

Ižanga

RONDO CAPRICCIOSO



*Penkiasdešimtieji mūsų gyvenimo
metai – il paskutinė vakaro valanda,
kai, nusileidus saulei, žmogus
paprastai pasineria į apmąstymus.
Tačiau mane asmeniškai sutemos
akstina nuodėmiauti, ir galbūt todėl,
sulaukusi penkiasdešimtmečio, aš
vis susimąstau apie savo santykį
su maistu ir erotizmu, tai yra apie
labiausiai mane gundančias kūno
silpnynes, kurioms, deja, ne per
dažniausiai atsiduodavau.*

Dabar aš gailėstauju dėl dietų, iš tuštybės atsisakytų gardžių patiekalų, kaip ir galimos meilės progų, praleistų dėl begalinių darbų ar puritoniškų dorybių. Vaikščiodama atminties sodais pastebiu, kad mano prisiminimai susiję su juslėmis. Teta Teresa, pamažu virtusi angelu ir numirusi su dygstančiais sparneliais ant pečių, amžinai man kvepės našlaičių pastilėmis. Kai ši kerinti dama pilka suknele, papuošta kukliai šviečiančia nėrinių apykakle, ir sniegu vainikuota galva ateidavo į svečius, mes, vaikai, visu būriu lėkdavome jos pasitikti, o ji ritualiniais judesiais išsitraukdavo seną dažytą dėžutę – visada tą pačią – ir kiekvienam duodavo po rausvai violetinę karamelę. Nuo tada kiekvienąsyk, kai su niekuo nesupainiojamas našlaičių aromatas pasklisdavo ore, man prieš akis iškildavo tetos paveikslas, šventosios, vogdavusios gėles iš kaimynų sodų ir nešdavusios savo merdintiems prieglaudos įnamiams. Praėjus keturiasdešimt metų sužinojau, kad iš visų kvapų našlaičių kvapas labiausiai patiko Žozefinai Bonapart, akiai tikėjusiai afrodiziška šio greit išsisklaidančio aromato galia, – aromato, kuris iš pradžių padvelkia į jus taip stipriai, kad net darosi šleikštu, paskui tarsi išgaruoja, paskui ir vėl sugrįžta su dar didesne aistra. Prieš kiekvieną meilės pasimatymą senovės Graikijos kurtizanės našlaitėmis išsikvepindavo burną ir erogenines zonas, mat sumišęs su natūraliu prakaito ir moteriškų sekrecijų kvapu našlaičių aromatas senesniems vyrams išsklaido melancholiją, o jauniems sukelia nepatveriamas kančias. Tantrroje, mistinėje dvasios filosofijoje, visais lygmenimis garbinančioje priešybių – pradedant kosminėmis ir baigiant pačiomis mažiausiomis – sąjungą, kurioje vyras ir moteris yra dieviškųjų energijų veidrodžiai, našlaitė laikoma moters seksualumo spalva, todėl ją savo simboliu pasirinko kai kurie feministiniai judėjimai.



Uodžiant aitrų jodo kvapą, prieš akis man neima šmėžuoti nei žaizdų, nei operacinių vaizdai, o tik pavidalai jūrų ežių, tų keistų būtybių, neatsiejamai susijusių su pirmomis jausmų pasaulio paslaptimis. Kai šiurkšti žvejo ranka įkišo ežio „liežuvėlį“ man į burną, tebuvo aštuonerių metų. Kai apsilankau Čilėje, visada ištaikau progą nueiti prie jūros ir paskanauti ką tik pagautų ežių, ir kaskart pasijuntu apstulbusi nuo siaubo ir apžavų, kuriuos pajutau pirmą kartą artimai susidūrusi su vyru.

