

FILIP KOLEN

Barmen iz
Rica

Prevela sa francuskog
Natalija Popović

■ Laguna ■

Naslov originala

Philippe Collin

LE BARMAN DU *RITZ*

Copyright © Editions Albin Michel, 2024

International Rights Management: Susanna Lea Associates

Fotografija na korici knjige © Roger-Viollet. Sala i bar hotela *Ric*, Trg Vandom, Pariz, februar 1939.

Translation copyright © 2025 za srpsko izdanje, LAGUNA

Blanš Ozelo, jedinoj kraljici Rica

„Kada sanjam o životu posle smrti, o raju,
uvek se nalazim u pariskom *Ricu*.“

Ernest Hemingvej

Pariz je bio pod okupacijom nemačkih trupa od četrnaestog juna 1940. do dvadeset petog avgusta 1944. godine. 1533 noći. 1533 noći tokom kojih se hotel Ric menjao u čudan, jedinstven i višeslojan svet, u srcu Evrope rasparčane ratom. Postoji hiljadu i jedan način na koji bi se ova priča mogla ispričati. Barmen iz Rica je roman koji se zasniva na stvarnim događajima i ličnostima. U njemu ćete čitati o tim mračnim godinama francuske istorije. U cilju razjašnjavanja određenih aspekata, autor se služio fikcijom koja je romansijerovo oruđe i koja mu dozvoljava da krene putem kojim istoričar ne može ići. U ovom pokušaju rekonstrukcije pariskog života pod Okupacijom ne radi se o tome da se sve vreme govori „istina“, već da se dočara verna slika i shvate čudna i sukobljena osećanja koja se kriju u Franku Majeru. Šta biste vi uradili na njegovom mestu? To je ono što ovaj roman pokušava da ponudi. Osim toga, život Franka Majera sačinjavaju mnogobrojne zone senki, koje je autor postavio da bi pružio jednu vrlo ličnu verziju, na raskršću romaneskne istine i romantičarske laži, što je svojstveno Reneu Žiraru. Frank Majer iz ovog romana je istovremeno potpuno stvaran i potpuno izmišljen. Takođe, lik Lučana je izmišljen, kao i lik Fersena,

koji je inspirisan ličnostima iz Majerovog okruženja tih godina. Odlomke iz njegovog dnevnika autor je takođe izmislio da bi rasvetlio njegovu nesvakidašnju sudbinu.

PROLOG

Noćna straža

Trinaesti jun 1940.

Sutra će nemačke trupe ući u Pariz. Francuska se rastopila kao kocka šećera u čaši apsinta.

Prošlo je tek mesec dana otkako je počela bitka za Francusku. Guderijanovi* panceri** sravnili su sa zemljom departman Ardene. Vode se borbe u Ruanu i Senlisu. Marna je pređena. Od juče, nebo je prekriveno crnim dimom što sluti na opasnost, prestonica je već kapitulirala. Upravo su javili da je „grad otvoren“. Parižani su počeli da odlaze. Vozom, automobilom, kočijama ili peške, poneli su sa sobom ono što su mogli, ostavivši sve ostalo. Jedva pet stotina hiljada duša ostalo je na svojoj zemlji i jedino što se može čuti jesu glasine koje kruže.

Vlada Republike je prekjuče pobjegla iz Pariza i sklonila se u Tur. Nema više ni administracije, ni taksija, ni policije, ni pošte, nijednog javnog servisa. Panika se širi kao šumski požar. Pale se dokumenta po ministarskim kancelarijama. I već dva dana

* *Hajnc Vilhelm Guderijan* (*Heinz Wilhelm Guderian*, 1888-1954), vojni teoretičar i general u nemačkoj armiji tokom Drugog svetskog rata. (Prim. prev.)

** *Pancer*, vrsta nemačkog tenka. (Prim. prev.)

lopovske bande s uživanjem haraju gradom. Ulice su puste, radnje zatvorene. Pariz je utonuo u tišinu, samoću i smrt.

Ipak, čuveni hotel *Ric* na Trgu Vandom ostaje otvoren. Ko bi poverovao da je pre manje od dve nedelje Vinston Čerčil još bio ovde? Stalni gosti su takođe otišli. Gabrijel Šanel se sklonila u Bijaric. Vojvoda od Vindzora i njegova supruga Volis odleteli su za Španiju. U svom apartmanu na prvom spratu, američka naslednica Vulvortovih, Barbara Haton, još okleva, pakuje i raspakuje kofere.

