

JACKY DURAND

RETSEPTIRAAMAT

Prantsuse keelest tõlkinud Johanna Taiger

Originaali tiitel:
Jacky Durand
Le cahier de recettes
Éditions Stock, 2019

Toimetanud Priit Põhjala
Sarja kujundanud Jüri Jegorov
Disainer Villu Koskaru

© Éditions Stock, 2019
Published by arrangement with SAS Lester Literary Agency & Associates

Tõlge eesti keelde © Johanna Taiger ja Tänapäev, 2020

Raamatu väljaandmist on toetanud Eesti Kultuurkapital.

Trükitud OÜ Greif trükikojas
ISBN 978-9949-85-710-4

*Kogu mu elu pole muud kui üks pidev retsept,
mis mõnel päeval õnnestub ja mõnel mitte.*

– Pierre Gagnaire, peakokk

ESIMENE OSA

1

Ma ei suuda lõpetada sinu käte kohendamist haiglatekil. Nad on läbipaistvad nagu siidipaber. Nagu jõevoolus poleeritud puuoksad. Mina olen neid alati tundnud nii elavate ja soojadena, olgugi et nad on peopesast sõrmeotsteni räsitud. Sa ütlesid naerdes, et oled „põletushaavade kuningas”. Sul pidi alati olema rätik põlle vahele torgatud, aga mõnikord läks see sul köögi kaoses meelest, kui haarasid liialt kiiresti panni käepidemest, millel paljaste näppudega vasikalihalõike või ahvenafleetükke keerasid. Sa põletasid ennast, aga ei kaevelnud, isegi kui sinu käed puutusid kokku keeva õliga või ahjust tulnud tuliste koogivormidega.

Sa armastasid öelda, et üks põletus ajab teist taga, et sa said selle needuse vanalt pagarilt, kes õpetas sind leiba küpsetama, kui sa poisike olid. Ja sa naersid, kui ma sinu paksenenud arme puudutasin. Veel meeldis mulle mängida sinu nimetissõrme viimase lüliga, mis oli pahklik nagu vana puuoks, ja ma tahtsin iga kord, et jutustaksid mulle, kuidas see niimoodi moondus. Sina rääkisid, et sa polnud siis palju vanem kui mina. Sa istusid laua taga, millele ema oli just pannud hakklihamasina, mida pasteedi valmistamiseks vaja läks. Sind paelus see rauast masin, mida sinul oli luba

käsitsi ringi ajada, samal ajal kui ema sellesse sealihatükke lisas. Aga ühel päeval, kui ta oli laua juurest lahkunud, torkasid sina sinna oma nimetissõrme. Tuli minna jalgsi peateeäärde arsti järele ja temaga koos vankris tagasi sõita. Arst uuris su sõrme. See oli veel see aeg, mil oli ennekuulmatu, et arstile võiks küsimusi esitada. Ta käskis sinu isal löigata paplist kaks õhukest tükki. Sina kiristasid hambaid, kui arst su sõrme nende vahele surus. Seejärel kinnitas ta need ribadega, mis olid löigatud ühest sinu isa flanellvööst. Ta lubas kuu aja pärast tagasi tulla.

Kui ta lahase eemaldas, oli sinu nimetissõrm üleni roosa ja viimane sõrmelüli oli vasakule viltu. Arst ütles, et su sõrm on päästetud, aga võib-olla jäetakse sind nüüd sõjaväeteenistusest kõrvale. Sinu isa ajas selle peale kulmu kipra ja teatas, et sa lähed väkke nagu kõik teised. Ja sina raputasid mulle seda lugu jutustades pead ning ohkasid: „Oleks ta vaid teadnud, et mind saadetakse kahekümneks kuuks Alžeeriasse.” Sa jätkasid kastrulipõhjade kraapimist oma moondunud sõrme küünega, sinu sõnul oli see raskesti ligipääsetavate kohtade jaoks väga praktiline.

Ma mäletan, kuidas sa hoidsid nimetissõrme noaseljal või kondiitripritsil. Sa töötasid hoolikalt, nagu sooritaksid parajasti kondiitrieksamit. Sinu sõrme üles tõstes tundub see mulle kerge ja habras nagu puurikana luu. Mul oli tihti soov su sõrmelüli painutada, üritada seda tagasi otseks saada. Aga isegi mõte sellest hirmutas mind. Ei, seda ma teha ei või. Ja ma ei tee seda isegi siis, kui sa juba surnud oled. Sest mind on alati kummitanud üks algkoolis kuuldud lugu. Lugu matusekorraldajast. Surnukeha hoolduse ajal oli ühe sõbra isa üritanud lahkunu vähi tõttu atrofeerunud jalga otseks seada. Jalg oli ära murdunud ja matusekorraldaja oli lahti lastud.

Ma puudutan taas sinu käsi. Tahaksin, et nad liigutaksid, kas või millimeetri. Aga nad on nagu pannilabidad, mida sa oled

terve päeva kartulipannkooke ümber keerates tantsitanud ja mille oled nüüd kubu külge puhkama riputanud. Öökapisahatlist leian ma parfüümpudelid, mille sulle jõuluks kinkisin. See on Caroni Pour un Homme. „Küll te näete, see sobib täpselt tema eas härrasmehele,” kinnitas müüja Gare de Lyonis. Ajasin sul 25. detsembri hommikul habet ja sina peatasid mu käe:

„Mis see on?”

