

NORA EFRON

**Osećam se
loše zbog
svog vrata**

I DRUGE MISLI O TOME
KAKO JE TO BITI ŽENA

Prevela s engleskog
Vera Jovanović

■ Laguna ■

Naslov originala

Nora Ephron

I FEEL BAD ABOUT MY NECK

and other thoughts on being a woman

Copyright © 2006 by *Heartburn Enterprises, Inc.*

This edition published by arrangement with Alfred A.

Knopf, an imprint of The Knopf Doubleday Group, a

division of Penguin Random House LLC

Translation copyright © 2023 za srpsko izdanje, LAGUNA

Izdavačka kuća LAGUNA DOO BEOGRAD iz Beograda, Kralja Petra 45/VI, poziva nosioca odnosno nosioce autorskih prava (autori ili druga lica koja su u skladu sa zakonom stekla autorska prava) na prevod knjige *Osećam se loše zbog svog vrata i druge misli o tome kako je to biti žena* autorke Nore Efron da se jave našoj izdavačkoj kući u cilju dogovora u vezi sa regulisanjem svih autorskih prava i obaveza putem imejla redakcija@laguna.rs

Za Nika, Džejkoba i Maksa

Sadržaj

Osećam se loše zbog svog vrata	9
Mrzim svoju tašnu	15
Serijska monogamija: Monografija	23
O održavanju	37
Slepa kao slepi miš	55
Roditeljstvo u tri faze.	59
Idemo dalje	69
Džej-Ef-Kej i ja: Sada se može reći	87
Bil i ja: Kraj ljubavi	93
Gde živim	97
Priča mog života u 3500 reči ili manje	101
Izgubljena štrudla ili <i>Le Strudel perdu</i>	115
O zanesenosti	121
Šta bih volela da sam znala	127
Razmatranje mogućnosti	129
Zahvalnica.	139
O <i>autorki</i>	141

Osećam se loše zbog svog vrata

Osećam se loše zbog svog vrata. Zaista. Da ste videli moj vrat, i vi biste se tako osećali, ali iz ljubaznosti verovatno ne biste priznali. Kad bih vam rekla nešto o tome – nešto poput: „Ne podnosim svoj vrat“ – sigurno biste rekli nešto pristojno kao: „Nemam pojma o čemu pričaš.“ Lagali biste, naravno, ali ne zameram vam. Ja tako lažem sve vreme – uglavnom prijateljice koje mi kažu da su uznemirene jer imaju kesice ispod očiju, ili podvaljak, ili bore, ili mlitav stomak i pitaju da li mislim da treba da urade plastičnu operaciju očiju, ili fejslifting, ili da koriste botoks, ili se podvrgnu liposukciji. Iskustvo mi kaže da je: „Nemam pojma o čemu pričaš“, šifra za: „Vidim na šta misliš, ali luda si ako misliš da ću se upecati i upustiti se u to.“ Opasno je upuštati se u te stvari, svi to znamo. Jer kad bih rekla: „Jasno mi je na šta misliš“, moja prijateljica bi mogla da ode na zatezanje očnih kapaka, na primer, a može se desiti da to ne uspe i da završi kao jedna od onih o kojima čitate u tabloidima, koje su završile na sudu i

tuže plastične hirurge zato što više nikad neće moći da zatvore oči. Štaviše, a to je suština: *ja bih bila kriva za sve*. Posebno sam osetljiva na to da *ja budem kriva za sve*, pošto nikad nisam oprostila jednoj prijateljici što mi je 1976. rekla da ne kupim savršeno dobar stan u Istočnoj sedamdeset petoj ulici.

Ponekad odem na ručak s devojkama – stigoh dotle u rečenici, ali ulovila sam samu sebe. Valjda sam htela da kažem *prijateljicama*. Nismo više devojke, i to već četrdeset godina. Svejedno, ponekad odemo na ručak i ja pogledam sve za stolom i shvatim da sve nosimo rolke. Ponekad, umesto toga, sve nosimo šalove, kao Ketrin Hepbern u filmu *Na zlatnom jezeru*. Ponekad sve nosimo „kinesku kragnu“, mandarinske okovratnike, i izgledamo kao verzija filma *Klub radosti i sreće* s belkinjama. Pomalo je to smešno i pomalo tužno, jer nismo neurotične kad je reč o godinama – nijedna od nas ne laže koliko ima godina, na primer, i nijedna se ne oblači neprimereno našoj dobi. Mi sve dobro izgledamo za svoje godine. Osim kad je reč o našim vratovima.

Oh, vratovi. Ima pilećih vratova. Ima pravih ćurećih vratova. Ima slonovskih vratova. Ima vratova s čatnom, kao i vratova s naborima koji samo što nisu postali čatma. Ima mršavih vratova i debelih vratova, opuštenih vratova, vratova od krepa, uvijenih vratova, izboranih vratova, vrpčastih vratova, uleglih vratova, mlitavih vratova, išaranih vratova. Ima vratova koji su neverovatna kombinacija svega prethodno pomenutog. Prema mišljenju mog dermatologa, vrat počinje da propada u četrdeset trećoj, i to je to. Možeš staviti šminku na lice i korektor ispod očiju i ofarbati kosu, možeš da ubrizgavaš kolagen i botoks i

restilejn u bore i brazde, ali osim operacije, nema nijedne proklete stvari koju možeš da uradiš u vezi s vratom. Vrat te odaje bez omaške. Naša lica su laž, a vratovi su istina. Moraš da presečeš kalifornijsku sekvoju da bi video koliko je stara, ali bi to bilo nepotrebno da ima vrat.