Tie jūrų ežiai mano sąmonėje neatsiejami nuo žvejo, nuo varvančio, moliuskų pilno krepšio ir nuo tada pabudusio geidulio. Taip prisimenu visus vyrus, perėjusius per mano gyvenimą, – nesigirsiu, jų nebuvo labai daug: vienus iš odos glotnumo, kitus iš bučinių skonio, drabužių kvapo arba iš šnabždesio, ir visi jie susiję su kokiu nors ypatingu maistu. Didžiausias kūniškas malonumas, patirtas neskubant, slaptai, suveltoje lovoje, tobula glamonių, juoko ir proto žaidimų dermė man turi prancūziško batono (*baguette*), itališko kumpio (*prosciutto*), prancūziško sūrio ir Reino vyno skonį. Su kiekvienu iš šių virtuvės lobių man siejasi konkretus vyras, buvęs meilužis, sugrįžta nuolat it šmėkla, kad mano brandžius metus apšviestų valiūkiška šviesa. Ta duona su kumpiu ir sūriu vėl man sugrąžina apsikabinimų kvapą, o vokiškas vynas – lūpų skonį. Aš negaliu atskirti maisto nuo erotikos ir nematau reikalo tai daryti. Priešingai, noriu mėgautis ir vienu, ir kitu, kol turėsiu jėgų ir ūpo. Taip gimė ši knyga, panaši į kelionę be žemėlapių po jausmų atminties sritis, kur ribos tarp meilės ir apetito tokios neaiškios, kad kartais visiškai išnyksta.

Pasiteisinti, kodėl pasirinkau dar vieną receptų ar erotinių pamokymų rinkinį, nėra lengva. Kiekvienais metais jų išleidžiama tūkstančiai ir, atvirai sakant, aš nežinau, kas juos perka, nes man dar neteko sutikti žmogaus, gaminančio valgį ar besimylinčio pagal vadovėlį. Tie, kurie sunkiai dirba, kad pragyventų, tie, kurie, kaip ir aš, meldžiasi paslapiomis, tie stengiasi virtuvėje ar lovoje, po antklode, sukurti ką teisgalį, pasinaudodami tuo, ką randa po ranka, per daug nieko negalvodami ir nesimaivydami, dėkodami Dievui, kad dar turi keletą dantų, kad jiems labai pasisekė, jei turi ką apkabinti. Gerai, tai kam reikalinga ši knyga? Ogi tam, kad man visai smagu patyrinti afrodisiakus, ir, tikiuosi, jums taip pat. Šiuose puslapiuose bandau priartėti prie tiesos, bet tai padaryti ne visada įmanoma. Ką, tarkim, mes galime pasakyti naujo apie petražoles? Kartais tenka išlaužti iš piršto...

Kad sužadintų sau didesnę meilės pageidą ir paskatintų vaisingumą, jau nuo neatmenamų laikų žmonija ieško įvairių medžiagų, griebiasi stebuklingų apeigų, triukų ir žaidimų, kuriuos nieko nelaukdami rimti, dorybingi žmonės pakrikštija iškrypimais. Vaisingumas mūsų nedomina – pasaulyje ir taip per daug svetimų vaikų, – todėl galvokime vien

