

## 20/20

Bunicul meu, faimosul scriitor rus Alexei Tolstoi, a urmat în tinerețe, din anul 1901, cursurile Institutului Tehnologic din Sankt Petersburg, crezând că își dorește să devină inginer. Însă acest lucru nu avea să se întâmple vreodată. I-a povestit tatălui meu cât de grei au fost anii de studenție.

Stând la tablă, profesorul său se adresa studenților: „Să ne imaginăm un obiect în formă de trabuc...“ Și gata! Tânărul meu bunic intra în transă. Își imagina un obiect în formă de trabuc... vedea trabucul... trebuie să-i tai capătul înainte de a-l fuma... Cleștele auriu ronțăie încetșor foile maro și uscate... ce mireasmă îmbătătoare adie dinspre tutunul havanez de calitate! Un pahar bombat de coniac apare de nicăieri, plin de licoarea tare, brun-roșcată, cu reflexii aurii... Oh, să strângi paharul în mână, încălzindu-l... scânteierile unduitoare de chihlimbar... fumul siniliu... îl tragi în piept, apoi bați ușor trabucul cu degetul ca să scuturi scrumul... S-a inserat, iar draperiile grele sunt date la o parte. Privind pe fereastră, se poate zări amurgul timpuriu ce s-a lăsat pe străzile înzăpezite ale Sankt Petersburgului. O sanie trasă de un armăsar trece șuierând domol – cine se grăbește, și unde? La teatru? La o întâlnire romantică?

Deodată, realitatea întrerupe această reverie. Scaunele trosnesc, profesorul șterge tabla, luând cu buretele formule interesante și folositoare oricărui inginer – „Ne vedem data viitoare, domnilor!“.

Bunicul nu și-a finalizat nicicând studiile de la Institut. S-a dedicat întru totul literaturii, devenind faimos, printre altele, pentru romanele sale istorice. Scriitorii care l-au cunoscut personal i-au descris imaginația, ani mai târziu, drept profetică. Era în stare să improvizeze, să creeze din zbor cele mai complicate dialoguri, bine structurate din punct de vedere psihologic și cu date istorice suficient de concrete încât să convingă pe oricine. Își amintea trecutul foarte detaliat: fiecare nasture al unei haine, fiecare cută a unei rochii.

Am moștenit aptitudinea de a visa cu ochii deschiși, însă într-o mai mică măsură. Nu am fost dintotdeauna scriitoare și nici nu plănuiam să devin așa ceva. Deși hălăduiam cu bucurie pe tărâ-muri imaginare, nu aveam cuvintele pentru a le descrie.

Apoi, într-o bună zi, pe când aveam treizeci și nouă de ani, am decis să-mi corectez miopia printr-o operație la vestita clinică de oftalmologie a profesorului Fedorov. Asta se întâmpla în 1983, când operațiile încă nu se efectuau cu laserul, așa cum se întâmplă azi. Pe atunci, chirurgii făceau o incizie manuală pe corneea, cu o lamă de ras absolut obișnuită. Apoi treceau trei luni bune până la vindecarea inciziilor. În acest răstimp, cât ochii se refăceau, vedeai destul de slab, mai mult pe ghicite, printre lacrimile care șiroiau permanent ca ploaia pe parbriz. După convalescență, te trezeai deodată cu o vedere fără cusur, 20/20.

Însă înainte de asta, trebuia să stai într-o beznă desăvârșită. Procesul de vindecare era atât de anevoios, încât orice expunere la lumină provoca dureri insuportabile. În primele trei-patru zile, agonia era într-atât de puternică, încât niciun analgezic ori somnifer nu ar fi putut aduce un strop de alinare. Apoi se ostoaia puțin. Totuși, ochii îmi ardeau chiar și la lăsarea serii, iar răgazul îngăduit de noapte era întrerupt de privirile accidentale ridicate către stele,

a căror strălucire înțepa aiidoma unor ace încinse. Până la urmă, tot ce puteam să fac era să stau în casă cu ochelari de soare pe nas, cu draperiile negre trase și lăsându-mă condusă doar de simțul tactil. Pe toată perioada acestui prizonierat, ochii mei nu au văzut nici măcar o umbră de cuvânt, fie el scris sau bătut la mașină. Numai muzica, cu invizibila ei esență, m-a salvat din acel pustiu existențial. Nu mai rămăseseră din lume decât muzica și durerea.

