

www.vulkani.rs
office@vulkani.rs

Naziv originala:
Richard C. Morais
A HUNDRED-FOOT JOURNEY

Cover art © 2014 DreamWorks II Distribution Co.

Copyright: THE HUNDRED-FOOT JOURNEY by Richard C. Morais © 2010

Cover art © 2014 DreamWorks II Distribution Co., LLC

Translation Copyright © 2014 za srpsko izdanje Vulkan izdavaštvo

ISBN 978-86-10-01111-1



Ova knjiga štampana je na prirodnom recikliranom papiru od drveća koje raste u održivim šumama. Proces proizvodnje u potpunosti je u skladu sa svim važećim propisima Ministarstva životne sredine i prostornog planiranja Republike Srbije.

INDIJSKI ZAČIN *na* FRANCUSKI NAČIN

RIČARD Č. MORAIS

Preveo Vladan Stojanović



Beograd, 2014.

Za Ketii i Suzan

BOMBAJ

Prvo poglavlje

Ja, Hasan Hadži, rođen sam kao drugo od šestoro dece iznad dedinog restorana na Nepijanovom primorskom putu, u mestu koje se nekad zvalo Zapadni Bombaj, mnogo pre no što je veliki grad preimenovan u Mumbaj. Podozrevam da je moja sudbina bila od samog početka predodređena, zato što je moj prvi utisak o životu bio miris mačli ka salana, začinjenog ribljeg karija, koji se kroz podne daske provlačio do moje kolevke u roditeljskoj sobi iznad restorana. Da dana današnjeg pamtim hladne šipke kulevke priljubljene uz lice i moj nos ispružen koliko god je to moguće u potrazi za aromatičnim paketom kardamoma, ribljih glava i palminog ulja koji mi je i u tom ranom životnom dobu nekako nagoveštavao da u slobodnom svetu iza rešetaka postoje neviđena blaga koja čekaju da budu otkrivena i isprobana.

Ali dopustite mi da počnem od početka. Moj deda je 1934. godine stigao u Bombaj iz Gudžarata. Mladić se dovezao do velikog grada na krovu lokomotive. Danas veliki broj indijskih porodica u usponu na čudesan način otkriva plemenito poreklo, npr. čuvene rođake koji su sarađivali s Mahatmom Gandijem tokom njegovih početaka u Južnoj Africi. Ja nisam te sreće. Potičem iz porodice siromašnih muslimanskih seljaka iz prašnjavog Bavnagara. Teška biljna zaraza je tridesetih godina pogodila pamučna polja i

primorala izgladnelog sedamnaestogodišnjeg dedu da se zaputi u Bombaj. Mladi ljudi iz čitave zemlje hrlili su u užurbani metropolis da u njemu potraže sreću.

Moj život u kuhinji počeo je jako davno, još kad je deda pobe-gao od velike gladi. Tri dana se pekao na nemilosrdnom suncu, priljubljen uz vrele gvozdene rešetke voza koji je jezdio indijskim ravnicama. To je bio neobećavajući početak velikog putovanja moje porodice. Deda nije voleo da priča o prvim danima u Bom-baju. Baka Ami mi je poverila da se godinama patio spavajući na ulicama i da je zarađivao za život isporučujući kutije s ručkom indijskim činovnicama, sitnim šrafčićima u mašineriji Britanskog carstva.

Da biste razumeli Bombaj s moje tačke gledišta, morali biste otići do Viktorijinog terminusa u vreme najveće gužve. Na veli-koj železničkoj stanici susrećete se sa suštinom indijskog života. Vagoni su podeljeni na ženske i muške. Putnici doslovce vise na prozorima i vratima vozova koji tutnje šinama ka stanicama Vikto-rija i Čerčgejt. Vozovi su toliko puni da nema mesta ni za putničke kutije za ručak, koje stižu drugim vozovima posle saobraćajnog špica. Ove kutije – preko dva miliona ulubljenih limenih konzervi s poklopcem – mirišu na dal^{*}, kupus s đumbirom i pirinač s crnim papričicama koje šalju odane supruge. Kutije se toware na kolica i isporučuju s krajnjom preciznošću svim službenicima osiguranja i blagajnicima u bombajskim bankama.

Eto šta je radio moj deda. Isporučivao je kutije za ručak.

Bio je *dabba-wallah*. Ništa više i ništa manje od toga.

