

DE BLASI MARLENA

TYSIĄC DNI W WENECJI



*Dla małej córeczki Waltona Amosa,
Virginii Anderson Amos,
która dzięki bożej łasce oraz
miłości wyrosła na piękną kobietę
i została moją cudowną przyjaciółką,
z czego jestem dumna.*

*A także dla CD., Lisy i Ericha,
moich ukochanych na zawsze.*

*I dla weneccjanina o jagodowych oczach,
który zechciał poczekać.*

PROLOG

Wenecja, rok 1989

Pociąg już jakiś czas temu ze zgrzytem kół zakończył swój bieg na stacji Santa Lucia, a ja wciąż siedzę na swoim miejscu. Ponownie maluję usta rubinową szminką, nasuwam aż na brwi niebieski filcowy kapelusz w kształcie dzwonka i poprawiam spódnicę. Przez chwilę myślę o tym, co odpowiedziałam rzymskiemu taksówkarzowi, gdy spytał: „*Ma dove vai in questo giorno cosi splendido?* Dokąd się wybierasz w tak piękny dzień?”.

— Mam randkę w Wenecji — rzuciłam figlarnie, chcąc go rozbawić.

Przez chwilę patrzył, jak ciągnę wypchaną czarną walizkę z uszkodzonym kółkiem i mijam łukowe drzwi dworca, a potem posłał mi całusa i zawołał: „*Porta un mio abbraccio alia bella Venezia!* Uściskaj ode mnie piękną Wenecję!”.

Nawet rzymski taksówkarz kocha się w Wenecji! Wszyscy ją kochają — wszyscy poza mną. Nigdy tam nie byłam, nie kusila mnie perspektywa spaceru po

jej mieniących się barwami, sennych zakątkach. Może jednak to prawda, co powiedziałam taksówkarzowi. Dziwne, ale rzeczywiście zachowuję się jak kobieta w drodze na randkę. Teraz gdy w końcu dotarłam na miejsce, mam nadzieję, że i tym razem zdołam oprzeć się tej starej bizantyjskiej damie...

Wysiadam z pustego już pociągu, ciągnę walizkę po peronie. Kopię wredne kółko na zachętę i brnę przez zgiełk dworca, wśród akwizytorów zachwalających wodne taksówki i hotele, wśród podróżnych w szponach przyjazdów i odjazdów. Wychodzę przez otwarte drzwi na wilgotny, różany blask i pokonuję ciąg szerokich, niskich schodów. Połyskująca woda migocze w kanale na dole, a ja nie wiem, na czym oprzeć wzrok. Oto rozpościera się przede mną legendarna Wenecja. Gondolierzy w słomkowych kapeluszach i pasiastych koszulach są niczym posągi, gdy tak tkwią nieruchomo na rufach błyszczących czernią łodzi pod okrągłym, żółtym słońcem. Po lewej stronie widzę most Bosostopych, a urocza fasada kościoła San Simeone Piccolo pozdrawia mnie zza wody.

Cała Wenecja jest jakby rozdarta i zszyta na nowo, cudowna aż do bólu. Niczym uwodzicielka, rozbraja mnie, kradnie mi serce i ucieka wraz z nim. Czekam na *uaporetto*, wodny tramwaj linii numer jeden, i wsiadam na pokład łodzi, która sunie *pian, piano* w górę kanału, zatrzymując się czternaście razy między dworcem a San Zaccaria nieopodal placu Świętego Marka.

Zostawiam walizkę na wielkiej stercie bagaży na pokładzie i przechodzę na dziób, chcąc odbyć podróż

pod gołym niebem. Ławki są zajęte, z wyjątkiem kilku centymetrów wolnej przestrzeni obok pewnej Japonki, która położyła koło siebie torebkę. Uśmiecham się, więc zabiera swoją Fendi, i płynę wśród rześkich powiewów wiatru, po niezwyklej autostradzie. Dziwnie się czuję na samą myśl, że ta łódź stanie się moim codziennym środkiem transportu, a woda moją drogą z domu, kiedy wyjdę po sałatę, na poszukiwania sukni ślubnej, do dentysty, żeby zapalić świecę w tysiącletnim kościele.

Wzdłuż *rwa* chwieją się pałace, kruche bizantyjskie i gotyckie fasady, renesans i barok w melancholijnym szeregu, wsparte o siebie nawzajem — pewnie tak łatwiej im ukryć swoje sekrety.

Gdy zbliżamy się do Ponte di Rialto, przystanku najbliższego mojemu hotelu, jeszcze nie jestem gotowa, by opuścić pokład. Płynę więc aż do San Zaccaria, schodzę po trapie i zmierzam w kierunku *campanik*, dzwonnicy. Czekam przez chwilę i wysłuchuję brzmienia Marangony, najstarszego z dzwonów San Marco, którego dostojny bas przez piętnaście wieków ogłaszał początek i koniec dnia pracy weneckiego rzemieślnika. Kiedyś ostrzegał również przed nadciągającym wrogiem, pozdrawiał przybywającego z wizytą króla i obwieszczał śmierć doży. Niektórzy utrzymują, że dzwoni według własnego uznania, a jeśli w chwili przybycia człowiek usłyszy jego mocne, szlachetne brzmienie, oznacza to, że stary dzwon rozpoznał w nim duszę prawdziwego weneccjanina. Kiedy przyjaciel przed laty opowiedział mi tę historię, spytałam go, skąd wiadomo, komu bije

dzwon, skoro w każdej chwili mija go sześciuset ludzi. „Bez obaw — powiedział. — Nigdy nie będzie bił tobie”.

W rzeczy samej, la Marangona milczy, gdy stoję przed wieżą. Nie patrzę na bazylikę, która wznosi się za moimi plecami, nie pokonuję kilku metrów, by wejść w głąb wspaniałego placu. Nie jestem gotowa. Na co nie jestem gotowa? Tłumaczę sobie, że po prostu nie należy błąkać się w brudnym ubraniu, z rozklekotaną walizką po miejscu okrzykniętym najwspanialszym salonem świata. Odwracam się, wsiadam do następnej łodzi w kierunku dworca i wsiadam w Rialto.

Dlaczego moje serce tak tłucze się w piersi? Choć ciągnie mnie do Wenecji, jestem wobec niej pełna podejrzeń.

ROZDZIAŁ PIERWSZY

Signora, telefon do pani

W niewielkim pomieszczeniu roi się od niemieckich turystów, zauważam też paru Anglików, jeden czy dwa stoliki zajęli miejscowi. Tego dnia, szóstego listopada tysiąc dziewięćset dziewięćdziesiątego trzeciego roku, przyjechałam do Wenecji wraz z dwojgiem przyjaciół. Rozmawiamy cicho, sączymy *amarone*. Czas mija i sala pustoszeje, dostrzegam jednak, że przy stoliku najbardziej oddalonym od naszego pozostało kilku gości. Wyczuwam na sobie łagodne, nienachalne spojrzenie jednego z czterech siedzących tam mężczyzn. Pochylona nad winem, właściwie nie przyglądam się temu człowiekowi.

Wkrótce nieznajomi wychodzą, zostajemy tylko we troje. Kilka minut później zjawia się kelner i mówi, że jest do mnie telefon. Do mnie? Przecież nasi znajomi nie wiedzą jeszcze, że przyjechaliśmy, zresztą nawet gdyby wiedzieli, nie domyśliliby się, że właśnie jemy lunch w *Vino Vino*. Oświadczam kelnerowi, że zaszła pomyłka.

— *No, signora. Il telefono é per Lei.* Nie, proszę pani. Telefon jest do pani — upiera się.

— *Pronto* — mówię do słuchawki starego pomarańczowego aparatu wiszącego na ścianie. Czuć go dymem i męską wodą kolońską.

— *Pronto.* Czy mogłaby pani spotkać się ze mną jutro o tej samej porze? — słyszę głęboki, niski głos, zupełnie mi nie znany. — To dla mnie bardzo ważne.

Na chwilę zapada cisza. Dociera do mnie, że to musi być jeden z mężczyzn, którzy przed chwilą wyszli z restauracji. Choć dość dobrze rozumiem, o co mu chodzi, nie jestem w stanie odpowiedzieć w jego ojczystym języku. Wychodzi mi stylistyczny łamaniec, który brzmi mniej więcej tak: „*No, grazie.* Nawet pana nie znam”, i myślę jednocześnie, że ten głos naprawdę mi się podoba.

Następnego dnia postanawiamy wrócić do *Vino Vino* — znajduje się blisko hotelu. Nie myślę o mężczyźnie o pięknym głosie, jednak zauważam go przy jednym ze stolików, tym razem bez kolegów. Wydaje się podobny do Petera Sellersa. Uśmiechamy się do siebie. Siadam razem z przyjaciółmi — on najwyraźniej nie ma pojęcia, jak nas zagadnąć, więc odwraca się i wychodzi. Po paru minutach przy stoliku zjawia się ten sam kelner co wczoraj, z miną spiskowca, i patrzy mi prosto w oczy.

— *Signora, U telefono é per Lei.*

Powtarza się scena z poprzedniego wieczoru. Podchodzę do telefonu, a piękny głos przemawia do mnie łamaną angielszczyzną. Być może Niezna-

jomy sądzi, że wczoraj nie zrozumiałam, co do mnie mówił.

— Czy może pani spotkać się ze mną jutro? Sama?

— Niestety, raczej nie — odmawiam bez przekonania. — Chyba pojedę do Neapolu.

— Och — piękny głos nie dodaje nic więcej.

— Przykro mi — mówię i odwieszam słuchawkę. Nie jedziemy do Neapolu ani następnego dnia, ani

dwa dni później, ale przychodzimy na lunch do tej samej restauracji i za każdym razem spotykamy Petera Sellersa. Nie zamieniam z nim ani jednego słowa w cztery oczy. Zawsze do mnie dzwoni, a ja konsekwentnie odmawiam.

W piątek wypada nasz piąty, ostatni dzień w Wenecji. Razem z przyjaciółmi spędzam rano u Floriana i wspólnie opracowujemy plan dalszej podróży, popijając *prosecco* i gorzką, gęstą czekoladę z dodatkiem *grand marnier*. Postanawiamy zrezygnować z lunchu, żeby oszczędzić siły na pożegnalną kolację w barze Harry's. Wracamy spacerem do hotelu, mijamy *Vino Vino*. W środku siedzi Peter Sellers i przyciska nos do szyby niczym zagubione dziecko. Zatrzymujemy się na moment w *calle*.

— Wejść tam — sugeruje moja przyjaciółka Silvia. — Pogadaj z nim. Ma uroczą twarz. Spotkamy się w hotelu.

Przysiadam się do Nieznajomego o uroczej twarzy i pięknym głosie. Zamawiamy wino. Niewiele mówimy, chyba coś o deszczu i o tym, dlaczego nie przyszedłam na lunch. Wyjaśnia, że jest kierownikiem poblis-

kiej filii Banca Commerciale Italiana, że jest późno i że ma jedyny komplet kluczy do sejfu, który trzeba otworzyć po przerwie. Ma nie tylko miłą twarz i piękny głos, ale też cudowne dłonie. Drżą, kiedy zbiera się do wyjścia. Umawiamy się na wpół do siódmej wieczorem, oczywiście w *Vino Vino*.

— *Proprio qui*, właśnie tutaj — powtarza raz za razem.

Idę do hotelu dziwnie przejęta i przez całe popołudnie snuję się po pokoju. Nie mogę się nawet skupić na tradycyjnej lekturze Tomasza Manna w łóżku.

Mimo że od kilku lat przyjeżdżam do Wenecji, każde spędzone tu popołudnie to swoisty rytuał. Pod ręką, na nocnym stoliku kładę apetyczne ciasto albo kilka herbatników, jeżeli lunch był zbyt lekki. Czasem wybieram chrupiące panino, które Lino z *bottegi* za mostem przy mojej Pensione Accademia rozciął i wypełnił *prosciutto*, po czym owinął pergaminem. Podciągam puchową kołdrę pod pachy i otwieram książkę.

Dzisiaj jednak wpatruję się przez godzinę w jedną stronę. Nie mogę skupić się na tekście. Rezygnuję także z drugiej części rytuału: zwykle chętnie wędruję po miejscach zwiedzanych przez Manna, dotykam kamieni, których on dotykał. Jednak teraz moje myśli koncentrują się wyłącznie na Nieznajomym.

Wieczorem nieustępliwy deszcz przeradza się w burzę, ja jednak zamierzam spotkać się z Nieznajomym. Spiętrzona woda z laguny przelewa się na *riva*, tworząc ogromne, spienione kałuże, z *piazza* przypomina czarne jezioro. Porywisty wiatr kojarzy mi się z oddechem

furii. Szukam bezpiecznego schronienia w barze hotelu Monaco. Znajduję się zaledwie kilkaset metrów od umówionego miejsca, muszę jednak tutaj przeczekać burzę. Idę do recepcji i proszę o numer do restauracji *Vino Vino* — bezskutecznie. Dzwonię do *assistenza*, ale telefonistka numer 143 też go nie znajduje. Randkę diabli biorą, nie mam się jak skontaktować z Peterem Sellersem. Widać nie było nam pisane.

Wracam do hotelowego baru, gdzie kelner o imieniu Paolo wypycha gazetą moje przemoczone buty i stawia je przy kaloryferze z takim namaszczeniem, jakby wkładał klejnoty koronne do skarbca. Znam Pa-ola od pierwszego pobytu w Wenecji cztery lata temu. Niespokojna, bez butów, w samych pończochach, popijam herbatę, siedząc na wilgotnych warstwach materiału sukienki, z której unosi się woń mokrej jagnięcej wełny. Patrzą, jak groźne błyski piorunów rozdzierają chmury.

Wracam myślami do mojego pierwszego pobytu w Wenecji. Boże, jak bardzo się broniłam przed tą podróżą! Spędziłam w Rzymie kilka dni i pragnęłam tam pozostać, lecz mimo to znalazłam się w przedziale drugiej klasy pociągu zmierzającego na północ.

— Jedzie pani do Wenecji? — ktoś, kto słabo zna włoski, cichym głosem wrywa mnie z rozmyślań o Rzymie.

Otwieram oczy, wyglądam przez okno i widzę, że wjechaliśmy na stację Roma Tiburtina. Dwie młode Niemki o różowych twarzach pakują wielkie plecaki

na półkę, po czym z impetem sadzają swoje okazałe kształty na miejscach naprzeciwko mnie.

— Tak — odpowiadam w końcu, po angielsku, w przestrzeń pomiędzy nimi. — Pierwszy raz — dodaję.

Są poważne, nieśmiałe i pilnie studiują przewodnik Lorenzettiego po Wenecji. Popijają wodę mineralną w rozgrzanym, dusznym wagonie, który wyrywa naprzód, z rzymskich równin wprost na wzgórze Umbrii. Ponownie zamykam oczy, usiłuję wyobrazić sobie moje życie przy Via Giulia, gdzie zajmowałam pokoje na poddaszu w pomalowanym na róż i ochrę *palazzo* naprzeciwko Węgierskiej Akademii Sztuk Pięknych. Postanowiłam wówczas, że w każdy piątek będę jadła miskę flaków w Da Felice w Testaccio, codziennie rano zrobię zakupy na Campo dei Fiori, otworzę tawernę w Ghetto, na dwadzieścia miejsc, z jednym wielkim stołem, przy którym sklepikarze i rzemieślnicy będą jadali ugotowane przeze mnie smaczne posiłki. Wezmę sobie korsykańskiego księcia za kochanka. Jego skóra będzie pachniała kwiatami pomarańczy, tak jak ja nie będzie miał grosza przy duszy, razem będziemy przechadzali się nad Tybrem, coraz bardziej zauroczeni sobą. Kiedy zaczynam wyobrażać sobie szlachetne rysy twarzy księcia, w moje myśli wdziera się cichy głos intruza.

— Dlaczego jedzie pani do Wenecji? Czy ma tam pani przyjaciół?

— Nie, nie mam — odpowiadam. — Wybieram się tam, bo jeszcze nigdy nie byłam w Wenecji, a chyba

powinnam — tłumaczę, bardziej sobie niż rozmówczynie. Na razie straciłam z oczu twarz księcia, więc odbijam piłęczkę. — A po co panie jadą do Wenecji?

— W poszukiwaniu romansu — wyjaśnia prosto z mostu dociekliwa Niemka.

Moje powody są bardziej prozaiczne. Jadę do Wenecji, bo mnie tam wysłano, żebym zebrała materiały do serii artykułów. Mam napisać dwa i pół tysiąca słów na temat *bacari*, tradycyjnych weneckich winiarni, tyle samo o problemie stopniowego znikania miasta pod wodą i jeszcze recenzję restauracji o najwyższym standardzie. Wolałabym zostać w Rzymie. Chcę wrócić do wąskiego zielonego łóżka z drewna w dziwnym pokoiku na trzecim piętrze, pod gzymsem hotelu Adriano. Chcę tam spać, chcę, żeby budziły mnie delikatne promienie słońca wpadające przez szczeliny rolet. Podoba mi się, że w Rzymie moje serce bije inaczej, chodzę szybciej i widzę lepiej. Czuję się tam jak w domu, kiedy wędruję po starych zakątkach pełnych tajemnic i kłamstw. Rzym nauczył mnie, że jestem tylko iskierką, ledwie dostrzegalnym i przelotnym błyskiem. Podczas lunchu, z ustami pełnymi smażonych karczochów, lubię myśleć o kolacji. W trakcie kolacji przypominam sobie o brzoskwiniach, które czekają przy łóżku w misce z zimną wodą...

Oczywiście wyobraźni znowu coraz wyraźniej widzę twarz księcia, ale wtem pociąg wtacza się, kołysząc, na Ponte della Liberta. Unoszę powieki i widzę lagunę.

Wówczas nie przeszło mi przez myśl, że Wenecja, ta olśniewająca stara dama, przyjmie mnie na swój dwór,

oszołomi i zatańczy tak, jak tylko ona potrafi, rozjaśni poranek złocistym światłem, nasyci wieczór błękitną mgiełką. Uśmiecham się do Paola, posyłam mu poufały uśmiech, komentarz bez słów. Kręci się w pobliżu i pilnuje, żebym zawsze miała pełny imbryczek z herbatą.

Burza cichnie dopiero przed północą. Wsuwam na nogi zeszywniałe buty, które przybrały kształt gazetowego wypełnienia. Wilgotny kapelusz wciskam na wilgotne włosy, wkładam ciągle wilgotny płaszcz i zbieram się do wyjścia. Wracam spacerem do mojego hotelu. Coś mnie dręczy, czuję niepokój. Usiłuję sobie przypomnieć, czy wyjawiałam Nieznajomemu, gdzie się zatrzymaliśmy. Co się ze mną dzieje? Ja, oaza spokoju! O tak, choć ciągnie mnie do Wenecji, jestem wobec niej pełna podejrzeń.