apie malonumą. Knygoje apie magiją ir meilės gėrimus, gulinčioje ant mano rašomojo stalo tarp kitų panašaus turinio knygų, yra pamokymų iš viduramžių ir ankstesnių laikų, dar praktikuojamų ir šiandien, kaip tas, patariantis vargšę gyvą rupūžę subadyti smeigtukais ir, šnabždant prakeiksmus, penktadienio naktį pakasti po žemėmis. Mat manoma, kad penktadienis – moterų diena, o kitos šešios – vyrų. Skaitydama, pavyzdžiui, aptikau, kokiais apžavais kai kuriose Didžiosios Britanijos kaimo vietovėse dar ir šiais laikais viliojamas nepagaunamas mylimasis. Moteris iš miltų, vandens ir taukų suminko tešlą, apšlaksto ją savo seilėmis, įsideda minkinį tarp kojų, kad jis įgautų paslaptingujų jos kūno dalių formą ir kvapą, paskui iškepa duoną ir įteikia kepalėlį savo geismų objektui. Senovėje gėrimai iš kraujo – neretai *elixir rubeus*, arba mėnesinių, – ir iš kitų kūno skysčių mėnulio šviesoje būdavo rauginami kaukolių įdubose. Jei kiaušas priklausydavo kokiam nors galvą padėjusiam ant ešfoto nusikaltėliui, tuo geriau. Tokių afrodziaukų devynios galybės, tačiau šiandien mums rūpi tie, kurie šautų į galvą normaliam žmogui normalioje virtuvėje. Dabar juk reta moterų, turinčių laiko tešlai minkyti arba galinčių gauti pakaruoklių galvų. Galutinis afrodziaukų tikslas – kurstyti kūnišką meilę, tačiau jei išėikvosime visą laiką ir energiją juos gamindami, tai kada jais mėgausimės? Todėl čia nerasite sudėtingų ir ilgų receptų, išskyrus tuos neišvengiamus atvejus, kai supažindiname su orgijų patiekalais. Sąmoningai praleidom žiauriuosius receptus. Vargu ar moteris, išties dieną gaminusi kanarėlių liežuvėlius, vėliau viską užmirštų ir leistųsi į erotinius žaidimus. Jei, tarkim, nusipirkusi bent tuziną šių gležnų paukštelių, turėčiau išlupinėti jiems liežuvėlius, mano geiduliai turbūt atšaltų amžinai. Robertas Šekteris, šią knygą iliustruojančių satyrų ir nimfų kūrėjas, Antrojo pasaulinio karo lakūnas, košmariškuose sapnuose dažniausiai regi ne bombas ir lavonus, o medžiokliniu šautuvu nušautą užsižioplinsų antiną. Kai prie jo priėjo, antinas dar plakė sparnais, ir jis turėjo nusukti jam kaklą, kad daugiau nesikankintų. Nuo tada Šekteris vegetaras. Pasirodo, pašautasis antinas nukrito tiesiai į salotų gūžę, todėl Šekteris nevalgo ir salotų. Pagaminti kokį erotišką patiekalą tokiam susivaržėliui be galo sunku. Robertas niekada nebūtų bendradarbiavęs su manimi, jei būtų sužinojęs, kad aš kuriu kanarėlių kankinimo planus.

Čia jūs nerasite nei ryklio pelekų, nei babuinų sėklidžių, nei kitų gėrybių, nes jos nepardavinėjamos kaimyninėse didžiosiose parduotuvėse. Jeigu jums reikia griebtis tokių kraštutinumų, kad sužadintumėte sau geismą ar norą mylėtis, patariama kreiptis į psichiatrą arba pasieškoti naujo partnerio. Čia mes supažindiname tik su jusliniu maisto poveikiu meilei ir mylėjimuisi; todėl pateikiame receptus su tais maisto produktais, kuriuos galima valgyti nebijant mirtinai apsinuodyti ar staiga numirti, be to, jie skanūs. Šit kodėl tarp jų nėra brokolių. Tenkinamės paprastais afrodisiakais, pavyzdžiui, valgymu tiesiai iš meilužio lūpų pagal patikimą Kazanovos receptą, padėjusį jam sugundyti porą begėdžių vienuolių, arba švelniu medaus ir maltų migdolų kremu, kurį Kleopatros išrinktieji laizydavo nuo intymių jos kūno vietų, pamažu prarasdami sveiką protą ir nuovoką, taip pat šiuolaikiniais receptais su mažai kalorijų ir cholesterolio. Nesiūlome ir kokių nors nežmoniškų nuovirų, nes ši knyga praktiška, o juk mes žinome, kaip sunku gauti koalos letenėlių, salamandros akių arba nekaltos mergelės šlapimo, – visa tai jau baigia išnykti.



