

Džim Krejs

**ĐAVOLOVA
OSTAVA**

Preveo
Nenad Dropulić

■ Laguna ■

Naslov originala

Jim Crace

DEVIL'S LARDER

Copyright © Jim Crace, 2001

Translation copyright © 2018 za srpsko izdanje, LAGUNA



Kupovinom knjige sa FSC oznakom pomažete razvoj projekta odgovornog korišćenja šumskih resursa širom sveta.

NC-COC-016937, NC-CW-016937, FSC-C007782

© 1996 Forest Stewardship Council A.C.

*Nema gorkog voća na nebesima.
Niti meda ima u đavolovoj ostavi.*

Mondazi (u prevodu autora)

Ako moraš da budeš konjanik Gladi,
Prirodu pusti da ti put gradi.
Isisaj srž iz bačene kosti,
Umakom od pelina i trna ti se pogosti.
S kamena okusi ukus slanosti.

Konjaniče, dizgine pusti, neće ti pomoći,
Samo lagano jaši probavu noći.

Neko je skinuo – i izgubio – nalepnicu s konzerve. Ostale su samo dve staklaste linije lepka s tragovima oguljenog papira tamo gde je nalepnica bila. Serijski broj konzerve – RG2JD 19547 – otisnut je na jednom kraju. Gornjem ili donjem? Niko ne zna šta je vrh, a šta dno. Metal nije naročito star.

Ne žele da je bace. Možda je losos – to nije jeftino. Ili tunjevina. Ili kolutovi ananasa u sirupu. Šteta je da se baci. Guave rasečene napola. Plodovi ličija. Čorba od praziluka. Oguljeni čvrsti italijanski paradajz. Naravno, trebalo bi da otvore konzervu, pogledaju i pojedu sadržinu odmah. Ili da osmisle obrok. Mora da je u konzervi nešto što vole, ili su nekada voleli. Konzerva je u njihovoj ostavi. Nekada je imala nalepnicu. Odabrali su je u prodavnici.

Tresu konzervu kraj uha. Njuše je. Porede je po veličini i obliku s ostalim konzervama u ostavi. No, i dalje ne znaju je li u njoj zrnevlje, voće ili riba. Ponašaju se kao deca s neotpakovanim rođendanskim poklonima. Hoće

li se razočarati kad otvore konzervu? Da li je u njoj ono što žele? Ponekad pribegavaju crnom humoru: sadržina je neopisiva – dečje meso, iseckani prsti, pseći izmet, crvi, otrov stotine mambi – pa zbog toga nema nalepnice.

Jedne večeri, kad su svi gosti otišli i sve vino popijeno, stavili su konzervu na svetlost sveća između ostataka večere i igrali se pogađanja. Neki afrodizijak, možda: „Da probamo.“ Bolestina – da li da je otvore i isprazne kašikom? Neka melodija, neka snimljena muzika, nešto što nikada ranije nisu čuli začuće se iz otvorene konzerve, iščeznuće i više nikada to neće čuti. Elixir mladosti. Koncentrat ljudske DNK. Đavo ili bog?

Vrlo je primamljivo naprosto je probosti nožem. Raniti je. Videti kako krvvari. Koje je boje krv? Kakvog je ukusa?

Svi bi mi trebalo da imamo takvu konzervu. Neka rđa. Neka joj ivice ogrube i poprime smeđu boju. Podignite je i protresite ako želite. Protresite njenu slast ili gorčinu. Podstaknite sočnu težinu u njoj. Teški sok ili sos. Presolac, supa, ulje, umak. Težina. Možete da je probodete nožem ili da je više nikada ne dotaknete.

„Ovo je za anđela“, govorila je baka otkidajući traku testa da ga odnesem u dvorište. „Ostavi ga negde gde može da ga vidi.“ Ponekad sam ostavljala tračicu na zidu uz ulicu. Ponekad sam je prebacivala preko konopca za rublje. Ponekad sam je stavljala na spoljni prozorski sims i sakrivala se iza kuhinjske zavese od perlica da vidim anđela u dvorištu.

Baka mi je govorila da ga neću uhvatiti kako jede testo. „To testo jedu samo lakome ptice“, objasnila mi je. „Anđeo dolazi da ga poljubi i ništa više, kako bi moje testo naraslo.“ Naravno, često sam viđala ptice kako sleću da kljucaju našu traku testa. I, naravno, hleb moje bake gotovo uvek je lepo nadolazio. Kad ne naraste, govorila je da su ptice pojele traku testa pre nego što je anđeo stigao da je overi poljupcima.