U Galeriji čuda, uskom prolazu koji povezuje dva krila hotela, čini se kao da izlozi prestižnih marki već pripadaju nekom prošlom dobu. Bar *Kambon* je zatvoren od prekjuče. Samo *Mali bar* još radi. Otvoren je od šest po podne, kao i svake večeri. Šank uglancan, parket od mahagonija, abažuri od kože, fotelje iz doba Luja XV presvučene svetlozelenim somotom: dekor se nije promenio od osnivanja. Boce sa pićem su poredane kao knjige u biblioteci. To je tvrđava Franka Majera, barmena u *Ricu*. Rodom Austrijanac, poznat po svojoj umetnosti pravljenja koktela, kome laskaju najprefinjeniji konzumenti pića Evrope i Amerike, čovek je legenda u tom malom svetu luksuza. Njegovi tanki brkovi, precizni pokreti i veseo pogled, poznati su barem koliko i pića koja pravi. Dan pre nemačke invazije, on je na svom radnom mestu i nosi beli sako i crnu kravatu. On je veseo čovek u pedesetim godinama, ni debeo ni mršav, dvadeset godina u ovoj kući, on je gazda u baru. Majer je udahnuo život tom baru 1921. i ostaće tu po svaku cenu, bez obzira na Nemce i propast. Iako želi da izgleda spokojno, barmen u *Ricu* večeras nema šta da radi. Smeten je. Iza njegove prijatne spoljašnjosti ocrtavaju se tragovi umora i strepnje. Do sada je obično vešto krio svoje poreklo, koje nikoga nije ni zanimalo.

Ovde ljudi vide samo barmena koji ima vešte ruke i koji je gospodar boca. Kao da sam oduvek bio tu, kao da sam rođen u svom baru.

Svojevoljno izgnan iz života koji je odbacio, Frank Majer krije jednu tajnu: on je Jevrejin.

Večeras, njegov jedini gost, Oto fon Habzburg, posrnuli naslednik Austrougarskog carstva, utapa svoju strepnju u džinu. Nacisti traže njegovu glavu, pa mora da beži. Smesta. Još noćas. Sedeći uz ivicu šanka, poslednji put razmišlja o nedeljama koje su upravo protekle, zatim ispija svoju čašu džina *Gordon*. Češki kraljević ustaje i grli svojim slabašnim rukama barmena koji bi mogao otac da mu bude. Frank se ukočio. Ovaj zagrljaj liči na opraštanje. Oto fon Habzburg se oprašta od Evrope: kroz nekoliko dana biće u Vašingtonu. Barmen iz *Rica* gleda kako odlazi i poslednji gost negdašnjeg sveta.

PRVI DEO

Pozicioni rat

Jun–jul 1940.

14. jun 1940.

Zaglavljjen sam među Švabama.

Pola sedam je uveče, a i dalje čekamo Nemce.

Jutros su prošetali Avenijom Foš.

Odsad su ovde, među ovim zidovima, u epicentru *Rica*.

Nemačka vojska je zauzela sve najluksuznije pariske hotele da bi u njima napravila kancelarije; što se tiče *Rica*, on će dočekati stotinak viših oficira – krem Vermahta – i postaće „rezidencija vojnog guvernera u Francuskoj“: da to zvanje ne podseća na okrutno poniženje koje je francuska vojska upravo pretrpela, bilo bi gotovo prestižno.

Trg Vandom uživa poseban status. Do novog naređenja, *Ric* može da prima uobičajenu klijentelu. I bar, naravno, ostaje otvoren. Osim Franka Majera, u baru rade još samo njegov ratni drug Georg Šojer i jedan mladi šegrt, Italijan Lučano.

Barmen noćas oka nije sklopio, jer je slušao neprijatnu tišinu koja je vladala u njegovoj zgradi u Ulici Anri-Rošfor otkad je većina njegovih suseda otišla iz Pariza.

Kukavice.

Mučen nesanicom, razmišlja o Žan-Žaku, svom sinu. Frank nikada nije istinski umeo da voli svog sina jedinca koga je dobio u nesrećnom braku sa Marijom. Između njih dvojice je ponor. Frank već godinama nema nikakvih vesti o njemu, još otkad se mladić zaposlio u jednom kazinu u Nici, a otad je prošlo već pet godina...

Gde li je? Da li je mobilisan?

Da li bi trebalo da se sklonim odavde? Da mu se pridružim u Nici?

Nema govora o tome da prepustim svoj bar Švabama...

