintny obiad, było niesłychanym zaszczytem. – Miłego wieczoru... – Puścił do nas oko, a my uśmiechnęliśmy się trochę nieporadnie.

Z drugiej strony czekanie kilka godzin nie było czymś strasznym. Po początkowej ekscytacji ludzie stwierdzali, że Bakushan nie była warta szumu, jaki wokół niej powstał, a jak wcześniej powiedział Michael Saltz, obsługa okazała się snobistyczna, a jedzenie nierówne. Mnie te opinie wchodziły jednym uchem, a wylatywały drugim.

Kiedy położyłam telefon na stole, dostrzegłam Pascala w kuchni i poczułam, jak mocno go pragnę. O czym myślał? Kiedy znowu się zobaczymy? Marzyłam, żeby zabierał mnie do słynnych restauracji, odkrywał przede mną tajemnice zza barów, które znali tylko ludzie z restauracyjnego środowiska. Nie chciałam już nigdy udawać kogoś innego. Wydawało mi się szaleństwem, że trzy noce wcześniej odkrywaliśmy przed sobą najgłębsze zakamarki duszy i ciała, a teraz siedziałam w jego restauracji, mając na sobie godne politowania przebranie: klasyczne spodnium pasujące do równie klasycznego garnituru Michaela Saltza. Uszlibyśmy śmiało za bankowców, ale tu, w East Village, w Bakushan, wyglądaliśmy żałośnie sztywno.

Od czasu kiedy tu jadłam z Elliottem i Emerald, menu zmieniło się

radykałnie. Nawet jeśli danie nie było zupełnie nowe, miało nowe składniki. Czułam się trochę rozczarowana, że flądra z lubczykiem nie figurowała w jadłospisie, ale może Pascal trzymał ją na jakiś wyjątkowy wieczór.

– W jaki sposób składa się zamówienia w miejscach tego typu? – zapytał Michael Saltz tonem zawodowca i sam odpowiedział: – Bierze się wszystkie obowiązkowe dania. Oczywiście te, które przyciągają ludzi. Wszyscy, którzy czytają o Bakushan, chcą się czegoś dowiedzieć o konkretnych daniach. Potem bierze się coś najdroższego i najtańszego, bo to daje obraz tego, co mają. Bierzesz potrawę wegetariańską, potem najmodniejszą, następnie najbardziej uwielbianą i najbardziej krytykowaną. A potem zamawiasz coś takiego, jak to. – Przechylił do mnie menu i pokazał palcem miejsce na stronie.

– Polędwica Wellington – przeczytałam na głos.

Dania w jadłospisie miały dłuższe opisy, a to było potraktowane wyjątkowo surowo.

– Właśnie. Z tą potrawą coś jest na rzeczy. I jeszcze z tą drugą – powiedział, wskazując inne miejsce.

– Paszteciki z selerem, cytryną, wodą sodową oraz orzeszkami piniowymi i guanciaie – przeczytałam. – Guanciaie to podgardle wieprzowe. Czytałam o nim jako o „nowym bekonie”, ale jeszcze go nie próbowałam.

– Smak z opisu brzmi paskudnie, zgodzisz się chyba? – stwierdził Michael Saltz i spojrzał na Pascala Foksa, jakby chciał go o to obwinić.

Miałam ochotę powiedzieć: „Założę się, że są cudowne!” albo „To najbardziej twórcze danie, jakie widziałam w menu restauracji!”, bo w to wierzyłam i chciałam ochronić Pascala. Byłam w stanie to zrobić.

– I dlatego to właśnie ty je zamówisz – zarządził Michael Saltz. – Spróbujesz tego, czym szef kuchni chce sięgnąć gwiazdek.

– Pascal jest w tym bardzo dobry – odpowiedziałam, prostując plecy.

Mój głos brzmiał spokojnie i kategorycznie. Nie było w nim śladu drżenia. Byłam z siebie dumna, że słowa coraz częściej ulegały mojej woli.

– Pascal? Masz nową fryzurę i kumplujesz się z szefami kuchni? Zapomniałem, że trochę z nim flirtowałaś w Tellicherry. – Michael Saltz wzruszył ramionami. – O ile wiem, Pascal nie był znany ze śmiałych pomysłów w poprzednim miejscu pracy. To dla niego zupełnie nowe pole. Sporo ryzykuje.

Zmarszczyłam nos, dostosowując się do reguł jego gry.

– Wiem, uniknęliśmy tam wpadki. Ale tu jest po prostu... Wyczuwam czterogwiazdkowe wibracje. Teraz potrafię dostrzec różnice. Miałeś rację w sprawie Tellicherry z trzema gwiazdkami.

Michael Saltz uśmiechnął się szeroko.

– Och. Dobrze, dobrze. Uczysz się. Nigdy nie ufałem głosowi ludu. Może to miejsce jest... – Rozejrzał się wokół niemal ostentacyjnie.

Samochody są na benzynę lub ropę, a Michael Saltz jest napędzany własnym ego. Ponieważ jednak praca wymagała od niego anonimowości, mógł się popisywać jedynie przede mną. Miałam zamiar to wykorzystać do własnych celów.

– Jakie były te poprzednie restauracje Pascala? Czytałam o nich, ale jakoś się nie złożyło, żebym mogła je odwiedzić. Ty masz za sobą wizyty w tylu restauracjach, że nikt cię nie przebije.

Starałam się, żeby zabrzmiało to tak, jakbym nie zajrzała do tamtych lokali tylko dlatego, że nie miałam do nich po drodze, a nie z prawdziwego powodu – tego, że jeszcze nie tak dawno byłam dziewczyną z Yonkers, której rodzice uważali, że restauracje to największy przekręt na świecie. Zrobiłam to, żeby chronić poczucie własnej wartości, to pewne, ale też chciałam, żeby Michael Saltz odniósł wrażenie, że rozmawia z przymilnym naśladowcą.

– Och, Tia. To była klasyka – jak z książek – odpowiedział, ulegając moim czarom. – Piękne jedzenie, dobry Boże. Ale poziom kreatywności nie przekraczał takiej skali. – Ustawił dłonie w odległości około pięć centymetrów od siebie. – A menu tutaj jest jak to. – Rozsunął ręce na szerokość stolika i wzruszył ramionami, jakby chciał powiedzieć: więc co on tu ma?

Obserwowałam Pascala z miejsca przy stoliku. Nie wahał się przy żadnej potrawie ani też nie wracał w poprzednie miejsce, bo czegoś zapomniał. Widziałam, jak poruszał ustami i wtedy zrozumiałam, dlaczego muzyka grała tu tak głośno – żeby goście nie słyszeli jego ciągłego pokrzykiwania. Podziwiałam jego muskulaturę i skomplikowany sposób, w jaki poruszał się w przestrzeni. Jego ruchy były szybkie i zwinne niczym foki w wodzie. Przez sekundę wpatrywał się w coś, co było poza zasięgiem mojego wzroku, a ja zastanawiałam się, czy w tym momencie śnił na jawie o mnie. Żałowałam, że nie mogę tam tak po prostu wejść, pocałować go i zorganizować mu tego dnia w inny sposób, ale byłam skazana na siedzenie na krześle, w spodium, w którym czuła się o dziesięć lat starsza.

Pojawiło się jedzenie. Pierozki ze ślimakami i wieprzowiną zyskały nowe, cieńsze ciasto. Włożyłam jeden do ust, ale zamiast rozpląnąć mi się na języku, przykleił się do niego niczym kawałek plastiku. Połknęłam go i poczułam na podniebieniu smak żwiru. Piasek.

Potem zaserwowano nam kiełki grochu z kopczykiem foie gras, podane z małym nożykiem do masła. Wpatrywaliśmy się w to, nie bardzo wiedząc, jak się zabrać do jedzenia. Kopczyk stał z boku niczym prastary pomnik z najróżniejszymi pierścionkami czegoś i jakimiś popękkanymi dodatkami u podstawy.

– Wystarczy ukroić – podpowiedział kelner uprzejmie.

Wyglądał jak stonowana wersja Pascala, co prawda nie był tak

egzotyczny i postawny, ale miał błysk w oku i przypominał „miłego chłopca z mnóstwem tatuaży”.

Zatopiłam nóż w kopczyku. W pierwszej chwili nic się nie stało. Pasztet rozstał się, ale trzymał się aż do chwili, gdy rozpadł się powoli i ze środka wypłynęła zielonomleczna ciecz.

– Och – jęknęłam.

– Och – powtórzył Michael Saltz.

Nabrałam pasztet na widelec i umoczyłam w sosie z kiełków grochu, brązowych okruchach i białych płatkach. Roztarłam foie gras na podniebieniu, do którego przylepiło się z uporem typowym dla rzeczy lepkich, a potem rozpląnęło mi się w ustach. Jego smak rozszedł się po całym ciele – śliski, kapryśny, o śmiałej gładkości. Pełznął w dół gardła, napierał na nie i aż krzyczał intensywnością.

Och, Pascal, pomyślałam. Gdybym nie mogła z nim być, to doznanie przypominałoby zbliżenie się do niego. Cofnęłam się pamięcią o trzy noce i ponownie rozlała się we mnie rozkosz.

A później podano pasztecik z selerem, cytryną, wodą sodową, orzeszkami piniowymi i guanciale. W ogóle nie przypominał pasztecika, a raczej budyń. Orzeszki piniowe nadały mu krągłość i kształt, a guanciale rażącą, nieprzewidywalną zwartość. Dodatek musującej wody sodowej okazał się trochę niepokojący.

– No i jak ci smakuje? – zapytał Michael Saltz, wierząc się na krześle.

Usiłowałam wyciszyć beknięcie, które niosło ze sobą posmak orzeszków piniowych, selera, cytryny i wieprzowiny. To było... interesujące.

Tyle że to nie miało znaczenia. Dla celów tego obiadu uwielbiałam je. Uwielbiałam coś więcej niż tylko to danie – całą paletę geniuszu, która łączyła jedzenie z postacią tego mężczyzny.

– Cztery gwiazdki, to pewne – odpowiedziałam i wyobraziłam sobie

radość Pascala i to, co nastanie między nami.

– Cztery gwiazdki, tak? – dopytywał się Michael Saltz. – To śmiała ocena, ale ponieważ pochodzi od ciebie, nie jestem zaskoczony. Wiesz, słyszałem, że w Le Brittone zrobili czystkę.

– Czystkę? – Głośno przełknęłam ślinę.

– Wyrzucili cały personel i zatrudnili nowych ludzi. I wszystko z dnia na dzień. – Michael Saltz odchrząknął. Stał się poważny. – Wykręciliśmy numer tej restauracji. Czasami zastanawiam się, czy na to zasłużyli. – Wpatrywał się we mnie przez parę chwil, ale nie oskarżycielsko, a raczej w zadumie, refleksyjnie. Mimo że niespecjalnie się mną przejmował, podobnie jak dziennikarską etyką, nadal miał swój kompas, jeśli chodziło o recenzje.

Cholera. La Brittone nie zasłużyła na to. Nie stracili dwóch gwiazdek, bo jedzenie było do chrzanu albo obsługa zawiodła. Tamtego dnia to ja byłam do chrzanu i ja zawiodłam. Pomyślałam o naszym kelnerze, Hugo. Pewnie stracił pracę jako pierwszy. Czy miał żonę? Dzieci? Obciążoną hipotekę? Uświadomiłam sobie, że prawdopodobnie miał to wszystko i poczucie winy niemal zważyło mnie z nóg.

Pisanie recenzji sprawiało, że czułam się prawie wszechwładna, to pewne. Ale już nigdy więcej nie chciałam tego nadużyć. Wtedy w Le Brittone pozwoliłam, żeby rozterki mojego życia wpłynęły na liczbę gwiazdek. Nie miałam zamiaru popełnić tego błędu powtórnie. Za tym stały ludzkie losy i począwszy od tej recenzji, mój wpływ na nie powinien być pozytywny.

– Bakushan zasługuje na cztery gwiazdki – powtórzyłam. – Absolutnie. – Usiadłam prosto, gotowa schlebiać Michaelowi Saltzowi, jeśli taka była cena za przyznanie Pascalowi tego, czego chciałam.

– Zbudowanie czegoś wymaga trochę więcej wysiłku niż obalenie – stwierdził rzeczowym tonem. – W tym mieście dziewięćdziesiąt procent restauracji poniosło porażkę. Kolejna upadająca restauracja może stać się

sensacją na kilka dni, aż do ukazania się kolejnej recenzji, po której ludzie wpadną w histerię. Ale restauracja osiągająca poziom czterech gwiazdek, wynosząca się ponad te dziewięćdziesiąt procent, które zawiodły, i dziewięćdziesiąt osiem procent miernot, to sprawa, nad którą trzeba się poważnie zastanowić.

– Moim zdaniem Bakushan osiągnęła ten poziom. Wspomniałeś, że Pascal nigdy w poprzednich restauracjach nie pokazał, jak bardzo jest kreatywny, ale popatrz tylko, jak daleko zaszedł. On popycha sztukę kulinarną i...

Michael Saltz kiwał potakująco głową.

– Już dobrze, dobrze, nie musisz mnie przekonywać. Zgadzam się. Bakushan rzeczywiście ma zadatki na cztery gwiazdki, ale trzymajmy się tego, co jest tu dzisiaj. Nie nadałem czterech gwiazdek od... od... sam nie wiem. Miejsce musi absolutnie na to zasługiwać, a ja muszę być w stanie uzasadnić swoją decyzję.

– Rozumiem – odpowiedziałam. – Ja mogę to uzasadnić. Wykorzystuję wszystko, czego się od ciebie nauczyłam, i naprawdę mam wrażenie, że to jest to.

Michael Saltz uniósł widelec, zamyślił się nad tym i go odłożył. W końcu jemu jedzenie smakowało jak tektura.

– Cóż, możemy się nad tym zastanowić. Żeby nadać cztery gwiazdki, muszę tu przyjść jeszcze raz, żeby sprawdzić konsekwencję działań. Żałuję, że nie mogę doświadczyć tego z tobą, bo wtedy najlepiej bym wiedział. – Uniósł serwetkę do ust i trzymał ją tak przez chwilę, jakby miał zamiar kasłać. – Mając ciebie, mogę się nazwać szczęściarzem.

Jego komplement mi się spodobał, ale sposób, w jaki powiedział: „mając ciebie”, wywołał u mnie dreszcze.

– Dziękuję – odparłam, otrząsając się z tego wrażenia. – Ja też się cieszę,

że mnie masz.

Kiedy wyszliśmy, włożyłam do ust gumę do żucia, żeby stłumić posmak pasztecika z wodą sodową i podgardłem. Pascal w ogóle nas nie zauważył.



## ROZDZIAŁ 24

Mimo że Michael Saltz chciał jeszcze raz odwiedzić Bakushan, od razu usiadłam do pisania recenzji. Cztery gwiazdki. Oczywisty geniusz. Światowa klasa. Przeżywałam męki przy każdym słowie, bo wiedziałam, że ten zapis, każde zdanie będą definiowały tę restaurację i uruchomią cały łańcuch wydarzeń. Rozwój. Inwestycje. Umowy na książki kucharskie. Kiedy nie byłam na zajęciach albo nie pracowałam w Madison Park Tavern, szlifowałam recenzję Bakushan.

Po seminarium w środę wróciłam szybko do domu, żeby przygotować się do pracy, i zastałam Emerald na sofie. Miała czarną sukienkę z tafty i długie złote kolczyki. Obok leżał bukiet lilii, a przy niej stał facet, którego nie znałam.

– Cześć – przywitałam Emerald.

Trzymała głowę między kolanami. Mężczyzna był ubrany w kurtkę z kapturem nałożoną na garnitur i wyglądał sympatycznie, na konkretnego człowieka.

Emerald uniosła głowę i odpowiedziała:

– Przepraszam, Tia, nie przypuszczałam, że tak wcześnie wrócisz do domu. – Położyła dłoń na krzyżu mężczyzny, w miejscu, gdzie zwykle nie dotyka się przyjaciół przeciwnej płci. – Powinieneś już iść – wyszeptała głosem, w którym nie było typowej dla niej przesłodzonej pewności siebie.

Facet uśmiechnął się do mnie i wyszedł. Dopiero wtedy zauważyłam, że twarz Emerald jest czerwona i obrzmiała, a makijaż ścieka jej strużkami.

– To Charlie, mój chłopak – wyjaśniła głosem bez wyrazu.

– Masz chłopaka?

– Tak. W zeszłym tygodniu ogłosiliśmy to oficjalnie. Jest wspaniały.

Mówienie o nim poprawiało jej humor, choć w niewielkim stopniu. Była dziwnie niemrawa, jakby nafaszerowana prochami.

– Elliott poznał nas ze sobą – kontynuowała. – Charlie pracuje w ogrodzie botanicznym.

– Och! – jęknęłam, udając, że imię Elliotta w tej historii w ogóle mnie nie poruszyło.

Więc to dlatego wybierała się tamtego dnia do ogrodu botanicznego.

– Chcesz wiedzieć, co dzisiaj robiłam? – zapytała z rezygnacją.

Kwiaty, sukienka. Nie miałam pojęcia, jakie niespodzianki trzymała dla mnie w rękawie.

– Jasne. Co dzisiaj robiłaś?

Ściągnęła usta i odchyliła głowę.

– Myślałam, że się zaprzyjaźnimy. Przeczytałam twój profil na Facebooku, wydałaś mi się miłą, taka prawdziwa. A potem tu zamieszkałaś i... nie wiem, co się stało. Nawet się nie znamy. Nie wiem, dlaczego oczekiwałam, że będziemy kumpelkami. I chyba nic się nie zmieni, dopóki będziesz płaciła rachunki. Ale... bardzo trudno mi żyć z tobą i Melindą, kiedy nie jestem mile widziana we własnym domu. – Pokręciła głową.

Szczęśliwa, sexy, pewna siebie Emerald wyglądała na kompletnie bezradną i zagubioną.

Miała oczywiście rację. Nie znałyśmy się. Ale ja po prostu nie wiedziałam, jak się do niej ustawić. Popatrzyła na mnie, przeze mnie, szukając jakiegoś punktu zaczepienia, którego nie było. Jej żal wypełniał pokój, czułam się przytłoczona tą szczerością, nie byłam gotowa na to, co miało nadejść potem.

– Byłam dzisiaj na cmentarzu, Tia.

– Na cmentarzu? – powtórzyłam w osłupieniu.

– Tak. Chodzę tam co tydzień. Ale dzisiaj było...

– Co? – Rozmowa ze smutną Emerald przekraczała moje możliwości. Nie radziłam sobie przecież ze szczęśliwą Emerald.

Opadła na kanapę. Czarna sukienka wzdęła się niczym chmura kurzu.

– Zresztą nieważne.

– Nie... mów – zachęcałam.

Podeszłam do niej, jakby była zranionym zwierzęciem: byłam zatroskana, ale czujna, gotowa odskoczyć do tyłu w każdym momencie.

Zlustrowała mnie wzrokiem, a kiedy jej łyzy obeschły, przekonałam się, że powraca Emerald, którą znałam. Siłą Emerald była jej postawa. Kręgosłup. Ale również usta, dłonie i włosy zaczesane do góry. Nawet jej cycki przybierały właściwą pozę.

– Nabożeństwo żałobne – powiedziała, a w jej oczach dostrzegłam coś podobnego do tego, co ostatnio często robiłam – kalkulowała, co może wyjawić i komu.

– Och – westchnęłam. – Za kogo?

Wykrzywiła twarz i mówiła dalej:

– Za brata i ojca. Zmarli cztery lata temu.

Aluzja Sherri do „ciężkiego życia” Emerald. Spotkanie u Bergdorfa, gdzie była z zagubioną, zdezorientowaną matką. Zaszokowana zdałam sobie sprawę, że miałam wtedy szansę wkroczyć do akcji i wypytać ją o wszystko. I byłabym tam dla niej, a nie po to, żeby o niej plotkować za plecami. Na pewno jednak mogłam przynajmniej podziękować za ubranie, dzięki któremu poczułam, że mogę znaleźć się wśród bywalców restauracji, które teraz odwiedzałam co tydzień.

– Nie wiedziałas tego o mnie, prawda?

– Emerald...

Podeszłam bliżej, ale zatrzymałam się z przyzwyczajenia. Przez cały

semestr unikałam fizycznej i emocjonalnej bliskości z nią. Nigdy nie rozmawiałyśmy o naszych rodzinach, choć mogłybyśmy. Przyjaźń ze współlokatorką wydaje się oczywista i właściwa. Pobyt w Nowym Jorku staje się wtedy o wiele łatwiejszy i zabawniejszy.

Zaczerpnęła powietrza, jakby wynurzyła się spod wody, i wyrzuciła z siebie resztę tej historii:

– Rodzice finalizowali rozwód. Ojciec zabrał Petera z Yale na nasze ostatnie Święto Dziękczynienia jako rodziny. – Głos się jej załamał na słowie „rodzina”. Mówiła do ściany za mną, jakby czytała to z telepromptera. Miałam wrażenie, że mówi do przestrzeni w pokoju, a nie do mnie. – Jechali autostradą I-dziewięćdziesiąt pięć i ogromna ciężarówka nagle skręciła. Pieprzony kierowca zasnął za kierownicą. Droga była śliska, wrzucił ich prosto do rowu.

Zachłysnęłam się powietrzem, jakbym dostała czkawki. Emerald westchnęła.

– Brakuje mi ich każdego dnia. Generalnie chyba dobrze się trzymam. Pewnie jakoś się z tym pogodziłam. Ale czasami przychodzą mi do głowy śmieszne rzeczy, jak to, że oni wrócą. Jak to, że Peter ni stąd, ni zowąd napisze mi e-mail, że ma mecz lacrosse'a w piątek i może wybiorę się pociągiem do New Haven.

– Emerald – odezwałam się. – Nie wiem, jak...

– Chodziłaś do Yale, prawda? – zapytała.

Jej głos odzyskał charakterystyczną wyniosłość, ale nadal miał w sobie bolesną, senną nutę.

– Tak, studiowałam w Yale – odpowiedziałam.

Wiedziałam, że obie sprawdziłyśmy się w necie, ale zaskakiwało mnie, że o tym pamiętała. Myślałam, że jestem dla niej nikim, ale najwyraźniej wyszła ze swojej roli, żeby pokazać mi coś wręcz przeciwnego.

– Ja studiowałam na Uniwersytecie Nowojorskim – powiedziała. – Dwie koleżanki z roku mieszkały ze mną, ale potem przeniosły się do Los Angeles. Czy Regina Chang jest twoim dziekanem?

– Tak... – potwierdziłam.

Czy rzeczywiście zwróciła na mnie dużą uwagę, a ja na nią prawie w ogóle? Byłam pewna, że mówiła o Uniwersytecie Nowojorskim, ale jakoś wyleciało mi to z głowy. Chyba byłam zbyt skupiona na sobie.

– Widziałam cię u Bergdorfa – przyznała Emerald niespodziewanie, a ja w zaskoczeniu potknęłam się o fotel. Obróciła ku mnie głowę i po raz pierwszy w czasie tej rozmowy popatrzyłyśmy sobie w oczy. – Nie ukrywam tego, co stało się z moim ojcem i Peterem, i myślę, że dowiedziałabyś się o tym, nawet gdybym ci nie powiedziała. Moja mama... po wypadku zupełnie się rozsypała i nigdy już nie będzie taka sama. Nigdy o tym nie rozmawiam – z nikim. Jej stan mnie wykańcza i tłumaczenie tego mnie przerasta.

Popatrzyła na mnie dziwnie, łagodnie.

– Znasz moją prawdziwą tajemnicę. Gratuluję. Przez całe życie mieszkałam w Nowym Jorku, a mimo to mogę policzyć na palcach jednej ręki ludzi, którzy o niej wiedzą. To zabawne, że zaliczasz się do tej grupy. – Odgarnęła do tyłu włosy i uśmiechnęła jak dawna Emerald.

A potem poszła do swojego pokoju. Nie zamykając drzwi, przebrała się w sukienkę w biało-czerwoną szachownicę, z wysokim kołnierzykiem, która otuliła ją, uwydatniając zdumiewające krągłości i stanowiła rodzaj tła dla jej twarzy, pięknej mimo płaczu.

Odwróciłam wzrok i czekałam, żeby skończyła.

– Emerald? – spróbowałam.

– Tak?

– Współczuję ci z powody taty i brata. Ja też widziałam cię u Bergdorfa,

tylko... – Przerwałam. Żałowałam, że nie jestem tak odważna jak ona. – Byłam zbyt zaabsorbowana pracą, żeby się zatrzymać i przywitać. – Technicznie to nie było kłamstwo, ale zabrzmiało strasznie słabo w porównaniu do tego, co Emerald mi powiedziała.

Najwyraźniej nie zwróciła na to uwagi.

– Pieprznięta. – Skinęła głową. – Od zawsze byłaś pieprznięta, jeśli chodzi o jedzenie.

Na te słowa musiałam się roześmiać. Emerald zrozumiała. Odtąd nie chciałam niczego więcej, tylko być pieprzniętą na jakimś tle.

– Dzięki, Emerald – powiedziałam. – Praktyka jest wspaniała. I... dzięki za garsonkę. Noszę ją cały czas w restauracji.

Emerald zaśmiała się.

– Ten stary ciuch? Jestem zaskoczona, że nadal ją masz. Nie myśl, że nie zauważyłam wszystkich twoich nowych łaszków. Widziałam cię raz u Bergdorfa, a ty ciągle wracasz z nowymi ubraniami.

Spięłam się i odwróciłam wzrok.

– Och, byłam tam tylko raz. Moje nowe rzeczy to nic wielkiego... H&M i tak dalej.

Emerald zachichotała, jakby chciała powiedzieć: skoro tak twierdzisz... Ale nie ciągnęła tematu. Prawdopodobnie wiedziała lepiej od większości ludzi, że każdy ma prawo do swoich tajemnic.

Wsunęła na ramiona kolejną męską marynarkę i delikatnie ją wygładziła. Zaświtało mi w głowie, że te marynarki mogły należeć do jej ojca lub brata, a częsta nieobecność w domu wiązała się z odwiedzinami u matki. Zmyła rozmazany makijaż i wyprostowała ramiona.

– Tak czy inaczej, do zobaczenia. – Powinna być smutna i samotna, zamiast tego była towarzyska i lubiła zabawę.

Pewnie po raz setny żałowałam, że nie jestem bardziej podobna do

Emerald, nie jestem kimś, kto nie boi się żyć otwarcie i oferować serca ludziom, którzy mogą je skrzywdzić.

## ROZDZIAŁ 25

Następnego dnia ni stąd, ni zowąd Melinda przysłała mi wieczorem esemesa z pytaniem, czy chciałabym zjeść z nią późny obiad. Zastanawiałam się, czy ona też widziała się z Emerald. Miałam zamiar porozmawiać z nią o tym, żeby złagodziła trochę niechęć do naszej właścicielki. Dręczona myślami o Pascalu i kolejnej wizycie w Bakushan pomyślałam, że takie wyjście dobrze mi zrobi.

Włożyłam skórzane spodnie Bond of Outsiders, seksowny sweter od Alexandra Wanga i pikowany wełniany płaszcz Marni z rękawami rozkloszowanymi na dole, dzięki czemu było widać jaskrawożółtą podszewkę. Bardzo rzadko nosiłam teraz swoje zwykłe ubrania.

Melinda była już na miejscu, ubrana w fioletową dzianinową sukienkę-tubę i żółty turban. Ona też bez przerwy zmieniała styl. Nosiła kombinezony i szkocką kratę albo niemożliwie wysokie szpilki i tony złotych bransoletek. Kiedy miała na sobie coś wspaniałego i jakby za dużego na nią, brałam ją za Emerald, choć Melinda nie miała podobnych krągłości.

W NoHo właśnie się otworzyło Heedless. Podawano tam najróżniejsze surowe ryby i mięsa w oślepiająco białej sali, udekorowanej na chybił trafił nagimi gałęziami. Przypominało to butik na pustyni i podkreślało szyk minimalizmu.

Zasugerowałam raz Michaelowi Saltzowi, żebyśmy tu przyszli, ale odpowiedział mi jedynie, że to on ustala restauracje i czas, nie ja. Świetnie, tym bardziej nie było powodu, żebym tu nie jadła bez niego... ale użyła jego „kieszonkowego”.

– Cześć. Przepraszam za tak późne zaproszenie – powiedziała Melinda,



zrzucając torbę z krzesła na podłogę, żeby zrobić mi miejsce. – Jeden gość umówił się ze mną na wieczór, ale wycofał się w ostatniej chwili, dureń.

Uśmiechnęłam się ze współczuciem. Melinda była wystawiana z zaskakującą regularnością.

– To fatalnie – przyznałam, choć pomyślałam, że jeśli faceci nie wytrzymują z Melindą, najprawdopodobniej ona przestanie wytrzymywać z nimi.

Zamówiliśmy na spółkę niewielkie dania. Wołowina z surowymi jajeczkami przepiórki miała elegancki, dziki smak, idealnie harmonizujący z marynowanym szczypiorkiem, ułożonym na niej niczym żyły. Lufara serwowano pochłapanego wrzącym olejem, który tworzył na mięsie ryby blizny w kolorze karmelu. Śledzia połączono z kozim serem w curry i dżemem z jagód. Pierś kaczki podano pokrojoną jak sashimi, z kapką świeżego chrzanu.

