

www.vulkani.rs
office@vulkani.rs

Naziv originala:
Durian Sukegawa
AN (SWEET BEAN PASTE)

Copyright © Durian Sukegawa 2013, 2015

First published in Japan in 2013 by Poplar Publishing Co., Ltd. and revised edition published in 2015 by Poplar Publishing Co., Ltd.

All rights reserved.

Serbian translation rights arranged with Poplar Publishing Co., Ltd. through Japan UNI Agency, Inc. and Vicki Satlow of The Agency srl.
Translation Copyright © 2024 za srpsko izdanje Vulkan izdavaštvo

ISBN 978-86-10-05274-9



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.

DURIJAN SUKEGAVA

SLATKA

PASTA

od pasulja

Prevela Branka Stamenković

VULKAN
IZDAVAŠTVO

Beograd, 2024.

1

Povetarac slatkastog mirisa pirkao je Ulicom trešnjinog cveta.

Kao i svakog dana, Sentaro je stajao iznad vrelog tiganja u radnji *Doraharu* i pravio palačinke za svoj dorajaki*. Ulica trešnjinog cveta nalazila se u oronulom trgovačkom kraju u sumornom delu grada, i bila je poznatija po praznim radnjama nego po stablima trešnje koja su rasla duž nje. Ali danas je na ulici bilo više sveta nego obično, možda zato što su trešnje bile u punom cvatu.

Sentaro je podigao pogled i primetio da jedna starija dama sa belim šeširom stoji na ivičnjaku, ali se odmah vratio činiji testa koje je mesio. Pretpostavio je da ona posmatra talasane cvetova trešnje na bujnoj krošnji ispred radnje. Ali kada

* Vrsta japanskog peciva punjenog slatkom pastom od azuki pasulja. (Prim. prev.)

Durijan Sukegava

je ponovo podigao pogled, ona je i dalje bila tu. I izgleda da nije posmatrala cvetove, već samog Sentara. On je automatski klimnuo glavom u znak pozdrava. Žena se usiljeno osmehnula i dogejala se bliže.

Sentaro ju je prepoznao. Bila je u radnji nekoliko dana ranije.

„Što se tiče ovog“, rekla je, podižući ruku sporim, obazrivim pokretom i pokazujući na natpis *Potreban radnik* koji je bio zalepljen u izlogu, „da li stvarno mislite da 'godine nisu važne'?“

Sentaro je zastao s poslom. Primetio je da su joj prsti iskripljeni poput kuke. „Imate li nekog na umu? Možda unučće?“

Žena je trepnula jednim okom. Blagi nalet vetra zatresao je drvo i stresao latice koje su poletele kroz otvorena vrata i sletele na tiganj. „Hm...“ Nagnula se napred. „Da li bih možda ja mogla da se prijavim?“

„Izvinite?“

Pokazala je na sebe. „Mogu li ja da se prijavim? Oduvek sam želela ovakav posao.“

Sentaro nije uspeo da se uzdrži od smeha. „Mogu li da vas upitam koliko godina imate?“

„Sedamdeset i šest.“

Kako da je odbije a da je ne uvredi? Sentaro je ostrugao spatulu o ivicu činije dok je oprezno tragao za pravim rečima.

Slatka pasta od pasulja

„Pa, plata i nije neka. Mogu da ponudim tek šeststo jena na sat.“

„Izvinite? Šta ste rekli?“ Žena je šakom obavila uvo.

Sentaro se nagnuo, kao kada dodaje dorajaki deci ili starijim mušterijama.

„Rekao sam da plata nije nešto. Hvala na ponudi, ali nisam siguran. U vašim godinama...“

„Oh, mislite na platu.“ Prešla je prstima preko reči na natpisu. „Radiću za pola tog iznosa. Trista jena.“

„Trista jena?“

Ženine oči ispod oboda šešira skupile su se kad se nasmešila.

„Oh, mislim... Ne, plašim se da to neće funkcionisati. Nadam se da razumete.“

„Ja sam Tokue Joši.“

„Molim?“ Sentaro je shvatio da ona mora da je nagluva i da ga je pogrešno razumela. Odmahivao je glavom kako bi pokazao šta misli. „Zaista se izvinjavam.“

„Oh?“ Tokue Joši je zurila u Sentara. Primetio je da su joj oči različitog oblika, a jedna strana lica delovala je ukočeno.

