

RADUJTE SE, NARODI

Dora Mihanović

Noge stola bolno cvile pod teretom pladnjeva, obiteljskoga kristala i laktova uprtih u njegova leđa. Tanjuri zveckaju, beštek zvoní o čaše za zdravice, zubi neumorno melju slijed po slijed tradicionalnog blagdansko­g ručka. Prvo su opustošili klasične hladne plate obiteljskih kobasica i pršuta koji je iz Drniša poslala ujna Zlata. S njima su nestali uredno poslagani trokutići sira i francuska salata, zatim mesna juha s domaćim noklicama po Franjinoj želji, šaran u umaku od vrhnja jer ga Željka nije godinama okusila, onda sarme i purica s mlincima uz kupus salatu i za Dominika krumpir s lukom i gljivama. Punih usta, Stjepan se borio za riječ:

„Širokom *inox* lopaticom pritišće škampa na ploču dok na drugom kraju topi maslo. Al' nije ti to ovo naše maslo, to je nešto japansko, bolje! S tim podlijeva pa okreće škampe, jedno deset minuta. Onda složi sve u porciju koja nama nije ni za pod zub. Ali to je Tokio, čovječe, oni su miljama ispred nas! Kuhar ti da juhu u nekakvoj zemljanoj posudici s metalnom ručkom, k'o mali čajnik bez poklopca, unutra se brčkaju šparoge i još neko povrće što liječi dušu. Tokio, stari moj. Pa onda *kobe beef*, prvo mu zatvori pore po rubu, polako ga okreće centimetar po centimetar. Sve bez žurbe. Nije to k'o u nas, baciš na roštilj i amen. Sjediš, jedeš i gledaš umjetnika na djelu kako stvara na ploči nasuprot tebi. A onda ti servira to čudo od hrane!“

Stjepan zatvori oči i duboko udahne kao da će mu nosnice ispuniti miris japanske visoke kuhinje.

„Kobibif?“ probrlja djed pljučkajući sarmu kroz „f“ nove zubne proteze.

„Da, *steak*, odrezak. To su ti posebne krave koje žive k'o u *wellnessu*. Doslovno ih masiraju.“

„I onda zakolju“, frkne Dominik pa pubertetski teatralno odgurne zdjelu s komadima pečene purice dalje od svog tanjura.

Slušajući iz kuhinje glasno mljackanje, povremeno prekinuto besciljnim raspravama, Marija se trsila držati jezik za zubima. Zaključala je svoj zagriz tako čvrsto da joj se činilo kako će, ako samo odškrine usta, donja vilica od nemoći upasti u zdjelu francuske salate. Salate koju je upravo grozničavo poravnavala stražnjim dijelom žlice. Neće biti dosta za večeru, opet će starčad imat materijala za prigovaranje.

Odlučila je ovaj Božić samo kimati i odraditi svoj dio posla. Kuhinja je njen teritorij, njen šator i bojno polje. Tu je Marija general, gdje taktika i ratno iskustvo dolaze do izražaja. Unatoč godinama provedenim uz pećnicu i štednjak, nekako je krivo procijenila količinu francuske salate, zbog čega je sada gotovo hiperventilirala. Rodbina za stolom već je čačkala zube spremna za prvi pleh kolača, no Marija, istovremeno gladna i zasićena mirisima upijenima u svježe isfeniranu kosu, pripremala je novu hladnu platu.

„Hajde, dođi za stol, što više radiš u kuhinji? Je l' opet glumiš mučenicu?!“

Marija pogleda Stjepanove masne kovrče uvijene uz pročelavo tjeme. Pažnje prilijepljene za ljigave rezance na bratovoj glavi, lakše je zadržavala psovke nagomilane u žarećem jednjaku.

„I? Dolazi li Ruža danas?“

Plećat muškarac, koji je maločas jedva prošao kroz vrata kuhinje, šćućuri se u sestrinoj šaci.

„Radi, rekla je da neće stići.“

„Bilo bi lijepo da je jednom s nama na obiteljskom ručku. Bar zbog tebe, ako je već nije briga za babu i nas“, repetira Marija.

Skutreni brat slegne ramenima, a usne otegne u naopako „u“. Savjest starije sestre pomirbeno pruži dasku s kuhanom mrkvom. Zatim otvori hladnjak i među pladnjevima prekrivenim alu-folijom stane tražiti tvrdo kuhana jaja.

„Je l' ovo zbog babe sad radiš?“ šapne Stjepan prema sestrinu uhu, no ne dobije odgovor. Umjesto toga, brzim pokretima Marija stvara šarene hrpice na radnoj plohi. Onda se iznenada pljesne dlanom po čelu, tako jako da joj komad žumanjka ostane zalijepljen nad obrvom.