„Lõhnaõli.”

„Ma pole seda kunagi kasutanud.”

Sa nõustusid laskma mul panna paar tilka kaelale, torisedes: „Kokk ei lõhnasta ennast. Niimoodi rikub ta oma haistmis- ja maitsmismeelse ära.” Sa tõmbasid mõtlikult ninaga ja andsid alla: „Aga sa teed seda mulle ikkagi.” Ma katan käed parfüümiga ning masseerin õrnalt sinu sõrmi ja peopesi.

Kolm päeva tagasi polnud mul pärast restorani sulgemist und. Otsustasin kaubikuga linnale ringi peale teha. Panin Cameli suitsu põlema ja kuulasin Led Zeppelini laulu „No Quarter”. Müra, nagu sulle meeldis minu muusikavaliku kohta öelda. Öö oli külm, tänavad olid mahajäetud. Hetkeks kõhklesin, kas minna juua Café de la Paix's klaasike. Aga ma tahtsin sind näha. Sõitsin haigla juurde ja sisestasin palliatiivravi osakonna uksekoodi, mille valveõde Florence mulle oli andnud. Koridor kumas hämaras oranžis valguses. Sinu palati uks oli irvakil ja öölambi valgel avastasin ma kummalise varjudemängu, mida sa oma kätega esitasid, silmad suletud. Sa hõõrusid peopesasid kokku, nagu sõtkuksid tainast sidrunikoogi jaoks, mis sinu magustoidumenüüs figureeris. Seejärel ajasid sõrmed laiali ja näpistasid neid kiirete liigutustega. Üritasid ehk tainatükikesi eemaldada? Istusin voodiäärele ja vaatasin, kuidas sa seda teed. Sosistasin: „Isa, sa pole oma käeosavust kaotanud.” Ma ei oodanud vastust. Lihtsalt lootsin, et sa kuuled mind. Tundsind, et selja tagant lähenevad pehmed sammud.

„Mida ta teeb?” küsis Florence vaikselt.

„Sõtkub. Arvasin, et ta valmistab muretainast, aga see on hoopis leivatainas. Niimoodi eemaldab ta sõrmede vahele jäänud tainatükikesi.”

„Tema liigutused on nii ilusad.”

„Millal ta siit lahkub?”

„See on tema otsustada.”

2

Sel õhtul kuulen ma peas taas neid sõnu, mida sinu eest hoolitsev Florence lausus. On laupäev ja teda pole tööl. Enne kui sa kolm nädalat tagasi koomasse langesid, rääkisite te öösiti palju toiduvalmistamisest. Sa kirjeldasid talle oma roogasid, pošeeritud mune kukeseentega *vin jaune*'i* kastmes, virsikuid siirupikastmes. Tegid talle oma *quenelle*'ide** valmistamist kirjeldades tõelise kingituse. Sa raputasid pead, kui ma ütlesin, et naine üritab sinult sarmiga retsepte välja meelitada. „Ei tema ega ka keegi teine,” korrutasid sa pulbitseva naeru saatel.

Florence on sinusse tõesti kiindunud. Mulle tundub, et sinu üksildus liigutab teda. Ta pigistab selle komejandi osas silma kinni, mida ma sinu haiglas veedetud kuue kuu jooksul etendasin. „Seda pole võimalik süüa,” teatasid sa esimese roa kohta, mida sulle haiglas anti. Sellest ajast peale palusid sa mul endale tuua „pisikesi ampse”, nagu sa neid nimetasid. Ma voltisin punase-valgeruudulise

* Jura regioonis valmistatav valge vein, mis sarnaneb heresega. (*Siin ja edaspidi tõlkija märkused.*)

** Tavaliselt viitab Prantsuse kokakunstis piklikule pošeeritud kalapirikale, ent võib tähistada ka muud, näiteks garneeringut, mis on pikliku munataolise kujuga.

liniku voodil ettevaatlikult lahti. Ladusin taldriku täis sinu soovide kohaselt: kartulisalat; selleriremulaad; *jambon au foie**; heeringafilee õlikastmes kartulitega; pasteedipirukas. Ja alati korralik tükk juustu: kakskümmend neli kuud laagerdunud Comté; Époisses; Saint-Marcellin. Sa tahtsid isegi lumepallisuppi, et saaksid mind pärast noomida, kuna ma olevat sinna pannud „liiga palju vanilli”. Peitsin seljakotti lausa väikese pudeli veini ja pokaali. Vein pidi olema punane, vürtsikas ja mustade marjade nootidega.

Päev enne seda, kui sa koomasse langesid, toitsin ma sind ise. Õunakompott natukese kaneeli ja sidruniga. Sa ei rääkinud enam. Sellest ajast alates sa ka ei söönud enam midagi. Sulle lasti tilgutist Hypnoveli ja Skenani kokteili, rahustit ja morfiini. Sulle, kes sa olid alati kinnitanud: „Kui mu tervis ühel päeval tuksis on, saabub lõpp kiiresti.” Ma ei oleks osanud kunagi arvata, et suremine sul nii kaua aega võtab.