Treptat, ceva straniu începea să se petreacă cu mintea mea. Orbirea îmi era aproape deplină. Încă nu îndrăzneau să-mi dau jos ochelarii de soare ca să privesc afară, însă începeam să văd cu ochii minții imagini clare din trecutul meu. Nu erau simple crâmpoie, ca înainte, care să semene a vis. Nu, acestea erau sub formă de cuvinte, expresii, pagini de text, scenarii. Părea că altcineva se trezise în capul meu, un alter ego care dormitase până atunci. Fragmentele vizuale veneau cu propriile narațiuni; de fapt, nici nu puteau fi separate. Dacă exprimarea nu era precisă, atunci imaginile evocate păreau acoperite de praf ori de ceață, pe care numai cuvintele potrivite le-ar fi putut îndepărta.

Îmi aduceam aminte de... Nu, chiar îmi priveam copilăria. Îl vedeam pe vecinul de dincolo de gard, de care uitasem cu multă vreme în urmă. Eu aveam șase ani când el avea șizeci. Niciând altcândva nu mi-ar fi putut trezi interesul. Și de ce numai el? Nu are importanță. De îndată de ce am pus ochii pe el, i-am înțeles viața, i-am simțit neliniștea și bucuria. Mi-au apărut brusc în față casa, grădina și soția lui, frumoasă precum o țarină, dar trecută de floarea vârstei. Odată cu aceste imagini, au țâșnit și cuvintele care să le descrie; imediat s-a întrupat și un fir narativ care a dat sens întregii desfășurări. Pe neașteptate, în această poveste pe cale să fie scrisă și-a făcut apariția și un subtext cu înțeles ascuns: perpetua metaforă a izgonirii din paradis.

Ochii mei externi încă așteptau răsăritul, pe când cei interni iscodeau fără odihnă după detalii. Iată unul. Iată încă unul. Uite aici un mănunchi. De îndată ce am putut ieși din camera mea și

păși în lumina slabă a lămpii de birou, am bătut la mașină în mare grabă prima mea povestire. Știam întocmai ce să fac, ce să scriu, ce să nu scriu. Mai mult, înțelegeam perfect că ceea ce rămânea nescris purta cu sine un soi de putere specială, o anume gravitate prin absență, asemeni forței magnetice care poate să atragă și să respingă în egală măsură: o forță existentă, deși invizibilă.

Această lume, până mai deunăzi nevăzută, ascunsă, mi-era acum la îndemână. O puteam vizita oricând, dar ușile ei aveau reguli stricte: sunetele acționau pe post de chei, iar zăvoare erau inflexiunile vocale. Ușile puteau fi deschise cu iubire. Sau cu lacrimi.

Într-o bună zi, deodată, ochii mei mijiți și-au recăpătat vederea. Vedeam perfect, deplin, 20/20, așa cum mi se promisese. Ce desfătare! Între timp, descoperisem că cea de-a doua lume, care mi se revelase în beznă și care se hotărâse să rămână cu mine, era reversul complex al așa-numitei realități, o peșteră plină de comori, o lume eterică privită prin oglindă, un cufăr misterios care conține dezlegarea tuturor enigmelor, o agendă cu coordonatele precise ale tuturor celor care nu au existat vreodată.

Nu-i cunosc reliefurile, munții ori mările; melegurile ei sunt atât de întinse, încât se prea poate să fie nemărginită. Sau poate că nu e o singură lume – poate că sunt mai multe. Sunt imprevizibile. Ți se pot revela sau se pot ascunde de tine. Uneori, s-ar putea să nu te lase să pătrunzi în ele: „Scuzați, ușile sunt încuiate, suntem în concediu.“ Dar se vor îndura întotdeauna de cei răbdători și devotați. Ușile se vor deschide, și nu știi peste ce vei da decât atunci când vei intra.

## Piftia

Sinceră să fiu, mi-e frică de piftie încă din copilărie. Nu se prepară oricând, atunci când ți se năzare, ci musai de Revelion, în toiul iernii, în cele mai scurte și necruțătoare zile de decembrie.

Întunericul se lasă devreme. Totul e acoperit de chiciură. Felinarele au halouri țepoase. Trebuie să respiri prin mănuși. Te doare fruntea de la ger și obrajii ți-au amorțit. Dar, ce să vezi, mai ai de fiert și răcit piftia; până și numele preparatului îți ridică părul pe ceafă. Nici șalul din păr de capră nu te mai ajută. Prepararea piftiei presupune un ritual în sine. E o jertfă pe care o aducem în fiecare an, neștiind însă către cine sau pentru ce. Și ce se întâmplă dacă nu o facem... nici pe asta nu o știm.

Dar, pentru un motiv sau altul, sacrificiul trebuie îndeplinit.

Ești dator să mergi pe frig la piață – unde e mereu frig, și niciodată bine luminat. Apoi trebuie să treci de butoaiele cu murături, de smântâna și frișca de o prospețime feciorelnică, de fostele depozite de artilerie pline acum de cartofi, ridichi și varză, de grămezile de fructe aranjate în piramide, dincolo de clementinele strălucitoare ca niște semafoare și să ajungi până în cel mai îndepărtat cotlon. Acolo șade butucul de măcelar; acolo se găsesc sângele și toporul.