Ali ja nikada nisam videla anđela na simsu. Nijednom.

Pomisao na anđele u dvorištu plašila je moje kćeri pa sam, kad mesimo hleb – u toj istoj kući, ali trideset godina kasnije, kad je baka odavno otišla da sama ljubi

anđele – govorila: „Za dobar hleb neophodan je anđeo u kuhinji. Ko će danas da bude anđeo i poljubi testo?“ Moje devojčice utrkivale su se da poljube testo. Nikad neću zaboraviti njihove brašnjave usne, niti kako su, kad izvadim izbrazdane narasle vekne hleba iz pećnice, tražile malo vruće kore da je umoče u teglu s medom ili njome omažu uglove činijice s paštetom. To je bila njihova anđeoska plata. To je bila njihova nagrada za poljubac.

Sada nema anđela u kuhinji. Ja sam baka, a moje devojčice žive predaleko da bi mi dolazile češće nego jednom do dvaput godišnje. Suviše sam ukočena i bolesna da idem kod njih osim ako me neko ne poveze kolima, a ne volim da moljakam. Razgovaram sa svima telefonom. Radim koliko god mogu, čistim kuću, mada je prevelika za mene. Po toplom i suvom vremenu prošetam dole do luke i prodavnica i vratim se taksijem. Gajim biljke u saksijama u dvorištu i na prozorima. Jedem uglavnom konzervisano i smrznutu hranu i supe iz kesice.

Posle podne sam odlučila da ispunim vreme meseći hleb. Ostarele šake bole me od mešenja mojih, kako mi se čini, poslednjih vekni. Otkinula sam traku testa za sreću, poljubila je i stavila na prozorski sims. Uključila sam pećnicu, namazala kalupe i stavila testo na najvišu pregradu da se peče. Sada čekam uz prozor, brašnjavih usana, okružena mirisom toplog testa, da dvorište ispune i zamrače senke i krila.

Niko nije potpuno siguran u to gde se restoran nalazi, mada se svi slažu da je put do njega tajanstven, mučan i ni najmanje prijatan. Pretiće nam brda, zbijeni oblaci i jame sumpora. Niz malih fumarola podrigivaće usput svoj teški dah s mirisom na jaja. Suziće nam oči. Stezaće nas u grudima. Kijaćemo, posrtaćemo poluslepi, neće biti ničega da nas navodi osim povremeno ponekog stabla obeleženog plavom bojom.

Ipak smo želeli da pođemo na taj put. Ugled restorana bio je dovoljan da nas dignu iz postelje u cik zore. Moramo da stignemo tamo do podneva ako mislimo da se bezbedno vratimo za dana. Nas petorica, pet muškaraca, tuđinci ujedinjeni jednom žudnjom.

Dovezli smo se malim taksijem do tačke na kojoj reka preseca kamenitu stazu, a odatle smo ugicali među drveće i u vodu. Gacali smo, naravno, i kroz sopstvenu mračnu stranu, kroz svoju gladnu stranu koja ne zna za granice. Atmosfera je seksualna. Mi smo u čekaonici javne kuće.

Čekamo da nam se pokaže šta kuća nudi. Ne govorimo. Samo gacamo, pešačimo i pentramo se. Uzbudeni smo.

Restoran liči na hiljade drugih restorana u ovom delu sveta: brvnara s otvorenom verandom i terasama sa zamagljenim pogledom preko krošnji do obale. Tu je i pas da nas dočeka, a preko radija čuju se glasovi. Terenski motocikl stoji naslonjen na ogradu od sirovih oblica. Ali nijedan od dvadeset stolova sa stolicama od pruća nije zauzet. Mi smo po svemu sudeći jedini gosti.

Stojimo i čekamo. Kašljemo. Trupkamo nogama po podu verande, ali neko se pojavio tek kada je Austrijanac, umoran i nestrpljiv, pljesnuo rukama. Dolaze žena i dečak suviše mali da joj bude sin. Ona je dobro obučena, nosi masivan nakit. Više bismo voleli da je konobar muškarac.

Ima divljači, kaže ona, što smo i očekivali. Ima zmija koje će nam spremi na ražnjiću, nekih krivolovačkih poslastica kao što je meso pume i sušenih traka bilo kog mesa ili žlezda koje se usudimo da navedemo. Ima, kaže ona, mada je to dosta skupo, i mesa papagaja doslovno izumrle rase.