Večeras, pravih leđa, u svom sakou, Frank Majer se priprema za dolazak novih gostiju. Upravo je primetio odsjaj svog lica u *Kristoflovom* šejkeru: podočnjaci izraženiji nego ikad, pogled ukočen, zabrinut. O stomaku i da ne govorimo: dunuo je u šaku, zadah zaudara. Naviru Nemci, a sa njima i sećanja na rovove, i to mu izjeda utrobu.

Barmen po ko zna koji put gleda na sat sa klatnom. Dvadeset minuta do sedam.

Sve je spremno: južno voće, listići mente, crveno voće i smeđi šećer za koktel rojal. Šampanjac Perije-žue je rashlađen i ima ga dovoljno. Pobjednici će imati čime da slave.

Ali za sada ništa. Još ništa.

Sa mesta na kom se nalazi, iza svog masivnog šanka od tamnog drveta, Frank ne može da vidi da li gosti dolaze, jer mu hodnik koji vodi do njegovog bara izmiče iz vidokruga. To dodatno povećava dosadu, i vreme sporije prolazi. Nemoguće je predvideti. Zato je postavio svog šegrta da motri na ulaz.

Gde su te proklete Švabe?

Mukla tišina pred juriš. Georg je uposlio ruke igrajući se malinama.

– Prestani, upropastićeš ih.

– Nervozan sam, Frank.

Svi smo nervozni, stari moj!

– Obriši šank krpom od jelenske kože, vide se tragovi prstiju.

Glupi rat, svakako.

A, evo nekoga. Jesu li to...?

Nisu, to je samo neki Francuz. Čak i sâm pogled na njega mogao bi mu izazvati prezriv osmeh kada ne bi toliko vladao sobom. Nepodnošljivi gospodin Bedo.

Na trenutak, Frank je pomislio da ga učtivo i odlučno zamoli da okrene nalevo krug. Ali Bedo je među novim gospodarima, treba se navići na to. Stoga je gledao kako ulazi prvi gost novog sveta.

Taj Šarl Bedo je neobična ličnost. Visokog čela, finih crta lica, Frankovih godina, krepak pedesetogodišnjak. I on je, kao i Frank, vrlo mlad otišao u Ameriku, praznih džepova. Sudbina im je često ukrštala puteve. U Njujorku je Majer naučio da služi pića, a Bedo da njima nazdravlja. Obojica su brzo postali stručnjaci, svaki u svom poslu: Frank kao barmen, Bedo u svojim poslovima. Za manje od deset godina, Bedo se dva puta ženio, obe žene su bile bogate američke naslednice, a postao je i šampion teorija o „naučnom organizovanju posla“ – napisao je i knjigu na tu temu, o čemu rado govori, kao i o fabrikama koje ima svugde pomalo, o svom američkom državljanstvu koje je nedavno stekao, svojoj mernoj jedinici „Bedoova jedinica“. Ali ni o čemu ne priča toliko koliko o svom divljenju prema nacističkoj Nemačkoj.

Frank primećuje njegov pobednički osmeh. Sasvim smireno, barmen započinje:

– Kao i obično, gospodine, čašu šampanjca *Pol Rože*?

– Ne večeras, Frank. Radije bih da mi pripremite jedan vaš koktel *rojal hajbol*, dupli. Treba proslaviti renesansu Francuske, koja se najzad otarasila dekadentnih duhova i mlakonja! Uvek sam govorio: „Ako u prirodi vlada nered, samo red spasava čoveka, ništa drugo.“ Zar nije tako, Frank?

Ako je koktel umetnost preciznosti i mere, upravljati barom je suprotno tome, umetnost nereda; živeti život punim plućima, igrati se granicama, dopustiti ponekad da se one i pređu,

eto šta čini uspeh Franka Majera nesumnjivo još većim od uspeha njegovih čuvenih pića. U tome je i sva njegova čudnovatost. Disciplinovan duh, privučen antikonformizmom. Ali Šarl Bedo to nikada nije razumeo. Kod njega ničega nema previše, osim brige za sopstvene interese. Umetnost, ljudi, politika, sve je samo opklada, investiranje, profit. U suštini, postoji samo jedna stvar oko koje će se Frank i Bedo složiti: Francuskoj je potreban Filip Peten.* Industrijski magnat, zato što to ide u prilog njegovim poslovima; barmen, zato što je služio vojsku kao podoficir i slušao naredbe Maršala tokom Velikog rata.

Frank to nikada neće priznati ovom izdajniku, Šarlu Bedou, ali na liniji fronta, pod komandom velikog čoveka sedih brkova, stariji vodnik Majer postao je rodoljub.