„Rusia e chemată la topor.“ E chemată la acesta anume, care își are lama împlântată în ciotul de lemn. Rusia e aici, Rusia își alege bucata de carne.

– Igor, taie niște picioare pentru doamna!

Igor își ridică toporul și haț! Întinde pe masă genunchii albi de vită, fileurile și pulpele. Unii cumpără bucăți de cap, mai precis, de bot. Amatorii de ciorbă de porc cumpără picioare de purcel, cu tot cu copită. E tulburător să ții așa un picior în mână și să-i atingi pielea gălbuie... Dacă îți scutură mâna înapoi?

Niciunul dintre aceste animale nu este cu adevărat mort, tocmai asta e taina. Moartea nu există. Sunt tranșate, mutilate, nu mai pleacă nicăieri, nici măcar târându-se. Au fost ucise, însă nu sunt moarte. Ele știu că ai sosit să le faci de petrecanie.

Apoi vine rândul unor alimente mai uscate și mai curate: ceapă, usturoi, rădăcinoase și ierburi aromatice. După aceea, pleci acasă prin zăpada care îți scârțâie sub picioare. Vezi intrarea în scara blocului înghețat. Iar a fost furat becul. Orbecăi pe întuneric după butonul de la lift; ochiul roșu i se aprinde. Mai întâi își fac apariția intestinele cuștii de fier forjat a liftului, apoi cabina. Lifturile străvechiului nostru Sankt Petersburg se mișcă încet. Pârâie la fiecare etaj, punându-ți răbdarea la încercare. Ciolanele tranșate din sacoșă îți atârnă greu în mâini și pare că vor refuza să se urce în lift în ultima secundă. Vor zvâcni, se vor elibera din strânsoare și vor tropăi pe gresie: țoc-poc, țoc-poc, țoc-poc. Poate că ar fi mai bine așa? Nu. E prea târziu.

Acasă, le speli și le arunci în oală. Dai focul mare. Acum apa fierbe, clocotește; curând se acoperă de o pojghiță de bulbuci gri, murdari. Tot ce-i rău, tot ce apasă, toată frica, toată suferința a țâșnit și a încercat să scape, a guițat și a mugit, n-a înțeles, s-a împotrivit și a găfâit. Însă totul s-a transformat într-o substanță vâscoasă. Toată durerea și moartea s-au topit, închegate într-o pâslă pufoasă respingătoare. *Finito*. Pace, îndurare.

Apoi vine momentul să arunci această apă a morții, să clătești bine la robinet bucașile sedate și să le pui într-o oală curată și plină cu apă proaspătă. E doar carne, e doar mâncare. Tot ce era înfricoșător s-a curățat. E nevoie doar de o floare calmă și albastră de gaz, un foc mic. Lasă totul să fiarbă încet. E un demers de cinci-șase ore.

În timp ce oala bolborosește, te poți apuca de pregătitul cepei și al ierburilor. Le vei adăuga în oală sub forma a două mănunchiuri. Primul, cu două ore înainte ca fiertura să fie gata, iar al doilea, o oră mai târziu. Nu uita să pui și sare suficientă. Și iață că truda ta a luat sfârșit. La sfârșitul procesului de gătire, carnea va fi suferit o metamorfoză completă: în oală, carnea aromată va pluti într-o supă aurie și nimic, absolut nimic nu ne va mai aminti de Igor.

Copiii sunt aici; fără pic de teamă, privesc conținutul vasului. Nu e niciun pericol să le arăți această supă – nu vor pune nicio întrebare dificilă.

Strecoară zeama, desprinde carnea de pe os, feliaz-o cu un cuțit ascuțit, cum se făcea pe vremuri, când trăia țarul, și celălalt țar, și cel de-al treilea țar, înainte de apariția mașinii de tocat carne, înainte de Vasile cel Orb, de Ivan Kalita, de cumani, de Rurik, Sineus și Truvor care, pare-se, nici n-au existat.

Pregătește castroanele și farfuriile și pune niște usturoi zdrobit în fiecare. Adaugă carnea feliată. Toarnă peste ea, cu polonicul, zeama groasă, aurie și gelatinoasă. Gata. Ți-ai îndeplinit sarcina. Acum e rândul gerului să-și facă treaba. Du cu grijă castroanele și farfuriile pe balcon, acoperă coșciugele cu capace, peste care pui o folie de plastic, apoi pune-te pe așteptat.

