

*De la autoarea bestsellerului*

Femeile lui Lazăr

Marina Stepnova

# LECȚII de ITALIANĂ



## Capitolul 1

De la Malia rămăsese numai *bakliova*.

Nimeni nu știa ce-i aia. Dar era gustoasă.

O sută de nuci (e scump, desigur, dar ce să faci, e sărbătoare) trebuie date prin mașina de tocat. Mânerul de fier, greu de tot – de la el a rămas pe taburet o adâncitură trădătoare – se învârte cu un trosnet sălbatic, care se resimte până în umăr. Când toci carnea, trebuie să desfaci mașina de cel puțin trei ori. Sunt pielețe care se înfășoară pe cuțitele de tortură. Dar nucile se toacă bine. Repede.

De 9 copeici iei două prăjituri micuțe și jumătate, pline de calorii.

Oacheșe, aproape pătrate, lipite între ele prin niște margini groase. Au spatele lăcuit, de un cafeniu închis. Dacă sunt de 10 copeici, atunci au și stafide. Partea care nu-ți trebuie o bagi în gură, dar nu imediat, iar din cealaltă, moale, muști câte puțin. Unora le mai place s-o mănânce și cu unt, dar e clar că asta e de prisos. Moartea vaselor de sânge. Vine în bucătărie pisica, arhiplină de propriile-i dependențe culinare ciudate (mazăre verde, ceai de mușețel, odată a băut pe ascuns un păhărel de vin de Porto, a doua zi a avut de tras din plin). Când simte stafidele, le solicită miorlăitor, ca un opozant din Piața Bolotnaia. Trebuie să-i dau și ei, dar nu-i nimic, fără stafide plăcințelele

pline de calorii sunt chiar mai gustoase. Acum nu se mai fac așa și e păcat. Și pisica a murit de mult.

Prăjiturelele trebuie să le freci în mâini, de aceea e important să fie de ieri, puțin uscate. Și mai important e să nu uiți și să le înfuleci de dimineață cu ceai. De aceea le pun în cutia de pâine, cât mai departe de ispită. Satisfacerea plăcerilor pânțeleului, păcatul trupesc, iubirea de arginți, mânia, tristețea, întristarea, vanitatea, mândria. Sfântul Ignatie Briancianinov. Scutul zăngănitor și sabia sfințeniei. Iartă-mă, Doamne, căci sunt un vierme, sunt un dobitoc, nu om, ci rușine a oamenilor. Îmi pare bine să vă cunosc. Și mie. Protestanții, apropo, înlocuiesc întristarea cu lenea, și asta explică multe. Foarte multe. Căci un creștin căruia îi este interzis să se întristeze nu e frate cu creștinul căruia îi este interzis să stea cu mâinile în sân. Și cei circumciși, chinuiți, omorâți în numele acestui lucru sunt o mulțime.

Amin.

Desigur, prăjiturelele sunt o convenție. O găselniță târzie. Niște mângăleli străine deasupra unui text canonic strict. Marginalii. La început au fost numai mierea, nucile, semințele de anason. Nușoara. Prăjiturelele au căzut în exil, și nici nu erau prăjiturele, ci pâine. Sărăcie eternă. În ADN există înscrisă groaza de a nu flămânzi. Supermarketurile mediteraneene sunt și acum pline de pesmet de toate tipurile și mărcile. Țărani chibzuiți. Mâncăm tot, strângem în palma uscată și cea mai mică firimitură. Și aștia au fost de fapt refugiați, fără cea mai slabă speranță că vor primi ceva de pomană. Despre ce prăjituri vorbim noi? Au turnat în umplutură tot ce mai rămăsesse nemâncat, tot ce reușiseră să primească sau să găsească. Se bucurau de viitoarea sărbătoare. Se pregăteau. Erau emoționați.

Mama s-o fi gândit să adauge prăjiturelele? Mama mamei, poate? Ea spunea? Mai ții minte?

Se uită într-o parte. Nu spune nimic. Din nou.

Bine. Atunci dulceață de trandafiri.