Moje lično iskustvo počelo je malo pre nego što sam napunila četrdeset tri godine. Imala sam operaciju od koje mi je ostao užasan ožiljak tik iznad ključne kosti. To je bio pravi šok, jer sam na teži način naučila da to što je neki doktor čuveni hirurg ne znači da ima ikakvog dara za zašivanje ljudi. Ako i ne saznate ništa više iz ovog eseja, dragi čitaocē, upamtite ovo: nikada se ne podvrgavajte operaciji bilo kog dela tela a da ne zamolite nekog hirurga iz oblasti plastične hirurgije da bude u operacionoj sali i budno motri. Jer čak i da vas operišu zbog nečeg ozbiljnog ili potencijalno ozbiljnog; čak i da iskreno verujete da vam je zdravlje bitnije od taštine; čak i da se probudite u bolničkoj sobi toliko oduševljeni da vam dođe da iskočite iz kože od sreće što to nije rak; čak i da se osećate ushićeno, da ste zahvalni što ste živi, ispunjeni zaslepljujućim uvidom u ono što je bitno i što nije, čak i da se zakunete da ćete biti večno radosni zbog toga što ste na planeti Zemlji i da se nikada više nećete žaliti ni zbog čega, uveravam vas da ćete se jednog dana, ubrzo, čak i brže nego što možete da zamislite, pogledati u ogledalo i pomisliti – mrzim ovaj ožiljak.

Pod pretpostavkom, naravno, da se pogledate u ogledalo. To je još jedna stvar koju sam primetila kada dođeš u određene godine: trudim se koliko je god moguće da se ne gledam u ogledalo. Ako prođem pored ogledala, skrenuću pogled. Ako moram da pogledam u njega, počinjem

da trepcem, tako da ako me iz ogledala posmatra nešto stvarno loše, ja sam već dopola sklopila oči da izbegnem taj prizor. A ako je svetlo dobro (što se nadam da nije), često radim što mnoge žene mojih godina rade kad se nađu pred ogledalom – nežno povučem kožu vrata unazad i zurim čežnjivo u mlađu verziju sebe. (Evo još nečeg što sam usput primetila: ako hoćete da padnete u pravu-pravcatu depresiju zbog svog vrata, sedite na zadnje sedište auta, odmah iza vozača i pogledajte se u retrovizoru. Šta je to sa ogledalima za retrovizore? Nemaam pojma zašto, ali nema gorih ogledala kad je reč o vratovima. To je jedna od istinskih misterija – začkoljica modernog života, odmah uz onu zašto je hladna voda u kupatilu hladnija od hladne vode u kuhinji.)

Ali, moj vrat. Ovo je o mom vratu. I znam šta mislite: zašto ne otići kod plastičnog hirurga? Reći ću vam zašto ne. Ako odete kod plastičnog hirurga i kažete: „Htela bih samo da mi sredite vrat“, on će vam bez uvijanja reći da to ne može da uradi bez fejsliftinga. I on ne laže. On ne pokušava da vas prevari navodeći vas da potrošite više novca. Činjenica je da je sve to jedna velika lopta od voska. Ako zategnete vrat, morate ujedno da zategnete i lice. Ali ja ne želim fejslifting. Da sam buckasta i da imam lepo okruglo, bucmosto lice, stisla bih zube i usudila se – buckaste su savršene kandidatkinje za takve stvari. Ali ja sam – avaj – kao ptica, i da uradim fejslifting, vrat bi mi bio lepši, nesumnjivo, ali bi mi lice postalo zategnuto i stisnuto. Radije bih da trepcem u ogledalu pred ovim svojim jadnim licem i vratom nego da se suočim sa strancem čije lice čudno podseća na nategnutu kožu doboša.

S vremena na vreme pročitam neku knjigu o starenju, i ko god da je autor, kaže da je sjajno biti star. Da je sjajno biti pametan i mudar i zreo; da je sjajno doći do te tačke kad shvataš šta je bitno u životu. Ne podnosim ljude koji to govore. Šta oni misle? Zar nemaju vrat? Zar nisu umorni od oblačenja koje treba da prikriva? Zar im ne smeta što devedeset odsto odeće koju bi inače kupili mora da se odbaci samo zbog izreza oko vrata? Zar im nije žao što moraju da kupuju stvari koje dave, tako usko stegnute uz vrat? Nešto za čim najviše žalim – čak i više nego za tim što nisam kupila taj stan u Istočnoj sedamdeset petoj ulici – jeste što nisam provela mladost zureći s ljubavlju u svoj vrat. Nikad mi nije ni palo na pamet da ću biti zahvalna zbog toga. Nikad mi nije palo na pamet da ću se s nostalgijom sećati jednog dela svog tela koji sam u potpunosti uzimala zdravo za gotovo.

Naravno, tačno je da sada, kako sam starija, jesam i pametna i mudra i zrela. Isto je tako tačno da stvarno i iskreno shvatam šta je bitno u životu. Ali čik pogodite šta. To je moj vrat.

Mrzim svoju tašnu

Mrzim svoju tašnu. Iskreno je mrzim. Ako ste jedna od onih žena koje smatraju da su tašne nešto posebno, nemojte se zamarati čitajući ovo, jer tu nema ništa za vas. Ovo je za žene koje mrze svoje tašne, koje ne znaju s tašnama, koje shvataju da su njihove tašne odraz aljkavog održavanja doma, beznadežnog nedostatka organizacije, jedne hronične nesposobnosti da se išta baci, i stalnog podbacivanja u izlaženju na kraj sa obavezujućim i zahtevnim pratećim priborom (obavezujućim u smislu da na neki način mora da se uklapa u ono što nosite). Ovo je za žene čije su tašne močvara tik-tak bombona koje su ispale, usamljenih advil tableta, karmina bez poklopca, balzama za usne nepoznatog porekla, komadića duvana, iako nije bilo nikakvih cigara već najmanje deset godina, tampona koji su se izvukli iz omota, engleskih novčića s putovanja u London prošlog oktobra, avionskih karata sa davno zaboravljenih putovanja, ključeva iz bogzna kog hotela, hemijskih olovaka koje puštaju mastilo, maramica

koje su ili korišćene, ili nisu korišćene, ali nema šanse da budeš siguran ni u jedno ni u drugo; izgrebanih naočara za sunce, starih vrećica za čaj, nekoliko zgužvanih čekova prekrivenih mrljama koji su ispali iz čekovne knjižice, kao i nezaštićenih četkica za zube što izgledaju kao da su korišćene za poliranje srebra.

