

# KAO VODA ZA ČOKOLADU

LAURA ESKIVEL

Prevela  
Nadežda Popović Zarubica

Laguna

Naslov originala

Laura Esquivel

COMO AQUA PARA CHOCOLATE

Copyright © 1989 by Laura Esquivel

Translation copyright ©2022 za srpsko izdanje, LAGUNA

KAO VODA  
ZA ČOKOLADU

## SADRŽAJ

Januar	<i>Božićna savijača</i> . . . . .
Februar	<i>Torta Ćabela</i> . . . . .
Mart	<i>Prepelice u umaku od ružinih latica</i> . . . . .
April	<i>Ćureći gulaš sa bademom i susamom</i> . . . . .
Maj	<i>Ćoriso nortenjo</i> . . . . .
Jun	<i>Smesa za glave šibica</i> . . . . .

Jul

*Čorba od govedđeg repa* . . . . .

Avgust

*Čampandongo* . . . . .

Septembar

*Čokolada i česnica* . . . . .

Oktobar

*Uštipci s pavlakom u šerbetu* . . . . .

Novembar

*Pasulj a la teskukana* . . . . .

Decembar

*Paprike u umaku od oraha* . . . . .

O autorki . . . . .

*Januar**Božićna savijača*

## SASTOJCI

*1 konzerva sardina*

*$\frac{1}{2}$  kogbasice*

*1 crni luk*

*origano*

*1 konzerva serano paprike*

*10 kora za pogacice*

## SPRAVLJANJE

**S**itno iseckati crni luk. Da vam oči ne bi neprijatno suzile dok ga seckate, savetujem da na teme stavite mali komad crnog luka. Jer, suze koje krenu dok seckate crni luk nisu same po sebi nevolja, već to što ponekad biva da krenu zbog luka, a posle, štono kažu, nikako da stanu. Ne znam da li se vama to dogodilo, ali meni uistinu jeste. Onoliko puta. Mama bi rekla da je to zato što sam ista Tita, moja baba-tetka. Isto tako osjetljiva na crni luk.

Priča se da je Tita bila tako osjetljiva da je još u utrobi moje prababe plakala i plakala kada bi ova seckala luk; taj plač je bio toliko glasan da ga je čak i Naća, porodična kuvarica, inače nagluva, bez teškoća čula. Jednoga dana, jecaji behu tako žestoki da su izazvali prevremeni porodaj. Moja prababa nije stigla ni da pisne, a Tita je došla na ovaj svet, pre vremena, na kuhinjskom stolu, sred mirisa uzavrele supe s knedlama, timijana, lovora, korijandera, kuvanog mleka, belog luka i, naravno, crnog. U pravu ste ako ste pomislili da opštete poznato šljepkanje bebe po guzi nije bilo potrebno, jer Tita se rodila plačući unapred, možda stoga što je već slutila da je rečeno da se nikada

ne uda. Po Načinom kazivanju, Tita je u ovaj svet bila bukvalno naneta upečatljivom bujicom suza koje su se prelivale preko ivice stola i po kuhinjskom podu.

Tog popodneva, kad je uzbuna prošla i sunčevi zraci isušili vodu, Naća je pokupila ono što je iza tih suza ostalo na ružičastom kamenom podu. Napunila je vreću od pet kilograma tom solju i koristila ju je za kuvanje veoma dugo. Ovim besprimernim rođenjem bilo je dato da Tita oseća ogromnu ljubav prema kuhinji i da u njoj provede najveći deo života, počev, u stvari, od dana rođenja. Jer, kad je imala jedva dva dana, njen otac, a moj pradeda, umro je od srčanog udara. Mama Elena je od tog udarca izgubila mleko. Kako u to vreme nije bilo mleka u prahu ili nečeg sličnog, a dojilju nikako nisu mogli naći, bila je zaista muka utoli devojčici glad. Naća, koja je znala ama baš sve tajne kuhinje – a bogami i mnoge druge, o kojima nećemo ovom prilikom – ponudila se da zbrine gladnu Titu. Ona je sebe smatrala najpogodnijom da „uobroči trbušće nedužnog stvorenjceta“ iako se nikada nije udavala, niti je imala dece. Nije umela čak ni da čita i piše, ali je zato znala sve, pa i više, o kuhinji i kuvanju. Mama Elena je zahvalno prihvatile njen predlog, jer je jedva izlazila na kraj s tugom i ogromnom odgovornošću koju je nametalo upravljanje imanjem, a morala ga je voditi valjano ako je želela da prehrani i školuje decu kako dolikuje, pa je hranjenje novorođenčeta bilo previše za nju.