Cândva, în principiu, era imposibil să faci rost. Numai dacă luai la întrebări toate rudele din sud, după ce-ți făceai sânge rău și te scoteau din minți toate aceste invocații obositoare, toate aceste certuri epuizante pentru vecie, strigătele de bucurie, sosirile neașteptate, cu tot *quahal*-ul sau cu tot *aul*-ul (luni, fără niciun avertisment, la ora șase și jumătate dimineața). Hei, Jujunocika noastră s-a măritat, o mai ții minte pe Jujuna? N-o mai țin minte și nici nu vreau! Dar uite, din cârpele cu care au venit, din geamantanele care plesnesc, cu un foșnet blând, este scos borcânelul mult visat. Petale de trandafiri frecate cu zahăr. O amăreală netedă, acră. Gust și miros de femeie. Dar oare nu era mai simplu să-l trimită prin poștă, Doamne-Dumnezeule!

Din dulceața de trandafiri trebuie luat numai o lingură, nu mai mult, pentru că...

Drace. Telefonul.

Da, bună ziua. Nu, nu ați înțeles deloc bine. În cazul nostru e mai potrivit să avem trei milioane de unități, nu un milion și jumătate. Nu? Atunci e nevoie de două ori câte unul și jumătate. Știți și dumneavoastră unde. Îmi pare rău.

Da. La revedere.

Deci, trandafirii. Trebuie să recunosc chiar acum că nu am nicio picătură de sânge sudic și nici rude de acest fel. Sunt așa de rus, că mă simt chiar prost. Alcool pur, care nu poate fi folosit chiar la nimic. Nici măcar pentru dezinfectare. Ca să bei sau să cureți o rană, trebuie să-l diluezi cu apă vie. Altfel se arde totul dracului. În ipostaza sa de nouăzeci și șase de grade, alcoolul nu poate fi bun decât pentru sterilizare. E neplăcut să-ți dai seama că ești steril. În general, e neplăcut să te gândești la tine. O picătură măcar dintr-un altfel de sânge ar fi conferit vieții mele o altă întorsătură. Dar nu.

Permiteți-mi să mă prezint – Ogariov Ivan Sergheevici.

Nu, nu sunt rudă cu acela și nici tovarăș cu acela.

Ivan Sergheevici este și el doar o reminiscență goală.

Sunt medic.  
Doar un medic.

\*  
\* \*

În *bakliova* se mai pun și vișine. Mai bine zis, dulceață de vișine, și tot una deosebită, fără sâmburi și fără sirop, practic fructe uscate, închise la culoare, netede, îndesate bine într-un borcan de un litru. Una în alta. Sâmburii au fost scoși cu o agrafă de păr. Mai țineți minte, exista așa ceva! Un firisoș de sârmă îndoit sub forma unui U englezesc, puțin ondulat, cu niște biluțe minuscule la capetele ascuțite, să nu fie rănită pielea subțire. Coatele îndoite, mișcări rapide ale degetelor oarbe care strâng părul la ceafă, o aplecare a capului, ca a unei păsări. O coadă. Cărarea aleasă. Bucle lângă fruntea joasă, delicată, și în spate, pe gât. O întrebare rapidă, de neînțeles, cu agrafa amuzantă strânsă în dinți. Mai frumoasă decât femeia care-și îndreaptă coafura e numai femeia de care ești îndrăgostit. Ce păcat că acum toate se tund, proastele!

Malia avea părul lung. Și Malia e de domeniul trecutului.

Îți ia mult să cureți vișinele, e o muncă migăloasă, cel mai bine o faci în doi, sau chiar în trei, oricum te mânjești până la coate, după aceea nu mai poți scoate cu nimic sucul, pleacă, nu te mai învârti întruna printre femei, doar ești băiat, cum adică cu nimic, draga mea, dacă se scoate foarte bine? Ei, știi doar, iei jumătate de linguriță de sare de lămâie...

Delirez, mă uit din când în când la picioare și mi le mișc intenționat, adunând nisipul cu sandalele, acele uscate de conifere, fantomele invizibile, lipicioase, ale viitoarelor ciuperci turta-vacii – sunt la o casă de vacanță străină, din preajma Moscovei, cu niște căpriori fragili de lemn din fosta copilărie.

Sunt băiat. Sunt gonit. Sunt refuzat.

Îmi dau seama deja că asta e o tragedie, dar încă nu pot bănuî că așa va fi mereu.