Deda je bio poprilično strog tip. Zvali smo ga Bapadži. Sećam se kako je svakog Ramazana pre sumraka čučao na ulici, vrteći brojanice bled od gladi i besa. Dobro sam zapamtio sićušni nos,

* *Daal* – jelo od sočiva, graška ili raznih vrsta pasulja. (Prim. prev.)

čekinjaste obrve slične gvozdenoj žici, prljavo teme, kurtu i belu neurednu bradu.

Bio je strog, ali je znao da se brine o porodici. U dvadeset i trećoj godini isporučivao je gotovo hiljadu ručkova dnevno. Upošljavao je četrnaest trkača. Hitali su gradom u lungi haljecima, odeći siromašnih Indijaca. Gurali su kolica po zakrčenim ulicama Bombaja i isporučivali skromne obroke po podružnicama osiguravajućih društava.

Mislim da je 1938. godine konačno doveo Ami. Bili su u braku od četrnaeste godine. Sićušna seljančica sjajne tamne kože stigla je vozom iz Gudžarata zveckajući jeftinim narukvicama. Železnička stanica bila je puna pare, derana koji uriniraju po šinama i dečaka vodonoša koji nude svoj esap. Reka umornih putnika i nosača tekla je peronom. Na njenom kraju, među putnicima treće klase, koračala je i svežnjevima opterećena Ami.

Deda je nešto graknuo pre no što su krenuli. Smerna seljačka supruga išla je nekoliko koraka iza svog čoveka iz Bombaja.

Baba i deda su uoči Drugog svetskog rata podigli kolibicu od dasaka u sirotinjskoj četvrti pored Nepijanovog primorskog puta. Bombaj je bio pozadinska baza ratnog napora Saveznica u Aziji. Milioni vojnika sa svih strana sveta prošli su kroz njegove vratnice. Mnogi su u njemu provodili poslednje spokojne trenutke pre krvavih bojeva u Burmi i na Filipinima. Mladići su tumarali po bombajskim ulicama s cigaretama u ustima i opsedali prostitutke na plaži Čaupati.

Baka se dosetila da im prodaje grickalice. Deda se nevoljno složio s tim. Dodao je poslu s dostavom kutija za ručak i niz tezgi za brzu hranu na biciklima. Pokretne zalogajnice jurile su od vojničkog kupališta na plaži Džuhu do gužvi u petak uveče ispred vrata železničke stanice Čerčgejt. Nudile su poslastice od oraha i meda i čaj s mlekom, ali su najveći posao pravile s belpurijem, fišecima

od novinske hartije punim pirinča, čatnija, krompira, luka, paradajza, nane i korijandra. To je bila sastojcima bogata i izdašno začinjena hrana.

Verujte mi kad vam kažem da je bila veoma ukusna. Zato nije nikakvo čudo što su zalogajnice na biciklima postigle veliki uspeh. Baka i deka, okuraženi nizom srećnih i berićetnih poslovnih poduhvata, iskrčili su napuštenu poljanu na suprotnoj strani Nepi-janovog primorskog puta. Na njoj su podigli primitivno drumsko svratište. Napravili su kuhinju s tri tandori* pećnice i ognjištem s ćumurom iznad kog su na gvozdenoj rešetki počivali gvozdeni kadaiji** sa začinjenom ovčetinom. Sve to je stalo ispod jednog američkog vojnog šatora. U senci banjana rasporedili su nekoliko stolova od grubo tesanog drveta i razapeli ležaljke. Baka je zaposlila Bapua, kuvara iz sela u Kerali. On je njen severnjački kulinarski repertoar upotpunio jelima kao što su teal s lukom*** i začinjene kozice s roštilja.

Pešadini, mornari i vazduhoplovcu prali su ruke engleskim sapunom u buretu za naftu, a onda bi se popeli na ležaljke razapete u hladu drveta. Nekoliko rođaka iz Gudžarata pridružilo se dedi. Mladići su radili kao konobari. Obilazili su na brzinu sklepane stolove i ležaljke i žurno raznosili pileće ražnjice, basmati pirinač i slatkiše od putera i meda.

Kad bi posao slabije išao, baka bi se zaputila među ležaljke, u širokim pantalonama i dugoj košulji, nošnjju koju zovemo *šalvar kamiz*. Čavrljala je s nostalgичnim vojnicima željnim specijaliteta iz svojih postojbina. „Šta tamo jedete?“, pitala je. „Šta jedete kod kuće?“

* *Tandoori* – cilindrična glinena peć za kuvanje i pečenje. Toplota dolazi od ćumura ili drva koji gore u samom sudu. Indijski specijalitet tandori piletina peče se u ovakvom sudu. (Prim. prev.)