Šta još? Za predjelo nam nudi mekane paukove, bube-zamotuljke, šumske bubašvabe koje (prema rečima jednog iz našeg društva) imaju ukus „pečuraka s daškom gorgonzole“. Za piće? Nudi nam sok, pivo u limenkama i vodu zamirisanu neočekivanim aromama.

Samo što mi nismo došli – a ona to vrlo dobro zna – zbog ovih retkih poslastica, nego zbog karija broj tri – najprimamljivijeg jela na jelovniku, simbola ovog brda. Dole u gradu, kad se na jelovniku nađe kari broj dva, svima je jasno da se nudi planinska piletina, odnosno žablji bataci začinjeni karijem. Ali mi tražimo nešto ekstremnije od

žaba, nešto preistorijsko, nešto potpuno opasno, nešto zabranjeno tamo odakle dolazimo. Nameravamo, najzad, da pređemo granice ukusâ.

Posle nekog vremena žena nam bez žurbe donosi kari broj tri. Nije red da je pitamo od čega je jelo zgotovljeno, mada nas dečak posmatra i lako bismo ga podmitili cigaretama da progovori. Jednostavno moramo da se kockamo. Možda je u loncu nekakav gušter ili neki insekt kog nema ni u jednoj knjizi. Spremni smo za majmuna, pacova ili psa. Iznutrice su sasvim moguće, neki redak i izazovan deo koji nikada pre nismo probali, neki tajanstveni organ žučkast od kurkume. Šumska ajkula, možda. Jaja iguane. Meso šišmiša. Posteljica. Mozak. Moramo da pomislimo i na dete koje je za vikend odlutalo od kuće, na starca koji je nestao i niko ga ne traži, na turistu koji se nije vratio u hotel; na žrtvovane, na nedonošćad, na leševe, na one kojih nema na spiskovima.

I moramo da razmislimo o kratkotrajnom osećanju ispunjenosti koje nas čeka, i o sitom nezadovoljstvu koje sledi za njim, koje će naići kada, nahranjeni, krenemo nizbrdo ka obali, ne u grupi, nego u razvučenoj povorci; petorica umornih pokajnika, opterećeni sopstvenom izopačenošću, progonjeni oblacima sumpora, spotiču se podsticani gotovo isključivo silom Zemljine teže.

Kako je tiha šuma sada kad su nam čula otupela od hrane. Kako smo lakomisleni postali dok proždiremo stazu do reke i puta. Kako smo umorni i istrošeni. Lak smo plen svakom usputnom psu ili zmiji. One muve i ose mogu slobodno da se pogoste nama. Lešine mogu da ustanu iz grmlja i uhvate nas za gležnjeve ako poželev. Jer, mi više nismo gladni. Našli smo put do restorana i bio je mučan.

4

Objasniću vam šta da jedete napolju po mraku. Hladna hrana ne dolazi u obzir. Najvažnija u obedovanju bez svetla jeste para. A hladna hrana, s izuzetkom leda, ne isparava. Ne, morate ugrejati noć oko sebe supom, mešavinom desetak vrsta hrane. Ne razlikujete šargarepu od pasulja dok ih ne stavite u usta. Ne možete da razaznate čak ni praziluk od crnog luka.

Činija ne treba da bude plitka, nego duboka i s ispupčenim rubom kako bi se sva para sklupčala i skupila u sredini. U pari su mirisi. Tako ćete zagrejati nos mirisima, zagrejaćete usta ukusima i zagrejaćete ruke na činiji. Treba da stojite, naravno, i to podignutog okovratnika kaputa. Ne treba da govorite. Za to nema vremena. Treba da pojedete ono što imate pre nego što pare nestane.

Kad završite, hladni talog pare ostaće zguren u činiji. Ne usuđuje se da izađe na hladnoću i mrak. A ako ne sklonite ruke, ako priljubite lice uz rub i ako zažmurite tako čvrsto da tama postane potpuna, para i mirisi poljubiće vam usne i oči i pripremiće vas za sporo varenje tokom noći.

Da su to bila moja deca, povikao bih i zaustavio ih. No, bila su to nepoznata deca, samo u prolazu, i bio sam razdražen. Zato sam stajao i posmatrao. Saznaće ona uskoro.