Wygląda na to, że jednak podałam mu nazwę hotelu, bo pod drzwiami znajduję stertę różowych karteczek z wiadomościami. Dzwonił co pół godziny, od siódmej do północy. Ostatnia informacja głosi, że będzie na mnie czekał w recepcji jutro w południe. Dokładnie na tę godzinę zaplanowaliśmy wyjazd na lotnisko.

Poranek wita nas słońcem, którego dotąd w Wenecji nie uświadczyliśmy. Szeroko otwieram okno na spokojny, pogodny dzień, który wydaje się przeproszać za wczorajsze płacze. Wciągam czarne aksamitne legginsy oraz golf i idę na spotkanie z Peterem Sellersem. Chcę mu spojrzeć w oczy i przekonać się, dlaczego człowiek, którego nawet nie znam, tak zawrócił mi w głowie.

Nie mam pojęcia, jak się tego dowiem, skoro on nie mówi po angielsku, a ja potrafię rozmawiać po włosku wyłącznie na tematy kulinarne.

Zjawiam się odrobinę za wcześnie, więc wychodzę na zewnątrz, żeby zaczerpnąć świeżego powietrza. Zauważam go od razu, idzie przez Ponte delie Maravegie, w trenczu, z papierosem i parasolem. Zobaczyłam go, zanim on dostrzegł mnie. Podoba mi się to, co widzę i czuję.

— *Stai scappando?* Uciekasz? — pyta.

— Nie. Wyszłam ci na spotkanie — tłumaczę, żywo gestykułując.

Poprosiłam przyjaciół, aby zaczekali, że to tylko pół godzinki, najwyżej godzina. Zostanie nam mnóstwo czasu na złapanie wodnej taksówki, dotarcie na lotnisko Marca Poła i odprawę, samolot do Neapolu odlatuje dopiero o trzeciej. Patrę na niego. Patrę na niego tak naprawdę po raz pierwszy i widzę tylko błękit jego oczu. Dociera do mnie, że jego oczy mają kolor dzisiejszego nieba i wody, i maleńkich, fioletowoniebieskich jagód o nazwie — chyba — *mirtilli*. Nieznajomy jest jednocześnie nieśmiały i swobodny, idziemy przed siebie bez celu. Na chwilę przystajemy na Ponte del'Accademia. Co rusz upuszcza gazetę, a gdy się po nią schyla, końcem parasola dźga ludzi, którzy nas mijają. Następnie, z gazetą pod jedną pachą i parasolem, którego czubek nadal zagraża przechodniom, pod drugą, klepie się po kieszeniach na piersi i w spodniach w poszukiwaniu zapalek. W końcu je znajduje i powtarza te same czynności przy szukaniu papierosa, żeby

zastąpić nim ten, który przed chwilą wypadł mu z ust i zleciał do kanału. Wykapany Peter Sellers.

Pyta, czy kiedyś zastanawiałam się nad przeznaczeniem i czy wierzę w *vero amore*, prawdziwą miłość. Odrywa ode mnie wzrok, wbija go w wodę i przez dłuższy czas peroruje gardłowo, zacinając się. Mówi chyba bardziej do siebie niż do mnie. Rozumiem tylko pojedyncze słowa, z wyjątkiem ostatniego sformułowania: *una volta netta vita*, raz w życiu. Spogląda na mnie tak, jakby chciał mnie pocałować, i myślę, że też miałabym na to ochotę, wiem jednak, że parasol i gazeta momentalnie wpadłyby do wody, poza tym jesteśmy za starzy na odgrywanie miłosnych scen. Za starzy, prawda? Pocałowałabym go, nawet gdyby nie miał jagodowych oczu i przypominał Teda Koppela. Wszystko przez to miejsce, widok z mostu, powietrze, światło. Zastanawiam się, czy zrobiłabym to samo, gdybyśmy spotkali się w Neapolu. Kupujemy lody w Paolinie przy Campo Santo Stefano, siadamy przy stoliku w pierwszym rzędzie, na słońcu.

— Jak ci się podoba w Wenecji? — pyta. — Nie przyjechałaś tu po raz pierwszy — dodaje, jakby w myślach przerzucał kartki *dossier*, w którym wyszczególniono trasy moich europejskich podróży.

— To prawda, po raz pierwszy przyjechałam tu na wiosnę osiemdziesiątego dziewiątego roku, cztery lata temu — wyjaśniam pogodnie.

— W osiemdziesiątym dziewiątym? Przyjeżdżasz do Wenecji od czterech lat? — zdumiewa się i podnosi

cztery palce, jakbym niewyraźnie wypowiedziała słowo *quattro*.

— Tak. Co w tym dziwnego?

— Nic, po prostu pierwszy raz zobaczyłem cię dopiero w grudniu. W grudniu ubiegłego roku. Jedenastego grudnia tysiąc dziewięćset dziewięćdziesiątego drugiego roku — precyzuje, jakby jeszcze uważniej wczytał się w akta.

— Co takiego? — pytam nieco oszołomiona i powracam myślami do minionej zimy. Usiłuję przypomnieć sobie konkretne daty, zastanawiam się, kiedy poprzednio byłam w Wenecji. Zgadza się, przyjechałam drugiego grudnia, a jedenastego wieczorem poleciałam do Mediolanu. Mimo to jestem przekonana, że pomylił mnie z inną kobietą. Chcę mu to powiedzieć, lecz on ciągnie dalej:

— Spacerowałaś po placu Świętego Marka, tuż po piątej. Miałaś na sobie długi biały płaszcz, bardzo długi, sięgał ci do kostek, i włosy związane jak teraz. Spoglądałaś w okno w Missiaglii, towarzyszył ci mężczyzna. Nie był weneccjaninem, a przynajmniej nigdy wcześniej go nie widziałem. Kto to taki? — pyta sztywno.

Zanim udaje mi się wykrztusić choćby sylabę, zadaje następne pytanie:

— To był twój kochanek?

Wiem, że nie oczekuje ode mnie odpowiedzi, więc milczę. Zaczyna mówić szybciej, umykają mi słowa i całe zwroty, proszę go, żeby na mnie patrzył i koniecznie zwolnił. Dostosowuje się.

— Widziałem tylko twój profil, ale ruszyłem prosto do ciebie. Przystanąłem w odległości metra, może dwóch i znieruchomiałem. Wpatrywałem się w ciebie i stałem tam tak długo, aż opuściłaś plac i skierowałaś się na nabrzeże. — Podkreśla słowa zamaszystą gestykulacją, bezustannie wpatrując się w moje oczy.

— Próbowałem cię śledzić, ale przestałem, bo nie miałem pojęcia, co zrobię, jeśli stanę z tobą twarzą w twarz. Co takiego mógłbym ci powiedzieć? Jak miałbym z tobą nawiązać rozmowę? Pozwoliłem ci odejść. Właściwie zwykle tak robię: pozwalam, żeby sprawy szły swoim trybem. Wypatrywałem cię następnego dnia i dzień później, ale wiedziałem, że wyjechałaś. Gdybym tylko zobaczył cię gdzieś samą, mógłbym do ciebie podejść, zatrzymać cię i udać, że cię z kimś pomyliłem. Nie, powiedziałbym ci, że masz piękny płaszcz. Tak czy owak nie odnalazłem cię, więc tylko zachowałem w pamięci twój obraz. Przez długie miesiące usiłowałem sobie wyobrazić, kim jesteś, skąd pochodzisz. Pragnąłem usłyszeć brzmienie twojego głosu. Byłem strasznie zazdrosny o mężczyznę, z którym spacerowałaś. Aż wreszcie któregoś dnia siedziałem sobie w *Vino Vino*, a ty odwróciłaś się do mnie tak, że dostrzegłem twój profil, ledwie widoczny spod burzy włosów. Dotarło do mnie, że to ty, kobieta w białym płaszczu. Jak widzisz, czekałem na ciebie. Kochałem cię od tego pierwszego popołudnia na placu.

Przez cały czas milczę.

— Właśnie to usiłowałem ci powiedzieć na moście, pragnąłem opowiedzieć ci o przeznaczeniu i prawdzi-

wej miłości. Zakochałem się w tobie, nawet nie od pierwszego wejrzenia, bo dostrzegłem zaledwie fragment twojej twarzy. W moim wypadku była to miłość od p ó ł w e j r z e n i a, ale nawet tyle wystarczyło. Jeżeli uważasz mnie za wariata, to trudno.

— Czy mogę coś powiedzieć? — pytam go bardzo cicho, choć nie mam pojęcia, co chciałabym mu przekazać. Przeszywa mnie spojrzeniem intensywnie niebieskich oczu — czuję się tak, jakby mnie w nim więził. Opuszczam wzrok, a gdy ponownie na niego spoglądam, patrzy łagodniej. Słyszę swoje słowa:

— Twoja opowieść to bardzo miły podarunek, jednak to, że mnie zobaczyłeś, zapamiętałeś, a potem ponownie ujrzałeś rok później, nie jest tak zadziwiające, jak ci się wydaje. Wenecja to niewielkie miasto, nic dziwnego, że co pewien czas widuje się tych samych ludzi. Wątpię, żeby nasze spotkanie było nagłym zrzędzeniem losu. Poza tym jak mógłbyś się zakochać w profilu? Nie składałam się wyłącznie z profilu, mam jeszcze uda, łokcie i mózg. Jestem kobietą. Moim zdaniem to zwykły zbieg okoliczności, zresztą bardzo wzruszający — tłumaczę, zapatrzona w jagodowe oczy, zgrabnie nadając jego idyllicznemu wyznaniu gładki kształt, jakbym formowała bochenek chleba.

— *Non e una coincidenza*. To nie jest zbieg okoliczności. Kocham cię i przykro mi, jeżeli to budzi twoje zakłopotanie.

— Nie czuję się zakłopotana. Po prostu jeszcze nie mogę się w tym wszystkim połapać. — Mam ochotę go przyciągnąć i jednocześnie odepchnąć.

— Nie wyjeżdżaj dzisiaj. Zostań trochę dłużej — prosi. — Zostań ze mną.

— Jeżeli rzeczywiście coś nas łączy, cokolwiek, mój wyjazd tego nie zmieni. Poza tym możemy do siebie pisać, rozmawiać przez telefon. Wrócę na wiosnę, wtedy coś zaplanujemy — dukam z wysiłkiem i mam wrażenie, że moje słowa zastygają w powietrzu. Nieruchomi jak postacie na obrazie, siedzimy na skraju sobotniego gwaru, który wypełnia *campo*. Długo milczymy, aż wreszcie wstajemy i zbieramy się do wyjścia. Nie czekając na kelnera, Nieznajomy zostawia liry na stole pod szklaną miseczką z nietkniętymi lodami truskawkowymi, których strużka kapie na *banknot*.

Płonie mi *twarz*, jestem poruszona, owładnięta uczuciem, którego nie potrafię nazwać, jakby dziwacznym przerażeniem graniczącym z radością. Czyżby moje zadawnione obawy związane z Wenecją miały jednak choć częściowe uzasadnienie? Czy ten mężczyzna był jakąś manifestacją moich przeczuc? Czy to jest właśnie ta wenecka randka? Nieznajomy fascynuje mnie, ale i wzbudza moje podejrzenie. Choć ciągnie mnie do Wenecji, odnoszę się do niej z rezerwą. Czy on i Wenecja to jedno i to samo? Czyżbym napotkała korsykańskiego księcia w przebraniu kierownika banku? Dlaczego przeznaczenie nie może przybrać postaci dwunastogłowego osła, czemu nie nosi fioletowych spodni lub choćby identyfikatora? Wiem jedynie, że ja się nie zakochuję ani od pierwszego wejrzenia, ani od zerknięcia, ani z łatwością, ani z czasem. Trybiki

w moim sercu zardzewiały ze starości i już nie da się go otworzyć. Święcie w to wierzę.

Idziemy przez Campo Manin do San Luca, gawędzimy niezobowiązująco. Zatrzymuję się w pół kroku, on również przystaje, bierze mnie w ramiona. Tulimy się do siebie.

Kiedy opuszczamy Bacino Orseolo i wchodzimy na plac Świętego Marka, la Marangona bije pięć razy. To on, myślę. To on jest dwunastogłowym osłem w fioletowych spodniach! Jest przeznaczaniem, a dzwony rozpoznają mnie tylko wtedy,, gdy jesteśmy razem. Nie, przecież to bzdury. Bełkot menopauzy.

Mija pięć godzin, od kiedy wyszłam z hotelu. Dzwonię do przyjaciół, którzy cierpliwie czekają, i obiecuję, że spotkam się z nimi i odbiorę mój bagaż na lotnisku. Ostatni samolot do Neapolu startuje o wpół do ósmej. Canale Grandę jest niewiarygodnie pusty, wolny od zwykłej codziennej płataniny łódek, gondoli i *sandoli*, kajaków, dzięki czemu *tassista* może pędzić wodną taksówką i brutalnie pruć fale. Razem z Peterem Sellersem stoję na wietrze i gnam ku zachodzącemu słońcu o barwie krwistej czerwieni. Wyjmuję z torebki srebrną piersiówkę i maleńki kieliszek z kruchej szkła, ukryty w aksamitnym woreczku. Nalewam koniaku, wspólnie go sączymy. Nieznajomy znowu wygląda tak, jakby chciał mnie pocałować, i tym razem się decyduje. Całuje moje skronie, powieki, aż wreszcie odnajduje usta. Nie jesteśmy za starzy.

Wymieniamy numery telefonów, wizytówki i adresy, nie mamy potężniejszych amuletów. Pyta, czy

mógłby dołączyć do nas jeszcze w tym tygodniu, gdziekolwiek będziemy. To chyba nie najlepszy pomysł, mówię. Usiłuję odtworzyć z pamięci plan naszej podróży, żebyśmy mogli od czasu do czasu życzyć sobie dobrego dnia lub nocy. Pyta, kiedy wracam do domu, odpowiadani mu.

ROZDZIAŁ DRUGI

W moim łóżku tezy weneccjanin

Osiemnaście dni później, zaledwie dwa dni po moim powrocie do Stanów, Fernando zjawia się w Saint Louis. To jego pierwsza w życiu wyprawa do Ameryki. Roztrzęsiony, blady jak kreda, mija bramkę. Nie zdążył na przesiadkę na lotnisku Kennedy'ego w Nowym Jorku, bo nie dość szybko pognał przez halę szerszą od Lido di Venezia, wyspy, na której mieszka. Nie palił przez cały lot, od dziesiątego roku życia nie zdarzyło mu się wytrzymać tak długo bez papierosa. Przyjmuje kwiaty, które mu wręczam, i razem wracamy do domu, jakbyśmy to robili od zawsze i mieli robić do końca życia.

Nie zdejmuje płaszcza, czapki, rękawiczek ani szalika, od razu ostrożnie obchodzi dom, jakby szukał czegoś znajomego. Zaskoczony widokiem mojej wielkiej lodówki Sub Zero, otwiera jedno skrzydło drzwi, jakby spodziewał się ujrzeć w środku wieszaki z ubraniami.

— *Ma e grandissimo*. Ależ olbrzymie — oznajmia oszołomiony.

—Jesteś głodny? — pytam i zaczynam się krzątać po kuchni. Dostrzega mały koszyk *tagliatelle*, które wy-wałkowałam i pokroiłam dziś po południu.

— To w Ameryce macie świeży makaron? — zdumiewa się, zupełnie jakby dowiedział się o odkryciu piramidy w Kentucky.

Przygotowuję mu kąpiel, jakby był moim dzieckiem albo wieloletnim kochankiem. Dolewam olejku z drewna sandałowego, zapalam świece, kładę ręczniki, mydła i szampon na stoliku obok. Nalewam maleńki kieliszek *tio pepe*. Po niepokojąco długiej nieobecności wkracza dostojnie do salonu, odświeżony, z wilgotnymi włosami zaczesanymi gładko do tyłu. Ma na sobie powycierany ciemnozielony wełniany szlafrok, z nad-dartą kieszenią wypchaną paczką papierosów. Burgundowe skarpety w romby sięgają mu niemal do chudych kolan, stopy wsunął w duże zamszowe kapcie. Mówię mu, że wygląda jak Rudolf Valentino, podoba mu się to porównanie. Kolacja czeka na niskim stole przed kominkiem w salonie. Podaję mu kieliszek czerwonego wina, siadamy na poduszkach. Z tego też jest zadowolony. A zatem jem kolację z Nieznajomym.

Na stole postawiłam biały owalny półmisek porów w *crème fraîche* z dodatkiem wódki, zapieczonych i skwierczących pod złocistą kołderką z *ementaleru* i parmezanu. Nie wiem, jak jest „por” po włosku, więc wstaję po słownik.

— Ach, *porri* — wzdycha. — Nie lubię *porri*. Pośpiesznie wertuję strony, udając, że się pomyliłam.

— To nie są *porri*, tylko *scalogni* — kłamię.

-Nigdy nie próbowałem — oświadcza i próbuje. Okazuje się, że Nieznajomy bardzo lubi pory, pod warunkiem, że nazywa się je szalotkami. Potem przychodzi czas na *tagliatelle*, cienkie żółte wstążki w sosie z prażonych orzechów włoskich. Jesteśmy odprężeni i spięci zarazem. Częściej się uśmiechamy, niż mówimy. Usiłuję opowiedzieć mu trochę o swojej pracy, tłumaczę, że jestem dziennikarką i piszę głównie o jedzeniu i winie. Dodaję, że bywam również szefową kuchni. Posłusznie kiwa głową, ale moje referencje nie budzą jego szczególnego zainteresowania. Wydaje się, że milczenie sprawia mu przyjemność. Po raz pierwszy od wielu lat przyrządziłam na deser nietypowy placek z ciasta chlebowego, fioletowych śliwek i brązowego cukru. Gęsty, czarny sok owocowy, wymieszany ze skarmelizowanym cukrem, lekko paruje, roztaczając wokół słodką woń. Stawiamy placek między sobą i jemy go prosto ze sfatygowanej starej formy. Nieznajomy wyjada sos śliwkowy do ostatniej łyżeczki, dopijamy czerwone wino. Wtedy wstaje, siada obok mnie, patrzy mi prosto w oczy i delikatnie, zaledwie odrobinę, obraca moją twarz w lewą stronę, przytrzymując moją brodę dłonią.

— *Si, questa e la mia faccia*. Tak, to jest moja twarz — szepcze. — A teraz pragnę iść z tobą do łóżka.

Wypowiada te słowa powoli, wyraźnie, jakby wcześniej ćwiczył.

Gdy śpi, przytula policzek do mojego ramienia i obejmuje mnie w talii. Nie mogę zasnąć, głaszczę go po włosach. W moim łóżku leży weneccjanin, mówię

niemal bezgłośnie. Przyciskam wargi do czubka jego głowy i ponownie przypominam sobie zlecenie, które kilka lat temu otrzymałam od mojej redaktorki.

— Spędzisz dwa tygodnie w Wenecji i wrócisz z trzema artykułami. Fotografa wyślemy z Rzymu — oznajmiła kategorycznym tonem i nawet się nie pożegnała.

