



Četvrtak, 6. listopada 1949.

Pariz

U sedam sati jedne otužne večeri na Lijevoj obali, Julia je krenula drugi put u životu peći golubove.

Prvi put ih je pekla tog jutra tijekom prve lekcije kuhanja u životu, u skućenoj podrumskoj kuhinji kuharske škole Cordon Bleu, u Rue du Faubourg St.-Honoré 129. Sada ih je pekla još dva u unajmljenom stanu u kojem je stanovala zajedno s mužem Paulom, u kuhinji navrh uskog stubišta gdje su nekad bile sobe za služinčad prije nego što se stara kuća podijelila na stanove. Štednjak i radne površine bile su preniske za nju, kao i sve drugo na svijetu. Unatoč tome, sviđala joj se ta kuhinja navrh stuba više nego ona u školi – sviđalo joj se svjetlo i zrak tamo gore, sviđao joj se kuhinjski lift koji će ponijeti njezinu perad dolje u dnevnu sobu, sviđalo joj se što može kuhati dok njezin muž sjedi kraj nje za kuhinjskim stolom i pravi joj društvo. Valjda će se uskoro naviknuti na te radne površine – kad idete kroz život kao žena od sto osamdeset pet centimetara visine, naviknete se navikavati se na stvari.

Paul je i sad bio tamo, povremeno fotografirajući ženu i dovršavajući pismo svome bratu Charlieju. “Kad bi vidio kako Julie mrtvom golubu gura papar

i mast u šupak,” pisao je, “shvatio bi koliko je se to već temeljito dojmilo.”¹

Ali nije imao pojma što ga još čeka. Njegova žena Julia Child odlučila je naučiti kuhati. Bilo joj je trideset sedam godina.

1 Izvadak iz pisma Paula Childa bratu Charlesu, 1949.

1. dan, 1. recept



Put u pakao popločen je porilukom i krumpirom

Koliko znam, jedini dokaz koji krijepi teoriju kako je Julia Child prvi put napravila *potage parmentier* tijekom gadnog napadaja zlovolje jest njezin vlastiti recept za to. Ona piše da *potage parmentier* – što je samo francuzasti način da se veli krumpirova juha – “fino miriše, ima fini okus a njezina priprema je sukus jednostavnosti”. To je prvi recept u prvoj knjizi koju je ikad napisala. Priznaje da možete dodati mrkvu ili brokulu ili mahune ako želite, ali nekako se čini da poenta nije u tomu, ako baš tražite sukus jednostavnosti.

Sukus jednostavnosti. Zvuči kao pjesma, zar ne? Zvuči kao nešto što bi vam liječnik prepisao.

No to nije bilo ono što je moj liječnik prepisao. Moj liječnik – moj ginekolog, da budem precizna – prepisao je dijete.

“Tu su hormonalna pitanja u vašem slučaju, taj PCOS, to već znate. A uostalom, približavate se tridesetoj. Recimo to ovako – trenutak nikad neće biti bolji.”

To nisam prvi put čula. To se razvijalo sad već posljednje dvije godine, otkako sam prodala nešto svojih jajašaca za 7500 dolara kako bih otplatila dug na kartici. Zapravo, to je bilo drugi put da sam “donirala” – čudan izraz, s obzirom na to da vas, kad se probudite iz anestezije minus nekoliko desetaka *ova* i

obučete, u prijemnom uredu čeka ček na tisuće dolara na vaše ime. Prvi put je bilo pet godina ranije kad mi je bilo dvadeset četiri godine, kad sam bila u besparici i udarala brigu na veselje. Nisam to mislila dvaput učiniti, ali tri godine kasnije nazvao me je neki liječnik s neprepoznatljivim europskim naglaskom, koji me je pitao bih li željela odletjeti u Floridu na drugu rundu, jer su “naši klijenti vrlo zadovoljni rezultatima vaše prvotne donacije”. Doniranje jajašaca još je dovoljno nova tehnologija da naš usporeni zakonodavni sustav i pravila ponašanja još nisu uhvatila korak; nitko ne zna hoće li se donatore jajašaca moći za deset godina tužiti za alimentaciju ili što već. Tako da su razgovori o tome često zamršeni nepreciznim zamjenicama i eufemizmima. Dobra strana tog telefonskog razgovora, s druge strane, bila je da negdje u Tampu ili okolici trčkara neko malo ja i da su roditelji malog ja dovoljno zadovoljni njime ili njome da žele komada dva. Onaj iskreni dio mene htio je vikati: “Čekajte, ne – kad uđu u pubertet, požalit ćete!” Ali 7500 dolara je hrpa love.

U svakom slučaju, tek za druge žetve (na engleskom se to uistinu zove “žetva”; klinike za plodnost, izgleda, upotrebljavaju mnogo donekle apokaliptičnih izraza) saznala sam da imam sindrom policističnih jajnika, što zvuči apsolutno strašno, ali zapravo samo znači da ću odlakaviti i udebljati se i morati uzimati kojekakve lijekove ne bih li zanjela. Što znači, valjda, da nisam gotova sa slušanjem kriptoreligijskog opstetričarskog žargona.

Eto. Otkako sam dobila dijagnozu tog PCOS-a, prije dvije godine, liječnici razbijaju glavu mojim izgledima da rodim. A taj govor o Približavanju tridesetoj održao mi je čak i moj dobroćudni, sjedokosi *ortoped* (kakva to dvadesetdevetogodišnjakinja ima herniju diska, pitam ja vas?).