Porodica je parkirala kola na mom polju kao da je ta zemlja predviđena za izletnike. Mama i tata prostrli su ćebad po primamljivom ćilimu od narandžastih iglica u senci našeg bora i poslali su decu da protegnu noge po mojoj zemlji.

Sve to sam video i ranije, desetinama puta. Koje dete od pet ili šest godina – a ova su mi tako delovala – ne bi privukle naše lepe jabuke? U svakom pogledu osim u jednom naše stablo je veličanstvenije, dramatičnije i upadljivije od svih svojih slatkih rođaka na farmi. Tog dana, dok su dečak i devojčica držeći se za ruke bezazleno koračali preko polja, plodovi su bili u punom sjaju, u grozdovima zbijenim kao zrnca na kupini, nejednako dozreli na grimiznim peteljkaama u svim jarkim bojama berbe, od žute preko narandžaste do tamnocrvene.

Moja gorka jabuka doskitala je ovamo, bez sumnje ju je pre više od trideset godina posejala neka odbegla životinja, i nije, kao što svi krkljavi starci tvrde, nastala kad je munja udarila u tlo na kom su se ljubili ljubavnici iz dva zaraćena sela. „Zato su plodovi gorki“, kažu starci. A to objašnjava i boju voća.

Ovoj deci, kad su stigla do jabuke, sigurno se činilo da su našla čarobno drvo puno toplih boja i nijansi kutije s bojicama, božićnih sijalica ili neke šarene tkanine, a grane su se savijale tako nisko da je dovoljno bilo da ispruže ruku i posluže se.

Gledao sam ih kako stižu do najniže grane i oklevaju; jedva sam se uzdržao da ih ne upozorim. U početku su samo dodirivali, ali nisu brali. To je svakako krađa. Ovako primamljivo voće sigurno nije besplatno. Osim toga, deca nisu tačno znala koje je to voće. Takvog voća nema na policama samousluga niti u njihovim baštama. Plodovi su premali za jabuke, a preveliki za šipurak. Pretvrđi su, uprkos obliku ovalnom kao šišarka, za italijanski paradajz. Otvorena osnova ploda je dlakava i šiljasta kao kod nara, ali ovo očigledno nisu narovi. Najzad su ubrali jedan plod s drveta. To će biti njihov savršeni doprinos porodičnom izletu. Njihova berba, znali su, biće neodoljiva.

No, prvo su, naravno, oboje obrisali svako svoju jabuku o odeću da dobije sjaj, a onda su je (dok sam ih ja nemo gotovo podsticao) zagrizli. Pošla mi je voda na usta. Video sam kako deca tresu glavom i pljuju. Više nikada neće proći pored divlje jabuke a da im sećanje ne preplavi usta gađenjem.

Nisam ostao do kraja njihovog izleta. Uvek ima nekog posla. No, zamišljam da su deca, kad su posedala prekrštenih

nogu na meku ćebad ispod bora i kad su im mama i tata dali bezopasnu hranu iz plastičnih posuda, aluminijumske folije i termos, prinosila zalogaje ustima s daškom straha i letimičnim pogledom prema stablu koje je izneverilo njihove nade. Nikada neće zaboraviti ovu pouku o lažnom predavljanju, gorčini i neovlašćenom ulasku na tuđi posed.

S vremena na vreme, kad me obuzme izvesno raspoloženje, siđem do donje ograde mog imanja, do kapije koja je uvek otvorena prema putu i kroz koju izletnici stalno ulaze, i pomalo se rastužim što nema nijednog mališana da pun nade trči preko polja. Onda me ono dete koje još obitava u meni gurne u leđa. Pridem stablu da i sam okusim jabuku. Nikada ne gutam, naravno. Samo zarijem zube u primamljivu gorčinu. Čak i posle silnih godina razočaranja volim da probam ukuse obmane. I uvek me iznenadi pakost koja mi ispuni usta. Ukus je gorkosladak i podmukao, poljubac ljubavnika iz zaraćenih sela.

6

Bio je ponedjeljak, nešto pre podneva, a on je još trpeo posledice nedeljnog belog luka. Rđav dah, ali i smrdljivu savest.

Obilazio je kancelarije kao i obično, delio fascikle klijenata i nadnosio se nad kolege za radnim stolovima. Primetio je da svi smesta odmiču glavu, da se povlače od njegovog lica, od njegovih reči. Zapazio je kako podižu ruke da zaštite usta i nos. Nije mu promaklo da se svi mršte na njega.