Poslovni čovek prinosi čašu usnama, a zatim je vraća na šank. Čini se da želi da započne novi razgovor, ali nečiji glasovi i grohotan smeh remete mir u baru i sprečavaju ga u tome.

To su oni...

Došao je taj trenutak. Frank popravlja kragnu. Stavlja ruku na Georgovo rame. Njegova je dužnost da ih dočeka. Smeh se približava hodniku. Podseća na onaj iz vojnih kasarni. Na trenutak se u mislima vratio u Verdun. Ispravlja ramena, ali oseća kako mu znoj lagano klizi niz leđa. Košulja pod sakoom mu je vlažna. Hladnoća mu je ušla u kosti.

Prvi red neprijatelja napreduje ka baru.

– Dobro veče, gospodo. Dobro došli u *Ricov* bar.

* *Anri Filip Benoni Omer Žozef Peten* (*Henri Philippe Benoni Omer Joseph Pétain*, 1856–1951), poznatiji kao Filip Peten ili maršal Peten, francuski vojskovođa, kasnije predsednik Višijevske Francuske od 1940. do 1944. godine. Zbog svojih vojnih dostignuća u Prvom svetskom ratu u Francuskoj je smatran herojem, no zbog svojih akcija u Drugom svetskom ratu to herojstvo se pretvorilo u suđenje zbog izdaje i smrtnu kaznu, koja je preinačena u doživotni zatvor. (Prim. prev.)

Dnevnik Franka Majera

Ja sam proleter. I pritom sam Jevrejin. Kao dečak sam uvek želeo da se spasem.

Moj život je beg.

Rođen sam u austrijskom delu Tirola, trećeg aprila 1884. godine. Sin sam radnika poreklom iz Poljske, u izbeglištvu. Po mišljenju mog oca, disciplina je majka svih vrlina. Sve obrazovanje koje mi je pružio bilo je samo jedan beskrajan čas o podređenosti.

Kako naredite, šefe! Psihički zatvor. Da, šefe! Osećate da svakoga dana pomalo umirete. Brzo sam shvatio da je njegov način življenja nekako glup, a sastoji se u tome da se nikada ništa ne dovodi u pitanje. Uvek sam bio nepoverljiv prema ljudima koji žive od uverenja.

Moj otac je rođen u Lođu, samom centru pogroma. Video je kako su njegovi gonjeni, a ponekad čak i kako ih plavokose horde vešaju. Spalio je sve mostove sa prošlošću i otišao u tirolske planine. Dao mi je austrijsko ime, što je izazvalo veliko razočaranje moje majke, kćerke običnog rabina iz Budimpešte. Odbio je da me obrežu. Nije dolazilo u obzir ni da me upišu kao Jevrejina: izjavio je da više nijedan njegov potomak neće biti Jevrejin. Čak je išao dotle da me je, sutradan po rođenju, krstio paroh iz našeg sela.

Etiketiran kao katolik. Porodica se nastanila u Beču, u okrugu Favoriten, u kojem se izmešala čitava Srednja Evropa bez obeležja podele. Sećam se da bi moj stari vikao na majku kada bi želela da proslavi Pashu ili kada bi progovorila dve-tri reči na jidišu.

*Pre nego što smo se preselili u Beč, živeli smo u Kaufštajnu, gradiću u austrijskom delu Tirola gde su moji roditelji jedva sa-
stavljali kraj s krajem. Otac je tada radio za nekog dobrostojećeg
obučara, kod koga su kupovali imućni ljudi. Iako je bio slabo
plaćen, ipak je težio da otvori sopstvenu radnju, te je napojnicu
koju su mu davale kaćiperke ostavljao na stranu. Sve troje smo
stanovali u potkrovlju iznad radnje. Na svu sreću, nismo morali
da plaćamo stanarinu. Vidao sam oca kako od jutra do mraka
nosi svoju kecelju od teleće kože i četke za poliranje, lopatice i
čekić. Sa alatom u rukama, istovremeno snažan i brižljiv, svaki
put bi me zadivio. Kao dete u Kaufštajnu, napravio sam od njega
svog heroja. Možda sam, imitirajući ga, u svoj život i u svoj bar
preneo njegove precizne pokrete.*