Moj ginekolog bar ima nekog posla u mojim donjim regijama. Možda je to i razlog zašto junački nisam počela tuliti odmah kad je to rekao, dok je još brisao svoj spekulium. Ali bome jesam, kad je otišao, zavitala jednu svoju tamnoplavu salonku od ripsa onamo gdje mu je nekoliko trenutaka ranije bila glava. Peta je muklo udarila u vrata, ostavila crnu mrlju, zatim je pala na pult,

gdje je prevrnula staklenku vatenih štapića. Skupila sam ih i s pulta i s poda pa počela gurati natrag u staklenku prije nego što sam shvatila da sam ih sad vjerojatno sve kontaminirala, tako da sam ih zgurala u hrpu kraj ljekarničke tegle pune novih igala i ugurala se natrag u *vintage* kostim iz četrdesetih na koji sam jutros bila tako ponosna kad mi je Nate s posla rekao kako mi u njemu struk izgleda uzak dok je nenametljivo pogledavao u moj dekolte, ali koji se na putu s donjeg Manhattana na Gornju istočnu stranu u neklimatiziranom vlaku broj šest umrljao od znoja i zgužvao. Zatim sam se odvukla iz prostorije, u ruci već držeći pedeset dolara participacije, tako da pobjegnem prije nego što netko otkrije kako sam rasturila ordinaciju.

Čim sam sišla pod zemlju, znala sam da postoji neki problem. Čak i prije nego što sam došla do rampe, čula sam prigušenu, podzemnu grmljavinu kako se odbija od popločenih zidova i primijetila više od uobičajenog broja besciljno izgledajućih ljudi kako se motaju onuda. Kiseo vonj nezadovoljstva lebdio je na smrdljivom zraku. Svako neredovito toliko oglasio bi se “sustav obavješćivanja” i nešto “obavijestio”, ali ni jedna porcija te jezične kupusare nije rezultirala dolaskom vlaka, bar ne još dugo, dugo. Zajedno sa svima drugima, naginjala sam se preko ruba perona, nadajući se da ću ugledati blijedo žutilo reflektora vlaka kako se odražava u tračnicama, ali tunel je bio crn. Mirisao je poput pokisle nervozne ovce. Stopala su me, u onim tamnoplavim cipelama s visokom petom i mašnjama na prstima, ubijala, baš kao i leđa a peron je bio tako krcat ljudima da sam se uskoro zabrinula kako će netko pasti s ruba na tračnice – možda ja, a možda osoba koju ću gurnuti tijekom svog neizbježnog psihotičnog napadaja.

No tada se, čudesno, gomila razišla. Načas sam pomislila kako je smrad moga kostima dosegao ubojitu novu razinu, ali oprezni, zabavljeni izrazi na licima onih što su se povlačili nisu bili namijenjeni meni. Slijedila sam njihove poglede i ugledala neku bijedu od žene, prosijede kose ošišane onako na ježića kako to rade kod mentalnih bolesnika, koja je sjela na beton točno iza mene. Vidjela sam vrtlog u kruni njezine kose kao otisak prsta, osjetila

trnce narušenog osobnog prostora na listovima. Žena je žestoko mrmljala pred sebe. Putnici su ispraznili komad perona ukруг oko lude jednako instinktivno kao što krdo gnuova izbjegava lavicu. Ja sam jedina zapela u opasnom praznom krugu, izgubljeno mladunče, stari isluženi bogalj koji ne može držati korak.

Luda je počela unutarnjom stranom zapešća udarati o čelo. “Jebote!” viknula je. “Jebote! JEBOTE!”

Nisam se mogla odlučiti bi li bilo sigurnije povući se natrag u gomilu ili nepomično stajati gdje jesam. Dah mi se ubrzao ali sam uperila prazan pogled prema tračnicama na suprotnom peronu, onaj stari kameleonski trik iz podzemne.

Luda je položila oba dlana na beton pred sobom i – KRŠ! – snažno udarila čelom o tlo.

Ovo je bilo malo pretjerano čak i za prisutnu gomilu Njujorčana, koji su naravno svi znali da lude i podzemna idu skupa kao maslac od kikirikija i čokolada. Činilo se da mučni udarac lubanje o beton odzvanja vlažnim zrakom – kao da je upotrijebila svoj posebno evoluiran rezonantan neurokranij kao instrument kojim će dozvati munjene iz svih udaljenih podzemnih dijelova grada. Svi su se trgnuli, nervozno pogledavali uokolo. Uz cijuk sam skočila natrag u gomilu. Luda je posred čela imala prljavu crnu ogrebotinu, poput one mrlje koju je moja cipela ostavila na ginekologovim vratima, ali ona je dalje vrištala. Vlak je ušao u stanicu i ja sam se lukavo ugurala u vagon u koji luda nije ušla.

Tek kad sam već bila u vagonu, stisnuta rame uz rame, a svi mi obješeni o jednu ruku sa šipke nad glavom u klopotavom vlaku poput zaklanih krava, tek onda mi je sinulo – kao da mi je neki svemogućí bog stanovnika grada šaptao istinu u uho – da su jedina dva razloga zbog kojih se nisam odmah pridružila ludi sa sivim ježićem, udarala glavom i vrištala “Jebote!” u iskonskoj sinkopi bila (1) da bi mi bilo neugodno i (2) da nisam htjela svoj slatki *vintage* kostim uprljati više nego što je to već bio. Trema i račun iz kemijske: to je bilo jedino što me štiti od totalno raspojasanog ludila.

