

HRANA LJUBAVI

Naslov originala
Der Koch, Martin Suter
Copyright © 2010 by Diogenes Verlag AG Zürich
All rights reserved
Prava za srpsko izdanje © 2010 Mono i Manjana

Izdavač
Mono i Manjana

Za izdavača
Miroslav Josipović
Nenad Atanasković

Glavni i odgovorni urednik
Aleksandar Jerkov

Urednik
Vojin V. Ančić
Milena Đordijević

Prevod
Spomenka Krajčević

Lektura
Milena Đordijević

Tehnički urednik
Goran Skakić

Priprema za štampu
Ljiljana Pekeč

E-mail: office@monoimanjana.rs
www.monoimanjana.rs

Štampa
Elvod-print, Lazarevac

CIP - Katalogizacija u publikaciji
Narodna biblioteka Srbije, Beograd

СУТЕР, Мартин, 1948–
Hrana ljubavi / Martin Suter ; s nemačkog prevela Spomenka Krajčević. –
Beograd : Mono i Manjana, 2010 (Lazarevac : Elvod-print).
– 239 str. ; 21 cm

Prevod dela: Der Koch / Martin Suter.

ISBN 978-86-7804-295-9

COBISS.SR-ID 178219020

MARTIN SUTER



HRANA LJUBAVI

S nemačkog prevela
Spomenka Krajčević

Mono i Manjana
2010.

Za Tonija
20. jul 2006 – 25. avgust 2009.

1

„Maravane, sifon!“

Maravan je brzo odložio oštar nož pored fino iseckanih štapića povrća, prišao komori za zagrevanje, uzeo vruć sifon od plemenitog čelika i odneo ga Antonu Finku.

U sifonu je bila pasta za sabajon od sremuša, namenjen mariniranim filetima skuše.

Da će sabajon splasnuti pre nego što stigne do stola, u to je Maravan mogao da se kladi. Video je, naime, da Fink, specijalista za molekularnu kuhinju, koristi ksantan i brašno rogača. Umesto ksantana i guarove gume, što treba koristiti za vrele pene.

Spustio je sifon na radnu površinu ispred nestrpljivog kuvara.

„Maravane, žilijeni!“ To je sad bio glas Bertrana, kuvara priloga, po čijem je nalogu Maravan upravo seckao povrće u štapiće. Maravan se žurno vratio svojoj dasci. Za nekoliko sekundi bio je iseckan i ostatak povrća, a Maravan – pravi virtuoz sa noževima – odneo je Bertranu štapiće.

„Uh, sranje!“ čuo je, s leđa, kako uzvikuje Anton Fink, čovek za molekularnu.

S obzirom na privrednu situaciju i vremenske prilike, *Huviler* – restoran koji niko živi nije zvao „*Chez Huwyler*“, kako je pisalo na fasadi – bio je dobro popunjen. Samo pažljiv posmatrač mogao je da primeti da su stolovi broj četiri i devet povučeni a da dva druga, na kojima je pisalo *réservé*, i dalje čekaju goste.

Restoran je bio, kao i većina vrhunskih restorana iz doba *nouvelle cuisine*, dekorisan preko svake mere. Cvetni tapeti, zavese od teške tkanine koja imitira brokat, na zidovima uljane reprodukcije slavni mrtvih priroda u zlatnim ramovima, tanjiri na



stolovima preveliki i previše šareni, pribor za jelo nezgodan za držanje, čaše preterano originalne.

Fric Huviler bio je svestan da je njegov restoran ostao po strani aktuelnog trenda. Imao je i jasne planove o novom pozicioniranju restorana, kako je to nazvala savetnica za unutrašnje uređenje. Ali, pošto nije bilo vreme za investiranje, rešio je da novine uvodi sitnim koracima. Jedan od tih koraka bila je nova boja kuvarskih jakni, pantalona i keclja: naravno, crna. Čitav kuhinjski tim bio je tako odeven, pa čak i *commis de cuisine*. U belom su bili još samo pomoćno osoblje i službenici u kancelariji.

Počeo je i sa obazrivom preorijentacijom same kuhinje. Ponuda klasičnih i poluklasičnih jela akcentovana je ponekim hitom molekularne gastronomije. Radi toga je na ispražnjeno mesto *gardemangera* postavio kuvara sa iskustvom u molekularnom spravljanju hrane.

Sam Huviler više nije imao ambicija te vrste. Usredsređen na administrativni deo posla i na animiranje gostiju, veoma retko bi se lično uključio u kuhinju. To je imalo veze sa činjenicom da je već bio na sredini svojih pedesetih i da je kao kuvar bio ovenčan mnogim nagradama; pre trideset godina bio je čak pionir u promovisanju *nouvelle cuisine*. Smatrao je da je pružio šta je mogao kulinarskom razvoju svoje zemlje i da je suviše star da još jednom uči nešto novo.