– To jedzenie jest przeciwieństwem clevelandzkiej kuchni. Bardzo sexy – oceniła Melinda, kiedy pomocnik kelnera dolewał jej wody do szklanki. – Ale obsługa taka, że szkoda gadać.

Pomocnik kelnera, w naszym wieku lub trochę młodszy, wycofał się, słysząc jej komentarz.

– Daj spokój – powiedziałam. – Wyluzuj. Są nowi. Każdy krytyk daje restauracji co najmniej trzy miesiące, żeby stanęła na nogi.

Recenzowanie restauracji, pomyślałam. Daj restauracji trochę czasu i – och, tak – nie bądź palantem.

– Hm, to interesujące – Melinda wydawała się zaintrygowana. – Tak nagle, mała... stałaś się ekspertem kulinarnym...

– Ach... gdzieś to przeczytałam. – Wzruszyłam ramionami, jakby to był faktoid, nie zaś wiedza zdobyta w pocie czoła, dzień po dniu, wieczór po wieczorze.

Melinda nie drażyła tego wątku. Rozmowa zaczęła dotyczyć przypadkowych tematów, jak to, że w naszym mieszkaniu jest za gorąco, że złożyła papiery, żeby dostać pracę baristki, ale nie zawracała sobie głowy chodzeniem na rozmowy kwalifikacyjne, że zna sporo facetów, z którymi chce mnie umawiać. Nie musiałam mówić Melindzie o moim drugim, sekretnym życiu z Michaeliem Saltzem albo Pascalem ani o poprzednim życiu, rodzinie i nauce. Nasza przyjaźń nie wymagała nacisków i zobowiązań, co byłoby nawet miłe, gdyby nie stała za tym pustka.

Gdy wyszliśmy z restauracji, Melinda wyjęła papierosa i usiadliśmy na ławce przed sklepem ze zdrową żywnością. Jacyś faceci kręcili się po chodniku wokół nas, gotowi podejść bliżej. Chciałam porozmawiać z nią o Emerald, powiedzieć, że powinnyśmy lepiej ją traktować, może zaprosić gdzieś na drinka albo zrobić obiad w domu czy coś w tym rodzaju.

Ale coś mnie powstrzymywało. Nie byłam najlepsza w sprawach przyjaźni i bałam się o skutki, jakie mogą wyniknąć z tego, co powiem. Melinda nie miała problemu z opowiadaniem głupot o Emerald i byłam pewna, że nie miała też oporów przy wygadywaniu głupot o mnie. W rzeczywistości niezbyt zależało mi na jej przyjaźni, ale była jedną z niewielu osób, które znałam i nie chciałam jej stracić.

Tak więc siedziałyśmy na ławce, a Melinda paliła. Patrzyłam na żarzący się na czerwono koniec papierosa i zastanawiałam, jak z nią rozmawiać, jeśli w ogóle zdecyduję się mówić.

Dym kłębił się wokół niej, otaczał tajemnicą, wyrafinowaniem. Żar mnie hipnotyzował.

– Chcesz zapalić? – zapytała.

Wyciągnęła z torebki paczkę papierosów, których marki nigdy wcześniej nie widziałam. Papierosy były w czarnym pudełku obrzeżonym na srebrno, owinięte w lekko fakturowaną złotą folię niczym drogie czekoladki.

Podsunięła mi papierosa, a ja niemal go upuściłam, bo okazał się taki lekki. W całym życiu wypaliłam tylko jednego. Wydawało mi się, że są cięższe.

Podawała mi ogień, a ja się zaciągnęłam. Dym wypełnił mi usta i smakował jak śmieci, jak złe sąsiedztwo, jak niewłaściwe zakątki. Pociągnęłam drugi raz i smak skojarzył mi się z mężczyznami w białych podkoszulkach i o spoconych stopach po tańcu. Po trzecim razie uświadomiłam sobie, że teraz już lubię papierosy.

Melinda i ja wypaliłyśmy po jednym, a potem, jakoś tak bez zastanowienia, po następnym. I siedziałyśmy po prostu w milczeniu wśród parady nocnych postaci z East Village.

Po jakimś czasie przestałam się zastanawiać nad mówieniem Melindzie czegokolwiek. Nie myślałam o zbliżającej się recenzji z Bakushan ani o referacie, ani o tym, jak potoczą się losy moje i Pascala po tamtych nocnych pocałunkach i późniejszym seksie. Patrzyłam na mijających mnie ludzi – studentów Uniwersytetu Nowojorskiego, turystów i nowojorczyków poirytowanych obecnością jednych i drugich. Dym wypełniał mnie łagodnym otumanieniem, które przechodziło w odprężenie.

– Jezu, robi się zimno – stwierdziła Melinda.

Chwyciła szalik z mojej torebki. Zanim zdążyłam go jej odebrać, spojrzała na metkę.

– Halo, halo, halo! Skąd masz taki ładny szalik? To Fendi? – Owinęła sobie szyję i zaczęła gładzić kaszmir obszyty futrem. – W porządku. To już wcześniej zabijało mi klina. Nowy wygląd? Ciuchy i garsonka do pracy? Jakiś starszy facet cię utrzymuje czy co?

Popatrzyłam na nią oszołomiona nikotyną po dobrym obiedzie i uśmiechnęłam się z trudem.

Wielki facet w zielonych bojówkach i dwurzędowej kurtce marynarskiej przechodził obok.

– Hej. Tia Monroe, prawda?

Nic nie odpowiedziałam. Słyszałam stłumione dźwięki dochodzące z dali, jakby spod wody.

– Tak – odpowiedziała Melinda. – To jest Tia.

– Och, cześć – powiedział facet. Uniosłam papierosa do wysokości jego twarzy, jakby to była pochodnia, którą mogłabym oświetlać drogę. Lewe ramię miałam ciężkie i mrowiło mnie w nim. Cofnął się o krok. – To ja, Kyle Lorimer, pamiętasz?

– Ach, tak – wymamrotałam.

– Nigdy bym nie wpadł na to, że ktoś lubiący jedzenie tak jak ty, pali papierosy.

– A niby dlaczego? – odpowiedziałam bezbarwnym tonem kogoś zobojętniałego na wszystko. – Mnóstwo ludzi z restauracji pali.

– Nie potrzebujesz kubków smakowych czy jak? Palenie je niszczy.

Kubki smakowe. Potrzebowałam zmysłu smaku.

Nagle dym stał się dla mnie hordą najeźdźców terroryzujących mój język. Wyrzuciłam papierosa i zdusiłam go butem.

I dopiero wtedy rozpoznałam Kyle'a.

– Jak ci się pracuje w Madison Park Tavern? – zapytał.

– Świetnie. Jestem szatniarką i zwracam szczególną uwagę na różnorodność wełnianych tkanin – odpowiedziałam, wiedząc, że mój sarkazm nie jest zbyt subtelną taktyką obronną.

– Wiesz, Madison Park Tavern była na mojej liście niemal na pierwszym miejscu – wyznał.

Ha, też coś.

Niósł dwie wyładowane do granic możliwości torby z zakupami ze sklepu spożywczego. Zerknęłam do nich i zobaczyłam trzy rodzaje mąki pszennej, mąkę kukurydzianą i papier pergaminowy.

– Jak się pracuje z Helen Lansky? – zaryzykowałam pytanie.

– Jest zadziwiająca. Zabieramy się do dużego projektu, którym będzie się zajmowała przez następne kilka miesięcy. Trochę się różni od jej normalnej pracy.

– O, robi wrażenie – odpowiedziałam. – Co to za projekt?

Melinda wyrzuciła peta i szturchnęła mnie.

– Daj spokój, chodźmy. Mają dziś zniżkę na koktajle w hawajskiej knajpie! – Zrobiła zeza, jakby była pijana. Niewiele wypiliśmy, dlatego nie miałam pojęcia, dlaczego zachowuje się w ten sposób.

– Zaczekaj chwilę – poprosiłam. Naprawdę byłam ciekawa, jak się Kyle'owi pracowało z Helen. – Chcę porozmawiać z Kyle'em przez parę minut.

Melinda stała i machała torbą, znudzona.

– Pracuje teraz nad nową książką kucharską – powiedział, uśmiechając się szeroko, a na ten widok nie mogłam powstrzymać uśmiechu. – Ale odchodzi od ogólnych przepisów i specjalizuje się w...

Moja komórka brzęknęła. Zerknęłam na wyświetlacz, a Melinda czytała mi przez ramię.

*Wolna dzisiaj około 1?*

Pascal. Nawet jego esemes miał magiczną moc.

– O rany! – krzyknęła Melinda. – To nieznany numer. Czyli znowu ten przystojniak Pascal. Bardzo cię pragnie. Podkochujesz się w nim?

Pascal przysyłał mi wiadomości od naszej pierwszej wspólnej nocy. Emotikony z uśmiechem albo zdjęcia potraw. Chciał się ze mną spotkać, ale nie mógł ze względu na obowiązki w restauracji.

*Tak. Wchodzę w to!*, odpisałam mu.

I tak było już pół godziny po północy.

– Przepraszam, ale muszę lecieć – oznajmiłam.

Pragnęłam go zobaczyć, zwłaszcza dlatego, że niedługo miała się ukazać recenzja. Jeśli teraz był zajęty, to potem będzie miał jeszcze mniej czasu.

– Tak, jasne – przyznał Kyle. – Jesteś zapracowaną dziewczyną. Powinniśmy się spotykać od czasu do czasu i wymienić wiadomościami. Jeśli oczywiście znajdziesz trochę czasu.

Uświadomiłam sobie, że nie powiedział mi o specjalizacji Helen, a chciałam to wiedzieć. Zresztą, co Kyle robił o tej porze z produktami spożywczymi? Ale on już się wycofywał, prawdopodobnie zażenowany zachowaniem Melindy szalonej na punkcie chłopaków.

– Tak, jasne – odpowiedziałam i naprawdę tak myślałam. Ostatecznie jednak Pascal był dla mnie ważniejszy od Kyle'a.

Kiedy odszedł, Melinda pociągnęła mnie za łokieć.

– Nie wierzę, że ten studencik interesuje się jedzeniem. Nie wygląda na takiego. Nazywam to ściemą.

Moim zdaniem to nie była sprawiedliwa ocena, ale postanowiłam się z nią nie droczyć.

– Tak – odpowiedziałam. – Totalna ściema.

Starałam się skoncentrować myśli. Pascal. Musiałam iść do Pascala.

– Zrobiłaś na mnie superwrażenie – powiedziała Melinda. – Pozdrów ode mnie gościa, który cię utrzymuje.

Zostawiłam ją, żeby zobaczyć się z Pascalem.

Spotkaliśmy się na rogu Thompson i West Broadway, przed barem. Pascal wyskoczył do mnie z cienia.

– Cześć! – powiedział. – Przepraszam, że cię wystraszyłem. Nie wchodźmy tu. Mają ostry towar... – Pomachał sobie dłonią przed nosem. Zerknęłam do środka, ale zobaczyłam ciemność. Jedynym wrażeniem był pełny, gorzkawy zapach trawki. – Chyba że masz na to ochotę? – zapytał Pascal.

– Nie, dzięki. Nie tykam tego.

Zachichotał i objął mnie za ramiona.

– Grzeczna dziewczynka! Skupiona!

– Co chcesz zrobić? Chcesz wypróbować jakieś miejsce? – Zatrzepotałam rzęsami.

Czy zauważył moje nowe rzeczy?

Pascal przyglądał mi się przez parę chwil.

– Chodźmy do mnie. Jeśli to ci pasuje?

– Tak! – zgodziłam się trochę zbyt pośpiesznie, za bardzo się przy tym rumieniąc. – Jasne.

Szliśmy szybkim krokiem. Może za szybkim. Zerwałam z Elliottem zaledwie pięć dni wcześniej, tej samej nocy, kiedy kochaliśmy się z Pascalem pierwszy raz. Ale po co miałabym zwalniać? Sprawiał, że czułam coś, czego nie doświadczyłam nigdy wcześniej. Chciałam pożegnać się z monotonną egzystencją, z miernością. Nie mogłam się doczekać kolejnego etapu z Pascalem. Może pójdziemy gdzieś na randkę na obiad – tylko dokąd? Pozwoliłabym mu wybrać miejsce. Przywitalibyśmy się pewnie z szefem kuchni i usiedli przy stoliku dla PEX-ów. Obsługa cackałaby się z nami, ale byłibyśmy dla niej mili, powtarzalibyśmy, żeby nie pracowała tak ciężko, bo trzymamy jej stronę.

Wyciągnął rękę i wziął mnie pod ramię. Przemykaliśmy przez noc do jego mieszkania, niewielkiego, ale uroczego lokum z jedną sypialnią na Mulberry Street. Więc na tym polegało korzystanie z uroków Nowego Jorku z mężczyzną. Bary połyskiwały wczesnymi dekoracjami świątecznymi, mijane pary uśmiechały się do nas uprzejmie, jakby były dodatkami do scenografii ze sceny: „Mężczyzna i kobieta spacerują w listopadową noc. Romantyczna muzyka dopełnia nastroju”.

Otworzył drzwi mieszkania i wpuścił mnie pierwszą. Wszystko

wyglądało tak, jakby się niedawno wprowadził. Miał niezbędne meble i nic, co ociepląoby albo personalizowało to miejsce. Usiedliśmy przy plastikowym stole. Pascal nalał mi kieliszek czerwonego wina, a potem otarł szyjkę białą ściereczką i obrócił butelkę etykietą do mnie. Roześmiałam się, bo jego gościnność w tym surowym kawalerskim otoczeniu wydała mi się urocza.

– Przepraszam – powiedział z zakłopotaniem, gdy nalewał sobie szkocką.  
– Nadal jestem myślami w restauracji.

Wyjaśnił, że najbardziej nie lubi czwartkowych wieczorów – mnóstwo gości, często roszczeniowych i mających władzę. Turyści mu nie przeszkadzali, byli irytujący na swój własny sposób, ale przynajmniej zachowywali się uprzejmie.

Położyłam mu rękę na udzie i poczułam, jak mięśnie się odprężyły. Pascal zamknął oczy i przez chwilę sączył whisky.

Po kilku minutach nastawił muzykę, otworzył drzwi do ciemnego pokoju i wrócił z jednym kwiatkiem.

– Dla ciebie – powiedział.

To była jedna wielka zagadka, a nie kwiat – cynobrowoczerwony o fakturze krepiny.

– Dla mnie? – Elliott dawał mi kwiaty przez cały czas, ale pochodziły z eksperymentów szklarniowych – proste pąki, które poznawano za pomocą kilku cięć skalpelem.

Ten był hipnotyzująco egzotyczny. Łodygę miał czymś owiniętą, płatki poskręcane i cienkie jak skrzydła motyla, pręciki przypominały rzęsy pokryte tuszem. Ta dziwna rzecz była najpiękniejszym kwiatem, jaki kiedykolwiek dostałam.

– Co jest w tamtym pokoju? Masz tam kwaciarnię prowadzoną na boku?  
– Wskazałam głową jego sypialnię.



– Nie, oczywiście, że nie. Zobaczyłem ten kwiat i pomyślałem o tobie. – Przeczesał palcami moją nową fryzurę, a ja zamknęłam oczy w chwilowej euforii. – Podoba mi się twoje nowe uczesanie – dodał.

O n był facetem, który dostrzegał takie rzeczy. Roześmiałam się.

– Jesteś całkiem dobrym obserwatorem... jak na chłopaka.

– Ha, ha, nie jestem zwykłym chłopakiem – powiedział. Jego palce zagłębiły się w moich włosach, a ja pomyślałam, że farba chyba uwrażliwiła mi końcówki nerwowe, bo każdy włos podnosił się pod jego dotykiem. – Jesteśmy sensualistami, prawda?

– Sensualistami? – Opuścił rękę na mój kark i przyciągnął tak blisko, że zetknęliśmy się czołami. – Co przez to rozumiesz? – zapytałam, mając krawędzie ust blizuteńko przy jego wargach.

– Sensualizm... – zaczął z dziwnym akcentem. Nie docisnął ust do moich, a ja nie ośmieliłam się tego zrobić. Pozwalaliśmy, żeby nasze wargi muskały się, gdy mówił. – Jesteśmy namiętni, ty i ja. Wiemy, jak poddawać się zmysłom.

Wtedy poczułam pełne ciepło ust Pascala na moich i wpiłam się w nie chciwie, błądząc dłońmi po jego twarzy, włosach, ramionach.

Nigdy nie myślałam o sobie jako sensualistce. Byłam pisarką, racjonalistką w świecie zmysłów. Zawsze przejmowałam się tym, co ludzie o mnie pomyślą i częściej niż rzadziej wolałam towarzystwo dzieci i psów niż rówieśników.

Ale jak można myśleć, kiedy usta mężczyzny dotykają twoich warg, kiedy on cię dotyka w sposób sprawiający, że czujesz wyjątkową przyjemność płynącą z przynależenia? Wszystko inne jest jedynie rozpraszaniem uwagi.

Mocowaliśmy się ze sobą częściowo rozebrani, dopóki nie wciągnął mnie na siebie i nie przesunął dłoni z moich włosów na ramiona i niżej do miejsca,

gdzie pasek spodni stykał się z moim ciałem.

– Skórzane spodnie, mała kokietko. Zrobimy sobie powtórkę? – zapytał.

Włosy miałam już zupełnie potargane. Twarz zaczerwieniła mi się od wina. Światło było przyciemnione, ale nie dość. W ten wieczór miałam bieliznę od Kiki de Montparnasse, z czarnej koronki z maleńkimi kokardkami, które były urocze i zmysłowe. Można by nawet określić je jako wyuzdane.

Opuszkami palca przesunął po krawędzi moich spodni. Kiedy dotarł do guzika, wykonał szybki ruch, ale zapięcie stawiało opór. Guzik o kluczowym znaczeniu.

Miałam zamiar odpiąć go za niego, kiedy zauważyłam na blacie w kuchni talerz z resztkami z restauracji Pascala: pierożkami ze ślimakami, które Elliott odsunął od siebie w czasie naszego pierwszego wieczoru w Bakushan.

Pascal wyczuł moje wahanie, bo aż usiadł.

– Tia? Wszystko w porządku?

Kiedy mój wzrok napotkał jego spojrzenie, zakręciło mi się w głowie, jakby zabrakło mi powietrza. Zeskoczyłam z Pascala. Jego ciepło, ruchy, bicie serca, wszystko to wywoływało we mnie nudności. Gdyby mnie dotknął, serce by mi eksplodowało.

– Tia? – powtórzył.

I wtedy dostałam ataku paniki. Zerwałam się z kanapy, otworzyłam okno i stałam na palcach, bo nawet chłodu podłogi nie mogłam znieść.

Pascal podszedł, chcąc mi pomóc, ale powstrzymałam go, zanim mnie dotknął.

– Poczekaj! – powiedziałam, usiłując nie okazywać, jak bardzo widok tych pierożków pchnął mnie w otchłań niepokoju. – Nic mi nie jest!

Stałam po prostu przy oknie, wdychałam zimne listopadowe powietrze i zastanawiałam się, jak długo będę musiała udawać, zanim mi to przejdzie.

Obudziłam się w środku nocy na kanapie, z głową oddaloną od głowy Pascala o kilka centymetrów. Nie poznałam go w pierwszej chwili i niewiele brakowało, żebym dostała kolejnego ataku paniki. Ale zaraz potem powróciła pamięć. To był Pascal. Mój Pascal. Facet, którego pragnęłam. Byłam zła na własne serce, że tak wolno się orientowało. Odetchnęłam głęboko kilka razy.

Panika przeszła mi i z ulgą spostrzegłam, że Pascal usunął pierożki ze ślimakami. Pomyślałam, że to był drobny problem. Nic poważnego, po prostu przejściowe trudności. Musiałam to jakoś ogarnąć dla Pascala, zwłaszcza przed ukazaniem się recenzji. To miał być dla nas punkt zwrotny. Ku czemu zwrotny, nie wiedziałam, ale nie miałam zamiaru pozwolić, żeby jakieś szczątkowe już uczucia do Elliotta zrujnowały naszą szansę.

Patrzyłam na śpiącego Pascala. Miał długie, podkreścone rzęsy i usta wzdymające się przy każdym oddechu. Przytuliłam się do niego, a jego ciało zareagowało tym samym. Wsunął nogi między moje i przyłożył czubek głowy do mojego policzka. Jego włosy pachniały palonym drewnem.

Wyglądał dojrzałe, w dobrym tego słowa znaczeniu. Nawet kiedy spał, otaczała go uspokajająca aura. Restauracje to miejsca, gdzie króluje gościnność, ale szefowie kuchni nie zawsze witają wszystkich z otwartymi ramionami. Niemniej jednak Pascal należał do tych przyjaznych. W Bakushan był wszystkim: geniuszem przy kuchni, atrakcją widzianą zza drzwi, twarzą na okładkach magazynów. Ucieleśniał tyle cech, a mnie zwałało z nóg, że był facetem, który chciał się we mnie wtulać. Był tym, który całował mnie przez sen. Nie spałam jeszcze przez godzinę i wpatrywałam się w niego.

I na tyle, na ile on był dla mnie inspiracją, ja musiałam być inspiracją dla niego.

Uganiał się za mną. Siedział naprzeciwko mnie w Tellicherry, prosił mnie o radę w sklepie spożywczym i zabrał mnie do Bakushan. Sprawił, że

wszystko lepiej się układało po tym, jak Elliott nas zobaczył. A teraz byłam w jego mieszkaniu, tak słabo umeblowanym, że na pewno nie zapraszał do niego tabunów ludzi. Tylko tych, których lubił. I zaopiekował się mną w czasie tego, co się parę godzin wcześniej wydarzyło. Sprawiał, że czułam się bezpieczna. Dopiero kiedy kazałam mojemu głupiemu sercu zamknąć dziób i pogodzić się z tym wszystkim, udało mi się zasnąć.

Obudziłam się o dziewiątej i znalazłam wiadomość na blacie w jego kuchni.

*Przepraszam. Musiałem iść do Bak., żeby zająć się przygot. Odpoczywaj. Będę myślał o Tobie.*

Schowałam ten list do torebki jako rodzaj kotwicy. To było to, co chciałam mieć.

## ROZDZIAŁ 26

Dwa dni później spotkałam się z Michaeliem Saltzem na kolejnym obiedzie w Bakushan.

Zdecydowaliśmy, że będę jego „osobą towarzyszącą”, jak powiedział z pewną powściągliwością. Nie było na to innego sposobu – kiedy starszy mężczyzna i młoda kobieta idą razem do eleganckiej restauracji, to czasami są ojcem z córką, czasami wujem z bratanicą, a czasem koleżeństwem. Ale w tym mieście w popularne wieczory w popularnych restauracjach najczęściej oznaczało to po prostu randkę.

Pomalowałam usta jaskrawoczerwoną szminką, włożyłam czarne legginsy od Ricka Owensa, blezer Givenchy i robioną na drutach czapkę z The Row, która zsuwała się poniżej moich brwi, co – miałam nadzieję – powinno ukryć moją tożsamość.

– Wyglądasz jak bezdomna – zauważył Michael Saltz. – Giada ci to dała?

– Oczywiście! – odpowiedziałam, choć to zamówienie sama sprecyzowałam.

Żadnych więcej spodniów.

– Dla porządku powiem, że nigdy nie wybrałbym ciebie jako osoby do towarzystwa. – Miał na sobie niebieskie džinsy, oliwkowozieloną koszulę, okulary w czarnej plastikowej oprawce i buty wyglądające jak uszyte ze skóry węża. To jego zdaniem był typowy strój mieszkańca „śródmieścia”. Jęknął jakby udręczony i szybko otworzył menu. – Powiedz nam, Pascalu... jesteś gotów na cztery gwiazdki?

Zlustrowałam salę w poszukiwaniu Pascala, upewniwszy się wcześniej, że spod czapki nie wystaje mi nawet jeden włos. Nie zobaczyłam go

w otwartej kuchni, dlatego udałam, że muszę iść do toalety, żeby się lepiej rozejrzeć. Nie, po drodze też go nie było. Nie widziałam go również w sali restauracyjnej. Gdzie był zatem? Zrobił sobie wolne? A może spotykał się z inną dziewczyną? Nie, nie zrobiłby tego po spędzeniu nocy ze mną... tylko czy aby na pewno?

W pierwszej chwili zmartwiłam się, bo miał to być ostatni posiłek przed recenzją – a ocenianie restauracji pod jego nieobecność wydawało mi się niesprawiedliwe – ale tak naprawdę chciałam zobaczyć Pascala, bo pragnęłam tego całą sobą. Musiałam się znowu z nim spotkać, dotknąć go. Pragnęłam, żeby ciągle mnie chciał i dobijała mnie świadomość, że mogę zrobić tylko tyle, żeby mieć go blisko mnie.

Zamówiliśmy różne dania z menu, właściwie bez zastanowienia. Nie wszystko mi smakowało, ale nie miało to znaczenia.

– Niewiele zjadłaś. Co się z tobą dzieje? – Michael Saltz pochylił się ku mnie, aż lipne okulary zsunęły mu się z nosa. – Przekonywałaś mnie do czterech gwiazdek. Nadal tak uważasz?

Mogłabym odpowiedzieć, że tak, mogłabym odpowiedzieć, że nie. A on by mnie posłuchał.

Przez cały obiad był zaskakująco milczący. Wiedział, że nie ma tu już nic do powiedzenia. Michael Saltz wahał jedzenie, oceniał obsługę, ale poza tym chodziło wyłącznie o jego kartę kredytową.

Jak się okazało, nie był potrzebny nawet do tego. Fałszywym nazwiskiem na karcie „Timesa”, Alex Dresden, mogliśmy z powodzeniem posługiwać się oboje. Ponieważ to ja zamawiałam potrawy, zadawałam pytania i jadłam, kelner, który robił wrażenie postrzelonego, zaufał intuicji i podsunął mi rachunek, a ja go podpisałam, przypieczętowując tym losy Bakushan.

– Cztery gwiazdki bez żadnych wątpliwości – postanowiłam.

Światowa klasa. Pascal Fox, superstar. Ogłoszenie tego w „New York

Timesie” z pewnością zmieni jego restaurację i jego karierę.

Miałam też nadzieję, że zmiana obejmie i nas.

– Co dla ciebie oznaczają cztery gwiazdki? – zapytał Michael Saltz, ale nie prowokacyjnie, zabrzmiało to raczej jak pytanie egzystencjalne, które mogłoby paść wśród przyjaciół po obiedzie.

– Oznaczają, że zapamięta się ten posiłek na zawsze. Że szef kuchni udoskonalił świat gotowania, tak że już nigdy nie będzie taki sam. Posiłek, o którym opowiada się wnukom. Posiłek, który cię zmienia. Posiłek, który...

– W porządku, tylko sprawdzałem. – Uśmiechnął się. – Wykorzystałaś swoją szansę. Jestem z ciebie dumny.

Zarumieniłam się. Wykorzystałam okazję, to prawda.

Recenzja była praktycznie napisana, ale tej nocy doszlifowałam ją ostatecznie. Tuż przed jej wysłaniem dostałam esemesa od Pascala.

*Myślę cały czas o Twoich gorących pocałunkach ;) Powiedz, że niedługo się zobaczymy?*

Odpisałam mu:

*Jasne, ale tylko wtedy, kiedy będziesz grzeczny ;)*

Odpowiedział:

*A kiedy nie jestem grzeczny?*

Odłożyłam telefon. Fala gorąca spływała mi z obojczyka na pierś i wnikała głęboko do serca. Cztery gwiazdki, napisałam.

I chociaż chciałabym powiedzieć, że zrobiłam tak, bo uznawałam Bakushan za jedną z najlepszych restauracji na świecie, w zakamarkach duszy wiedziałam, że to nieprawda. Wszystkie zastrzeżenia, które słyszałam, miały swoje uzasadnienie.

Ale nie szukałam prawdy.

Wysłałam recenzję do Michaela Saltza.

## ROZDZIAŁ 27

Poszłam na seminarium, jak zawsze. Chodziłam między kolegami i koleżankami z grupy, jak zawsze. Ale przez cały dzień miałam świadomość, że ten wieczór zmieni wszystko pomiędzy mną i Pascalem.

Tego popołudnia Pascal do mnie zadzwonił.

– Wiesz co? W poniedziałek przyszedł do restauracji fotograf – z „New York Timesa”. I robił zdjęcia. A wczoraj zadzwonił człowiek od weryfikacji faktów i pytał o niektóre składniki i metody.

– Och – odpowiedziałam, udając zdumienie, ale uśmiechałam się. – Co w tym takiego wyjątkowego?

– Tia, Tia – powtórzył, a za każdym razem, gdy wypowiadał moje imię, serce żywiej mi biło. – To jest to! Na to właśnie czekałem...

Z jakiegoś powodu nie dokończył. Może przyjął, że wiedziałam, co miał na myśli albo bał się zapeszyć.

– Czy to znaczy, że... Bakushan została zrecenzowana? – zapytałam słodkim głosem, niewinnie.

Wyczuwałam, że się uśmiechnął.

– Tia, Tia, Tia – powiedział. A to seryjne wymawianie przez niego mojego imienia sprawiło, że kolana się pode mną ugięły. – Nie chcę dzisiaj pracować. Co się stało, to się nie odstanie. Spotkajmy się, jak tylko załatwię kilka drobnych spraw, dobrze?