Ovo je za žene koje polovinom jula shvate da još nisu izvukle letnju tašnu ili koje negde usred zime i dalje nose torbu od slame.

Ovo je za žene koje se užasavaju što jedna tašna može da košta pet ili šest stotina dolara – ne obraćajte pažnju na to što vrhunska stvar zvana torba birkin košta deset hiljada dolara, mada i nije bitno jer ne možete da dospete čak ni na listu čekanja za nju. Na listu čekanja! Za tašnu! Za tašnu od deset hiljada dolara koja će završiti puna starih tik-tak bombona!

Ovo je, ukratko, za one među vama koje shvataju da je vaša tašna, na neki apsolutno užasan način, ono što ste vi. Ili kako bi to možda rekao Luj XIV, ali nije jer je bio isuviše pametan da bi imao tašnu, *Le sac, c'est moi* – tašna, to sam ja.

Pre mnogo godina sam shvatila da uopšte ne umem s tašnjama, i dugo sam uspevala da budem bez ijedne. Bila sam honorarni pisac i provodila najveći deo vremena kod kuće. Nije mi bila potrebna tašna da bih ušetala u sopstvenu kuhinju. Kada bih izašla, obično noću, često sam uspevala da se izvučem samo s karminom, novčanicom od dvadeset dolara i kreditnom karticom koju bih strpala u džep. To je otprilike ionako sve što možete da ugurate u jednu večernju tašnu. Večernje tašne, iz

nejasnih razloga, osim ako niste marksista, koštaju čak više nego obične tašne.

Ali nažalost, bilo je trenutaka kad sam morala da izađem iz kuće sa više stvari od tog najosnovnijeg. Taj problem sam rešila kupovinom kaputa s velikim džepovima. To je, kao što sam shvatila, pretvorilo moj kaput u tašnu, ali je i dalje bilo bolje od nošenja tašne. Sve je bolje od nošenja tašne.

Zato što se s tašnom događa sledeće. Počneš s malim. Počneš dajući sebi reč da ćeš biti uredna. Počneš sa obećanjem da će *ovog puta* biti drugačije. Počneš sa stvarima koje su ti apsolutno potrebne – novčanikom i nekoliko kozmetičkih sitnica koje si, zapravo, stavila u potpuno novi sjajni kozmetički nesoser – onaj koji koriste tvoje prijateljice koje su dovoljno sposobne da se snađu sa više od jedne tašne istovremeno i rukuju njima. Ali kroz nekoliko sekundi tašna ti je sakupila ostatke čitavog jednog života. Kozmetika je nekako ispala iz sjajnog nesesera (da, zaboravila si da zatvoriš rajsferšlus), novčići su ispali iz novčanika (da, zaboravila si da zatvoriš džep za novčiće), kreditne kartice su negde u ambisu (da, zaboravila si da vratiš vizu u novčanik nakon što si kupila zaštitnu kremu za sunce, koja ti sada curi po postavi jer si zaboravila da vratiš poklopac pošto si je utrljala na ruke dok si vozila auto-putem sto kilometara na sat). Štaviše, veliki deo prostora u tvojoj tašni je progutalo tehnološko čudo koje sadrži adresar i kalendar – ili bi sadržalo, ali mu je baterija crkla. A tu je i dopola popijena bočica vode, zajedno s grickalicama koje si sačuvala s nekog putovanja avionom, za svaki slučaj ukoliko se ikada nađeš u situaciji

da umireš od gladi i iz nekog neobjašnjivog razloga žudiš za komadom sira koji ima ukus plastike. Možda možeš da uguraš i patike u tašnu. Da, za boga miloga, možeš! I pre nego što primetiš, tašna ti je teška deset kilograma; i nalaziš se u ozbiljnoj opasnosti da dobiješ burzitis i da ti je potrebna operacija samo zato što je svuda nosiš. Sve što imaš ti je u tašni. Ali kad je otvoriš, ne možeš ništa da nađeš u njoj – tvoja tašna je samo jedna velika crna rupa, puna stvari za koje su ti potrebni sati da ih upecaš. Pomogla bi baterijska lampa, ali ako je strpaš u tašnu, nikad je nećeš naći.

Koje je rešenje? Više nisam honorarni pisac koji po celi dan sedi u kući; potrebne su mi stvari. Potrebne su mi stvari za posao. Potrebna mi je kozmetika da mi se nađe. Potrebna mi je knjiga da mi pravi društvo. Potrebna mi je, da kažem, tašna. Neko vreme tragala sam za odgovorom. Kao one žene iz Holivuda koje su spremne da se prepuste kabali, sajentologiji ili jogi. Čitam skoro svaki članak o tašnjama koji mi obećava neku vrstu spasenja od ovog jada. U jednom trenutku sam pomislila: *Možda je rešenje ne u jednoj tašni, već u dve.* Tako sam pokušala da imam dve tašne, jednu za lične stvari i jednu za stvari za posao. (Da, znam: drugopomenuta tašna se obično zove aktentašna.) Ovaj sistem pali kod većine ljudi, ali ne i kod mene, i to iz jednog prilično očiglednog razloga koji sam već otkrila: ja nisam organizovano ljudsko biće. Drugo rešenje je uključivalo trošenje prilične svote novca na tašnu, prema teoriji da će me to što imam jednu skupu tašnu inspirisati da se promenim, ali ni to nije upalilo. Takođe sam pokušala sa jednom od onih tašni u prada stilu, u vidu poluruksaka, ali sam je kupila baš onda kad

je počela da izlazi iz mode; u svakom slučaju, toliko toga sam stavila u nju da sam izgledala kao šerpas.

