

TARPTAUTINIS BESTSELERIS

Richard C. Morais

ŠIMTO
ŽINGSNIŲ KELIONĖ

nuo Bombėjaus iki
Paryžiaus



Richard C. Morais

Šimto
žingsnių
kelionė

Romanas

Iš anglų kalbos vertė
Audronė Jonikienė

Sofoklis

VILNIUS, 2015

pirmas skyrius

Aš, Hasanas Hadžis, gimiau antras iš šešių vaikų virš senelio restorano Napijeno Jūros kelyje, tuometiniame Vakarų Bombėjuje, o po dviejų dešimtmečių didmiestis buvo pervadintas Mumbajumi. Mano likimas, regis, buvo nulemtas iš pat pradžių, nes mano pirmas gyvenime patirtas pojūtis buvo *mačli ka salan* – žuvų troškinio su kariu – sodrus aromatas, prasismelkęs pro grindų lentas iki vaikiškos lovytės tėvų kambaryje virš restorano. Lig šiol prisimenu tą pojūtį – kai prie šaltų lovytės grotelių spausdamas savo, dar kūdikio, veidelį, stengiausi kuo toliau iškišti nosį ir užuosti sumišusius kardamono, žuvų galvų ir palmių aliejaus kvapus, kurie net tokiam mažam vaikui tarytum leido numanyti, kokių neišmatuojamų turtų galima atrasti ir paragauti anapus plytinčiame laisvame pasaulyje.

Bet verčiau pradėsiu nuo pradžių. 1934 metais mano senelis iš Gudžarato atvyko į Bombėjų: jaunuolis atvažiavo į didmiestį ant garvežio tempiamo traukinio stogo. Šiandien daugelis kylančių Indijos šeimų stebuklingai aptinka jų garbingą kilmę liudijančių faktų – garsių giminaičių, jaunystėje dirbusių Pietų Afrikoje drauge su Mahatma Gandžiu, bet mano protėviai ne tokie prakilnūs. Mes buvom neturtingi musulmonai,

smulkūs ūkininkai iš dulkėto Bavnagarro, tačiau, ketvirtajame dešimtmetyje kenkėjams nusiaubus vilnamedžių laukus, mano alkstantis septyniolikmetis senelis neturėjo kitos išeities kaip tik persikelti į Bombėjų – triukšmingąjį metropolį, kur paprasti žmogeliai nuo seno traukė ieškoti laimės.

Trumpai tariant, mano gyvenimas virtuvėje prasidėjo dar tada, kai senelį ėmė kamuoti didžiulis alkis. O tas tris dienas trukęs važiavimas ant traukinio stogo, negailestingai svilinant saulei, iš paskutiniųjų kabinantis už gyvenimo, kai karštas metalas pukšėjo per Indijos lygumas, buvo nieko gera nežadanti mano šeimos kelionės pradžia. Senelis niekada nemėgo kalbėti apie pirmuosius metus Bombėjuje, bet iš savo senelės Amės girdėjau, kad jis ne vienus metus miegodavo tiesiog gatvėje, o pragyvenimui užsidirbdavo išnešiodamas dėžutes su priešpiečiais indų valdininkams, besidarbuojantiems Britų imperijos užkaboriuose.

Norėdami pažinti Bombėjų, iš kurio esu kilęs, turite nueiti piko valandą į Viktorijos geležinkelio stotį. Ten – visa Indijos gyvenimo esmė. Vagonai padalyti į atskiras zonas vyrams ir moterims, o traukiniui pamažu riedant bėgiais į Viktorijos ir Bažnyčios Vartų stotis, keleiviai kybote kybo išlindę pro langus ir duris. Traukiniai būna tokie sausakimši, kad juose nelieka vietos net keleivių priešpiečių dėžutėms – jos atkeliauja kitais traukiniais pasibaigus piko valandai. Tos ištikimų žmonių siunčiamos priešpiečių dėžutės, kvepiančios *dalū*¹, kopūstais su imbierais ir ryžiais su juodaisiais pipirais, – daugiau kaip du milijonai aplamdytų skardinių su dangteliais, – yra surū-

1. Ankštinių daržovių – žirnių, pupelių arba lęšių – skaldytos sėklos, taip pat vadinamas ir iš jų pagamintas troškiny.

šiuojamos, sukraunamos į vežimėlius ir kuo tiksliausiai išvežiojamos po visą Bombėjų kiekvienam draudimo bendrovės tarnautojui ar banko kasininkui.

Kaip tik tai ir darė mano senelis. Jis pristatinėjo priešpiečių dėžutes.

Buvo *dabavala*². Nei daugiau. Nei mažiau.

Senelis buvo gan rūstus žmogus. Mes vadinom jį Bapadžiu, pamenu, kaip per ramadaną, artėjant saulėlydžiui, jis tupėdavo gatvėje išbalusiu nuo bado ir įniršio veidu papsėdamas *bidi*³. Ir dabar dar regiu jo siaurą nosį, styrančius it viela antakius, nešvarią kepuraitę ant pakaušio, *kurtq*⁴ ir baltą, retą barzdą.