Dlaczego nie wpadliśmy na siebie podczas mojej pierwszej wizyty? Pewnie dlatego że redaktorka nie kazała mi wrócić z wenezjaninem. A teraz u mego boku śpi Nieznajomy o długich, chudych nogach. Ja też muszę zasnąć. Spij, rozkazuję sobie, ale bez skutku. Jak miałabym zasnąć? Przypominam sobie obojętność, którą niegdyś czułam do Wenecji. Zawsze znajdowałam sposób, aby jej uniknąć. Kiedyś dojechałam niemal do wodnistych przedmieść, specjalnie zjechałam małym białym fiatem z autostrady z Bergamo, przez Weronę, w kierunku na Padwę. Zaledwie trzydzieści kilometrów od celu gwałtownie skręciłam w stronę Bolonii. Wystarczyło jednak kilka godzin w Wenecji, żebym wyleczyła się z dawnych uprzedzeń. Od tego czasu zawsze wynajdywałam powody, by tu wrócić. Błagałam o zlecenia, które wymagały przyjazdu w te okolice, w agencjach turystycznych polowałam na odpowiednio tani bilet.

Ostatniej wiosny przeprowadziłam się z Kalifornii do Saint Louis w Missouri i na dwa miesiące zamieszkałam w wynajętym pokoju, gdzie czekałam na zakończenie remontu domu i otwarcie niewielkiej restauracyjki. Do czerwca moje życie nabrało konkret-

nych kształtów: restauracja, cotygodniowa recenzja kulinarna dla „Riverfront Times”. W ten sposób ustaliła się moja codzienność w nowym mieście, ale i tak tęskniłam za podróżowaniem. Na początku listopada zrobiłam się niespokojna i musiałam wyjechać z przyjaciółmi, Silvia i Haroldem. Znowu wpadłam w słodkie objęcia Wenecji. Nigdy jednak nie podejrzewałam, że trafię akurat w te słodkie objęcia. Przytuliłam się mocniej do weneccjanina.

Ranki najchętniej spędzamy w kuchni, przy kominku, siedząc naprzeciwko siebie w fotelach obitych rdzawym aksamitem. W dłoniach ściskamy słowniki włosko-angielski i angielsko-włoski, na stole przed nami czeka ekspres z parującą kawą, maleńki dzbanuszek ze śmietanką i talerz posmarowanych masłem bułeczek. W takiej scenerii rozmawiamy o naszym życiu.

— Usiłuję sobie przypomnieć wszystkie ważne rzeczy, żeby ci o nich opowiedzieć. Sama rozumiesz: dzieciństwo, młodość. Mam wrażenie, że jestem idealnym przeciętniakiem. W filmach dostawałbym rolę faceta, który nie zdobył dziewczyny. — Nie wydaje się zmartwiony czy zakłopotany tym, jak siebie postrzega.

Pewnego ranka pyta:

— Czy pamiętasz swoje marzenia?

— Chodzi ci o marzenia senne?

— Nie. Dzielne. Czego pragnęłaś? Kim chciałaś zostać?

— Pewnie, że pamiętam, wiele z nich się spełniło. Pragnęłam mieć dzieci, to było pierwsze wielkie

marzenie. Gdy się urodziły, większość moich marzeń miała związek z nimi. Potem dorosły i zaczęłam marzyć o innych rzeczach. Właściwie udało mi się spełnić wiele z tych marzeń, teraz również je realizuję. Pamiętam także te, z których nic nie wyszło. Pamiętam wszystkie i ciągle przychodzą mi do głowy nowe. A ty?

— Nie, nie bardzo. Aż do teraz zawsze miałem ich niewiele. Dorastałem w przekonaniu, że oddawanie się marzeniom w dużej mierze przypomina grzeszenie. W dzieciństwie księża, nauczyciele, a także ojciec mówili mi o logice, rozsądku, moralności, honorze, a ja pragnąłem latać samolotami i grać na saksofonie. Wyjechałem do szkoły, kiedy miałem dwanaście lat, i wierz mi, życie wśród jezuitów ani trochę nie zachęca do snucia marzeń. Gdy wracałem do domu, czyli niezbyt często, trafiałem w równie ponure otoczenie. Młodość, a zwłaszcza dorastanie były irytującymi etapami życia, przez które prawie wszyscy chcieli mnie jak najszybciej przepchnąć.

Mówi bardzo szybko, muszę raz po raz prosić go, żeby zwolnił, wyjaśnił to słowo albo tamto. Jestem nadal przy jezuitach i saksofonie, kiedy on dotarł już do etapu *Ja mia adolescenza estata veramente triste edura*. Moja młodość była naprawdę smutna i ciężka".

Uważa, że podniesiony głos rozwiąże moje kłopoty ze zrozumieniem. Nabiera powietrza niczym podstarzały tenor i grzmi:

— Ojciec życzył sobie, żebym jak najszybciej był *sistemato*, żebym się ustabilizował, miał pracę i bezpieczne życie, żebym sumiennie wykonywał obowiąz-

ki. Wcześniej nauczyłem się pragnąć tego, czego on pragnął- Z czasem na moich oczach pojawiały się coraz to nowe warstwy bandażu, które niemal całkowicie przysłoniły mi dawne marzenia.

— Czekaj — proszę i wertuję strony w poszukiwaniu słowa *cerotti*, bandaże. — Co ci się stało z oczami? Dlaczego były w bandażach?

— *Non letteralmente!* Nie dosłownie! — ryczy. Traci cierpliwość. Jestem tępakiem, który po dwunastu godzinach życia z Włochem jeszcze nie rozumie toku jego galopującej wyobraźni. Żeby opowieść stała się bardziej zrozumiała, dodaje do niej trzeci wymiar. Zrywa się z miejsca, naciąga skarpety aż do pomarszczonych kolan, poprawia szlafrok, owija oczy kuchennym ręcznikiem i wygląda zza jego skraju. Połączył tempo i siłę głosu z dramaturgią. Rzecz jasna, to załatwia sprawę. Mówi dalej: — Z czasem ciężar bandażu i niewygodność stały się ledwie zauważalne. Niekiedy mrużyłem oczy i wyglądałem spod gazy, żeby sprawdzić, czy w prawdziwym świetle nadal potrafię dostrzec stare marzenia. Czasami je widziałem, lecz zwykle wygodniej mi było powrócić pod osłonę bandażu. Aż do teraz — dodaje cicho. Przedstawienie skończone.

Może rzeczywiście jest mężczyzną, któremu nie udało się zdobyć dziewczyny, chyba że chodziło o Tessę d'Urberville albo Annę Kareninę. Albo na przykład Edith Piaf Jest taki smutny, myślę. I ciągle chce rozmawiać o „czasie”.

Pytam go, dlaczego w takim pośpiechu przybył zza oceanu, i słyszę, że znużyło go czekanie.

— Znużyło cię czekanie? Przyleciałeś dwa dni po moim powrocie do domu — zauważam.

— Nie. Chodzi o inne czekanie. Teraz wiem, że muszę odpowiednio wykorzystywać czas. Życie to *conto*, rachunek — odzywa się drzemiący w nim bankowiec. — To nieokreślona liczba cennych dni, z których człowiek może podjąć jednorazowo tylko jeden. Depozyty nie są przyjmowane. — Ta metafora daje Nieznajomemu doskonałą sposobność do nowych popisów scenicznych. — Nie zliczę, ile należnych mi dni zużyłem na sen. Mijały jeden po drugim, a ja głównie wyczekiwałem ich końca. Ludzie często tak robią, znajdują sobie bezpieczne miejsce, aby przeczekać. Za każdym razem, gdy rozmyślałem o swojej sytuacji, rozważałem, co czuję i czego chcę, nic mnie nie poruszało, nic nie miało większego znaczenia. Leniłem się. Życie przeciekało mi przez palce, a ja ciągle wlokłem się dwa kroki z tyłu, *sempre due passi indietro. Fatalita*. Los. Było mi łatwo, bo nie podejmowałem ryzyka. Wszystko jest czyjąś winą lub zasługą. Teraz kończę z wyczekiwaniem — tłumaczy, jakby przemawiał do kogoś w ostatnim rzędzie widowni.

Nadchodzi moja kolej i zaczynam opowieść o kamieniach milowych mojego życia: o naszej przeprowadzce z Nowego Jorku do Kalifornii, o krótkim, beznadziejnym epizodzie w Culinary Institute of America w Hyde Parku, o wyprawach w najodleglejsze rejony Francji i Włoch, żeby wytropić niezrównaną potrawę albo doskonałe wino. Wszystko to brzmi jak historia choroby i po kilku zwięzłych opisach wiem, że prze-

szłość przestała być ważna. Cokolwiek zrobiłam, kimkolwiek byłam, stanowiło zaledwie przygrywkę do terażniejszości. Już w trakcie pierwszych wspólnych dni staje się jasne, że uczucie do Nieznajomego przyćmiło moje życiowe perypetie.

Wszystko się zmieniło, ludzie, do których się zbliżałam lub nabierałam dystansu, też stracili znaczenie. Miłość do Fernanda przypomina gwałtowny wstrząs, dzięki któremu mogę się zorientować w tym, co dotąd mnie zastanawiało i dręczyło. Nie staram się zrozumieć tych uczuć, pragnę, by to, co niewyjaśnione, pozostało nietknięte. Mam wrażenie, że teraz sama spoglądam na świat spod zwoju bandażu. Zadziwiające, że wrażliwy mężczyzna potrafi tak skutecznie otworzyć cudze serce.

Rankiem idzie ze mną do restauracji, pomaga mi przy drugim wypieku, sieka rozmaryn i wsypuje mąkę do maszyny do chleba. Uwielbia wyciągać z pieca *focaccia* na drewnianej łopacie, uczy się, jak wsuwać gorące płaskie bochenki na półki do studzenia. Jeden mały chlebek wyklepujemy tylko dla nas i kładziemy go w najgorętszym miejscu piekarnika, dzięki czemu ma skórkę brązową jak orzechy laskowe. Rozrywamy go niecierpliwie i jemy parujący, parząc sobie palce. Fernando mówi, że uwielbia, kiedy moja skóra pachnie rozmarynem i świeżym chlebem.

Popołudniami wpadamy do redakcji gazety, jeżeli mam do podrzucenia artykuł lub chcę obgadać z redaktorką jakąś sprawę. Spacerujemy po Forest Park. Jemy kolację w mojej restauracji, u Balabana albo

w Cafe Zoe, a potem przenosimy się do śródmieścia, do klubów jazzowych. Słabo radzi sobie z geografią, dopiero po trzech dniach daje się przekonać, że Saint Louis leży w stanie Missouri. Mówi, że teraz rozumie, dlaczego, żądając rezerwacji biletu do Saint Louis w Montanie, tak zirytował pracownika biura podróży w Wenecji. Poza tym niezmiennie proponuje, żebyśmy wybrali się na jeden dzień do Wielkiego Kanionu albo do Nowego Orleanu na lunch.

Któregoś wieczoru późno wracamy z kolacji w Cafe Zoe. Długo rozmawialiśmy o czasach, gdy moje dzieci były małe. Wyciągam z biurka niewielkie pudełko oklejone zieloną taftą, w którym przechowuję zdjęcia. Chcę mu pokazać fotografię domu przy Lane Gate Road w Cold Spring, w Nowym Jorku. Wszyscy go uwielbialiśmy. Siedzimy przy kominku, Fernando przegląda stare zdjęcia. Przysuwam się do niego i zauważam, że ciągle powraca do fotografii nowo narodzonej Lisy, którą trzymam w ramionach. Mówi, że ma uroczą buzię, porównuje zdjęcie maleńkiej Lisy ze zdjęciem Lisy dorosłej. Stwierdza, że jako kobieta ogromnie przypomina tę z wczesnego dzieciństwa. Dodaje, że moja twarz również jest urocza i że jesteśmy do siebie bardzo podobne, ja i Lisa. Żałuje, że nie znał mnie wtedy, pragnąłby dotknąć mojej twarzy wówczas, gdy zrobiono to zdjęcie.

Rozpina mi gorset. Ma piękne, duże, ciepłe dłonie, którymi niezdarnie głaszczę moją skórę przez miękką koronkę. Strzepuje mi okruszki z dekoltu, spomiędzy piersi.

- *Cos'e questo?* A to co? Tutaj znajduje się zapis całego twojego dnia. Mamy dowody, że jadłaś przypieczoną żytnią grzanekę, do tego dwa lub trzy rodzaje ciastek i jeszcze joccada oraz kawowego brownie. Trzymasz w bieliźnie całe archiwum — mówi i delektuje się kilkoma zdradliwymi okruchami. Śmieję się tak głośno, że łzy napływają mi do oczu.

— Co do tych łez... — mówi. — Ile razy dziennie płaczesz? Czy zawsze będziesz pełna *lacrime e hricole*, łez i okruchów? — Wciska mnie w chłodny plusz łóżka i całuje, a wtedy czuję smak własnych łez wymieszany z delikatną nutą imbiru.

— Czy zawsze będziesz pełna łez i okruchów?

Myślę, że stary mędrzec z niego, kiedy przypominam sobie jego pytanie i patrzę, jak śpi. To prawda, okruszki są odwiecznym symbolem mojego nieumiarkowanego podjadania, a biust tworzy solidną półkę, na której się zbierają. Łzy też są na swój sposób konsekwentne. Kto mi powie, co sprawia, że jestem równie skora do płaczu jak do śmiechu? To coś w głębi, coś, co ciągle w sobie noszę, głęboko ukryte. To nie palące nocne szlochy, nieustannie prowokowane przez stare rany. „Powstańcie wy, którym nie została blizna po dawnych ranach” — oznajmił pewnego wieczoru mój przyjaciel Misha, po podwójnej wódce. I po tym, jak jeden z jego pacjentów zastrzelił się z pistoletu o rękojeści wyłożonej macicą perłową.

Przede wszystkim płaczę z radości i zdumienia, nie z bólu. Wzrusza mnie zawodzenie trąbki, ciepły oddech wiatru, brzęk dzwonka zagubionego jagnię-

cia, dym z wypalanej świecy, światło poranka, mrok, poświata ognia. Piękno codzienności. Płaczę, bo życie uderza do głowy. I trochę dlatego, że zbyt prędko umyka.

Nie minął jeszcze tydzień naszej wspólnej sielanki, gdy obudziłam się z koszmarną grypą. Nigdy nie choruję na grypę. Od lat nie doskwierają mi nawet przeziębienia, a teraz, akurat teraz, gdy w mojej różowej jedwabnej pościeli leży weneccjanin, trawi mnie gorączka, gardło mi płonie żywym ogniem i nie mogę oddychać, jakby na mojej piersi spoczął gigantyczny kamień. Zaczynam kasłać. Próbuję sobie przypomnieć, czy w apteczce mam coś, co mogłoby mi pomóc, ale wiem, że została mi tylko witamina C oraz zatłuszczona dziesięcioletnia butelka taniej oliwki dla niemowląt, który przywiozłam ze sobą jeszcze z Nowego Jorku.

— Fernando, Fernando — chrypię przez obrzęknięte gardło. — Chyba mam gorączkę. — W tym momencie nie rozumiem jeszcze, że słowo „gorączka” budzi w każdym Włochu skojarzenie z dżumą. Z pewnością tak przejawia się zbiorowa pamięć o średniowiecznej tragedii. Gdziekolwiek jest gorączka, tam pojawi się również powolna, gnijąca śmierć. Nieznajomy wyskakuje z łóżka, powtarza: *febbre, febbre*, po czym wskakuje z powrotem do pościeli i kładzie mi dłonie na czole i policzkach. Wypowiada słowo *febbre* w trzysekundowych odstępach, niczym mantrę. Przyciska mi do piersi policzek, jeszcze gorący po śnie, mantra nabiera tempa. Podobno moje serce bije bardzo szybko,

a to zły znak. Fernando chce wiedzieć, gdzie znajdzie termometr, a kiedy mówię, że nie mam, po raz pierwszy widzę cierpienie na jego twarzy. Pytam, czy brak termometru jest powodem do zerwania.

Nie zawracając sobie głowy bielizną, wciąga na siebie džinsy i sweter, by wyruszyć na misję ratunkową. Pyta mnie, jak się mówi *termómetro* po angielsku, a ponieważ wymowa jest zbliżona do włoskiej, nie potrafi odróżnić tych słów. Zapisuję problematyczne słowo na samoprzylepnej kartce i dodaję: „Tylenol i coś na grype”. Śmiech sprawia mi okropny ból, ale i tak nie potrafię się powstrzymać. Fernando zauważa, że histeria to nagminny objaw w takich przypadkach, i zagląda do portfela.

Ma przy sobie liry i dwa złote krugerrandy z RPA. Informuję go, że apteka przyjmuje wyłącznie dolary, a on wznosi ręce ku niebu i oświadcza, że nie ma ani chwili do stracenia. Wkłada kurtkę, owija szyję szalikiem, wciska na głowę futrzaną czapkę i naciąga rękawiczkę na lewą dłoń. Prawa rękawiczka rozplynęła się w powietrzu w trakcie podróży przez Atlantyk. Wenecjanin wyrusza, przysposobiony do wojen, które zapewne przyjdzie mu stoczyć podczas wędrówki w promieniach słońca przez trzy przecznice, na zachód, w kierunku Clayton, przy temperaturze pięciu stopni. To ma być jego pierwsze samodzielne socjoekonomiczne spotkanie z Ameryką. Wraca do domu po słownik, znowu całuje mnie dwa razy i kręci głową z niedowierzaniem, że mogłam doprowadzić do takiej tragedii.

Napojona ciepłą herbatą i syropami, nakarmiona mnóstwem małych pastylek, dostarczonych przez weneccjanina, przesypiam większość dnia i nocy. Gdy się budzę, widzę, że siedzi na skraju łóżka i wpatruje się we mnie oczami pełnymi słodyczy.

— Gorączka minęła, jesteś teraz cudowna i chłodniejsza. *Dormi, amore mio, dormi.* Śpij, kochana, śpij.

Spoglądam na niego, wpatruję się w jego wąskie, przygarbione ramiona i malującą się na twarzy troskę. Wstaje, żeby poprawić koc. Pochyla się nade mną, jest w praktycznej wełnianej bieliźnie do kolan. Wygląda jak chudzielec na plaży, jeszcze na długo przed decyzją o prenumeracie „Kultury Mięśni”. Wydaje mi się najatrakcyjniejszym facetem na świecie.

— Myślałeś, że umrę? — pytam.

— Nie — zaprzecza. — Ale się wystraszyłem. Byłaś poważnie chora. Nadal jesteś i musisz znowu zasnąć. Wiesz, obmyśliłem plan, na wypadek gdybyś jednak naprawdę umarła przede mną. Gdyby tak się stało, znajdę cię. Nie zamierzam czekać jeszcze pół wieku, więc pójdę prosto do świętego Piotra i zapytam go, gdzie jest kuchnia, a dokładnie piec opalany drewnem. Myślisz, że w raju pieką chleb w piecu? Jeśli tak, znajdę tam ciebie, całą w mące, pachnącą rozmarynem — opowiada i jednocześnie poprawia pościel, usiłując ułożyć rogi z wojskową precyzją. W końcu, chyba zadowolony z efektu, ponownie siada obok mnie i śpiewa kołysankę łagodnym barytonem. Nieznajomy z Wenecji, który wygląda kubek w kubek jak Peter Sellers i trochę jak Rudolf Valentino, głaszcze moje

czoło i mówi: —Wiesz, chciałem, żeby ktoś mi śpiewał, ale teraz wiem, że wolę śpiewać tobie.