Vișinele fără sâmburi sunt puse într-un lighean – mare, de aramă, cu toartă de lemn – și sunt fierte după o metodă nouă pentru Agafia Mihailovna, fără a pune apă. Mai țineți minte, în *Anna Karenina*? Ei, nu, de unde să țineți minte... Societatea femeilor pe terasă, se coseau cămășuțe pentru copii, se împleteau scutecele. Kitty e însărcinată. Prăjitura Anke. Lămâi, unt, urâsc asta, tocmai din beci, cât mai rece. Dacă ar fi știut sărmanul Lev Nikolaevici Anke, un doctor așa de minunat, profesor la Universitatea din Moscova la Catedra de Farmacologie, Terapie generală și Toxicologie, consilier secret, născut la Moscova într-o familie de negustori, la 6 decembrie 1803, și care a murit în același oraș pe 17 decembrie 1872, că prăjitura după rețeta lui va fi așa de nemuritoare? Liubov Alexandrovna, înainte de căsătorie – o, muzica aceasta a pasiunii născute pe ascuns! – Slavina, după căsătorie Bers – o, proza aceasta nesărată a mariajului! Cea mai dragă și mereu însărcinată soață a lui Andrei Evstafievici Bers, și el medic.

Colegi. O frăție otrăvitoare.

Punctul dumneavoastră de vedere nu poate face față nici celei mai mici critici. Clienții dumneavoastră sunt o mîncărime în fundul meu. Succesul dumneavoastră este rezultatul prostiei extrem de triste a oamenilor care își încredințează lucrul cel mai valoros pe care îl au – propria sănătate – unor șarlatani incuți. Diagnosticul dumneavoastră execrabil. Dar când o să vă vină și dumneavoastră rîndul să muriți, să luați, cu înghițituri mici (înainte, după și în loc de mîncare) porția dumneavoastră de suferințe pămîntești, o să ne adunăm toți la căpătâiul dumneavoastră, toți pînă la unul și, după ce ne-am ridicat frunțile pleșuve și aripile ferfeniță, vom trata cu abnegație, cu patimă, fără să sperăm nimic, și totuși rugându-ne, și fără să luăm niciun ban, nu, nu, de la ai noștri nu

luăm taxă, pentru ai noștri stăm gratis în genunchi, pentru că și așa suntem destul de puțini, atât de puțini preoți adevărați, aleși ai zeului adevărat. Medici.

Treizeci de minute. Treizeci și cinci.

Masați dumneavoastră, colega, eu nu mai pot.

Coastele rupte în numele vieții care se duce. Inima oprită. Cercurile negre. Sudoarea de gheață de-a lungul spinării. Terapia disperării. Niciun semn de viață. Creierul a murit pe când noi nici măcar nu începuserăm să facem ceva.

Oricum masați!

E târziu. A murit.

Fript în frigare pentru diagnosticul incorect, omorât de stupiditatea înnebunită a mulțimii, otrăvit cu vibriionul holerice bătut dintr-o suflare, contaminat de un pacient, ars în întregime, umplut de pete de colesterol, străpuns, frecat până în adânc de răspunderea peste puteri.

A servit ca un ceaunel de aramă, până ce s-a uzat.

Jos nimburile, colegi! A mai dispărut un medic.

Drace, ei, unde am mai ajuns acum? Vă rog să mă scuzați.

Deci, Nikolai Bogdanovici Anke. Prăjitura lui Anke. Rețeta pe care i-a dictat-o lui Liubov Alexandrovna Bers, soacra lui Tolstoi (Lev Nikolaevici, se înțelege, ceilalți doi nu se pun). A notat-o scoțându-și, sârguincioasă, limba neagră. Liubocika, ce e cu limba dumneavoastră? Cărbune. Cărbune de mestecăcan. L-a luat cu niște clești de argint dintr-o casetă specială, l-a înghițit, înecându-se – scrâșnește în dinți o bucățică de antracit, cercul complet al carbonului în natură, niște ochi negri suferinzi, slăbiciune. Cândva o să fim din nou toți niște diamante. Peste mai multe milioane de ani. Și de ce nu cărbune, ce mai e și cu poftele astea ciudate? Opt copii. Un soț bătrân tare iubitor. Toxicoză. O toxicoză fără sfârșit. Cărbunele este numai varianta liniștită a anormalului, altele, când sunt gravide, înfulecă tencuială umedă, bucăți fragile de mină de cărbune, chiar

lut. Mama a recunoscut odată că, atunci când era însărcinată cu mine, a mâncat săpun – cu glicerină, semitransparent, verde ca sticla. O singură bucățică, aproape rotundă, netedă ca o pietricică. Un cadou de la cineva. Din import. În era deficitului general. L-a economisit așa de bine, să-i ajungă pentru toată perioada sarcinii. Îl mușca, apăsând ușor, cu dinții din față. Îl rodea cum fac șoriciei. Tot lega ceva acolo înăuntrul ei, construia ceva, dădea naștere. E interesant, unde s-o fi dus săpunul ăsta, cum s-a materializat el în mine? Vasele de sânge? Oasele? Sufletul, ca de săpun, necredincios, cam sărat la gust?