I tako je od toga dana sav Titin svet bila kuhinja u kojoj je, pojena bozom i čajevima, rasla i porasla zdrava i naočita. Stoga je lako razumeti zašto je imala šesto čulo za sve što je imalo veze sa hranom. Tako su, na primer, njene navike u jelu bile uslovljene i poklapale su se sa redom i

redosledom važećim u kuhinji: kada bi izjutra Tita namerisala da je pasulj već kuvan, ili u podne osetila da je voda već uzavrela i spremna za šurenje kokoši, ili kada bi po podne osetila miris hleba koji se pekao za večeru, znala je da je došlo vreme da i ona traži svoj obrok.

Ponekad bi plakala tek tako, bez razloga, kao, na primer, kada bi Naća seckala crni luk, ali kako su obe pritom znale razlog tih suza, nisu ih ozbiljno primale k srcu. One su, naprotiv, tako često bivale povod za zabavu da Tita, dok je bila mala, nije sasvim razabirala suze radosnice od suza žalosnica. Za nju je smejanje bilo samo još jedan vid plakanja.

Brkala je, isto tako, radost življenja i radost jedenja. Nekome ko je život upoznavao u kuhinji nije bilo lako da pojmi spoljašnji svet, onaj ogromni svet koji je počinjao već pred vratima kuhinje i širio se prema unutrašnjosti kuće. Jer, onaj drugi, koji se graničio sa zadnjim vratima kuhinje i obuhvatao unutrašnje dvorište i vrt u kojem su rasle mirišljave trave i povrće, pripadao je njoj, i samo njoj. To je bio njen zabran, koji su njene sestre, za razliku od nje, smatrali zastrašujućim svetom nepoznatih opasnosti. Činile su im se besmislenim i opasnim te kuhinjske igrarijije. Tita ih je jednom ipak ubedila da je prizor skakutanja kapi vode po usijanoj ploči šporeta nešto zadržalo. Ali, dok je Tita pevajući otresala mokre ruke da bi kapi vode padale na šporet i „plesale“, Rosaura se zavukla u jedan ugao, sleđena onim što je videla. Gertrudu je, opet, ta igra privlačila, kao, uostalom, i sve ostalo što je imalo neke veze sa ritmom i muzikom, pa se ushićeno pridružila. Tako Rosauri nije preostalo ništa nego da pokuša da radi što i one. Kako su joj ruke bile skoro suve, a sve je radila

tako isprepadano, nikako nije uspevala to da izvede na pravi način. Tita je pokušala da joj pomogne približivši njene ruke plotni. Rosaura se opirala, i to koškanje nije prestalo sve dok joj Tita, veoma ljuta, nije pustila ruke, koje završiše na vreloj plotni. Zbog toga je, osim dobrih batina, Tita zaradila i zabranu da se sa sestrama igra u svom vilajetu. Tako je Naća postala jedina njen drugarica u igri. Njih dve su izmišljale razne igrarije i zanimacije, uvek povezane sa životom u kuhinji. Kao kada su ono jednom na seoskom trgu ugledale jednog gospodina koji je izvijao izdužene balone u obliku raznih životinja, pa im je palo na pamet da to ponove nadevajući kobasice. Načinile su ne samo znane već i neke neznane životinje labudih vratova sa psećim šapama i konjskim repovima, da pomenem samo neke. Teškoće su nastajale kada ih je trebalo pokvariti da bi se kobasice ispržile. Tita se tome najčešće opirala. Pristajala je dobrovoljno samo zarad božićne savijače. To ju je dovodilo do ushićenja. Tada ne samo da je dopuštala da se rasturi neka od njenih životinja već je s velikim veseljem gledala kako se prži.

Kobasicu za savijaču valja pržiti vrlo obazrivo, na tijoj vatri, da ne bi previše porumenela i da bi bila dobro ispečena. Kad je gotova, skloni se s vatre i dodaju joj se sardine, prethodno očišćene od kostiju. Treba, isto tako, ostrugati nožem crne mrlje sa kožicom. Sardinama se dodaju crni luk, seckana ljuta papričica i mleveni origano. Smesa se ostavi da odstoji pre nadevanja kora.

Tita je beskrajno uživala u ovom delu posla, jer, dok se nadev odmarao, bilo je vrlo ugodno uživati u njegovom mirisu, jer mirisi imaju tu osobinu da oživljavaju prošla

vremena, sa zvucima i mirisima kojih danas više nema. Tita je volela duboko da udahne i da na tom tako posebnom mirisu i dimu odjezdi u zamršeni splet svojih sećanja.