Następnego ranka podążam za wonią papierosowego dymu i wymykam się do salonu.

— Nie powinnaś wstawiać — upomina mnie łamaną angielszczyzną i zagania z powrotem do łóżka. Kładzie się obok mnie i zasypiamy. Śpimy jak dzieci.

W dniu jego wyjazdu do Wenecji rezygnujemy z porannej pogawędki przy kominku i zostawiamy kawę w filiżankach. Nie zatrzymujemy się przy mojej restauracji, niewiele rozmawiamy. Długo wędrujemy po parku, aż w końcu znajdujemy ławkę, na której chwilę odpoczywamy. Stado hałaśliwych gęsi trzepocze skrzydłami na tle krystalicznie czystego nieba.

— Nie jest trochę za późno na wyprawę na południe? — pytam.

— Trochę — potwierdza. — Może czekały najedną spóźnialską albo zabłądziły. Ważne, że teraz zmierzają do celu, tak jak my.

— Mówisz jak poeta — wzdygam.

—Jeszcze kilka tygodni temu nawet bym nie podniósł wzroku na te ptaki, wcale bym ich nie usłyszał. Teraz czuję się częścią świata, jestem świadom całości. To chyba dobre słowo. Zupełnie jakbym już był twoim mężem, jakbyśmy byli małżeństwem od zawsze, ale ty się gdzieś zgubiłaś. Chyba nawet nie ma potrzeby, żebym cię prosił o rękę. Lepiej będzie, jeśli poproszę, abyś nie zgubiła się ponownie. Trzymaj się blisko, bardzo blisko mnie — mówi cichym głosem chłopca, który zdradza swoje sekrety.

Wieczorem, po powrocie z lotniska, rozpalam ogień w kominku w sypialni i rzucam poduszki na podłogę, tak jak to robiliśmy na koniec każdego dnia. Siadam tam, gdzie siadywał on, i naciągam jego wełniany podkoszulek na koszulę nocną. Czuję się mała i krucha, jak nigdy. Wszystko zostało ustalone. Fernando zacznie chodzić po urzędach i przygotowywać się do ślubu, a ja mam pozamykać swoje sprawy w Ameryce i jak najszybciej przeprowadzić się do Włoch. Czerwiec wydaje się absolutnie ostatecznym terminem. Postanawiam spać przed kominkiem, ściągam koc z łóżka, przykrywam się. Wdycham zapach Nieznajomego, którym przesiąknięty jest jego podkoszulek. Uwielbiam tę woń.

— Kocham Fernanda — mówię do siebie i do ognia. Jestem nieco oszołomiona tą nową świadomością, nie tyle samym faktem jej zaistnienia, ile tym, że zdarzenia potoczyły się tak szybko. Poszukuję znamion *folie a deux*, szaleństwa we dwoje — na próżno. Nie jestem zaślepiona. Przeciwnie, dzięki miłości naprawdę przejrzałam na oczy.

Ani przez moment nie wydawało mi się, że wybrał mnie kawaler o kędzierzawej czuprynie, na białym rumaku, następca tronu, mój „jedyne”. Ziemia nie drżała ani przez chwilę. Tym, co czułam, co czuję teraz, jest spokój. Jeśli nie liczyć pierwszych wspólnie spędzonych godzin w Wenecji, nie doświadczyłam żadnego zmieszania, dezorientacji, oceniania i rozważania, z pozoru typowych dla kobiety, która po kolana tkwi na mieliźnie średniego wieku i zastanawia się, czy rzucić się na głęboką wodę. Teraz wszystkie drzwi są

uchylone i sączy się zza nich ciepłe żółte światło. Nie mam wrażenia, że oto pojawiła się na horyzoncie nowa perspektywa, lecz czuję, że widzę pierwszą i jedyną perspektywę, która od zawsze była moim przeznaczeniem, w której nie muszę zawierać kompromisów ani wprowadzać zmian. Fernando jest moim pierwszym wyborem. Nie musiałam sobie wmawiać, że go kocham, nie sporządziłam bilansu jego zalet i wad. Nie musiałam tłumaczyć sobie, że lat mi nie ubywa i powinnam się cieszyć, że oto jeszcze jeden „bardzo miły pan” raczył okazać mi zainteresowanie.

Zbyt często sami komplikujemy sobie życie. Dlaczego musimy je ścisnąć, gryźć i roztrzaskiwać o to, co arbitralnie uznaliśmy za wielką potęgę rozsądku? Gwałcimy niewinność istoty rzeczy w imię racjonalności, dzięki czemu możemy bez przeszkód błąkać się w poszukiwaniu namiętności i emocji. Niech to, co nie wyjaśnione, pozostanie nietknięte. Kocham go. Chude nogi, wąskie ramiona, smutek, czułość, piękne dłonie, piękny głos, pomarszczone kolana. Bez saksofonu. Bez samolotów. Z jezuickimi duchami.

Czekam na sen, który nie nadchodzi. Jest już prawie trzecia w nocy i przypominam sobie, że za pięć i pół godziny przychodzi pośredniczka z biura obrotu nieruchomościami oraz jej agenci, żeby rzucić okiem na dom. Rozmyślam o czekającej mnie rozmowie z włoską konsulką w Saint Louis, która podobno jest okropną wiedźmą z Sycylii. Rozumiem, jak wiele zaryzykowałam, ale przede wszystkim wiem, że cokolwiek się stanie, po raz pierwszy w życiu jestem zakochana.

ROZDZIAŁ TRZECI

*Dlaczego nie miałabym mieszkać
na obrzeżach Laguny Adriatyckiej
u boku cudzoziemca o jagodowych oczach?*

Budzi mnie przenikliwy chłód. Zza białej koronkowej firanki przenika przyćmione przez śnieg światło. Biel przebija się przez biel, a Fernando wyjechał. Rzucam się do termostatu, żeby nastawić wyższą temperaturę, a następnie z powrotem do okna, by podziwiać widowisko. Taras przykrywa kilkudziesięciocentymetrowa warstwa zlodowaciałego śniegu. Czy agenci nieruchomości mimo to przyjdą? Czy powinnam poczekać z gruntownymi porządkami? Wędruję po pokojach, które teraz wydają się większe lub mniejsze, puste bez jego otwartych walizek, butów i wielobarwnego galimatiasu, który je zdobił. Brakuje mi bałaganu, który zniknął wraz z nim. To do mnie niepodobne. Wracam myślami do czerwcowego poranka, kiedy zakończyłam remont domu. Wcieliłam się wtedy w nieugiętą rygorystkę, przesuwałam dłońmi po powierzchniach sprzętów i mebli, klęłam z dezaprobatą na widok plamek farby na gładkich mahoniowych podłogach, groziłam wstrzymaniem prac z powodu

zamontowania dziwnego mechanizmu otwierania bramy garażowej. Przebudowa domu ciągnęła się przez rok, przez dziesięć miesięcy kierowałam pracami z odległego Sacramento.

— Kominek w kuchni, w sypialni i w salonie?

-prychnął wykonawca podczas naszego pierwszego spotkania.

Przez dwa ostatnie miesiące mieszkałam u Sophii, mojej nowej przyjaciółki. Ona również przechodziła życiową przemianę i potrzebowała towarzystwa w takim samym stopniu jak dochodu z pokojów wynajmowanych w starym, zatęchłym domu. Codziennie spędzałam wiele godzin na miejscu remontu, pochłonięta realizacją własnych drobnych projektów, zabiegana, a czasami zmuszona do przywożenia materiałów dla robotników. Powracam myślami do poranka, kiedy to wybuchł wielki bunt malarzy, po tym jak powiedziałam:

— Chodzi o to, żeby każdy pokój był pomalowany na niemal niedostrzegalnie blaknący odcień terakoty.

— Wysypałam na podłogę stos próbek kolorów. — Za to jadalnia będzie miała kolor soczystej, jasnej czerwieni — dodałam i machnęłam skrawkiem adamaszku.

— Czerwony? Taki naprawdę czerwony, jak pani szminka? — spytał jeden z niedowierzaniem.

— Właśnie taki. Chodzi mi o czerwień szminkową.

— Uśmiechnęłam się, zadowolona, że tak szybko pojał mój zamysł. Poza tym co jest dziwnego w czerwieni? Czerwone są kamienie i ziemia, zachód słońca, stodoły, budynki szkół, więc z całą pewnością czerwone

mogą być takie ściany małego, oświetlonego świecami pokoju, w którym ludzie jadają kolacje.

— Potrzeba będzie sześciu, może ośmiu warstw, żeby równomiernie pokryć ścianę tak ciemnym kolorem, proszę pani — ostrzegł drugi malarz. — W efekcie przestrzeń zmniejszy się optycznie, będzie bardziej zamknięta.

— Tak jest, przestrzeń nabierze ciepła, stanie się przytulniejsza — potwierdziłam, jakbyśmy zgadzali się ze sobą.

Pamiętam, jak odwiedziłam malarzy przy pracy, przynosząc im herbatę z lodem i pierwsze wielkie, dojrzałe wiśnie, jeszcze ciepłe, prosto z drzewa Sophie. A kiedy dzieło było ukończone i prawie wszyscy robotnicy, wystrojeni i uperfumowani, przyszli na pa-rapetówkę, to właśnie malarze obfotografowali pokoje ze wszystkich stron. Dwóch wracało jeszcze kilka razy, żeby uchwycić pomieszczenie w zmieniającym się świetle. Uroczy domek, urządzony z prawdziwym uczuciem, był jednak tylko krótkotrwałą obsesją. Teraz pragnęłam uwolnić się od niego, zostawić go, zamieszkać w domu, którego nigdy nie widziałam. Chciałam znaleźć się w miejscu, które Fernando z wahaniem opisał jako „bardzo małe mieszkanie w powojennym bloku, wymagające mnóstwa pracy”.

— Jakiej pracy? — spytałam pogodnie. — Malowania i meblowania? Nowych zasłon?

— Ściśle biorąc, jest tam wiele rzeczy, które trzeba doprowadzić do porządku. — Czekałam, więc mówił dalej: — W tym mieszkaniu niewiele zrobiono od mo-

mentu jego wybudowania na początku lat pięćdziesiątych. Było własnością mojego ojca, odziedziczyłem je po nim.

Zacząłam wyobrażać sobie jakieś groteskowe dziwactwa, żeby później uniknąć rozczarowania. Przed oczami stanęły mi kwadratowe pokoje o małych oknach, zatrząsienie mediolańskich plastików, farba w dwóch kolorach, miętowozielonym oraz flamingoworóżowym, płatami odłóżąca ze ścian. Czyż nie takie były barwy powojennych Włoch? Ucieszyłabym się, gdyby powiedział, że mieszka na trzecim piętrze, w mieszkaniu zdobionym freskami, w gotyckim *palazzo* z widokiem na Canale Grandę albo w byłym atelier Tintoretta, z idealnym światłem. Cóż, nie powiedział. Nie jechałam do Wenecji z powodu domu Fernanda.

Tęskniłam za nim rozpaczliwie, wciągałam powietrze w nadziei, że poczuję pozostałości dymu z jego papierosów. Gdy szłam przez salon, stawały mi przed oczami jego postać, uśmiech Petera Sellersa, ręce założone na piersi, przyzywającą mnie dłoń.

— Chodź, zatańczymy — mówił, a w odtwarzaczu łkała otoczona nabożną czcią, nowo nabyta płyta Roya Orbisona. Odkładałam książkę albo długopis i tańczyliśmy. Chcę zatańczyć teraz, na bosaka, drżąc z zimna. Tak bardzo pragnę z nim zatańczyć... Pamiętam ludzi tańczących na placu Świętego Marka. Czy naprawdę miałam tam zamieszkać? Czy naprawdę miałam wyjść za mąż za Fernanda?

Strach, choroba, kłamstwo, oszustwo, małżeństwo, rozwód, samotność — to wszystko spotkało mnie

w życiu wcześniej, zakłócając mi spokój. Niektóre demony zajrzały w przelocie, inne rozbiły namioty na tyłach i pozostały. W końcu zaczęły odchodzić, jeden po drugim, zostawiając po sobie wspomnienia, które mnie wzmocniły, udoskonaliły. Cieszę się, że bogowie okazali się tak niecierpliwi i nie czekali, aż skończę trzydzieści, pięćdziesiąt czy siedemdziesiąt siedem lat. Łaskawie rzucili mi rękawicę, kiedy byłam bardzo młoda. Wyzwania są codziennością każdego, ale jeżeli w młodości nauczysz się stawiać im czoło, walczyć z demonami, czy wreszcie potrafisz przetrzymać je albo im uciec, życie okazuje się litościwsze. Prędzej czy później każdy napotka na swojej drodze mur, jeśli będzie usiłował długo i gładko dryfować przez życie, oszukując samego siebie. Nigdy nie dryfowałam i zawsze cieszyłam się z okazji do zmiany na lepsze. Tak czy owak nie zostało mi wiele powodów do obaw. Ponure dzieciństwo, upstrzone tu i tam ohydą, wcześniej dostarczyło mi powodów do cierpienia i wstydu. Żyłam w przekonaniu, że to ja byłam tą złą, tą okropną, że to ja byłam winna dramatu w rodzinie. Nikomu zbytnio nie zależało na tym, by wyprowadzić mnie z błędu. Dlaczego nie mogłam żyć w domu o złotych oknach, w którym ludzie byliby szczęśliwi, nie doskwierałyby im upiorne sny ani dojmujący strach? Pragnęłam znaleźć się tam, gdzie nikt nie obarczałby mojego nowego życia starymi cierpieniami, nie okładałby mnie nimi jak skórzanym pasem.

Gdy dotarło do mnie, że sama muszę wznieść gmach o złotych oknach, zabrałam się do roboty. Ukołam ból

serca, nauczyłam się piec chleb, wychowałam dzieci, odnalazłam sposób na życie, w którym było mi dobrze. A teraz z własnej woli je opuszczam. Przypominam sobie lęki z okresu, gdy dzieci były małe, chude lata, swoją grę na zwłokę z losem, pragnienie, by nie opaść z sił i pozostać w zdrowiu na tyle, żeby się zająć dziećmi, otoczyć je opieką jeszcze przez pewien czas. Czy nie tak postępują samotne matki? Boimy się, że ktoś silniejszy zabierze nam dzieci. Lękamy się, że ktoś dostrzeże kardynalne błędy w tym, co robimy, i podważy słuszność naszych wyborów. I tak jesteśmy dla siebie surowe. Nawet jeżeli coś jest naszą mocną stroną, inni dopatrują się w tym słabości. W najlepszym wypadku uważa się nas za niedostatecznie dobre. Boimy się ubóstwa i samotności. „Matka Boska z dziećmi u stóp”. Lękamy się raka piersi. Boimy się lęków naszych dzieci. Napawa nas strachem tempo, w jakim mija ich dzieciństwo. „Zaczekajcie. Proszę, nie tak szybko. Teraz chyba rozumiem i pewnie mogłabym lepiej się z tym uporać. Czy nie moglibyśmy powtórzyć minionego miesiąca? Jak to możliwe, że masz już trzynaście lat? Jak to możliwe, że masz już dwadzieścia? Tak. Tak, oczywiście, musisz jechać. Tak, rozumiem. Kocham cię, moje słońce. Kocham cię, mamusiu”.

Z początku częściej niż zwykle rozmawiałam z Lisą i Erichem, moimi dziećmi. Dzwoniłam i wysłuchiwałam lawiny pytań, na które nie bardzo potrafiłam odpowiedzieć. Kiedy indziej to oni dzwonili i pytali, czy u mnie wszystko w porządku, czy nie dręczą mnie wątpliwości albo coś w tym stylu. Po kilku tygodniach

rozmawialiśmy znacznie rzadziej i w napięciu. W tamtym czasie woleli kontaktować się ze sobą niż ze mną, jak sądzę, powoli zaczęli panować nad szokiem, radością i strachem. Lisa dzwoniła, ja płakałam, a ona mówiła po prostu: „Mamo, kocham cię”.

Niedawno Erich zjawił się u mnie z wizytą. Zaprosił mnie na kolację do Balabana, siedział po drugiej stronie stołu i uważnie patrzył mi w twarz. Zadowolony, że przynajmniej wyglądam tak samo jak zawsze, przez dłuższy czas w milczeniu sącył wino. W końcu się odezwał.

— Mam nadzieję, że nie boisz się tego wszystkiego. Dobrze ci to zrobi. — Od dawna stosował taką taktykę: pokrzepiał mnie, choć w gruncie rzeczy sam śmiertelnie się czegoś obawiał.

— Nie, nie boję się — odparłam. — Mam nadzieję, że ty również.

— Bać się? Nie. Po prostu muszę skorygować wskazania swojego kompasu. Ty i dom zawsze byliście w tym samym miejscu.

— I nic się nie zmieni, poza tym, że teraz dom i ja będziemy w Wenecji.

Dostrzegam różnicę między wyjazdem na studia ze świadomością, że dom jest oddalony o kilkaset kilometrów, a decyzją matki o likwidacji tego domu i wyjeździe na stałe do Europy. Teraz dom miał znajdować się w odległości dziesięciu tysięcy kilometrów, niedostępny na długie weekendy, na dodatek z lokatorem o imieniu Fernando. Dla mojej córki było to o wiele mniej dramatyczne, bo od kilku lat mieszkała już

w Bostonie, miała swoje miłości, studia, pracę. Pragnęłam, żeby dzieci poczuły się częścią mojej przyszłości, ale tym razem nie dotyczyła ona całej naszej trójki, nie w takim stopniu jak większość wcześniejszych zdarzeń z naszego życia. Tym razem chodziło wyłącznie o mnie. Częstka mojego umysłu wiedziała, że stanowimy zgrany zespół, którego morze nie zdoła rozdzielić. Równocześnie jednak czułam, że ich dzieciństwo dobiegło końca, za to moje ponownie się zaczynało.

To, co w moim życiu najcenniejsze, zabiorę ze sobą, gdyż nie zależy od warunków geograficznych. Dlaczego nie miałabym mieszkać na obrzeżach Laguny Adriatyckiej, u boku cudzoziemca o jagodowych oczach, nie zostawiwszy za sobą szlaku z okruszków *biscotti*, żeby móc odnaleźć drogę powrotną? Dom, ładny samochód, nawet kraj pochodzenia nie były przecież mną. Mój wewnętrzny azyl oraz moje emocje to doświadczeni podróżnicy, zawsze zabierali się ze mną, dokądkolwiek pojechałam.

Otrząsam się z rozmyślań i nastawiam czajnik, nalewam wody do kąpieli, dzwonię do restauracji, żeby sprawdzić, czy piekarz dotarł na czas i czy jest trzeźwy, nastawiam Paganiniego, niezbyt głośno. Agenci wkrótce tu będą.