Apsirijimas veda tiesiai į goslumą, o jei žengtume žingsnį dar toliau – net į sielos praradimą. Štai kodėl liuteronai, kalvinistai ir kiti krikščioniškosios tobulybės puoselėtojai tiek mažai valgo. Kita vertus, katalikai, ateinantys į šį pasaulį jau susitaikę su gimtąja nuodėme ir žmogaus silpnybėmis, apsivalantys per Atgailos sakramentą ir galintys vėl laisvai nusidėti, gerajai virtuvei jautresni, todėl ir sugalvojo posakį „kardinolo kąsnis“, reiškiantį ką nors tikrai skanaus. Laimė, mane išauklėjo antrieji, ir aš galiu prisikimšti pilvą skanėstų galvodama tik apie savo šlaunis, o ne apie pragarą, tačiau tabu, susijusių su erotizmu, buvo ne taip lengva atsikratyti. Priklausau kartai moterų, kurios susituokė su pirmuoju vyru, nuėjusiu su jomis „iki galo“, todėl kai jų nekaltybė tapo istorija, jos prarado vertę vedybų turguje, be to, dažnai jų partneriai būdavo tokie pat nepatyrę kaip ir jos ir neretai tokie nekvalifikuoti, kad neatskirdavo nekaltybės nuo maivymosi. Jei ne kontraceptinės piliulės, hipiai ir moterų išsilavinimas, daugelis iš mūsų dar tebegyventume kaip prievartinės monogamijos aukos. Judėjų ir krikščionių kultūroje, skirstančioje individą į kūną ir sielą, o meilę – į nuodėmingą ir dievišką, visa, kas susiję su seksualumu, išskyrus dauginimąsi, yra pasibjaurėtina ir smerktina. Ši teorija privedė prie tokių kraštutinumų, kad neretai dorybingi sutuoktiniai mylėdavosi pro kryžiaus pavidalo skylę, iškirptą moters baltiniuose. Tik Vatikanas galėjo sugalvoti tokią pornografiją! Visame kitame pasaulyje seksualumas yra sudėtinė geros sveikatos dalis, jis skatina kūrybą ir laikomas sielos kelio atkarpa. Jis nesiejamas su kaltėmis ar paslaptimis, nes šventa ir nuodėminga meilė kilusi iš to paties šaltinio ir manoma, kad dievams irgi džiugu, jei žmonėms malonu. Deja, man prireikė trisdešimties metų, kad tai suprasčiau. Sanskrite žodis, apibrėžiantis kūrimo džiaugsmą, panašus į žodį, reiškiantį jausminį malonumą. Tibete sueitis buvo laikoma dvasios ugdymo pratybomis, o tantrizme – viena iš meditacijos formų: moteris užtūpusi vyrą, sėdintį lotoso forma, abu, išmetę iš galvos visas mintis, skaičiuoja savo iškvėpimus ir kyła sielomis į tai, kas dieviška, o jų kūnai liečiasi ramiai ir elegantiškai. Štai kodėl taip norisi medituoti.

Kuriant šį projektą, aktyviai dalyvavo Robertas Šekteris su savo piešiniais, Pančita Ljona su receptais ir Karmena Balsels kaip tarpininkė.

Pasyviai dalyvavo apie pusšimtis autorių – iš jų tekstų be leidimo sėmiausi informacijos, tačiau neketinu jų minėti, nes rengti bibliografijas – baisi nuobodybė. Nusirašinėti nuo vieno autoriaus – plagiatas, nusirašinėti nuo daugelio – tyrinėjimas. Įgyvendinant projektą nekaltai dalyvavo daugelis mano draugų – norėdami padėti, jie siūlydavosi išbandyti receptus ir pasidalyti patirtimi, nors buvo įsitikinę, kad ši knyga niekada neišvys dienos šviesos.