** *Kadai* – gvozdeni sud za kuvanje sličan voku, okrugao, dubok i debelih zidova. (Prim. prev.)

*** *Theal* – ljuta pileća supa. (Prim. prev.)

Britanski vojnici su joj pripovedali o pitama od mesa i bubrežnjaka, o pari koja se diže kad nož zaseče hrskavu koricu i otkrije sočne iznutrice. Svaki vojnik trudio se da ispriča nešto zanimljivije od prethodnika. Šator bi se uskoro ispunio uzbuđenim „oh“ i „ah“. Amerikanci nisu dopuštali da ih Britanci u bilo čemu nadmaše. Umešali bi se u priču, usrdno tragajući za rečima kadrim da opišu biftek pečen na roštilju, od goveda hranjenih floridskom močvarnom travom.

Ami bi se, naoružana obavешtajnim podacima prikupljenim pri ovim obilascima, povlačila u kuhinju, gde bi se bacila na tandori tumačenja kulinarske prakse dalekih zemalja. Tako je načinila neku vrstu indijskog pudinga, pošćropljenog svežim orašćićem, koji je postao hit među britanskim vojnicima. Otkrila je da Americancima prija sos od kikirikija i mango ćatni poslužen između komada nana.* Vest o našoj hrani brzo se proširila svuda od Guraka do Britanaca, iz kasarni do ratnih brodova. Džipovi su se od jutra do mraka zaustavljali ispred šatora na Nepijanovom primorskom putu.

Ami je bila ćudesna kuvarica. Nikad neću moći da joj se u dovoljnoj meri zahvalim zbog onog što sam postao. Nema boljeg jela od njene ribe, uvaljane u slatko-ljutu masalu**, uvijene u list banane i ispećene na roštilju s kapljicom kokosovog ulja. To robusno i rafinirano jelo smatram vrhuncem indijske kulture i civilizacije. Sve što sam ikada pripremio vrednujem prema bakinom najdražem jelu. Porastao sam gledajući kako sitna baka bosonoga tabana po zemljanom podu kuhinje i brzo potapa komade patlidžana u brašno od slanutka, da bi ih ispržila u kadaiju. Šamarala je kuvaricu, hranila me oblandama s bademom i vrišteći grdila tetku.

* *Naan* ili *nan* – pljosnati hleb od belog brašna. (Prim. prev.)

** *Masala*, ponegde u tekstu *garam masala* – smeša začina uobićajenih za severnoindijsku kuhinju; koristi se sama ili s drugim zaćinima; reć *garam* odnosi se na intenzitet začina. (Prim. prev.)

Amin šator krajputaš ubrzo se pretvorio u snažan i postojan izvor prihoda. Baba i deda su veoma dobro poslovali. Sakupili su malo bogatstvo u čvrstoj valuti koju su milioni pešadinaca, mornara i vazduhoplovaca donosili sa sobom u Bombaj, usputnu stanicu ka ratištu.

Uspeh je porodio dotad nepoznate probleme. Bapadži je bio zloglasna škrtica. Stalno se izdirao na nas zbog sitnica, kao što je trljanje roštilja s previše ulja. Bio je zbilja lud za novcem. Nije imao poverenja u susede i rođake iz Gudžarata. Zato je počeo da krije ušteđevinu u konzervama za kafu. Svake nedelje je išao na tajno mesto u selu, da zakopa ušteđevinu.

Prelomni događaj u životu babe i dede zbilo se u jesen 1942. godine kad je britanska administracija u očajničkoj potrebi za zdravim novcem za finansiranje ratnih napora izložila delove Bombaja na aukcijsku prodaju. Ponuđena je i napuštena poljana na Nepi-janovom primorskom putu, na kojoj se moja porodica bespravno naselila.

Bapadži je bio seljak u duši. Poštovao je zemlju više od papirnog novca, kao i svi poljodolci. Jednog dana je iskopao skrivene konzerve i pošao u *Standard chartered* banku u društvu pismenog suseda. Uz susedovu pomoć kupio je poljanu od 1,6 hektara na Nepi-janovom primorskom putu. Na aukciji je za zemlju u podnožju brda Malabar platio 1016 engleskih funti, deset šilinga i osam penija.