Natychmiast poszłam do domu i przebrałam się w zielono-złotą sukienkę od Hervé Légera, z pierwszej dostawy, jaką otrzymałam od Giady. Wcześniej wydawała mi się przesadna, zbyt obcisła, nawet wulgarna – i zupełnie nie w moim stylu. Ale dziś był ten wieczór i postanowiłam iść na całość. Tkanina



zapierała mi dech w piersiach – dosłownie – ubrana w tę suknię ledwie mogłam oddychać. Rozciągała się, ale na to trzeba było zapracować, było tak, jakby oddychanie i chodzenie w niej stanowiło część terapii ruchowej.

Musiałam być gotowa w chwili, gdy Pascal zadzwoni. Zamiast zjeść obiad, przegryzłam kilka chipsów. Usiłowałam coś czytać, ale recenzja miała się ukazać lada moment. Wszystko się do niej sprowadzało. Mijały godziny, a Pascal ciągle się nie odzywał.

Przysłał mi esemesa:

*Gotowa do wyjścia? Spotkamy się u mnie za 20 min.?*

Odpowiedziałam:

*Wydawało mi się, że chciałeś zrobić sobie wolne. Dlaczego nie spotkaliśmy się wcześniej?*

Wyglądało to jak wymówka wysłana przez dziewczynę do jej chłopaka, ale i tak ją nadałam. Natychmiast zaczęłam się zamartwiać, że ten ton go zniechęci i nic nie odpowie. Ale ku mojej uldze najwyraźniej w ogóle nie zwrócił na to uwagi.

*Jest dopiero 20:30! Jak na mnie to bardzo wcześnie.*

Gdy dotarłam do jego mieszkania, od ukazania się recenzji dzieliły nas chwile. Jak zwykle nie dostałam do autoryzacji ostatecznej wersji artykułu Michaela Saltza, zanim go wysłał, więc sama czekałam z niecierpliwością, żeby ją przeczytać. Zawsze bardzo się ekscytowałam swoimi recenzjami, ale tym razem ona nie była dla mnie. Była dla niego i dla nas. Chciałam wyjątkowo go uszczęśliwić, bardziej niż potrafiłaby to zrobić jakakolwiek kobieta na świecie.

Zapukałam do drzwi Pascala, a ponieważ nikt nie otwierał, weszłam do środka. Pascal siedział na stołku barowym przysuniętym do kuchennego blatu, ze szklanką szkockiej pod ręką. Jego twarz i wytatuowane przedramiona przesuwwały się nad laptopem. Zdążyłam już zdjąć płaszcz, tak

więc sukienka i ja – nogi, krągłości i dekolt – powinny go olśnić. Ale on jedynie skinął głową na znak, że wie o mojej obecności i wrócił wzrokiem do komputera. Opadłam na miękki fotel w salonie i patrzyłam, jak stukał w klawiaturę laptopa. Założyłam nogę na nogę, dzięki czemu sukienka podeszła jeszcze wyżej.

W końcu kliknął na coś, zmienił się wygląd ekranu, a Pascal jeszcze bardziej zbliżył twarz do wyświetlacza. Wystukiwał od czasu do czasu jakieś słowa, przechodził na inne strony. Po około sześciu dłużeń się minutach – zauważyłam, że czytał powoli, może dlatego, że angielski nie był jego ojczystym językiem – podniósł wzrok. Zerwał się z miejsca i wziął mnie na rękę.

– Cztery gwiazdki! *Quatre!* Cztery cztery cztery!

Podrzucał mnie do góry, a ja pomyślałam, że nabrał jakiejś supermocy, bo robił to zupełnie bez wysiłku. Piszczalam, trzymając się jego ramion i karmiąc jego energią.

Podbiegłam do komputera, żeby zobaczyć to na własne oczy. Dokonaliśmy tego. Ta recenzja połączyła nas na zawsze.

– „Wydostaje się zielony płyn, powoli i mesmeryzująco niczym lawa” – czytał na głos. – „No śmiało, nabierzcie cały widelec. Zanurzcie najlepsze, najbardziej kremowe foie w esencji groszku”.

Zamknęłam oczy, gdy czytał dalej.

– „Nabijcie kilka kawałków ze stawu akcentów. I smakujcie. I odłóżcie widelec”.

Usłyszałam, jak podniósł szklaneczkę ze szkocką i otworzyłam oczy. Wyjęłam szklanę z jego ręki, chciałam się napić, ale najpierw powiedziałam:

– Nie przerywaj czytania.

Uśmiechnął się do mnie szatańsko i czytał, a ja sączyłam whisky.

Upajałam się rytmem własnych słów.

– „I cud: jakim sposobem to danie może wydawać się takie czyste i proste, a mimo to mieć smak tak elektryzujący, będący takim wyzwaniem?”.

– Podoba ci się? – zapytałam. A ponieważ Pascalowi odebrało na chwilę mowę, zapytałam go ponownie: – Podoba ci się?

– Oczywiście, że mi się podoba – odpowiedział.

– A co ci się w tym podoba? – pytałam dalej.

– Podoba mi się... ocena, rzecz jasna. I słowa. Sposób, w jaki uchwycono ducha restauracji w recenzji.

– Jest pięknie napisana – przyznałam, podchodząc do niego bliżej. – Nie uważasz?

– Pięknie – powtórzył za mną. – Uwielbiam ją. Ludzie będą ją uwielbiali.

Chciałam, żeby powiedział to ponownie i jak za działaniem magii tak się stało.

– Uwielbiam ją. Ludzie będą ją uwielbiali.

Pogłaskał mnie po głowie, a ja ocierałam się o niego jak kot. Spostrzegłam, że pierś mu się uniosła, płuca wypełniły się spełnieniem. Naszym dokonaniem. Nigdy jeszcze tak mnie nie pociągał. Żaden mężczyzna nigdy tak mnie nie pociągał.

A potem ujął w ręce moją twarz i pocałował mocniej niż kiedykolwiek. Całował mnie i całował, błędząc wargami po moich ustach. Wszystko, co mogłam zrobić, to mu ulegać. Tylko tego chciałam.

Przeszliśmy do kanapy, nie rozłączając ust. Położył mnie na plecach. Stopami nie dotykałam już podłogi, głowę podtrzymywał mi ramieniem. Masował mi kark, mocno naciskając palcami wzdłuż kręgosłupa. Jego oddech stał się ciężki, zdradzał zwierzęcą szorstkość, od której dostałam gęsiej skórki. Dłonie przesuwały się po moim ciele, skupiając się na biodrach

i pośladkach. Podparłam się nogami i usiadłam mu na kolanach. Nie była to zbyt wygodna pozycja, ale musiała wystarczyć.

– Nie można ci się oprzeć – wymruczał i bawił się ramiączkami mojej sukienki. Wzięłam go za ręce. Miałam kontrolę. Kontrolowałam to, czy będziemy się kochać, to, że dostał swoje cztery gwiazdki. Błagał o mnie. Ja jednak chciałam wykorzystać tę sytuację jeszcze bardziej. Tyle rzeczy w życiu znajduje się poza naszą kontrolą i musimy to akceptować, bo świat jest tak urządzony.

Ale w tej chwili czułam się wpływową i sexy, ważną i pożądaną – prawdziwy przepis na niezwyciężoną bohaterkę.

Miałam w garści Nowy Jork i jego restauracje. Mogłam decydować o ich sukcesie lub upadku. Zrobiłam to dla Pascala – w końcu przyznałam się do tego sama przed sobą – i również dla siebie. Podobało mi się to i byłam w tym dobra.

Zaczęłam poruszać biodrami, siedząc na nim.

Odchylił się i jęknął.

– Och, Tia, wiesz, co robić. Ty...

Zakryłam mu usta ręką.

– Ciii – wyszeptałam.

A potem wstałam i stłumiłam w sobie wszelkie obawy i wahania.

W życiu nie przyszłoby mi do głowy, że zrobię coś takiego – striptiz? Taniec erotyczny? Z jednej strony brzmiało to tak banalnie, tak tandetnie... ale z drugiej świadczyło o śmiałości, władzy, wolności. Miałam wszystkie elementy układanki – włosy, makijaż, sukienkę, bieliznę, buty, napalonego faceta. I co najważniejsze, pewność siebie. Nie byłam w stanie kontrolować wielu ludzi – Elliotta, Emerald, dziekan Chang, Michaela Saltza. W tej chwili jednak wszystko inne przestało mieć znaczenie.

Uniosłam ramiączko nad ramieniem. Potem drugie. Zakręciłam głową,

kołysałam biodrami, imitując coś w rodzaju zabawy hula-hop, stałam się studium kobiecych krągłości. Sięgnął do mnie, ale cofnęłam się o krok, poza zasięg jego rąk.

– Jeszcze nie teraz...

– Och – powiedział, ale uśmiechnął się. – Tak, mademoiselle.

Obróciłam się i ocierałam pośladkami o jego kolana, a potem rozstawiłam nogi i pochyliłam się, bo wiedziałam, że sukienka podejdzie do góry. Miałam świadomość, że ten ciuch od Harvé Légera jest dobry do tańca, ale aż do tej chwili nie wiedziałam, że został uszyty w taki sposób, żeby czarować mężczyzn.

Stałam prosto, podczas gdy ręka Pascala przesuwiała się w górę i w dół po wewnętrznej stronie mojego uda, a po chwili dołączyła druga dłoń. Rozsunął suwak z tyłu sukienki, która spadła na podłogę z niezbyt sexy odgłosem. Nigdy nie stałam jeszcze w staniku, majtkach i szpilkach przed mężczyzną. W pierwszym odruchu poczułam się zawstydzona, chciałam się zakryć, zgasić światło, skoczyć na niego, żeby nie wystawiać na widok każdego centymetra mojego ciała.

Ale jego spojrzenie stało się jeszcze uważniejsze.

I wtedy Pascal przyciągnął mnie do siebie za kolana, potknęłam się i wylądowałam na jego udach. Rozpiął stanik i ściągnął go ze mnie przez ramiona, które musiałam wyciągnąć przed siebie. A potem, ruchem, który robił wrażenie, ściągnął ze mnie majtki i wysliznął się spode mnie, tak że ja siedziałam, a on stał nade mną. Zupełnie niespodziewanie przejął kontrolę.

– Hej – powiedziałam tylko.

Głos mi trochę drżał, bo teraz on był górą, a ja nie miałam pojęcia, co robi.

Pascal rozpiął koszulę i pasek u spodni. Załapałam, o co mu chodziło i zaczęłam zdejmować buty, ale mnie powstrzymał.

– Nie zdejmuj ich – poprosił. – Wyglądasz nieziemsko w tych szpilkach.

Zarumieniłam się, ale to nie była pora na nieśmiałość. Pochylił się nade mną. Ścisnęłam jego talię nogami i miałam jego twarz przed sobą.

Kołysaliśmy się mocno, ale synchronicznie. Zręcznie wysunął się z bokserek i położył na sobie moją dłoń. Czułam jego moc. Zatraciliśmy się i w końcu Pascal wydał głos triumfu.

Zostaliśmy w tej pozie przez kilka sekund. Potem przez czas, który wydawał mi się tysiącleciem. Oddech Pascala zwolnił. Wyglądał na roztargnionego, jakby przebywał w innym świecie. Strasznie się bałam, że go stracę.

– Kocham cię! – wyrwało mi się.

Powiedziałam aż tyle i tak szybko, że wydało mi się to żałosne, ale musiałam tak zrobić, by się upewnić, że jest mój.

Potrzebował sekundy, żeby moje słowa go przebudziły, a potem przycisnął usta do moich i oddychaliśmy jednym powietrzem, przesuwaliliśmy dłonie po naszych nagich ciałach. Popatrzył mi prosto w oczy.

– Ja też cię kocham – wyznał.

Kochał mnie. Kochał mnie! Roztopiłam się na kanapie i pozwoliłam, by jeszcze raz mnie posiadł. Ten mężczyzna – gorący aż do białości, doskonale zbudowany i troskliwy – kochał mnie.

Poczułam, że to może być ta Rzecz, która nadaje mi wartość.

Kiedy odzyskał równowagę, popatrzył mi prosto w oczy. Wyszeptał do ucha:

– Jesteś zdumiewająca.

Ułożył się za mną „na łyżeczkę” i obejmował ramionami, jednym wytatuowanym w krowy i świnię, a drugim w warzywa. Delektował się zapachem moich włosów i gładził palcami moje ciało. Oddychaliśmy w tym samym tempie, nasze serca były jednym rytmem. Najpierw pośpiesznym,

wyczerpanym, potem spokojnym, spełnionym.

W końcu wypuścił mnie z objęć i położył się na plecach. Na kanapie nie było zbyt wiele miejsca.

– Cztery gwiazdki – powiedział. – Kto by pomyślał.

– Ja czy restauracja? – zapytałam głosem, który wydał mi się zmysłowy.

Śmiał się długo i serdecznie, i wpatrywał we mnie.

– Myślę, że wiesz, co to oznacza... – senny zawiesił głos.

Zamknęłam oczy i po chwili zasnęłam. Kiedy się obudziłam, kilka godzin później, Pascal stał i patrzył przez okno. Wpatrywałam się w niego.

– Chodźmy to uczcić – zaproponował.

Dochodziła druga w nocy i wszystko, czego chciałam, to leżeć na kanapie albo jeszcze lepiej, znaleźć się w jego sypialni. Chciałam się dowiedzieć, jakie jeszcze niespodzianki miał dla mnie w chwili czterogwiazdkowego triumfu i wzajemnego wyznania miłości.

– Znasz Room 113?

– Nie – odpowiedziałam, choć słyszałam o nim od Carey.

Zaczęłam się ubierać z ociąganiem i aż się ucieszyłam, że nie mogę znaleźć bielizny La Perla, bo to dało nam więcej czasu w domu.

– Nie możemy iść, Pascal. Musimy znaleźć moją bieliznę.

Zdążył już włożyć płaszcz i buty. Jedną ręką położył na mojej głowie, a drugą na pośladku.

– Hm. – Uśmiechnął się. – Wolę tę wersję.

Westchnęłam. Mógłby mnie poprosić o cokolwiek, a spełniłabym jego życzenie, choć chciałam go mieć tylko dla siebie. Na pewno wiele dziewczyn marzyło o tym, żeby balować z nim w mieście. Nie obchodziło mnie, czy kogoś zobaczę, czy ktoś mnie zobaczy, czy będę jadła to, a nienawidziła tamtego. Chciałam zatrzymać tę chwilę tylko z nim.

W końcu jednak wyszłam – bez bielizny – i wskoczyliśmy do taksówki,

żeby pojechać do Roomu 113. W środku było tak ciemno, że z trudem dało się zauważyć jakieś kształty lub twarze. Widać było tylko dzinsy i swetry albo kurtki rzucone na kanapę i podświetlone butelki za barem.

Pascal wyszeptał mi do ucha:

– Nikt się tak nie bawi jak ludzie z restauracji. Wychodzą z knajp o drugiej, trzeciej nad ranem. Wstają o szóstej i znowu do nich wracają.

Szedł przede mną niczym król. Wkrótce cienie zaczęły stawać się wyraźniejsze.

– Gratuluję recenzji, P – powiedziała jakaś dziewczyna, całując go w policzek. Była pełna wdzięku i elegancka. Jak hostessa w jakiejś dobrej restauracji. – Zasługujesz. – Patrzyli na siebie w sposób, który wiele mówił – jakby mieli wspólną część życia. Ona również miała francuski akcent. Odchrząknęłam i mocniej ścisnęłam dłoń Pascala.

Niski, krępy Meksykanin chwycił Pascala, przyciągnął do siebie i pocałował siarczyście w oba policzki.

– Gratulacje, señor! – zawołał. – Strzał w dziesiątkę! – Uniósł ramię i przybili z Pascalem solidną piątkę. – Za mocno, señor! – zażartował mężczyzna. – Cztery gwiazdki i od razu jesteś za silny!

Zaraz potem cała grupa młodych facetów wstała z ławy. Większość była w wieku Pascala i miała w sobie, podobnie jak on, coś dzikiego. Może byli gdzieś szefami kuchni, ale żaden nie dostał czterech gwiazdek. Poklepywali go po plecach albo uderzali pięścią w ramię. Jeden z nich skrzyżował ramiona na piersi i robił wrażenie, że mógłby zabić Pascala, jeśli tylko zbliżyłoby go to do czterech gwiazdek. Otoczyli Pascala, który wziął sznapsa od jednego z nich, obrócił się i wziął kolejnego od innego.

Niewiele słyszałam z tego, co mówili, bo szybko pociągnęli go za sobą. Nie miałam szans, żeby wśliznąć się do ich grupy.

Pascal popatrzył na mnie przez sekundę, kumple zwrócili na mnie uwagę



i widać było, że nie wiedzą, kim jestem. To było typowe restauracyjne taksowanie. Ludzie oceniali twoje znaczenie w świecie i odpowiednio do tego wykazywali poziom zainteresowania. W innej restauracji, w innym towarzystwie mogłabym budzić więcej szacunku. Ale przy Pascalu równie dobrze mogłabym nie istnieć.

Pascal mógłby mnie zawołać, przedstawić – powiedział przecież, że mnie kocha – zamiast tego został z przyjaciółmi, a ja stałam sobie po prostu w kusej sukience Harvé Légera. Usiłowałam zająć czymś myśli, dlatego wyjęłam telefon i przeglądałam stare wiadomości od Pascala. Był taki wytrwały w zaczepianiu mnie, taki uroczy i kochany. Ale teraz czułam się porzucona. Tłumaczyłam sobie, że to dla niego wielki dzień i do tej pory spędził go ze mną. Jeśli chciał pobyć trochę z przyjaciółmi, nie powinnam mieć nic przeciwko temu.

Tak dużo jednak w niego zainwestowałam i przedłożyłam go ponad wszystko inne. Chciałabym móc powiedzieć, że jest mi dobrze w naszym „związku”, tak jednak nie było.

Wtedy usłyszałam falę znajomego śmiechu, a kiedy podniosłam wzrok, serce podeszło mi do gardła. Zobaczyłam przyjaciół z Madison Park Tavern.

– Hej, popatrzcie, kto przyszedł do klubu. Już myślałam, że nigdy się z nami nie przywitasz – powiedział Chad.

– Jest zbyt zajęta pogaduszkami z Pascalem Foksem – odezwał się Angel. Henri i kilku kelnerów roześmiali się.

Przy końcu zakrzywionej ławy spostrzegłam Carey. Siedziała z kolanami podciągniętymi pod brodę, ze stopami na siedzisku. Angel i Chad podali mi drinka, coś z bąbelkami i cytryną.

– Nie miałem pojęcia, że tak szybko się wspinasz – powiedział Chad.

Słowo „wspinasz” nie zabrzmiało zbyt miło, ale tak bardzo ucieszyłam się z tego spotkania, że puściłam je mimo uszu.

– No tak. Włóczę się trochę po knajpach.

Chad gryzł lekko w ucho kelnerkę z Madison Park Tavern, śliczną Brazylijkę o imieniu Romina, której zbyt dobrze nie znałam. Angel trzymał rękę na udzie pięknej kobiety siedzącej obok niego. Domyśliłam się, że ona też jest z restauracji, ale nie wiedziałam tego na pewno. Wszyscy mieli jakąś parę, poza Carey.

Więc bawili się w Roomie 113. Wyglądało na to, że mogło tam być zabawnie. Pili po pracy do późna, narzekali na Jake'a, mówili o nowych daniach i wymieniali restauracyjne plotki.

Carey zerkała na mnie ze swojego miejsca. Wyglądała na zadowoloną. Nigdy nie spotkałyśmy się poza pracą, więc zastanawiałam się, dlaczego tego nie robiłyśmy? Poklepała siedzisko obok siebie, żebym tam usiadła i dopiero wtedy zrozumiałam, dlaczego sprawiała wrażenie takiej odprężonej: podjarła się trawką. Obejrzałam się na Pascala, usiłując podchwycić jego spojrzenie, ale był zajęty rozmową.

– Nie przejmuj się tym – powiedziała Carey. – Da sobie radę bez ciebie. Pascal to jeden ze „spoko dzieciaków” z kliki szefów kuchni.

Zachowałam milczenie. Ostatnio trochę zapomniałam, co ludzie wiedzieli na temat mojego pokręconego życia i o czym nie mogłam im powiedzieć. Pisanie referatów na seminarium, tak. Pisanie recenzji, nie. Jedzenie z Melindą w Heedless, tak. Degustowanie menu w La Brittane z Michaellem Saltzem, nie.

A Pascal... Kim był Pascal? Wpadł w dezorientującą przestrzeń pośrodku. Czy stał się częścią mojego normalnego życia zwykłej dziewczyny? Czy też może był powiązany z wyrafinowanymi restauracjami i Michaellem Saltzem? Pytanie wydawało się za trudne, żeby znaleźć na nie odpowiedź w tamtym czasie i miejscu, przy Carey niespuszczającej ze mnie wzroku, szczerzej i przyjacielskiej.

– Więc ty też się kochasz w szefie kuchni? – zapytała, bawiąc się leniwie słomką z drinka.

Miałam ochotę kupić sobie coś mocniejszego do picia. Komórka Carey zabrzączała na stoliku, podniosła ją, a potem szybko odłożyła.

– Witaj w klubie – powiedziała.

– Niedawno zaczęliśmy ze sobą chodzić – przyznałam. – Ale tak, coś do niego czuję.

– Chodzić? Byłaś z nim na prawdziwej randce?

– On nie ma za dużo wolnego czasu. Ale spotykamy się.

Randka byłaby przesadnym określeniem, choć spotkanie się też trąciło przerysowaniem. Powiedziałam prawdę, kiedy wyznałam mu, że go kocham, ale to było zupełnie co innego niż w przypadku Elliotta.

Elliott powiedział to pierwszy. Wracaliśmy z imprezy halloweenowej. Był przebrany za drwala (a raczej faceta z drewna), a ja za grę w chińczyka (moje ciało było planszą, a głowę miałam pomalowaną w kostkę do gry). Późnym wieczorem zjedliśmy pizzę z przyjaciółmi – pokój był pełny potworów, królów, postaci z programów telewizyjnych. Elliott i ja zapłaciliśmy za kawałki pizzy i piwo i wyszliśmy około trzeciej nad ranem. Śmialiśmy się i idąc, obejmowaliśmy, bo zrobiło się zimno, a byliśmy bez kurtek. Kiedy przeszliśmy przez bramę starego kampusu, jakiś idiota przebrany za Jasona wyskoczył nagle i nas wystraszył. Oboje wrzasnęliśmy. Facet uciekł – prawdopodobnie, żeby straszyć innych zmęczonych, pijanych studentów – tymczasem my przywarliśmy do siebie, najpierw przerażeni, później z kolei śmialiśmy się jak histerycy. Elliott przytulił mnie do siebie, a moje serce poszybowało do stratosfery, na wpół zaalarmowane szczątkowym strachem, na wpół w oczekiwaniu, że powie coś ważnego. Wziął moje zimne dłonie w swoje i powiedział dokładnie to, o czym myślałam w tamtym momencie: „Kocham cię”.

Dotarliśmy do jego pokoju i pokazał mi swoją listę „59 powodów, dla których Elliott kocha Cię”. Napisał tę listę dla siebie, ale tak bardzo chciał, żebym wiedziała, że mnie kocha z istotnych i błahych powodów.

Zaczynało do mnie docierać, że powiedziałam Pascalowi, że go Kocham, nie dlatego, że naprawdę go kochałam, a przynajmniej nie tak jak Elliotta. Z Elliottem bowiem wypowiedzieliśmy na głos to, co było rzeczywistością.

Wobec Pascala te słowa miały inny cel.

– Nie musisz mi nic mówić – kontynuowała Carey. – Jest wiecznie zmęczony i zestresowany, i myśli wyłącznie o menu na następny dzień. Jesteś uwiązana przy telefonie, bo ciągle czekasz na esemesa od niego, zawsze po północy.

Chad i Romina przenieśli się do jakiegoś ciemniejszego kąta. Angel przeczesywał palcami włosy swojej dziewczyny i rozpuszczał jej kok.

Zrozumiałam, o czym Carey mówiła, ale Pascal i ja byliśmy inni. Byliśmy złączeni i teraz wystarczyło pozwolić temu kwitnąć.

– Wolałabym, żebyśmy nie trzymali się tych kazirodczych związków – powiedziała Carey. Zaczęła jeść bułkę, którą najpewniej zabrała z Madison Park Tavern. – Ale, widzisz, chyba nic nie mogę poradzić na to, że jestem zakochana w Matthew, tak jak ty nie możesz nic poradzić na to, że Kochasz Pascala. Czy to ma znaczenie?

– Chyba... Mam nadzieję.

Miałam więcej niż nadzieję. Chciałam, żeby to był związek między przyjaciółmi, równymi sobie ludźmi i partnerami. Najpierw dałam mu recenzję, a potem zadeklarowałam miłość. W tym momencie nie dysponowałam już żadną amunicją poza byciem sobą.

I bałam się, że to może nie wystarczyć.

Tymczasem Carey dała się ponieść swoim myślom. Chciała po prostu rozmawiać o Matthew.

– Myślałam, że między nami się ułoży. Rozumiem jego godziny pracy i jego pasję. To dlatego kocham go tak mocno – mówiła.

Zaskoczył mnie jej sposób mówienia słowa „kocham”, głęboki i wręcz bolesny. Tak bardzo wierzyła w miłość, że serce mi się krajało, gdy usłyszałam, że jej uczucie pozostawało nieodwzajemnione.

– A potem pojawiała się ta recenzja tylko z dwiema gwiazdkami! Matthew się zmienił. Dostał obsesji. Jego nowe dania z topinambura są po prostu wspaniałe. Naprawdę odnajduje siebie. W tym samym czasie wydawało mi się, że stałam się dla niego ważna. Tymczasem od kiedy mamy dwie gwiazdki, jest tak, jakbym przestała dla niego istnieć. Wtedy uświadomiłam sobie, że zawsze chodziło mu tylko o restaurację i budowanie własnej reputacji. Nigdy nie brał mnie pod uwagę. – Westchnęła i dopiła drinka, siorbiąc go przez słomkę rozpaczliwie.

Pomasowałam się po grzbiecie nosa. Świetnie. Już samo to, że szef kuchni Darling znalazł się na warunkowym zatrudnieniu po recenzji w „New York Timesie”, było czymś niedobrym, tymczasem jej skutki sięgały jeszcze innych i okazywały się równie niszczycielskie. Carey uwielbiała dwie rzeczy: tę restaurację i Darlinga. A ja spieprzyłam sytuację jej i jego.

– Założę się, że to nieprawda – próbowałam ją pocieszyć. – Matthew musiał... tymczasowo zmienić priorytety. Recenzja to niespodziewana sprawa. Rzeczy przybiorą lepszy obrót. Będzie tak, jak było.

– To znaczy jak? Znowu będę wgapiała się w niego na zebraniach pracowników? Będę marzyła, żeby zdjął kurtkę szefa kuchni i spędził ze mną trochę czasu? Nigdy, przenigdy nie chciałam zakochać się w szefie kuchni. Poszłam do Stanford i uczyłam się przez dwa lata na prawdopodobnie najlepszym w kraju wydziale nauk o żywieniu. Kiedy zrobiłam dyplom, myślałam, że będę opracowywać strategię z Garym Oscarsem, a zamiast tego jestem żalną pomocnicą kelnera, wariującą z miłości. Nawet nie kelnerką!

– Ale Jake cię lubi, Carey. Zawsze widział w tobie kogoś niezwykłego.

Mimo że Carey była zupełnie rozbita, myślę, że Jake'owi podobała się ekscentryczna inteligencja, jaką wniosła do restauracji. Mnie w każdym razie bardzo się podobała.

– Jake? Jego już praktycznie nie ma, Tia. Jesień to nasz szczyt sezonu, a mamy trzydzieści pięć procent obłożenia. Zaraz po recenzji Gary zmienił zatrudnienie Jake'a na warunkowe. Jake stąpa po kruchym lodzie. Tak samo jak Matthew, ale Matthew dostał turbodoładowania przy wymyślaniu nowych dań. Nie jestem pewna, jak to wygląda w przypadku Jake'a. Jest za dobry, żeby podkładać się Gary'emu, z drugiej strony mają z żoną bliźniaki, o które trzeba dbać...

– Naprawdę? Nie wiedziałam nawet, że Jake jest żonaty.

Carey popatrzyła na mnie słodko i rzeczowo, nie osądzała mnie.

– Tak, ma dwie dziewczynki. To jeszcze niemowlęta, ale były wcześniakami i nadal mają jakieś problemy ze zdrowiem.

– Nie wiedziałam – wydyszałam, zasmucona tym, że mogłam być – znowu – taka tępa.

Restauracja zmieniała się pod moim nosem, a ja po prostu nie zwracałam na to uwagi.

– Chcesz więcej brudów? Angel odchodzi i zostaje poetą na pełen etat. A Chad już znalazł pracę w Bank Lodge. Będzie kierownikiem baru.

– O rany. A ty?

Carey przyjęła półleżącą pozycję na ławie. W ciemności wyglądała na ładniejszą i bardziej opanowaną, niż ją pamiętałam. Skrywanie nieszczęścia najwyraźniej dobrze jej służyło.

– Nie mogę zostawić Matthew.