Tik nekaltas poetinis prielankumas paskatino Robertą Šekterį pridėti prie knygos kompaktinį erotinės muzikos diską, o temas suskirstyti pagal „Keturis metų laikus“, kaip padarė Vivaldis, tačiau jo iniciatyva sukėlė didelį sąmyšį. Pančita bandė kurti savo patiekalus atsižvelgdama į kiekvieno sezono produktų pasiūlą, tačiau kai Robertas dar paprašė jos kiekvienam patiekalui duoti kokį nors muzikinį pavadinimą, ji pasiuntė jį po velnių. Pasirodo, daugelis muzikinių terminų itališki, todėl asilienos su pipirais niekaip neišsėina vadinti *allegro ma non troppo*. Tad jei šiuose puslapiuose rasite kokią nors itališką muzikinę frazę, atsitiktinai į juos patekusią, nekreipkit jokio dėmesio: tai tik mūsų piešėjo meninė užgaida. Mintis apie diską susilaukė tokio pat likimo – niekaip negalėjome sutarti, kokia muzika erotinė, kokia ne. Pančitai atrodė, kad labai tiktų Ravelio *Bolero*, Robertui – kad Bachas, o aš balsavau už vargonėlių melodiją, įskridusią vieną vasaros popietę pro langą, kai... Bet tai jau kita istorija.

Robertas – mokslininkas, todėl uždraudė man bet kokius beletristinius triukus, reikalavo tikslumo. Turėjau jam parodyti kalną knygų, kuriomis naudojausi, ir liepė įvertinti afrodizišką Pančitos receptų galią pagal savo metodą. Mes kreipėmės į abiejų lyčių ir įvairių rasių savanorius, turinčius daugiau nei keturiasdešimt metų subjektus, nes jaunuolį gali sujaudinti net puodelis ramunėlių nuoviro, o tai supainiotų mūsų statistiką. Priskiviesdavome svečių, vaišindavome, stebėdavome, kaip jie elgiasi, o paskui viską įvertindavome ir žymėdavomės rezultatus. Šie buvo ganėtinai panašūs į tuos, kuriuos gavau prieš kelerius metus, kai dirbau žurnaliste ir rašiau reportažą apie juodosios magijos poveikį Venesueloje. Tie, kurie žinodavo, kad jie – tik kontroliniai vudu ritualų skaičiai, pradėdavo klejoti, siusti, gerklę jiems išberdavo spuogai, nuplikdavo galvos,

o tie, kurie nieko nenutuokdavo, išlikdavo sveiki ir laimingi. Taip buvo ir rašant knygą – bičiuliai, kurie valgė afrodisiakus ir žinojo apie jų poveikį, prisipažino, kad juos kankina goslios mintys, neduoda ramybės staiga užeinantys geismai ir iškrypėliški vaizdiniai, kyla noras slapukauti, o tie, kurie nieko nežinojo apie eksperimentą, prariję savo porcijas nepatirdavo jokių pokyčių. Porą sykių palikau rankraštį ant stalo su aiškiai matoma antrašte, ir tai kaipmat suveikė: svečiai ėmė kandžioti vienas kitam ausis dar prieš vakarienę. Iš to darau išvadą: eksperimento dalyvius reikia perspėti, tada sutaupysi laiko ir pastangų.

Planas jau sukurtas, kiekvienas iš mūsų ėmėsi darbo, ir kai Roberto ranka ėmė leisti į pasaulį nimfas, satyrus ir kitas mitologines būtybes, kai Pančitos virtuvėje ėmė garuoti pasakiški patiekalai, kai Karmenos galvoje ėmė rikiuotis skaičiai, o ant mano stalo gulė tyrinėjimų medžiaga, mūsų nuotaika pasikeitė. Robertui sumažėjo kaulų skausmai ir jis ėmė kalbėti, kad pirkšias burinę valtį. Pančita liovėsi kalbėjusi rožinį, Karmena priaugo keletą kilogramų, o aš išsitatuiravau ant bambos krevetę. Pirmoji geismo banga plūstelėjo pradėjus rašyti turinį, o prarijus pirmą afrodisiaką, visi pasijutome nerią į orgijų linksmybes. Robertas viengungis, todėl nedrįstu klausti, kaip jis išsisuko. Po kassavaitinių maudynių vištienos sultinyje Karmenos Balsels oda pasidarė it porcelianinė. Pančitos ir mano vyrai ėmė vaikščioti pastrykom ir, išplėtę akis, užpuldinėti mus iš už durų. Jeigu šitie patiekalai pervertė į gerąją pusę tokius senukus kaip mes, tai ką jie gali padaryti jums?