Jis buvo rūstus, bet geras tiekėjas. Būdamas dvidešimt trejų pristatydavo mažne tūkstantį priešpiečių dėžučių per dieną. Jam dirbo keturiolika pasiuntinių: švytuodami *lungais* – neturtingų indų dėvimais sijonais – apvyturiuotomis kojomis jie stūmė vežimėlius perpildytomis Bombėjaus gatvėmis, iškraudami priešpiečių skardines prie draudimo bendrovių „Scottish Amicable“ ar „Eagle Star“ pastatų.

Senelis pagaliau pasikvietė Amę pas save, regis, 1938 metais. Jiedu buvo susituokę nuo keturiolikos, ir štai ji atvyko iš Gudžarato traukiniu: pigias apyrankes mėvinti mažutė valstietė tamsia, blizgančia nuo aliejaus oda. Geležinkelio stotis prisipildė garų, berniūkščiai bėgius pavertė išviete, šūkavo vandens tiekėjai, platforma plūdo pavargusių keleivių ir nešikų srautas. O pačiam gale – trečiaja klase atvykusi mano Amė su ryšuliais.

2. Priespiečių dėžučių išnešiotojas.
3. Indiškos cigaretės, gaminamos susukant tabaką į džiovintus juodmedžio lapus.
4. Ilgi marškiniai.

Senelis kažką ant jos riktelėjo, ir jie nuėjo, ištikimoji kaimietė žmona, laikydama pagarbaus kelių žingsnių atstumo, pėdino paskui savo miestietį vyrą.

Antrojo pasaulinio karo išvakarėse mano seneliai įsikūrė iš lentų sukaltame namelyje lūšnynuose už Napijeno Jūros kelio. Bombėjus buvo Sąjungininkų karinių veiksmų Azijoje plac-darmas, taigi netrukus į miestą įžygiavo milijonas kareivių iš viso pasaulio. Daugeliui jų tai buvo paskutinės taikos akimirkos prieš įnirtingus mūšius Birmoje ir Filipinuose, tad jaunuoliai su styrančiomis iš burnos cigaretėmis siautė Bombėjaus pakrančių keliais šaudydami akimis į Čaupacio paplūdimyje dirbančias prostitutas.

Pardavinėti jiems užkandžius buvo mano senelės sumanymas, ir senelis galiausiai sutiko priešpiečių dėžučių verslą papildyti virtine kilnojamų užkandžių prekystalių – maistu prekiaujančių kioskelių ant dviračių, skubančių nuo Džuhu paplūdimyje besimaudančių kareivių į penktadienio vakaro spūstis prie Bažnyčios Vartų geležinkelio stoties. Jie pardavinėdavo iš riešutų ir medaus pagamintus saldumynus, arbatą su pienu, bet dažniausiai *bhelpuri* – iš laikraščio susuktame piltuvėlyje patiekiamus išpūstus ryžius su čatniu¹, bulvėmis, svogūnais, pomidorais, mėtomis ir kalendromis, viskas sumaišyta ir gausiai pagardinta prieskoniais.

Skanumėlis, turiu pasakyti, todėl nenuostabu, kad dviračiai su užkandžiais tapo pelningu verslu. Padrąsinti sėkmės, seneliai išvalė apleistą sklypą Napijeno Jūros kelio gale. Ten ir įkūrė primityvią pakelės užėigą. Virtuvėlę uždengė Jungtinių

1. Daržovių ar vaisių padažas.

Į nuošalų Prancūzijos miestelį Liumjerą netikėtai užklysta triukšminga indų Hadžių šeima. Miestelis garsėja dvi „Michelin“ žvaigždutes turinčiu prabangiu restoranu ir didžiuojasi jo savininke madam Malori. Tad argi neakiplėšiška atvykėliams atidaryti kariu kvėpiantį indišką restoraną tiesiog kitoje gatvės pusėje?

Paskelbtas restoranų karas netrunka atskleisti jaunojo Hasano Hadžio, kurį nuo vaikystės lydėjo užburiantys virtuvės kvapai ir senelio restorano Bombėjuje triukšmas, kulinarinius talentus. Jis – ne paprastas virėjas, jis – tikras menininkas.

Rafinuoto skonio madam Malori iš karto įžvelgia jaunuolio galimybes. Šimtas žingsnių skiria jos subtilią ir prašmatnią prancūzų virtuvę nuo aštraus skonio indiško restorano. Dar daugiau žingsnių tarp Liumjero ir Paryžiaus, į kurį Hasanas pakviečiamas. Bet ar iškeliauti nesutrukdys romantiški jausmai žaviajai kolegei Margaretai...

Alsuojantis spalvomis, prieskoniais ir kvapais, atskleidžiantis kultūrų skirtumus, bet vienijantis visus, kam nesvetimas geras skonis... Šis pasakojimas – tai ne tik Hasano kelionė iš Bombėjaus į Paryžiaus *haute cuisine*, bet ir į patį save.

„Šimto žingsnių kelionė“ – šilta, įtraukianti, įkvėpianti ir romantiška. Tai knyga apie maistą ir apie meilę, parodanti, kad tikri dalykai visada bus svarbiau už šlovę ir pinigus.

Beata Nicholson



www.sofoklis.lt



9 786094 441455