Przykro było patrzeć na wesołą, inteligentną Carey, teraz tak przygnębioną. Ale ona zdawała sobie sprawę, że się łudzi. Zaczynałam czuć

się nieswojo.

– Powinnam wracać – powiedziałam. – Pascal na mnie czeka.

Obejrzałyśmy się w jego kierunku, akurat kiedy wykonywał ręką gest krojenia przed oczami młodszych, wytatuowanych facetów, którzy z szeroko otwartymi oczami kiwali głowami i pławili się w blasku najnowszego czterogwiazdkowego szefa kuchni.

– W porządku, nie ma sprawy, fajnie było cię spotkać na mieście – odparła Carey. – Ale mam jeszcze pytanie. – Popatrzyła na mnie z troską. – Dlaczego Gary wezwał cię wtedy do gabinetu?

– Gary mnie nienawidzi – wyznałam. I to nie było kłamstwo.

– Och, rozumiem. W takim razie do zobaczenia. – Wychyliła się nagle i objęła mnie, napierając całym ciężarem ciała. Potem potrząsnęła głową, jakby budziła się po długim śnie i zbliżyła twarz do mnie tak blisko, że dotykałyśmy się nosami. Pomyślałam, że mnie pocałuje lub coś w tym rodzaju, ale zamiast tego odwróciła głowę i szeptała mi do ucha, trzymając usta tuż przy moim uchu, bo tylko tak można było usłyszeć szept w Roomie 113: – Słyszałam, jak tamtego wieczoru rozmawiałś w piwnicy z Michaeliem Saltzem – mówiła Carey. – Ale nic nie powiedziałam Jake'owi.

Odsunęłam jej ramiona.

– Dlaczego?

Westchnęła i niespodziewanie stała się jakby moją starszą siostrą, bo używała głosu, który był spokojny i rzeczowy, i sprawiał, że chciałam jej słuchać.

– Wiesz o tej nowej rubryce oceny pracowników? Wiesz, co oznacza PF?

Pokręciłam głową. Nie miałam pojęcia, ale pamiętałam, że Carey zawsze miała w tym najlepszy wynik.

– Oznacza „Powiązanie faktów”. Mantra Jake'a, a ja przypadkiem jestem w tym dobra. Przede wszystkim zdałam sobie sprawę, że mój algorytm jest

zły. Powinnam była wiedzieć, że będziemy recenzowani we wrześniu. Żałuję, że tamtego wieczoru nie pracowałam w szatni, bo już przy wejściu zidentyfikowałabym Michaela Saltza. Tego dnia było bardzo dużo pracy i do późna nie byłam w stanie zajrzeć do stolików innych niż PEX-ów. Mimo wszystko miałam dziwne przeczucia związane z tym facetem, dlatego zaczęłam go szukać, kiedy tylko miałam wolną sekundę. Nie podejrzewałam, że to Michael Saltz, dopóki nie zobaczyłam go, jak z tobą rozmawia. Byłaś podminowana, jakbyś wypełniała misję. Jakbyś realizowała swój cel. Nie obraż się, ale nie przyszłoby mi do głowy, że Michael Saltz będzie wysłuchiwał opinii o menu. Ale on cię słuchał. Stałam tam i patrzyłam, jak wszystko chłonie. I oto miałam przed sobą obraz najważniejszego krytyka kulinarnego na świecie, który cię słuchał. Możesz się nazwać szczęściarą, że to masz.

Zatem Carey wiedziała przez cały czas. Nie całą prawdę, ale sporą część. I ku mojemu zaskoczeniu, świat się nie skończył.

– Co masz na myśli? Co mam?

– Tę chwilę wielkości – odpowiedziała z lekkim uśmiechem. – To obłęd, że poświęcił ci tyle uwagi.

Nagle poczułam się podekscytowana faktem, że znalazłyśmy nic porozumienia. Było to tyle co nic, ale przynajmniej część mojego życia, prowadzona w cieniu, zyskała odrobinę światła. Pomyślałam, że powiem jej wszystko o Michaelu Saltzu. W odróżnieniu od Melindy Carey próbowałaby to zrozumieć. Byłam pewna, że dogadałabym się z nią. Mogłabym powiedzieć jej o Pascalu i być może złagodzić udrękę związaną z Matthew. Wyjaśnić, że czasami tacy faceci potrzebują przestrzeni i przede wszystkim dlatego kobiety się w nich zakochują. Gdyby Matthew i Pascal byli dostępni przez cały czas, czy nadal byśmy ich kochały? Prawdopodobnie nie.

Robiła wrażenie, jakby otwierała dla mnie furtkę do bezpiecznego



miejsca, gdzie mogłabym być szczerą i zdjąć z serca ciężar podwójnego życia.

Ale nie mogłam. Musiałam dotrzymać obietnicy danej Michaelowi Saltzowi, bo i on miał dotrzymać obietnicy, jaką mi złożył. Co więcej jednak, znałam Carey i wiedziałam, że z jej Wiki i algorytmami mogła dostrzec coś, czego nie chciałam jej pokazywać. Michael Saltz nie był zwykłą trampoliną, z której mogłabym się odbić przy niewielkim wysiłku. Przy nim reguły ulegały zmianie i ja się zmieniałam.

Zamiast tego dałam sobie spokój, pożegnałam się, kiwając nieręcznie głową i machając ręką. Pobiegłam do toalety. Poprawiłam włosy, powiększając ich objętość ruchami, których nauczył mnie stylistka. Odświeżyłam makijaż i przez sekundę, dwie, trzy wpatrywałam się w swoje odbicie w lustrze. Już nie przypomiinałam siebie. I to mi pasowało.

Kilka minut później dołączyłam do Pascala i jego przyjaciół w na pół prywatnej salce na tyłach knajpy. Tuż przed zamknięciem błagali go, żeby poszedł z nimi do następnego lokalu. Szarpali go i straszili, że zabiorą mu skórzaną kurtkę, a Pascal się śmiał, co tylko jeszcze bardziej ich ośmielało. Przypuszczam, że przerzucili się z trawki na kokę i moim zdaniem zastanawiał się, czy do nich przystać, aż do chwili, gdy jakiś facet, który nie był w ich grupie, najpewniej też niezłe zjarany, stanął za mną i obrócił mnie przodem do siebie.

– Hej, czy ja cię skądś nie znam? Znam cię! Znam cię!

Machał rękami w powietrzu i z czerwonym nosem wyglądał jak zwariowany ćpun, który wszedł tu z ulicy. Pascal spoważniał, plecy mu zeszywniały.

– Nie wydaje mi się... – odpowiedziałam, odwróciłam się do Pascala i przywarłam do niego.

Pascal otoczył mnie ramieniem, a wokół nas zebrało się kilku facetów.

– Nie pamiętasz mnie, prawda? – Facet wyprostował się, ściągnął wełnianą czapkę i zaczesał włosy do tyłu. – Wiesz, że tobie i Saltzowi podałem tamtego wieczoru trufle za mniej więcej pięćset dolarów. A dostaliśmy tylko trzy gwiazdki.

Zapanował na chwilę nad rozbieganym wzrokiem i puścił do mnie oko. Tak samo puścił do mnie oko w Tellicherry. Felix, nasz kelner.

A potem gniewnym wzrokiem spojrzął na Pascala.

– Dam głowę, Fox, że świetnie wiedziałeś, co robisz – wysyczał. – Chciała czegoś więcej niż trufli, prawda? No to gratuluję czterech gwiazdek. Należą ci się przede wszystkim za pieprzenie tej dziwki.

– Hej, nie mów tak o niej, palancie – odezwała się dziewczyna stojąca obok Feliksa.

Felix roześmiał się, a ja, wystraszona, ścisnęłam ramię Pascala.

– Pascal, wszyscy wiedzą, że twoja restauracja jest gównem warta. Ale muszę oddać ci sprawiedliwość. Po co ulepszać dania, skoro możesz mieć to? – Zrobił ruch w moim kierunku i nie był to elegancki gest znany z dobrej restauracji. Wulgarnie wskazał dolną część mojego ciała.

Usiłowałam nadążyć myślami za rozwojem sytuacji.

Pascal chwycił mnie za ramiona i zaczął przepychać przez główną salę w kierunku drzwi. Ludzie nadal go zaczepiali, próbowali mu gratulować – pierwszy raz lub ponownie, bo zdążyli się już totalnie upić albo naćpać. Ale Pascal nie przestawał mnie przesuwając. Przedzieraliśmy się przez tłum napierających fanów, aż wyszliśmy przez frontowe drzwi na ulicę. Ruszyliśmy szybkim krokiem do jego mieszkania, choć gołe nogi mi marzły i trudno było mi za nim nadążyć na wysokich obcasach. Pascal nie zatrzymywał się i praktycznie ciągnął mnie za sobą.

Potrzebowałam trochę czasu, żeby w pełni dotarło do mnie to, co powiedział Felix. Mój umysł był w innym trybie intensywnego myślenia.

Felix w jakiś sposób wiedział, że jestem odpowiedzialna za trzygwiazdkową recenzję Tellicherry. Znał też Pascala i sugerował, że ja byłam zamieszana w jego cztery gwiazdki i że... co?

Wróciliśmy do mieszkania Pascala i przez jakiś czas milczeliśmy. Spojrzałam na niego, szukając pocieszenia. Czegoś w rodzaju: „Felix jest ćpunem i wszyscy o tym wiedzą”. Albo: „Maleńka, kocham cię, a ten facet zwariował”.

Zrobiłam dla niego miejsce na kanapie, ale Pascal nie usiadł. Chodził przy blacie w kuchni i wyłamywał sobie palce.

I wtedy powiązałam fakty.

„Należą ci się przede wszystkim za pieprzenie tej dziwki”.

– Pascal... – zaczęłam. – Dlaczego on powiedział takie rzeczy?

Pascal odetchnął głęboko i podszedł do mnie.

– Przepraszam, Tia, nie powinienem cię tam zabierać. Jesteś wspaniała, ale nie chcę cię okłamywać.

Usiadłam prosto i spojrzałam mu w oczy. Uciekł spojrzeniem i usiadł na stołku.

– Nic ci nie jest? – zapytał.

W pierwszej chwili łzy zaczęły mi płynąć powoli. Pomyślałam, że tracę Pascala. Mężczyzna, o którym myślałam, że go kocham, tak naprawdę wykorzystał mnie.

I najwyraźniej ludzie z restauracyjnego środowiska o tym wiedzieli. Byłam nie tylko dziwką, ale kimś znacznie gorszym: dziwką, która nie ma o niczym pojęcia.

Wolałabym płakać w samotności, ale jakie to miało znaczenie, że Pascal mnie widział w tym stanie? Wszystkie emocje wylałam w tych łzach. Wypływały ze mnie niczym rzeka i zdawały się nie mieć końca.

Pomyślałam o rodzinie i przyjaciółach. Pomyślałam, że zmarnowałam ten

semestr i ważne związki po to, żeby... co? Stać się pionkiem w grze Pascala?

Pomyślałam o Elliotcie, moim biednym Elliotcie. Zasługiwał na kogoś lepszego ode mnie. Że też musiał zobaczyć, jak całowałam akurat tego... palanta? Tego kundla, który wykorzystywał mnie przez cały czas?

Pascal usiadł obok mnie i położył mi rękę na udzie. To mnie dobijało, bo nadal sprawiało ogromną przyjemność. Nieznośną przyjemność, to był dotyk, pod którym skóra niemal skwierczała. Mimo że wiedziałam, że to wybieg, coś innego, nie miłość.

– Christian, przyjaciel z Tellicherry, dał mi cynk – wyjaśnił, a ja płakałam. – Pracowaliśmy razem w Veilleurmet Kitchen. Okłamałem cię, kiedy przysiadłem się do twojego stolika – nie miałem wtedy wolnego dnia. Dzisiaj mam pierwszy wolny wieczór od chwili otwarcia Bakushan. Nie mogłem sobie pozwolić na odpoczywanie, dopóki recenzja się nie ukazała. Na pewno to rozumiesz, prawda?

Środowisko restauracyjne straciło go z oczu na jakiś czas. Zniknął z radarów. Ale wtedy usłyszeliśmy od ludzi z Madison Park Tavern, że stał się chudy jak patyk. Christian zauważył go u siebie i powiedział mi o tym. Rzuciłem wszystko i poszedłem mu się przyjrzeć. On był jedynym powodem, dla którego kiedykolwiek zostawiłem pracę. I tamtego wieczoru zobaczyłem ciebie z nim.

Stłumiłam płacz, uciszyłam się, żeby lepiej słyszeć jego wytłumaczenie. Nie mogłam nawet wypowiedzieć jego nazwiska. Chciałam, żeby je powiedział i tyle. Żeby się przyznał, że byłam tylko środkiem do celu, którym był Michael Saltz. Chciałam to usłyszeć, kiedy siedziałam na kanapie pachnącej naszym seksem.

Usiąść na przeciwko dziewczyny w Tellicherry, zdobyć jej numer, zaciągnąć ją do łóżka. Aż za bardzo mu to ułatwiłam.

– Niektórzy szefowie kuchni powtarzali jeden drugiemu, że Michael Saltz

zaczął się pokazywać z młodą dziewczyną, co było niespodzianką, bo wszyscy wiedzą, że jest gejem. I wtedy ktoś zrobił zdjęcie w Panh Ho, które zaprzyjaźnieni ze mną szefowie kuchni sobie przekazywali. Rozpoznałem cię, bo przyszłaś kiedyś do mojej restauracji.

Słyszałam to kliknięcie, kiedy wychodziliśmy z Panh Ho – byłam wrabiana od samego początku. Wydawało mi się, że jestem sekretem, kimś wyjątkowym. Myślałam, że mogę manipulować Nowym Jorkiem w dowolny sposób. Uświadomiłam sobie z przeraźliwą klarownością, że to miasto pogrywało ze mną cały czas.

Dałabym wszystko, żeby to był zły sen. Może dostałam ataku alergii w Roomie 113. Przez jakiś koktajl z homara.

– Wszystko między nami było kłamstwem – wyszeptałam do siebie. – Nigdy mnie nawet nie lubiłeś? Nasze wypadki do barów i spotkanie w sklepie... i dzisiaj, kiedy...? – Gładziłam palcami brudną sukienkę. Spojrzałam na kanapę Pascala, na poduszki, które rozrzuciliśmy tej nocy, i pokój zawirował mi przed oczami.

– To nie jest takie proste – powiedział cicho. – Niewielu ludzi wie, a jeszcze mniej wierzy, że masz na niego jakiś wpływ. No bo co możesz dla niego robić? Jesteś jego sekretarką? Jego... przykrywką swego rodzaju?

Uderzyłam poduszkę. Nazywał mnie sekretarką Michaela Saltza? To znaczy nic nie wiedział. Nie miał pojęcia, że wszystko, co ten facet napisał, wyszło spod mojej ręki. Nie byłam sekretarką. To ja wszystkim kierowałam.

Byłam jedynie marionetką, która w końcu dostrzegła nieszczęsne sznurki.

Nie miałam już ochoty siedzieć, dlatego opadłam na kanapę. Pascal wziął mnie za ramię i posadził.

– Prawdopodobnie słyszałaś, że Bakushan zbierała mieszane recenzje. Musiałem coś z tym zrobić.

– Och, nie wiem... Mogłeś zacząć lepiej gotować! – krzyknęłam. –

Lepiej przeszkolić personel. Upewnić się, że nie ma piasku w tych pieprzonych pierożkach ze ślimakami! Co chciałeś osiągnąć dzięki mnie?

Pascal popatrzył na mnie z wyrazem twarzy mówiącym: „Naprawdę chcesz to wiedzieć?”. Ale ociągał się.

– Tia, chodzi nie tylko o mnie. Nie zauważyłaś, że w restauracjach zawsze obsługiwali was, ciebie i Michaela, przystojni kelnerzy, nie kelnerki? Nie potrafisz się zorientować, kiedy ludzie tobą manipulują? Wiedziałaś, że będą z tego dodatkowe korzyści, prawda? Zawsze to wiedziałaś.

– Nie robiłam tego dla dodatkowych korzyści! – powiedziałam nabrzmiałym łzami głosem. – Zrobiłam to... dla ciebie. Zrobiłam to, bo Michael Saltz obiecał mi, że będę mogła pracować z Helen Lansky. O tym też wiedziałaś?

Wyglądał na dezorientowanego, trochę przestraszonego, jakby nie był pewny, czy czasem go nie spoliczkuję. Ja też nie byłam tego pewna.

– Wiedziałem... o czym?

– O Helen. O tym, dlaczego to wszystko robiłam! – krzyknęłam piskliwie.

Cofnął się.

– Nie, nic nie wiem o Helen. Wiedziałem jedynie, że jesteś w jakiś sposób związana z Michaelem.

– Tak, no cóż, nie prosiłam o to. Chciałam jedynie pracować z Helen, pomagać jej przy książce kucharskiej...

– Chwila moment. Jakiej książki kucharskiej? Chodzi o harówkę przy sprawdzaniu przepisów? Tia... – Zaczął się śmiać, ale zaraz przestał.

Uświadomiłam sobie, że chociaż był jedynie sześć lat straszy, rozmawiał ze mną jak z dzieckiem. Postrzegał mnie jako dziecko, kogoś, kim mógł się bawić.

– Może i wydawało ci się, że robisz to dla Helen. Ale zaryzykuje

twierdzenie, że pogrywałaś z Michaeliem Saltzem z innych powodów. – Zlustrował mnie od góry do dołu, popatrzył na sukienkę, buty, włosy. Zamknęłam oczy i miałam wrażenie, że od jakiegoś czasu nie istnieję, że stałam się produktem zrobionym z fałszu.

Szykowałam się do wyjścia. Ale równie mocno, jak nienawidziłam Pascala, chciałam zatrzymać czas, przeżywać ból w miejscu, gdzie mogłabym go widzieć i rozumieć. Wiedziałam, że w chwili gdy znajdę się na ulicy, będzie znacznie gorzej. Zobaczę bowiem świat w prawdziwych kolorach.

– Tia, nie. Nie odchodź – poprosił. – Czy możesz mnie winić za to, że dostrzegłem szansę i skorzystałem z tego?

Stałam i nie ruszałam się. Byłam zmęczona. Wykończona brakiem snu do późna w nocy, wszystko dla niego, żeby go lepiej poznać i przebywać w jego świecie. Wykończona stanem w tych głupich szpilkach i obcisłej, żalostnej sukience. Chciałam wrócić do tego, co było dawniej.

– Jeśli masz zamiar wyjść, to chciałbym ci coś dać. – Otworzył lodówkę i wyjął plastikowy, litrowy pojemnik z czymś mlecznozielonym.

– To moje piure z kiełków grochu. To samo, które było w foie gras.

– No i?

– Wiem, że je uwielbiasz – powiedział to samo, co napisałam w recenzji.

– Proszę, weź je.

– Och! Naprawdę? – Zaczęłam chichotać coraz głośniejsze, a potem roześmiałam się histerycznie. – Czy to jest jak jedzenie dla psa, które zostało z obiadu? – mruknęłam niewyraźnie, ale Pascal pozostawał czujny, a nawet skupiony.

– Mógłbym ci dać przepis. Wszystkie redakcje gazet proszą o niego, ale nigdy go nikomu nie dałem. Wydrukuję go dla ciebie. – Podszedł do laptopa. – Będziesz go mogła przedrukować w „Timesie”.

– Nie! – krzyknęłam. – Nie! Nie! – Zrzuciłam pojemnik ze stołu, pokrywka spadła, a zielona ciecz wylała się na biały dywan. – Nie musisz tego dla mnie robić. Przez cały czas karmiłeś mnie wyłącznie kłamstwami. Jak możesz wytrzymać ze sobą?

Pascal opadł na kanapę.

– Przepraszam, Tia. To jest gra. Nie wymyśliłem tego. – Rozłożył ramiona, zapraszając, żebym usiadła obok niego. – No, chodź, proszę, nie przejmuj się tym aż tak bardzo.

Jego głos brzmiał szczerze. Nie wyglądało na to, żeby chciał mnie skrzywdzić, ale co ja wiedziałam o życiu?

– Spotykaliśmy się i nic więcej.

Głęboko wciągnęłam powietrze. To nigdy dla mnie nie było „i nic więcej”, podobnie jak cokolwiek innego – studia podyplomowe to nie „i nic więcej”, albo Helen Lansky to nie „i nic więcej”. Nie prowadziłam się z Pascalem „i nic więcej”, i co najważniejsze, seks między nami nie był dla mnie „niczym więcej”.

Kiedy powiedziałam, że go kocham, myślałam, że spełniło się moje marzenie. Moje. Nas obojga. A teraz ten cios wywrócił mój świat do góry nogami.

– Weź to, proszę. – Podał mi zgniecioną bieliznę La Perla.

Więc może jej nie zgubiłam, może on ją zachował jako rodzaj łupu.

Rozejrzałam się po jego mieszkaniu. Patrzyłam na stół, przy którym po raz pierwszy nalał mi wina, i zza którego szczęśliwa – i naiwna – patrzyłam, jak czytał recenzję. Na kanapę, na której mnie pieprzył. Kiedy pierwszy raz tu weszłam, pomyślałam, że ten pustawy pokój jest wszystkim, że Pascal jest jak otwarta książka. Teraz uświadomiłam sobie, że nigdy nie widziałam jego sypialni. Przez cały czas zostawaliśmy w salonie.

Wiedziałam, że jutro recenzja z Bakushan ukaże się drukiem i cała



blogosfera oszaleje na jej punkcie. Będzie mnóstwo głosów protestu, ale większość ludzi uzna moje słowa za prawdę. Wydawało mi się, że związane z tym emocje nigdy mi nie przejdą, że zawsze będę czuła dreszcz, kiedy moje zdania zaczną rozchodzić się po świecie. Ale teraz ten szum mnie przerażał. Mogłam jedynie czekać na ich miażdżącą siłę, która niczym tsunami zjawia się dzień po trzęsieniu ziemi.

– Przepraszam – powiedział.

Wyszłam z jego mieszkania rozbita i urażona do żywego. W ustach zaczęłam czuć zjełczały smak, który dotarł potem do żołądka i niżej między nogi. Jedyną pociecha była w tym, że wątpiłam, by moje serce to wytrzymało. No i dobrze! Nie mogłam mu ufać.

Wracałam do domu. Miałam wrażenie, że słońce powinno wzejść wiele godzin temu, ale ta noc rozciągała się jak guma, trwała i nie mijała. Na chodnikach ludzie palili i rozmawiali, samochody jeździły ulicami. Przez chwilę pomyślałam, że ktoś podał mi jakiś narkotyk, bo ta noc wydawała się zbyt surrealna. Ale to było myślenie życzeniowe.

Kiedy dotarłam do mieszkania, zapukałam do drzwi Melindy. Żadnej reakcji. Odczekałam kilka minut, a może nawet dłużej, nie wiem. Nigdy wcześniej nasz salon nie wydał mi się tak mroczny.

W końcu drzwi się otworzyły.

– Tia? Stało się coś złego? – Melinda miała jedynie uchylone powieki i obejmowała się ramionami. – Co się dzieje? Która godzina?

Otworzyłam usta, ale nie wydobył się z nich żaden dźwięk. Miałam tyle do powiedzenia, a mimo to mówienie było wyzwaniem przekraczającym moje możliwości. Uniosłam rękę, żeby spojrzeć na zegarek i wtedy przypomniałam sobie, że przecież nie nosiłam zegarka. Otworzyłam torebkę i szukałam telefonu, ale nie mogłam go znaleźć, mimo że kopertówka nie była większa od dwóch książek w miękkiej oprawie.

– Przepraszam, przepraszam – wydukałam i łzy zaczęły mi płynąć po policzkach. – Nie wiem, która jest godzina.

– Och, Tia.- Melinda roześmiała się. – Nie ma o czym mówić.

– Jestem taką beznadziejną przyjaciółką.

Melinda zmarszczyła brwi.

– Też mi sprawa. Znamy się przecież od, niech policzę, dwóch sekund. Nie powinnaś wymagać od siebie zbyt wiele.

Zanosłam się płaczem.

– Wszystko poszło nie tak.

Melinda uniosła rękę.

– Nie, Tia. Przestań. Nic nie jest warte takiego ryczenia, rozumiesz? Cokolwiek się stało, minie. Opuść sobie. – Kolejna mantra Melindy, ale tym razem nie zadziałała.

– Nie mogę. Sprawy nie ułożą się lepiej same z siebie.

Milczałyśmy. Melinda myślała. Gdyby mnie ktoś walnął, rozpadłabym się na kawałki.

– Wszyscy czasami pieprzymy sprawy, Tia. I wszyscy też jesteśmy pieprzeni. To cykl życia i jest do dupy. Ale wystarczająco szybko wrócisz do obiegu. Wiem, że tak.

Tamtej nocy Melinda i ja spałyśmy razem na jej dmuchanym materacu.

Następnego ranka zjadłyśmy brunch w knajpie, gdzie sztucce były tłuste, a kelnerki marudne. Moje krzesło było jeszcze ciepłe po mężczyźnie, który wcześniej na nim siedział i musiałam zetrzeć okruszki ze stołu, które zostawił. Melinda zamówiła muffina z kawałkami czekolady i smażony bekon, a ja wzięłam omlet nadziewany cebulą, pieczarkami i zieloną papryką.

Co jakiś czas pochlipywałam między oddechami, ale Melinda nie zwracała na to uwagi. Doprawiłam omlet keczupem i pieprzem, wzięłam jeden kęs i uznałam, że apetyt mi nie dopisuje. Nie miałam ochoty na

jedzenie. Pomyślałam, że już nigdy nie będę chciała jeść.

## ROZDZIAŁ 28

Przez następne trzy dni łóżko było moim najlepszym przyjacielem. Nie poszłam na uniwersytet na seminarium. Planowałam, że obejrzę zajęcia z przekazu na żywo w necie, ale zamiast tego zapadłam w pełen udręki sen, z zaciśniętymi szczękami i płytkim oddechem. Kiedy się obudziłam, nie czułam się wypoczęta. Zadzwoiłam do Madison Park Tavern i skłamałam, że jestem chora i w ogóle nie przejmowałam się tym, co dziekan Chang powie o moim stypendium. Nikt z restauracji się ze mną nie kontaktował, pomyślałam więc, że nie byli świadkami mojego epizodu z Feliksem i Pascalem. Nie odbierałam telefonów od Michaela Saltza, ale czytałam jego e-maile. Choć to zaskakujące, nie zrzędził z powodu mojego zniknięcia. Zasnęłam nad powtórnią recenzją z The Oak, dowodzonej przez niebezpiecznie sexy, wytatuowanego szefa kuchni – cudowne dziecko. W końcu dostrzegłam, że dziesięciu na każdych dwunastu szefów kuchni było zabójczo przystojnych. Ale to nie uśmierzyło mojego bólu.

Ostatecznie z dołu wyciągnął mnie e-mail Carey.

*Hej, jak sobie radzisz? Słyszałam, że jesteś chora. Mam nadzieję, że czujesz się lepiej! Nie mogę się doczekać Twojego powrotu do restauracji. Szef kuchni ma kilka nowych dań i są przepyszne. (Wiem, że mam skłonność do przesadzania, ale tym razem mówię poważnie).*

*Do zobaczenia wkrótce? Na pewno przed Świętem Dziękczynienia!*

*Buziaki, Carey*

Przeczytałam jej e-maila dziesięć razy, słysząc w głowie głos Carey. Im dłużej czytałam, tym bardziej lubiłam Madison Park Tavern. Słoneczne światło wpadające późnym popołudniem przez okna w sali restauracyjnej.

Coraz to nowe bukiety pięknych kwiatów przy wejściu. Elegancki zegar w kuchni, salę jadalną, a nawet szatnię. Plus, wszystkich przyjaciół.

Następnego dnia w sobotę wróciłam do pracy. Tęskniłam za tymi ludźmi i ta restauracja wydawała się moim domem bardziej niż jakiegokolwiek inne miejsce.

– Tia! – zawołał do mnie Jake.

Pobiegłam do sali restauracyjnej ubrana w starą garsonkę Jil Sander. Co mogę powiedzieć? – to była porządna garsonka i nikt nie unosił brwi na jej widok.

– Gary jest w tym tygodniu w Miami, dlatego chcę, żebyś pomagała w jadalni dzisiaj wieczorem. Podejmiesz się tego?

– Tak! – odpowiedziałam. – Z przyjemnością. – Sprawa z Pascalem bardzo mnie osłabiła, ale poczułam zastrzyk energii w chwili, gdy weszłam do restauracji. Tutaj mogłam się do czegoś przydać. Zadania były proste, podstawowe. Przynieść jedzenie, zabrać jedzenie, posprzątać. Nigdy tak naprawdę nie doceniłam, jak czysta w formie była ta praca. Ludzie chcą, żeby podawać im jedzenie. Żeby ich serdecznie witać. Żeby ich pamiętać i rozpoznawać. A w tym właśnie restauracje celują.

Jake skrzywił się w uśmiechu i podał mi fartuch.

– No, dalej. Urobisz się dziś wieczorem.

Carey nie żartowała, gdy mówiła o zmianach w menu. W gorączce pomysłowości, jaka nastąpiła po recenzji, szef kuchni Darling wprowadził danie o nazwie „miażdżona jesienna kaczka”, które na pięknie wyglądającym talerzu stawianym przez kelnera prezentowało się jako kawałki kaczki i warzywa. A potem pomocnik kelnera – czyli ja – używał narzędzia, wyglądającego na średniowieczne, do miażdżenia pozostałego korpusu kaczki, tak że pozostające w nim soki ściekały strumieniem na talerz.