Artėjant į pabaigą, kai man ir visiems šio sumanymo bendraautoriams toptelėjo, kad projektas baigtas, kad beliko tik dar sykių viską peržiūrėti, supratome, jog tarp visų afrodisiakų, pradedant moliuskais su žolelėmis ir prieskoniais ir baigiant nériniuotais baltiniais, rausvomis šviesomis ir kvapiosiomis vonios druskomis, pamiršome įrašyti dar vieną, visų galingiausią afrodisiaką, – istorijas. Iš savo ilgos malonumų smagurių patirties visi – Robertas, Pančita, Karmena ir aš – supratome, kad geriausias erotizmo skatintojas, toks pat veiksmingas kaip ir išmoningiausios glamonės, yra istorijos, pasakojamos tarp dviejų, ką tik meilei išlygintų paklodžių. Tai įrodė Šachrazada, stebuklingoji Arabijos pasakotoja, tūkstantį ir vieną naktį savo medumi teptu liežuviu kerėjusi

žiaurųjį sultoną. Tasai sultonas grįžo iš mūšio lauko nieko neperspėjęs – nedovanotina klaida, dėl kurios randasi begalė tragedijų, – ir rado vieną iš savo žmonių, pačią mylimiausią, išdykaujančią su vergais. Jis liepė jai nukirsti galvą, o paskui, kaip blaiviai mąstantis vyras, nusprendė kiekvieną naktį mylėtis su vis kita mergele, o rytą atiduoti ją budeliui, kad tas apyaušriu jai nukirstų galvą ir ji jau negalėtų būti jam neištikima. Šachrazada buvo viena iš paskutinių gyvų šios karalystės merginų. Nebuvo tokia graži, kokia buvo protinga, ir turėjo dovaną gražiai bei patraukliai pasakoti ir nežabotą vaizduotę... Pirmą naktį, vos tik sultonas lyg niekur nieko ją paėmė, ji pasitaisė šydą ir pradėjo jam pasakoti ilgą ir įdomią istoriją, porino keletą valandų. Su pirmuoju saulės spinduliu Šachrazada kukliai nutilo palikdama sultoną tokį apstulbintą, jog jis padovanojo jai dar vieną gyvenimo dieną, net rizikuodamas, kad savo mintyse ji gali įtaisyti jam ragus, – taip saugoma kitaip ji ir negalėjo nusidėti. Kasnakt pasakodama istoriją po istorijos, mergina išgelbėjo savo galvą nuo jautagano, apmalšino patologišką sultono nesaugumo jausmą ir pelnė sau nemirtingumą.

Kai ypatinga vakarienė paruošta ir patiekta, kai paslaptinga vyno šiluma ir kutenantys prieskoniai ima bėgti kraujo takais, o glamonių nuojauta parausvina odą, tada metas keletą minučių stabtelėti, kiek nutolinti sueitį, kad meilūžiai galėtų pasimėgauti kokia nors istorija ar eilėmis, kaip mus moko subtiliausios Rytų tradicijos. Kartais pasakojimas uždega aistrą po pirmos sueities, kai protas net prablaivėja, alsavimas pasidaro lygus, o partneriai ilsisi. Istorijų pasakojimas – geras būdas neleisti užmigti vyrui, regis, tuoj išleipsiančiam it po narkozės, ir prablaškyti moteriai, kai ji ima nuobodžiauti. Tos istorijos ir eilės būna vienintelės ir nepakartojamos: niekas niekada nepasakojo ar nepasakos jų tokiu tonu ar tokiu ritmu, tokiu ypatingu balsu ar tokiu tikslu. Tik prašau nesakyti, kad jos kaip vaizdajuostė. Ne, čia visai kas kita. Jei nė vienas partneris neturi įgimto talento kurti tokių istorijų, gali pasinaudoti begaliniu stimuliuojančiu pasaulinės literatūros lobynu, pradedant subtiliausiais erotiniais tekstais ir baigiant vulgariausia pornografija, – tik svarbu, kad tai netruktų per ilgai. Turiu omenyje, jog reikia užtęsti malonumą skaitant trumpą, tačiau jaudinančią ištrauką – per vakarienę sukilusio meilės

įkarščio nereikėtų užgesinti literatūrine besaikyste. Taip iš tokio bana-
laus dalyko kaip seksas galėtume susikurti neužmirštamą nuotyki.