A onda, jednog dana, zatekla sam se u Parizu s prijateljicom koja je najavila da joj je cilj za tu nedelju da kupi tašnu keli. Možda znate šta je tašna keli. Ja nisam znala. Nikad nisam čula za nju. Šta je to tašna keli? Pitala sam. Prijateljica me je pogledala kao da sam spavajući provela vek u nekoj pećini. A onda je objasnila: keli je *Hermesova* tašna koja je prvi put napravljena sredinom prošlog veka, a Grejs Keli ju je proslavila; otuda i ime, to je klasika. To je tašna koja je ekvivalentna najsavršenijem nizu bisera na svetu. I dalje je prave, ali moja prijateljica nije htela neku novu, već je htela tašnu keli *s poreklom*. Čula je da postoji trgovac na buvljaku koji je imao nekoliko na prodaju. Buvljak radi samo vikendom, tako da smo provele nekoliko dana u jedenju, pijenju, razgledanju, a sve to (što se tiče moje prijateljice) bilo je samo uvod u glavni događaj. Koliko će ta tašna da košta? Pitala sam. Praktično sam izdahnula kad mi je rekla: oko tri hiljade dolara. Tri hiljade dolara za neku staru tašnu, plus (ako računate, a ja jesam) avionska karta?

Dakle, konačno smo otišle na buvljak i tamo je bila tašna keli. Nisam znala šta da kažem. Izgledala je kao ona tašna koju je nosila moja majka. Jedva da je išta moglo da stane u nju, i kruto je visila na ruci moje prijateljice. Možda ne umem s tašnjama, ali znam da vas svaka tašna koja vam kruto visi na ruci (umesto na ramenu) čini deset godina starijom, a štaviše, imobilise vam i pola tela. U savremenom svetu ruke moraju biti slobodne. Ne bih da zvučim suviše ozbiljno ovde, ali tašna (kao i visoke potpetice) zapravo uskraćuje pokretljivost. To je jedan od

razloga što ne vidite da trend „tipovi s tašnama“ uzima maha. Ako vam je jedna ruka zauzeta nošenjem tašne, to znači da nije slobodna za druge zanimljive stvari koje biste mogli da radite njom; kao, na primer, da se probijate kroz gomilu, hrlite u zagrljaj drage osobe, penjete se uz nauljeni stub ka uspehu i mahnitom mašete za taksijem.

Kako bilo, moja prijateljica je kupila tašnu keli. Platila ju je dve hiljade i šest stotina dolara. Nije htela baš tu boju, ali je bila odlično očuvana. Naravno, morala je odmah da se impregnira, jer bi izgubila pola vrednosti ako bi pokisla. Da bude nepromočiva? Da pokisne? Nikad mi nije palo na pamet da brinem o tome što će tašna pokisnuti, a kamoli da je impregniram. Na trenutak sam ponovo pomislila kako me majka ništa nije naučila o tašnama, i skoro da sam počela da sažaljevam sebe. Ali bilo je vreme za ručak.

Otišle smo u bistro, a tašna keli stavljena je nasred stola, gde je stajala kao malo svetište posvećeno pobedi u kupovini. A onda, počela je da pada kiša. Oči moje prijateljice počele su da se pune suzama. Čvrsto je stisla usne. Zapravo, ako ćemo potpuno iskreno, usne su joj se *skupile* kao zakopčana tašna. Kiša je lila kao iz kabla, a njena tašna keli još nije bila impregnirana. Moraće da sedi tu čitavo popodne i čeka da kiša prestane, radije nego da izloži tašnu makar i kapljici kiše. Kroz glavu mi je proletela misao da bi ona i njena tašna keli mogle tu da sede za vek i vjekov. Ostariće (a tašna keli ne bi), i naposljetku bi se ona i tašna, kao u nekoj modernoj verziji Lotovog života, pretvorile u spomenik onome što se dešava ljudima kojima je suviše stalo do tašni. Pisale bi se seoske pesme o njoj, kao i parabole. Tada sam prestala da brinem o tašnama i odustala od toga.

Vratila sam se u Njujork i kupila tašnu. Dakle, to i nije baš prava tašna; to je torba. To je definitivno najbolja torba koju sam ikad imala. Na njoj je slika metro-kartice grada Njujorka – žuta je (nijansa taksija, da budem precizna) i plava (najgora moguća nijansa, kraljevsko plava) – tako da se ne uklapa ni sa čim; ali na nekom dubljem nivou, uklapa se u sve. Napravljena je od plastike, dakle, potpuno je vodootporna. Podjednako je neprivlačna u bilo koje doba godine. Bila je skoro džabe (koštala je dvadeset šest dolara) i nikada neću morati da je zamenim, jer izgleda da je skoro neuništiva. Štaviše, pošto nikad nije bila u modi, nikad neće moći da izađe iz mode.

Nije baš za sve, priznajem; u retkim prilikama sam primorana da koristim tašnu, jednu koju mrzim. Ali uglavnom svuda idem sa svojom torbom metro-karticom. I ma gde išla, ljudi mi kažu: „Sviđa mi se ta torba. Gde ste kupili tu torbu?“ A ja im kažem da sam je kupila u *Tranzitnom muzeju* na Velikoj centralnoj stanici i da se sav prihod od toga koristi da podzemni sistem grada Njujorka bude bolji nego što je sada. Koliko znam, svi su otišli da kupe jednu. Ili nisu. Nije ni bitno. Veoma sam srećna.