Zamiast miotać się po całym domu i sprzątać, wybieram bardziej zmysłową formę uwodzenia, w postaci trzaskającego ognia i zapachu przyprószonego cynamonem placka w piekarniku. Gdy pali się we wszystkich trzech kominkach, dzielę na części trzydniowe ciasto

na babeczki, pozostałość po jednym ze śniadań z Fernandem. Na wierzch małych poduszczyków sypię cukier oraz przyprawę i dodaję solidną łyżkę masła. Zamykam piekarnik i słyszę dzwonek u drzwi. Witam tłum ludzi, którzy przyjechali pomimo fatalnej pogody, jakby na boskie polecenie. Gromada mija mnie i rzuca płaszcze oraz szaliki na kanapę, pozostając w eleganckich musztardowych swetrach. Bezceremonialnie przystępują do inspekcji. Łącznie zawitało do mnie jedenastu agentów. Stłumione pomruki aprobaty wkrótce ustępują pola pełnym zachwytu okrzykom, gdy jeden z przybyszów otwiera drzwi do pokrytej błękitno-szarą tapetą łazienki dla gości, inny podnosi wzrok na dziewiętnastowieczny, austriacki kryształowy żyrandol w salonie, a jeszcze inny siada na miedziano-rudym aksamicie miękkiego fotela przed kominkiem w kuchni.

— Kto był pani architektem?

— Kto wykonywał prace remontowe?

— Pani dekorator z pewnością pochodzi z Chicago.

— Wielkie nieba, to miejsce jest fantastyczne — oświadcza jedyny przybyły dżentelmen. — Czemu, u licha, chce pani to sprzedać?

— Wiem — odzywa się scenicznym szeptem jedna z pań. — W tak romantycznym otoczeniu wydaję się sobie tandetna.

— Jesteś tandetna — zapewniają mężczyźni.

— Jak pani zniesie rozstanie z tym miejscem? Czuję się wywołana do tablicy.

— Wyprowadzam się, bo biorę ślub z weneccjaninem. — Oddycham głęboko. — Zamieszkać w We-

necji — tłumaczę łagodnie, z zadowoleniem, starannie dobieram słowa. Czy to ja? Czy to mój głos? W grupie zapada długotrwałe milczenie. Gdy jedna osoba się odzywa, wszystkie pozostałe idą za jej przykładem.

— Ile ma pani lat?

— Jak pani poznała tego mężczyznę?

— Czy to jakiś hrabia albo inny arystokrata? — pyta któraś kobieta, gotowa upiększyć historię.

Moim zdaniem przede wszystkim chcą wiedzieć, czy jest bogaty. Gdybym prosto z mostu wypaliła, że to stosunkowo biedny człowiek, wprowadziłabym ich w zdumienie, zburzyła gmach ich fantazji, decyduję się więc zdradzić jedynie część prawdy.

— Nie, nie jest hrabią. To bankowiec, bliźniaczo podobny do Petera Sellersa — oświadczam.

— Och, droga pani. Niech pani będzie ostrożna — odzywa się tandetna. — Koniecznie musi pani go sprawdzić, i to gruntownie. Cztery lata temu moja przyjaciółka Isabelle poznała na Capri neapolitańczyka, który zawrócił jej w głowie do tego stopnia, że zgodziła się na szybki ślub. Proszę sobie wyobrazić, że którejś nocy obudziła się i zobaczyła, że jej ukochany snuje się po tarasie przed ich pokojem w hotelu i szepcze do telefonu komórkowego. Potem miał czelność wmawiać jej, że tylko życzył mamie dobrej nocy.

Historia pośredniczki wydaje mi się niesmaczną mieszanką banalnej zazdrości i szczerzej troski. Ta kobieta nie zna Fernanda, myślę. To, że ja również go nie znam, wydaje się bez znaczenia.

Jedna z pań próbuje skierować rozmowę na bezpieczniejszy temat.

— Idę o zakład, że ma cudowny dom. Jak wygląda jego rezydencja?

— Och, nie sądzę, by jego mieszkanie miało w sobie coś cudownego. Znajduje się w bloku z lat pięćdziesiątych, przy plaży. Prawdę powiedziawszy, jeszcze go nie widziałam.

— Czy to znaczy, że sprzedaje pani dom i porzuca dotychczasowe życie bez...

Wątpliwości rozwiewa dżentelmen, który wpada jej w słowo, żeby rozładować sytuację.

— Może zakochała się pani w Wenecji — sugeruje.

— Gdybym miał szansę przeprowadzić się tam, ani trochę nie obchodziłby mnie wygląd domu.

Wszyscy dowcipkują i gawędzą beze mnie.

Brygada wychodzi, ale jedna z kobiet zostaje, żeby sporządzić ofertę kupna domu, którym sama jest zainteresowana. Propozycja wydaje się poważna i rozsądna, o niewiele tysięcy dolarów niższa od ceny, którą wraz z Fernandem ustaliliśmy podczas rozmowy z radcą prawnym. Agentka wyjawia, że od dawna planuje rozstanie z mężem, rezygnację z pracy i założenie własnej agencji nieruchomości. Mówi, że znalezienie tego domu ze szminkowo-czerwoną jadalnią jest ostatnim przyciskiem koniecznym do aktywacji jej programu odnowy.

— Nie zostawię tutaj żadnego magicznego pyłu

— ostrzegam ją. — Kupno tego domu nie będzie oznaczało, że zakocha się pani w czarującym Hiszpanie,

ani nic podobnego. To tylko całkiem nieduży, zwykły dom — dodaję bez sensu, bo chcę uchronić ją przed porywem serca, a chyba również samą siebie. — Niech pani jeszcze pomyśli, porozmawiamy później. — Unikam jej wzroku, jakbym była wielka, a ona mała.

— Długo się pani biła z myślami, zanim powiedziała pani „tak” swojemu weneccjaninowi? Wszystko przebiega w takim tempie jak należy — oświadcza głosem, który zdaje się wydobywać z jakiegoś mrocznego miejsca w jej ciele. — Chciałabym wiedzieć, które meble zamierza pani sprzedać.

Znacznie później dowiedziałam się, że z pomocą zręcznej manipulacji przy zapisie o formie przeznaczenia gruntu moja czerwona jadalnia stała się biurem, z którego agentka zarządza swoją niezależną agencją.

Dzwonię do dzieci. Dzwonię do adwokata. Fernando dzwoni do mnie. Dzwonię do Fernanda. Czy wszystko będzie takie proste? Ściągam ładną czarną sukienkę i wkładam dżinsy oraz kozaki. Pamiętam, że przed dziesiątą muszę złożyć zamówienie u dostawcy mięsa. Dzwonię do pana Wassermana, nie zastanawiając się, co umieszczę w menu na ten wieczór. Słyszę swój głos, który oświadcza, że potrzeba mi pięćdziesiąt giczek z nowo narodzonych jagniąt. Nigdy dotąd nie przyrządzałam w restauracji giczek z jagnięcych noworodków. Przyzwyczajony do moich zamówień na dziczyznę i cielęcinę, pan Wasserman przez moment milczy, po czym zapewnia mnie, że zamówienie zostanie zrealizowane przed trzecią.

— Jak je pani przyrządzi? — pyta.

— Przyrumienię je i uduszę w bulionie z pomidorami i szafranem, wyłożę na soczewicę po francusku i ozdobię pastą z czarnych oliwek — wylicza mój głos szefa kuchni bez konsultacji ze mną.

— Czy mogłaby pani zarezerwować dla mnie dwie porcje, na wpół do ósmej? — prosi.

Rzucam okiem na inkrustowany lodem samochód i wyruszam na półtorakilometrowy spacer do restauracji. Nigdy dotąd nie wybrałam się do pracy piechotą. Rzecz jasna, nigdy też nie miewałam romantycznych myśli o smrodzie po włoskich papierosach w sypialni, Nie przyrządzałam też nóżek nowo narodzonych jagniąt. Brnę przez wysoki śnieg, który pada w najlepsze, mój wiekowy rosyjski biały kozuch ciągnie się za mną po ziemi, wydając delikatny szelest. Zastanawiam się, kiedy — jeśli w ogóle — zacznę się smucić z powodu tego, że zostawiam za sobą wszystko, co jeszcze niedawno było moje. Czy odczuję jakiś spóźniony zanik odwagi? I czy to odwaga odpowiada za moje poczynania? A może raczej brawura? Czy uważam się za podstarzałą kanapową podróżniczkę, która może w końcu wyruszyć na poszukiwanie przygody? Nie. Misha, mój przyjaciel, powiada, że jestem *la grande cocotte* z rękami przyprószonymi mąką. Albo uwalanymi atramentem. Nie, nigdy nie byłam nikiem „kanapowym”. Ale wróćmy do pytania, dlaczego muszę się spodziewać, że to, co uważałam za całkowicie jasne, okaże się bolesne lub mętne. Najbardziej na świecie pragnę być z Fer-

nandem. Tak czy owak czerwiec wydaje się odległy, niestety, bezpiecznie daleki.

Nieopodal skrzyżowania Pershing i DeBalivier przypominam sobie, że przed lunchem jestem umówiona na spotkanie ze współnikami, ojcem i synem. Starszy to rozgoryczony urzędnik administracyjno-sądowy, młodszy — dobroduszny filozof, który jako restaurator usiłuje zadowolić wiekowego papę. Syn jeszcze sobie nie uzmysłowił, że papa postawił sobie za punkt honoru nigdy nie być zadowolonym. Nasza rozmowa jest krótka i chłodna. Bierzemy rozwód w niemal wykwinnym stylu. Zgadza się na zakończenie współpracy piętnastego czerwca, w dzień po naszej ostatniej zaplanowanej imprezie i równo rok od dnia, w którym wprowadziłam się do swojego domu. Dzwonię do Fernanda. Mówi, żebym zarezerwowała bilet, chociaż jest dopiero dziewiętnasty grudnia. Nie minęło nawet południe, a już sprzedałam dom i elegancko wycofałam się z prowadzenia interesu. Pozostało mi tylko powoli udusić pięćdziesiąt giczek nowo narodzonych jagniąt.

ROZDZIAŁ CZWARTY

Czy zdarzyło ci się kiedyś coś takiego?

Zanim Fernando wrócił do Wenecji, sporządziliśmy naprędce coś w rodzaju grafiku, ustaliliśmy priorytety i podjęliśmy decyzje w sprawie konkretnych terminów sfinalizowania pojedynczych spraw. To Fernando uznał, że najlepiej będzie z miejsca sprzedać dom, a nie wynajmować go na pewien czas, żeby poczekać i zobaczyć, jak się sprawy ułożą. Powiedział też, że muszę sprzedać samochód i jeszcze kilka przyzwoitych dzieł sztuki oraz meble. Powinnam przybyć do Włoch wyłącznie z rzeczami absolutnie *indispensabili*, niezbędnymi. Stanowczo odmówiłam, ale później przypomniłam sobie rozmowę, którą odbyłam sama ze sobą na temat domu, ładnego samochodu i tak dalej. Mimo to i tak uznałam, że Fernando jest bezduszny, skoro mówi o moim domu tak, jakby był to zaledwie uroczy pojemnik, w którym powinnam czekać do wyjazdu. Najwyraźniej uznał go za coś w rodzaju gustownej wyrzutni. Przypomniłam sobie jednak też inną rozmowę, którą przeprowadzi-

łam sama ze sobą parę dni po tym, jak poznałam Fernanda. Teraz on musiał przewodzić.

Ja od dawna wiedziałam, jak należy to robić. I w dobrych, i w złych czasach zawsze byłam gotowa brać sprawy we własne ręce, jeżeli przeznaczenie dawało mi choćby cień sposobności. Fernando zaliczał się do sennych obserwatorów własnego życia, śledził zdarzenia i biernie je akceptował. Wyznał mi, że w zasadzie po raz pierwszy ośmielił się zademonstrować silną wolę i samodzielność, gdy zadzwonił do mnie tamtego popołudnia w Wenecji, a potem wyruszył za mną do Ameryki. Myślę, że jeszcze nie okrzepl. Teraz Fernando koniecznie musi zasiać za sterem, bo odkrył w sobie delikatną niczym pajęczyna, zupełnie nową samoświadomość. Niech i tak będzie. Wiem, jak przewodzić, ale równie dobrze potrafię się podporządkowywać, jeśli komuś ufam. Jednak mam też świadomość, że podległość bywa irytująca.

— Zacznijmy od początku — oznajmił ten, który większą część życia spędził w dwóch mieszkaniach na wyspie o wymiarach półtora na dziesięć kilometrów, ten, który rozpoczął pracę w banku, kiedy miał dwadzieścia trzy lata, choć tak naprawdę pragnął latać samolotami i grać na saksofonie. Mimo to jego ojciec z własnej inicjatywy znalazł mu posadę i położył na łóżku nowy garnitur, koszulę oraz krawat, a na podłodze postawił nowe buty. Fernando usłyszał, że o ósmej następnego ranka ma się zjawić w banku. Poszedł tam zatem i chodzi nadal. Ciekawe, że kazał mi zacząć od

początku, skoro w jego życiu mnóstwo spraw miało zostać po staremu. A może jednak nie?

Musiałam postanowić, co popłynie za morze, a co zostanie. Na liście znalazły się zagadkowe przedmioty. Mały czarny owalny stolik z marmurowym blatem i ozdobnie rzeźbionymi nogami. Niemal setka kryształowych kieliszków do wina (jechałam do królestwa ręcznie formowanego szkła!). Zbyt wiele książek, za mało zdjęć, mniej ubrań, niż z początku planowałam zabrać (kelnerki w restauracji zostały obdarowane moją kolekcją ciuchów Loehmanna i Symsa z ostatecznej wyprzedaży). Stara narzuta od Ralpa Laurena. Zestaw zabytkowych srebrnych sztuców (zapakowany i wyekspediowany osobno, ze względów bezpieczeństwa, ale i tak nigdy nie dotarł do Wenecji). Do tego dziesiątki małych i nie tak małych poduszek, z frędzlami, sznurkami, plisowane, z perkalu, jedwabiu, aksamitu i gobelinowe, niczym rozliczne części rozmaitych miejsc, w których mieszkałam. Drobnie dowody na moje dawne istnienie, na istnienie moich urządzonych ze smakiem gniazdek. Czy nie miały przypadkiem złągodzić lądowania?

Większość pozostałych rzeczy podzieliłam na małe schedy. Sophie przerabiała wolną sypialnię na gabinet, dostała zatem francuskie biurko. Wiedziałam, że moja przyjaciółka Luly pragnęła dostać ruszt piekarniczy, więc któregoś wieczoru załadowałyśmy je na tylne siedzenie jej samochodu. Uczestniczyłam jeszcze w wielu podobnych scenach, ale zamiast się smucić rozstaniem, kipiałam radością, zadowolona z nowe-

go, względnego minimalizmu. Czułam się tak, jakbym odchwaszczała, czyściła i przekopywała kanał wprost do Chin.

Moje dni oczekiwania były pełne zajęć. Rankiem restauracja, po południu pisanie, potem z powrotem do restauracji, żeby dopiąć wszystko na ostatni guzik. W grafik musiałam wpasować spotkania we włoskim konsulacie na zakazanych peryferiach, wyposażonym w poobijane stare biurko z drewna, nieco starszą maszynę do pisania marki Smith Corona i jeszcze starszą *palermitanę*, kobietę z Palermo, żonę agenta ubezpieczeniowego, w którego biurze znajdował się urząd. *La signora* o ciemnofioletowych włosach była szeroka w talii i miała patykowate nogi. Paznokcie malowała na jaskrawą czerwień i tak łapczywie wciągała dym papierosowy, że zapadały się jej policzki. Umiała jednocześnie wciągać wyziewy nikotynowe nosem i ustami, następnie odchyłała głowę i wypuszczała kłęby dymu w górę, przez cały czas trzymając kopcącego papierosa w palcach o czerwonych paznokciach, tuż przy policzku. Wciąż szeptała, zupełnie jakby jej mąż, siedzący przy wielkim laminowanym biurku dwa metry dalej, nie powinien być świadkiem naszej rozmowy. Bez przerwy stuknęła na maszynie, zapisując historię mojego życia na kartkach urzędowego papieru, dostarczonego przez władze włoskie.

Moje dane, uzasadnienie przeprowadzki do Włoch, zaświadczenie o stanie cywilnym, deklaracja, że jestem uczciwą obywatelką, wycena zasobności portfela,

z którym wybieram się do nowego kraju, przedmałżeńskie dokumenty dla usatysfakcjonowania Kościoła — wszystko to zostało przetłumaczone. Całą sprawę można by zakończyć po niecałych czterdziestu minutach wydajnej pracy, dama z Palermo uznała jednak, że zadanie wymaga czterech pełnych porannych spotkań. Signora pragnęła rozmawiać. W kłębach dymu wyszeptała, że chce się przekonać, czy na pewno wiem, co robię.

— Co pani wie o włoskich mężczyznach? — zaatakowała mnie spod na wpół przymkniętych, pomalowanych na ciemno powiek. Uśmiechnęłam się tylko. Zirytowana moim milczeniem, zaczęła stukać na maszynie szybciej niż dotąd i zawzięcie tłuc stemplem po dokumentach, zostawiając na nich wielki tuszowy odcisk pieczęci państwa włoskiego. Spróbowała ponownie: — Wszyscy co do jednego, to *mammoni*, maminsynki. Dlatego wyszłam za Amerykanina. Amerykanie nie są tacy *furbi*, przebiegli — wyszemrała. — Potrzebują tylko telewizora z wielkim ekranem, golfa w sobotę, wyprawy do Klubu Rotariańskiego w środę i od czasu do czasu chcą sobie popatrzeć, kiedy się ubierasz. Nigdy nie skarżą się najedzenie, pod warunkiem, że przed szóstą dostaną gorące mięso. Zdarzyło się pani kiedyś gotować dla Włocha? — wyszeptała głośniej.

W miarę jak jej pytania stawały się coraz bardziej osobiste, stukała w klawiaturę i stemplowała z narastającą furią. Kazała mi zostawić pieniądze w banku amerykańskim i znaleźć miejsce na przechowanie mebli. Zapowiedziała, że wróć do Stanów przed upływem

roku. Na deser zachowała opowieść o blondynce z Illinois, która rozwiodła się z przystojnym politykiem, by wyjść za rzymianina. Jak się okazało, miał on już żonę w Salerno, a także chłopaka w Amsterdamie, któremu składał comiesięczne wizyty. Uściłam bezpodstawnie zawyżone opłaty, zabrałam grubą, w pełni skompletowaną teczkę, przyjęłam cmoki o zapachu marlboro i odjechałam zdumiona, że część kobiet najwyraźniej czuje przymus chronienia mnie przed nieznanym.