Narzędzie było potężne. Za każdym razem, gdy zmiażdżyłam kolejny

korpus, musiałam oczyścić z tłuszczu zakamarki przedziwnych wgłębień maszyny. Korba znajdowała się tak wysoko, że stawałam na palcach. Bardzo się starałam, żeby nie wysuwać języka, tak intensywnie byłam na tym skoncentrowana.

W połowie wieczoru Angel odciągnął mnie na stronę. Przez chwilę bałam się, że Carey coś mu powiedziała. Albo że rozeszła się wieść o Pascalu i Feliksie. Zamiast tego jednak podał mi degustacyjną porcję kaczki, którą serwowałam.

– Musisz tego spróbować. To jedno z arcydzieł Madison Park Tavern.

I było niesamowite – zwłaszcza soki z korpusu.

Pod koniec zmiany fartuch miałam przesiąknięty tłuszczem kaczki. Uwielbiałam każdą minutę tego zajęcia.

Podbiegła do mnie Carey.

– Cześć, zdumiewająca robota z tą prasą do kaczki! Chcesz iść do Roomu?

– Bardzo bym chciała – odparłam. – Ale muszę jeszcze zrobić coś na seminarium. – Przysięgłam sobie również, że nigdy więcej moja noga nie postanie w Roomie 113.

– Och, tak, zapomniałam, że nadal jesteś praktykantką ze studiów podyplomowych. Cały czas mi się wydaje, że jesteś jedną z nas.

– Ale, Carey... – odpowiedziałam.

– Powinnaś wypuścić się ze mną i Rominą w poniedziałek. Jest noc brązowa w Kel Jabone.

Noc brązowa w nocnym klubie? Dla mnie byłoby to ostanie miejsce, do którego chciałabym iść – równie złe, jak branie udziału w imprezie dla studentów studiów podyplomowych jako anonimowy krytyk kulinarny.

– Daj spokój – nalegała. – Wiem, że byłam kompletnie odjechana w Roomie, ale... – Wzruszyła ramionami i popatrzyła na mnie w sposób,

który sugerował, że szef kuchni Darling ożywił nie tylko menu.

Przez wiele dni chowałam się w swojej pustelni i nie miałabym nic przeciwko temu, żeby tkwić tam w nieskończoność. Jednak ciepły wzrok Carey w końcu mnie przekonał. Mogłam być płaczącą ofiarą losu uzalającą się nad sobą albo mogłam pójść do Kel Jabone.

– Jasna sprawa – powiedziałam. – Wchodzę w to.

Moja zgoda najwyraźniej zaskoczyła Carey, bo nigdy nie korzystałam z jej zaproszeń, ale też ona nigdy mnie sobie nie odpuściła i cieszyłam się, że jest ktoś taki na świecie.

Miałam właśnie wychodzić, ale Jake czekał na mnie przy drzwiach.

– Dzięki za obsługę prasy do kaczek. To trudna robota, ale świetnie sobie z nią poradziłaś. Przepraszam za ten tłuszcz. – Dał mi banknot dwudziestodolarowy.

– A to za co?

Popatrzył na moje ubranie, a ja przez sekundę myślałam, że włożyłam coś złego i on coś podejrzewa. Po chwili zauważyłam, że tłuszcz kaczki przesiąkł przez fartuch i poplamił mi spódnice.

– Na pralnię chemiczną – wyjaśnił Jake, uśmiechając się.

## ROZDZIAŁ 29

W poniedziałek wieczorem poszłam do mieszkania Carey przy Avenue C na drinka przed imprezą. Nawet Melinda do mnie dołączyła. Nigdy nie lubiłam robionych na siłę spędów towarzyskich, ale potaćczyć zawsze mogłam.

Nadal nie odpowiedziałam na żaden z e-maili Michaela Saltza, choć z każdą mijającą sekundą coraz bardziej ciążyły mi na sercu. Ukazała się jego recenzja, z którą nie miałam nic wspólnego, dlatego domyślałam się, że Michael Saltz spiął się i wykorzystał wszystkie umiejętności ściemniania, do których się uciekał przez trzy miesiące, zanim mnie spotkał.

– Cześć, dziewczyny! Dzięki, że przyszłyście. – Carey potawiła talerz z serami, wędlinami, surowymi, pokrojonymi warzywami i domowymi ciastkami.

Romina nastawiła płytę Niny Simone. Zostawiłyśmy za drzwiami zimowy chłód końca listopada.

Mieszkanie Carey było ładne i eklektyczne. W jednym z rogów stały afrykańskie kosze, na stole szklane rzeźby, a na stoliku do kawy leżały śmieszne wyniki eksperymentów tkackich. Największe wrażenie jednak robił regał z książkami. W maleńkiej sypialni musiała trzymać z tysiąc książek. Poszłam przyjrzeć się im bliżej, usiłowałam odgadnąć porządek, w którym zostały ustawione.

– Regionami, potem czasem, a na koniec według nazwisk autorów – wyjaśniła, prawie nie podnosząc wzroku znad kuchennego blatu, przy którym rozgniatała jakieś jagody i miętę w wysokich kieliszkach do szampana.

– Ha! – odpowiedziałam. – Oczywiście. Carey... jesteś niesamowita.



– Nie, nie jestem – odezwała się, stawiając na dekupażowanej przez nią tacy kieliszki z szampanową mieszaniną, zaprzeczając tym samym własnym słowom.

Próbowałam namówić Melinę, żeby usiadła z nami na kanapie, ale wolała patrzeć przez okno. Z żadną z nas nie zamieniła słowa, a potem niespodziewanie, jakby właśnie odebrała telefon albo się obudziła, obróciła się i powiedziała:

– Hej, dziewczyny? Powinnyście iść same. Głupio się czuję, bo nie jestem z „branży”.

– Jesteś pewna? – zapytała Romina, pogryzając ciastko cytrynowo-makowe. – Właśnie dostałam esemesa od kumpla z Helleniki. Przychodzi z całą załogą. To Grecy. Są fantastyczni.

Melinda uśmiechnęła się, ale wiedziałam, że kiedy odwróciła głowę, przewróciła oczami.

– Doceniam wasze zaproszenie! – odezwała się nieszczercze wesołym głosem, który zupełnie do niej nie pasował. Przedrzeźniała Rominę, stojąc dosłownie przed nią. – Myślę, że daruję sobie tę imprezę.

– W porządku – odpowiedziała Romina. – Do zobaczenia.

Carey pomachała do niej z kuchni na pożegnanie. Zanim Melinda wyszła, ubrana w trenczową sukienkę i czerwony płaszcz, popatrzyła na mnie ze współczuciem i wzruszyła ramionami. A nie było takiej potrzeby – świetnie się bawiłam.

Po następnym kieliszku szampana i dziesięciu więcej kąskach pysznych przystawek Carey wyruszyliśmy do Kel Jabone. Nigdy nie byłam w takim klubie, ale wyobrażałam sobie, że to sala wypełniona pięknymi, onieśmielającymi sławami.

Ale w branżowej imprezie sławy nie brały udziału. Wszyscy byli w wygodnych, codziennych ubraniach, po pracy. Słyszałam, że w Kel Jabone

jest niezły klimat na seks, ale wewnątrz nie bardzo to potwierdzało – czarny sześcián z niskimi stolikami i kanapami, parkietem do tańca i stanowiskiem didżeja.

Carey powiedziała, że nie lubi tańczyć, dlatego ja i Romina poszłyśmy na parkiet, a ona została z kumplem, który pracował kiedyś w Madsion Park Tavern, a teraz szkolił się na sommeliera. Dołączyła do nas grupa znajomych Rominy, dziewczyn i facetów, ale było tak głośno, że nie dosłyszałam ich imion ani nazw restauracji.

Didżej wiedział dobrze, jak dogadzać tłumowi. Zaczął najpierw od klasyki, konserwatywnych ruchów – kołysania ramion, gestów rękami. Znacznie później zaczęłam kręcić biodrami. Doszło podskakiwanie. Mogłam udawać osobę zapełniającą koszyk w sklepie spożywczym, prezenterkę telewizyjnych wiadomości i plastikową torbę miotaną wiatrem.

Prawdopodobnie wyglądałam żałośnie, a to było głupie i zabawne. Klub wypełniały teraz białe i czerwone światła. Coraz więcej ludzi pojawiało się na parkiecie do tańca.

W końcu didżej powiedział, że ma jeszcze jeden utwór i z głośników rozległa się Sweet Caroline, oddalona lata świetlne od hip-hopu, który grał wcześniej. Objęłyśmy się ramionami z Rominą. I wszyscy się dołączyli. Nawet Carey odlepiła się od ściany. Rzuciłam pod krzesło buty od Manolo Blahnika i tańczyłam bosó.

Najpewniej byli tam ludzie, którzy wiedzieli o tajemniczej towarzysze Michaela Saltza. Na pewno też ci, którzy byli w Roomie 113, kiedy Felix sprawił, że szybko stamtąd wyszliśmy. Może niektórzy z nich znali prawdziwą naturę mojego związku z Michaeliem Saltzem. Niczego nie mogłam wykluczyć.

Ale się tym nie przejmowałam. Nie chciałam się przejmować. Michael Saltz powiedział, że mógłby zniszczyć moją karierę, gdyby ktoś się o nim

dowiedział, ale nie mógł zniszczyć tego: przeżywania niczym niezmaconej radości z ludźmi, którzy mnie lubili dla mnie samej.

Krzyczeliśmy i podskakiwaliśmy, a kiedy zamknęłam oczy, żeby naprawdę wejść w muzykę, poczułam na sobie ciężkie ramię.

– Och, cześć! – powiedziałam.

– Cześć, tu jesteś! – odpowiedział Kyle Lorimer.

Nie miał na sobie bojówek ani koszuli w kratę. Tego wieczoru ubrał się w białą koszulę i dżinsy. Zaczęłam improwizować, a on się przyłączył z zaskakującym wyczuciem rytmu.

– Ha, umiesz tańczyć, Kyle'u Lorimerze.

– E, tam – mruknął, a potem cofnął rękę, którą ocierał się o moje ramiona i kołysząc się, przykucnął, aż usiadł na podłodze. To byłoby nawet sexy, gdyby nie wyglądał komicznie, kiedy to robił.

– Pomóż mi wstać! – zawołał, a kiedy wyciągnęłam do niego rękę, pociągnął mnie w dół i siedziałam z nim na brudnej podłodze. I się śmiałam.

– „Słodka Caroline! Dobre czasy nigdy nie były tak dobre!” – darł się.

Był spocony, ale wszyscy byliśmy spoceni. Okazało się, że całkiem dobrze śpiewał. Pomogliśmy sobie nawzajem przy wstawaniu, a potem podskakiwaliśmy.

– Och! Och! Och!

– I to tyle, kochani – oznajmił didżej, kiedy piosenka się skończyła. – Trzymajcie się. Uważajcie na siebie i dobranoc!

Kyle otoczył mnie ramieniem, a ja obróciłam się i popatrzyłam na niego. Jego dotyk mnie przestraszył, ale też nie był niemiły.

– Jesteś wściekłą tancerką!

– Wściekłą? – Roześmiałam się. Czułam ciężar jego ramienia.

– A tak, tak. No wiesz, ja grasejuję i takie tam – udawał, że się ze mną spiera. – Jestem z Bostonu, więc czego możesz po mnie oczekiwać?

– Jesteś taki egzotyczny – powiedziałam.

Zatrzepotał rzęsami.

– Rzeczywiście egzotyczny. Moja rodzina ma stragan z homarami. „Homary u Lorimera”.

– Jestem uczulona na homary – przekomarzałam się z nim.

Ale nie załapał dowcipu i wyglądał na faktycznie przejętego. To było nawet miłe.

– Tak? A jaka to alergia?

– Nieważne. – Roześmiałam się.

Wszyscy zabierali już wierzchnie okrycia i wychodzili. Byliśmy jedynymi ludźmi, którzy zostali na parkiecie, oprócz faceta, który zamiatał konfetti. Kyle miał dołeczki w dużych, miękkich policzkach. Pomyślałam, że jego zapach kojarzy się z chlebem. Naprawdę dobrym chlebem.

– No, no – powiedział, otaczając mój kark zgiętym ramieniem. – Będziesz w takim razie jadła coleslaw.

Chociaż głośniki od dawna milczały, nadal czułam dudnienie basów w kościach. Bolały mnie mięśnie. Zapalono główne światła, a my, mrugając oczami wracaliśmy do rzeczywistości. Nie chciałam znowu wychodzić na ulicę. Podobało mi się to: po prostu szczęście. Nikogo, kogo trzeba się bać. Żadnych obaw, że zostanę „wrobiona”. Ten wieczór był ożywczy i autentyczny, nie miałam najmniejszej ochoty wracać do paranoi mojego życia. A prawdę mówiąc, w ogóle nie chciałam wracać.

Poszłam na palcach po buty i płaszcz. Kyle robił wrażenie, jakby chciał jeszcze ze mną porozmawiać, ale nie nic powiedział.

– W porządku. Zobaczymy się kiedyś? – zapytałam, kiedy już dokładnie się opatuliłam.

– Pewnie – odpowiedział ciepło. – W końcu się znamy.

Romina, Carey i ja wróciłyśmy do mieszkania Carey na ostatniego

drinka.

– Tia! Jesteś świetną tancerką – taką, wiesz, sexy – powiedziała Romina, gdy dotarliśmy na miejsce.

Roześmiałam się. Tak, mój ostatni raz, kiedy tańczyłam – i to dla faceta – nie okazał się zbyt fartowny. Tego wieczoru przypomniałam sobie wszystko, co kochałam w tańcu.

– Jesteś taka tajemnicza – mówiła Romina. – Co, na przykład, łączy cię z Kyle'em Lorimerem?

– Znasz Kyle'a Lorimera? – zapytałam.

Romina popatrzyła na Carey, jakbym była wariatką.

Carey uznała to za rodzaj okazji i zaprowadziła mnie do biurka. Ku mojemu zaskoczeniu otworzyła swoją Wiki, wpisała „Kyle Lorimer” i poszła do pokoju.

Pokazał się wpis: *Kyle Lorimer, syn Claire'a Lorimera, właściciel L&O Małże i homary. Dostawca. PEX.*

Kyle był PEX-em? Zawsze myślałam, że PEX-y to wymagający celebryci i grube ryby. Ale byli wśród nich ludzie tacy jak Kyle Lorimer i jego rodzina. Restauracja poradziłaby sobie bez kolejnego bankiera, ale na pewno nie dałaby rady bez L&O Małże i homary.

Romina patrzyła na mnie wyczekująco.

– Więc? Powiedz nam wreszcie, o co tu chodzi.

– O nic. Jesteśmy na jednym roku na studiach.

Carey wyszła z sypialni już w pidżamie i okularach.

– Tia jest z Pascalem Foksem – wyjaśniła, moszcząc się na kanapie i zupełnie nie zwracając uwagi na to, że obie z Rominą byłyśmy wciąż w pełni ubrane i całkiem rozbudzone. – I ucina sobie pogaduszki z Michaeliem Saltzem. – Położyła głowę na poduszce i po sekundzie już spała.

Romina popatrzyła na mnie, a ja ponownie zaczęłam się bać, że zostałam wrobiona. Nie pamiętałam wyniku Rominy w PF, ale połączenie jakichkolwiek faktów związanych z Pascalem Foksem i Michaeliem Saltzem nie mogło skończyć się niczym dobrym.

Roześmiała się.

– Carey się uwaliła.

Śmiałam się razem z nią, ale słowa Carey dźwięczały mi w uszach. „Tia jest z Pascalem Foksem. I ucina sobie pogaduszki z Michaeliem Saltzem”.

Te słowa doprawiły goryczą wszystko, co dobrze poszło tego wieczora, i nagle zapragnęłam kompletnego zresetowania tego roku akademickiego:

Zgodzić się na praktykę.

Cierpliwie czekać na Helen.

Zaprzyjaźnić się z ludźmi.

W którymś momencie przeszłości to wszystko brzmiało strasznie i nudno, ale teraz nie mogłabym wymyślić niczego lepszego.

Wróciłam do domu około piątej nad ranem, a trzy godziny później obudził mnie telefon Melindy.

– Cześć... Tia.

– Cześć – wyszeptałam, ledwie świadoma i nadal pijana. – Miałaś udany wieczór?

– Tak... jeśli chodzi o...

Telefon zamilkł i natychmiast zorientowałam się, że coś jest nie tak.

– Melinda? Jesteś tam?

– Tak... – odpowiedziała. – Ja... hm... To nie jest dla mnie łatwe, tak jakby, dlatego po prostu to powiem.

Ktoś po drugiej stronie słuchawki – nie Melinda – krzyknął:

– Hej, mała? Dokąd poszłaś?!

Melinda odezwała się, zanim usłyszałam coś więcej.

– Tak jakby wpakowałam się w kłopoty. Potrzebuję pigułki „dzień po”.  
Pękła prezerwatywa... – głos jej się łamał.

Przez chwilę milczałyśmy.

– Jasne, że ci pomogę. – Usiłowałam zachować spokój. Ktoś musiał, dla  
dobra Melindy. – Nie możesz jej kupić w aptece? Jest bez recepty, prawda?

– Pójdiesz ze mną?

– Hm. Oczywiście. Pewnie – odpowiedziałam, chociaż nie  
podejrzywałabym Melindy o pruderyjność dotyczącą awaryjnej  
antykoncepcji.

Ponownie usłyszałam męski głos w tle:

– Hej! Melissa! Wracaj do łóżka, skarbie.

Nie znał nawet jej imienia. Natychmiast wszystko zrozumiałam  
i zaczęłam wciągać dzinsy.

Melinda dodała cicho:

– Możesz być szybko gotowa? Spróbuję stąd jakoś wyjść. Spotkamy się  
przed domem za pięć minut.

Siedziałam na schodach najpierw przez pięć, a potem dziesięć minut.  
Chodnik był dziwnie pusty – tylko gołębice i jedna matka zabierająca dziecko  
na poranny spacer. I wtedy spostrzegłam Melindę idącą w moją stronę.  
Podniosłam się, żeby wyjść jej naprzeciw. Najpierw oczywiście zauważyłam  
jej czerwony płaszcz. Potem sukienkę. A potem jej twarz, wykrzywioną  
bólem.

– Melinda! Nic ci nie jest?

– Nic, nic. Nie chcę teraz o tym rozmawiać. – Trzęsła się i unikała  
mojego wzroku. – Chodźmy do Duane Reade na Tenth Street, dobrze?

– Dobrze – zgodziłam się.

Wzięła mnie pod ramię. Kilka razy się potknęła, niemal mnie  
przewracając. Zadbałam o to, żeby nie przechodzić obok żadnego stoiska

z gazetami. Winieta „New York Timesa” przypominałaby mi o Pascalu.

Nie miałam nic przeciwko temu, żeby iść z Melindą do apteki, ale zastanawiałam się, co mogło jej pójść nie tak zeszłej nocy. Nawet jeśli to była jednorazowa sprawa, facet powinien zauważyć, jak fatalnie Melinda się czuje, i mieć na tyle przyzwoitości, żeby pójść po pigułkę dla niej.

Przez jakiś czas Melinda milczała, dlatego zaczęłam mówić:

– U Carey było zabawnie. Pracuję z nią od trzech miesięcy, ale nigdy razem nigdzie nie poszliśmy. Chyba mogę powiedzieć, że jest moją najlepszą przyjaciółką w pracy.

– Aha... to ciekawe... – Melinda wpatrywała się w stopy w sandałach, zsiniałe z zimna.

– A Romina robi sobie rok wolnego przed rozpoczęciem studiów podyplomowych w Brazylii. Studiuje konserwację dzieł sztuki. Czy to nie brzmi świetnie? – Wiedziałam, że moje słowa nic dla niej nie znaczą, że wypowiadam je tylko dlatego, by rozproszyć jej uwagę jak muzyka w windzie. Uświadomienie sobie tego nie było przyjemne. Nasza „przyjaźń” nie dawała powodów do dumy. Dlaczego chętniej się dystansowałam niż szukałam bliskości?

Melinda zatrzymała się na środku chodnika, niedaleko Duane Reade. Twarz miała zupełnie bladą, tylko na ustach zostało jej trochę czerwonej szminki.

– Tia, boję się. A jeśli zaszłam w ciążę? – mówiła jak mała dziewczynka, a nie „taka głupia to ja już nie jestem” kobieta, którą znałam.

– Właśnie dlatego bierze się tę pigułkę. – Nie znałam dokładnego działania pigułki „dzień po”, ale wiedziałam, że czas ma zasadnicze znaczenie.

W aptece stała kolejka: kilkoro starszych kobiet i mężczyzn, i ze dwie pary. Ci ostatni może przyszli po to samo co ja z Melindą. Jedna z par



traktowała sprawę serio – z posepnymi minami opierali się o siebie głowami. Druga nie patrzyła na siebie i trzymała ramiona skrzyżowane na piersiach.

Melinda odwróciła się do wyjścia.

– Hej, co robisz?

– Przepraszam, przepraszam – powiedziała.

Wróciła do kolejki, ale nie mogła ustać w miejscu.

– Tia? – wyszeptała, ale nie do mojego ucha, lecz do ramienia. – Mogłabyś to dla mnie kupić? Nie mogę tego zrobić. Przepraszam. Wymiękam. – Wpatrywała się w podłogę, jakby zgubiła kolczyk. – A co, jeśli ktoś mnie zauważy? – Łzy zbierały się jej w kącikach oczu.

– Rozumiem, ale kto może cię zauważyć? A nawet jeśli, nie będzie wiedział, co kupujesz.

– Czy możemy iść do innej apteki, trochę dalej od domu?

Kolejka posunęła się do przodu.

– Zostańmy tutaj, dobrze? Jesteśmy prawie przy okienku.

– Mam chłopaka – wymamrotała. – Co jeśli on mnie tu zobaczy? W tym?

– Wskazała na sukienkę i sandały na wysokich obcasach. – Domyśli się.

– A ten gość, z którym byłaś zeszłej nocy... to nie twój chłopak – powiedziałam, żeby się upewnić, czy dobrze wszystko zrozumiałam. Chciałam zadać pytanie, ale wyszło stwierdzenie.

– Mój chłopak przyjeżdża dzisiaj do Nowego Jorku. Mniej więcej teraz.

– To z kim byłaś?

– Nie wiem! – Zaczęła wycofywać się z kolejki, ale chwyciłam ją i przyciągnęłam do siebie. Przed nami stały tylko jedna osoba i jedna para. – To znaczy wiem, ale on nie ma znaczenia.

– Zostań ze mną. Wszystko będzie dobrze – obiecałam.

Bardzo się starałam, żeby mój głos nie przypominał głosu niezadowolonego rodzica. W końcu byłam niewiele lepsza, jeśli chodzi

o oszukiwanie.

Nadała się, stojąc koło mnie. Po drodze do apteki wdepnęłam w kałużę i teraz wilgoć pięła mi się po nogawkach spodni ku górze.

– Czym mogę służyć? – zapytała farmaceutka automatycznie, kiedy doszliśmy do okienka.

– Poproszę o pigułkę „dzień po” – odpowiedziałam.

I kiedy sięgałam do torebki, Melinda uciekła. Jeśli tak to miało być, to świetnie.

Pokazałam aptekarce dokument, a ona sięgnęła pod ladę i podała mi niewielkie tekturowe pudełko wielkości talii kart.

– Dwadzieścia dolarów – powiedziała.

Podalam jej pieniądze i wepchnęłam pudełeczko do torebki. Zostałam Melindę przy stojaku z magazynami. Najwyraźniej kupiła sobie nową parę japońskich i teraz miała je na nogach zamiast szpilek.

– No to sprawa załatwiona – poinformowałam ją. – Powinnaś wziąć teraz pierwszą pigułkę.

– Jezu, Tia! Nie możesz poczekać, aż stąd wyjdziemy?

Już na chodniku tabletki natychmiast ją uspokoiła. Wróciłyśmy do mieszkania, Melinda przebrała się w coś wygodniejszego i zmyła makijaż, a ja stałam w drzwiach. Jej komórka rozdzwoniła się, gdy szczotkowała włosy.

– Cześć, Adam! – powiedziała. – Aha, świetnie się bawiłam. Tia zabrała mnie na spotkanie z jej koleżankami z pracy, Carey i Romina – ich imiona wypowiedziała, jakby czytała je z kartki. Lekcje aktorstwa bardzo się jej przydały.

Żołądek mi się zacisnął, zagryzłam usta. Chciałam być dobrą przyjaciółką Melindy, ale nie podobało mi się, że wciąż mnie w swoje kłamstwa.

– Nie znasz Tii, jest cudowna... Co zrobiłeś? Ha, ha... To śmieszne.

Ona naprawdę powiedziała „ha, ha”. Nawet się nie uśmiechnęła. Poczułam, że robi mi się niedobrze.

– W porządku, kochanie – mówiła dalej. – Dobrze... dobrze! Do zobaczenia. Tak bardzo za tobą tęsknię! – Rozłączyła się i głośno westchnęła. – To głupek – powiedziała głosem, który był dokładnym przeciwieństwem tego, jakiego używała przez telefon.

Związała włosy w koński ogon i wyjęła z szafy ramkę ze zdjęciami, którą postawiła obok dmuchanego materaca.

Na zdjęciach była z jakimś facetem, który wyglądał na wesołego i optymistycznie patrzącego na świat. Na jednym ze zdjęć stali na dachu jakiegoś wysokiego budynku, który mógł być na przykład w Nowym Jorku. Na innym jedli gigantyczne desery lodowe. Było tam jeszcze kilka ujęć z pikniku pod drzewem, wyglądającym na bardzo stare.

– Jak długo jesteś z tym facetem? – zapytałam, ponownie usiłując zachować obojętność i nie przejmować się tym wszystkim. Tak jak to robiła Melinda.

– Od dwóch lat – odparła, jakby ten czas nic nie znaczył.

– Od dwóch lat! Ale... zeszłej nocy... Dlaczego nic o nim nie mówiłaś? Chodził z tobą do szkoły w Cleveland?

– Tak, chodził. Nadal tam mieszka. Pewnie będzie próbował mnie przekonać, żebym wróciła z nim do domu. Do naszego domu – powiedziała kpiąco.

– Więc... zdradzasz go...

– Tak.

– I dlatego kłamiesz? – Mój głos przeszedł w tryb: „Co ty, do cholery, sobie myślisz”.

– ...tak.

– I nie czujesz się z tym źle... w ogóle? – Wróciłam myślami do chwili,

gdy byłam z Pascalem w kuchni.

Czy ja źle się z tym czułam? Nie, zupełnie nie. Mogłam przecież zignorować jego esemesy. Uprzejmie się wymówić. Ale poddałam się czarom, jakby zasady i zaufanie tego nie obejmowały.

Melinda popatrzyła na ramkę ze zdjęciami.

– Chyba źle się z tym czuję.

Żołądek mi się wywrócił na drugą stronę, poczułam ucisk w gardle. Melinda powiedziała to tak spokojnie, od niechcienia. Mimo to, patrząc na nią, wiedziałam, że nie mogłabym być aż tak bezduszna. To, że wszystko między mną i Melindą było powierzchowne, pozbawione znaczenia, miało swój urok. Nikomu nie działa się krzywda.

Ale kiedy chodziło o zdradę? Umiałam przekonać samą siebie, że ja naprawdę kochałam Elliotta, a Melinda chyba nigdy nie dała temu chłopakowi szansy... z drugiej zaś strony, co ja mogłam wiedzieć? Pewne było to, że straciłam zaufanie i przyjaźń Elliotta. Może nie byliśmy sobie przeznaczeni, ale nie musiałam iść krętą drogą. Zdradzać. Kłamać. Unikać poważnej rozmowy dla jakiegoś dreszczu emocji. Melinda przeżywała życie, ślizgając się po powierzchni, nie zawierała przyjaźni, nie poświęcała się, nie potrafiła się w kimś zakochać. Swego czasu podobała mi się jej natura kameleona. Ale przekonałam się, że to nie był sposób na życie. Raniło się ludzi. Łamało obietnice.

Zbyt długa zabawa w kameleona może sprawić, że człowiek zapomni, jaki jest naprawdę.

Wzięłam torebkę.

– Idę posiedzieć nad referatem – oznajmiłam.

– W porządku. Daj znać, gdybyś chciała, żebyśmy rzuciła na to okiem czy coś w tym rodzaju. – Widać było, że próbowała się odwdzińczyć. Ale nie potrzebowałam jej pomocy. Nie teraz.

– Jasne, dzięki.

– Okay... dzięki, że ze mną poszłaś. Jesteś jedną z pięciu osób na świecie, które widziały mnie, gdy płaczę.

Tak naprawdę nie widziałam łez, ale nie miałam zamiaru tego mówić. Kim byłam, żeby prawić jej kazania? Kłamstwa Melindy były niczym w porównaniu z moimi.

– Poczekaj, ile jestem ci winna? – zapytała Melinda.

– Nie ma o czym mówić – odpowiedziałam.- Nic mi nie jesteś winna.

Melinda otworzyła szkicownik. Położyła dłoń na jego stronach, jakby miała złożyć przysięgę. Nie spojrzała już na mnie.