Küsisin ühel öhtul Florence’ilt: „Miks ta sedasi elu külge klammerdub?” Pärast lõputut vaikust vastas ta: „Mis siis, kui ta annab teile aega, et hüvasti jätta?” See lause tekitas minus ebamugavust, see kummitab mind ikka veel. Mõnikord tunnen end sinu koomas süüdi olevat. Kinnitan endale, et oma halamise, oma elava inimese ängiga tekitan sulle kannatusi ja takistan sind lahkumast. Ühel päeval surusin huuled sinu kõrva vastu, sest tahtsin sulle öelda: „Isa, sa võid minna, kui tahad,” aga sõnad ei tulnud välja.

Kui ma sinu haiglakitli üles tõstan, et sind parfüümiga määrada, avastan, et su nahk näeb välja nagu marmor, veri oleks soontes justkui tardunud. Sa lahkud sel öhtul. Veendusin selles hommikul, kui hakkasin valentinipäeva öhtusöögiks *vol-au-vente*** valmistama. Püsikliendid tahtsid saada seda rooga, mida sa alati 14. veebruaril

* Ürtide ja heinaga keedetud sink.

** Öönes lehttainast pirukas, millesse pannakse tavaliselt soolast täidist.

serveerid. Alustasin lehttainast. Kõigepealt tuleb tainas teha kaheks tükiks, voolida tainarulliga õhemaks ja lõigata vormi abil ümmarguseks. Seejärel tuleb moodustada nendest *vol-au-vent* ja pintseldada lahtiklopitud munaga. Kui ma need ahjust välja võtsin, olin tulemuses pettunud. Minu lehttainas ei olnud piisavalt õhuline. Ma ei teadnud, et oleksin pidanud seda kauem ahjus hoidma. Soovisin, et oleksid mu lähedal olnud ja saanud mulle nõu anda. Avasin akna, süütasin sigareti ja rüüpasin kohvi, suunates pilgu jäise uduga täidetud öösse. Mõistsin, et sa ei tule enam kunagi tagasi kööki mind hurjutama.

Sa ei õpetanud mulle iialgi ühtegi retsepti. Või vähemalt mitte niimoodi, nagu koolis tehakse. Ei mingeid märkmeid, koguseid ega õppetunde, pidin kõik retseptid töö käigus silma ja kõrva järgi meelde jätma. Kui sa ütlesid: „Pane soola,” ja mina küsisin: „Kuidas? Kui palju?“, pööritasid sa silmi, minu küsimused ärritasid sind. Sa haarasid mul järsult käest ja raputasid sinna natuke jämedat soola: „Raputad seda niimoodi pihku, et kogust hinnata. See pole ometi keeruline, pihuga saab kõike mõõta.” Kui sa rääkisid mulle „supilusikatäiest jahust”, pidin ma ise aru saama, kas jutt käis kuhjaga supilusikast või mitte. Samuti ei õnnestunud mul sinult kunagi küpsetusaega välja peilida. Sa ütlesid: „Sul on nuga ja silmad, sellest piisab, et aru saada, kas asi on küps.”

Hommikul leemes vähke keetes mõtisklesin taas, kuhu sa küll oma retseptiraamatu olid peitnud. See märkmik on natuke nagu mull, mis lõhkeb mu mälu pinnal. Mõnikord piisab vähesest, et ta otsekui unenäos mu pliidi kohale ilmuks. Ükspäev otsisin ideed kanaprae täidise jaoks, kui mulle meenus, et sa panid vahel linnu sisse *petit-suisse*'i juustu. Pähe kargas mälupilt: on pühapäev, te olete emaga voodis, lamasklete patjadel. Retseptiraamat on ema reitele toetatud, ta närib oma pliatsit. Mulle tundub, et sind ärritavad need küsimused, mida ta sulle esitab, koputades ülemeelikult

su kohvitassi pihta: „Noh, peakokk, kas see kanaprae täidise retsept tuleb juba?” Sa pööritad silmi. Sa jälestad seda, kui sind peakokaks kutsutakse. Pistad nina kohvitassi ja pomised: „Kanale tuleb *petit-suisse* tagumikku toppida.”

Kui palju kordi on mulle meenunud see liigutus, kui olen oma kastrulite ees kõhklema löönud? Kui palju kordi olen ma üksinda pliidi ees seistes unistustes sinu märkmikku lehitsenud? Näen seda taas ema käes, selle nahkset kaant, mille varjus voolab katkematu sõnadetulv, kirjeldades koostisosi, küpsetusaegu, töövõtteid, maitseid. Mina, kes ma olen alati jälestanud bešamellkastet, oleksin tahtnud selle tegemise samm-sammult selgeks õppida, paberilt vaadates, mitte vargsi sinu liigutusi luurates.

Selle asemel aga otsustasid sa märkmiku ühes oma raevuhoos ära kaotada.