Wieczory spędzałam zwykle w samotności, niemal całkiem beczynn timer. Przed wyjściem z restauracji pakowałam wybraną potrawę na kolację i przed ósmą byłam w domu. Na koszulę nocną wkładałam ten sam stary wełniany podkoszulek Fernanda, ani razu nie prany, zapalałam ogień w jednym z kominków i nalewałam sobie kieliszek wina. By raz jeszcze poczuć, że odchwaścimer, wyszorowałam i przekopałam kanał wprost do Chin, co udało mi się po uporządkowaniu dobytku, pragnęłam zastanowić się nad sprawami bardziej duchowymi niż srebrne imbryki i garderoba. Chciałam przygotować się do małżeństwa.

Stawiałam czoło duchom przeszłości, patrzyłam wstecz, na dawne cienie, rozświetlone starymi, dziwnie namacalnymi żywymi obrazami. Widziałam dobroduszne, szkliste oczy babci, kiedy obie klęczałyśmy przy jej łóżku, żeby odmówić modlitwę różańcową. Zawsze kończyłam pierwsza, ponieważ opuszczałam co trzeci koralik. Babcia zdawała sobie z tego sprawę, ale nigdy mnie nie skarciła. To od niej dowiedziałam się o tajemnicy. A może tajemnica ta była dla nas obu

równie naturalna i łatwa do zaakceptowania jak płacz albo pienenie maleńkiej grządki malw i cynii przy szopie na tyłach domu. Łatwo było iść spacerem do Rosy albo do pani od kawy, trzy wysokie schodki pod górę, i do Perreki po dwa bochenki chleba —jeden okrągły, chrupiący, na kolację, jeden okrągły, chrupiący, na drogę powrotną do domu, przecznicę z kawałkiem dalej. Przy ludziach babcia była skryta, wręcz zamknięta w sobie, ale przed sobą nie miałyśmy tajemnic. Gdy nadal byłam zbyt mała, żeby zrozumieć, opowiedziała mi o swoim synku.

Miał chyba pięć lat, może mniej. Każdego ranka budziła go, zanim wstała reszta rodziny, i wysyłała na drugą stronę wąskiej uliczki przed domem, na tory kolejowe, żeby nazbierał węgla do starego żeliwnego pieca. Potem wspólnie rozpalali ogień, nastawiali kawę, podpiekali chleb i dopiero wtedy wyganiaли innych z łóżek. Pewnego ranka stała przy kuchennym oknie i jak zawsze patrzyła na chłopca, kiedy zza zakrętu wyjechał krótki, pochylony skład wagonów towarowych B&O, całkowicie niezgodnie z rozkładem. Pojawił się znikąd. Zgrzyt stali zagłuszył krzyk babci i tylko bezradnie patrzyła, jak pociąg miażdży jej dziecko. Sama poszła tam, gdzie leżał, owinęła go w spódnicę i zaniosiła do domu.

Kiedy urodziły się moje dzieci, a może nawet wcześniej, zaczęłam rozumieć, dlaczego z taką łatwością opowiedziała mi o tym, co zachowywała wyłącznie dla siebie przez poprzednie półwiecze, od dnia tragedii. Oczywiście ludzie znali tę historię, ale nikt

nigdy nie usłyszał jej z ust mojej babci. Doświadczyła najstraszliwszego bólu znanego człowiekowi, a ta opowieść była jej spuścizną dla mnie. Dzięki temu zyskałam odpowiednią perspektywę, przez pryzmat jej tragedii mogłam oceniać własne dramaty, oszacować ich wagę i przeznaczać odpowiednią porcję energii na leczenie ran.

Stanowczo zbyt mało czasu dane mi było spędzić z babcią. Kiedyś żałowałam, że nie jestem starsza od jej dzieci, nawet od niej samej, bo wtedy mogłabym się nią zająć. Umarła w samotności, w zapadającym mroku grudniowego popołudnia, kiedy sypał śnieg. Wraz z babcią umarły strzępy moich iluzji związanych z rodziną. Nadal prześladuje mnie ból samotnego dzieciństwa. Życie było proste i słodkie w tych ulotnych chwilach, w których babcia trzymała mnie za rękę, kiedy była tak blisko, że czułam jej zapach. Nadal takie jest.

Podczas samotnych wieczorów przy kominku wyszukiwałam delikatnie splecione nitki i dostrzegałam w nich wzór, moją własną historię. Uruchamiałam ten rodzaj pamięci, który wywołuje wrażenie melancholijnej tęsknoty za czymś utraconym lub czymś, co nigdy się nie wydarzyło. Chyba większość z nas ma podobny, potencjalnie destrukcyjny zwyczaj prowadzenia w umyśle rejestru, który się tworzy, zniekształca, a na koniec dzieli i rozpościera nawet na najbardziej odległe rejony rozsądku i świadomości. Gromadzimy w sobie ból, zbieramy go niczym antyki i wystawiamy, układamy w stertę. Z czasem sterta ta zmienia się w górę,

na którą możemy się wdrapać i wyczekiwać, domagać się współczucia, wybawienia. „Ej, widzisz to? Widzisz, jak wielki jest mój ból?” Spoglądamy na cudze sterty i oceniamy je z okrzykiem: „Mój ból jest większy od twojego!”. Wszystko to przypomina średniowieczne zamięłowanie do budowania wież. Każda rodzina demonstrowała potęgę poprzez wznoszenie jak najwyższej baszty. Jeszcze jedna warstwa kamieni, jeszcze jedna warstwa bólu, a każda z nich jest miarą potęgi.

Zawsze starałam się na bieżąco zmniejszać swoją stertę, wybierać i odrzucać jak najwięcej rupieci. Teraz nakazałam sobie jeszcze uważniej spoglądać wstecz, na to, co dobiegło końca i nie miało znaczenia, oraz na to, co już nigdy nie miało nastąpić. Byłam zdecydowana jechać do Fernanda, i jeśli mieliśmy szansę poprowadzić tę historię poza sam początek, wiedziałam, że będę musiała postępować bardzo ostrożnie. Byłam prawie pewna, że sterta Nieznajomego zapewni dostatecznie dużo pracy nam obojgu.

Jeśli nie liczyć rozmów z dziećmi, przez ostatnie miesiące w Saint Louis nie odzywałam się praktycznie do nikogo. Wołałam sama podejmować decyzje. Od tej reguły istniały tylko dwa odstępstwa. Odwiedził mnie Misha, przyjaciel z Los Angeles, i potępił moje matrymonialne plany, uznając je za przejaw kryzysu wieku średniego. Milena widziała sprawy w innym świetle. Moja najlepsza przyjaciółka, florentynka, która ponad trzydzieści z pięćdziesięciu sześciu lat życia spędziła w Kalifornii, miała nietypowo powściągliwy sposób

bycia i porozumiewała się głównie wzrokiem. Próby odczytania jej intencji przez telefon doprowadzały mnie do szaleństwa i musiałam spotkać się z nią osobiście, jeżeli chciałam się przekonać, co myśli o moich nowinach. Pojechałam więc z wizytą do Sacramento i dopiero wtedy, spojrzawszy w jej ciemne, wyraziste oczy, wyczułam przyzwolenie.

— Chwyć tę miłość obiema rękami i mocno trzymaj. Jeśli w ogóle przychodzi, to tylko raz w życiu.

Kiedy powiedziałam jej o sceptycznym nastawieniu Mishy, Milena nazwała go prorokiem od siedmiu boleści, którego przewidywania mimo wszystko mogą się sprawdzić. Skierowała wzrok w dal, uniosła brodę, zacisnęła usta i machnęła piękną brązową dłonią, aby odpędzić ponure myśli Mishy.

— Jeżeli to miłość, jeśli istnieje choćby cień prawdopodobieństwa, że to prawdziwa miłość, to nad czym się zastanawiać? Ile cię będzie kosztowało poznanie prawdy na własnej skórze? Za dużo? Wszystko? Teraz, gdy miłość przyszła do ciebie, czy mogłabyś wyobrazić sobie, że się od niej odwracasz, dla czegoś lub dla kogoś? — Zapaliła papierosa i zaciągnęła się głęboko. Powiedziała już wszystko.

— Czy zdarzyło ci się kiedyś coś takiego? — spytałam. Zanim odpowiedziała, z jej papierosa został praktycznie niedopałek.

— Tak, chyba raz doświadczyłam czegoś podobnego. Bałam się jednak zmiany uczuć, bałam się takiej czy innej zdrady, więc odeszłam. Zdradziłam, zanim zostałam zdradzona. Może myślałam, że spalę się, żyjąc

tak intensywnie. Wybrałam więc coś w rodzaju miłego, bezpiecznego kompromisu, mniej niż namiętność, więcej niż tolerancję. Większość z nas decyduje podobnie, prawda?

— Moim zdaniem ta intensywność jest piękna. Nigdy nie czułam się tak spokojna jak teraz, odkąd poznałam Fernanda — wyznałam. Roześmiała się.

— Ty będziesz spokojna nawet w piekle. Zacziesz tam gotować, piec i zmieniać wystrój wnętrza. Sama jesteś swoim własnym spokojem. Nie pojawił się wraz z Fernandem ani nie zniknie z jego powodu — zapewniła mnie.

Następnej jesieni u Mileny rozpoznano nowotwór. Zmarła nocą, w Boże Narodzenie tysiąc dziewięćset dziewięćdziesiątego ósmego roku.

Nadszedł czerwiec, zbyt prędko i zarazem zbyt wolno. Przyjechał Erich, żeby spędzić ze mną ostatni wieczór i noc przed odlotem. Dom jest pusty jak stodoła. Na podłodze w sypialni urządzamy dwa prowizoryczne legowiska z koców do pakowania, pozostawionych przez ekipę od przeprowadzki, i przykrywa-myje świeżą pościelą, pożyczoną od Sophie. Dopijamy grand marniera i rozmawiamy przez całą noc. Z przyjemnością wsłuchujemy się w echo naszych głosów w pustym domu. Następnego ranka całkiem spokojnie się żegnamy, zawczasu ustalwszy, że Erich przyjedzie do Wenecji na cały sierpień. Kierowca, Erich i jeszcze dwaj sąsiedzi dźwigają bagaże do furgonetki. Mój nowy minimalizm najwyraźniej zyskał na wadze.

Pół godziny zajmuje nam przewiezenie i przeciągnięcie wszystkiego do terminala i stanowiska Alita-III. Opłaty za nadbagaż są zbyt przerażające, żeby je uiścić. Poniewczasie żałuję, że nie wzięłam sobie do serca dobrej rady Fernanda i nie zabrałam tylko tego, co *indispensabile*. Nie mam wyjścia, muszę się rozpakować i naprędce zorganizować aukcję, na miejscu, przed stanowiskiem odprawy.

Kontrolerzy biletów rozpinają i otwierają walizki, a ja wyciągam skarby i inauguruje aukcję.

— Czy jest ktoś chętny na ten zestaw do picia czekolady, wyprodukowany w Limoges? — I potem: — Oto walizka pełna kapeluszy, zimowych, słomkowych, z welonami, piórami, kwiatami. Ktoś jest zainteresowany?

Szybko robi się zbiegowisko podróżnych i przechodniów, jedni tylko się przypatrują, inni z radością i niedowierzaniem biorą przedmioty, które im podaję. Właśnie wystawiam na sprzedaż pudełko z winem Cabernet Chateau Montelena, rocznik 1985, oraz kufer z butami, kiedy podchodzi kapitan samolotu wraz ze świtą. Rozpoznajemy się z innego życia: on — okazjonalny gość w mojej restauracji, ja — „ta pani, szefowa kuchni”. Nieruchomieję i recytuję skróconą wersję wydarzeń, a on, po krótkiej rozmowie z urzędnikiem przy stanowisku odpraw, ruchem dłoni daje znak, żebym poszła za nim. Jednocześnie pochyla głowę i szepcze:

— Wszystko będzie w porządku.

Steward wprowadza mnie do poczekalni pierwszej klasy, inny stawia przede mną tacę z butelką Schrams-

berg Blanc de Noir i wysoki pucharek. Po chwili strzela korek, steward nalewa szampana do kieliszka i podaje mi go, trzymając za nóżkę. Jestem pod wrażeniem. Sączę trunk w dwudziestosekundowych odstępach, macham lśnącymi, nowymi sandałkami Casedei, rozpuszczam włosy, ponownie je wiążę. Staram się pamiętać o oddychaniu. Kobieta mniej więcej pięćdziesięcioletnia, w stetsonie, butach ze skóry aligatora i obcisłych spodniach, siada tuż obok mnie, ignorując pozostałych sześć wolnych skórzanych kanap.

— Czy przeżywa pani teraz przemianę? — zagaduje mnie. Nie jestem pewna, czy dobrze usłyszałam, więc nadal bawię się butami i tylko posyłam nieznajomej życzliwy uśmiech.

Powtarza pytanie i tym razem nie mam wyjścia, muszę uwierzyć własnym uszom, więc odpowiadam:

— Chyba wszyscy podlegamy przemianom. Taką mam nadzieję. Ostatecznie życie samo w sobie jest przemianą, prawda?

Przygląda mi się z nieszczerym współczuciem i przechyla głowę, gotowa mnie oświecić i pozbawić niewinności, lecz z opresji wybawia mnie steward i prowadzi do nadbudówki boeinga 747, daleko od mojego właściwego miejsca na pokładzie.

Jestem karmiona i rozpieszczana przez personel, a dodatkowo mogę liczyć na mnóstwo uwagi ze strony czterech biznesmenów z Mediolanu, którzy towarzyszą mi w kabinie. Kiedy wszyscy już siedzą w swoich fotelach, po spożyciu odpowiedniej porcji czekoladek i koniaku, kapitan uruchamia mikrofon i życzy nam

wszystkim słodkich snów. Dodaje, że na cześć pewnej obecnej na pokładzie Amerykanki, która leci do Wenecji na swój ślub, pozwoli sobie zaśpiewać stary utwór Roberta Cariosa. Na wysokości dziesięciu kilometrów nuci chrapliwym, zmysłowym głosem: „*Veloce come U vento voglio correré da te, per venire da te, per vivere con te*. Szybko jak wiatr pragnę biec ku tobie, przybyć do ciebie, żyć z tobą”.

O świcie nadal nie śpię. Niewielka kabina skąpana jest w czerwcowym świetle, aja udaję, że jem śniadanie jak każdego zwykłego poranka. Trubadur przebrany za kapitana ogłasza, że lądujemy w Mediolanie. Siedzę roztrzęsiona, emocje kotłują się we mnie i zderzają, opadam swobodnym lotem z jednego życia w następne. Zaciskam dłonie na poręczach fotela, jakbym siłą rąk i mocnym, szybkim biciem serca mogła zmusić wielką, niezgrabną maszynę do szybszego lądowania lub znieruchomienia w powietrzu. To chyba moja ostatnia próba zachowania kontroli nad sytuacją. Wcześniej tyle razy lądowałam we Włoszech jako podróżnik, gość z biletem powrotnym. Wystarcza mi czasu zaledwie na to, żeby przetrzeć twarz, rozpuścić włosy i ponownie je spiąć. Koła samolotu delikatnie uderzają o ziemię. Łup.

ROZDZIAŁ PIĄTY

Mógłby tu mieszkać Savonarola

Łup. Pierwszy wózek z walizkami przejeżdża przez wahadłowe drzwi z hali odbioru bagażu i wtacza się w upiorną czerń i żółtość lotniska Malpensa. Poczciwy kapitan zadbał o to, żeby wszystkie moje rzeczy, z wyjątkiem tych oddanych za bezcen, przyjechały wraz ze mną. Łup. Patrę, jak funkcjonariusz straży granicznej, który pilnuje bagaży, zawiesza pistolet automatyczny przy pasie i przepycha jeden wózek za drugim, kierując je w stronę hali przylotów.

— *Buona permanenza, signora.* Miłego pobytu, proszę pani — mówi *sotto voce*, prawie nie otwierając ust.

— Mam nadzieję, że ten facet jest dżentelmenem w każdym calu.

— Skąd pan wie, że czeka na mnie mężczyzna?

— zdumiewam się.

— *Cesempre un uomo.* Zawsze jest jakiś mężczyzna

— odpowiada i salutuje.

Zarzucam na ramiona dwie torby i podążam za swoimi walizkami, prosto w tłum oczekujących. Słyszę głos Fernanda, zanim dostrzegę jego sylwetkę.

— *Ma, tu sei tutta nuda* — mówi zza bukietu żółtych chryzantem, żółtych jak jego koszula marki Izod, którą nosi wyłożoną na zielone spodnie w kratę. Wygląda jak sardela w technicolorze, jest taki chudy, wręcz kościsty, i wyróżnia się na tle innych ludzi za barierkami. Jego jagodowe oczy wyraźnie odcinają się od opalonej skóry, twarz ma całkiem inną niż zimą. Myślę sobie, że wyjdę za mąż za Nieznajomego w żółtej koszuli Izod. Zostanę żoną mężczyzny, którego wcześniej nie widziałam letnią porą. Gdy zmierzam ku niemu, po raz pierwszy stoi nieruchomo. Wszystko w sepii, on jeden w kolorze. Nawet teraz, za każdym razem, gdy do niego podchodzę, spotykam się z nim w restauracji, pod wieżą zegara w południe, na rynku, przy straganie sprzedawczyni ziemniaków, w naszej jadalni, kiedy roi się w niej od przyjaciół, wracam myślami do sceny z lotniska i przez ułamek sekundy ponownie tylko jego widzę w kolorze.

— Przecież jesteś zupełnie goła — powtarza i przyciska mnie do chryzantem, które nadal trzyma tuż przy piersi. Mam gołe nogi w nowych sandałkach i krótką granatową spódnicę do białej koszulki. On również nigdy nie widział mnie latem. Stoimy jak zahipnotyzowani, milczący, przytuleni. Jesteśmy onieśmieleni, ale to przyjemne uczucie.

Większość toreb i walizek upychamy do bagażnika samochodu i na tylnym siedzeniu, są ściśnięte jak ryby

w puszcze. Resztę Fernando układa na dachu i przywiązuje linką ze sztucznego tworzywa.

— *Pronta? Gotowa?* — pyta.

Niczym pogodne wcielenia Bonnie i Clyde'a, gotowi na romans życia, pędzimy na północny zachód z prędkością stu trzydziestu kilometrów na godzinę. Klimatyzacja wdmuchuje wielkie kłęby lodowatego powietrza, ale okna są otwarte na oścież, żeby wpuścić rozgrzane, wilgotne powiewy z zewnątrz. Fernando musi mieć jedno i drugie.

Elvis smędzi z głębi serca. Fernando zna wszystkie słowa, ale tylko fonetycznie.

— Co to znaczy? — dopytuje się i cytuje po angielsku: — „Nie mogę przestać cię kochać. Nie ma sensu próbować”.

Tłumaczę słowa, na które dotąd nie zwracałam najmniejszej uwagi. Fernando słuchał ich od zawsze.

— Tęskniłem za tobą, odkąd skończyłem czternaście lat — wyjaśnia. — A właściwie wtedy zacząłem dostrzegać, że mi ciebie brakuje. Może nawet wcześniej? Dlaczego tak długo zwlekałaś z przybyciem do mnie?