– Nie jestem złym człowiekiem. Pogubiłam się po prostu. Jakoś to rozpracuję.

– Wiem, że jakoś to sobie poukładasz.

Naprawdę miałam nadzieję, że jej się uda. I miałam nadzieję, że mnie również.

Kiedy wróciłam do pokoju, myślałam jedynie o tym, że zacznę wszystko od nowa. Żadnych więcej kłamstw. Żadnego oszukiwania.

Pierwszą osobą, z którą musiałam porozmawiać, był Michael Saltz.

Wzięłam do ręki telefon.

– Tia! Proszę, proszę. Wyszłaś w końcu z ukrycia – powitał mnie Michael Saltz, zaskakująco bez złości i podejrzenia wesoło. – Cieszę się, że zrobiłaś sobie przerwę. Dobrze się już czujesz?

Byłam zupełnie nieprzygotowana na jego uprzejmość.

– Tak... – odpowiedziałam. – Dobrze się czuję. Ale chciałabym cię zapytać o resztę roku. Za miesiąc zacznie się semestr wiosenny, a ty nie powiedziałeś mi, kiedy będę mogła przejść do Helen.

– A, tak. Oczywiście. Po pierwsze chcę, żebyś wiedziała, że w pełni doceniam to, co robisz. Przypuszczam, że nie mówiłem ci tego wystarczająco

często. Recenzja z Bakushan została bardzo dobrze przyjęta. Wszyscy uwielbiają nowy czterogwiazdkowy lokal. Mam nadzieję, że masz świadomość, jak bardzo jestem ci wdzięczny.

– Super, dziękuję – powiedziałam, usiłując natychmiast zapomnieć o tej recenzji. – A... Helen? – Chciałam, żeby rozwiązał moje troski, nie zaś łechtał ego.

Michael Saltz zaśmiał się, jakby zbity z tropu.

– Tak, tak, moja droga. Już rozmawiałem z Helen w twojej sprawie i... hm... jest bardzo podekscytowana myślą o pracy z tobą w przyszłym roku.

Ale co to było w jego głosie? Jeszcze kilka miesięcy wcześniej powiedział mi takie same słowa z absolutną pewnością siebie. A teraz... czyżby się wahał? A może chodziło o mnie. Może ton jego głosu się nie zmienił – może zmienił się mój punkt widzenia.

– No to zaczęłabym z nią zaraz po twojej operacji.

– Tak, po operacji. Tymczasem chciałaby, żebyś poczytała o różnych rodzajach mąki i ziarnach od czasów starożytnych. – Nie słyszałam niczego po drugiej stronie słuchawki, żadnego przestawiania słoików, kroków na posadzce w kuchni, żadnego otwierania lodówki. Nawet oddechu.

Próbowałam się uspokoić. Praca domowa dotycząca ziaren pasowała do tego, co zauważyłam w torbach z zakupami Kyle'a. Wszystko wydawało się wiarygodne i uzasadnione. To byłoby dobre. Coś stabilnego, na co mogłabym czekać.

– Tylko cztery albo pięć miesięcy – powiedział.

– Nie ma mowy – zaprotestowałam. – Cztery albo pięć miesięcy? Za kilka dni zacznie się grudzień. Mówiłeś, że zacznę w semestrze wiosennym, a to nie więcej niż miesiąc. – Oczywiście. W przypadku tego człowieka nic nie było proste i uczciwe.

– Cierpliwości! – Tym razem głos Michaela Saltza był znacznie bardziej

stanowczy. – Wiesz, że czas Helen jest bardzo cenny. Jesteś tylko studentką, Chryste!

– Dlaczego mówisz o tym w kategoriach szkoły? Myślałam, że to miało być poza tą sprawą. Zapomniałeś, że studia podyplomowe są dla amatorów? Chciałeś, żebym odeszła z Madison Park Tavern, bo wtedy mogłabym zacząć wyjątkowy, elitarny kurs, który prowadzisz?

Tym razem Michael Saltz nie wahał się ani chwili.

– Nie mówię o studiach podyplomowych! Mówię o pracy w ramach twojego życia, mojego życia i życia Helen. Proszę ją o wykrojenie dla ciebie kawałka czasu, a to po prostu nie będzie możliwe do lata. Zresztą właśnie wtedy najlepiej idzie jej praca i powiedziała nawet, że jeśli okażesz się tak dobra, jak ja twierdzę, zastanowi się nad zatrzymaniem cię na stałe. To dla ciebie szansa, Tia, i chcę ci ją dać. Poza tym potrzebuję cię na ten krótki okres. Komisja do spraw Leków i Żywności zaaprobowwała operację i lekarze dali mi zielone światło. Zabieg jest wyznaczony na piętnastego lutego i jak ci mówiłem, rozpocznie kompleksowe wyleczenie. Będę potrzebował kilku miesięcy, zanim wrócę do pracy w pełni sił. Chcę, żebyś to dla mnie zrobiła ze współczucia i życzliwości. Stawką jest moja pozycja zawodowa – moje życie.

Zrozumiałam, o co mu chodziło. Niektóre rzeczy wymagają czasu. Ale czy mogłam ciągnąć to dłużej? Jeszcze więcej ubrań, obiadów, kłamstw? Czy przetrwam kolejnego Pascala? Czy będę w stanie dostrzec niepokojące oznaki, kiedy ktoś taki jak on podejdzie do mnie i powie te same słowa, dotknie mnie w taki sam sposób?

Można to nazwać desperacją, inercją albo świadomą ignorancją, ale postanowiłam, że to zrobię. Przetrwam.

Na końcu tunelu widziałam światełko. Wprawdzie dalekie migotanie, ale nie zniósłabym, gdybym pozwoliła mu zgasnąć. Straciłam chłopaka,

zostałam wykorzystana przez szefa kuchni-celebrytę. Straciłam trochę życia studenckiego i życia praktykantki, których już nie odzyskam. Ale coś mi szeptało, żebym to ciągnęła.

Niezbyt wiele nauczyłam się na zajęciach z ekonomii, ale wiedziałam, czym są koszty przepadłe. Wszystko to było w przeszłości. Ale dopóki przyszłość z Michaelem Saltzem malowała się w stosunkowo jasnych barwach, dopóty powinnam w to brnąć.

Jeśli restauratorzy wiedzieli, kim jestem, będę robiła mocniejszy makijaż i wkładała różne ciuchy. Jeśli chciałam widzieć swoje słowa w gazecie, a potem nazwisko na okładce książki Helen, to musiałam więcej pisać. Jeśli chciałam pracować z Helen, musiałam przez to przejść.

A jeśli chodzi o moje złamane serce, niewiele mogłam na to poradzić poza odłożeniem spraw ad acta, jako kolejnej poniesionej w życiu ofiary.

– Dobrze – odezwałam się w końcu. – Będę z tobą pracowała do lata.

– Cudownie – ucieszył się. – Skontaktuję się z tobą po święcie.

Wydałam z siebie jakiś dźwięk oznaczający zgodę, ale wcale nie czułam się dobrze. Miałam przynajmniej Święto Dziękczynienia na uporządkowanie myśli.



## ROZDZIAŁ 30

Szłam z dworca do domu z niewielką płócienną torbą wypełnioną zwyczajnymi ubraniami, do których musiałam się dokopać w szafie. Ciuchy od Bergdorfa nie wchodziły w grę.

Mama otworzyła drzwi.

– Tia! Wszystkiego dobrego na Święto Dziękczynienia! – Miała na sobie fartuch, spodnie od dresów i zwykły podkoszulek, choć dzień był lodowaty. – Muszę pędzić do kuchni, bo smażę korzenie lotosu i są już prawie gotowe!

Weszłam do środka i niemal się rozplakałam. Wszystko wyglądało tak, jak w dniu mojego wyjazdu. Nie byłam w domu od lata, ale teraz, kiedy wróciłam, uświadomiłam sobie, jak bardzo tęskniłam, jak wiele z siebie wytłumiłam.

Były tam haftowane chińskie jedwabie, senegalskie posążki dziadka i dziwne multimedialne projekty mamy. Zapach mnie jednak załatwiał. Na górze jasne nuty – szalotka, trawa cytrynowa, imbir. Pod nimi mieszanka piżmowych aromatów – suszone grzyby i wędzony pieprz. A potem coś, co pochodziło z patelni mamy, skarmelizowana mięsna słodycz i coś, cokolwiek to było, z gotującego się na kuchni rosołu taty – kurczak i marchewki, jakieś korzenie, łodygi i strąki.

Większość ludzi przygotowuje na Święto Dziękczynienia indyka i tłuczone ziemniaki, ale po co zawracać sobie nimi głowę, kiedy można przyrządzić coś znacznie lepszego?

Babcia siedziała w jadalni przy stole i obierała guzowate topinambury. Były tak świeże i jędrne, że słyszałam, jak oddzielała brązową skórę od mięszu, co przypominało odgłos darcia papieru. Mama mieszała w woku,

a tata chodził po kuchni i otwierał szafki, żeby zobaczyć, co jeszcze z dziwnych rzeczy dałoby się wrzucić do garnka. Uwielbiał rolę nieprzewidywalnego i niedocenianego faceta.

Kuchenna choreografia mamy zawsze robiła na mnie wrażenie. W ogóle nie korzystała z książek kucharskich, mimo to poruszała się z pewnością osoby, która dobrze wie, co robi. Kiedy była chora i ja odtwarzałam jej potrawy, zawsze zabierało mi to dwa razy więcej czasu i dania nie miały tej głębi, jaką nadawała im mama.

Mama pracowała jako pielęgniarka na sali operacyjnej. Miewała długie dni ciężkiej pracy, za którą nikt jej nie podziękował. Dlatego tata traktował ją w domu jak królową. Jeśli chciała gotować, grał rolę zastępcy szefa kuchni. Jeżeli wolalała zajmować się sztuką, dostarczał jej wszystkich niezbędnych rzeczy. A jeśli trzeba było poprawić jej humor, gotował wystawne, przepyszne posiłki, które naprawdę były lepsze od tego, co dawali w okolicznych restauracjach.

Jako jedynaczka czułam się czasami osaczona ich miłością, ale też widziałam, że była wyjątkowa i prawdziwa. Pewnie znacznie gorzej radziłabym sobie w życiu, gdybym nie miała ich za wzór.

Tata szturchnął mnie w ramię.

– No co, pomożesz nam czy nie?

Włączyłam się do akcji bez żadnych instrukcji.

Zaczęliśmy jeść, kiedy indyk dochodził, i soki, które zgromadziły się w jego środku, mogły wyciekać na zewnątrz. Najpierw były kawałki foie gras z warstewką czystego smalcu na wierzchu. Mama zwykle zdejmowała smalec i używała go do smażenia innych potraw, ale tym razem go zostawiła, bo okazja była wyjątkowa. Mieliśmy też łososia na zimno, którego tata przyprawił cukrem, solą i kminkiem.

Mama wyglądała starzej niż zwykle. Jej oczy, zawsze roziskrzone

i ciekawe świata, zdradzały teraz przygnębienie. Lśniące rozpuszczone loki stały się mocniej skręcone i suche, i mówiła z mniej więcej dziesięćdziesięcioprocentową energią. Tata starał się to kompensować, opowiadając o niektórych składnikach potraw i wydarzeniach w Yonkers. Ale i on wyglądał starzej. Przestał golić głowę i widać było teraz, że ma głębokie zakola na linii siwych włosów.

Starałam się unikać rozmowy o Uniwersytecie Nowojorskim i dzięki Bogu nie zwrócili na to uwagi. Nie chciałam ich stresować.

Kiedy zjedliśmy przystawki, mama przyniosła indyka z naszą wersją nadzienia: ryżem zaprawionym szafranem, suszoną rybą, chrzanem z octem, prażonymi orzeszkami arachidowymi, szalotkami i jakby tego było mało – jajkiem w koszulce na wierzchu. Babcia poćwiartowała drób na stole tasakiem, który pamiętam, od kiedy żyję. Tata nałożył sobie na talerz trochę tłuczonych pieczonych korzeni juki. Ja wzięłam kawałek płaszczki gotowanej na parze z imbirem i soją.

Gdy z nimi byłam, robili dla mnie, co mogli. Oczywiście przyjeżdżałam do domu na Święto Dziękczynienia w czasie studiów, ale zawsze zjawiałam się w ostatniej chwili i znikałam jak najszybciej. Po śmierci dziadka wciągnęła mnie praca przy pisaniu do gazety. Uważałam, że muszę być w pobliżu uczelni właśnie ze względu na gazetę, studia i Elliotta.

Ale teraz żadna z tych przyczyn nie istniała. Powinnam częściej przyjeżdżać do domu.

Zanim zjawily się desery, byłam już tak najedzona, jak nie zdarzyło się od dawna, biorąc nawet pod uwagę wielodaniowe obiady z Michaeliem Saltzem. To jedzenie było pyszne i dobrze mi znane, i nie mogłam przestać jeść.

Tata zapukał do drzwi, kiedy ułożyłam się do spania.

– Hej, tato – powitałam go spod kołdry. – Jestem najedzona jak bąk.

Tęskniłam za domowym jedzeniem.

– Mówiłem ci milion razy, że zawsze mamy tu mnóstwo żarcia – odpowiedział, wchodząc i siadając na krześle przy łóżku. – Masz blisko, to tylko krótka jazda pociągiem.

Jęknęłam i zakutałam się w kołdrę jeszcze bardziej.

– Ale nie o tym chciałem z tobą pogadać.

– Tak? – zapytałam rozleniwiona.

– Może opowiesz coś o szkole. Jak ci idą studia?

– W porządku – odparłam, próbując naśladować ton, jakim mówiłam to już miliony razy.

– No cóż... chcę ci powiedzieć, że jestem z ciebie dumny. – Popatrzył na oprawiony wycinek z gazety wiszący na ścianie, mój przepis na *dacquoise drops* z pierwszej strony dodatku o kuchni „New York Timesa”. – Ale trochę się dziwię, że nie opowiadasz nam o tym więcej. Jesteś szczęśliwa?

Nie wiedział, że balansowałam na granicy utraty stypendium, że moje szanse na współpracę z Helen – moją gwiazdą przewodnią – zależały od paskudnych i skomplikowanych spraw.

Za oknami zaczął padać śnieg, czysty podmiejski śnieg, który nie zmieniał się w czarną breję, w chwili gdy dotykał ziemi.

– W porządku, odpoczywaj – powiedział, kiedy uparcie milczałam.

Zastanawiałam się, co widział, kiedy na mnie patrzył.

Sądząc ze sposobu, w jaki ze mną rozmawiał, wiedziałam, że nie miał o niczym pojęcia. Tata ratowałby mnie przed Michaeliem Saltzem i jego intrygą. Chciałby odseparować mnie od Melindy i zabiłby Pascala. Nie znał ludzi ani faktów, ale był moim ojcem. A im dłużej leżałam w łóżku i patrzyłam przez okno, tym bardziej byłam pewna, że zaglądał mi w serce, w taki sam sposób, w jaki robił to przez ostatnie dwadzieścia jeden lat.

Powiedziałam do niego w myślach: „Ktoś złamał mi serce. Jestem

zdezorientowana. Czuję się jak w pułapce. Wydawało mi się, że zyskałam władzę, ale jestem bezsilna”.

Oboje westchnęliśmy jednocześnie i zupełnie, jakby tata usłyszał każde moje słowo, pochylił się i czar prysł.

– Mama i ja kochamy cię bez względu na wszystko.

– Ja po prostu... nie chcę już niczego sknocić – powiedziałam bez związku z tym, co zostało powiedziane, i wszystkim, o czym nie padło ani słowo.

– Niczego nie knocisz. Masz tylko szansę na to, żeby było jeszcze lepiej.

– Dzięki, tato. – Ledwo powstrzymywałam łzy.

– Nie ma sprawy, Tiu. Kocham cię.

Następnego ranka przy śniadaniu zadałam mamie pytanie, które przyszło mi do głowy dopiero zeszłej nocy. Mama pracowała na oddziale pediatrycznym – który na pewno nie miał nic wspólnego z korygującymi smak operacjami mózgu – ale, kto wie, może miała coś do powiedzenia na temat moich nowych podejrzeń.

– Mamo? Ile czasu potrzebuje Komisja do spraw Leków i Żywności, żeby zaaprobować zabieg chirurgiczny?

Podniosła na mnie oczy znad gazety.

– Zabieg chirurgiczny? Ta komisja zajmuje się lekami, nie operacjami. – Upiła łyk kawy.

Przegrałam.

Jak mogłam być taka głupia.

## ROZDZIAŁ 31

Gdy wróciłam do Nowego Jorku, zadzwoniłam do Michaela Saltza i powiedziałam, że muszę się z nim zobaczyć. zaproponował, żebyśmy się spotkali w sobotę w Bay Derby, co jak pomyślałam, oznaczało okolice rzeki. Przekazał mi nawet pełne informacje o samej knajpie, przydatne przed jej oceną: szefem kuchni był tam Zinc Varley, który miał pięć innych restauracji w San Francisco, a to było jego jedyne miejsce w Nowym Jorku. Poprosiłam, żebyśmy przenieśli spotkanie na wtorek, bo wtedy w restauracji na pewno byłoby spokojniej.

Tymczasem chciałam tańczyć, jak mi grał, ale dni odwalania za niego roboty dobiegały końca.

To wszystko miało sens i to paskudny. Może kilka miesięcy wcześniej próbowałabym go jakoś tłumaczyć. Wmawiałabym sobie, że może źle zrozumiał lekarza albo ta komisja miała coś w rodzaju wydziału do spraw chirurgii. Ale nie byłam już tak naiwna. Tyle nocy spędziłam na szukaniu w Internecie informacji o restauracjach, ani razu nie kusząc się o sprawdzenie w Google informacji o korekcji smaku. Wystarczyły mi dwie sekundy, żeby się dowiedzieć, że eksperymentalne zabiegi tego typu zostały wstrzymane rok wcześniej. U zoperowanych pacjentów ogromnie wzrastało ryzyko zachorowania na schizofrenię. Dowiedziałam się też, że zabiegi korekcji smaku były powszechnie uznawane za balansujące na granicy etyki i łączone z okrutną i brutalną lobotomią.

Napisałam e-mail do Kyle'a Lorimera.

*Cześć – miło było spotkać Cię tamtej nocy! Zupełnie zapomniałam zapytać Cię w Kel Jabone, ale wiesz może, kiedy Helen planuje przyjąć*

*nowych praktykantów?*

Kyle od razu mi odpisał.

*Cześć, maszyna do tańca. Żadnych praktykantów do końca roku. Kończymy projekt do Bożego Narodzenia, a potem ona wyjeżdża do Paryża na wiosnę i lato. Bo ma tam szukać smaków i przeglądać książki kucharskie.*

Helen nigdy nie była dla mnie dostępna – ani wiosną, ani latem. Operacja nigdy nie była brana pod uwagę. Spodziewałam się, że ubrania w szafie zmieniają się w popiół.

Rozzłościłam się tak bardzo, że zaczęłam się trząść. Wiedziałam, że na Michaelu Saltzu nie można polegać, ale nie przypuszczałam, że aż do tego stopnia. Przyznaję, że jednego nauczył mnie na pewno – umiejętności kłamania, kiedy sytuacja tego wymagała. I tu kończyła się moja ignorancja. Poczawszy od następnego obiadu.

We wtorek ponownie uległam przeobrażeniu.

Wiedziałam, że moje zdjęcie jest w obiegu, ale zrobiono je w Panh Ho, kiedy miałam na sobie pierwszą markową sukienkę i potykałam się w nowych szpilkach.

Włożyłam teraz białą dzianinową sukienkę od Chanel, wysokie do kolan czarne kozaczki i zbroję mieszkanek Nowego Jorku – czarną ramoneskę. Ukoronowaniem stylizacji były: bezbłędna peruka z włosami sięgającymi do brody i para niemieckich okularów, które wyglądały na szylkretowe, ale zrobiono je z metalu wykorzystywanego do budowy statków kosmicznych. Wymazałam siebie.

Kiedy przyjechałam do restauracji, Michael Saltz już tam siedział i żuł coś smażonego. Obsługa popatrzyła na mnie. Czy już wiedzieli, kim jestem? Natychmiast pożałowałam, że w ogóle przyszłam, ale widok Michaela Saltza pojedającego z miną człowieka zadowolonego z siebie nakręcił mnie ponownie.

– O, jesteś! – powiedział z pełnymi ustami. – Unikająca świata Tia Monroe pokazała twarz.

– Ciii! – syknęłam, bo nie chciałam, żeby ktoś usłyszał, jak się nazywam.

Nasunęłam perukę głębiej na oczy. Choć anonimowość Michaela Saltza nic mnie już nie obchodziła, musiałam pozostawać w cieniu dla dobra następnej fazy mojego planu.

Położyłam telefon na stoliku i odprężyłam się. Pomocnik kelnera przeciskał się za mną. Para i dym z kuchni wypełniły mi płuca. Jakaś grupa ze studenckiego bractwa wznosiła piwem toast przy jednym ze stolików. Zamówiłam cabernet u przystojnego kelnera i zmusiłam się do popatrzenia w oczy Michaelowi Saltzowi.

– Proszę – powiedział. – Spróbuj jednego. – Podał mi pomarszczonego, smażonego małża.

– Mięczaki? Nie pamiętasz? – spytałam.

– Och, tak. Przepraszam. – Nie mógł się powstrzymać od sięgania do czerwonej plastikowej miseczki, jakie widuje się w przydrożnych smaźalniach w Nowej Anglii.

– To kawałki małży – odezwał się między jednym a drugim kęsem. – Wiele tracisz. – Nigdy nie widziałam go, żeby jadł coś z takim entuzjazmem. – Ciasto naleśnikowe to ucieleśniona doskonałość. Panierka panko i podwójna warstwa ciasta naleśnikowego! Wiesz, skąd to wiem?

Jeden z piwoszy zamówił następną kolejkę piwa, a reszta głośno się z tego cieszyła, wypełniając restaurację wrzawą. Przesunęłam telefon bliżej Michaela Saltza.

– Skąd wiesz o cieście naleśnikowym? Zapytałeś o to jakąś dwudziestojedynkę?

– Nie! – Michael Saltz zignorował mój komentarz. – Wyczułem jego smak.



– Wrócił ci zmysł smaku? – Poczułam oblewającą mnie ulgę.

– Niezupełnie – odpowiedział. – Chodzi o fakturę. Jest równie przemawiająca jak smak.

Upiłam kolejny łyk wina. Podszedł nasz kelner. Zatem smak mu nie wrócił. Ale to nic. Prawdę mówiąc nawet lepiej dla mojego planu.

– Zamówiłem już cały posiłek – wyjaśnił Michael Saltz.

– Nie mogę jeść niektórych dań, tych z mięczakami.

– Och, tak, ciągle zapominam o twojej alergii.

Po tym, jak wystraszyłam go w La Brittane, można było założyć, że ta wiedza zapadnie mu głęboko w pamięć. Ale on oczywiście zapomniał. Byłam jedynie jednorazowym pionkiem w jego planach. Kogo obchodzi, że Tia może umrzeć z powodu silnej reakcji alergicznej? Było mnóstwo ludzi, którzy mogli zająć moje miejsce.

– Poprosimy kelnera, żeby wskazał, które to dania – zaproponował. – Mam dobre przeczucia związane z tym miejscem. – Zrobił głęboki wdech, jakby znalazł się na szczycie góry, a dymne, czosnkowe powietrze było jak ożywczy zastrzyk dla jego istnienia.

– Bardzo dobrze – odpowiedziałam, przewracając oczami. – A może napiszę tę recenzję od razu tutaj. Bez próbowania czegokolwiek. Tak jak ty.

– Uważaj, co mówisz, Tia.

Wino uderzyło mi do głowy.

– Po co zawracać sobie głowę jedzeniem czegokolwiek? Dla mnie będzie lepiej, jeśli obejdę się bez tyłu kalorii – warczałam. – Spróbujmy... „Placuszki krabowe to pyszny kęs brzegu morza, satysfakcjonujące połączenie wielkomiejskiego wyrafinowania i domowej panierki... ravioli z koźliną i koźlim serem to rustykalne, pełne sentymentu danie, w którym cienkie jak papier ciasto skrywa smakowitą dekadencję”.

– Tia, ostrzegam cię.

– No, daj spokój. Michael. Mogłabym to pisać przez sen. – Kipiałam ze złości. Podniosłam głos. – To zabawna gra. Ty też możesz ze mną grać! „Foie gras, przywiezione samolotem z Marine Cress, słynnej ekologicznej fermy w Sonomie, ma wyrazisty posmak ziemi, ale ziarnistą fakturę uznaję za odpychającą... przepiórka z rozmarynem i czerwonym grejpfrutem przywodzi na myśl smakiem wieczerzę gdzieś w cudownej Toskanii, choć ptaszkowi nie zaszkodziłoby kilka dni więcej karmienia, żeby troszkę przytył”. – Mój głos niósł się po sali restauracyjnej i wiedziałam z całą pewnością, że personel patrzył na mnie, a twarz miałam odsłoniętą i każdy mógł mnie widzieć.

– Tia, proszę.

– To głupie pieprzenie – powiedziałam. Wpatrywałam się w niego, ale spojrzał na mnie z takim przerażeniem, że odwróciłam wzrok. – Ty też musisz tak uważać, skoro od tak dawna piszesz recenzje bez czucia w podniebieniu.

– Zamknij się, dobrze? – polecił. – Co w ciebie wstąpiło?

Nadal nie dawał mi tego, czego chciałam. Zamilkłam i zamyśliłam się, podczas gdy kelner przynosił nam jedzenie, danie po daniu, niczym z taśmy produkcyjnej, na której talerze się nie zatrzymywały: ostrygi z pięcioma sosami mignonette, placuszki krabowe, kielbasa z królika z chipsami z jarmużu, ravioli z koźliną, kurczak pieczony pod cegłą z ciepłym chlebem i sałatką z mniszka lekarskiego, stek z musem chrzanowo-szalotkowym, granik z marchewką i risotto z orzeszkami pinii, łopatka wieprzowa z karmelizowanymi ziemniakami i galaretką jabłkową i w końcu miseczka klasycznej cioppino z San Francisco, prostej zupy z owoców morza.

Kiedy kelner odszedł, ponownie przystąpiłam do ofensywy.

– Powiedz mi prawdę – czy kiedykolwiek dojdzie do tej operacji?

Michael Saltz zmarszczył brwi i napił się wina.

– Dlaczego pytasz o takie rzeczy? Wiesz, że dojdzie.

– Przeczytałam, że w Nowym Jorku odstąpiono od przeprowadzania tych eksperymentalnych operacji już rok temu. Planowałeś, że będziesz mnie zwodził w nieskończoność czy też w którymś momencie znajdę się w rowie na poboczu drogi?

– Tia! – Pokręcił głową, zdezorientowany, a nawet dotknięty do żywego moim oskarżeniem. Ale ja nie ustępowałam.

– Nie znam całej historii, ale wiem, że kłamałeś i kłamiesz. Komisja do spraw Leków i Żywności nie ma nic wspólnego z eksperymentalną chirurgią.

Michael Saltz położył przed sobą dłonie na blacie, jakby się bał, że przewrócę na niego stół. Nie musiał się jednak obawiać fizycznej napaści. Potrafiłam przewracać stoły w inny sposób.

– Posłuchaj, Tia. Nie mów, jeśli nie wiesz. Jest wytłumaczenie. Nie mylisz się... jeśli chodzi o szpital prezbiteriański. Ale chirurgia eksperymentalna to nie strzyżenie włosów. Nie możesz wejść, wziąć jakiegoś kolorowego magazynu z plotkami o celebrytach i za chwilę trafić na stół operacyjny. No więc tak, są pewne biurokratyczne komplikacje. To prawda, że nie do końca byłem z tobą szczery. Czuję się trochę zażenowany, że powołałem się na niewłaściwą instytucję państwową. Ale... cóż, równie dobrze mogę powiedzieć ci to teraz.

Michael Saltz przesunął w moją stronę miskę z cioppino.

– Możesz spróbować? Wyjmę wszystkie muszelki.

– Pytałam cię o operację, a ty dajesz mi zupę, wiedząc, że jestem na nią uczulona?

– Tia, proszę. Ogromnie mi pomożesz.

Skrzyżowałam ramiona na piersi i odchyliłam się na krześle. Poblądł na twarzy, a jego oczy – zwykle paciorkowate, uważne – stały się duże i żałosne.

– Napiszemy recenzję z tego miejsca – powiedział – ale zaprosiłem cię tutaj z osobistych powodów... jak przyjaciółkę.

– Jakich osobistych?

Michael Saltz westchnął.

– To cioppino było ostatnim daniem przed utratą smaku. Siedziałam wtedy w tamtej łoży na tyłach. Co jakiś czas wraca do mnie wspomnienie smaku tej zupy. To prawda, że eksperymentalne operacje zostały zawieszona w szpitalu prezbiteriańskim, ale prowadzę rozmowy z pięcioma innymi szpitalami. Ta szarada potrwa jeszcze kilka miesięcy. Pomyśl, jak bardzo chcesz, żebym miał tę operację, jak bardzo ci to pomoże zacząć nowe życie. I pomyśl o mnie. Nie jesteś jedyną osobą, która chce zacząć nowe życie, Tia. Jedziemy na tym samym wózku. Tak, mogę cię okłamywać raz na jakiś czas. Mogą być jakieś tajemnice. Tajemnice rządzą światem i im szybciej to zrozumiesz, tym lepiej. Twoje pisanie – nasze pisanie – ma zasadnicze znaczenie dla Nowego Jorku. Idź do jakiegokolwiek restauracji i zapytaj – wolelibyście, żeby anonimowy krytyk kulinarny z „New York Timesa” przyszedł do waszej restauracji i ocenił was czy zostać pominięci – ani zapomniani, ani nieznani, ale niezaistniali?