U tom času sam zaplakala. Kad je jedna suza kapnula na stranice *New York Posta* što ga je čitao tip koji je sjedio ispred mene, on je samo glasno puhnuo kroz nos i prelistao na sportske stranice.

Kad sam sišla s podzemne, nakon valjda sto godina, nazvala sam Erica iz govornice na uglu Bay Ridgea i Četvrte avenije.

“Hej. Jesi kupio nešto za večeru?”

Eric je izveo ono sisanje kroza zube koje uvijek izvede kad misli da će nadrapati. “Zar sam trebao?”

“Pa, *rekla* sam ti da ću kasniti jer imam termin kod doktora...”

“Točno, točno, oprosti. Ja sam samo, nisam... Hoćeš da naručim nešto ili...”

“Ne brini. Pokupit ću nešto usput.”

“Ali ću početi pakirati čim vijesti završe, časna riječ!”

Bilo je već gotovo osam i jedini otvoreni dućan u Bay Ridgeu bio je onaj korejski delikatesni na uglu Sedamdesete i Treće. Mora da sam bila priličan prizor, stojeći onako među voćem i povrćem u zgužvanom kostimu, lica prošaranog tragovima maskare, zureći kao u katatoniji. Nisam se mogla sjetiti ničega što bih rado jela. Zgrabila sam malo krumpira, snop poriluka i malo maslaca Hotel Bar.

Bila sam smućena i nekako bez volje, kao da slijedim nečiji tuđi popis za kupovinu. Platila sam, izašla iz dućana i krenula na autobusnu stanicu, ali sam upravo propustila B69. Drugi nije trebao doći još bar pol sata, u to doba, pa sam pješke krenula kući koja je deset ulica dalje, noseći plastičnu vrećicu narogušenu šiljatim tamnim stručcima poriluka.

Tek sam gotovo petnaest minuta kasnije, dok sam prolazila kraj muške katoličke škole na ulici Shore, ulicu dalje od naše zgrade, shvatila da sam uspjela, nesvjesno, kupiti točne sastojke za *potage parmentier* Julije Child.

Kad sam bila mala, tata je volio prepričavati priču o tome kako je petogodišnju Julie našao sklupčanu na stražnjem sjedalu svog

bakrenog Datsuna ZX, zadubljen u neki izgužvani stari broj *Atlantic Monthlyja*. Ispričao je to svim dečkima u uredu, i prijateljima s kojima su on i mama išli na večeru, i cijeloj rodbini koja nije spoznala Boga i bila sklona neodobravanju. (*Atlantica*, ne ZX-ova).

Mislim da je to bilo zato da me se istakne kao mladu pripadnicu redova intelektualnih nadmoćnika. A budući da sam, priznajmo, bila grozna u baletu i stepu, uvijek posljednja koja bi se na tjelesnom popela na uže, djevojčica koja nije bila ni sirota ni šarmantna s velikim naočalama crvenog okvira, prihvaćala sam maženje ega gdje sam mogla. No ona ne tako elitistička istina cijele stvari glasila je: čitanje je moj način da se otkačim.

Za volju svoje knjiške reputacije posegnula sam za Tolstojem i Steinbeckom prije nego što sam ih razumjela, ali moja mračna tajna bila je da sam zapravo radije čitala šund. *Zmajski jahači s Perna*, *Cvijeće u potkrovlju*, *Pleme spiljskog medvjeda*. To mi je bilo kao hrpa *Playboya* pod madracem. Čekala sam da savjetnica na kampiranju izađe iz brvnare da ukradem knjige V. C. Andrews koje je skrivala iza kutije Tampaxa. Maznula sam maminu Jean Auel i pročitala već polovicu prije nego što je otkrila, tako da je mogla još samo uzdahnuti i nadati se da ima neku poučnu vrijednost, ali bome, gospođice, *Dolina konja* ne dolazi u obzir.

Onda je nastupila adolescencija u svom punom zamahu i uzbuđenje čitanja gurnuto je na stražnje sjedalo zajedno sa starim brojevima *Atlantica*. Dugo je već otkad sam išta radila s tom slasnom, razuzdanom neupućenošću s kojom sam nekad čitala te knjige – vruga, ni seks sada nije tako uzbudljiv kao što je to bilo čitanje o seksu. Danas valjda prosječna teksaška četrnaestogodišnjakinja posjeduje sveobuhvatna znanja o seksualnim primjenama kuglica na jeziku, ali sumnjam da je te informacije uzbuđuju više od mojih otkrića o neandertalskom seksu.

A znate li o čemu teksaška četrnaestogodišnjakinja pojma nema? O francuskoj hrani.

Dva tjedna nakon mog dvadeset devetog rođendana, u proljeće 2002, otišla sam u Teksas u posjet roditeljima. Ustvari, Eric me donekle natjerao.

“Moraš otići odavde”, rekao je. Kuhinjska ladica, koja se potrgala dva tjedna nakon što smo se uselili i nikad se nije zadovoljavajuće povratila u život, upravo je opet ispala iz tračnica, šaljući srebrninu iz Pottery Barna u svim smjerovima. Ja sam jecala, a oko nogu su mi se svjetlucale vilice i noževi. Eric me držao u jednom od onih čvrstih zagrljaja nalik polunelsonu, koje uvijek izvodi kad me pokušava utješiti a zapravo bi me rado pljusnuo.

