

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



*Skiriu Susanai ir Katy*



mumbajus





## 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 – triukšmingąją 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*<sup>1</sup>, 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*<sup>2</sup>. 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*<sup>3</sup>. Ir dabar dar regiu jo siaurą nosį, styrančius it viela antakius, nešvarią kepuraitę ant pakaušio, *kurtq*<sup>4</sup> 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 perpildytais 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 – trečiąja klase atvykusi mano Amė su ryšuliais.

2. Priešpiečių 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 Čaupačio 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 čatniu<sup>1</sup>, 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.

Valstijų kariuomenės palapinė, joje pastatė tris *tandurus*<sup>2</sup> ir kelias anglimi kūrenamas ugniavietes, ant kurių kaito geležinės keptuvės *kadaī*<sup>3</sup> su avienos troškiniu *masala*<sup>4</sup>. Dar bengalinio fikuso paunksnėje pastatė grubaus darbo stalus ir pakabino hamakus. Senelė priėmė į darbą Bapu, virėją iš Keraloje esančio kaimo, dabar ji papildė savo šiaurietiską repertuarą svogūnų *tijalu*<sup>5</sup> ir ant grotelių keptomis krevetėmis su prieskoniais.

Kareiviai, jūrininkai ir lakūnai nusimazgodavo rankas anglišku muilu statinėje nuo alyvos, nusišluostydavo paduotu rankšluosčiu ir iširopšdavo į hamakus, pakabintus po pavėsingu medžiu. Tuo metu pas mano senelius atvyko keli giminaičiai iš Gudžarato, tie jaunuoliai tapo mūsų padavėjais. Jie užmesdavo skersai hamakų lentas, atstojančias stalus, ir mitriai apstatydavo jas dubenėliais su ant iešmo kepta vištiena, *basmati* ryžiais ir saldumynais, pagamintais iš sviesto ir medaus.

Neskubriomis akimirkomis senelė, apsitaisiusi ilgais marškiniais ir kelnėmis, kuriuos vadiname *salvar kamizu*, vaikštinėdavo tarp įdubusių hamakų kalbindama namų ir savo šalies valgių išsiilgusius kareivius. „Kokius valgius mėgstate? – klausinėdavo ji. – Ką valgot namuose?“

Ir britų kareiviai jai pasakodavo apie pyragus su jautiena ir kepenėlėmis, apie garus, kurie išsiverždavo pirmą kartą įbedus peilį į pyrago plutą ir atvėrus vidurių gurvolius. Kareiviai

2. Cilindro formos molinės puodynės – krosnys.
3. Gilios keptuvės išgaubtu dugnu, dar vadinamos *karahi*.
4. Indijos virtuvėje naudojamas prieskonių mišinys, troškiny su šiais prieskoniais.
5. Keralos valstijoje gaminamas daržovių troškiny su tamarindų sultimis, kepintais kokosų riešutais, kalendrų sėklomis, aitriosiomis paprikomis ir kitais prieskoniais.

stengėsi nurungti vienas kitą, ir netrukus palapinėje pasklisdavo triukšmingi susijaudinusių balsų šūkčiojimai. Amerikiečiai, nenorėdami atsilikti nuo britų, įsitraukdavo į pokalbį uoliai rinkdami žodžius, kad kuo vaizdingiau nupasakotų ant grotelių iškeptą didkepsnį iš pelkėtose Floridos ganyklose užaugusių galvijų mėsos.

Apsiginklavusi šiomis vaikštinėjant ir šnekučiuojantis su svečiais sukaupptomis žiniomis, Amė užsidarė virtuvėje ir pamėgino *tandure* savaip atkurti tai, ką išgirdo. Šitaip atsirado šviežiais muskatų riešutais apibarstytas indišką duonos ir sviesto pudingas, turėjęs didžiulį pasisekimą tarp britų kareivių; amerikiečiai, pastebėję senelę, itin mėgo žemės riešutų padažą ir į *naną*<sup>1</sup> įvyniotą mangų čatnį. Žinia apie mūsų virtuvę pasklido nuo Nepalo karių *gurkų* iki britų kareivių, nuo barakų iki karo laivų, ir netrukus prie mūsų palapinės šalia Napijeno Jūros kelio jau ištisą dieną stodavo džipai.