„To je težak posao, znate. Bilo bi donekle...“

Tokue je otvorila usta kao da će duboko udahnuti vazduh, a potom pokazala iza sebe. „Ko je zasadio ove trešnje?“

„Molim?“

Durijan Sukegava

„Drveće trešnje“, ponovila je, okrećući lice ka procvalim krošnjama. „Ko ga je zasadio?“

Sentaro je pogledao drveće koje je sad bilo u punom cvatu. „Kako to mislite – ko?“

„*Neko* ga je morao zasaditi.“

„Žao mi je, ne znam. Nisam odavde.“

Neizgovorene misli preletele su preko Tokueinog lica, ali pošto je uočila da je Sentaro podigao plastičnu spatulu, jednostavno je rekla: „Videćemo se ponovo“, pa se udaljila od izloga. Čudnim, ukočenim hodom odšetala je suprotno od železničke stanice. Sentaro je spustio pogled i nastavio da mesi.

Radnja *Doraharu* bila je otvorena sedam dana u nedelji, trista šezdeset pet dana u godini. Svakog jutra u jedanaest sati Sentaro je podizao roletne za taj dan. Obično bi ogrtao kuvarsku uniformu dva sata pre otvaranja, kako bi počeo da priprema testo i slatku pastu od pasulja za dorajaki. Većina poslastičara je na to trošila više vremena, ali u radnji *Doraharu* sve se radilo drugačije.

I danas, kao i svakog drugog dana, Sentaro je popio svoju uobičajenu šolju kafe, a zatim počeo da udara i gura kartonsku kutiju sa pločnika ispred radnje u kuhinju. U njoj se nalazila isporuka kineskog *cubuana*, sirove slatke paste od pasulja koju je koristio za dorajaki nadev. Njegov pokojni šef oduvek je koristio gotovu pastu od pasulja i Sentaro je samo nastavio

Durijan Sukegava

tu praksu. Jedan prijateljski nastrojen veletrgovac redovno mu je isporučivao po pet kilograma paste.

Sentaro je uzeo plastičnu kutiju i spremio se da je pomeša sa pastom od pasulja od prethodnog dana. Radnja *Doraharu* je umnogome bila uslovljena činjenicom da se pasta od pasulja u frižideru može čuvati samo kratko, a da ne izgubi na aromi i kvalitetu. Mada nije bilo nelegalno da se nadev na ovaj način reciklira, to nije baš bila standardna procedura većine poslastičara.

Međutim, u radnji *Doraharu*, koja je poslovala tek toliko da opstane, tako se radilo. Sentaro nikad nije uspeo da u jednom danu ostvari toliku prodaju da isprazni čitavu kutiju paste od pasulja; uvek je bilo ostataka. Svakog jutra je mešao ostatke od prethodnog dana sa svežom pastom od pasulja, tako da se na kraju sve utroši.

Nakon što je pripremio pastu od pasulja, Sentaro je počeo da sprema testo. I ono se moglo nabaviti od veletrgovaca, ali je bilo skupo, pa je on više voleo da ga sam priprema. Sipao je sastojke u činiju, pomešao ih i uključio gas kako bi podgrejao pljosnati tiganj. Kada je temperatura bila odgovarajuća, pažljivo je kutlačom u obliku gonga izlivao testo na vrelu površinu. Tako je dorajaki i dobio svoje ime: *dora*, što znači gong, i *jaki*, što znači peći. Kad bi male vazdušaste palačinke bile gotove, slagao ih je u redove u ugrejanu staklenu posudu,

Slatka pasta od pasulja

kako bi ostale tople. Došao je trenutak da otvori radnju. Dok je podizao roletne s unutrašnje strane, Sentaro je uzdahnuo s praznim izrazom na licu.

Tokom pauze za ručak, Sentaro je sedeo u kuhinji radnje i nevoljno jeo hranu koju je kupio u samoposluzi, kada je s druge strane izloga ugledao beli šešir.

„Opet ona starica“, promrmljao je.

Osmehivala mu se, pa je osetio obavezu da ustane. „Eh, zdravo ponovo.“

„Zdravo.“

„Mogu li nešto da učinim za vas?“

Tokue je izvadila parče papira iz svoje torbe. „Ovako pišem svoje ime.“

„Hm?“ Sentaro je bacio pogled na papir. Ime joj je bilo napisano plavim mastilom, upečatljivim stilom i kitnjastim potezima. „Žao mi je“, rekao je, „ali i dalje ne možete da radite ovde.“ Gurnuo je papir nazad prema njoj.

Tokue je krenula da ga prihvati svojim iskrivljenim prstima, ali se izgleda predomislila i blago povukla ruku. „Kao što vidite, imam određenih problema s prstima, tako da ne marim da radim i za manji iznos nego što sam ponudila prošli put. Biće mi dosta dvesta jena.“

Durijan Sukegava

„Za šta?“

„Za sat vremena rada.“

„Nije u tome problem.“

Sentaro je ponovio razloge zbog kojih ne može da je zaposli, koje joj je već rekao. Tokue je na to samo zurila u njega, kao i prošli put. Sentaro se odmakao od pulta i posegao ka grejaču kako bi iz njega izvadio jedan dorajaki. Pomislio je da će ona otići ukoliko joj ga da.