Serijska monogamija: Monografija

Majka mi je dala prvi kuvar. Bilo je to 1962. godine i ja sam započinjala život u Njujorku s njenim poklonom u vidu *Kuvara za sladokusce* (I tom) i nekoliko setova jorgana i jastučnica (belih, sa okruglim reckama). *Kuvar za sladokusce* je bio ogroman, čitav tom, sa sumornim crvenkastosmeđim povezom. Sastavili su ga urednici časopisa *Sladokusac*, a išaran je sjajnim, poštovanja vrednim, pomalo žalosnim slikama hrane po kojima je taj časopis bio čuven. Sama činjenica da ima tu knjigu promenila je život moje majke. Dok se pedesetih knjiga nije pojavila, bila je zadovoljna što nije morala da prilazi kuhinji. Imali smo divnu južnjačku kuvaricu Evelin Hol, koja je spremala američke klasične obroke, poput govedeg pečenja, pržene piletine i prvoklasne pite od jabuka. Ali zahvaljujući *Kuvaru za sladokusce* Evelin je počela da sprema piletinu marengo i karamel-krem. Uskoro se i moja majka obrela u kuhinji, spremajući na brzinu kineske rolnice od testa s jajima kao osnovnim sastojcima. Recept se nalazi na

trideset šestoj strani, ali ne nagoveštava koliko je stresan i koliko vremena oduzima poduhvat kao što je pravljenje rolnica od testa s jajima; ne sugerije ni koliko napetosti neko može da stvori u jednom domaćinstvu služeći te rolnice, koje iziskuju nekoliko sati spremanja, a nisu ni izdaleka toliko dobre kao one kineske za usput.

Zbog toga što sam imala *Kuvar za sladokusce* osećala sam se izuzetno prefinjeno. Godinama sam tu knjigu poklanjala prijateljima za svadbu. Bio je to simbol zrelog doba, način da budeš pametan i šik i visokoobrazovan po pitanju hrane; ali ga nikad nisam koristila onako kako bi trebalo da koristite jedan kuvar – tako što ćete ga poduprtog otvoriti na radnom delu u kuhinji, kuvati iz njega, mrljati mu strane puterom koji je prsnuo i brljati čokoladom, vodeći jednostrani dijalog s knjigom – ukratko, tako što ćete imati odnos s njim.

Kuvar koji sam najviše koristila tokom prve godine u Njujorku bila je mala knjiga *Ukus Francuske*. Dobila sam je od moćne starije žene koju ću zvati Džejn, a upoznala sam je tokom prvog leta u gradu. Imala je dvadeset pet godina; uzela me je za ruku i upoznala ne samo s tim kuvarom već i sa sirom bri, italijanskom teletinom u sosu od tunjevine i čuvenim mestom za omlete u istočnim šezdesetim ulicama. Zapravo, kad sam prvi put otišla tamo – u *Madam Romen de Lion*, bila sam kurirka u *Njuzviku*; zarađivala sam pedeset pet dolara nedeljno, skoro da sam se onesvestila kad sam videla da omlet košta tri dolara i četrdeset pet centi. Džejn me je upoznala i sa konceptom „udaljene za jednog“. Bile ste „udaljene za jednog“ ako ste obe spavale sa istim muškarcem. Džejn je spavala s nekoćinom novinara u usponu, urednika i romanopisaca, od

kojih joj je najpoznatiji, na kraju te noći koju su proveli zajedno, dao primerak svoje knjige iz kutije koja je bila pored ulaznih vrata. Dok se spremala da izađe, rekao joj je: „Ponesi jednu usput.“

One večeri kad je ubijen predsednik Kenedi, Džejn je priredila večeru za prijatelje, koja se nastavila uprkos tragediji, kako takve stvari već idu. Džejn je kao predjelo služila francusku salatu od celera, jelo koje nikad ranije nisam probala i koje ostaje za mene prava misterija. Kroz nekoliko meseci imala sam nešto s nekim s kim je Džejn imala nešto. Džejn i ja smo sada bile „udaljene za jednog“, i zanimljivo je što je to bio kraj našeg prijateljstva, mada ne i kraj moje veze s *Ukusom Francuske*.

Ukus Francuske je bio veličine rokovnika, svega petnaest sa dvadeset centimetara. Sadržao je male tekstove s receptima gospođe Narcise Čemberlejn i njene ćerke Narcis, kao i velike crnobeke fotografije s putovanja po Francuskoj koje je snimao Narcisin muž (i Narcisin otac), Semjuel Čemberlejn. Nisam se baš koncentrisala na misterioznu porodicu Čemberlejn dok sam se kuvanjem probijala kroz njihove recepte, a kad jesam, obično bih udarila u zid. Za početak, nisam mogla da shvatim zašto bi neko ko se zove Narcisa dao svojoj ćerki ime Narcis. Takođe, nisam mogla da shvatim kako su sarađivali. Da li su se njih troje vozicali zajedno po Francuskoj boreći se oko toga čiji je red da sedi na zadnjem sedištu? Da li je Narcis volela da radi s roditeljima? I ako jeste, da li je bila luda? Ali recepti porodice Čemberlejn bili su jednostavni i „čak bi i budali uspeali“. Naučila sam da pravim savršen čokoladni mus za koji je bilo potrebno oko pet minuta, kao i divan desert od karamelizovanih pečenih

krušaka s pavlakom. Pravila sam te kruške godinama, iako je čokoladni mus nestao s mog repertoara kad su počele godine francuskog krem brulea.

Neposredno pre nego što sam se preselila u Njujork, dogodila su se dva istorijska događaja: izmišljena je pilula za kontracepciju i objavljen je prvi kuvar Džulije Čajld. Rezultat je bio da su svi upražnjavali seks, a kad bi se seks završio, skuvali bi nešto. Jedna moja drugarica je počela da živi s čovekom u kog je bila zaljubljena. Njena majka je bila zabrinuta i govorila joj je da se ovaj nikad neće njome oženiti jer je već spavala s njim. „Radi šta hoćeš“, govorila je majka moje drugarice, „samo mu nemoj kuvati.“ Ali bilo je prekasno. Kovala mu je. Ipak se oženio njome. To se dešavalo baš u ono vreme kad je otkrivena endivija, nakon čega je došla rukola, pa je došao radič, onda je došla kovrdžava endivija, i na kraju mešavina mlade salate, bebi spanać i mikrozeleniš. To bi, ukratko, bila istorija poslednjih četrdeset godina što se tiče zelene salate. Ali krenula sam preko reda.