Amė ištis buvo ypatinga, ir, manau, kaip tik jai tenka nemenkas nuopelnas, kad tapau tuo, kas esu. Nėra gardesnio patiekalo už jos paruoštą indinę ciklą – žuvį, apibarstytą saldžiais aitriųjų paprikų prieskoniais *masala*, įvyniotą į bananų lapą ir, įpylus šlakelį kokosų aliejaus, iškeptą plokščioje keptuvėje – *tavoje*. Man tai bene indų kultūros ir civilizacijos viršūnė – sodru ir rafinuota, nuo tada, kokius valgius begaminčiau, lyginu juos su šiuo pavyzdžiu – mėgstamiausiu senelės patiekalu. Be to, ji turėjo nepaprastą, profesionaliam šefui būdingą gebėjimą vienu metu atlikti kelis darbus. Užaugau stebėdamas, kaip jos smulkutė figūrėlė laksto basomis po virtuvę mikliai

1. Indišką raugintos tešlos duonos paplotėlis.

pavoliudama baklažanų griežinėlius avinžirnių miltuose ir kepindama juos *kadai*, pliaukštelėdama virėjui, paduodama man migdolų vaflių, subardama tetą.

Tačiau svarbiausia, kad Amės pakelės palapinė greitai tapo melžiamąja karve, ir mano seneliai staiga suklestėjo: iš tvirtos valiutos, paliekamos milijono į Bombėjų atvykstančių ir iš jo išvykstančių kareivių, jūrininkų ir lakūnų, jie netrukus susikrovė nedidelį turtą.

O drauge su sėkme atsirado ir rūpesčių. Bapadžis buvo tikras šykštuolis. Nuolat rėkaudavo ant mūsų dėl visokių menkniekių, pavyzdžiui, kad į *tavą* lašiname per daug aliejaus. Jis išties buvo mažumėlė kuoktelėjęs dėl pinigų. Nepasitikėdamas kaimynais ir giminaičiais iš Gudžarato, Bapadžis ėmė slėpti savo santaupas skardinėse nuo kavos ir kiekvieną sekmadienį traukdavo į kažkokią slaptą vietelę užmiestyje, kur užkasdavo savo lobį.

Vis dėlto tikrosios sėkmės mano seneliai sulaukė 1942 metų rudenį, kai britų valdžia, kuriai karo veiksams reikėjo grynųjų, ėmė pardavinėti aukcione žemės sklypus Bombėjuje. Dauguma jų buvo Salsetėje, didesniojoje iš salų, ant kurių pastatytas Bombėjus, bet pardavinėjo ir prastesnius rėžius bei tuščius plotus Kolaboje. Tarp siūlomų pirkti žemių buvo ir apleistas sklypas Napijeno Jūros kelyje, kur glaudėsi mano šeima.

Bapadžis iš prigimties buvo valstietis ir, kaip visi valstiečiai, žemę vertino labiau nei popierinius pinigus. Tad vieną dieną jis išsikasė visas paslėptas skardines ir drauge su raštingu kaimynu nuėjo į „Standard Chartered“ banką. Padedamas banko, Bapadžis nusipirko keturių akrų sklypą prie Napijeno Jūros kelio sumokėjęs 1,016 Anglijos svarų, 10 šilingų ir 8 pensus už Malabaro kalvos papėdėje esančią žemę.

Ir tik tada mano seneliams nusišypsojo laimė susilaukti vaikų. Pribuvėjos priėmė mano tėvą, Abasą Hadžį, tą vakarą, kai Bombėjaus dokuose nugriaudėjo garsusis karo amunicijos sprogimas. Į vakaro dangų išsiveržė ugnies kamuoliai, miesto langus sudrebino galingas smūgis – kaip tik tą akimirką senelė suklykė kraują stingdančiu balsu, ir, perrėkdamas net sprogičius ir savo motiną, pasirodė mano tėtis. Mes juokdavomės iš šio senelės pasakojimo, nes visi, kas pažinojo mano tėvą, sutiktų, kad toks fonas buvo pats tinkamiausias jam atsirasti. Po dvejų metų gimusi tetulė atėjo į šį pasaulį kur kas ramesnėmis aplinkybėmis.