Mano knygoje „Evos Lunos istorijos“ yra prologas, primenantis ne-
paprastą pasakojimo galią ir tai, kad tam tikrų dalykų nebūčiau parašiusi,
jei nebūčiau jų patyrusi. Prašau man atleisti, kad esu tokia arogantiška ir
cituuju pačią save, tačiau manau, jog ši citata paaiškina, kas pasakyta. Įsi-
mylėjėliai Eva Luna ir Rolfas Karlė ilsisi po aistringos meilės. Fotografiš-
koje Rolfo atmintyje toji scena panaši į seną paveikslą, kuriame mylimoji
guli šalia mylimojo ant lovos, jos kojos sulenktos, šilkinė skara užmesta
ant peties, oda dar drėgna nuo meilės. Rolfas šį paveikslą aprašo taip:

*Intymaus bendrumo nuotaika. Vyro akys užmerktos, viena ran-
ka ant krūtinės, kita ant šlaunies.*

*Vizija besikartojanti ir vis ta pati, niekas nesikeičia: vienodai
šypsantis vyras, vangaus apulio apimta moteris, susiglamžiusios
paklodės, ta pati tamsa kambario kampuose, šviesa, rausvai apšvie-
čianti jos krūtis ir skruostus, ta pati šilkinė skara, tie patys švelniai
krinantys tamsūs plaukai. Kiekvieną kartą, kai tik pagalvoju apie
tave, visada matau tave, matau mus tokius, it amžinai sustingusius
šitoje drobėje, nepavaldžius griaušančiam piktosios atminties povei-
kiui. Galiu ilgai ir su malonumu vaizduotis save šitoje scenoje, kol
galiausiai pasijuntu patekęs į paveikslo erdvę, ir tada virstu ne ste-
bėtoju, o vyru, gulinčiu šalia tos moters. Staiga simetriška paveikslo
ramybė sudūžta ir visai šalia išgirstu mūsų balsus.*

- Papasakok man kokią istoriją, – sakau tau.

- Apie ką?

- Papasakok man istoriją, kurios dar niekam nepasakojai.



MEKSIKIETIŠKAS VIŠTIENOS TROŠKINYS

Sudėtis

4 viščiukų šlaunelės
1 puodelis baltjo vyno
1 puodelis vandens
1 nedidelis bananas
1/4 raudonos saldžiosios paprikos
1/4 žalios saldžiosios paprikos
1/4 puodelio pomidorų,
sukapotų, nuluptų
1 šaukštas sutrintų ir
pasūdytų žemės riešutų
1 šaukštas nuluptų ir
sukapotų migdolų
1 šaukštas sultinyje pamirkytų
gelsvųjų razinų
1 česnako skiltelė
1 laurų lapelis
1/4 didelio svogūno
1 žiupsnelis imbiero,
druskos ir pipirų
40 g išlydyto juodojo šokolado

Šį patiekalą patarčiau paruošti iš vakaro – tada jis bus skanesnis, o jūs turėsite laiko sugalvoti ką nors nauja bei erotiška ir pasirengti meilės pasimatymui. Patiekiamas su ryžiais ir pupelėmis.