Język aż mnie świerzbiał, żeby mu odpowiedzieć. Nie zrobiłam kariery, trzymając się w cieniu i najwyraźniej nie miałam szans na wyjście z niego tak jak on. Ale i też nie chciałam.

Przysunął miseczkę jeszcze bliżej mnie. Patrzyłam na nią, jednak ręce trzymałam na udach.

Jeszcze trochę informacji. Wiedziałam już wystarczająco dużo dla swoich celów, ale to chciałam usłyszeć wyłącznie dla własnej satysfakcji.

– Odpowiedz na moje pytanie, a ja spróbuję dla ciebie tej zupy – zaproponowałam.

– W porządku, najpierw spróbujesz zupy, a potem powiem ci, co chcesz

wiedzieć.

– Nie – upierałam się. – Najpierw mi odpowiedz.

– Bo co? – pytał Michael Saltz.

Nerwy miałam napięte do granic możliwości. Nie byłam tak przebiegła jak Michael Saltz. Kłamstwo nigdy nie stanie się moją drugą naturą i za to byłam losowi wdzięczna. Nie pokonałabym go kłamstwem – bo prawda była skuteczniejsza.

– Bo nic. – Udałam, że się wycofuję. – To proste pytanie. Czy kiedykolwiek rozmawiałeś z Helen o mojej praktyce u niej? – zapytałam.

– Oczywiście, Tia. Mówiłem ci, że jestem słownym człowiekiem. – Westchnął, a ja przyjąłem, że jest zadowolony, bo zbył moje pytanie, ale był zbyt utalentowany, żeby okazać jakikolwiek triumf.

– I ona wie, że mam pracować z nią w to lato?

– Tak – potwierdził. – To właśnie powiedziałem.

– Ale ona wyjeżdża do Paryża. – Wstałam i pochyliłam się nad stolikiem. Moja twarz była oddalona od jego twarzy o trzydzieści centymetrów. – Jesteś kłamliwym gnojem.

Teraz – nareszcie – zobaczyłam panikę w jego oczach. W chwili gdy zdał sobie sprawę, że nie może mnie już wyprzedzać o dwa kroki. Że dotrzymałam mu tempa i się nie cofnę.

– No cóż... jest bardzo zajęta kobietą. Te rzeczy wymagają finezji. Planowałem, że napiszę do niej e-maila w tej sprawie.

Miałam ochotę napluć mu w twarz. Chciałam zrzucić wszystkie talerze na podłogę.

– Kłamałeś. Ona nawet nie myśli o zostawaniu w Nowym Jorku na wiosnę albo lato. Prawdopodobnie nigdy nawet nie dałeś jej mojego eseju. I prawdopodobnie to twoja robota, że przydzielono mnie do Madison Park Tavern, żebyś mógł mnie osaczyć i kantować.

Ściągnął usta i wyprostował się na krześle.

– Miałem ochotę zrobić coś takiego, Tia. I zrobiłbym, gdybym miał dość czasu.

– Obrabowałeś mnie – powiedziałam z pogardą.

– Dałem ci szansę próbowania dobrego jedzenia, wszystkie ubrania, szansę na całe życie.

– Zrobiłeś mi krzywdę. Już nawet nie wiem, kim jestem!

– Przyznaję, że tobą manipulowałem. Ale musisz przyznać, że sama tego chciałaś.

– O czym ty mówisz?

– Daj spokój, Tia. Chciałaś władzy.

– Nie, nie chciałam – odparowałam. – Nigdy nie chciałam kłamać.

– Może i nie. Ale polubiłaś pogrążanie restauracji. Madison Park Tavern. La Britane... zrobiłaś to bez mrugnięcia okiem. I podobało ci się wynoszenie ich na wyższy poziom. Bakushan?

Już sam dźwięk tej nazwy sprawił, że znowu usiadłam.

– Nie powiesz mi chyba, że nie lubiłaś korzyści, jakie z tego płynęły.

Z bolesnym wyrzutem sumienia zdałam sobie sprawę, że wszystko, co powiedział, było prawdą. Siedziałam, myślałam i bezwiednie mieszałam łyżką cioppino, pozwalając, by zapach bulionu wypełnił mi nozdrza, intensywnie pomidorowy, nasycony wonią ryby i muszli, soli i wodorostów. Wyobrażałam sobie, co by było, gdyby to był mój ostatni posiłek, ocean krwawoczerwonej zupy, bezmierny i głęboki.

Mogłabym jej spróbować, jak prosił. Nawet tego chciałam. Mogłabym oczyścić się ze wszystkich ohydnych i haniebnych rzeczy, jakie zrobiłam w ciągu ostatnich kilku miesięcy. Spróbowanie tej zupy zniszczyłoby mnie i uważałam, że na to zasłużyłam. Mogłabym chleptać to cioppino aż do punktu, kiedy jedzenie nie byłoby już przyjemnością, a stałoby się

napychaniem żołądka i grałabym głodowi na nosie, jakby był sepleniącym bachorem, złym przyjacielem, jakimś łotrem knującym wyrwanie ze mnie tego, co najlepsze.

– Sama widzisz, Tiu Monroe. Żadnych tajemnic. Naprawdę jedziemy na tym samym wózku.

Ale nie jechaliśmy na tym samym wózku. Ani teraz, ani nigdy.

Odłożyłam łyżkę, wzięłam telefon i wstałam z krzesła.

– Dokąd idziesz? – zapytał, podnosząc się. – Czy ktoś do ciebie dzwonił?

– Tak – odparłam i pokazałam mu wyświetlacz. Ostatnie czterdzieści pięć minut zostało nagrane i nadal się nagrywało. – Nasza urocza rozmowa jest teraz zapisana w chmurze poza twoim zasięgiem, niezależnie od tego, jak bardzo byś się starał albo jaką ciemnotę zaczął mi wciskać.

I wyszłam, zostawiając przy stoliku Michaela Saltza z otwartymi ustami.

Poszłam prosto do domu, zamknęłam drzwi pokoju i odsłuchiwałam całą rozmowę. Niektóre fragmenty trudno było zrozumieć, ale główny wątek nagrał się idealnie.

Dziennikarskie oszustwo. Wykorzystywanie i upokarzanie młodej kobiety. Nawet naleganie, by jadła danie, o którym wiedział, że jest na nie uczulona. To była premia.

Wykasowałam moje imię i nazwisko oraz imię Helen. Stałam się po prostu kobiecym głosem, nikim, ale aroganckie seplenienie Michaela Saltza słychać było głośno i wyraźnie.

To w niczym nie przypominało wysyłania recenzji Michaelowi Saltzowi. Nie miało iść w świat. Nagranie nie urosło do wymiaru sztuki i prawdę mówiąc, słuchanie go nie było przyjemne. Ale strona Carey była czytana przez odpowiednich ludzi i byłam pewna, że wiadomość zelektryzuje ich świat.

Wpis zatytułowałam: *Michael Saltz zdemaskowany jako oszust*

*wykorzystujący przez trzy miesiące młodą kobietę jako ghostwritera.*

Dodałam opis, żeby ludziom łatwiej było zrozumieć rozmowę. Jako kolejny dowód dołączyłam zrzuty z ekranu z recenzjami, którymi karmiłam Michaela Saltza, z zaczernionym moim nazwiskiem i adresem mailowym. Podpisałam się jako „Gość 59”.

W końcu załadowałam plik.

Chciałam pogрузić Michaela Saltza bez robienia krzywdy sobie. Miałam nazwisko, którego musiałam bronić i które chciałam budować. Choć istniała szansa, że Felix albo ktoś inny ujawni moją tożsamość, miałam nadzieję, że Michael Saltz zostanie zniszczony, zanim do tego dojdzie. Pewnie będzie próbował pociągnąć mnie za sobą, ale kto by go słuchał albo stanął po jego stronie, kiedy tak bezczelnie okazał brak szacunku dla swojego rzemiosła i ludzi ze środowiska? O tym właśnie myślałam, kiedy wciskałam „Wstaw”.

Czekałam na wolność, żeby mnie obmyła, ale do tego nie doszło. Jak zawsze wysłałam w świat moje słowa i wszystko, co mogłam, to czekać i zastanawiać się, czy ludzie mi uwierzą, bo pokazałam nagą prawdę.



## ROZDZIAŁ 32

Nazajutrz moja wiadomość stała się wirusem. Naprawdę wirusem.

Sądząc z tego, co widziałam, najpierw jakaś para kelnerów wspomniała o tym na Twitterze. To było coś, co da się podsumować jako: Oco, kurwa, chodzi?

Potem coraz więcej ludzi twittowało. Pierwsza podchwyciła to „Ulica żarcia”, ale za kilka minut dołączył „Zjadacz”. O dziesiątej trzydzieści „New York Times” zamieścił na Twitterze suchą, enigmatyczną informację: „Od 1851 roku naszym priorytetem jest dziennikarska uczciwość”.

Potem włączyły się inne gazety o zasięgu ogólnokrajowym.

„Washington Post”: „Wspomagany potajemnie recenzent kulinarny «New York Timesa» zamieszany w skandal z wykorzystywaniem ludzi”.

„Los Angeles Times”: „Nagranie z Internetu sugeruje, że Michael Saltz, krytyk kulinarny «New York Timesa» od sześciu miesięcy fałszował recenzje”.

„Boston Globe”: „Recenzent «New York Timesa» okryty niesławą po wycieku nagrania na branżowej stronie internetowej”.

Jako admin mogłam przyglądać się też ruchowi na Wiki, na której pojawiło się dziesięć tysięcy komentarzy, pięćdziesiąt razy więcej niż normalnie.

Mimo to nikt nie zbliżył się do odgadnięcia, że to ja byłam „Gościem 59”. Dzięki Bogu moja zemsta dokonała się celnie i anonimowo. Nikt do mnie nie dzwonił, nie przysyłał esemesów ani e-maili przez pierwszą połowę dnia.

Wyobrażałam sobie Michaela Saltza, siedzącego w mieszkaniu

i obserwującego, jak sprawa nabiera rozgłosu. Jego i jego słoiki, i podkładkę pod szklankę, i ogromny stół w jadalni z prawie wszystkimi krzesłami, poza jednym, zawałonymi książkami.

Dlaczego wydawało mi się, że podążanie za Michaeliem Saltzem doprowadzi mnie do życia, jakiego pragnęłam? Myślałam o jego apartamencie, o tym, że takie życie było wszystkim, czego się bałam.

Chciałam zadzwonić do Carey, ale pomyślałam, że lepiej będzie poczekać, udawać, że jestem równie zaskoczona jak wszyscy inni. Nie musiałam jednak długo czekać. Zadzwoniła do mnie około południa, gdy wychodziłam z zajęć.

– Cześć – rzuciła. – Masz sekundę?

– Tak... – Wydawało mi się, że będzie bardzo podekscytowana faktem, że Wiki stała się tak popularna. Zamiast tego jednak jej głos brzmiał dziwnie spokojnie. – Przypuszczam, że słyszałaś o Michaelu Saltzu?

Carey głęboko wciągnęła powietrze.

– Tak. Słyszałam. Jestem teraz w restauracji i Jake chce, żebyś przysłała. Michael Saltz też tu jest. – I rozłączyła się.

Stawiłam się tam w niecałe dziesięć minut. Co kilka sekund spoglądałam na telefon, żeby sprawdzić, czy pojawiają się nowe komentarze do mojej rewelacji, ale sprawa przycichała.

Tłum jedzących lunch w Madison Park Tavern nadal był spory i składał się z turystów, którzy przyjechali już na Boże Narodzenie, oraz z ludzi biznesu przedłużających sobie posiłki, bo nie chcieli wychodzić na panujące na dworze zimno.

Michael Saltz chciał się ze mną zobaczyć. Może bał się wysłać e-maila albo do mnie dzwonić. Sprytne. Wiedziałam, że będzie starał się mnie upokorzyć, powiedzieć, że jestem skończona, ale jak do tej pory tylko on ucierpiał, nie ja.

Zobaczyłam go przy barze. Pił martini. Nikt by nie przypuszczał, że to człowiek na skraju upadku. Prawdę mówiąc, robił wrażenie wręcz wesołego i za to jeszcze bardziej go nienawidziłam. Kiedy wreszcie uwolnię się od tego mężczyzny?

Usiadłam obok niego i kątem oka dostrzegłam Jake'a i Carey.

Michael Saltz wziął kolejny łyk martini, a potem wolno odstawił kieliszek na bar.

– Cześć, Tia – odezwał się, nadal patrząc przed siebie, na bar, ale nie na mnie.

– Cześć, Michael. – Cieszyłam się, że jesteśmy w publicznym miejscu. Żadnych więcej potajemnych rozmów, żadnego ukrywania naszej tożsamości.

Siedzieliśmy tak przez dwie minuty, w czasie których miałam gonitwę myśli. Czy tracił rozum? Rzuci się na mnie? Przyszłam tu nastawiona na ostateczną rozgrywkę, tymczasem on prawie na mnie nie patrzył.

Stojący w pobliżu Angel posyłał mi spojrzenia mówiące: „Jeśli on coś zrobi, wystarczy, że krzykniesz”. Jake i Carey krążyli wokół nas.

W końcu zapytałam:

– Michael... dlaczego chciałeś, żebym tu przyszła? Ja już skończyłam z tobą... z tym. – Machnęłam ręką w przestrzeni między nami.

Obrócił głowę i najwyraźniej myślał bardzo intensywnie.

– Ty głupia, beznadziejna dziewczyno. To nagranie to była strata czasu. „New York Times” nigdy mnie nie wyrzuci na podstawie anonimowego wpisu na nikomu nieznaną stronę internetową. – W tej tętniącej życiem, przepięknej sali jego słowa były jak wyrzucenie z siebie jadu.

Nie miał zamiaru mnie pogrążyć, bo nie widział we mnie zagrożenia. Brzydziłam się jego egotyzmem, bo był bardzo pewny, że jest ponad sprawiedliwość.

– Straciłaś swoją szansę. A miałaś ze mną tak dobrze. Wszystko zmarnowałaś. Teraz nigdy już nie dostaniesz się do Helen. Nigdy nie zaistniejesz w tej branży. Jesteś skończona, zanim zaczęłaś. Powiedziałbym może, że to tragiczne, ale zasłużyłaś na to. Żegnaj, Tia. I życzę ci szczęścia w radzeniu sobie beze mnie. – Dopił martini i wstał. – Zapłać za mnie. Jeden Bóg wie, ile jesteś mi winna. – Włożył kaszmirowy płaszcz i odszedł rozkołysanym krokiem.

Usiadłam przy barze kompletnie zmrożona.

Angel podbiegł do mnie jako pierwszy, a potem Carey i Jake.

– Co ci powiedział?

– Czego chciał?

– Dobrze się czujesz?

Uświadomiłam sobie, że prawdopodobnie miał rację. Zrobiło mi się niedobrze. Kto poparłby anonimowego „Gościa 59”? Jasne, niektórzy ludzie wiedzieli o mnie i moim „niezwykłym związku” z Michaelem Saltzem, ale nie znali jego prawdziwej natury, a nawet gdyby – czy zaryzykowałiby wystąpienie przeciwko najpotężniejszemu człowiekowi w nowojorskim środowisku restauracyjnym?

Restauracje były światem PEX-ów i kodów pozycji społecznych, sal, w których wartość człowieka była precyzyjnie wyznaczana stolikami i obsługą. Widziałam obrzydliwego, straszego mężczyznę traktowanego w Madison Park Tavern z najwyższym szacunkiem. Kogo chciałam oszukać? W restauracjach nie przejmowano się osobowością człowieka ani prawdą. Tam liczyły się wpływy. I pod tym względem nie miałam szans. Prasa mogła się rzucić na tę historię, ale pod koniec dnia on nadal pozostawał człowiekiem mającym ogromną władzę, a ja byłam „głupią dziewczyną”, „zdzirą” i „ignorantką”.

Wysilałam mózg w poszukiwaniu rozwiązania tej sytuacji w sposób

bardziej ryzykowny. Może wysłać coś do jego wydawców? Albo wystawić go w jakiejś kolejnej restauracji z nową, „protegowaną”, którą na pewno będzie miał? A może znowu z nim pracować i załatwić go od środka? Zdobyłabym więcej dowodów i umieściła w necie. Ponownie musiałabym żyć w cieniu.

A może pozwolić mu wygrać. Co dobrego może dla mnie wyniknąć z głośnego mówienia o nim? Wyprze się wszystkiego i wdepcze mnie w ziemię.

– Posłuchaj – zaczęła Carey. – Podajmy to do wiadomości publicznej. Wiem, że to ty zamieściłaś nagranie na Wiki.

Oczywiście, że wiedziała. Poczułam, jak narasta we mnie fala oporu, ale zanim zdążyłam czymś się wymówić, Carey ponownie się odezwała:

– To moja strona i wiem, kto i co na niej zamieszcza.

Jake podszedł bliżej.

– Dziś rano sprawdziłem rachunek Michaela Saltza. Upewniłem się, że nie zamawiał wieprzowiny z ras el hanout, a o niej napisał w recenzji. Czy o tym właśnie rozmawiałaś z nim w piwnicy?

Zagryzłam wargę i w pierwszej chwili chciałam wszystkiemu zaprzeczyć. Robiłam to od tak dawna – myślałam, że udawanie głupiej i milczenie jakoś mnie ochronią.

„Musisz być incognito, dyskretna”. Te słowa dzwoniły mi w głowie.

Ale jeśli teraz nie wyjdę z tego czysto, z ludźmi, którzy mi współczują – a może nawet mnie rozumieją – to kiedy to zrobię? Nie chciałam już dłużej być sama.

Powinnam przyjąć ich pomoc, przedtem jednak musiałam pogodzić się z faktem, że poniosłam porażkę. Kłamałam, oszukiwałam, zwodziłam. Robiłam to wszystko i musiałam stawić temu czoło. Nie chciałam mieszać w to siebie ani swojego nazwiska, ale jeśli zamierzałam pogrążyć Saltza,

trzeba się było na coś zdecydować.

– Tak – wyznałam, czując, jak ciało buntuje mi się przeciwko tym słowom. – To ja zawiesiłam nagranie na Wiki. I ja rozmawiałam z Michaeliem Saltzem o jego obiedzie. Zaczęło się całkiem niewinnie. Zapytał, co myślę o niektórych daniach. Nie powinnam była mu mówić...

Jake zastopował mnie właśnie w tym momencie.

– Masz prawo mieć swoje opinie, choć żałuję, że nie podzieliłaś się nimi z kimś innym. Ale teraz skupmy się na Michaelu Saltzu, prawdziwym czarnym charakterze, jaki tu mamy.

Angel skrzyżował ręce na piersi i powiedział:

– On nie jest jedynym złym człowiekiem. Usłyszałem dzisiaj, co wydarzyło się w Roomie. Nie byłem pewny, co o tym myśleć, ale teraz wszystko jest jasne. Zawsze uważałem, że szef kuchni, Pascal Fox, jest wyjątkowym człowiekiem, ale teraz zmieniłem zdanie.

Wyprostowałam się i próbowałam zapanować nad drżeniem ciała. Obsługa przy lunchu kulała. Ludzie wstawali z krzeseł i rozglądali się za kelnerami. Inni stali w foyer i czekali, żeby ktoś zaprowadził ich do stolika. Mimo to Carey, Jake i Angel nie odchodził ode mnie.

Byłam „kupiona” i świetnie się z tym czułam.

Popatrzyłam każdemu z nich w oczy i zastanawiałam się, jak mogę im podziękować za to, że mi uwierzyli i narażali się dla mnie, mimo że Madison Park Tavern na tym traciła.

W swój typowy dla maître d'hotel sposób Jake czytał mi w myślach.

– Nie umiem sobie nawet wyobrazić, jakie kłamstwa musiałaś podawać, żeby dojść do tej pozycji. Ale jestem pewny, że słono za to zapłaciłaś i wszyscy się zgadzamy...

Carey chwyciła Angela za rękaw, tak że stanęliśmy teraz w ciasnym kręgu.

– Wszyscy zasługujemy na drugą szansę – powiedziała szybko, kiwając głową.

– Racja – dodał Jake i uśmiechnął się. – Pomożemy ci ją dostać.

– Druga szansa? – zapytałam, zbita z tropu. To było najlepsze, o co mogłabym prosić. O powtórkę.

Jake złączył dłonie.

– Tak. Wróć za godzinę, a my skończymy obsługę lunchu. A potem zaczynamy.

To dało mi wystarczająco dużo czasu na rozmowę z jeszcze jedną osobą, która moim zdaniem mogła mi pomóc. Wróciłam pośpiesznie do domu i na szczęście dla mnie zastałam Emerald.

– Cześć – powiedziałam, łapiąc oddech.

– Cześć – odparła zaciekawiona, bo nie do końca wiedziałyśmy, jak się wobec siebie zachowywać po jej zwierzeniach o matce.

– Emerald... muszę ci coś wyznać.

Opowiedziałam jej wszystko. Serce biło mi szybciej przy kolejnych zdaniach. Odkrywanie się przed nią nie było łatwe – krzywiłam się przy każdym słowie – ale chciałam to zrobić.

Jeszcze nigdy tak długo z nią nie rozmawiałam. Milczała. W końcu powiedziałam:

– I przepraszam cię, że nasza przyjaźń zeszła na zły tor. Cieszę się, że zaprzyjaźniłaś się z Elliottem. Pewnie jesteś lepsza ode mnie. Możemy dać sobie kolejną szansę?

Emerald zachichotała, a ja pomyślałam, że może łódź naszej przyjaźni już dawno nas minęła.

– To zabawne – stwierdziła. – Zastanawiałam się, dlaczego się nie zaprzyjaźniłyśmy, nawet po tym, co ci opowiedziałam o swojej rodzinie. Ludziom się wydaje, że tajemnice ich łączą, tak jakby złożyli sobie rodzaj

obietnicy. Ale to nieprawda. Chyba się nie mylę?

– Nie – odpowiedziałam, wpatrując się w ścianę. – Nie mylisz się. – Usiłowałam się uśmiechnąć, ale było to bardzo trudne w obliczu odrzucenia. – W porządku, w takim razie do zobaczenia – dodałam zrezygnowana i smutna.

Nie mogłam jej winić za to, że nie chciała się angażować.

Odwróciłam się i ruszyłam do drzwi, ale wtedy poczułam klepnięcie w ramię. Emerald mnie objęła. Opierałam się przez ułamek sekundy. Ale potem nie mogłam się powstrzymać.

Również ją objęłam i zaczęłam płakać. Łzy leciały mi strumieniem, który wszystko zmywał.

– Będzie dobrze – powiedziała, a jej głos znowu należał do słodkiej Emerald, która była uosobieniem otuchy. – Pomogę ci, bo wiem, jak to jest. Wydaje ci się, że tylko ty masz władzę nad tajemnicą, ale tak naprawdę to tajemnica ma władzę nad tobą.



## ROZDZIAŁ 33

Po krótkim naradzeniu się Jake, Carey, Angel, Emerald i ja poszliśmy w następnny poniedziałek do redakcji „New York Timesa”. Jake miał jakieś dojścia do redaktora od spraw kulinarnych, Jaya Garveya. Powiedział, że ma informacje na temat incydentu z Michaeliem Saltzem, i to wystarczyło.

Jay umówił się z nami na spotkanie. Nigdy nie byłam w budynku „New York Timesa”, więc kiedy weszłam do środka, poczułam, że studentka we mnie wszystkim się zachwyca: wyraźnie widocznym logo „New York Timesa” na biurku recepcji, korytarzem, przy którym wisiało z pięćset niewielkich ekranów, na których wyświetlano fragmenty informacji na ten dzień. Serce mi zabiło tak samo, jak niemal trzy lata wcześniej, gdy po raz pierwszy zobaczyłam swoje nazwisko na pierwszej stronie działu kulinarnego.

Wjechaliśmy windą na szóste piętro, gdzie mieściły się redakcje działów: kulinarnego, domu i mody. Zobaczyłam boksy pełne poduszek, świec i ogromnych albumów. Po lewej stronie grupa eleganckich ludzi rozmawiała z ożywieniem nad rozkładówką poświęconą modzie.

Jake zaprowadził nas do gabinetu Jaya Garveya. Miał okna od podłogi do sufitu, co wywoływało wrażenie, że się unosi. Wysokość nad Times Square określiłabym jako idealną: na tyle niską, że widać było twarze ludzi, a na tyle daleką, że dawało się śledzić trasy, którymi się poruszali.

Usieliśmy. Przedstawiłam się i w kilku słowach wyjaśniałam, na czym polegała moja współpraca z Michaeliem Saltzem. Przyznałam się, że to ja byłam „Gościem 59”.

Jake mówił o tym, że przydzielenie mnie na praktykę do Madison Park

Tavern wyglądało na co najmniej dziwne. Nie wykazałam przecież zainteresowania tą restauracją przy wyborze praktyk, a wiele osób chętnie by tam poszło. Po rozmowie z dziekan Chang nabrał przekonania, że Michael Saltz zmienił moje podanie o praktykę i wysłał je z fałszywego adresu mailowego. Dlatego zostałam tam umieszczona, a on „przypadkiem” wpadł tam na mnie. Potem przywołał rozmowę z piwnicy i opis nie tej co trzeba potrawy z wieprzowiny. I dodał, że restauracja została nieuczciwie oceniona. Nie powiedział tego wprost, ale zasugerował, że „New York Times” stracił już trochę na wiarygodności wśród restauratorów. Jeśli nie podejmą działania przeciwko Michaelowi Saltzowi, mogą zupełnie ją stracić.

Potem Carey wyjaśniła zasady działania jej strony Wiki i pokazała schemat wizyt Michaela w restauracjach. Zwykle krytycy nie odwiedzają lokali, które recenzowali w czasie ostatnich czterech lat, ale Michael Saltz tak robił, prawdopodobnie dlatego, że opierał się w recenzjach na doświadczeniach z poprzednich wizyt. Carey poprosiła też o dostęp do wszystkich restauracji recenzowanych przez Michaela Saltza w minionych ośmiu miesiącach. Poza Bakushan we wszystkich zgodnie twierdzono, że obsługiwano Michaela Saltza tylko raz – co było istotną różnicą w metodach działania innych krytyków kulinarnych, którzy jedli w danym lokalu co najmniej trzy razy, żeby napisać dobrze uzasadnioną recenzję. W „Timesie” nie widzieli nic podejrzanego w jego rozliczaniu wydatków, ale dane Carey nie kłamały.

Angel mówił o wydarzeniu w klubie Room 113, gdy kelner zaatakował mnie i nazwał – to powiedział szeptem – dziwką. Sporo ludzi w branży już wiedziało, że Michael Saltz ma kobietę do towarzystwa. Niektórzy, jak Pascal Fox i Felix, usiłowali niecnie to wykorzystać dla własnych korzyści. Ale, jak powiedział Angel, ludzie pracujący w restauracjach bronią się nawzajem i to właśnie teraz robił.

W końcu głos zabrała Emerald. Opowiedziała o tym, że widziała mnie z doradczynią zakupową u Bergdorfa Goodmana po tym, jak osobiście przekonała się u Triny o mojej kompletnej nieznajomości świata mody. Powiedziała, że kiedy korespondowaliśmy, wydałam się jej wesoła i bystra, ale kiedy przyjechałam do Nowego Jorku, stałam się skryta, wracałam późną nocą i zniktałam, nikomu nie mówiąc, dokąd się wybierałam. Dodała, że mój były chłopak dzwonił do niej, żeby się dowiedzieć, gdzie byłam, a ona nigdy nie wiedziała, co odpowiedzieć.

Patrzyłam na nich, gdy o mnie mówili. Czułam mieszaninę dumy, wstydu i zażenowania, ale starałam się zachować kamienną twarz.

Jay słuchał wszystkiego prawie bez reakcji jak prawdziwie bezstronny dziennikarz. Był wysokim mężczyzną w średnim wieku, z gęstymi, pofalowanymi jasnymi włosami. Miał niebieską koszulę z rozpiętymi kołnierzykiem i mankietami. Światło wpadające z zewnątrz otaczało go złocistą poświatą. Wyglądał na porządnego człowieka, dobrego męża i ojca, na przeciwieństwo Michaela Saltza.

Wszystko, co Jake, Carey, Angel i Emerald powiedzieli, było prawdą. Bolesną, oślepiającą prawdą, która mnie upokarzała i skazywała na potępienie. Ale serce przepelniały mi wdzięczność i miłość. Michael Saltz mnie nie pogrzyży, kiedy będę miała obok siebie takich przyjaciół.

– I to, proszę pana, cała moja historia – powiedziałam na koniec.

Jay pokręcił głową.

– W porządku, dziękuję, że przyszliście. Muszę nad tym posiedzieć, ale odezwę się, gdy będę miał jakieś pytania.