Baka i deka do te kupovine nisu bili blagosloveni decom. Babcice su pomogle mom ocu Abasu Hadžiju da dođe na svet u noći kad je odjeknula čuvena eksplozija municije na bombajskim dokovima. Vatrene lopte eksplodirale su na noćnom nebu, a snažne erupcije razbijale prozore po čitavom gradu. Moja baka je u tom trenutku isпустиła vrisak od kog se krv ledila u žilama. Tata je iskliznuo iz nje. Drao se glasnije od eksplozija i svoje majke. Svi bi se smejali ovoj priči kad bi je Ami pripovedala, zato što je svako ko

je poznao mog oca znao da gigantska eksplozija predstavlja najbolju moguću kulisu njegovom dolasku na svet. Tetka je rođena dve godine kasnije, pod mnogo mirnijim okolnostima.

Nezavisnost i podela došli su i prošli. Nikad nismo saznali šta se dešavalo s porodicom u tim nemirnim vremenima. Tata nikad nije davao direktne odgovore na naša pitanja. „O da, bilo je gadno“, rekao bi kad bismo ga pritisli. „Snašli smo se. Prestani s tim policijskim ispitivanjem. Donesi mi novine.“

Znali smo da je očeva porodica razdvojena, poput tolikih drugih. Većina rođaka prebegla je u Pakistan. Bapadži je ostao u Bombaju. Sakrio je porodicu u podrumu skladišta poslovnog prijatelja hinduističke vere. Ami mi je rekla da su danju spavali, zato što noću nisu mogli od vriske i klanice s druge strane podrumskih vrata.

Tata je odrastao u Indiji mnogo drugačijoj od one koju je njegov otac poznao. Deda je bio nepismen. Tata je išao u školu. Nije bila naročito dobra, ali je uspeo da se upiše u Institut katering tehnologije u Ahmedabadu.

Obrazovanje je ostavilo stare plemenske običaje nepromenljivim. Tata je u Ahmedabadu upoznao Tahiru, svetloputu učenicu računovodstva, koja će postati moja majka. Tata kaže da se prvo zaljubio u njen miris. Glava mu je počivala u knjizi u biblioteci kad je osetio omamljujuću aromu čapatija* i ružine vodice.

To je, govorio je, bio miris tvoje majke.

Jedno od mojih najranijih sećanja je tata koji mi čvrsto steže ruku dok stojimo na Putu Mahatme Gandija i posmatramo mondenski restoran *Hajderabad*. Nezamislivo imućna bombajska porodica Banadži i njihovi prijatelji iskrcavali su se na trotoar iz luksuzne

* *Chapati* – beskvasni pljosnati hlepcić, sličan tortilji. (Prim. prev.)

limuzine sa šoferom. Žene su cičale, ljubile se i častile primedbama o težini. Portir sik je hitro otvorio staklena vrata restorana.

Restoran *Hajderabad* i njegov vlasnik Udaj Džoši, neka vrsta indijskog Daglasa Ferbanksa Mlađeg, često su se pojavljivali na društvenim stranicama *Bombaj tajmsa*. Moj otac bi opsovao i zatrešao novinama kad god bi naišao na njegovo ime. Naš restoran nije bio na istom nivou kao *Hajderabad*. Služili smo dobru hranu za male pare. Tata je svejedno smatrao Udaja Džošija svojim najvećim takmacem. Gledali smo kako gomila imućnih ljudi ulazi u čuveni restoran na mehendi, predbračnu svečanost, na kojoj nevesta i njene drugarice leže na mekim jastucima dok im ruke, dlanove i stopala ukrašavaju šarama od kane. Svetkovina je podrazumevala probranu hranu, veselu muziku, peckavo ogovaranje i dodatni publicitet za Džošija.

„Vidi“, uzbuđeno će tata. „Gopan Kalam.“

Grickao je kraj brkova dok mi je stiskao ruku vlažnjikavom šapetinom. Ponašao se kao da su se oblaci razdvojili i da smo ugleдали Alaha. „Milijarder“, prošaptao je tata. „Obogatio se u petrohemiji i telekomunikacijama. Vidi smaragde na toj ženi. Veliki su kao šljive.“

Udaj Džoši se u tom trenutku pojavio na staklenim vratima. Stajao je među bogatim gostima u elegantnim sarijima boje breskve i svilenim nehruovskim odelima kao među sebi ravnima. Četiri-pet novinskih fotografata zamolilo ga je da se okrene na ovu ili onu stranu. Gajio je приметnu naklonost prema evropskom načinu odevanja. Kočoperno je pozirao fotografima u blistavom večernjem odelu *Pjer Karden*. Besprekorni beli zubi sevali su pod blicevima.