„Da li sami pravite pastu od pasulja?“, iznenada je upitala Tokue, kao da mu je pročitala misli.

„Ah, to je, ovaj, poslovna tajna“, odgovorio je Sentaro dok mu je Adamova jabučica nervozno poskakivala.

Da li je nešto primetila? Osvrnuo se preko ramena kako bi proverio. Plastična kutija slatke paste od pasulja jasno se videla na kuhinjskoj klupi, odmah pored njegovog ručka. Poklopac je bio otvoren, a iz kutije je virila i kašika. Sentaro se pomerio u stranu kako bi joj blokirao pogled.

„Pre neki dan sam pojela jedan vaš dorajaki. Testo nije bilo loše, pomislila sam, ali kada je reč o pasti od pasulja, pa...“

„Pasta od pasulja?“

„Da. Nisam uspela da u njoj primetim osećanja osobe koja ju je napravila.“

„Niste uspeli? To je baš čudno.“ Sentaro je napravio grimasu kojom je želeo da iskaže koliko je tako nešto za žaljenje,

Slatka pasta od pasulja

mada je vrlo dobro znao da njegova pasta od pasulja ne može da otkrije tako nešto.

„Nekako joj je nešto... nedostajalo.“

„Pastu od pasulja je vrlo teško napraviti, znate. Slušajte, damo... ovaj, gospođo. Da li ste je vi ikad napravili?“

„Naravno da jesam. Pravim je već pedeset godina.“

Sentaro je umalo ispustio dorajaki koji je nameravao da stavi u papirnu kesu. „Pedeset godina?“

„Da, pola veka. Srž paste od pasulja je u osećanjima, mladici.“

„Oh. U osećanjima, hm“, rekao je Sentaro dok je gurao upakovani dorajaki ka Tokue. Nakratko je osetio kao da ga je nešto udarilo, poput iznenadnog naleta vetra.

„Ali...“ Oklevao je. „Žao mi je. I dalje ne mogu da vas zaposlim.“

„Stvarno?“

„Žao mi je. Stvarno ne mogu.“

Tokue je zurila u njega svojim nesimetričnim očima, a potom izvukla platnenu vrećicu iz tašne.

„U redu je“, rekao je. „Kuća časti.“

„Zašto? To košta 140 jena, zar ne?“ Preturala je po tašni kako bi pronašla novčiće. Trebalo joj je dosta vremena da pronađe novčić od sto jena i četiri novčića od po deset jena, pa ih je potom poredala na uski pult ispred izloga. Svi prsti

Durijan Sukegava

su joj bili donekle iskrivljeni, a palac joj je bio okrenut naopako. „Mladiću...“

„Molim?“

Tokue je ponovo čeprkala po svojoj tašni. „Probajte malo ovoga“, rekla je i izvadila okruglu plastičnu kutiju u plastičnoj kesi. Sentaro je kroz kesu mogao da vidi da se u kutiji nalazi neka tamna smesa.

„Šta je to?“ Dok je Sentaro podizao kutiju, Tokue je počela da se udaljava od pulta. „Da li je ovo pasta od pasulja?“

Ali ona je već otišla, a pre nego što je nestala, iza ćoška samo se nakratko okrenula i brzo klimnula glavom.

3

Te noći je Sentaro izašao na piće. Odabrao je restoran u centru grada koji je služio nudle i naručio je topli sake * uz tempuru ** i *soba* nudle *** u vreloj čorbi. Između gutljaja sakea i zalogaja hrane, razmišljao je o događajima tog dana.

Nakon što je Tokue otišla, Sentaro je bacio plastičnu kutiju pravo u kantu za đubre. Nije da se zbog toga nije loše osećao, već jednostavno nije želeo da se udubljuje. Ali kad god bi podigao poklopac kante za đubre, pogled mu je padao na nju i na kraju ju je izvadio. Nameravao je samo da proba malo paste – da uzme zalogaj – kako bi umirio savest i završio s tim. Ali taj jedan zalogaj naterao ga je da uzvikne od iznenađenja.

* Tradicionalno japansko alkoholno piće koje se pravi od pirinča. (Prim. prev.)

** Japansko jelo koje se obično priprema pohovanjem morskih plodova i povrća. (Prim. prev.)

*** Nudle od heljedinog brašna. (Prim. prev.)

Durijan Sukegava

Tokueina pasta od pasulja nije bila ni nalik bilo čemu što je ikada okusio. Imala je bogatu aromu i slatkoću koja se širila nepcima. Ni nalik onome što je kupovao u plastičnim kutijama.