“Ideš sa mnom?” Nisam dignula pogled s mrlje od šmrklja koju sam ostavljala na njegovoj košulji.

“Trenutno imam previše posla u uredu. Osim toga, mislim da je bolje da ideš sama. Da se družiš s mamom. Kupiš nešto za obući. Dulje spavaš.”

“Ali, moram raditi.”

“Julie, ti si na zamjeni. Koje svrhe u tome ako ne možeš koji put otići i uzeti slobodno? Zato tako i radiš, zar ne?”

Nisam htjela razmišljati o tome zašto se ne zaposlim zastalno. Glas mi je postao visok i napuknut. “E pa, ne mogu si priuštiti.”

“Mi si možemo priuštiti. Ili možemo zamoliti tvoje roditelje da plate.” Primio me za bradu i podigao je da ga pogledam. “Julie. Ozbiljno? Idi. Jer ovako više ne mogu živjeti s tobom.”

I tako sam otišla – mama mi je kupila kartu kao zakašnjeli rođendanski dar. Tjedan dana kasnije odletjela sam u Austin, dovoljno rano da odemo na ručak u Poke-Jo.

A zatim, točno usred mog sendviča od telećih prsa i bamija, manje od mjesec dana nakon mog dvadeset devetog rođendana, mama je prvi put okinula onu paljbu o približavanju tridesetog.

“Isuse, mama!”

“Šta?” Moja mama ima taj jedan vedri, nasmijani, čvrsti ton uvijek kad želi da se suočim s činjenicama. Sad ga je upotrebljavala. “Samo kažem, evo tebe, jadne, kako bježiš iz New Yorka, u lošoj si fazi s Ericom, a zašto? Stariš, ne iskorištavaš prednosti grada, zašto si to radiš?”

To je bila upravo ona jedina stvar o kojoj *nisam* htjela razgovarati kad dođem u Austin. Trebala sam znati da će se moja mama na to baciti kao pitbul.

Bila sam otišla u New York kao što svi drugi idu u New York – baš kao što je krumpiru predodređenom za juhu nužan prvi korak da mu ogule koru, tako je nužan početak za nadobudnu glumicu preseljenje u New York. Više sam voljela poslove za koje nije bila potrebna audicija, što se, budući da nisam izgledala kao Renée Zellweger a niti bila naročito dobra glumica, pokazalo kao problem. Uglavnom sam radila na određeno vrijeme za (da nabrojim samo nekoliko): UN-ova dobavljača fotokopirki; Azijsko-američki odjel osiguranja u AIG-u; potpredsjednika neke tvrtke za *broadband* tehnologiju s fantastičnim uredom koji je gledao na Bruklinški most, koja je propala otprilike dva tjedna nakon što sam došla u nju; te investicijsku tvrtku koja se specijalizirala za novčane poslove ženskih samostana. Odnedavno sam radila u vladinoj agenciji u centru grada. Izgledalo je kao da će mi ponuditi stalni posao – na kraju svi poslodavci ponude stalni posao – i prvi put sam razmišljala, nekako očajnički, o tome da ga prihvatim. To je bilo dovoljno da postanem suicidalna i prije nego što je mama počela s time kako starim. Mama je to trebala znati, ali umjesto da se ispriča za okrutnost, ubacila je još jedan komad pržene bamije u usta i rekla: “Idemo u šoping – tvoja odjeća je upravo očajna!”

Sljedećeg jutra ostala sam sjediti za kuhinjskim stolom svojih roditelja još dugo nakon što su oboje otišli na posao, umotana u iznošen sivi flanelski ogrtač koji sam zaboravila da imam, i pijucala kavu. Riješila sam *Timesovu* križaljku i pročitala sve dijelove osim Gospodarstva i Tehnologije, ali još nisam imala dovoljno kofeina u sustavu da razmislim o oblačenju. (Malo sam pretjerala s margaritama večer prije, što uopće nije čudan događaj kad sam u posjetu rodbini u Austinu.) Vrata ostave bila su odškrinuta i moj besciljni pogled zaustavio se na polici s knjigama unutra, na kojoj su bili poredani poznati hrptovi. Kad sam ustala da si posljednji put natočim kavu, malo sam skrenula s puta i uzela jednu od

knjiga – *Svladavanje umijeća francuske kuhinje, 1. sv.*, mamin stari primjerak izdanja iz 1967, knjigu koja je kuhinju mojih roditelja poznavala dulje nego ja. Sjela sam za stol za kojim sam pojela tisuću popodnevnih užina u djetinjstvu i počela listati, tek tako.

Kad sam bila mala, često sam prelistavala *SUFK*. Dijelom je to bila samo moja opsesija svime što ima korice, ali bilo je tu još nešto. Zato što ta knjiga ima moć da vas šokira. *SUFK* još uvijek zna prodrijeti u duboke, premda nejasne zone nelagode. Nađite najbljeđu, najspirsaniju, ponosno perverznu kulericu s crno obrubljenim očima i zatražite od nje da pripremi *pâté de canard en croûte*, samo uz pomoć korisnih ilustracija na stranicama 571 do 575. Časna riječ, ta će pobjeći natrag u Williamsburg, gdje je nitko neće natjerati da otkošti cijelu patku, i to brže nego što možete reći: “bejzbol kape su *taaaaako* aut”.