Do sredine šezdesetih *Kako savladati umetnost francuskog kulinarstva* Džulije Čajld, *Kuvar Njujork tajmsa* Krega Klejborna i *Škola kuvanja* Majkla Filda postali su kuvarima sveto trojstvo. Tada sam radila kao novinski izveštač u *Njujork postu* i živela sam u Vilidžu. Kad bih uveče bila sama kod kuće, kovala bih sebi ceo obrok iz nekog od tih kuvara. Potom bih sela ispred televizora i jela. Osećala sam se vrlo odvažno i smelo dok sam jela savršenu večeru. Dobro, nisam imala vezu, ali barem nisam bila jedna od onih usamljenih žena koje sede u kući s bednim tetrapakom jogurta. To što sam jela obrok

za četvoro, koji sam spremila za sebe, verovatno je bilo podjednako bedno, ali mi to nijednom nije palo na pamet.

Spremila sam svaki, baš svaki recept iz knjige Majkla Filda i barem pola recepata iz „prve Džulije“ i dok sam kuvala, zamišljala sam kako razgovaram s njima. Džulija je bila prijatnija i sklona praštanju – tada je već bila na televiziji i poznata po tome što joj je hrana ispadala, a ona ju je podizala i vraćala u tiganj. Majkl Fild je bio ozbiljniji i precizniji; zapravo, bio je skoro fašistički nastrojen. Bio je pun predrasuda prema stvarima kao što je gnječilica za beli luk (mislio je da od njene upotrebe beli luk postaje gorak); a ja sam svoju bacila, plašeći se da bi odjednom mogao da mi se stvori u kuhinji i pridikuje mi. Recepti su mu bili precizni i doslovce sam ih pratila; bila sam mlada i verovala sam da ako promenite makar i trunku u receptu, neće ispasti kako treba. Kada bih pozvala ljude na večeru, volela sam da poslužujem Majklove komplikovane recepte za pileći kari, uz koji su išli začini i koještarije – iako bih ponekad poslužila neznatno jednostavniji recept Krega Klejborna za jagnjeći kari koji se pojavio u njegovoj nedeljnoj kolumni u *Njujork tajms magazinu*. U njemu je bilo i banana i masne pavlake. Nedavno sam ga napravila i bio je grozan.

Kreg Klejborn je radio za *Njujork tajms* ne samo kao glavni autor tekstova o hrani već i kao kritičar restorana; bio je izuzetno moćan i uticajan, a ja sam razvila nešto poput opsesije njime. Kreg – svi su ga zvali Kreg, iako nikad nisu sreli tog čoveka. Bio je čuven po tome što se borio za etničku kuhinju, a ja, kao njegov odani sledbenik, naučila sam da kuvam jela kao što su musaka i tabule.

Svi su živeli za njegove recepte nedeljom; to je bila prva strana koju bih okrenula u nedeljnom izdanju *Tajmsa*. Svi su znali da ima „tekbilt“, montažnu kuću u zalivu Ist Hampton, da joj je pridodao novu kuhinju, da obično kuva s francuskim kuvarom Pjerom Frenijem, i da prezire hrskavu mladu zelenu salatu. Ne možete stvarno raspravljati o istoriji zelene salate u poslednjih četrdeset godina a da ne pomenete Krega; on je od početka imao ključnu ulogu. Oduvek sam bila slaba na hrskavu zelenu salatu s rokfor prelivom; i to je jedna od stvari o kojima sam imala običaj da vodim zamišljenu raspravu s Kregom.

Veoma dugo sam se nadala da ćemo se Kreg i ja upoznati i sprijateljiti. Mnogo sam razmišljala o toj mogućnosti, a najviše o tome šta bih kuvala kad bi došao kod mene na večeru. Dvoumila sam se da li da poslužim nešto iz njegovih kuvara ili iz nekog drugog. Možda je postojao protokol za te stvari; ako jeste, nisam znala kakav je. Palo mi je na pamet da bi trebalo da mu poslužim nešto što je „moj“ recept, ali nisam imala nikakve recepte koji su bili istinski moji – osim možda maminog gril sosa, koji je uglavnom bio od hajnc kečapa. Ali sam očajnički želela da on svrati. Negde sam pročitala da su se ljudi bojali da ga pozovu na večeru. Ja nisam; ja ga samo nisam poznavala. Moram priznati da sam se maštajući nadala da bi posle večere napisao članak o meni i da bi, naravno, ubacio i moje recepte; ali, kao što rekoh, nisam imala nijedan.

U međuvremenu, svi smo počeli da kuvamo na jedan divlje neurotičan i takmičarski način. Tražili smo aplauze, stalno smo izvodili predstavu, bili smo očajnički željni da budemo sve svim ljudima. Da li je to bio veliki vrhunac kontrarevolucije nakon Drugog svetskog rata ili

početak patološkog napora feminističkog preterivanja? Niko nije znao. Svi smo bili suviše zauzeti seckanjem na šnite i kocke.

Udala sam se i imala sam nekoliko apsolutno suludih kulinarskih epizoda. Pravila sam brazilsko nacionalno jelo. Umotavala sam stvari u izuzetno tanko lisnato testo. Punila sam lišće vinove loze. Bilo je suflea. Išla sam na kurs o tome kako da koristite kuzinart – univerzalnu mašinu za pripremu hrane. Čak sam pripremila čitavu kinesku gozbu koja je uključivala Li Lamovu piletinu s limunom. Li Lam je bio glavni kuvar u *Biseru*, čuvenom kineskom restoranu u kome niko nije mogao da dobije sto. Ako biste i uspeli da dobijete sto, pamtili biste taj obrok zauvek, jer je u njemu bilo toliko mononatrijum-glutamata da ste ostajali budni godinama posle toga.