„Krumpir!“

„Neće ti se krumpir stići skuhat, uzmi jabuku.“

Marija zahvalno pogleda brata pa iz zdjele s voćem izvadi tri jabuke. Kroz odškrinuta vrata dopre rasprava o kavi i srčanim problemima.

„Ja ću“, samouvjereno odreže Stjepan, opere ruke pa po ormarićima krene tražiti džezvu.

„Znaš, bilo bi bolje da im serviramo sake. Onda bi se manje svađali, a možda bi i moja Ruža došla. Nisu Japanci ljudi“, promrmlja znalački Stjepan. Sve njegovo znanje o japanskoj kuhinji produkt je televizijskog programa, a ne egzotičnih putovanja, kako često pomisle oni koji čuju Stjepanove kulinarske priče. Marija mu to nikad ne bi skresala u brk znajući koliko često s

limenkom hladna graha ili mesnim doručkom njen brat sjedi u fotelji i gleda 24kitchen. Pa eto, makar da se očima čovjek najede nečeg ukusnog kad Ruža odbija ući u kuhinju skuhati topli obrok.

„Odi po komad makovnjače“, potapša brata po širokim leđima, „donijet ću ja kavu.“

Iz ladice izvadi čisti nož i počne guliti jabuku. Kroz staklo vrata gleda prazne tanjure na stolu koje nitko nije ni milimetra pomaknuo, razbacane čačkalice, zgužvane ubruse pomno peglane do jedan ujutro. Pod crvenom papučom strine Kate leži zgažena šaumrola. Pred njom na etažeru prkači, dok ih trpa u usta, komentira: „Jedno testo, 15 feli kolača“. Na pladnjevima uredno su složeni redovi orahnjača, makovnjača, bajadera, mađarica, piramide breskvica, štrukle, za mlađariju gnijezda raspucanaca, domaćih *rafaello* i *ferrero* kuglica, pa tanjur šarenih voćnih kolača zaboravljenih negdje iza lakta tetka Josipa. Baka ravnodušnim pogledom proučava pladanj po pladanj. Marija u mislima čuje komentare i neizbježan zaključak kako je njena mama pekla samo tri vrste prkača, s divkom, žumanjcima, treće bez dodataka i ništa im nije falilo. Isto tako zna da nije napekla ovoliko kolača, opet ne bi bilo dobro jer takva nevjesta je „lijena neradnica koja se ne brine o obitelji“.

Iz kuhinje gleda poznata lica kao da ih prvi put vidi. Stranci u njenom stanu, uvjereni da se na božićno jutro sve ovo samo od sebe pojavi na stolu.

Brojenje sati provedenih u kuhinji prošlog tjedna prekine reski zvuk paranja mesa. Sssk! Jagodica nije pružila gotovo nikakav otpor pred pomno naoštrenim nožem. Prokleti japanski *chef* i Stjepanova fascinacija, zbog njega ga je kupila i sad stoji zaglavljen do pola prsta! Istog trenu krv šikne niz podlakticu, otpuštajući napetost zgrčenih mišića. Vilica se suradljivo otključa i dopusti joj da duboko udahne. Brzo omota blagdansku krpu oko šake pa stisne što jače može. Pogled kroz vrata nije otkrio nikakav poremećaj ravnoteže u susjednoj prostoriji. Iako ih gleda kroz bistro staklo, nitko ne primjećuje krpu kako se brzo natapa krvlju. Njihovom rođenom krvlju. Dok pretura po polici s lijekovima, iza davno istekle bočice antibiotika nalazi kutiju zaboravljenih dječjih flastera. Izvadi dva najveća, posuši papirnatim ubrusom prst pa ih u x zalijepi preko rane. Prije nego što se blijeda skljoka na pločice, glatkim pokretom ugasi indukcijsku ploču. Zatvorenih očiju nasloni se na zid i duboko udahne poznati miris jutra. Bar je kava uvijek ista. Piješ li je gladna dok cijelu noć spremaš ispit ili sita, raskopčanih hlača za blagdanskim stolom, uz djeda u Kunovec Bregu prije odlaska u vinograd, ili tu, u trosobnom stanu na Florijanskom trgu, čula uvijek ispuni ista utješna aroma.

Marija se zapilji u svoj lijevi kažiprst. Zagleda se u križ čvrsto omotan preko duboke rane pa osjeti dlačice na vratu kako se uspravljaju. U blagoj vrtoglavici spusti glavu među koljena. Jedna suza nezaustavljivo klizne do vrha nosa i kapne na pločicu. Onda začuje svog brata kako pročišćava grlo pa zaori preko rasprave tetke i strine: „Radujte se, narodi, kad čujete glas, da se Isus porodi u blaženi čas!“ Baršunasti bariton u par stihova uskladi kucanje srca i pulsiranje prsta u ujednačeni ritam. Marija oprezno ustane, ulije kavu u svoju omiljenu okrhnutu šalicu, srkne pa šapne: „Blaženi čas.“