Ali zašto? Što je to u toj knjizi? Pa to je samo stara kuharica, za ime Božje. A ipak vegetarijanci, atkinsovc i southbeachevci frnje nos od smrada apostaze među njezinim stranicama. Samozvanim sladokuscima na licu se zasiječe osmijeh blagonaklone milostivosti prije nego što se vrate svojim kuharicama Chez Panisse. Po svim pravilima, i ja bih se trebala tako odnositi prema njoj. Tà ipak sam ja ona vrhunska sinteza urbane šašavosti i suburbane samodopadnosti, njujorška glumica.

No, zapravo, mislim da to ne mogu reći, jer nikad nisam imala pravi glumački posao. I, da budem iskrena – vrijeme je da se suočim s činjenicama – nikad nisam zapravo ni pokušala. No ako nisam njujorška glumica, što sam? Ja sam osoba koja svako jutro u vanjskim okruzima hvata podzemnu za ured u centru Manhattana, koja provodi dane odgovarajući na telefon i fotokopirajući, koja je tako neutješna kad se vrati navečer u svoj stan da ne može ništa doli sjediti na kauču i prazno zuriti u *reality*-šouove na televiziji dok ne zaspi.

O, Bože. To je zbilja istina, zar ne? Ja sam uistinu tajnica.

Kad sam dignula pogled sa *SUFK*-a prvi put, pola sata nakon što sam knjigu otvorila, shvatila sam da sam se duboko u duši pomirila s tim da budem tajnica mjesecima – možda čak godinama.

To je bila loša vijest. Dobra vijest je bila da me ono zujanje u mojoj glavi i mučan a opet nekako uzbudljiv grč duboko u mom trbuhu podsjećaju kako sam možda ipak, kad se sve zbroidi i oduzme, nešto drugo.

Poznajete li *Svladavanje umijeća francuske kuhinje*? Morali biste bar znati za tu knjigu – pa jesemu, to je jedan od temeljaca kulture. Čak i ako o njoj razmišljate kao o knjizi koju je napisala ona gospođa koja izgleda kao Dan Aykroyd i često krvari, znate za nju. Ali poznajete li samu knjigu? Pokušajte se dokopati jednog od onih ranih tvrdo ukoričenih primjeraka – nije baš da su rijetki. Neko vrijeme je svaka američka kućanica koja zna skuhati vodu imala primjerak, ili sam tako bar čula.

Nije bogato ilustrirana; nema blještavih senzualnih slika autorice sjajne kose kako zariva zube u sočnu jagodu ili se nemilosrdno smiješi ispred savršene starinske pite s nožem u ruci, poput kakve ledene plavokose kuhinjske domine. Jela su beznadno zastarjela – vremena kuhanja bezobrazno duga, upotreba maslaca i vrhnja upravo nepristojna i nema ni jednog spomena pancete, morske soli ili wasabija. Ova knjiga već desetljećima nije na popisu obaveznog štiva za poduzetne gurmane. No dok sam je tog jutra držala u rukama, otvorila korice posute *fleurs-de-lys* boje rajčice, listala požutjele stranice, osjećala sam se kao da sam konačno našla nešto *važno*. Zašto? Ponovo sam se nadvila nad stranice knjige, tražeći uzrok tom čudnom osjećaju. Stvar nije bila baš u hrani. Ako gledate dovoljno pozorno, hrana gotovo da je nevažna. Ne, bilo je tu nešto dublje, neka šifra ugrađena u riječi, možda neka tajna uglavljena u samom papiru.

Nikad se za utjehu nisam okrenula religiji – vjera mi jednostavno nije u genima. Ali čitajući *Svladavanje umijeća francuske kuhinje* – djetinje jednostavno i izazovno složeno, magično i utješno – pomislila sam kako valjda molitva na to sliči. Hrana povezana s očekivanjem i željom. Čitanje *SUFK*-a bilo je nalik čitanju pornografskih stihova iz Biblije.

I tako sam, kad sam tog svibnja letjela natrag u New York, imala, naravno, mamin primjerak u torbi.

Ono što naučite uz *potage parmentier* jest da “jednostavno” ne znači baš isto što i “lako”. Nikad mi nije palo na pamet da postoji neka razlika, sve dok Eric i ja nismo sjeli na naš kauč one večeri kad sam imala termin kod ginekologa, tri mjeseca nakon što sam ukrala majčinu četrdesetogodišnju kuharicu, i kušali prvih nekoliko srkova krumpirove juhe Julije Child.

Dakako da sam pripremala *lakše* večere. Razmotati celofanom umotanu hrgu mariniranog bifteka i gurnuti je pod gril bila je jedna metoda koja mi je odmah pala na pamet. Naručiti pizzu i napiti se gimletima od Stolichnaye dok čekamo da stigne, to je još jedna od najdražih. *Potage parmentier* nije bio ni blizu, što se lakoće tiče.

Prvo ogulite nekoliko krumpira i narežete ih. Razrežete nešto poriluka, dva-tri puta ga isperete da se riješite prljavštine – poriluk je blatnjava mala beštija. Ubacite ta dva sastojka u lonac s malo vode i soli. Neka lagano kuha otprilike četrdeset pet minuta a zatim ili “zdrobite povrće u juhi vilicom” ili ga provučete kroz pasirku. Nemam pasirku, a nisam kanila drobiti povrće *vilicom*. Ono što imam jest drobilica za pire.