Čuveni ugostitelj privukao mi je pažnju čak i u tom ranom uzrastu. Ličio je na bolivudsku filmsku legendu. Sećam se da je na vratu imao elegantno vezanu askot kravatu. Kosu je začesljjavao unatrag i podizao ka sredini. Održavao je kitnjastu frizuru

velikim količinama spreja za kosu. Mislim da nikada nisam video elegantniju osobu.

„Pogledaj ga samo“, siktao je tata. „Pogledaj tog kočopernog petlića!“

Više nije mogao da podnosi taj prizor. Okrenuo se u mestu. Cimnuo me je prema obližnjem supermarketu koji je nudio popust na velika pakovanja biljnog ulja. Imao sam samo osam godina. Morao sam da trčim da ne bih zaostao za njim. Tata je pružao korak. Kurta je lepršala za njim.

„Pazi šta ti kažem, Hasane!“, urlao je da bi nadjačao bučni saobraćaj. „Ime Hadži će jednog dana biti naširoko poznato! A tog petlića se niko neće sećati! Čekaj pa ćeš videti! Pitaćeš ljude znaju li ko je Udaj Džoší? Odgovoriće ti: *Ko je taj? Ali Hadži! Hadži!* – reći će ti. – *To je veoma ugledna i uticajna porodica.*“

Ukratko, tata je bio veoma alav. Bio je debeo, ali je s preko sto osamdeset centimetara bio visok za Indijca. Imao je punačko lice, kovrdžavu kosu i guste navoštene brkove. Oblačio se po starinski, s kurtom preko pantalona.

Ne bi se moglo reći da je bio prefinjen. Jeo je, kao i svi muslimani, rukama – tačnije desnicom. Levu je držao na krilu. Spustio bi glavu u tanjir i punio usta masnom ovčetinom i pirinčem kao da mu je to poslednji obrok, umesto da dostojanstveno podiže hranu ka ustima. Obilno se znojio dok je jeo. Ispod pazuha bi mu izbile mrlje veličine tanjira. Imao je tup pogled pijanca kad bi konačno podigao glavu s tanjira. Brada i obrazi blistali bi mu od narandžaste masti.

Koliko god da sam ga voleo, moram da kažem da je tad izgledao zastrašujuće. Posle obroka bi odgegao do kauča. Sručio bi se na njega i narednih pola sata hladio. Iskazivao bi zadovoljstvo glasnim

podrigivanjem i gromovitim prdežima. Moja mati, rođena u porodici uglednog javnog delatnika u Delhiju, mučno bi zatvarala oči kad god bi ovaj ritual počeo. Neumorno mu je pridikovala za stolom. „Abase“, govorila je, „lakše malo! Zadavićeš se! Nebesa mi, jedeš kao magarac!“

Tata je posedovao zadivljujuću harizmu i energiju koje su ga neprestano gonile napred. Kad sam 1975. godine došao na svet, čvrsto je upravljao porodičnim restoranom. Deda je patio od emfizema. Upravljao je isporukom kutija za ručak iz stolice u dvorištu.

Bakin šator je sklonjen. Ustupio je mesto sivom zdanju od betona i cigle. Porodica je živela na spratu glavne kuće, iznad restorana. U drugoj kući živeli su baba i deda s tetkom i tečom koji nisu imali dece. Pored porodičnih kuća bile su jednospratne drvene šupe u kojima su živeli Bapu, kuvar iz Kerale, i druga služinčad. Spavali su na tlu.

Dvorište je bilo srce i duša starog porodičnog posla. Kolica za raznošenje kutija s ručkom i zalogajnice na biciklima bili su pored zida. Pod senkom pohabanog šatorskog krila behu kazani sa supom od šaranskih glava, gomile listova banane i sveže samose* na navoštenom papiru. Pored suprotnog zida stajali su veliki gvozdeni kazani s pirinčem, začinjanim lovorovim listom i kardamomom. Muve su se rojile iznad pomenutih poslastica. Sluge su obično sedele na prtenom džaku pored zadnjih vrata kuhinje i pažljivo trebale basmati pirinač. Žena nauljene kose, presavijena u struku, sa sarijem skupljenim između nogu, čistila je dvorište kratkom metlom. Mahala je napred-nazad, napred-nazad. Sećam se da je naše dvorište uvek kipelo od života. Stalno je neko dolazio i odlazio, terajući petla i kokoške da nervozno kukuriču i kokodaču u senkama mog detinjstva.

* *Samosa* – trouglasto pecivo punjeno povrćem i mesom. (Prim. prev.)