Tuomet Indija tapo nepriklausoma ir atsiskyrė. Kas būtent ištiko šeimą tuo liūdnai pagarsėjusiu laikotarpiu, lieka paslaptis; ko bepaklaustume tėčio, jis niekuomet nedavė tiesaus atsakymo. Kai primygtinai kamantinėdavom, sakydavo: „Na, buvo sunku. Bet mes ištvėrėm. O dabar liaukitės tardę. Verčiau atneškite man laikraštį.“

Žinom, kad mano tėvo giminė, kaip ir daugelis kitų, skilo į dvi dalis. Dauguma mūsų giminių pabėgo į Pakistaną, bet Bapadžis pasiliko Bombėje ir paslėpė savo šeimą prekių sandėlio, priklausiusio vienam verslo partneriui hinduistui, rūsyje. Kartą Amė pasakojo, kad jie miegodavo dienomis, nes naktimis neleisdavo užmigti prie rūsio durų aidėję riksmas ir perrėžiamų gerklių gargaliavimas.

Vis dėlto tėtis užaugo visai kitokioje Indijoje nei ta, kurią pažino jo tėvas. Senelis buvo beraštis; tėtis lankė vietinę mokyklą, tiesa, nelabai gerą, bet jis vis tiek sugebėjo įstoti į Viešojo maitinimo technologijų institutą – aukštąją politechnikos mokyklą Ahmedabade.



Išsilavinusiam žmogui, suprantama, tampa itin sunku laikytis senųjų gentinių papročių, tad Ahmedabade tėtis susipažino su Tahira, šviesiaode buhalteriją studijavusia mergina, vėliau tapusia mano mama. Tėtis pasakojo, kad pirmiausia jis įsimylėjęs jos kvapą. Palinkęs virš bibliotekos knygos jis užuodė neapsakomai svaigų *čapačio*<sup>1</sup> ir rožių vandens aromatą.

Ir ten buvo tavo mama, pasakė jis.

Vienas ankstyviausių mano prisiminimų – apie tai, kaip stovėjome su tėčiu, stipriai spaudžiančiu man ranką, prie Mahatmos Gandžio kelio spoksodami į prašmatnų „Haidarabado“ restoraną. Vairuotojui privažiavus prie šaligatvio, iš mersedeso išlipo Banadžiai, nepaprastai turtinga Bombėjaus šeima, ir jų draugai. Moterys šūkčiojo, bučiavosi ir keitėsi pastabomis apie viena kitos svorį; už jų stovintis durininkas sikhas atvėrė stiklines restorano duris.

Ir „Haidarabadas“, ir jo savininkas vardu Udajus Džošis, tarytum koks indų Daglas Ferbenksas jaunesnysis, dažnai mirgėjo „The Times of India“ aukštuomenės gyvenimui skirtuose puslapiuose, ir kaskart, kai būdavo paminėtas Džošis, mano tėvas imdavo keiktis ir čežinti laikraštį. Nors mūsų užėiga nė iš tolo neprilygo „Haidarabadiui“ – mes tiekėme gerą maistą prieinamomis kainomis, – tėtis laikė Udajų savo rimtu varžovu. Ir štai dabar ši aukštuomenės draugija užgriuvo garsųjį restoraną pagal seną paprotį švęsti vestuvių išvakarių: nuotaka su draugėmis patogiai įsitaiso ant pagalvėlių, o jų rankos, delnai ir pėdos puošiamos *mehndžiu* – chna dažais išpieštais

1. Neraugintos tešlos duonos paplotėlis.

sudėtingais ornamentais. O kartu patiekiamas puikus maistas, groja smagi muzika, dalijamasi pikantiškomis paskalomis. Ir, žinoma, Džošis sulauks dar daugiau spaudos dėmesio.

– Žiūrėk, – ūmai pasakė tėtis. – Gopanas Kalamas.

Tėtis prikando ūso kraštą ir papurtė drėgnoje letenoje sugniaužtą mano ranką. Niekuomet nepamiršiu jo veido. Atrodė, tarytum staiga prasiskyrė debesys ir priešais mus atsirado pats Alachas.

– Jis milijardierius, – sušnabždėjo tėtis. – Pelnosi iš naftos produktų ir telekomunikacijų. Tik pažiūrėk į tos moters smaragdus. Oho. Dydžio sulig slyva.