Pa, tehnički je to Ericova drobilica za pire. Prije nego što smo se vjenčali, davno, prije nego što se dogodio Atkins, pire od krumpira bila je Ericova specijalnost. Neko vrijeme, prije nego što smo naučili vrijednost bruklinškog skladišnog prostora, imali smo neku tradiciju gdje bih mu ja kupovala čudnovata kuhinjska pomagala, pri čemu je ne baš pretjerano smiješna šala bila u tome da on zapravo uopće ne kuha, osim pirea od krumpira. Drobilica je jedina preživjela iz tog razdoblja. Bila je njegov božićni dar one godine kad smo stanovali u stanu s prolaznim sobama u Jedanaestoj između Sedme i Osme – to je bilo prije nego što nam je cijeli Park Slope postao nedostižno skup. Sašila sam božićne čizmice za oboje od filca – njemu crvenu s bijelim rubom, sebi bijelu s crvenim – prema kroju u blagdanskom broju časopisa *Martha Stewart Living* od te godine. Još ih imamo, premda ne

znam šivati i premda su posve zbrčkane: bod je nejednak, ukrasni posuvratak je zgužvan i ukoso. Osim toga su daleko premale za stvari kao što su drobilice. Svejedno sam je ugurala unutra. Dok je tako visjela na polici nad neispravnim kaminom u spavaćoj sobi, čizmica je izgledala kao da je Djedica Ericu kupio Luger. Nikad mi to punjenje čizmica nije dobro išlo.

Pošto poriluk i krumpir krčkaju nekih sat vremena, zdrobite ih vilicom, pasirkom ili drobilicom za pire. Sve te tri opcije daleko su veći davež od Cuisinartova multipraktika – jedan takav behemot što proždire prostor uboli smo kad smo se vjenčali – ali Julia Child tvrdi kako će multipraktik juhu pretvoriti u “nešto nefrancusko i monotono”. Svaka napomena koja se koristi izrazom “nefrancuski” diskutabilna je, ali ako pravite *potage parmentier*, shvatit ćete što želi kazati. Ako upotrijebite drobilicu, juha će imati *komadiće* – zelene komadiće, bijele komadiće i žute komadiće – umjesto da bude posve glatka. Nakon što ste je spasirali, umiješajte nekoliko poštenih komada maslaca i gotovi ste. J.C. kaže posipajte je peršinom, ali ne morate. Izgleda dovoljno lijepo tako kako jest, a miriše bajno, što je zapravo čudno kad razmislite. U njoj nema ničega osim poriluka, krumpira, maslaca, vode, papra i soli.

Jedna od zanimljivih stvari o kojima možete razmišljati dok pravite tu juhu jesu krumpiri. Ima nečega u guljenju krumpira. Ne bih rekla da je baš *zabavno*, ne. Ali ima nečega u skidanju kore, ispiranju zemlje i sjeckanju na kockice prije nego što kockice uronite u hladnu vodu, jer će inače porumenjeti ako ih ostavite na zraku. Nečega u tome da točno znate što radite i zašto. Krumpiri su krumpiri već dugo dugo i ljudi su ih tretirali točno ovako, s ciljem da naprave upravo ovakvu juhu. Ima neke jasnoće u činu guljenja krumpira, nekog razlučivanja sigurnog, pravog puta. Pa čak i ako ga poslije protiskujete kroz neki pribor koji ste nabavili u trgovini Crate and Barrel, guljenje je i dalje dio onoga što činite, prva stvar.

Ja sam trebala svoje dvadesete provesti (a) šljakajući devedeset sati tjedno na nekom vrlo isplativom, etički sumnjivom

poslu, pretjerano pijući i eksplozivno se seksajući sa širokom paletom dvadesetinaštogodišnjaka; (b) budeći se svaki dan u podne u svom potkrovlju u Williamsburgu da bih radila na svojim slikama/pjesmama/pletivu/performansima, s lakoćom uklanjajući tragove mondenih droga, tragično *in* klubova i eksplozivnog seksa sa širokom paletom dvadesetinaštogodišnjaka (i žena ako bih to mogla); ili (c) dalje se akademski obrazujući, znojeći se ko mazga nad nekom opskurnom disertacijom i svoje intelektualne muke prekidajući travom i eksplozivnim seksom sa širokom paletom profesora i studenata dodiplomskog. To su bili modeli, za nekoga poput mene.

Ali nisam učinila ništa od toga. Umjesto toga, ja sam se udala. Nisam baš to kanila. Jednostavno se nekako dogodilo.

Eric i ja smo hodali već u srednjoj. Čekajte, ima i gore. Bili smo u školskoj *predstavi* zajedno. Naše udvaranje bilo je točno prepisano iz jednog od onih bljakastijih filmova iz opusa Johna Hughesa, možda *Some Kind of Wonderful* – sve vrste nespornizuma, ljubomornih dečki i tjeskobnih poljubaca na pozornici. Drugim riječima, ona vrsta pretipične srednjoškolske romanse za koju se od ljudi naše generacije očekuje da je prevladaju i zataškaju kasnije. No mi nismo. Nekako nikada nismo došli do onog dijela s prekidanjem. U dobi od dvadeset četiri godine, kad smo još spavali jedno s drugim i u razumnim granicama bili zadovoljni cijelom situacijom oko zahodske daske i zatvaranja paste za zube, mi smo se lijepo vjenčali.