*Obožavao sam svoju dragu majku, njenu nežnost, njen
osmeh, mekoću njene kože i njen miris, miris ljubičica. Odra-
stao sam držeći joj se za suknju, zaštićen od sveta. Verujem da
iz tih godina čuvam jednu blagu i radosnu uspomenu. Nakon
toga, stvari su se pogoršale. Veliki broj seljaka je migrirao ka
industrijskim centrima. Centar grada i okolina Kaufštajna is-
praznili su se za nekoliko meseci, a Gruberova obučarska radnja
je propala. Otac je ostao bez posla u januaru 1888. Trebalo je
delati i to brzo. Onda je on došao na ideju da okuša sreću u Beču
i da najzad otvori svoju radnju u prestonici velikog carstva na
Dunavu. Čuo je da kupci pričaju kako vlasnici bečkih fabrika
traže radnice, jer ih manje plaćaju. Industrijska revolucija je,
kao tekovinu, ostavila mašine za tkanje i trebalo je samo ru-
kovati njima, što je bio lagan posao za radnice. Majka je brzo
našla posao, a i otac. Uštedeli su, zatim iznajmili garsonjeru.
Trgovina, staza ka slavi za siromašne ljude.*

*Tako su se moji roditelji stopili sa tim velikim stadom tirolskih
seljaka koji su došli u grad da rade za siću. Odrekli su se sveta u*

kojem su ranije živeli nadajući se boljem životu. Još jedan beg. Majka je brzo našla posao u fabrici opremljenoj najnovijim mašinama. Plata joj je bila bedna, novac koji su zarađivali topio se kao sneg na suncu. Otac nije imao drugog izbora pa je prihvatio mesto radnika u manufakturi čizama za vojnike austrougarske vojske.

Beda nas nije napuštala, moj stari je utonuo u tugu. Ophrvan umorom, melanholičan, razdražljiv, zatvorio se u sebe. Unutrašnji slom. Ljutio se na majku što ne zarađuje dovoljno para, propio se i postao nasilan. Klonuo duhom, odustao je od planova o sopstvenoj radnji, po ceo dan ponavljajući jedno te isto, preplavljen potisnutim besom, ne mogavši da podnese neuspeh, a njegova uskogruda uverenja nisu prestajala da se okreću protiv njega. Ja sam gurao dalje kako sam mogao. A onda, jednog dana, u meni se javio čudan osećaj da ga moja mladost čini još ogorčenijim. Bio je ljubomoran na moju još netaknutu budućnost.

Kao dvanaestogodišnjak, radio sam deset sati dnevno u jednoj radionici za češljanje vune u Beču. Bio sam zadivljen mladićima koje sam ujutru sretao na putu do fabrike. Bili su prefinjeni, elegantni i drski, odeveni u bele uširkane košulje. Jeli su puževe sa suvim groždem. Želeo sam da živim njihovim životom. Da se iščupam iz tog siromaštva. Da spoznam toplinu građanske kuće. Imao sam neodoljivu želju za tim. Nasamario sam roditelje. Dve godine, ne rekavši im, krio sam svoju zaradu i sakupio finu svotu, sanjao sam o obećanoj zemlji: Americi. Svi su pričali o tome. Okušati svoju sreću. Potražiti je. Moj stari je bio besan na mene. Majka je mnogo plakala. Otišao sam jednog jesenjeg jutra u zoru. Najpre sam uskočio u stari teretni voz, putovao sam tri dana u stočnom vagonu, od Beča do Minhena, zatim od Minhena do Brisela, i najzad sam stigao u Antverpen, u Flandriju, gde sam morao dugo da budem u karantinu zbog gadne groznice, strepeći da ću propustiti brod. Kada sam se oporavio, uspeo sam da kupim kartu treće klase za međupalublje prekookeanskog broda Red Star Lajn, veličanstven, ogroman parobrod, obećanje izobilja koje me čeka. Moja želja bila je jasnija nego ikad, išao sam u susret životu.

14. jun 1940.

– *Noch einmal, bitte!*

– *Jawohl, mein Hauptmann.**

Ima ih dvadesetak. Čizme im lakovane, kosa podšišana, dugmad pozlaćena, uniforme pod konac. Frank ostaje iza šanka. Pozicioni rat otpočinje. Bedo je pokušao da započne razgovor, ali vojnici jedva da su ga pogledali, pa je morao da se povuče. Nemački oficiri još ne znaju ko je Šarl Bedo, pa mu se rugaju. Oni nose lepotu pobednika i ovde se osećaju kao kod kuće.

U neprestanom žagoru, zbijeni uza šank, naručuju isključivo pivo. Neko bi pomislio da smo u pravoj minhenskoj krčmi.

Najednom, pred šankom se stvara nekakva uskomešanost, oficiri se sklanjaju da bi propustili nekog čoveka ponositog držanja i odlučnog koraka.