Mam wrażenie, że wszystko rozgrywa się w teatralnych dekoracjach, i zastanawiam się, czy Fernando myśli podobnie. Czy cokolwiek może być równie fantastyczne? Ja, która uważam Szostakowicza za nowoczesnego, wyśpiewuję na całe gardło *I can't stop loving you* na wielkiej równinie Padany, rozpościerającej się płasko, bez drzew, w nieładnym centrum przemysłowym Włoch. Może to randka, której zawsze oczekiwałam.

Dwie i pół godziny później zjeżdżamy w kierunku Mestre, zadymionego, dyszącego czernią portu, w którym magazynuje się ropę naftową dla całych północnych Włoch. Czy to możliwe, że Wenecja żyje w bezpośrednim sąsiedztwie tego paskudztwa? Niemal natychmiast wjeżdżamy na most, Ponte della Liberta, most Wolności, długi na osiem kilometrów, wzniesiony i przerzucony marne pięć metrów nad wodą, łączący Wenecję z *terra firma*, stałym lądem. Jesteśmy prawie w domu. Minęło południe, słońce tkwi wysoko na niebie, a laguna przypomina gigantyczne rozbite lustro, które lśni i oślepia. Zjadamy wielkie pajdy chrupiącego chleba z pofałdowanymi plastrami mortadeli. To nasz lunch, kupiony w małym barze na parkingu podczas oczekiwania na prom, który zabierze nas na Lido.

W czasie czterdziestominutowej podróży na pokładzie „Marca Poła” pokonujemy lagunę i przecinamy Canale Giudecca, docierając do wyspy nazywanej Lido di Venezia, plażą Wenecji. Tysiąc trzysta lat temu mieszkali tutaj rybacy i rolnicy. Wiem, że obecnie Lido jest przebrzmiałą sławą-/m *de siecle'u*, która w szczytowym okresie popularności niczym wodopój przyciągała europejskich i amerykańskich intelektualistów, spragnionych wypoczynku i zabawy. Wiem także, że znajdująca się na wyspie wieś Malamocco była niegdyś rzymską osadą Metamaucus, a w ósmym stuleciu stanowiła ośrodek administracyjny Republiki Weneckiej. Poza tym na Lido odbywa się wenecki festiwal filmowy i jest tam kasyno. Fernando opowiadał mi o tym

miejscu tak często, że potrafię sobie wyobrazić maleńki lokalny kościół i w duszy widzę jego skromny fronton z czerwonego kamienia, wychodzący na lagunę. Wiem, że Fernando mieszkał na Lido niemal przez całe życie. Więcej dowiem się później.

Przewoźnik pokazuje nam, gdzie wjechać autem na prom. Fernando całuje mnie, długo mi się przygląda, po czym oznajmia, że idzie na pokład zapalić. Trochę się dziwię, że nie zabiera mnie ze sobą, ale przecież gdybym chciała iść na górę, i tak bym poszła, bez zaproszenia. Siadam wygodnie i zamykam oczy, usiłując przypomnieć sobie, czy coś nie wyleciało mi z głowy. Czy nie czeka na mnie żadna praca? Nic nie powinnam zrobić? Nie. Nic. Nie mam nic do roboty. A może wszystko? Samochód przechyla się na morskich falach. A może tylko ja usiłuję wyczuć coś w rodzaju rytmu? W tym momencie nie liczy się nic poza czystą, świeżą, dopiero co rozpostartą przestrzenią do pokolorowania. Mam wrażenie, że środek ciężkości się przesunął — to nie tyle nieprzyjemne, ile interesujące. Czuję to. Jedną nogą nadal tkwię w miejscu odległym o dziesięć tysięcy kilometrów. Gdy prom przybija do nabrzeża, Fernando wraca do samochodu i zjeżdżamy na ląd.

Podczas beztroskiej jazdy po wyspie pokazuje mi różne miejsca w okolicy, ważne dla kultury lub dla niego. Usiłuję sobie przypomnieć, kiedy ostatnio się wyspałam, i wyliczam, że jestem na nogach od pięćdziesięciu jeden godzin.

— Czy możemy już jechać do domu? — pytam, prawie nieprzytomnie.

Fernando skręca z Gran Viale Santa Maria Elisabet-ta, szerokiej alei, która biegnie wzdłuż brzegu wyspy, w cichą ulicę za kinami festiwalu filmowego i kasynem, wyraźnie nadgryzionym zębem czasu. Po chwili trafiamy do wąskiej *vicolo*, alejki po obu stronach wysadzonej platanami, których liście stykają się nad jezdnią, tworząc chłodny korytarz. Za wielką żelazną bramą otwiera się szare podwórze z rzędem maleńkich garaży na jeden włoski samochód. Nad nimi wznoszą się trzy piętra okien, w większości osłoniętych *persiane*, zwijanymi metalowymi roletami. Tak jak opisał Fernando, mieszkanie mieści się w powojennym betonowym bunkrze. Nie dostrzegam nikogo, z wyjątkiem bardzo drobnej kobiety w bliżej nieokreślonym wieku, która biega wokół samochodu, tańcząc dziwną tarantellę.

— *Ecco Leda*. Oto Leda, nasza życzliwa dozorczyńni — wyjaśnia Fernando. — *Pazza completa*. Kompletna wariatka. — Leda podnosi wzrok i błagalnie patrzy w górę. Czyżby była taka wzruszona z powodu naszego przyjazdu? W gruncie rzeczy nie wita nas w żaden sposób, nic nie mówi, nie wzrusza ramionami, nie kiwa głową. — *Ciao, Leda* — zwraca się do niej Fernando, choć na nią nie patrzy. Nie próbuje nas przedstawić. Leda gulgocze coś na temat tego, by nie zostawiać samochodu przed wjazdem.

— *Buona sera, Leda. Io sono Martena*. Dobry wieczór, Leda. Jestem Marlena — staram się.

— *Sei americana?* Jesteś Amerykanką? — pyta.

— *Si, sono americana* — potwierdzam.

— *Mi sembra piii francese.* Dla mnie wyglądasz raczej na Francuzkę — mówi, jakby miała na myśli Marsjanę.

Rozładujemy samochód, a ona przez cały czas płąsa. Usiłuję się powstrzymać, ale mimowolnie na nią zerkam. Wygląda jak troll o czarnych jak oliwki oczach, częściowo przysłoniętych powiekami, jak u jastrzębia. Przez następne trzy lata ani razu nie usłyszę jej śmiechu, choć będę świadkiem warkliwych pisków i wznoszenia pięści ku niebu więcej razy, niż chciałabym pamiętać. Dowiem się, że zakłada zęby wyłącznie na mszę. Teraz jednak, w tej chwili i w tym miejscu, idealizuję Ledę. Sądzę, że potrzeba jej tylko trochę czułości oraz ciepłego ciasta z gorzką czekoladą.

Przepychamy i ciągniemy moje torby przez korytarz do windy, i spotykamy kilka osób, które wychodzą lub wchodzą. *Buongiorno. Buona sera.* Rozmowa się nie klei. Nic ich nie obchodzimy, równie dobrze moglibyśmy targać trupy w brezentowych workach. Podczas ostatnich wypraw do samochodu zauważam, że kilku sąsiadów wychyla się przez okna, spod dopiero co uniesionych rolet. *Lamerkana e arrwata.* Amerykanka przybyła. Przypominam sobie scenę z *Cinema Paradiso* i czekam na choćby jedną starą kobietę w czarnych rajstopach i chuście. Nikt jednak nie wychodzi, żeby przycisnąć mnie do obfitego biustu o zapachu wody różanej i szaławii.

Windy, podobnie jak hol przy wejściu, opowiadają historię domu. W tej, którą jeździmy, chyba nie ostała się ani jedna cząsteczka tlenu, co nie dziwi, skoro

przez pięćdziesiąt lat transportowała kopających papierosy ludzi. Podłogę w rozmiarze metr na metr wyłożono linoleum, ściany pomalowano na lśniący odcień akwamaryny. Liny zgrzytają i trzeszczą pod ciężarem dwóch osób, choć na tabliczce czytam, że dźwig jest przystosowany do przewożenia ładunku o wadze do trzystu kilogramów. Wysyłamy tylko bagaże, po kilka sztuk naraz, a sami pędzimy po schodach, żeby odebrać je pod drzwiami mieszkania. Tę operację powtarzamy sześciokrotnie. Fernando nie może dłużej zwlekać z otwarciem drzwi. Uchyła je odważnie, ze słowami:

— *Ecco la casuccia*. Oto mały dom.

Z początku nie widzę nic, z wyjątkiem sterty kartonowych i tekturowych pudeł, które upchnięte są chyba wszędzie. W powietrzu unosi się ciężka woń stęchlizny. Fernando rozjaśnia pomieszczenie, zapalając żarówkę pod sufitem, i wtedy przychodzi mi do głowy, że to żart. Mam nadzieję, że to żart. Przyprowadził mnie do pustostanu, czegoś w rodzaju magazynu na piętrze, żebyśmy oboje się pośmiali, więc wybucham śmiechem. Śmieję się i chichoczę.

— *Che bellezza*. Jak tu pięknie — krztuszę się, ukrywam twarz w dłoniach i kręcę głową. Być może właśnie teraz objawi się starsza pani w czarnych rajstopach, przyciśnie mnie do biustu i zaprowadzi do prawdziwego mieszkania. Rozpoznaję swój charakter pisma na jednym z pudeł i dociera do mnie, że właśnie jestem u celu. To odarte z wszelkich fanaberii miejsce jest legowiskiem ascety, nędzną chatynką pu-

stelnika. Mógłby tu mieszkać Savonarola, z każdego kąta bije nabożna cześć dla średniowiecznej patyny nie tkniętej czasem, od dawna nikt nie zadał sobie trudu, żeby użyć ściereczki do kurzu. Przyszło mi żyć w zasłoniętym roletą, ponurym domu. Zaczynam pojmować prawdziwy *sens istnienia* weneckich żaluzji.

Mieszkanie jest zdumiewająco małe i natychmiast przychodzi mi do głowy, że to dobrze, bo małeńka ponura przestrzeń będzie łatwiejsza do zreformowania niż duża. Fernando obejmuje mnie od tyłu. Chodzę od okna do okna i podnoszę przekłete *persiane*, żeby wpuścić do środka powietrze i słońce. Kuchnia okazuje się komórką, wyposażoną w piekarnik z domku dla lalek. Jedną ścianę w sypialni pokrywa dziwaczny orientalny dywan, dostrzegam też kolekcję bardzo starych medali narciarskich, zawieszonych na zardzewiałych hakach w kształcie szponów. Na oszklonych drzwiach, niczym blade zjawy, powiewają strzępy zasłon, za nimi widzę filigranowy balkon, zawalony stertami puszek z farbą. Rolę łóżka pełni podwójny materac na podłodze, z masywnym i bogato zdobionym wezglowiem z sękatej deski, które stoi oparte o ścianę. Chodzenie po podłodze w łazience wydaje się niebezpieczne, widzę mnóstwo brakujących i popękanych kafelków, a w samym środku, między umywalką a bidetem, stoi ogromna archaiczna pralka z węzem odpływowym włożonym do wanny. W mieszkaniu są jeszcze trzy inne małeńkie pokoiki, o historii zbyt strasznej, by ją tu przytaczać. Nie dostrzegam żadnych oznak przygotowań do przybycia panny młodej, lecz Fernando

nie jest ani trochę stropiony, gdy mówi bez cienia skruchy:

— Wszystko po kolei. Z czasem zorganizujemy sobie życie tak, żeby nam odpowiadało.

Wcześniej raz po raz mówił szczerze, gdzie i jak mieszka, powtarzał, że „gdzie” i „jak” były biernymi przejawami stanu jego życia, że mieszkanie zapewniało mu przestrzeń, w której sypiał, oglądał telewizję, brał prysznic. Jeżeli jestem oszołomiona wstrząsem wywołanym stanem wnętrza, to tylko dlatego, że sama siebie wprowadziłam w błąd. Najzwyczajniej w świecie przyjechałam do miejsca, które mi uczciwie opisał. Cieszę się, bo Fernando wie, że przyjechałam do Włoch dla niego, a nie dla jego domu. Domy są łatwiejsze do znalezienia niż cudowni nieznajomi, tak mi się wydaje. Wracam myślami do mężczyzny, którego poznałam w Kalifornii. Jeffrey był wziętym położnikiem, bez pamięci zakochanym w Sarze, przymierającej głodem artystce, która również kochała go do szaleństwa. Po kilku latach wewnętrznej walki rzucił ją dla wziętej okulistki, z którą niemal natychmiast wziął ślub. Racjonalne rozumowanie nie dało się wyprowadzić w pole uczuciom. Wyjaśnił, że z lekarką będzie go stać na lepszy dom. Innymi słowy, Jeffrey ożenił się z domem. Ta myśl działa na mnie kojąco. Przede wszystkim brakuje mi mojego francuskiego łóżka z baldachimem. Mam ochotę na dobre wino w pięknym kieliszku. Potrzebuję świecy i kąpieli. Chcę spać. Gdy zabieramy się do uprzątnięcia rzeczy z łóżka, Fernando powtarza to, co wcześniej usłyszałam od niego w Saint Louis.

— Widzisz, mamy tutaj *un po' di cosette da fare qui*, kilka drobnych rzeczy do zrobienia.

Przez maleńkie, wysokie okienko do sypialni zagląda sierp księżyca. Skupiam na nim uwagę, próbuję się wyciszyć i zasnąć. Nadal przebywam na pokładzie samolotu, a może w samochodzie lub na promie. Kolejne etapy dzisiejszej podróży pokonywałam z coraz mniejszą prędkością. Mam wrażenie, że w pewnym momencie po drodze stamtąd tutaj doszło do czegoś w rodzaju załamania, krótkotrwałej śmierci, w której trakcie jedna epoka przekazała klucze następnej. Zamiast na obrzeżach nowego życia znalazłam się w samym jego środku, po drugiej stronie lustra, na głównej scenie. Emocji nie da się okiełznać. Nie mogę spać. Jakże mogłabym? Teraz ja leżę w łóżku weneccjanina. Fernando śpi, wyczuwam na twarzy jego ciepły oddech. Poszukuję rytmu? Oto rytm, który mi chodzi po głowie. Bardzo cicho zaczynam śpiewać. „Nie mogę przestać cię kochać”. Kołysanka. Jeżeli rzeczywiście sprawdzają się sny wyśnione tuż przed przebudzeniem, czym zatem są sny wyśnione tuż przed zaśnięciem? Zapadam w półsen. Półprawdy?

ROZDZIAŁ SZÓSTY

*Gdybym mogła ofiarować ci Wenecję
tylko na godzinę, byłaby to właśnie ta godzina*

Budzi mnie zapach kawy i świeżo ogolonego weneccjanina. Stoi nad łóżkiem z tacą, na której znajdują się: maleńki, poobijany dzbanek z parującą kawą, filiżanki, łyżeczki i cukier w torebce. Przeraża mnie widok mieszkania w świetle poranka, ale przynajmniej jest jasno. Postanawiamy sprzątać przez dwie godziny, żeby doprowadzić to miejsce do jako takiego porządku. Na pierwszy dzień tyle wystarczy. O jedenastej zbiegamy po schodach. Fernando chce jechać do Torcello, gdzie moglibyśmy rozmawiać, wypoczywać i cieszyć się samotnością, jak mówi.

— Dlaczego akurat do Torcello? — dziwię się.

— *Non lo so esattamente*. Nie wiem dokładnie. Może dlatego że ten skrawek ziemi jest jeszcze starszy niż Wenecja. — Chce, żebyśmy zaczęli od początku. — Dzisiaj się urodziłem, my się urodziliśmy, prawda?

Usadawiamy się na dziobie *vaporetta*, twarzą do wiatru. Ani nie możemy, ani nie chcemy teraz rozmawiać. Trzymamy się za ręce. Całuje moje powieki i w towarzystwie trzepoczących skrzydłami mew suniemy

pod niebem Tiepolo przez spokojne laguny, obok porzuconych naporstków piasku, wysepek, które niegdyś były poletkami z uprawami na sprzedaż oraz z zagrodami dla owiec. Dobijamy do przystani przy Canale Borgognoni. Torcello jest starożytną matką Wenecji. Dryfują echa dawnych wspomnień. Tutaj szepcze się tajemnice: „Weź mnie za rękę i młodziej wraz ze mną. Nie śpiesz się, nie śpij, stań u progu, zapal świece, pilnuj ognia, ośmiel się kochać, powiedz sobie prawdę, pozostań w ekstazie”.

Minęła druga. Umieramy z głodu, więc siadamy przy stole pod drzewami przy Ponte del Diavolo, moście Diabła, i raczymy się upieczoną na otwartym palenisku jagnięciną, rukolą skropioną mocno przyrumienionym sosem spod jagnięcia oraz jedną za drugą pajdą smacznego chleba. Zjadamy miękkie górskie sery mażnięte kasztanowym miodem. Siedzimy długo, aż w końcu zostajemy sami, towarzyszy nam jedynie stary kelner. Pamiętam go sprzed lat, kiedy po raz pierwszy przyjechałam do Torcello. Zaserwował mi wówczas *risotto coi bruscardoli*, risotto z pędami chmielu. Nadal nosi łososiowy jedwabny fular, a włosy z przedziałkiem pośrodku ma posmarowane brylantyną. Podoba mi się to. Wśród tylu zmian niezmiennosc pewnych rzeczy mnie pokrzepia. Kelner pogodnie składa serwetki, a my, również pogodnie, spędzamy czas nad czarnymi wiśniami, wyławianymi jedna po drugiej z miski z lodowatą wodą.

Wzniesiona na bezpośrednie polecenie Boga wydane biskupowi Altinum, bazylika di Santa Maria Assun-

ta w Torcello jest bogato zdobioną świątynią bizantyjskiego władcy. We wnętrzu jej przestronnej pieczary panuje atmosfera pełna skupienia i świętości. Spod na wpół kopułowego zwieńczenia apsydy wygląda spokojna Dziewica Bizantyjska z Jezusem w objęciach, wielka, pociągła i skryta w półcieniu. Zagaduję mnicha w brązowym habicie o godziny mszy w tym wiejskim kościółku bez parafii, on jednak mija mnie i odpływa za udrapowane gobelinem drzwi. Być może mój włoski jest tak marny, że nie zasłużyłam na odpowiedź. Na zewnątrz głaszczę marmurowy tron, dotykany tak przez milion dłoni przede mną, odkąd zasiadł na nim Attyla, by kierować zagładą wśród smaganych wiatrem roślin. Pragnę zasnąć na łące, spocząć na kłującej trawie, otoczona wspomnieniami. Chcę spać tam, gdzie spali pierwsi weneccy rybacy i pasterze, którzy w szóstym wieku uciekali w poszukiwaniu spokoju i wolności. Z tego miejsca mieszkanie i jego średniowieczna patyna wydają się nieistotne.