Molim vas, shvatite – ja volim svoga muža kao što prase voli drek. Možda i više. No u krugovima u kojima se krećem, brak dulji od pet godina prije tridesete kotira vrlo visoko na popisu društveno najštetnijih značajki, odmah ispod gledanja NASCAR-a i slušanja Shanie Twain. Naviknuta sam na to da me pitaju stvari poput: “Je li on jedina osoba s kojom si se ikad poseksala?” ili, što je još uvredljivije: “Jesi li *ti* jedina osoba s kojom se *on* ikad poseksao?”

Sve to znači da sam katkad malo defenzivna. Čak i pred Isabel, koju znam od vrtića, i Sally, mojom cimericom s prve

godine, i Gwen, koja dolazi k nama jesti svaki vikend i *obožava* Erica. Ni jednoj od njih ne bih priznala ono što kojiput pomislim, a to je: “Eric je malo navalentan.” Ne bih mogla izdurati one hitro prigušene izraze užasa i samozadovoljne obrve u stilu “lijepo sam ti rekla”; znam da bi moje prijateljice zamislile nešto između *Stepfordskih supruga* i izjave za javnost o obiteljskom nasilju koju čita J-Lo. No ja ne mislim ni na naguravanja ni na dominiranje razgovorom s prijateljima za večerom. Jednostavno mislim da on *navaljuje*. Ne može se zadovoljiti time da mi veli kako sam najkrasnija i najtalentiranija žena na planetu i da bi umro bez mene, dok mi priprema suhi gimlet od Stolnichaye. Ne, on mora *ohrabrivati*. On mora *davati prijedloge*. To zna biti užasno dosadno.

I tako sam napravila tu juhu, taj *potage parmentier*, prema receptu u četrdesetogodišnjoj kuharici koju sam ukrala majci prethodnog proljeća. I bila je dobra – neobjašnjivo dobra. Jeli smo je sjedeći na kauču, zdjelica oslonjenih na koljena, u tišini prekidanoj samo povremenim roktajem smijeha dok smo gledali smionu plavokosu srednjoškolku kako kosi vampire na televiziji. Za tili čas srkali smo ostatke treće porcije. (Izgleda da je jedan od razloga našeg uspješnog zajedništva taj što oboje jedemo više i brže od ikoga koga smo ikada upoznali; osim toga, oboje prepoznajemo genij iza *Buffy*, *ubojice vampira*.) Ranije te večeri, nakon termina kod ginekologa, kad sam stajala u korejskoj trgovini i zurila u voće i povrće, razmišljala sam: “Imam dvadeset devet godina, nikad neću imati ni djecu ni poštenu posao, muž će me ostaviti i ja ću umrijeti sama u nekoj stračari u predgrađu s dvadeset mačaka i trebat će dva tjedna da smrad prodre u hodnik.” Ali sada, tri zdjele krumpirove juhe kasnije, nisam, na svoje olakšanje, razmišljala više-manje ni o čemu. Ležala sam nauznak na kauču, tiho preživavajući. Juha Julije Child učinila me ranjivom.

Eric je vidio priliku i zgrabio je.

“Ovo je bilo fino, zlato.”

Uzdahnula sam u znak slaganja.

“Zbilja fino. A čak nema ni mesa unutra.”

(Eric je osjećajni, dvadesetprvostoljetni tip frajera, ali ipak Teksašanin, i pomisao na večeru bez životinjskog mesa u njemu budi laganu paniku.)

“Ti tako dobro kuhaš, Julie. Možda bi trebala ići u školu kuhanja.”

Počela sam kuhati na faksu, zapravo zato da bi Eric i dalje bio opčinjen mnome. No, u godinama koje su uslijedile, čitava je stvar postala pomalo pretjerana. Ne znam je li se Eric ponosio time da me upoznao s mojom neutaživom strasti, ili ga je grizla savjest što je moja želja da zadovoljim njegovu nevinu sklonost puževima i rabarbari metastazirala u nezdravu opsesiju. Što god bio razlog, ta priča s kuharskom školom razvila se u jednu od naših uobičajenih slijepih uličica u razgovoru. Bila sam divno prelijena nakon juhe da me to razdraži i samo sam tiho zaroktala. No, čak i taj pokazatelj da ga slušam bio je taktička pogreška. Znala sam to čim sam isпустиła zvuk. Stisnula sam kapke, hineći nagli san ili gluhoću.

“Ozbiljno. Trebala bi ići u Kulinarski institut! Mogli bismo se preseliti u dolinu Hudsona i ti bi fino mogla provesti sve vrijeme učeći za kuhara.”

I tada, kako sam samu sebe upozorila da to ne činim, učinila sam taktičku pogrešku br. 2: “Neće me upisati bez profesionalnog iskustva. Morala bih šest mjeseci ići guliti krumpir za dva dolara pedeset na sat. Hoćeš li me za to vrijeme ti uzdržavati sa svojom hrpom love?”

Popustiti pred primamljivim izgledom da uškopim muža. Greška, uvijek, uvijek.

“Možda onda neka druga škola za početak – negdje ovdje u gradu?”

“Ne možemo si to priuštiti.”

Eric nije odgovorio. Sjedio je tiho na rubu kauča s rukom na mojoj potkoljenici. Razmišljala sam o tome da je zbacim, ali potkoljenica se činila dovoljno neutralnim mjestom. Jedna od mačaka skočila mi je na prsa, onjušila mi dah i onda se ukočeno povukla, usta otvorenih u blagom gnušanju.

“Kad bih htjela naučiti kuhati, jednostavno bih se prokuhala kroz *Svladavanje umijeća francuske kuhinje*.”