„Pedeset godina, je li?“, razmišljao je dok je ustima ponovo prinosiso čašicu sakea, prisećajući se ukusa zbog kog se neočekivano ukopao u mestu. „Ona je pravi duže nego što sam ja živ.“

Pogledao je na restoranski meni koji je bio zakačen za zid. Glavni kuvar ga je ispisao sopstvenom rukom i kad god bi Sentaro ugledao tu pažljivu kaligrafiju, podsetila bi ga na njegovu majku.

„Ta starica je otprilike istih godina kao moja mama.“ Zamisljao je sitnu majčinu figuru kako sedi za niskim stolom na podu, zaobljenih ramena dok se povija napred i vešto piše po papiru ispred sebe.

Sentaro je u ovom trenutku svog života imao običaj da sebi ograničava uspomene. Obično je pokušavao da ne razmišlja o svojoj davno preminuloj majci i ocu kog nije video čitavu deceniju. Međutim, večeras nije uspeo da zauzda uspomene. Sećanje na majku koja ga je, dok je bio dečak, naučila da čita i piše odbijalo je da ga napusti.

„Oh, dođavola.“ Sentaro je izdahnuo vazduh prožet sakeom. Do trenutka kad je izašao iza rešetaka, njegova majka više nije bila na ovom svetu.

Slatka pasta od pasulja

Nikad ne možeš znati šta nosi budućnost, razmišljao je. Eto gde je on završio, umesto da postane pisac, kako se nadao. I kako je provodio dane ovih poslednjih nekoliko godina, stojeći nad tiganjem i spremajući dorajaki. Nikad nije zamišljao da će to raditi.

Sentaro je dosuo sake u čašu i iskapio jak alkohol, kao da želi da spere gorčinu koja mu se nakupila u ustima.

Uspomene na majku... Ona je bila blage naravi, ali nije mogla da sakrije teskobe koje su je mučile ispod površine. A tu su bile i glasne svađe s ocem i rasprave s rođacima zbog kojih je plakala i vrištala. Dok je bio dete, Sentaro se plašio tih njenih izliva, i zato je priželjkivao da na trpezi uvek bude i torta. Jer njegova majka je volela slatkiše i kad god bi imali one koje voli, kao što su to *mandžu* kolačići ili torta, ona bi bila dobro raspoložena a on je mogao da bude miran. Obožavao je kad bi se majka smešila i govorila: „Mmm, zar to nije ukusno, Sen?“

Ponovo je pomislio na izvanrednu pastu od pasulja Tokue Joši. Pokušavao je da zamisli kakav bi bio izraz majčinog lica da je još živa i da može da je okusi. Šta bi rekla?

Ta misao nadovezala se na sledeću. Možda postoje ljudi kojima će se svideti. I, dodao je onako za sebe, to će koštati samo 200 jena na sat. Da li je starica ozbiljno mislila? Ukoliko je to sve što želi, možda bi mogla da mu pomogne.

Durijan Sukegava

Sentaro je razmatrao tu mogućnost.

Natpis u izlogu nije stajao zato što mu je bila potrebna pomoć zbog preopterećenosti poslom. Jednostavno je želeo da ima društvo. Dorajaki nije bio bogzna kakav sagovornik.

Da li bi starica stvarno prihvatila dvesta jena?

Obavio je računicu u pripitoj glavi. Ukoliko bi Tokue Joši platio iznos koji je ona predložila, to bi bilo skoro kao da radi besplatno. Povrh toga, dobio bi i onu čudesnu slatku pastu od pasulja! Potom, ukoliko zbog toga poraste prodaja, mogao bi povećati iznos mesečne otplate duga, a to bi značilo da bi bio bliži danu u kome će se osloboditi ovog rintanja.

Ali – i u tom trenutku se Sentaru ruka koja je držala čašu sakea zatresla u vazduhu – nije mogao da se otrese osećaja nelagodnosti zbog njenih prstiju. Prisetio se kako su izgledali. Nema sumnje da bi i mušterije oklevale ako ih primete.

Na pamet mu je pala još jedna ideja: ona bi mogla samo da pravi slatku pastu od pasulja. Sentaro je klimnuo glavom, onako za sebe. Da, to je to – ona bi mogla jednostavno da bude u kuhinji i pravi pastu od pasulja. Dok ona to radi, on bi mogao da sazna tajnu njene pripreme. U tim godinama, ona će se verovatno brzo umoriti i dati otkaz.

„Tako je, mušterije ne moraju da je vide“, promrmljao je naglas.

Slatka pasta od pasulja

Vlasnik restorana, koji je razgovarao s jednim gostom za susednim stolom, podigao je pogled ka njemu. Ispitivački se namrštio posmatrajući Sentara. Sentaro je slegnuo ramenima i u odgovor podigao flašu sakea.

„Još jednu“, rekao je.