Od kad se, ne baš na lep način, rastao od žene, zaslužne za veliki deo uspeha restorana „*Chez Huwylar*“ kao i za njegovo neuspelo unutrašnje uređenje, sam je obavljao svu reprezentaciju. Pre razvoda dosadna obaveza, kruženje od stola do stola koje se ponavljalo svake večeri u međuvremenu mu je postajalo sve privlačnije. Sve se češće dešavalo i da se zapriča kraj nekog stola. Taj pozno otkriven talenat za komunikaciju uslovio je i njegovo angažovanje u strukovnom udruženju, čemu je žrtvovalao prilično vremena. Fric Huviler postao je član uprave *swisschefs*, a trenutno je na njega došao red da obavlja i dužnost predsednika.

Sada je stajao kraj stola broj jedan, stola za šestoro koji je međutim bio postavljen samo za dvoje. Za stolom je sedeo Erik Dal-



man sa poslovnim prijateljem iz Holandije. Dalman je, kao aperitiv, naručio šardone Tomasa Študaha iz Malansa, berba 2005, koji je koštao sto dvadeset franaka, umesto, kao obično, bocu vina *Krug Grande Cuvée brut* od četristo dvadeset franaka.

No, to je bio jedini njegov ustupak privrednoj krizi. Za jelo je, po običaju, naručio „veliko iznenađenje“.

„A vi? Osećate li krizu?“, upitao je Dalman.

„Ma kakvi!“, slagao je Huviler.

„Kvalitet odoleva krizi“, kazao je Dalman i podigao ruke kako bi napravio mesta tanjirima sa teškim zvonastim poklopcima koje je kelnerica donela.

I taj cirkus sa poklopcima treba što pre ukinuti, pomislio je Huviler pre no što je mlada žena desnom i levom rukom dohvatila mesingane drške i podigla srebrna zvona.

„Marinirani filei skuše na srcastoj postelji od morača, sa sabajonom od sremuša“, objavila je.

Nijedan od dva gospodina nije pogledao u svoj tanjir: obojica su videla jedino ženu koja je tanjire donela.

Samo je Huviler zurio u sabajon od sremuša što se poput zelenog šljajma razlio po tanjirima.

Andrea se navikla na utisak koji je ostavljala na muškarce. Uglavnom joj to nije prijalo i samo je ponekad priznavala da to ima i praktičnu stranu koja se može iskoristiti. Pre svega kad tražiš posao, što se Andrei dešavalo često, jer njen izgled nije samo olakšavao nalaženje posla nego i otežavao njegovo zadržavanje.

U *Huvileru* nije bila ni punih deset dana, a već su se javila ona mala rivalstva u kuhinji i pri posluživanju koja je tako dobro poznavala i kojih je bila više nego sita. Ranije je pokušavala da na to odgovori vedro i pajaški. Što je uvek dovodilo do nesporazuma. Zato je prešla na distanciran stav prema svima, bez razlike. Tako je stekla glas da je uobražena. Sa čime se lakše živelo.

Neke prednosti je imalo i to što muškarci, kao te dve drtine za stolom, pilje u nju, a ne u tanjire. Tako valjda neće primetiti da su fileti skuše toliko natopljeni sremušom da se naprosto dave.



„Dok mu je žena bila tu, hrana je bila bolja“, primetio je Dalman kad se ponovo našao nasamo sa svojim gostom.

„Je l' ona brinula o kuhinji?“

„Nije ona nego on, ali više nego sada.“

Van Genderen se nasmejao i posvetio serviranoj ribi. Bio je drugi čovek u međunarodnoj kompaniji sa sedištem u Holandiji, jednom od najvažnijih snabdevača solarne industrije. Sa Dalmanom se sastao jer je očekivao od njega određene kontakte. Jedna od Dalmanovih specijalnosti bila je naime – uspostavljanje kontakata.

Dalman je nekoliko nedelja ranije napunio šezdeset četiri godine i nosio vidljive tragove poslovnog života u kome je gastronomija uvek bila presudno sredstvo ubeđivanja. Imao je višak kila, koji je nastojao da prikrije prslukom, pod njegovim vodenastim svetloplavim očima visile su kesice podočnjaka, koža lica bila je opuštena, sa vidljivim porama i uvek pomalo zacrvenjena na jagodicama, usne su bile tanke a glas postajao sve sonorniji. Od njegove zlataste kose ostao je samo venac oko glave, koji se na potiljku spuštao preko ivice košulje a bočno prelazio u dva gusta, poluduga zulufa iste one žute boje melirane sivom kakve su bile i obrve.

Dalman je oduvek bio ono što se danas zove *networker*. Sistematski je održavao razne veze, posredovao u sklapanju poslova, davao i primao signale, povezivao ljude, skupljao informacije i selektivno ih dalje prenosio, znao kad treba ćutati a kad govoriti. Od toga je živio, i to prilično dobro.

U ovom trenutku je ćutao. A dok mu je Van Genderen nešto govorio na grgotavom holandskom nemačkom, Dalman je neupaljivo osmatrao ko sve večera kod Huvilera.

Medije su predstavljala dva člana upravnog odbora jedne od najvećih izdavačkih kuća (sa damama), inače firme koja je u poslednje vreme privukla pažnju rigoroznim merama štednje. Politiku je zastupao već pomalo zaboravljeni član rukovodstva jedne partije, koji je sedeo sa suprugom i dva mlađa bračna