Čudna je to rečenica da bude natopljena sarkazmom, ali svejedno mi je uspjelo. Eric je samo sjedio.

“Nije da bih od toga imala neke koristi, naravno. To ne mogu pretvoriti u posao.”

“Bar bismo dobro jeli neko vrijeme.”

Sad je na mene bio red da ništa ne kažem, jer je, naravno, u tome imao pravo.

“Bila bih iscrpljena cijelo vrijeme, udebljala bih se. Morali bismo jesti mozak. I jaja. Ja ne jedem jaja, Eric. Ti znaš da ja ne jedem jaja.”

“Ne, ne jedeš.”

“To je glupa ideja.”

Eric neko vrijeme ništa nije rekao. *Buffy* je završila i počele su vijesti – reporter je stajao u poplavljenoj ulici u zaljevu Sheephead, govoreći nešto o puknutom glavnom vodu. Mi smo sjedili na kauču u zagušljivoj dnevnoj sobi u Bay Ridgeu, zureći u ekran kao da nas ne boli briga. Svagdje oko nas zibali su se tornjevi kutija, nadvijajući se nad nama da nas podsjetu na predstojeću selidbu.

Kad sad gledam unatrag na to, čini mi se kao da doista čujem napeto škripanje ribiča kako otpušta flaks kad je Eric rekao: “Mogla bi započeti blog.”

Prebacila sam pogled na njega, razdraženo, kao golemi morski pas bijele kože koji bijesno udara repom.

“Julie. Ti znaš što je *blog*, zar ne?”

Naravno da nisam znala što je blog. Bio je kolovoz 2002. Nitko nije čuo za blogove, osim nekoliko tipova poput Erica koji

provode dane koristeći se firminim kompjutorima da bi ganjali *zeitgeist*. Ni jedna tema domaće ili međunarodne politike nije bila prevelika, ni jedan rukavac pop-kulture premutan; od Rata protiv terorizma do *Fear Factor*a, sve je to za Erica jedna velika, krasna klizna skala.

“Znaš, to ti je nešto kao vebsajt. Samo je lako. Ne moraš znati ništa ni o čemu.”

“Zvuči savršeno za mene.”

“Mislim, o kompjutorima.”

“Hoćeš ti meni napraviti to piće ili nećeš?”

“Naravno.”

I je. Ostavio me samu. Sad si je to mogao priuštiti, kad je znao da je udica progutana.

Uljuljkana smirujućom glazbom leda što zvecku u šejkeru, počela sam razmišljati; taj život što ga mi vodimo, Eric i ja, činio se suprotnim od *potage parmentier*. Bilo je prilično lako nastaviti s poslovima koji ti isisavaju dušu; bar ti prištedi odlučivanje. Ali koliko dugo još mogu podnijeti tako lak život? Živi pijesak je lak. Kvragu, smrt je laka. Možda su zato moje sinapse počele pucati na prizor krumpira i poriluka u korejskom dućanu. Možda me to trza duboko u trbuhu kad god pomislim na knjigu Julije Child. Možda trebam činiti što i krumpir, razlučiti, postati dijelom nečega što nije lako, samo jednostavno.

Upravo se tad Eric pojavio iz kuhinje noseći dva gimleta sa Stolnichayom. Pružio mi je jednu od čaša, oprezno, tako da ništa ne prolije preko onih varljivih rubova čaše za martini i ja otpijem. Eric uvijek pravi najbolje gimlete – ledene, vrlo suhe, s gotovo nepostojećom nijansom žućkastozelene što se provlači pomalo uljastim dubinama.

“U redu”, rekoh, gucnuvši još jednom kad je Eric sjeo do mene. “Sad mi opet reci za taj blog.”

I tako je, kasno te večeri, kapnuo jedan sićušni redak u beskrajno more sajberspejsa, najtanji mamac u najrnijim vodama.

Knjiga

Svladavanje umijeća francuske kuhinje. Prvo izdanje, 1961. Louise Berholle, Simone Beck. I, naravno, Julia Child, žena koja je Ameriku naučila kuhati, i jesti. Danas mislimo da živimo u svijetu koji je sazdala Alice Waters, ali ispod svega toga leži Julia i nitko joj nije ravan.

Natjecateljica

Danju vladin parazit, noću odmetnički sladokusac. Prestara za kazalište, premlada za djecu i pregorčena za bilo što drugo, Julie Powell je tražila izazov. U Projektu Julie/Julia ga je i našla. Riskirajući svoj brak, svoj posao i dobrobit svojih mačaka, prihvatila se sumanutog zadatka. 365 dana, 524 recepta. Jedna cura i šugava kuhinja u predgrađu. Dokle će to ići, nitko ne zna...

Nije to bilo baš nešto – zapravo, gotovo ništa. Čak ni recept za krumpirovu juhu. Nekoliko nanizanih riječi, ništa više. Ali zajedno, tamo vani, izgledalo je kao da možda svijetle, bljedunjavo. Taman dovoljno.

Majoneza, kao i holandez umak, proces je tjeranja žumanjaka da apsorbiraju masnu tvar, u ovom slučaju ulje, i da je zadrže u gustoj i glatkoj suspenziji.

SVLADAVANJE UMIJEĆA FRANCUSKE KUHINJE, 1. SV.

Teško je napraviti majonezu metodom pokušaja i pogrešaka.

RADOSTI SEKSA