Uzalud je pokušavala da se seti kada je prvi put osetila miris neke od tih savijača. Nije uspevala, možda zbog toga što je to bilo pre njenog rođenja. A možda joj je ta neuobičajena mešavina sardina i kobasice toliko privukla pažnju da je odlučila da se odrekne smirenog oduhovljenog postojanja i izabere mama Elenin trbuh da bi joj Elena bila majka i ona tako postala član porodice De la Garsa, koja je tako dobro jela i spravljala tako jedinstveno dobre kobasice.

U mama Eleninoj kući spravljanje kobasica bilo je pravi obred. Dan ranije bi se morao očistiti beli luk, oprati papričice i samleti začini. Sve su žene iz porodice morale u tome učestvovati: mama Elena, njene kćerke Gertruda, Rosaura i Tita, kuvarica Naća i služavka Ćenća. Posle podne bi posedale oko trpezarijskog stola, gde bi im vreme do prvog sumraka prosto proletelo u časkanju i šali. Tada bi mama Elena rekla:

„Sa ovim je za danas gotovo!“

Onome ko ume da sluša, kažu, ne treba mnogo pričati, pa je tako posle ove rečenice svaka od njih znala šta joj je činiti. Najpre bi pospremile sto, a zatim podelile posao: jedna bi nahranila živinu, druga donela vodu iz bunara i ostavljala je da bude spremna za doručak, a treća bi spremila drva za potpalu. Toga dana nije se ni peglalo, ni vezlo, ni šilo. Potom bi svaka otišla u svoju sobu da čita, pomoli se i spava. Jednog takvog popodneva, pre no što je mama Elena kazala da mogu da se udalje od stola, Tita,

kojoj je tada bilo petnaest godina, drhtavim glasom najavi da Pedro Muskis želi da dođe i porazgovara s njom...

„A o čemu to ima sa mnom da razgovara taj gospodin?“, reče mama Elena posle beskonačne tišine od koje se Titi duša skvrčila.

Jedva čujnim glasom, Tita joj odgovori:

„Ne znam.“

Mama Elena je ošinu pogledom u kojem je Tita namah sagledala ono suzdržavanje koje je tokom mnogih godina plutalo nad ovom porodicom i reče:

„Pa, ako namerava da te prosi, bolje bi ti bilo da mu javiš da ne dolazi. Da ne gubi vreme. Ni svoje, ni moje. Vrlo dobro znaš da ti, kao najmlađoj, sleduje da brineš o meni do moje smrti.“

Čim je to izustila, mama Elena lagano ustade, spusti naočari u džep pregače i tonom bespogovorne zapovesti još jednom reče:

„Sa ovim je za danas gotovo!“

Tita je vrlo dobro znala da kućna pravila opštenja ne podrazumevaju dijalog, ali je ipak, prvi put u životu, pokušala da se usprotivi majčinoj zapovesti.

„Ali ja mislim da...“

„Ti ništa ne misliš i tačka! Nikada, od kada je ove porodice, nikada se niko nije ogrešio o taj običaj, pa neće ni jedna od mojih kćeri.“

Tita obori glavu i njen se usud obruši na tu glavu istom onom žestinom kojom su njene suze vrcale po stolu. Od tog su trenutka znali, ona i taj sto, da ni za trunčicu neće moći da izmene smer tih neznanih sila koje su ih obavezivale, jedno od njih da sa Titom deli njenu sudbinu,

upijajući njene gorke suze od dana njenog rođenja, a drugo da prihvati taj besmisleni običaj.

Tita se, međutim, s tim nije slagala. Silesija sumnji i pitanja zahtevala je da bude razmotrena. Tita bi, na primer, volela da zna ko je ustanovio taj porodični običaj. Bilo bi lepo staviti do znanja toj tako bistroj ličnosti da njen savršena zamisao da se ženama u porodici obezbedi mirno starenje krije i jedan lagani nedostatak. Ako Tita ne može da se uda i ima decu, ko će onda nju paziti kad ostari? Koje je ispravno rešenje u takvim slučajevima? Ili se prepostavljalno da one kćerke kojima je suđeno da vode računa o svojim majkama treba da žive tako dugo da nadžive svoje roditeljke? I kud su se dele one žene koje su se udavale a nisu rađale, i ko se o njima brinuo? I ne samo to. Želela je da zna na osnovu čega se došlo do zaključka da baš najmlađa kći treba da bdi nad majkom, a ne, na primer, najstarija. Da li se nekada uzimalo u obzir mišljenje kćerki čija je sudbina bila u pitanju? Da li joj je bilo dozvoljeno, ako već nije smela da se udaje, da bar spozna ljubav? Ili čak ni to?