Kaip tik tą akimirką pro stiklines duris išniro Udajus Džošis ir stovėjo apsuptas elegantiškų persiko spalvos sarių ir šilkinų Neru<sup>1</sup> stiliaus kostiumų kaip lygus tarp lygių. Keturi ar penki laikraščių fotografai nuolat ragino jį pasigrežti tai į vieną, tai į kitą pusę. Džošis garsėjo savo pomėgiu viskam, kas europietiška, ir dabar pasidabinęs tviskančiu juodu *Pierre Cardin* kostiumu stovėjo žvitrus prieš spragsinčias kameras blykčiodamas dantų karūnėlėmis.

Nors buvau dar mažas, garsusis restorano savininkas prikaustė mano dėmesį lyg kokia Bolivudo kino legenda. Pamenu, Džošio kaklas buvo įmantriai aprištas geltona šilkinė kaklaskare, sidabriniai plaukai sušukuoti aukštyn ir papūsti „Pompadur“ stiliumi, jiems sutvirtinti buvo išpurkštas ne vienas lako flakonėlis. Man regis, nebuvau matęs kito tokio elegantiško žmogaus.

– Tik pažvelk į jį, – sušnypštė tėtis. – Pasipūtęs kaip kalakutas.

1. Džavaharlalas Neru buvo pirmasis nepriklausomos Indijos ministras pirmininkas.

Tėtis daugiau nė akimirkos nebeįstengė žiūrėti į Džoši, tad staigiai apsisuko ir nusitempė mane į prekybos centrą „Surjodhaja“, prie dešimties galonų statinės augalinio aliejaus, parduodamo su nuolaida. Man buvo tik aštuoneri, todėl turėjau bėgti, kad suspėčiau su jo plačiais žingsniais ir besiplaikstančia *kurta*.

– Hasanai, paklausk, – užriaumojo jis perrėkdamas gatvės triukšmą. – Vieną dieną Hadžių vardas taps plačiai žinomas, o to kalakuto niekas nė neprisimins. Tu tik palauk ir pamatysi. O tada paklausk jų, paklausk žmonių, kas tas Udajus Džošis. *Kas jis toks? Jie nežinos. O Hadžiai? Hadžiai, sakys jie, yra labai garbinga, labai įžymi šeima.*

Trumpai tariant, tėtis buvo žmogus, turintis didelį apetitą. Nors buvo storas, bet kaip indas išties aukštas – ūgis siekė šešias pėdas. Apskritaveidis, šiurkščiais, susiraičiusiais plaukais ir tankiais, vaškuotais ūsais. Vilkėjo visuomet pagal seną protį: kelnes ir *kurta*.

Tačiau rafinuotu jo nepavadintum. Kaip ir visi musulmonų vyrai, tėtis valgydavo rankomis, tiksliau, dešine ranka, o kairiąją laikydavo pasidėjęs ant kelių. Bet užuot, kaip pridera, kėlęs maistą prie burnos, jis įkniaubdavo galvą į lėkštę ir šluodavo į burną riebią avieną su ryžiais taip, tarsi daugiau niekada nebesitikėtų gauti nė kruopelytės. Šitaip jam bevalgant, prakaitas žliaugte žliaugdavo, ir pažastyse atsirasdavo šlapios dėmės didumo sulig lėkštėm. O kai pagaliau pakeldavo galvą nuo maisto, žvelgdavo stiklinėmis akimis lyg girtas, smakras ir skruostai blizgėjo nuo oranžinių taukų.

Mylėjau jį, bet vis tiek turiu pripažinti, kad vaizdas buvo atgrasus. Papietavęs tėtis nuklibikščiudavo iki sofos, išsidrėbdavo

ant jos ir po to pusvalandį vėdindavosi vėduokle visiems stebint, kaip jis su pasitenkinimu garsiai raugėja ir griausmingai pirsčioja. Mano motina, kilusi iš Delio, padorios valstybės tarnautojo šeimos, užsimerkdavo bjaurėdamasi šiuo popietiniu ritualu. O jam valgant, ji vis kartodavo: „Abasai, neskubėk taip. Dar paspringsi. Dievaži. Lyg su kiaulėm valgytum.“

Vis dėlto negalėjai nesižavėti tėčiu, jo begaliniu veržlumu, charizmatiška ir ryžtinga asmenybe. Kai 1975 metais atėjau į šį pasaulį, tėtis jau tvirtai valdė šeimos restoraną, o senelis, kuris sirgo plaučių emfizema, sėdėdamas kieme ant kėdės stačia atkalte, kai leisdavo sveikata, daugiausia prižiūrėjo priešpiečių dėžučių išvežiojimo verslą.