Ai putea foarte bine să aștepti chiar pe balcon, înfocolită în șal. Fumează o țigară și privește stelele polare, fără să poți identifica măcar una. Gândește-te la musafirii care vor veni mâine, adu-ți aminte că trebuie să calci fața de masă, să amesteci hreanul cu smântână, să încălzești vinul și să răcești votca, să razi niște unt

rece, să pui varza murată într-un vas, să tai niște pâine. Trebuie să te speli pe cap, să te îmbraci frumos, să te machiezi – fond de ten, rimel și ruj.

Și dacă-ți vine să plângi fără niciun rost, fă-o acum, când nimeni nu te poate vedea. Plângi cât se poate de tare, fără nicio noimă și fără motiv, cu sughituri, ștergându-ți lacrimile cu mâneca, încercând să-ți stingi țigara de grilajul balconului. Dar grilajul nu e acolo, iar tu îți arzi degetele. Fiindcă unde se află acest *acolo* sau cum îl poți găsi... asta nimeni nu o știe.



## Fum și umbre

E decembrie, ora patru după-amiaza și se lasă întunericul. Sunt la cantina studentească. Sala e enormă, tavanul se ascunde în lumina slabă, iar fumul de țigară dispare și el undeva pe la etajul al treilea. Suntem la jumătatea anilor '90 și încă nu s-a interzis fumatul în spațiile publice, dar nu mai durează mult. Desigur, pe holuri și în sălile de clasă a fost deja interzis. Cancelaria a fost de asemenea sterilizată. Însă în cantina ponosită, țigările încă sunt permise. Așadar, toți profesorii – cei care nu au adoptat încă un stil de viață sănătos – mănâncă, fumează și își țin cursurile chiar acolo.

„Viața-i doar fum și umbre“, declară apocrif plăcuța de deasupra intrării. Fum și umbre.

Bineînțeles că mâncarea e dezgustătoare. Aici e faimos un preparat din paste grosiere, pe care noi, în îndepărtatele și înzăpezite ținuturi de baștină, le numim „cornișoare“. Totul e înecat într-un sos galben, dar care nu conține ouă. Mi-e și groază să mă gândesc din ce e făcut. Se mai servește și carne albă de curcan, dar e departe de a fi pieptul păsării. Dacă o împungi cu furculița, s-ar putea să dai peste trahee, care seamănă cu un tubușor. Alte bucăți seamănă cu articulația pulpelor, iar altele, cu niște piele acoperită de puf. Să sperăm că e vorba de creasta și măргеlele curcanului, care-i atârnă de la cioc pe gât în jos. Doamne, Dumnezeuule,

pasărea asta este creația Ta din ziua a cincea, iar eu n-am cum să Te judec. Ni se mai servește, fără pic de glumă, piure de porumb din conservă. Nu mai vorbim despre apa maronie pe care ei o numesc „cafea“. Deși, dacă îi adaugi niște lapte de soia, gustul nu mai e atât de respingător – devine o băutură chiar potabilă. M-am obișnuit cu ea.

Eric stă la două mese de mine. E american. Avem o aventură.

N-am nimic deosebit de spus despre Eric – nu e cine știe ce chipeș, iar principalele lui atribute sunt dantura și înălțimea. Îmi mai plac ochelarii lui fără rame și degetele subțiri ca de pianist. Din păcate, nu știe să cânte bine la pian. Singura bucată pe care o poate duce până la capăt este „Chopsticks“.

Nu-mi dau seama nici măcar dacă-i deștept. Nu-l cunosc suficient de bine ca să dau un verdict. Cum aș putea să apreciez intelectul cuiva ce nu rupe o boabă în limba mea maternă, adică rusa, și care, din toată pleiada de opere ale poporului meu, a auzit numai de *Unchiul Vania*? Dar nu spun nici că aș pricepe o iotă măcar din ceea ce face Eric. E antropolog și s-a specializat în studierea populației Pu Pèo din Vietnam, o minoritate etnică formată din doar patru sute de membri. Populația Pu Pèo face parte dintr-un grup mai mare, numit Yi. Mă rog, nu e chiar atât de mare: vreo opt milioane de oameni, toți locuind în China și fiind aproape de neobservat în imensa populație chineză. Nativii Yi vorbesc câteva limbi, printre care Nousu, Nisu și Nasu. Doar ca să nu se plictisească. Însă Eric nu dorește să se specializeze în limbile vorbite de ei, ci în traiul de zi cu zi al acestei minorități-din-cadrul-unei-minorități îndepărtate. A călătorit tocmai până la capătul lor de lume și s-a întors de-acolo cu costumul lor tradițional, cu podoaba lor pentru cap (care seamănă cu fereastra unui compartiment de tren pe timp de noapte, cu perdelele trase), cu vase de lemn și cu cerealele lor exotice: hrișca!

Acum câteva luni, a organizat o mică reuniune cu câțiva colegi din secția noastră: un bufet suedez, vin în pahare de plastic,