Dacă ați ști din ce gunoaie!

Dulceața pentru *bakliova* este cea din *Anna Karenina*, fără apă, și ea se prepară tot după rețeta lui Anke.

Nu vă place Tolstoi?

Nu sunteți normal.

\*

\* \* \*

Mama făcea o cu totul altfel de dulceață, deși tot din vișine, acră, cum se face în apropierea Moscovei. De la Vladimir, 6 ruble căldarea. Lichidul roșu, de la care ți se făcea rău, din când în când având și niște fructe în el, era turnat în borcane de un litru și un litru și jumătate. Pentru iarnă, nu pune mână! Primeam numai spuma. Roză, poroasă, de parcă era o piatră ponce care se încheaga foarte repede. Mai țineți minte? Cum o să lingă asta cu ceai! Tata propunea să așteptăm până la cină, să nu fim așa de lacomi, ei, ce, la urma urmelor, ești purceluș? Du-te și spală-te pe mâini, leneșule. Nu va ieși niciodată din tine ceva serios. Venea de la serviciu, stătea mult în dormitor cu pantalonii lăsați până la glezne, se uita în gol, suferea din cauza unor eșecuri de adult, nemaivăzute, necunoscute. După aceea se ducea la bucătărie și mânca hrișcă, fină, maronie, mușcând între timp, în loc de pâine, dintr-o bucată de parizer rotundă,



roz. Mie nu mi se dădea așa ceva. Adică îmi dădeau, desigur, dar nu trebuia să mănânc salamul ca pe pâine. Și nici în loc de pâine. Doar împreună. Puținele jucării, cărțile jerpelite, pantalonii care îmi rămăseseră mici înainte să vină următorul salariu la mult doritul ghișeu de la uzina la care lucra tata.

Un instrumentar ascetic, fidel, al copilăriei sovietice.

Ți-ai făcut lecțiile?

Încă nu.

Ei, ce mai poamă ești, ă? Numai că nu-mi dau seama cu cine semeni. Dar pâine ai cumpărat?

Eu stăteam smirnă, așteptând să-mi dea mărunțișul – o plasă strânsă bine în pumn, genunchii zgâriați, sandalele scâlciate, cafenii, de la „Lumea copiilor“. Mult prea mic și amărât ca să protestez.

Ce aștepți? Baaani? Cu bani orice prost poate. Tu să cumperi fără bani. Plângăciosul.

De ce se comporta așa? Îmi forma caracterul? Culegea roadele destinului?

Mi-e groază și să spun cât de tare îl uram. Și nimic, nimic nu s-a schimbat până azi.

\*

\* \*

Amestecăm nucile cu prăjiturile mărunțite. Adăugăm două pahare de zahăr și jumătate de pahar de ulei. Trebuie ulei de măsline, desigur, dar pe atunci cine auzise de el? De aceea punem de floarea-soarelui. Se vindea în sticle. Costa vreo 5 ruble. Nu, poate la voi era așa, 99 de copeici. La noi, la colț, la magazinul alimentar, era vreo 5 ruble. Niște arcade răcoroase de ghips, busturile monumentale de marmură ale vânzătoarelor. Mult prea mărețe pentru a face scandal. Matroane. Mai întâi te duceai la tejghea, apoi la casă, să iei bonul, apoi veneai din nou la tejghea. Ca o suveică în război. Jumătate negru și alb.

Uleiul țăranesc – 200 de grame. Numeri de două ori restul, fără să te îndepărtezi de casă. Cum am început să mă duc la școală, banii dintr-odată au fost insuficienți – salariile părinților, de la avans la lichidare, nu ajungeau niciodată, ca în astrologia natală a unui astrolog-șarlatan începător. Nici măcar prețurile mici, sovietice, nu o salvau pe mama de socotelile nesfârșite, umilitoare. Și eu mă descurcam de minune cu buzunarele bine dotate – monede de 10, de 2 copeici, foarte rare, un ban mai greuț, de 20. Cei săraci cu duhul nu știu să socotească, pentru că ei trăiesc în îndeustulare pe pământ și nu se gândesc deloc la împărăția cerurilor. Strecurați-vă singuri prin urechea acului. Că nouă și aici ne dau de mâncare destul de bine.