Podziękowaliśmy i zanim włożyliśmy płaszcze, Jake zadał mi jeszcze jedno pytanie. Usłyszał właśnie moją historię przedstawianą z różnych punktów widzenia, przez różnych ludzi godnych zaufania, ale jeden szczegół budził jego wątpliwości.

– Dlaczego wybrałaś pseudonim „Gość 59”? A nie na przykład „Kowalska”?

Zrobiłam tak oczywiście dlatego, że Elliott dał mi kiedyś pięćdziesiąt dziewięć powodów, dla których mnie kochał, a ja odpowiedziałam mu pięćdziesięcioma dziewięcioma powodami, dla których był mi bliski. To była konkretna liczba, solidna i prawdziwa.

Gdyby sprawy potoczyły się inaczej, siedziałby teraz z nami w redakcji „New York Timesa”. Ale go zdradziłam – najzwyczajniej w świecie. I nie dlatego, że ktoś mnie oszukał albo zostałam do tego zmuszona. Zrobiłam to świadomie. To był mój sposób, żeby zachować go przy mnie: jego miłość, wsparcie i całą jego eliottowość.

– Och, właściwie bez powodu – odpowiedziałam.

Niektóre rzeczy lepiej jednak zachować w tajemnicy.

## ROZDZIAŁ 34

Pięć miesięcy później nadal pracowałam w restauracji.

– Tędy, bardzo proszę – powiedziałam do mężczyzny stojącego w kolejce do restauracji Reststop.

Miał tweedową kurtkę przewieszoną przez ramię. Było za ciepło na takie ubranie. Niedawno obchodziliśmy dzień pamięci poległych na polu chwały, przypadający w ostatni poniedziałek maja, a czekanie na stolik, żeby zjeść brunch, wynosiło więcej niż półtorej godziny. Brooklyn oficjalnie rozpoczął lato. Przyniosłam lemoniadę i mrożoną herbatę dla czekających, a także miski z wodą i kości dla ich psów.

Reststop była eksperymentem rozpoczętym w styczniu. Jake, który miał już dość gromów ciskanych przez Gary'ego Oscarsa, rzucił pracę. Chciał wypróbować nowy pomysł na restaurację, zanim zaczęłyby się rozglądać za inwestorami, którzy wyłożyliby pieniądze na lokal z prawdziwego zdarzenia. Dlatego otworzył tymczasową knajpę na Brooklynie w miejscu, gdzie była restauracja, która wypadła z rynku, ale nadal miała umowę na kilka miesięcy. W lutym były tam już tłumy.

Na początku Reststop nie dostawała entuzjastycznych recenzji. Ludzie mówili, że jedzenie jest za proste albo za tłuste, albo że obsługa jest zbyt przyjacielska, albo zbyt niedbała. Oczywiście Jake wymiękł i przystąpił do weryfikacji pomysłu. W końcu jednak uznał, że recenzje nie mają znaczenia, przynajmniej dla okolicznych mieszkańców, którzy przychodzili z rodzinami, przyjaciółmi i partnerami w interesach, i uważali tę restaurację za przedłużenie własnych domów. Po kilku miesiącach inwestorzy zaczęli naciskać, żeby otworzyć lokal na dobre i to jak najszybciej.

Postanowiłam wziąć urlop dziekański na wiosenny semestr, ale nie byłam pewna, czy w ogóle wrócę na studia podyplomowe. Myślę, że chyba nie przyjęliby mnie z powrotem, nawet gdybym chciała. Z mojego powodu wydział skompromitował się w opinii publicznej i to bardzo poważnie. Dziekan Chang przestała ze mną rozmawiać i dostawałam od niej jedynie wiadomości przekazywane przez sekretarkę. Nie miała zamiaru nadstawić dla mnie głowy i nie winię jej za to.

Po wizycie u Jaya Garveya „New York Times” opublikował krótką informację w związku z zarzutem oszustwa, a prasa rzuciła się na mnie. Wydałam jedno oświadczenie, w którym wszystko potwierdziłam i dałam do zrozumienia, że ostatni raz wracam do tej sprawy.

Ale to nie powstrzymało blogerów i speców kulinarnych. W wielu restauracjach pojawiły się moje zdjęcia. Niektórzy ludzie nazywali mnie dziwką albo karierowiczką. Inni stawali w mojej obronie i mówili, że postąpiliby tak samo w mojej sytuacji albo że Michael Saltz zrobił mi pranie mózgu i mam szczęście, bo wyszłam z tego żywa. Po pewnym czasie przestałam czytać, co o mnie pisali. Spędziłam wystarczająco dużo czasu w Internecie, obsesyjnie śledząc panujący tam gwar.

Jake radził, żebym na jakiś czas wynajęła rzecznika prasowego i przeprowadziłam nawet kilka rozmów kwalifikacyjnych. Ale wszyscy byli zainteresowani nakręcaniem sprawy, przedstawianiem mnie jako naiwnej ofiary, utalentowanej idealistki, sponiewieranej przez chciwego i zakłamanego starucha. Wiedziałam, dlaczego moja historia ma taki wydźwięk, ale nie chciałam tak się z niej wyplątywać. Wywołałam dużą wrzawę i musiałam przyjąć to, co mnie czekało.

„New York Times” wynajął prywatnego detektywa – kobietę, która rozmawiała ze mną przez całe popołudnie. Myślałam, że przyjdzie z jakimś planem obrony „Timesa”, ale okazała się bardziej miła i zaciekawiona niż

skłonna do wydawania sądów. Powiedziała mi nawet w zaufaniu, że Michael Saltz zawsze był kontrowersyjną postacią w redakcji „New York Timesa”. Nawet wtedy, kiedy miał jeszcze zmysł smaku, zmuszał ludzi do robienia czegoś dla niego, grając – jak się wyraziła – na próżności nowicjuszy.

Michael Saltz został oczywiście zwolniony.

Dwa tygodnie później na pierwszej stronie części A wydrukowano pełne sprawozdanie z działań, podając również plan, jaki gazeta chciała zrealizować. Wszystkie restauracje recenzowane przez Michaela Saltza, którym zmienił liczbę gwiazdek, miały zostać ponownie odwiedzone: między innymi Madison Park Tavern, La Brittone, a nawet Bakushan. Z jednej strony czułam smutek, że wyrzucano do śmieci moją pracę, ale z drugiej wiedziałam, że to sprawiedliwe i tak powinni postąpić.

Pascal przysłał mi esemesa:

*Ponowna recenzja? Mogłabyś mi pomóc w kuchni, zrobilibyśmy burzę mózgów. ;)*

Skasowałam historię naszych esemesów i zablokowałam jego numer.

Moje nazwisko pojawiło się w „New York Timesie”, ale nie z powodów, o jakie mi chodziło. W artykule napisano, że byłam „współniczką Michaela Saltza nie z własnej woli” i że zostałam do tego zmuszona „przekupstwem i zastraszaniem”. Było w tym ziarno prawdy, ale nawet w „New York Timesie” nie dotarli do sedna sprawy: godziłam się na tę współpracę, ale tylko w połowie osiągnęłam swój cel. Autor nie zagłębiał się w dwuznaczności, przedstawiał wszystko czarno-biało, tak żeby skandal łatwiej było zatuszować. Wywinęłam się, a Michaela Saltza opinia publiczna uznała za persona non grata. Stał się ucieleśnieniem oszustwa, a ja niewinną ofiarą. Nie potrzebowałam rzecznika prasowego.

Wiedziałam, że to było nie fair i już wcześniej wyznałam wszystko ludziom, na których mi zależało. Rodzice ciężko to przeżyli i mieli trudne

chwile, próbując jakoś zrozumieć moje podwójne życie. Czegoś takiego nigdy by się po mnie nie spodziewali. Odradzałam im googlowanie naszego nazwiska, ale mnie nie posłuchali i musiałam długo przekonywać ich przez telefon, żeby jednak dali sobie z tym spokój i nie czytali komentarzy.

Tymczasem gazeta podała nazwisko tymczasowego recenzenta kulinarnego, którym została kobieta prowadząca od pięciu lat rubrykę „Za dwadzieścia pięć dolarów i mniej”. Czyli ktoś dostał pracę Michaela Saltza.

Zanim wszystko jakoś się ułożyło, minęło sześć tygodni. A kiedy tak się stało, Jake przysłał mi e-mail z pytaniem, jakie mam plany. Szczerze mówiąc, myślałam, że jestem ostatnią osobą, z którą chciałby ponownie pracować w restauracji, ale miał ogromne problemy ze znalezieniem kompetentnego personelu do swojej tymczasowo działającej restauracji.

Tak więc pomagałam mu. Wreszcie nie musiałam się ukrywać, nie musiałam niczego wyjaśniać. Mogłam po prostu pracować.

Pracowałam z Jakiem nad rozwojem koncepcji Reststop, a dodatkowo pełniłam funkcje hostessy, szatniarki, kelnerki i czasami sommeliera. Jak inni urabiałam ręce po łokcie i musiałam ogarniać rozumem całość. Takie rzucenie się w wir restauracyjnego życia bardzo mi się podobało, choć nie zaspokajało potrzeby pisania.

To miejsce było zupełnie inne niż Madison Park Tavern, miało innych gości, było też niepodobne do żadnego lokalu, w jakim byłam z Michaeliem Saltzem. Lubiłam tam pracować. Jake pozbył się wszelkich wahań dotyczących mojej osoby i stał się moim mentorem i przyjacielem.

Kiedy trochę zmalął ruch w czasie brunchu, do lokalu zajrzała Carey, powiesiła płaszcz i zaczęła sobie robić latte, jakby tu pracowała. Jake próbował przejąć ją od Gary'ego Oscarsa, ale wolała tam zostać i teraz pracowała nad zespołem, który pomógłby jeszcze bardziej rozkręcić interes.

– Proszę. – Podała mi cienką książeczkę ozdobioną małymi zielonymi



kwiatkami. Udało mi się odczytać na okładce: „Angel Martinez”.

– Co to jest? – zapytałam.

– To wydany własnym sumptem zbiór wierszy Angela. Jest po hiszpańsku, ale przełożyłam kilka dla ciebie. – Otworzyła książeczkę na przypadkowej stronie i zobaczyłam, że zapisała wersy fioletowym atramentem. – To było zabawne. Dobry odpoczynek po pracy w restauracji.

– Hej! – zawołał Jake z drzwi kuchni. – Nie chcemy żadnych kretów w tej restauracji!

– Przychodzę w pokoju – odpowiedziała Carey.

– Gary o tym wie? – zapytał Jake pod nosem, ale na tyle głośno, że go usłyszałyśmy.

Zachichotałyśmy.

– Kończę o trzeciej, wtedy możemy gdzieś iść – zaproponowałam.

Carey uniosła kciuk i wróciła do kawy i książki. Tego popołudnia planowałyśmy upiec i sfotografować ciasto z brzoskwiniami do mojego bloga, w którym pisałam o restauracjach, Nowym Jorku, podawałam przepisy i prezentowałam fragmenty mojej twórczości. Prawie nikt tego nie czytał, ale to kontynuowałam.

Zebrałam koszyki na pieczywo i dałam po kawałku ciasta jagodowego z kwaśną śmietaną bliźniaczkom Jake'a, Natalie i Leslie. Pobrudziłam cukrem pudrem starą bluzkę od Helmuta Langa, którą uwielbiałam i nosiłam prawie codziennie w Reststop. Po wyjściu mojej sprawy na jaw spodziewałam się, że Michael Saltz albo ktoś od Bergdorfa przyjdzie odebrać mi ubrania, ale nic takiego się nie stało. Kilka rzeczy podarowałam Emerald, żeby mogła dokładnie zanalizować kroje, kilka zatrzymałam dla siebie, a resztę sprzedałam Sherri z Tariny. Od czasu wizyty u Jaya Garveya częściej spotykałam się z Emerald. Melinda dołączała do nas, kiedy miała na to ochotę.

Ostatnim zajęciem w pracy było jak zawsze przejrzanie listy PEX-ów. Podobnie jak w Madison Park Tavern byli na niej przyjaciele, dostawcy, rodzina, ludzie, których Jake chciał traktować w specjalny sposób. Oficjalnie nie przyjmowaliśmy rezerwacji na stoliki w czasie brunchu, ale Jake zawsze robił wyjątki, dlatego chciałam uaktualnić listę o nowych gości. Znałam większość nazwisk, ale nie rozpoznałam jednego inicjału, przy którym stały trzy gwiazdki i moje nazwisko.

- Jake! Co oznacza ten wpis?
- Nie przejmuj się nim. Rób, co do ciebie należy.
- Ty to napisałeś? Czy Lexi?
- Nie wiem – odpowiedział.

Przystawił komórkę do ucha i wszedł za zasłonkę do wnęki, którą wykorzystywaliśmy jako szafę na wierzchnie okrycia.

Przed trzecią jeden z naszych kelnerów powiedział mi, że przyszła jakaś kobieta z chlebem. W pierwszej chwili zobaczyłam jedynie zwiewny, intensywnie pomarańczowy szal i wielki kok na czubku głowy.

Poprosiłam, żeby odesłał ją do kuchni, i próbowałam znaleźć rozpiszę dostaw, która powinna leżeć na maszynie do robienia lodu, gdzie zawsze ją kładliśmy. Nie chciałam ignorować tej kobiety, ale potrzebna była mi ta kartka, zanim przyjmę jej chleb. Poza tym zazwyczaj braliśmy chleb z piekarni na Graham Street i nie byłam pewna, co Jake wykombinował.

Ukucnęłam i akurat podnosiłam brytfannę, kiedy się odezwała.

- Halo?

Jej twarz promieniała. Świat wstrzymał oddech. Wyobrażałam sobie ten moment setki razy, ale nigdy nie potrafiłam wymyślić satysfakcjonującego mnie przebiegu wydarzeń. Myślałam, że będę się do niej przymilać, a ona pozostanie obojętna. Stała się odległym marzeniem, na które czasami sobie pozwalałam, podobnie jak człowiek wyobraża sobie, że wygrał na loterii.

– Och! Pani Helen Lansky! – Nie potrafiłam się powstrzymać. – Przepraszam. – Przełknęłam ślinę, a każde słowo było jak dzwon przypominający mi, że to Ta Chwila. – Bardzo się cieszę, że panią widzę.

– Tia – odezwał się pomocnik kelnera, podając mi poszukiwaną rozpiskę.  
– Tego szukałaś?

– Dziękuję, Pedro – odpowiedziałam.

Spojrzałam na kartkę, ale rubryki stały się niewyraźne.

Helen roześmiała się.

– Więc to ty jesteś Tia? – Wyglądała jak chochlik, osoba z innych czasów, innego miejsca.

Poznałam wszystkie niuanse jej pisarstwa. Przez lata marzyłam o spotkaniu. Słyszałam jej głos w uszach, a jej historie trafiały mi do serca. Weszła w moje życie w najgłębszy sposób, jak język albo ojczyzna, jak coś, co jest zawarte w każdej myśli.

Po tym, kiedy stałam się znana jako narzędzie Michaela Saltza – zmuszona do tego czy nie – byłam przekonana, że nie uda mi się z nią pracować. Nadużyłam bowiem zaufania milionów czytelników na świecie. Dlaczego miałyby mi zaufać?

Teraz stała przede mną – jej całe metr pięćdziesiąt – prostolinijna i rozpromieniona, i wszystkie paskudne przeżycia związane z Michaeliem Saltzem po prostu przestały istnieć.

– Tak, mam na imię Tia. – Spojrzałam na Jake'a, który wyszedł ze swojej budki telefonicznej i uśmiechał się od ucha do ucha. – Czym mogę pani służyć? – zapytałam drżącym głosem.

Wskazała na bagietki, bułki, podpłomyki, a nawet krakersy, które miałyśmy przed sobą.

– Po pierwsze mam chleb! – oświadczyła. – Mam obsesję na punkcie najcudowniejszych metod pieczenia, takich, o których pojęcie ma tylko kilka

osób w całych Stanach. Po wielu latach w Paryżu doszłam do wniosku, że muszę o tym napisać. O pieczeniu na naturalnych drożdżach. – Gestykulowała małymi, ale silnymi dłońmi. – To będzie w mojej ostatniej książce: *Pieczyno warte jedzenia: bochenki, bułki, pizze...*

– Brzmi fantastycznie – przyznałam.

– Spróbujesz kawałek? – zapytała. – Wysłałam e-mail do kilku lokali, ale Jake odpowiedział jako pierwszy. I dlatego on otrzyma efekty moich eksperymentów z pieczywem. Jest zbyt smaczne, żeby je zmarnować. – Zachichotała i oderwała po kawałku bagietki i identycznie wyglądającego bochenka.

– Powiedz mi, co o nich myślisz.

Oba kawałki miały taką samą brązową skórę, taką samą gąbczastą strukturę i pachniały słodko-kwaśno.

Ugryzłam jeden kawałek, a potem drugi.

– Ten – oceniłam – jest łagodniejszy w smaku. Bardziej wyrafinowany. A ten, chyba można powiedzieć, że jest taki wiejski. Ma w sobie mineralną głębię.

Helen pokiwała głową, a jej kok poruszał się razem z nią.

– Ten pierwszy jest z zaczynu zrobionego w Paryżu. Drugi – z zaczynu z Nowego Jorku. Zajęłam się nimi w zeszłym tygodniu po powrocie, więc są jeszcze trochę niedoskonałe, ale moim zdaniem mają charakter.

Wyjęła z płóciennej torby litrowy pojemnik.

– Widzisz? Przyniosłam trochę zaczynu, tego nowojorskiego, żeby chłopaki Jake'a mogli poeksperymentować. – Uniosła pokrywkę. Cokolwiek było w środku, na pewno żyło.

– Ten ma prawdziwego kopa – orzekła. – Proszę. – Wzięła trochę między palce i podsunęła mi pod nos.

– Och, to naprawdę ciekawe – powiedziałam. – Pachnie tak...

organicznie.

– W rzeczy samej – zgodziła się. – Jest wyrazem własnego otoczenia. Dzikie drożdże żyją wokół nas. – Pomachała palcami nad głową. – Charakter tego bochenka pochodzi z powietrza.

Przyjrzałam się ponownie zaczynowi, który niemal syczał i wydzielał charakterystyczny zapach.

– Paryż, Nowy Jork, Brooklyn – kontynuowała podekscytowana. – Po odkryciu tej metody prawie przestałam dodawać do chleba inne rzeczy. Chleb mówi sam za siebie. Oliwki, rodzyнки, orzechy – są bardzo dobre, ale rozpraszają smak, nie uważasz?

– Nigdy nie myślałam o chlebie w ten sposób. Ale łapię, o co chodzi. Chleb nie potrzebuje ozdobników. Bo najlepszy smak... to jego smak.

– Brawo. – Helen zaklaskała. Była pod wrażeniem. – Najlepszy smak to zawsze smak podstawowy. Dojście do tego zajęło mi całe życie.

Pomyślałam, że powinnam się rozpłakać.

– Ale to nie wszystko, z czym przyszłam. Za kilka dni wyjeżdżam do Paryża – kontynuowała. – Wracam na jesieni i będę potrzebowała asystentki w Nowym Jorku, kiedy będę kończyła książkę. Wiesz już może, co zamierzasz robić w tym czasie?

– Och! Na jesieni... Nie myślałam jeszcze o tym. Pewnie nie wrócę na studia, więc czy bierze pani pod uwagę kogoś, kto nie jest studentką?

Helen Lansky pochyliła się ku mnie i uśmiechnęła.

– Cóż, jeśli to ty nie jesteś studentką, to powiem, że tak.

Jeden z kelnerów wsadził głowę do kuchni.

– Pani Lansky? Pani stolik jest gotowy.

Sięgnęła do mojej dłoni i ją uścisnęła.

To nie był pierwszy raz, kiedy Helen Lansky dała mi coś, czego mogłam się trzymać i czym karmić. Ale teraz było inaczej. Ja już inaczej się czułam.

Jake stanął za mną.

– Kto to był? – zapytał ironicznie.

– Jakbyś nie wiedział. – Pacnęłam go ścierką do naczyń. – Nigdy wcześniej z nią nie rozmawiałam. Nie wiedziałam, co ze sobą zrobić. Powiedziała, że wraca do Nowego Jorku na jesieni. To oznacza, że po tym wszystkim i mimo wszystko mam szansę...

Jake przewrócił oczami.

– Tia, złą robotę już odwaliłaś. Wiem, że jest w tobie też dużo dobra.

Mocno go uściskałam. Nie byłam w stanie podziękować tak, jak na to zasługiwał. Jake uwierzył we mnie, a ja któregoś dnia mu się odwdzięczę.

Podeszłam do stolika Helen, która z wyrazem przyjemności na twarzy jadła jajka w koszulkach na podściółce z jarmużu i opiekanej cieciorki.

– Pani Lansky?

– Tak, Tiu?

– Bardzo bym chciała być pani asystentką. Tylko proszę mi powiedzieć, jak oficjalnie mam się ubiegać o tę pracę?

Helen odłożyła widelec.

– To wspaniała nowina, Tiu. Wiem, że idealnie się dla mnie nadajesz. Decyzja należy do ciebie i bardzo się cieszę, że ją podjęłaś!

Pochyliłam się i ją uściskałam.

– Dziękuję, bardzo dziękuję. Jestem pani bardzo wdzięczna, a Jake'owi za pomoc w skontaktowaniu nas.

– Och, nie tylko Jake szepnął o tobie dobre słowo. Nie było mnie w kraju od Bożego Narodzenia i ominęło mnie całe to zamieszanie. Powiedzmy jednak, że ktoś ciepło się o tobie wyrażał... taki anonimowy fan.

Puściłam ją i usiadłam naprzeciwko, żeby usłyszeć coś więcej. Michael Saltz? Powiedział, że nigdy nie będę pracowała z Helen, a teraz mnie popierał? Albo jego serce się odmieniło, albo coś kombinował. Nie dam się

wciągnąć w jego gierki.

– Zatem – zaczęła Helen, wycierając resztki żółtka kawałkiem chleba – nie będzie mnie w Nowym Jorku do września, ale możemy do tego czasu kontaktować się mailowo. Czy to ci odpowiada?

Nie potrafiłam powstrzymać uśmiechu.

– Oczywiście, że mi odpowiada – odparłam i milion ton tajemnic, wstydu, oszustw i wątpliwości spadło mi z serca. – Zawsze tego chciałam.

Po skończonej pracy poszliśmy z Carey na targ przy Grand Street, żeby kupić kilka rzeczy do tarty na popołudnie. Utargowałam dobrą cenę na wspaniałe brzoskwinie i obróciłam się do Carey z propozycją, żeby dodać trochę gruszek, które urozmaiciłyby smak. Ale Carey nie było.

Przeszłam przez sektory z oliwą, z serami, a potem z gotowymi potrawami. I wtedy zauważyłam jakąś parę siedzącą w małej kawiarence na chodniku, jedzącą ciasto z kaszy manny.

W ustach mi zaschło. Dziewczyna była bardzo drobna, miała fioletową bluzkę w kwiatowy wzór i włosy związane w luźny koński ogon. Ja i jej partner tylko przez kilka sekund popatrzyliśmy na siebie. Skinął mi głową i uśmiechnął się. Odpowiedziałam skinieniem głowy, a potem uciekłam za róg.

Carey klepnęła mnie w ramię.

– Hej! Przepraszam, trochę się zagapiłam przy korzeniach. – Pomachała mi dłońią przed oczami. – Halo? Nic ci nie jest?

Pokręciłam głową i spojrzałam na nią.

– Nie, nic mi nie jest – odpowiedziałam odruchowo, bo inaczej się czułam. Wzięłam kilka gruszek.

– Jesteś pewna?

Wpatrywałam się w gruszki w torbie.

– No już – poganiała mnie Carey. – Chodźmy. Chyba chcesz

sfotografować to przy dziennym świetle? Musimy wsadzić ciasto do pieca.

Wróciłyśmy do mieszkania Carey, upiekłyśmy ciasto, zrobiłyśmy idealne zdjęcia w magicznym świetle zmierzchu.

Potem, kiedy Carey zniknęła w sypialni, usiadłam w jej salonie, żeby popracować przy blogu. Wróciłam myślami do chwili, kiedy ich zobaczyłam. Elliotta i jego dziewczynę. Nie rozmawialiśmy ze sobą od zerwania, nawet w czasie, gdy byłam wystawiona na publiczną chłostę z powodu Michaela Saltza.

Byłam pewna, że informacja o tym, że z kimś się związał, będzie bolała – i to bardzo. Odgrywałam tę scenę nie raz w wyobraźni. Teraz słyszałam, jak Carey stuka w klawiaturę. Wsłuchiwałam się w odgłosy dochodzące zza okna. I uświadomiłam sobie, że nic mi nie jest. Co więcej, byłam zadowolona z własnego życia i cieszyłam się, że Elliott jest szczęśliwy. Naprawdę.

Zrzuciłam zdjęcia do komputera i kilka z nich dołączyłam do e-maila do Kyle'a.

*Cześć – szkoda, że nie możesz zjeść ze mną kawałka, bo mam powód do świętowania. Widziałam się dzisiaj z Twoją Mistrzynią. Będziemy razem pracowały. Może coś mi podpowiesz.*

Kyle Lorimer. Był wspaniałym facetem, a ja przyłapałam się na tym, że mam nadzieję na spędzanie z nim więcej czasu. W końcu wiele nas łączyło.

Post na blogu zawierał przepis na ciasto brzoskwińowo-gruszkowe i przemyślenia na temat tego, czego się chce, a o co się walczy. Wpis zakończyłam jak zawsze, choć za pierwszym razem dziwnie się przy tym czułam. Po długim pisaniu pod nazwiskiem Michaela Saltza te dwa słowa dziwnie wyglądały, choć były ze mną przez całe życie:

*Serdecznie pozdrawiam,*

*Tia Monroe*



## PODZIĘKOWANIA

Nigdy nie czytałam podziękowań, dopóki nie zaczęłam pisać tej książki. Byłam głodna wskazówek: kim są ludzie, którzy pomagają powstać książce? Gdzie można znaleźć taką pomoc? Jak bardzo, naprawdę, samotniczym zajęciem jest pisanie?

Ludzie aspirujący do miana pisarzy nie będą znali większości nazwisk wymienionych w tej części. Dlatego powiem: otocz się pozytywnie myślącymi osobami. Dziel się pomysłami. Nie żałuj sobie czasu. Podziękuj tym, którzy podarowali ci swój czas. Ciężko pracuj. I z uporem.

Dziękuję mojej agentce Stefanie Lieberman, która kierowała mną z cierpliwością, zrozumieniem i ostrą jak brzytwa inteligencją. Moja wdzięczność należy się redaktorce Chelsey Emmelhainz, która pogłębiła i wzmocniła tę historię – zrobiła z niej „prawdziwą książkę”. Dodatkowe podziękowania otrzymują: Megan Schuman, Laura Cherkas, Ivy McFadden i Diahann Sturge. Dziękuję Connie Gabbert za wypasioną okładkę. To zespół odpowiedzialny za powstanie tej książki!

Dziękuję Amy Bloom, która obudziła we mnie pasję do pisania i udzieliła lekcji, które zapamiętam do końca życia. Mówiąc też krótko, ta książka nie zaistniałaby bez Amandy Lewis.

Dziękuję moim pierwszym czytelnikom: Jen, która mówi mi wszystko wprost, i Lin, która dzieli moją miłość do książek. Dziękuję Cam i Johnowi, którzy oprócz tego, że są niesamowitymi pisarzami i czytelnikami, są także łebskimi marketingowcami.

I są jeszcze przyjaciele, którzy nie ustawali w dodawaniu mi otuchy nawet wtedy, gdy ta książka ograniczała się do pliku w moim komputerze

i złotej myśli do powtarzania na imprezach. Na niekompletnej liście są: Andrea, Lauren, Allison, Amara, Alex, Bill, Jay, Sherry, Karen, Leiti, Liz, Matt, Meredith, Michael, Julian, Rosemarie, Randal i Brian. Traktowaliście moje małe nic jako Coś, a to ogromna różnica.

Dziękuję rodzinie – Mamie, Tacie, Andrew, Chrisowi i wujkowi Jerry'emu. Wiem, że moje zajęcia mogły wydawać się dziwne, a nawet irytujące, a mimo to wspieraliście mnie i chwaliliście.

I dziękuję Dave'owi za to, że był moją opoką.

# Spis treści

[Rozdział 1](#)

[Rozdział 2](#)

[Rozdział 3](#)

[Rozdział 4](#)

[Rozdział 5](#)

[Rozdział 6](#)

[Rozdział 7](#)

[Rozdział 8](#)

[Rozdział 9](#)

[Rozdział 10](#)

[Rozdział 11](#)

[Rozdział 12](#)

[Rozdział 13](#)

[Rozdział 14](#)

[Rozdział 15](#)

[Rozdział 16](#)

[Rozdział 17](#)

[Rozdział 18](#)

[Rozdział 19](#)

[Rozdział 20](#)

[Rozdział 21](#)

[Rozdział 22](#)

[Rozdział 23](#)

[Rozdział 24](#)

[Rozdział 25](#)

[Rozdział 26](#)

[Rozdział 27](#)

[Rozdział 28](#)

[Rozdział 29](#)

[Rozdział 30](#)

[Rozdział 31](#)

[Rozdział 32](#)

[Rozdział 33](#)

[Rozdział 34](#)

[Podziękowania](#)