Amės palapinė užleido vietą sklypą juosiančiam statinių kompleksui iš betono ir plytų. Mano šeima gyveno pagrindinio pastato antrame aukšte, virš restorano. Seneliai ir bevaikė tetulė su dėde buvo įsikūrę toliau esančiame name, o už jų mūsų šeimos anklavą uždarė kubas iš medinių dviaukščių būdelių, kuriose ant grindų miegodavo virėjas Bapu iš Keralos ir kiti patarnautojai.

Seno šeimos verslo širdis buvo mūsų kiemas. Palei tolimąją sieną stovėjo vežimėliai su priešpiečių dėžutėmis ir dviračiai su užkandžių prekystaliais, o pavėsyje po nukarusiu brezentu riogsojo katilai su žuviene iš karpinių galvų, bananų lapų šūsnyš, ant vaškinio popieriaus išdėliotos ką tik iškeptos *samosos*<sup>1</sup>. Priešais, prie kitos sienos, stovėjo didžiulės metalinės statinės su ryžiais, pagardintais laurų lapais ir kardamonais, o apie šiuos skanėtus nuolat zvimbavo musės. Paprastai prie užpakalinių virtuvės

1. Trikampiai plonos tešlos pyragėliai su įdaru.

durų ant drobinio maišo sėdėdavo tarnas ir rūpestingai rankiodavo iš *basmati* ryžių juodus šapelius, o tarnaitė riebaluotais plaukais žemai pasilenkusi, prilaikydama tarp kojų susimetusį sariį, be paliovos brūžuodavo kiemą švysčiodama trumpakote šluota. Pamenu, kad gyvenimas mūsų kieme virte virė, nuolat kas nors vis atvykdavo ir išvykdavo, pabaidydamas būrį gaidžių ir vištų, nervingai kudakuojančių mano vaikystės glūdumose.

Kaip tik čia kaitrią popietę grįžęs iš mokyklos radau senelę, dirbančią po verandos stogu, kuris dengė dalį vidinio kiemo. Aš užsiropščiau ant dėžės pauostyti veidą garais nutvilkančios kvapnios žuvienės, mes šnektelėjom apie tai, kaip sekėsi mokykloje, tada senelė paliko mane vietoj savęs maišyti katilą. Pamenu, kaip ji, grakščiai pakėlusį sario kraštą, nuėjo tolėliau, prie sienos, ir ten, neišleisdama manęs iš akių, rūkė geležinę pypkę – įprotis, užsilikęs nuo tų laikų, kai dar gyveno kaime, Gudžarate.

Prisimenu, tarsi viskas būtų buvę tik vakar: vis maišiau ir maišiau miesto garsų ritmu, iš pat pirmo karto įeidamas į magišką transą, kuris nuo tada mane apima kaskart, kai gaminu maistą. Švelnus vėjelis šiureno po kiemą atnešdamas iki mūsų namų tolimą Bombėjaus šunų amsėjimą, gatvių triukšmą ir aitrią miesto nuotekų smarvę. Senelė tupėjo kampe pavėsyje su pasitenkinimu papsėdama, ir jos smulkutis, susiraukšlėjęs veidelis pranykdavo dūmų debesyje; o iš viršaus sklido mergaitiški motinos ir tetulės balsai, kai jos sėdėdamos antrame aukšte virš verandos vyniojo į tešlą avinžirnių ir aitriųjų paprikų įdarą. Bet labiausiai atminty įstrigo garsas, kurį kėlė mano metalinis šaukštas ritmiškai krebždėdamas į katilo dugną ir išskeldamas į sukuriuojantį rubino raudonumo paviršių sriuboje nugrimzdusius lobius: kaulėtas žuvų galvas ir baltas akis.