Mărunțișul era adunat mai întâi într-o cutie cafenie rămasă de la cafeaua indiană, cu o hurie tristă, cu sâni mari, pe o latură a cutiei de tablă. Era scumpă. Ne-a dăruit-o cineva odinioară. Beam din ea la sărbători mari, adăugând delicat în cană lapte condensat. Apoi s-au terminat sărbătorile, dar cutia a rămas – ca un simbol, ca o amintire, a devenit un adăpost temporar pentru banii mărunți. Cum puteai să arunci o asemenea comoară? Mama spăla în apă cu săpun până și pungile de plastic și apoi le usca, mult timp, parcă cu picuri de grăsime pe ele, picături grele de apă. În casele de oameni cuviincioși se adunau monede de 10 copeici, erau aruncate cu zgomot într-o sticlă goală de la șampania sovietică, observând prin peretele gros de sticlă cum se ridică nivelul bunăstării și al respectului de sine.

Cei mai răbdători lăsau să se umple până sus – 100 de ruble.

Noi nu visam la așa ceva.

Cutia de cafea nu se umpluse niciodată nici măcar pe jumătate. Mama tot băga mereu mâna în ea, dând vinovată din cap. Bine. Nu lua unt, copile. O să ne descurcăm și fără el. Numai kefir. Tata nu se cobora niciodată la nivelul gospodăriei. De fapt, nu se cobora până la sărăcia lor, inexplicabilă, ciudată ca un blestem. Și doar se pare că era cineva la uzina lui – inginer,

apoi (e adevărat, nu pentru mult timp) inginer-șef. Trebuie să fi câștigat bani frumoși.

Așa că, în ciuda abundenței generale, noi o duceam des-  
tul de greu. Nu, nu e corect, noi trăiam în sărăcie, foarte rău.  
Mama tăcea. Tata se supăra. Eu am crescut. În casă nu aveam  
nici prăjituri, poate numai din cele de la cantină, de la cazan,  
gogoși umplute cu dulceață. De 4 copeici bucata. Un aluat  
cauciucat. O umplutură cafenie, ca un scuipat. Hârtia plină  
de grăsime prin care puteai citi ca printr-o mică nemaivăzută,  
invizibilă. O metodă de a transforma chiar cel mai simplu text  
într-o adevărată comoară.

Deci, nuci, două pahare de zahăr, prăjiturile mărunțite,  
jumătate de pahar de ulei vegetal, un ou. Amestecăm cu grijă.  
Adăugăm vișine și dulceață de trandafiri. Mai amestecăm o  
dată, mai întâi cu lingura, apoi cu mâinile cărora nu le venea  
să creadă că au parte de așa ceva. Un aluat fărâmicios, afânat,  
dulce. Se lipește ușor de degete. E practic imposibil să te abții  
să le lingi. Odinioară, mi se pare că am spus deja, în loc de  
vișine se punea coajă uscată de portocală, în loc de dulceață  
de trandafiri, anason și nușoară. Femeia vorbăreață, cu ochii  
deschiși la culoare, râdea, rupea o bucățică, le-o băga în gură  
pe furiș copiilor murdari, mereu flămânzi, și alor ei, și altora.  
Și soarele, strecurându-se printre acoperișurile încurcate, dese,  
mângâia și el de-a valma capetele fierbinți ale tuturor.

Ce-a mai rămas? Aluatul. Nici nu are rost să notați. Cel  
mai simplu. Un ou, puțină făină, uleiul neted, verde, în palma  
făcută căuș. Vin alb din sticla grea, care s-a încălzit toată ziua.  
Un praf de sare în degetele încă dulci, stângace. Se întinde o  
foaie subțire, se rulează, se pune mai aproape de inimă, acolo  
unde e căldura cea mai egală, durerea cea mai puternică, matu-  
rarea cea mai intensă. Se ține până se rumenește.

Să știi că nu te va lăsa niciodată. Nu va trece. Nu va mucegăi  
niciodată, săptămână după săptămână, an după an se va usca

încet, fără a pierde nicio moleculă de dulceață, nicio fărâmbă de durere. Iar apoi vor apărea din nou femeia cu ochii deschiși la culoare, copiii oacheși, și soarele, care nu are egal nicăieri pe pământ, îți răsfiră cu mâna lui părul.

