

Джинджифилов сладкиш

– ТРЯБВА ДА ИЗПОЛЗВАШ ПРЕСЕН ДЖИНДЖИФИЛ!

Думите изхвърчат от устата ми, преди да успея да ги спра. Поглеждам към леля Мелба, за да видя дали не е разстроена, но тя се взира в мен с неприкрито възхищение.

– Защо не се сетих сама за това!

– И портокалови корички – добавям аз, защото искам отново да ме погледне по този начин.

– Други идеи? – пита леля Мелба, докато се рови из кошницата с плодове и зеленчуци.

Вдига победоносно голяма глава джинджифил, после отива до кухненския плот и започва да я стърже. Във въздуха се разнася загадъчният леко дразнеш, но и вълнуващ аромат.

– Защо не каза нищо *миналата* година?

– Щеше ли да ми повярваш?

Тя прибира зад ухото си избягалата червена къдрица, паднала над дясното ѝ око, и се усмихва тъжно.

– Да поискам съвет от деветгодишно момиче? – протяга се и ме погалва по косата. – Сега, когато си на десет, всичко е различно.

– Правиш този глупав кейк всяка година.

Сестра ми е раздразнителна.

– Никога не се получава добре. Защо просто не се откажеш?

– Защото е единственият кейк, който баща ви обича.

Леля Мелба се протяга към една от красивите керамични купи на рафта над нея.

– И майка ви винаги го приготвяше за рождения му ден. Опитвам се да поддържам традицията жива.

– Трябвало е да попиташ мама за рецептата.

Джени е година и половина по-голяма от мен и вече си има мнение за всичко.

– Направих го. Но тя отказа да ми я даде. Сестра ми си беше такава. А после вече бе прекалено късно.

– Този път ще се получи!

И двете се обръщат към мен, не бях прочута с излишна самоувереност, но буквално вкусвах кейка в ума си. Силен, земен, ароматен вкус. Помнех наситения мирис на канела, който идваше на леки вълни, и после зашеметяващата сила на стрития карамфил. Представях си ги смесени в тестото.

Леля Мелба вече стърже портокаловата коричка и свежата приятелска миризма изпълва кухнята. Наоколо цари истински хаос, навсякъде има яйчени черупки, плотът е покрит с парченца разкъсано тесто, а по пода е разпиляно брашно. Пепелници, пълни с наполовина изпушени цигари, са разпръснати сред керамичните чинии и купи, които са правени лично от леля Мелба. Тя е прочута с тях. В центъра на всичко това има няколко зарязани кейка – на всеки му липса по нещо.

Леля Мелба пъха новия кейк във фурната и почваме да разчистваме наоколо.

Мирисът на джинджифилов сладкиш изпълва стаята и се понася през прозореца по хълмовете на Монтеcito. Отдолу проблясва Тихият океан.

– Мирише много хубаво – казва Джени с надежда.

Уви, и този кейк е обречен да се присъедини към събратята си на плота.

– А сега какво?

Леля Мелба звучи обезкуражено, но търси погледа ми, сякаш аз зная отговора. Чувството да си търсен ми харесва.

– Кардамон! – извиквам, влагайки в гласа си целия авторитет, на който съм способна.

– Кардамон? Откъде изобщо знаеш за кардамона?

– Тя се упражнява – отвърща Джени с лека подигравателна нотка в гласа. Умна и красива, сестра ми е свикнала да е на първо място и да води. – Трябва да я видиш само.

– Упражнява се? – повтаря леля Мелба.

– Да – отвърща Джени. – Все мирише подправките в шкафа.

Не знаех, че е забелязала. Отначало просто бях любопитна, защо копърът и кимионът, еднояйчните близнаци, имат толкова противоположна индивидуалност? Стривах семенцата между пръстите си, а ароматът полепваше по тях и го усещах часове наред. Друг път отворих шишенце с индийско орехче, но се стреснах, когато то се разпиля и малките топченца се пръснаха по масата сред ароматен облак, ухаещ на наф-

талин. Как бе възможно нещо толкова нежно да има толкова остра миризма?

Наблюдавах омагьосана как меките пухкави пурпурни ва-нилови зърна се свиват в крехките кафяви шушулки и ухание-то им се понася във въздуха.

Всички подправки бяха толкова интересни, не можех да вляза в кухнята, без да отворя долапа и да проверя какво ста-ва там.

Леля Мелба ме поглежда учудено.

– И ги помниш?

В момента мачка кардамоновите зрънца и плътният мус-кусен аромат почва да изпълва кухнята.

– Повече – казвам аз. – Използвай повече.

Как е възможно да забравиш мириса на кардамон? Или на канела? На карамфил?

Не помня колко пъти правим този сладкиш. Всеки път, ко-гато леля Мелба решава, че е достатъчно добър, аз настоявам да опита отново. Направила съм откритие: това, че помня аро-матите, означава, че мога не само да ги пресъздам, но и да ек-периментирам с тях, да ги съчетая по различни начини. Искам никога да не спираме да го правим.

В кухнята цари пълен хаос, но всеки кейк е по-хубав от предишния. Късно този следобед леля Мелба замесва тесто-то за шести или седми път, този път в него има и стрит пипер, заквасена сметана и портокалова коричка. Намазвам тавата, Джени я пъха във фурната, а леля Мелба нагласява таймера. И точно тогава стаята почва да се тресе. Това е от онези земе-тресения, които харесвам – като спускане със скоростно влак-че, сякаш земята се отърсва леко от някакви дребни разоча-рования. Нито една от безценните чинии на леля Мелба не се счупва, но когато отваряме фурната, откриваме, че кейкът ни е съсипан.

На следващия ден опитваме отново.

– Сега няма земетресения – прошепва Джени, когато пъха тавата във фурната.

Този път кейкът се надига и има красив кафяв цвят, а под-правките са толкова деликатно балансирани, че всяка хапка те кара да копнееш за още една. Вкусът му е наситен, сочен, не-

жен. Напръскваме го с бърбън, добавяме ароматна портокалова глазура и той става свършен.

– Този е дори по-добър от кейка на майка ти – леля Мелба посяга и ме погалва по бузата, дланта ѝ е толкова мека. – Знаеш ли, това е дарба. Като музикалния слух. Наследила си я от нея. Някога и тя правеше така, миришеше подправките. Знаеш ли го?

Не, не знаех.

Всички винаги казваха на сестра ми колко много прилича на покойната ни майка. Джени не само беше талантива и красива, тя беше и артистична, популярна и обикновено се справяше отлично с почти всичко. Аз бях свенливата, седях си в стаята и си пишех разни малки истории. Никой никога не беше казвал, че приличам на мама по нещо.

Но бях наследила дарбата ѝ. Сега, след като знаех това, се вкопчих здраво в нея.