Li Lamov recept za piletinu s limunom obuhvatao je umakanje traka pilećih grudi u kestenovo brašno, njihovo prženje, potapanje u sos od zgnječenog ananasa i polivanja čitavog zamešateljstva bočicom od trideset mililitara limunovog ekstrakta. I opet, recept je bio iz kolumne nedeljnog izdanja *Tajmsa* koju je pisao Kreg Klejborn. Kreg, naravno, nije imao nikakvih problema da dobije sto u *Biseru*, a ja sam se radovala tome što ću ići tamo s njim jednog dana, nakon što se stvarno upoznamo i postanemo bliski prijatelji. Otišla sam jednom u *Biser* i zapanjilo me je to što ne samo da je bilo nemoguće dobiti sto ako niste poznati nego ni to što ste poznati nije bilo dovoljno – postojali su stepeni slave. Bilo je biti dovoljno poznat da dobiješ sto, a bilo je i biti dovoljno poznat da ti *Biser* priđe do stola i kaže koji su specijaliteti za to veče, a tu je bila i prava slava, ona vrhunska slava, kada si dovoljno poznat

da ti *Biser* dozvoli da naručiš slatko-ljutu hrskavu ribu. Eto na šta su se stvari svele u Njujorku: morao si da imaš veze da bi dobio ribu.

Postala sam honorarni pisac za časopise. Jedno od mojih prvih dela, za *Njujork magazin*, bilo je o Kregu Klejbornu i Majklu Fildu, za koje se ispostavilo da su u ratu. Rezultat je bio da sam upoznala Krega Klejborna i nakon što se članak pojavio, pozvao me je svojoj kući. Ono što je poslužio za večeru nije vredno pomena i svejedno, ne sećam se šta je bilo. Potom je Klejborn došao kod mene na večeru i ja sam poslužila jelo spremljeno po receptu iz njegovog kuvara, čileansku kaserolu od morskih plodova i hleba, što je bio recept supruge Leonarda Bernstajna, Felicije Montealegre. Ne mogu da poverujem da joj se sećam imena, još manje kako da ga napišem; pogotovo s obzirom na činjenicu da joj je recept bilo jedno lepljivo, mlečno, razočaravajuće jelo koje me je gotovo finansijski upropastilo.

Ne mislim da je Felicija Montealegre kriva što Kreg i ja nismo postali prijatelji, nimalo nisam sumnjala, nakon naša dva obroka, da nema budućnosti za nas. Kreg je bio fin tip, nemojte da me shvatite pogrešno, ali je bio toliko uzdržan da sam, kad sam ga upoznala, skoro u potpunosti izgubila sposobnost da s njim vodim čak i zamišljene razgovore dok spremam nešto po njegovom receptu.

Otrpilike u to vreme upoznala sam Lija Bejlja, i pretpostavljam da ukoliko je bilo ikakvog žara prema Kregu Klejbornu, u potpunosti se ugasio onog trenutka kad sam upoznala Lija. Li Bejli je bio prijatelj moje prijateljice Liz Smit, koja je verovala da svako koga poznaje treba da bude prijatelj sa svima koje zna. I tako jedne večeri, otišle

smo kod Lija na večeru. Li je živeo u istočnim četrdesetim ulicama, u stanu koji je zauzimao čitav sprat ispod zemlje i dobro se sećam da je na tom mestu bilo nekih prostirki od slame na zidovima, koje su verovatno poticale iz *Azuma*; i to je bilo najsajnije mesto koje sam ikad videla. Bilo je jednostavno i prijatno, i udobno, ali ništa nije bilo skupo i nije bilo umetnosti koja je bila vredna pomena, nije bilo ni boja. Sve je bilo bež. Kao što je Li jednom rekao: „Budite veoma pažljivi s bojama.“

A onda je poslužena večera. Svinjski odresci, griz, raštan i jelo od sićušnih pečenih divljih jabuka. Bilo je izuzetno ukusno. Bilo je tako iskreno i prosto i pošteno, a u isto vreme tako vragolasto. Te divlje jabuke! Bile su tako ljupke! Celo to veče je bilo mučenje, otkrivanje, svojevrstan prekor svakoj-svakijatoj stvari koju sam ikad kupila i svakoj večeri koju sam ikad poslužila. Moj kauč je bio purpuran. Imala sam kolekciju jarko ofarbanih drvenih meksičkih životinja. Imala sam crvene tanjire i rutav tepih. Preterivala sam s menijima, a bili su i preterano promišljeni. Da li bi Li Bejli ikada, za milion godina, pomislio da skuva brazilsko nacionalno jelo? Ili Li Lamo-vu piletinu s limunom? Nikako ne. Bilo je potpuno jasno da mi je čitav život do tog trenutka bio greška.

Odmah sam se razvela, bivšem mužu sam dala sav nameštaj i počela da proučavam Lija Bejlja. Kupila sam stolice koje mi je rekao da kupim, kao i okrugli trpezarijski sto koji kao da je bio deo tajne zbog koje su večere kod Lija bile zabavnije nego kod bilo koga drugog. Kad je Li otvorio korner u *Henri Bendelu*, kupila sam bele tanjire, prugaste i nabrane salvete od lake tkanine, kao i escajg od

nerđajućeg čelika s drvenim drškama – baš kao i njegov. Kupila sam nov nameštaj i sav je bio bež. Postala sam Lijeb rob ljubavi, u kulinarskom smislu. Pre nego što je počeo da piše seriju kuvara koja ga je proslavila, zamenio je sve moje dotadašnje imaginarne prijatelje u kuhinji. Kad god bih spremala večeru, i kad bi nešto pretilo da krene naopako, mogla sam da ga čujem kako mi govori da se smirim, da nije bitno, da nalijem sebi još jedno piće, jer nikog neće biti briga. Prestala sam da služim predjela, baš kao i Li, i zbog toga su moji gosti pre večere crkavali od gladi, baš kao i kod Lija. Procesom osmoze počela sam da se pretvaram od neurotičnog kuvara sa zbunjujućim repertoarom nacionalnih jela u vrlo opuštenog kuvara, koji se usavršio za pomalo južnjačku hranu.