Asta nu va trece niciodată, Malia.

Doar știi. Ai știut mereu. Asta va fi mereu.

Credeți că eu știu să gătesc? Nu, nu știu.

Nu știu nimic, în afară de *bakliova* asta.

## Capitolul 2

Și când era mic tot așa îi spuneau, Ivan. Niciodată altfel. Ivan-prostovan, stai cu ochii în tavan, adu lămâia, arde-o de-acia! Respingător. Așa educă un om adevărat. Mai bine zis, tata îl educa, îl umplea, ca pe un clapon de Crăciun, cu ce considera el că este înțelept și comestibil. Mama mai mult tăcea. Era un nimeni – subțire, albișoară. Și apartamentul din jurul ei se acoperea încet cu un praf subțire, și el alb. Mama dădea cu degetul peste el, trasa pe lemnul lăcuit o dungă clară, maronie, lichidă, de parcă era vie. Apoi mâna îi aluneca, de parcă obosea, lăsând pe servanță ceva care semăna cu o literă neterminată sau cu un semn necunoscut, secret.

Totul în zadar.

Și chiar că totul era în zadar – să faci curățenie, să te miști, să trăiești.

Apartamentul (de trei camere, solid, luminos, la fel ca tata) avea jumătate dintre ferestre holbate spre o linie secundară de cale ferată. Și noaptea, și ziua, dar, nu se știe de ce, pe neașteptate, țipau ușor, apropiindu-se, trenurile – cu disperare, parcă erau rănite. Mama tresărea, parcă se trezise pentru scurt timp, și amuțea din nou nedumerită, și pe din afară, și pe dinăuntru. Una dintre camere, cea mai mare, era a tatălui, toată. Cabinetul lui. E ridicol. Când tata lucra (la ce? de ce?), în apartament se instaura o liniște prudentă – fragilă, nesigură, ca

o jucărie de brad. Mama mergea în vârful picioarelor, se așeza puțin, tot țâțâia la fiu, la trenuri, chiar la ceainicul care șuiera nepăsător pe aragaz. Vrei niște ceai, Seriojenka? Ușa cabinetului tăcea. Mama, oftând, ducea tava la bucătărie, o punea pe masă încercând să nu facă gălăgie. Ceașca, farfuriuța, porțelanul ca fildeșul, despre care nu se știe cum se rătăcise și ajunsese în casa noastră. Numai pentru tata. Ceilalți beau din cești de ceramică. Zaharnița. Un castronaș cu acea dulceață de vișine despre care am vorbit, care semăna cu o mică rană care prinsese crustă. Răsfirați ca un evantai, biscuiții „Iubileinîe“ puși pe o farfuriuță. Mama spunea „biscuițel“. Vrei un biscuițel, dragul meu? Îl prindea pe Ogariov cel mic, stângaci, de mână, îl trăgea la ea. Ssst! Nu face gălăgie, te rog. Tata lucrează.

Dracu știe ce făcea el acolo. Era un inginer obișnuit de la uzină.

Suferea? Se gândea? Inventa?

În afară de tata, în cabinet locuiau obiecte la fel de misterioase și inanimate. Într-un colț erau niște gantere, în altul un birou gol de tot. Deasupra lui era o fotografie, alb-negru, vălurită, prinsă direct de tapet cu niște piuneze obișnuite pentru schițe. Una chiar avea niște pete de rugină. În fotografie era stepa. Pur și simplu stepa, goală, posacă, străpunsă chiar în mijloc de un drum la fel de gol și de posac, care ducea privirea dincolo de orizontul nevăzut. Exercițiu de perspectivă. Probabil că se uita la el cu orele. Se gândea. Își amintea. Ce era dincolo de stepă? De ce o ținea în fața ochilor? Tată, dar ce-i asta? Mă îndepărta din mers, fără să mă bage în seamă, ca pe o creangă supărătoare. Mergea mai departe. Și în cabinet se mai afla o canapeluță, deloc tânără, urâtă, care încerca rușinoasă să se acopere cu un pled pufos în carouri alb cu negru. Poate că tata pur și simplu dormea aici? Trăgea la aghioase, cum se spunea în armată.

Nimeni nu știa. Era inutil să întreb.