– Dobro veče, gospodine Majere – otpoče on, besprekornim naglaskom, baš kakvi su i širiti na njegovoj uniformi. – Tako sam srećan što vas ponovo vidim.

* Nem.: – Još jedno, molim!

– Naravno, kapetane. (Prim. prev.)

Odakle me poznaje ovaj veliki Fric sa činovima?

– Dobro veče, pukovniče...

Oficir se smeši. Dobričina.

– Ne prepoznajete me, zar ne?

– Pa sad...

Ko je sad ovaj naduvenko, bože?

– Hans Špajdel. Pre nekoliko godina sam bio vojni ataše u nemačkoj ambasadi u Parizu. Ponekad sam ovde dolazio predveče...

– Her Špajdel! Oprostite mi, zbunio sam se.

– Ma! Sigurno zbog uniforme.

– Čime da vas poslužim? Ne, čekajte, znam! Jedan *golden sliper* koktel.

Pukovnik Špajdel se široko osmehnu.

– Frank Majer, barmen koji zna koje je omiljeno piće svakog diplomate u Parizu! Vaša reputacija, zasigurno, nije ugrožena. Nikada nisam probao bolji *sliper* od ovog ovde.

– George, dodaćeš mi rum *Bakardi* i liker od breskve?

Sada se svega setio. Šarmantan je čovek taj Špajdel, ljubazan i kulturn. Malo je oćelavio, nosi naočare, ali to je on.

– Kod vas se ništa nije promenilo, Her Majere – konstatuje pukovnik prelazeći pogledom po baru. – Ovde se ljudi i dalje osećaju kao kod kuće.

Ko bi pretpostavio da će se on pojaviti ovde četiri godine kasnije, utegnut u sivozelenu uniformu?

Na Frankovo veliko iznenađenje, Špajdel iz džepa sakoa okićenog odlikovanjima vadi knjigu sa koricama od plute, koju barmen odmah prepoznaje. *The Artistry of Mixing Drinks*.^{*} Frankova knjiga. Pogled na ovu knjižicu sa mekim povezom odvodi ga u ne tako daleku prošlost, u doba koje je u trenutku nestalo pod udarcima poraza. Zlatne korice, obećanje smeha i proslava, elegantna odela, živi razgovori, iznenada mu izgledaju

^{*} Engl.: *Umetnost mešanja pića*. (Prim. prev.)

kao relikvija, kao antikvitet. Amerika, Skot, lude godine koje su prošle...

– Našao sam jednu u Štutgartu. Platilo sam čitavo bogatstvo jednom starom, sparušenom baronu. Nikada se nisam usudio da napravim vaše koktele, na veliko razočaranje moje supruge... Već mesec dana je vučem sa sobom. Da li biste hteli da mi napišete posvetu?

Pogledi se usmeravaju ka Franku i Špajdelu.

Prvo veče među Švabama, a ja evo upravo dajem autogram...

– Predlažem jednu turu *rojal hajbola* za sve, u Firerovo zdravlje.

Pored klavira, sat sa klatnom od belog oniksa otkucava osam uveče.

– Her Majere – dodade Špajdel – sada kada su ovacije prestale, idem. General Fon Bok me očekuje na večeri.

– Vama na usluzi, pukovniče.

– Prenećete moje poštovanje lepoj gospođi Ozelo?

Da li je ovo neki test ili Špajdel zaista nije svestan situacije?

Frank je oklevao na trenutak, pa zatim odgovori jednostavno:

– Gospođa Ozelo je u Nici, otišla je sa svojim mužem, koji je mobilisan.

Špajdel se ispravlja i naramenice mu dolaze do izražaja.

– Hvala na svemu, Frank. Ubrzo ćete me ponovo videti, želim da znam sve o pariskom životu. Pobrinite se za moje ljude!

– Računajte na mene, pukovniče.

Vojnik odlazi.

Frank ga gleda kako se bez reči probija kroz gomilu oficira.

Ko si ti, Hanse Špajdele? Ko si i šta želiš?

On, koji je verovao da ume da proceni čoveka na prvi pogled, više ni u šta nije bio siguran.

Dnevnik Franka Majera

Napustio sam Evropu dvadeset osmog novembra 1898. preplavljen uzbuđenjem i strahom. Juriš. Pramac Njujork, grad slobodoumnih. Brod je bio dupke pun. Putnici su igrali i pevali, što je bilo u skladu sa radošću izazvanom novim početkom.