Postoji li, možda, neka neočekivana veza između njegovog profesionalnog života i kruga njegovih ličnih prijatelja? Mozgao je, ali se nije setio ničeg. Njegove kolege svakako nisu mogle da čuju kako se grozno ponašao sinoć, koliko podmuklo i odvratno. Ne mogu znati koliko je štete naneo. No, nezadovoljstvo koje su njegove kolege tako očigledno pokazivale svakako su izazvale slutnje, nagoni, narav. Dokazi njegovih zlodela lebde mu oko ramena kao teški drečavi plašt, pretpostavio je. Zbacio ga je pokretom ramena. Povisio je glas. Neće da izgubi obraz.

Članovima je naš klub trgovaca iza skladišta daleko poznatiji kao „Zviždaonica“. Evo i zašto. Uskoro pošto je pradeda našeg sadašnjeg gradonačelnika osnovao klub sedamdesetih godina devetnaestog veka, upravnik kluba izašao je jedne večeri iz svoje kancelarije i u hodniku zatekao konobara kako nosi poslužavnik sa hranom. To ne bi bilo ništa neobično da konobar nije imao moču na bradi. Očigledno se bio poslužio s malo iseckanih pilećih prsa namenjenih članovima kluba u trpezariji. „Ovo ne samo što je obična krađa“, rekao je upravnik, „nego je i krajnje nehigijenski. Da su gospoda želela prljave prste u svom jelu, svakako bi ih poručila. A da su želela vaše društvo za večerom, sigurno bi vam poslala pozivnicu na kućnu adresu.“

Konobar je ostao bez posla, naravno, ali upravniku kluba nije bilo dovoljno to što ga je otpustio. Upravnik se veoma ponosio svojim sistemima rada, a očigledno su bili manjkavi. Koliko se konobara služilo hranom

članova kluba, pitao se. Koliko je obroka tako umanjeno i ukaljano pre nego što su stigli na trpezu? Može li on tome stati na kraj?

Zakikotao se kad mu je sinulo rešenje. Odlično rešenje. Domišljato. Spisku pravila postavljenom na vrata službenih prostorija dodao je novo: „Kada nose porudžbine hrane i pića iz kuhinje ka trpezarijama, svi konobari moraju da zvižde. Svaki prekid u zviždanju duži nego što je neophodno da se uzme vazduh biće kažnjen globom ili otkazom.“

Sada je mogao da sedi u svojoj kancelariji i kroz odškrinuta vrata prati saobraćaj prema trpezarijama. Naučio je da prepoznaje konobare po zviždanju. Bilo je cvrkatavaca koji su samo izvodili beskrajne trilere bez ikakve melodije. Bilo je i boljih izvođača, ljubitelja operete i mjuzikholova ili momaka sa sela koji su izvodili žetvene pesme. Jedan konobar specijalizovao se za crkvene himne. Drugi je stalno zviždao svadbeni marš, malo prebrzo. Bilo je i onih nepodnošljivih, naravno, koji su zvučali kao da dozivaju zalutale pse ili kao da su nestrpljivi šefovi železničkih stanica.

No, sve u svemu, upravnik je obožavao svoje najnovije pravilo. To je bio najdosetljiviji način kontrole koji je ikada nametnuo svom osoblju. Sprečavao je konobare da besplatno jedu hranu članova kluba i takođe ih je, prema upravnikovoj proceni, primoravao da se osećaju pomalo budalasto. A to nije loša stvar.

Sistem se dopao i članovima. Razvedrio je njihov klub. Osim toga, uvek su dobijali upozorenje da im stiže hrana. Mogli su da prekinu pričanje golicave anegdote ili najnovijeg trača dok konobar ne dođe i ne ode. Gospoda su, ako

tiho obeduju u privatnoj sali s nekom damom koja im nije supruga, mogla da se obraduju zvucima svadbenog marša i zahvalno se odvoje od dame.

Sve je bilo u najboljem redu dok upravnik jednog dana nije otkrio mrlju umaka na sopstvenom dlanu i manžeti. Još mlaku. Umak je mirisao na jagnjetinu, glavno jelo tog dana, a imao je i ukus jagnjetine. Bila je to potpuna misterija. Upravnik nije ulazio u kuhinju više od sata. Nije ulazio ni u trpezarije. Bio je samo na spratu, stavljao je nove brojeve novina i časopisa u salone. Vratio se sopstvenim tragom korak po korak, ali nije našao nikakvog putokaza dok nije ponovo sišao u prizemlje i – iz nekakve sitne sujete – oslonio se na najniži stub ograde stepeništa da naglo skrene u službeni hodnik kao neki junak u pozorišnom komadu. Tu mu je ruka ponovo potamnela od umaka.