Paruošimas

Supilkite į puodą vandenį, vyną, įberkite druskos, pipirų, sudėkite šlauneles ir virkite 20 minučių. Išgriebkite laurų lapelį. Perkoškite sultinį. Nulupkite nuo šlaunelių odą ir vėl sudėkite į puodą arba į didelę keptuvę. Skystį ir visus produktus, išskyrus migdolus, žemės riešutus ir razinas, sudėkite į virtuvės kombainą ir išmaišykite. Užpilkite viščiuką maišiniu ir virkite 45 minutes ant mažos ugnies. Kitą dieną sudėkite migdolus, razinas ir žemės riešutus, pašildykite ir patiekite.

„LINKSMASIS VIŠČIUKAS“

Paruošimas

Kepkite lašinius ir viščiuko gabalėlius aliejuje, kol apskrus. Sudėkite kukurūzus, česnaką, actą ir pakepinkite 15 minučių ant mažos ugnies. Nukelkite, mėsą sudėkite į kepimo indą. Puode likusį skystį suplakite su jogurtu, paskaninkite druska, muskatais ir užpilkite juo mėsą. Viščiuką užklokite špinatų lapais, ant jų sudėkite pomodoro griežinėlius. Kepkite orkaitėje 15 minučių. Žalios spalvos patiekalas gražiai atrodo su raudonais pomodoro šlakeliais.

Sudėtis

2 puodeliai stambiai
supjaustytos vištienos
2 šaukštai alyvuogių aliejaus
2 juostelės rūkytų, smulkiai
supjaustytų lašinukų
1 česnako skiltelė, nulupta
ir susmulkinta
2 dideli pomidorai, nulupti,
supjaustyti griežinėliais
1 puodelis šviežių kukurūzų grūdų
1 šaukštas peletrūnų acto
1 indelis natūralaus jogurto
1/2 puodelio tirštos grietinėlės
1/2 kg šviežių špinatų, be kotelių
Druskos, muskatų

„TADŽ MAHALAS“

Jūs jau žinote, kad šafranai afrodiziški, bet ar žinote, kad jie vartojami ruošiant desertus?

Sudėtis

- 2 raudoni obuoliai
- 1/4 puodelio vandens
- 1 puodelis cukraus
- 2 šaukštai apelsinų sulčių
- 1 žiupsnelis šafranų miltelių
(arba 3 žolelės)
- 2 šaukštai *Grand Marnier* konjako
- 4 šaukštai šantiji kremo

Paruošimas

Kaitinkite vandenyje cukrų, apelsinų sultis ir šafranus, kol cukrus ištirps, o sirupas pasidarys šviesus. Sudėkite obuolius: nuluptus, be sėklų, supjaustytus į 4 dalis. Virkite ant mažos ugnies 10 minučių nuolat vartydami, kad visi nusidažytų vienodai. Obuolius išimkite, atšaldykite, apšlakstykite konjaku. Sudėkite obuolius į aukštas taures, papuoškite šantiji kremu (šviežiu, plaktu su cukrumi ir vanile).

„UŽBURTIEJI OBUOLIAI“

Tai visų vyrų mėgstamas, lengvai paruošiamas desertas.

Sudėtis

- 2 dideli raudoni nulupti obuoliai
- 2 šaukštai kondensuoto pieno
- 2 šaukšteliai cukraus
- 1 taurelė chereso
- 1 šaukštas sviesto
- 1 šaukštas citrinų sulčių
- Citrinos žievelių, cinamono,
gvazdikėlių
- 2 vyšnios ir 2 cinamono
lazdelės papuošimui

Paruošimas

Obuolius ir citrinų žievelę pamerkite į šaltą vandenį ir palaikykite 10 minučių. Ištepkite sviestu du atskirus kepimo indus, dugną apibarstykite cukrumi. Į obuolius pridėkite kondensuoto pieno, citrinų sulčių, cinamono ir gvazdikėlių mišinio, užpilkite likeriu, ant viršaus uždėkite po gabalėlį sviesto. Indus uždenkite plastikine plėvele, įdėkite į mikrobangų krosnelę ir kepkite 7 minutes. Išimkite, atšaldykite, papuoškite vyšnia ir cinamono lazdele. Į šaldytuvą nedėkite, kad nesukietėtų sviestas.