Najbitnija stvar koju sam naučila od Lija bilo je nešto što se zvalo „pravilo četvorke“. Većina ljudi služi tri stvari za večeru – neku vrstu mesa, neku vrstu skroba i neku vrstu povrća – ali Li je uvek služio četiri. A četvrta stvar je uvek bila nešto neočekivano, kao te divlje jabuke. Kaserola od južnoameričkog pasulja i kruške kuvane su satima sa smeđim šećerom i melasom. Breskve s ljutim papričicama. Seckani paradajz s medom. Biskviti. Pikan-tan puding od hleba. Meka projara. Štagod da je bila, ta četvrta stvar kao da je imala skoro magičan uticaj na proces jela. Nikad se ne biste umorili od hrane jer je uvek bilo nekog drugog ukusa na tanjiru, koji kao da vam je istovremeno i odgovarao i protivrećio. Mogli ste da idete od ukusa do ukusa; mogli ste da pomešate malo ovog sa malo onog. I kad biste prestali da jedete, uvek ste hteli još, kako biste mogli iz početka da idete od ukusa do ukusa. Kod Lija Bejlja ste mogli da jedete zauvek. To je

bilo bitno. To je bilo suštinsko. Nema ničeg goreg nego kad vam dođu gosti na večeru i samo je smažu pre nego što i primetite; završili su jelo i večera je gotova, a tek je deset sati i svi odlaze. Ostajete samo vi i sudovi. (A to je bilo još nešto u vezi s večerom kod Lija: povrh svega drugog, imao je manje sudova za pranje, jer baš nikad nije služio predjelo ili sireve; ako bi služio salatu, ona je išla na tanjir sa svim ostalim.)

Li inače nikad nije služio ribu, tako da ni ja nikad nisam služila ribu, a reći ću vam i zašto: suviše je lako jesti ribu. Dok lupite dlanom o dlan, završili ste s komadom ribe i već ste na vratima. Kad ljudi dođu na večeru, to treba da je zabavno i deo te zabave bi trebalo da bude hrana. Riba – i žao mi je što to kažem, ali je tačno – nije zabavna. Ljudi vole da se igraju s hranom, a bukvalno je nemoguće igrati se s ribom. Ako je riba baš neophodna, naručite je u restoranu.

Možda mislite da me je to što mi je Li bio pravi prijatelj sprečavalo da mi bude prijatelj iz mašte, ali grešite. Dok sam u sebi razgovarala s Lijem – o tome šta da poslužim, ili šta bi bila savršena četvrta stvar koja bi išla uz to što poslužujem – nikad mi nije padalo na pamet da podignem slušalicu i pitam ga. Li je bio suviše opušten; samo bi se nasmejao i rekao: kako god ti je volja, draga. Bio je, na svoj način, najbliži učitelju zena od svih koje sam ikad znala; i svi mi koji smo pali pod njegov uticaj počeli smo s njegovim stilom i na kraju završili sa sopstvenim.

Oduvek sam potajno priželjkivala da Li ubaci neki moj recept u jedan od svojih kuvara. Često je dolazio na večeru i uvek mi je davao fantastično ljubazne komplimente – ali nikad nije tražio nijedan recept. Jeste fotografisao

moje dvorište za jedan kuvar, na slikama su moje salvete i tanjiri; ali, naravno, kupila sam ih u njegovoj prodavnici u *Bendelu*, tako da se to zapravo ne računa.

U međuvremenu, ponovo sam se udala, i ponovo razvela. Napisala sam tanušni, gadni roman o kraju svog braka, i u njemu je bilo recepata. Tada sam shvatila da niko nikad neće staviti moje recepte u neku knjigu, tako da sam to morala sama da uradim. Uključila sam Lijev recept za južnoamerički pasulj i kruške (nažalost, izostavila sam smeđi šećer i godinama su mi ljudi govorili da su pokušali da kuvaju po tom receptu i da nije uspelo), zajedno s receptom kuvarice moje porodice – Evelin, za kolač sa sirom, koji je, prilično sam sigurna, uzela s pakovanja krem-sira filadelfija. Jedna žena koja je pisala o hrani zakerala je u vezi s tom mojom knjigom što recepti nisu baš originalni, ali mi se čini da je promašila suštinu. Suština nije bila u mojim receptima. Suština je bila (počela sam to da shvatam) u tome da se stvari sastave. Suština je bila u tome da se ljudi osećaju kao kod kuće, u tome da nađeš sopstveni stil, kakav god bio, i da mu se predaš. Suština je bila u tome da nema nervoze kad je hrana u pitanju. Suština je bila u tome da se nađe način da se hrana uklopi u tvoj život.

I nakon nekog vremena nisam više morala da vodim duge razgovore s Lijem u sebi – primenila sam ono što sam naučila od njega i produžila dalje. Četiri stvari nisu bile dovoljne; krenula sam na pet jela, a ponekad i na šest. Volela sam salatu i sir, tako da sam služila salatu i sir. Bilo je više sudova za pranje – pa šta? Što se tiče dizajna, odustala sam od bež boje, pa sam zbog toga napravila sve greške u dekoraciji koje se mogu napraviti.

I ponovo sam se udala, da kažem usput. Za vreme trećeg braka imala sam nekoliko kulinarskih veza. Dugo sam se bavila Marselom Hazan, sjajnom autorkom kuvara, s kojom sam imala donekle nezadovoljavajuću povezanost; Martom Stjuart, koju sam obožavala i s kojom sam vodila duge, duge zamišljene razgovore, u kojima sam joj se uglavnom robovski ulagivala; i tek od prošle godine Najdželom Loson, čiji je stil kuvanja vrlo sličan mom. Oduštala sam od Najdžele kad je njen recept za kolače pečene u modli gadno zatajio. Ali se divim tome što se u receptima koristi stvarima kupljenim u prodavnici, njenoj neodlučnosti u vezi s tim kako stvari izgledaju i njenoj sklonosti ka domaćoj kuhinji. Naročito volim da pravim njenu večeru s goveđim pečenjem, koja je vrlo slična maminoj, izuzev jorkširskog pudinga. Majka nije služila jorkširski puding, mada ima taj recept na šezdeset prvoj strani *Kuvara za sladokusce*. Ona je umesto njega posluživala pljeskavice od krompira. Ja služim i jorkširski puding i pljeskavice od krompira. Zašto da ne? Samo jednom se živi.