Nije odmah shvatio zašto na ravnom vrhu stepenišnog stuba ima svežeg umaka. Možda postoji neko bezazleno objašnjenje, pomislio je, možda je neko nešto prosuo. Ipak, motriće vrlo pažljivo.

Sledećih dan-dva prilazio je odškrinutim vratima svoje kancelarije i virio u hodnik kad god začuje zviždanje. Najzad su se njegove najcrnje sumnje potvrdile. Jedan konobar je prošao noseći poslužavnik sa hranom visoko iznad glave. No, u hodniku se i dalje osećao prodorni miris svinjetine. Konobar je ostavio dobar odrezak na stepenišnom stubu. Pojeo bi ga kad se, bez zviždanja, vrati istim putem da ga upravnik nije sačekao, dao mu otkaz i tako lišio klub odabranih melodija iz *Skerletnog vela*.

Bio je neophodan čvršći sistem, naravno. Konobari su sada morali da zvižde i kad nose hranu iz kuhinje i

kad se s praznim poslužavnicima vraćaju u kuhinju. To je već bilo previše. Službeni hodnik sada je odzvanjao od nadmetanja neskladnih melodija. Ni članovima kluba ovo se nije dopalo. Jedan se bez potpisa pobunio u knjizi žalbi. Napisao je da klub počinje da zvuči „kao javni prolaz između zgrada“, a ne kao utočište u kom gradski trgovci mogu da nađu malo spokoja. Drugi je rekao upravniku: „Pretvorili ste klub u orkestarsku rupu.“

Upravniku je preostao samo još jedan adut. Nije mogao da traži od konobara da neprestano zvižde. Radili su u smenama od devet sati. Nije mogao ni da otpusti konobare i zahteva od članova da sami uzimaju svoje obroke. To bi bilo u skladu s duhom demokratije koji je u to doba bio u modi u gradu, ali ne bi se dopalo poslovnim ljudima. Zbog toga je preuzeo na sebe da nosi hodnikom u trpezarije samo jela i poslužavnike s mesom. Članovi su tako mogli da se služe koliko god žele, da uzmu onoliko svinjskih i govedih šnicli i pilećih krilaca koliko mogu da pojedju odjednom. Bili su zadovoljni.

Konobari su radili sve ostalo, naravno. Upravnik ne bi mogao da postigne sve, niti bi se od njega moglo očekivati da ima oči na leđima. Morao je ipak da veruje svojim konobarima. Više nije mario da li u hodniku jedu povrće iz tanjira ni da li umaču jezik u supu. Njegov glavni zadatak je bio da sačuva od njih meso i da obustavi zviždanje. I uspeo je u tome. No, povremeno ga je uznemiravalo što su i njega samog u tom polumračnom hodniku mamili mirisi i ukusi mesa. U takvim trenucima njegovo osoblje moglo je da ga uhvati kako zviždi, kao što dečaćići zvižde da bi izašli na kraj s grizom savesti.

Ako je i bila alergična na patlidžan, Ana to nije primećivala. Bez trunke oklevanja ga je kupovala, pripremala i jela. Punački sjajni plodovi u izlogu prodavnica bili su neodoljivi, mada im je ukus, istini za volju, ponekad bio suviše opor. To se lako ublažavalo prstohvatom šećera. No, oporost je često cena kojom se plaća lepota. Ana je to naučila od mnogih svojih prijatelja.

Njeni simptomi bili su neupadljivi: lako rumenilo, malo nadutosti i ponekad – posle večere u društvu ili kasnog obeda napolju – ono što je njena majka nazivala luckastom glavom, ali ništa zloslutno, čak ni naročito neprijatno. Nije imala osipe niti lupanje srca. Nije imala nikakve napade. Zbog toga nije ni mogla da otkrije da joj patlidžan ne prija, da je patlidžan podmukao i štetan. Činilo joj se da je patlidžan suviše besprekoran da bi joj naškodio, suviše prijatan za oko. Dopadalo joj se što se odlično slaže s maslinovim uljem i belim lukom, što sjajno obogaćuje pečurke i paradajz. Patlidžan voli dobro