Posada je digla sidro, sirena parobroda je zatrubiла i mene je iznenada obuzela velika tuga kad sam pomislio na svoju dragu majku. Cena egzila je večita tuga. Na brodu sam bio smešten sa kolonijom ukrajinskih Jevreja. Spavali smo na najnižem nivou, tačno iznad skladišta, gotovo smo mogli dodirnuti more ako ispružimo ruku.

Kako je putovanje odmicalo, sa njihanjem broda, osetio sam kako mi se vraća opijenost slobodom. Ostvariti se u nečemu, postati svoj čovek i dalje je izgledalo nedostižno, ali sam takođe znao da moje odraslo doba otpočinje istovremeno sa novim vekom i zato mi se činilo da će biti lukrativno, emancipovano, ispunjeno radošću. Tada niko nije mogao predvideti dva rata i milione mrtvih. Pa ipak, morao sam predosetiti to nasilje koje se krilo u senci reflektora. Nasred mora, s vremena na vreme, penjao sam se na palubu sa svojim cimerima iz Odese, kako bismo dobili nešto da jedemo. Ako bismo imali sreće, bogati putnici sa

viših paluba bacali su nam hranu koju smo mi halapljivo ždrali. Bogataši su nas gledali s gađenjem, u njihovim očima bili smo izgladnele zveri.

Iskrcaši se u Njujork, ostavio sam svoju prošlost iza sebe.

Pre nego što su mi se otvorila vrata Hofman Hausa na Brodveju u Dvadeset petoj ulici, radio sam privremene poslove i video najniže društvene slojeve i najgore birtije na Louer Ist Sajdu. Hofman Haus bio je jedno od najuglednijih mesta u gradu, koje je držao gospodar bara i koktela: Čarls S. Mahoni. Taj visoki, mršavi čovek promenio mi je život. Zaposlio sam se kod njega kao šegrt na Božić 1902. Počeo sam da radim i da se uspinjem ka visokoj buržoaziji, u čije krugove mi je toliko dugo bilo zabranjeno da uđem.

Vetar slobode duvao je nad Njujorkom, u Hofman Hausu su se priređivale gala proslave. Umetnici su bili tik uz industrijalce, posrednike i nekadašnje lovce na zlato. Iskreno govoreći, ja se nisam baš svom žestinom upustio u taj svet: zapamtio sam kodove tog sveta i njihovu upotrebu, nikada nisam preterivao, izbegavao sam da se svake večeri opijam, što je većina mojih kolega činila, jer sam isuviše želeo da budem deo te proslave koja nikada nije prestajala.

Mahoniju nije dugo trebalo da me primeti i da me uzme pod svoje okrilje. Stari barmen mi je pokazao sve tajne zanata: usredsređenost na detalje, umetnost posluživanja, svakome uputiti lepu reč i biti svima na usluzi; način obrade sastojaka, ukus žestokih pića – a ključ svega je: umešnost njihovog mešanja. Mesecima sam posmatrao na koji način se sastojci menjaju kada dođu u dodir jedni sa drugima i tako daju jedinstvene koktele. Onda sam počeo da posmatram kako ti kokteli utiču na goste – koji alkohol uzbuđuje, koji umiruje, koji neutrališe. Vrlo brzo sam shvatio da svaki ima svoj način delovanja na konzumenta, da pijanstvo nije isto za sve i da može biti dovoljna jedna čaša dobrog pića, poslužena u pravom trenutku, da bi smirila gosta koji je malo više podnapit.

Neke moje kreacije su se toliko svidеле Čarlsu Mahoniju da su se našle na karti pića Hofman Hausa. Pompadur... naziv koji je moja majka obožavala da izgovara, rum, vino Pino De Šarant i limunov sok, samo tri sastojka, ali neopisiv ukus. Malo-pomalo, i sâm sam postao marionetista đavoljih večeri. Još se sećam velike proslave za doček Nove 1904. godine, jedne od najlepših ikada priređenih u Njujorku. Šampanjac Perije-žue je cele noći tekao u potocima, a nekoliko minuta pre ponoći Mahoni je, sa krova hotela, zapalio veličanstven vatromet, koji su imućni gosti, odeveni u krznene kapute, i bogati naslednici gledali oduševljeno i opijeno. Gomila bogataša i raskošno odevenih ljudi. Cele večeri, u svom besprekorno čistom sakou, imao sam vrtoglavicu i osećaj da živim i koraćam ka slavi. Čak sam, kad je noć dostigla vrhunac, poljubio Sofiju, mladu i lepu Italijanku. Još jedna odbegla duša. Kose zlatne kao žito Toskane. Osmeh koji obara s nogu, prava ženska lepota, nikada je nisam zaboravio.