Vis dar sapnuoju tą vietą. Vos iškėlęs koją iš saugios šeimos teritorijos atsidurdavai prie pat plačiai žinomo Napijeno Jūros kelio lūšnyno. Prieš akis plytėjo marios iš atliekų sukurptų stogų, dengiančių sukrypusias lentų būdeles, tarp jų sroveno dvokiantys upeliai. Nuo lūšnų sklido aštri deginamos anglies ir pūvančių atliekų smarvė, rūke be perstojo aidėjo gaidžių kakariekavimas, ožkų bliovimas, ant cemento velėjamų skalbinių taukšėjimas. Negana to, ir maži, ir dideli tuštinosi tiesiog gatvėje.

O į kitą pusę nuo mūsų driekėsi visiškai kitokia Indija. Man augant, augo ir mano šalis. Ant aukštai virš mūsų stūkšančios Malabaro kalvos staiga pristatė daugybę kranų, ir tarp senų aptvertų vilų iškilo balti daugiaaukščiai, kurie vadinosi „Miramaras“ ir „Palm Byčas“. Nežinau, iš kur atsirado tie pasiturintys žmonės, atrodė, kad jie lyg dievai nusileido iš dangaus. Visur tik ir buvo kalbama apie naujai iškeptus programinės įrangos inžinierius, prekiautojus metalo laužu, *pašminos*, Kašmyro ožkų plonyčių verpalų, eksportuotojus, skėčių gamintojus ir dar galaižin ką. Milijonieriai. Iš pradžių jų buvo šimtai, vėliau – tūkstančiai.

Kartą per mėnesį tėtis apsilankydavo Malabaro kalvoje. Jis apsilkdavo švarią *kurtą* ir paėmęs mane už rankos nusivesdavo aukštyn į kalvą, kad pagerbtume galinguosius politikus. Mes apdairiai prieidavome prie vanilės spalvos vilų užpakalinio įėjimo, baltas pirštines mūvintis liokajus be žodžių parodydavo viduj prie durų stovinčią terakotos puodynę. Tėtis numesdavo popierinį maišelį ant krūvos kitų maišelių, durys užsitrenkdamo mums prieš pat nosį, ir mes, nešini rupijų prikimštais popieriniais maišeliais, traukdavome pas kitą Bombėjaus rajono

kongreso komiteto narį. Bet reikėjo laikytis taisyklių. Niekada neiti prie pagrindinio įėjimo. Tik prie užpakalinio.

Vėliau per tą išvyką, kurią dabar prisimenu, pabaigęs reikalus tėtis niūniuodamas *ghazalą*<sup>1</sup> nupirko mums mangų sulčių ir keptų kukurūzų, ir mudu atsisėdome ant suoliuko „Kabančiuosiuose soduose“ – viešajame parke ant Malabaro kalvos. Iš savo vietos po palmėmis ir bugenvilijomis stebėjome, kaip prie „Brodvėjaus“, naujutėlaičio daugiabučio kitapus saulės išdeginotos vejos, atvyksta ir išvyksta žmonės: į mercedesus lipantys verslininkai, išeinantys pro duris vaikai mokyklinėmis uniformomis, žmonos, išsiruošusios žaisti teniso ar gerti arbatos. Pro mus plūdo nenutrūkstamas srautas turtingų džainistų – šilkiniai apdarai, plaukuotos krūtinės, akiniai auksiniais rėmeliais, – traukiančių į Džain Mandirą, šventyklą, kur jie tepdavo savo stabus santalo tyre.

Tėtis suleido dantis į kukurūzą ir ėmė įnirtingai doroti burbuolę, jo ūsai, skruostai ir plaukai aplipo grūdėliais. „Pinigų turi kaip šieno“, – pratarė čepsėdamas ir apgraužta burbuole mostelėjo į kitą gatvės pusę. – Turtuoliai.“

Iš pastato išėjo mergaitė su aukle, susiruošusios važiuoti į gimtadienio šventę, ir pamojavo kviesdamos taksi.

– Ta mergaitė mokosi mano mokykloje. Sutinku ją žaidimų aikštelėje.

Tėtis švystelėjo apgraužtą burbuolę į krūmus ir nusišluostė nosine veidą.

– Tikrai? Ar ji elgiasi maloniai?

– Ne. Mano, kad yra pritrenkianti.

1. Pietų Azijoje, vėliau ir Indijoje pagal lyrinę poeziją atliekamos dainos.

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 išvelgia 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, įkvėpanti 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