Tita je vrlo dobro znala da će se sva ta pitanja neminovno pridružiti onima koja će zauvek čekati odgovore. U porodici De la Garsa imala si da budeš poslušna i tačka. Mama Elena je, i ne pogledavši je, ljutito izašla iz kuhinje i nedelju dana joj se nije obratila ni jednom jedinom rečju.

Poluopštenje je bilo obnovljeno kada je mama Elena, pregledajući odeću koju je svaka od njih trebalo da sašije, otkrila da haljina koju Tita šije, iako najbolje urađena, nije bila profircana pre šivenja.

„Čestitam“, rekla joj je, „šav je savršen, ali nisi fircala, zar ne?“

„Nisam“, odgovori Tita, začuđena što je opozvan zakon čutanja.

„E pa, onda ćeš morati da paraš. Najpre moraš prosvrati, zatim ćeš ponovo proštepati, pa dođi da je ja opet pregledam. Da naučiš jednom da je preko preče, a okolo bliže.“

„Ali zar to ne važi kada se pogreši, a vi ste malopre sami rekli da ja nisam pogrešila.“

„Hoćemo li opet da se bunimo? Zar ti nije bilo dosta što si se uopšte usudila da šiješ ne držeći se reda i pravila?“

„Izvinite, mamice. Neću nikad više.“

Tim rečima Tita je uspela da primiri mama Elenu. Vrlo brižljivo je izgovorila ono „mamice“, u pravom trenutku i na pravi način. Jer, mama Elena je smatrala da „mama“ ima neki nipođaštavajući prizvuk, pa su njene kćerke još od detinjstva morale da joj se obraćaju sa „mamice“. Jedina koja se opirala i tu reč izgovarala nepropisno bila je Tita. Zbog toga je dobila bezbroj čuški. Ali kako je to sjajno izgovorila u ovom trenutku! Mama Elenu osokoli pomisao da je možda uspela da obuzda narav svoje najmlađe kćeri. Nažalost, ta nada beše kratkog veka. Već narednog dana u kući se pojavio Pedro Muskis u pratnji svog gospodina oca, nameran da prosi Titu. Njegovo prisustvo je izazvalo veliku pometnju. Nisu očekivali njegovu posetu.

Nekoliko dana ranije, Tita je Pedru послala poruku po Načinom bratu, moleći ga da odustane od svoje namere. Način brat se kleo da je poruku predao don Pedru, ali se ovaj ipak pojavio u kući. Mama Elena ih je primila u salonu i bila je veoma ljubazna dok im je objašnjavala zašto Tita ne može da se uda.

„Naravno, ako je vama, u stvari, stalo da se Pedro oženi, predlažem da uzmete u razmatranje moju kćer Rosauru, samo dve godine stariju od Tite, potpuno raspoloživu i stasalu za udaju...“

Kad je to čula, Ćenća umal’ ne prosu mama Eleni za vrat ibrik s kafom i kolačiće koje je upravo donela u salon da posluži don Paskvala i njegovog sina. Izvinjavajući se, brzo se povuče u kuhinju gde su Tita, Rosaura i Gertruda čekale da im potanko ispriča šta se u salonu događa. Ona je prosto uletela unutra i one su smesta ostavile sve svoje poslove da im ne bi promakla ni jedna jedina reč njenog izveštaja.

Bile su se okupile u kuhinji da bi spremale božićnu savijaču. Kao što i samo ime kaže, ova se savijača priprema za Božić, ali ovom prilikom su je pravile za proslavu Titinog rođendana. Tridesetog septembra trebalo je da napuni šesnaest godina i želela je da na slavlju bude posluženo jedno od njenih najomiljenijih jela.

„A to ne i ne, eto! Vaša gospoja mati priča da si spremam da s’ udaš kanda si tanjurče od uštipci spremam da s’ turi u pranje! Atoneine! Pa, ne mož’ to baš tako, je l’de?! Pa jedno je, bre, da kažeš isto, a skroz drugo je kad se kaže istijato! Ne mož’ tek tako da se brka čunak sas oluk. Sam’ tako!“

Ćenća nikako nije mogla da izostavi ovakve upadice dok im je pričala svoje viđenje, naravno, onoga što je upravo čula i videla. Tita je znala kako Ćenća ume da nakaniti i izvrne istinu, ali ipak nije mogla da savlada teskobu koja ju je obuzimala. Odbijala je da prihvati da je to što je upravo čula istina. Glumeći smirenost, nastavila je da iseca komade kore da bi ih njene sestre i Naća nadevale.