Ali 1907. godine, uprava je odlučila da hotel sruši do temelja i da izgradi lepši, impresivniji, moderniji Hofman Haus. Za vreme radova, morali su da zatvore Mahonijev bar i ja sam otpušten. Trebalo je sve početi iznova.

„Trebalo bi da se vratiš u Evropu, mali“, predložio mi je jedne večeri veliki Bil Kodi.* „Postići ćeš veliki uspeh!“

Bafalo Bil se vratio sa uspešne turneje u Francuskoj na kojoj je izvodio svoj Vajld vest šou. Stari kauboj mi je tad pričao o lepotama Pariza i pomami Evropljana za svime što dolazi preko okeana.

Odluka je doneta: upoznao sam najbolje od Njujorka, gde sam postao uspešan barmen, mogao sam samo da spakujem kofere i da pređem na drugu stranu okeana. Nisam se osvrtao za sobom, bežao sam od pada, što sam celog života radio. A Bil

* Vilijam Frederik Kodi (William Frederick Cody, 1846-1917), poznat kao Bafalo Bil (Buffalo Bill), bio je poštanski jahač „Poni ekspresa“, vođa i tragač u američkoj vojsci, plaćeni borac protiv Indijanaca i profesionalni lovac na bizone. (Prim. prev.)

Kodi je bio u pravu. U Parizu je sve bilo drugačije. Evropa je tek otkrila koktele i nije časila časa da ih proba. Lista sastojaka se činila beskonačnom, potraga za istančanim ukusima bila je igra. Već sam znao sve tajne pića; što se tiče tajni evropskog visokog društva, nekome ko je, premda na dnu lestvice, odrastao u Austrougarskom carstvu nije bilo tako teško da ih dokuči. Po savetu Henrija Tepea, učenika Čarlija Mahonija koji je emigrirao u Francusku, otvorio sam svoj prvi bar u junu 1907. pod imenom Bransvik, koji se nalazio sasvim blizu Trga Opera, u Ulici Kapusin, u centru četvrti u kojoj su se nastanili i radili Amerikanci u Parizu. Tamo je živelo gotovo pet hiljada duša Novog sveta.

Nakon nekoliko meseci, ugled mog bara je prilično porastao i mladi zamenik direktora hotela Klaridž, izvesni Klod Ozelo, slao mi je svake večeri svoje goste iz Amerike, koji još nisu mogli sebi da priušte Ric. Moj posao je cvetao kad je izbio rat protiv Švaba. Pod uticajem patriotizma Kloda Ozeloa, ubeđen da ne postoji ništa dragocenije od slave stečene na bojnopolju, pridružio sam se Legiji stranaca u avgustu 1914. Običan pešadinac, Austrijanac u službi vojske Francuske, zemlje koja ga je primila. Zanesenog duha, mislio sam da je Veliki rat luda avantura, srčan čin. Umesto toga, prolazio sam kroz rovove, kišu granata, osetio miris smrti, video Švabe i njihove šiljate šlemove. Stomak zgrčen od straha, dijareja, razvaljene vilice, proboj pobrđa Vimi pod vođstvom generala Petena, bitka za Verdun i smenjivanje ljudi, zatim preživljavanje u blatu i zvuk trube za nestale, za ispraćaj pokojnika, i na kraju haotičan povratak životu.

Šta da radim posle dugo očekivanog primirja?

Ponovo strah od propadanja, od povratka na početnu tačku. Život u zastoju. A onda, u decembru 1919, na jednom banketu koji je organizovalo Narodno udruženje boraca, upoznao sam Mariju. Mariju Hating, odlučnu Belgijanku, koja nije bila ni lepa ni ružna. Bila je izbeglica. Ostala je trudna, venčali smo se i 1921. dobili sina Žan-Žaka. Trebalo je brzo pronaći posao. Iste godine, sreća mi je zakucala na vrata: u martu sam dobio francusko

državljanstvo, a u aprilu sam se zaposlio u Ricu, sa zadatkom da otvorim bar u kojem će se praviti kokteli za imućnu kosmopolit-sku klijentelu. Otadžbina je zahvalna običnom vojniku.

Bivši borac, koji se ukrcao na luksuzni admiralski brod u Parizu. Moj uspon se nastavljao. Bio sam na pragu Rica, u koji sam prvi put ušao šestog aprila 1921. Tada sam imao trideset sedam godina, postao sam barmen na mestu koje je dostupno samo odabranima.