Indijski začin na francuski način

Tu bih, na popodnevnoj jari, posle škole pronašao Ami kako radi pod strehom koja se pružala iznad unutrašnjeg dvorišta. Po-
peo bih se na vrh sanduka da bih omirisao vrelu paru ljute riblje
čorbe. Pričao bih joj o svom danu u školi, a onda bi mi prepustila
mešanje čorbe. Sećam se kako je otmenim pokretima prikupljala
sari i odlazila do zida, odakle me je posmatrala pušeci gvozdenu
lulu. Donela je tu naviku iz sela u Gudžaratu.

Sećam se toga kao da je bilo juče. Mešao sam i mešao u skladu
s ritmom grada. Padao sam u magični trans koji će me posle spo-
padati kad god budem kuvao. Povetarac je promicao dvorištem,
donoseći u porodično carstvo daleki lavež bombajskih pasa i zadah
kanalizacije. Ami je čučala u senovitom uglu. Sićušno, naborano
lice gubilo se u pramičcima dima. S verande na spratu dopirali
su devojački glasovi moje majke i tetke. Punile su peciva slanut-
kom i papričicama. Najjasnije se sećam zvuka gvozdene kutlače,
ritmičnog grebanja po dnu kazana. Njome sam izvlačio dragulje iz
dubina. Riblje glave i bele oči uzdizale su se i plivale po rubinsko
crvenoj površini čorbe.

Još uvek sanjam to mesto. Ako biste iskoračili iz bezbedne poro-
dične kuće, našli biste se na rubu zloglasnog sirotinjskog naselja
kraj Nepijanovog primorskog puta, u moru krovova na klimavim
daščarama, ispresecanog kužnim potočićima. Iz sirotinjske četvrti
dizao se prodorni miris vatre od ćumura i trulog đubreta. Magliča-
sti vazduh bio je pun kukurikanja, meketanja koza i teških udaraca
tkanina o cementne blokove. Deca i odrasli su tu srali na ulicama.

Iza kuće je počinjala drugačija Indija. Odrastao sam zajedno sa
svojom zemljom. Brdo Malabar nadnosilo se nad nama istačkano
kranovima. Među starim vilama, opasanim zidinama, uzdizale
su se nove bele građevine. Nazivali su ga *Miramar* ili *Palm bič*.

Nisam znao otkuda su svi ti ljudi dolazili, tek, nove zgrade nicala su iz tla poput drevnih božanstava. Svi su najedanput počeli da govore o novim softverskim inženjerima, preprodavcima otpadnog metala, izvoznicima pašmine*, proizvođačima kišobrana i bog te pita čega. Milioneri su navalili na brdo prvo u stotinama, a zatim u hiljadama.

Tata je jednom mesečno posećivao Malabar. Obukao bi čistu kurtu. Uhvatio bi me za ruku i krenuo uzbrdo, da bi „iskazao poštovanje“ moćnim političarima. Kucali bismo na zadnja vrata vila boje vanile. Batler u belim rukavicama bi nam bez reči pokazao na sud od terakote pored vrata. Tata bi spustio smeđu kesu na gomilu sličnih. Vrata bi se zatim zalupila za nama. Nastavili bismo put s papirnatim kesicama namenjenim drugim gradskim uglednicima. Taj ritual imao je svoja pravila. Nikad nismo kucali na prednja vrata. Uvek smo dolazili otpozadi.

Kad bismo obavili posao, tata bi, pevušeći ispod glasa, kupio sok od manga i pečeni kukuruz. Seli bismo na klupu u Visećim vrtovima, velikom parku na Malabaru. Iz osmatračnice u hladu palmi i bugenvilija posmatrali smo odlaske i dolaske u Brodvej, ganc-novoj apartmanskoj zgradi preko puta parka. Poslovni čovek seo je u mercedes. Deca su izlazila iz zgrade u školskim uniformama. Žene su polazile na tenis i čaj. Postojana reka imućnih đaina** – svilene halje, dlakave grudi i zlatom obrubljene naočari – proticala je pored nas ka Đain mandiru, hramu u kom su mazali idole sandalovom pastom.

Tata je zario zube u kukuruz. Energično je zagrizao sve do korena. Ljuspice kukuruza nahvatale su mu se na brkovima, obrazima i kosi. „Puni su para“, rekao je, cokući usnama i mašući preko ulice klipom kukuruza. „Bogataši.“

* *Pashmina* – fina vuna slična kašmiru i pletiva od te vune. (Prim. prev.)

** Đainista, sledbenik đainizma. (Prim. prev.)