Powrót na Lido, żeby się przebrać i odpocząć, wydaje się nam stratą czasu, więc schodzimy z pokładu przy San Marco. Ponieważ wypakowałam torebkę niczym torbę podróżną, toaleta dla pań będzie moją garderobą. Już nieraz jej błękitno-brzoskwiniowe perkalowe wnętrze przychodziło mi z odsieczą. Siedzę przed lustrem i rozmyślam o Nowym Jorku, o Madison Avenue 488 i o Herman Associates w czasach, gdy cztery razy w tygodniu przyjeżdżałam do tego miasta z północy, żeby pisać teksty reklam i „przyuczać się do zawodu”. Hermanowie byliby zachwyce-

ni, gdyby wiedzieli, że przebyłam ocean, aby wyjść za cudzoziemca. Uznaliby, że to ich zasługa, bo dawno temu rozbudzili we mnie zamiłowanie do przygód. Przecież to właśnie oni wysłali mnie na Haiti, żebym przedstawiła władzom projekt kampanii reklamowej, kilka tygodni po ucieczce Baby Doca Duvaliera, syna prezydenta.

Pamiętam dwóch mężczyzn w zatłuszczonych dżinsach, z uśmiechami od ucha do ucha, którzy odprowadzili mnie po płycie lotniska do wymalowanej w graffiti furgonetki i bez słowa, pędem, powieźli mnie przez kraj, w którym obrazy ludzkiej nędzy mieszały się z zapierającymi dech krajobrazami. Wieczorem tamtego dnia leżałam w hotelowym łóżku, pod baldachimem połatanej moskitiery, i wdychałam gęste, słodkie powietrze, nasłuchując warkotu bębnow. Zupełnie jak w kinie. Gdzie się jednak podział siwowłosy człowiek z Interpolu w białym smokingu? Powinien zakraść się do mojego pokoju i zatrudnić mnie w charakterze współsprawcy nocnej zdrady.

Podczas tygodniowego pobytu na Haiti nie zauważyłam żadnych Amerykanek ani Europejek. Inne nowojorskie agencje przysłały młodych chłopaków w granatowych garniturach. Policjant był przy okazji członkiem komitetu turystyki, a siadając obok mnie, uprzejmie odłożył pistolet maszynowy na stół. Za każdym razem, gdy sięgałam po kartkę papieru, muskałam dłonią skórzany pasek przy broni. Po nerwowym początku nabrałam sił, a nawet rozmachu, i powróciłam do Nowego Jorku z odpowiednim sprawozdaniem.

Teraz siedzę tutaj, przed lustrem, i przypominam sobie, jak przez większość wieczorów pędziłam po pracy z biura przy Madison Avenue, żeby na chwilę usiąść przed innym lustrem, w damskiej toalecie w Bendel's. Chciałam się nieco odświeżyć przed wejściem do autobusu północnej linii pięćset pięćdziesiąt siedem do Poughkeepsie, skąd musiałam odebrać dzieci, a potem przygotować im kolację, zjeść, dopilnować, żeby odrobiły lekcje, wykapały się, i odbyć długą ceremonię układania do łóżka. „Mamo, wiem dokładnie, kim chcę być na Halloween” — oświadczał Erich co wieczór, począwszy od lipca.

— Dobranoc, staruszkule. Dobranoc, dziewczątko. — Tak dawno temu. Wcale nie tak dawno. Co ja tutaj robię, bez nich? Dlaczego to wszystko nie zdarzyło się piętnaście albo dwadzieścia lat wcześniej? Myję twarz, zmieniam buty, zdejmuję czarną lnianą koszulę i wkładam białą koronkową z falbankami, w uszy wpinam perły. W Wenecji zapadł wieczór, a mój uroczy weneccjanin uwielbia perły, więc sięgam jeszcze po cały ich sznur. Opium.

Barmanem w Monaco jest jak zawsze Paolo, kochany Paolo, który osiem miesięcy temu nawpychał gazet do moich mokrych butów, kiedy nie dotarłam na pierwszą randkę z Fernandem. Prowadzi nas na taras, ku pięknemu blaskowi wczesnego wieczoru. Przynosi nam zimne wino.

— *Guardate*. Proszę spojrzeć — mówi i brodą wskazuje *mezzotintę*, żywy obraz Canaletta, który podziwiamy w różowych okruchach słońca. Codzienny widok

zachwyca Paola, zdumiewa go. Dla mnie Paolo nigdy się nie zestarzeje.

Po drugiej stronie kanału dostrzegam niski budynek, morski urząd celny z późnego okresu republiki. Ponad laguną wisi platforma, zainstalowana na niezliczonych drewnianych słupach, a na szczycie kamiennej wieży budowli stoi dwóch bliźniaczych Atlasów, obarczonych ciężarem wielkiej złocistej kuli, na której znalazła sobie miejsce Fortuna, bogini losu. Jest piękna. Nieśmiały wiatr usiłuje z nią tańczyć. Wąskie promyki światła zlewają się z nią.

— *Eultima luce*. Ostatnie światło — mówimy do siebie niczym modlitwę.

— Obiecuj, że zawsze będziemy razem w ostatnich promieniach słońca — prosi Fernando, choć wcale nie potrzebuje tych zapewnień.

Gdybym mogła ofiarować ci Wenecję tylko na godzinę, byłaby to właśnie ta godzina, i właśnie na tym krześle posadziłabym cię, wiedząc, że Paolo będzie niedaleko, aby dbać o twoją wygodę, i że noc, która nadchodzi, aby skraść to cudowne ostatnie światło, za- i bierze też bolączki twojego serca. Tak by się stało.

— Przejdźmy się aż do Sant'Elena — proponuje Fernando. Podążamy na drugi koniec placu i zmierzamy do Ponte della Paglia. Mijamy Ponte dei Sospiri i wchodzimy na Riva degli Schiavoni, mijamy Danieli i jeszcze jeden most, następnie brązowego Vittoria Emmanuela na koniu i kolejny most przed Arsenalem.

— Ile jeszcze mostów? — chcę wiedzieć.

— Tylko trzy. Potem popłyniemy łodzią z Sant'Elena aż na Lido i jeszcze kilometr przejdziemy pieszo, do mieszkania — wylicza. W życiu nie ma nic dla tych, którym brakuje odwagi.

Po dwóch dniach Fernando wraca do banku. Nie mam do kogo otworzyć ust, mój włoski kuleje, mam ubogie słownictwo i tylko dwa punkty oparcia: jeden w postaci swoistego filozoficznego spokoju, czy też wewnętrznego „przenośnego azylu”, drugi w osobie mojego uroczego Nieznajomego. Mogę zacząć kolorować czystą, świeżą, dopiero co rozpostartą przestrzeń, która będzie teraz moim życiem.

Wspólnie postanawiamy, że gruntowny remont domu przeprowadzimy po ślubie. Odnowimy ściany i sufity, wstawimy nowe okna, całkowicie przerobimy łazienkę oraz kuchnię, znajdziemy meble, które przypadną nam do gustu. Póki co zadowolam się szybką transformacją otoczenia za pomocą intensywnego szorowania i mnóstwa rozmaitych tkanin. Fernando każe mi polegać na Dorinie, swojej *donna delie pulizie*, pani do sprzątania. Sprzątania? Co ona dotąd sprzątała?

Dorina zjawia się o wpół do dziewiątej podczas mojego pierwszego samotnego poranka. Jest duża, po sześćdziesiątce i od dawna się nie kąpała. Na wejściu ściąga jeden pasiasty fartuch bez rękawów i wkłada inny pasiasty fartuch bez rękawów, który przyniosła w wymiętej czerwonej reklamówce razem z parą butów na grubych obcasach, z odciętymi piętami. Kręci się po mieszkaniu, trzymając w ręku wiadro z mętną

wodą, snuje się od pokoju do pokoju z tym samym wiadrem i odrażającą gąbką. Pytam Fernanda, czy nie moglibyśmy znaleźć kogoś, kto miałby nieco więcej energii, ale odmawia, twierdzi, że Dorina jest u niego od zbyt wielu lat. Podoba mi się jego lojalność. Cała sztuka polega na tym, żeby trzymać Dorinę możliwie daleko od wiadra, skierować ją do innych zajęć, wysłać na zakupy, dać jej coś do zaszycia, wyprasowania, poprosić o wytarcie kurzu. Mogę skończyć sprzątanie na mokro przed spodziewanym powrotem Doriny. Mam trzynaście dni i na szczęście nie muszę szorować matki ziemi. Dam sobie radę w cztery, może w pięć dni. Wracam myślami do słów, które powtarzałam w Saint Louis: odchwaszczam, i przekopuję kanał wprost do Chin.

Fernando chce pomóc, demonstrując froterkę, która moim zdaniem bardziej przypomina prototyp pionowego skutera. Choć nie jest ciężka, nie mogę kontrolować prędkości jej pracy, więc robi ze mną, co chce, rzuca mną na wszystkie strony, aż w końcu pytam, czy do obsługi tego urządzenia potrzebny jest kask. Fernanda to nie rozbawia. To, że ani on, ani Dorina nigdy jej nie użyli, nie umniejsza wartości froterki w jego oczach.

— To szczytowe osiągnięcie włoskiej myśli technicznej — oświadcza gburowato i sięga po urządzenie. Froterka rzuca nim po całym salonie, aż w końcu w milczeniu ją chowamy. Od tamtej pory już nigdy jej nie widziałam. Jestem pewna, że któregoś dnia Fernando ofiarował ją Dorinie.

Następnego ranka rozpryskuję wszędzie wodę z octem i czyszczę podłogi nowym mopem z zielonego sznurka. Leję brązowy płyn o ostrym zapachu, z puszki z etykietą Marmi Splendenti, Lśniące Marmury. Następnie poleruję podłogę, jeżdżąc po niej jak na łyżwach. Na stopach mam miękkie filcowe wsuwki, które Fernando nosi zamiast kapci. Tańczę długimi, posuwistymi krokami, dzięki czemu marmury zaczynają połyskiwać. Bolał mnie mięśnie ud. Choć posadzka nie lśni idealnie, przetykany rdzawymi nitkami antracyt wydaje mi się piękny. Mam ochotę dalej sprzątać, ale napotykam problemy ze strony Fernanda. Każdy etap pracy sprawia mu przykrość, jednak z czasem zmienia się ona w umiarkowany entuzjazm. Odkopujemy stanowisko archeologiczne, przesiewamy przedmioty z wrażliwością antropologów, klękamy przy gnijących szafkach i replikach marynarskich skrzyń. W jednej z nich natrafiam na pięćdziesięcioczęściowy zestaw kaset magnetofonowych w nienaruszonych opakowaniach z celofanu. Odczytuję napis z okładki: *Memoria e Metodo*, Pamięć i metoda. Napis obiecuje „uporządkowanie umysłu”.

— *Accidenti* — mówi Fernando. — Cholera, wszędzie tego szukałem. Każdego wieczoru uwalniamy mieszkanie od następnej warstwy przeszłości, a Fernando ma oczy umierającego ptaka. Wychodzi do śmietnika jak na pogrzeb. Jest siłą napędową tego przejściowego sprzątanego, choć jednocześnie cierpi z jego powodu. Pragnie postępu bez wprowadzania zmian.

Zaczynam utrwalać rytuały, które pozwolą mi przetrwać. Gdy tylko Fernando wychodzi rano do pracy, biorę kąpiel, ubieram się i zbiegam po schodach, starannie unikając windy. Mijam trolle i bramę, skręcam w lewo, pokonuję trzysta metrów i znajduję się na progu pachnącej drożdżami, przyprószonej cukrem ciastkarni Maggion. W maleńkiej, lecz przeuroczej *pasticceria* pracuje i mieszka cukiernik, który wygląda tak, jak wyglądałby piernikowy ludzik, gdyby był*1 cherubinem. Gdy wchodzę do środka, jestem gotowa szaleć z radości. Ciastkarnia tuż obok mojego domu, myślę. Biorę dwa morelowe *cornetti*, chrupiące, błyszczące piękności podobne do croissantów, i zjadam jednego po drodze do kawiarni (czterdzieści pięć metrów), gdzie piję cappuccino. Drugiego pochłaniam po drodze do *panificio*, piekarni (może sześćdziesiąt kilka metrów dalej, może mniej), gdzie kupuję dwieście gramów *biscotti al vino*, chrupiących ciasteczek na białym winie i oliwie z oliwek, z nasionami kopru włoskiego i skórką pomarańczową. Wmawiam sobie, że to będzie mój lunch, lecz zjadam je już podczas przechadzki nad wodą, wzdłuż skrawka zalewanego morskimi falami piasku, który jest prywatną plażą hotelu Excelsior. Choć Fernando zapewnia mnie, że mogę bezkarnie przejść przez hol i przekroczyć próg wielkich, oszklonych tylnych drzwi, żeby cieszyć się morzem, osobiście wolę spuścić nogi z niskiego kamiennego murka i ostrożnie zejść ze stromego nabrzeża na wilgotny, brązowy brzeg Adriatyku. Gorączka zbliża się nieubłaganie. Morze znajduje się tuż przy moim domu, po

drugiej stronie ulicy, myślę. Latem i zimą, w deszczu, wtulona w futra, w ręczniku, co jakiś czas w rozpaczy, będę przechadzała się tym skrawkiem Adriatyku codziennie, przez trzy lata życia.

Wracam po schodach do pracy i zbiegam jeszcze dwa albo trzy razy na poranne espresso. Głęboko wdycham nie skażone pleśnią powietrze i raczę się jedną, może dwiema malutkimi truskawkowymi tartami od pierniczkowego cherubina. Wyjścia i wejścia są odnotowywane przez trolla i jej ekipę w kwiecistych fartuchach. Mówimy sobie *buon giorno* i to nam wystarcza. Straciłam nadzieję na spotkanie z damą w czarnych rajstopach i nie jestem już tak pewna mocy czułości oraz gorzkiej czekolady. W mieszkaniu jest sprzęt stereo, ale jedyne kasety, nie licząc *Memoria e Metodo*, to, rzecz jasna, Elvis i Roy, więc śpiewam. Śpiewam z czystej radości z nowego początku. Zastanawiam się, ile stworzyłam domów. Ile jeszcze stworzę? Zdaniem niektórych, kiedy ukończy się dom, pora umierać. Mój dom nie jest ukończony.

Trzeciego dnia szorowanie ma się ku końcowi i jestem gotowa na zakupy. Fernando chce, żebyśmy wszystko wybierali razem, więc pod koniec jego dnia pracy czekam pod bankiem i wspólnie idziemy do Jesurum po ciężką pościel w kolorze ochry, narzutę, kołdrę. Wszystko ocieka ćwierćmetrowymi haftami na obrzeżach. Zaopatrujemy się jeszcze w naręcza grubych białych ręczników, zwykłych i kąpielowych, zdobionych mleczno-czekoladową koronką. Bierzymy adamaszkowy obrus w kolorze bardziej nasyconej

ochry, z wytłaczanymi zdobieniami, a do niego serwety wielkości ściereczek do naczyń. Wszystko to razem kosztuje więcej niż mały fortepian, ale w pieczarze Nieznajomego wreszcie pojawi się zbytek.

Innego dnia zaglądamy do *bottęgi* w pobliżu Campo San Barnaba i kupujemy tam cudowną koronkową narzutę w kolorze kości słoniowej. Ze skarbem w dłoniach przemierzamy kilka metrów i za rogiem skręcamy na barkę — pływający targ warzywny, który w takim czy innym wcieleniu dryfuje wzdłuż Fondamento Gherardini codziennie od siedmiuset lub ośmiuset lat. Kupujemy kilogram brzoskwiń. Koronki, brzoskwinie i pomocna dłoń Nieznajomego — podoba mi się to. Rozmyślam o tym, kiedy marszczę i mocuję koronkę przy lampie pod sufitem w sypialni. Napinam mocno krawędzie i przywiązuję je do słupków u wezłowania. Teraz mamy *baldacchino*, łóżko z baldachimem. Teraz mamy buduar.

Wazon z kobaltowo-niebieskiego szkła, który znajduję pod zlewem w kuchni, wygląda rewelacyjnie z gałęziami forsycji, kupionej u kwiaciarki na *imbarcadero*, pomoście cumowniczym. Duży kwadratowy talerz w tym samym odcieniu niebieskiego był niegdyś ekstrawagancką popielniczką, a teraz pełni rolę półmiska na karczochy, kiwające się na grubych, długich szypułkach, oraz na cytryny z liśćmi i gałązkami. Renklody o barwie świeżej trawy piętrzą się w koszu przywiezionym z Madery do Nowego Jorku, a potem do Kalifornii, Missouri i wreszcie tutaj, do Włoch. Książki stoją na idealnie czystych szklanych półkach, gdzie jeszcze

niedawno gościły pokieroszowane modele samolotów oraz sterty starych różowych gazet, „Gazetta delio Sport”. Stawiam ze dwadzieścia fotografii w srebrnych ramkach na świeżo nawoskowanej pokrywie pięknej, chyba sosnowej skrzyni obitej gienzą. Nieznajomy nazywa ten mebel *cassapanca* i dodaje, że jego ojciec przywiózł go z Merano, miasta na granicy z Austrią, gdzie niegdyś mieszkała jego rodzina i gdzie urodził się Fernando.

Umrę pogrążona w nieprzemijającej i namiętnej miłości do tkanin. Znaczą dla mnie więcej niż meble. Pamiątki rodzinne i antyki postanawiam zostawić w spokoju, ale zamierzam udrapować i ozdobić pozostałe smętne, pokieroszowane starocie, które walają się za drzwiami mieszkania tego przedpotopowego wojaka. Bezwstydnie ruszam na targowisko na Lido, organizowane co środę przy kanałach. Kupuję belę beżowego adamaszku, który w dużej ilości, bez obrębiania, rozjaśnia czarną skórzaną kanapę. Bela surowego kremowego jedwabiu służy mi do opakowania niedopasowanych krzeseł, które owijam jak prezenty. Na każdym formuję coś w rodzaju poduszki i przewiążuję materiał jedwabnym kordonkiem, tuż przy podłodze. Stalowo-szklany stół w jadalni zostaje przykryty białą lnianą narzutą, której rogi zaplątuję w grube supły na nogach mebla. Kolekcję georgiańskich świeczników, wypolerowanych i błyszczących, ustawiam, niczym klejnoty, w rzędzie pośrodku blatu.

Wyszukuję idealne miejsca dla niemal wszystkich starych poduszek, których nie zostawiłam w Saint

Louis. Żarówki, które z powodzeniem mogłyby oświetlać stoły operacyjne, wymieniam *nabugie*, dosłownie: „kłamstwa”, czyli nocne lampki o niskiej mocy, oraz na świece o zapachu wanilii i cynamonu. Słońce za dnia, świece w nocy. Elektryczność wydaje się zbyt duża. Tryskam radością, a Nieznajomy się krzywi.

Fernando wpada w furję, kiedy pokazuję mu świeżo umyte ściany w sypialni. Oznajmia, że w Wenecji ściany myje się tylko jesienią, kiedy powietrze jest stosunkowo suche. Przy dużej wilgotności przypełźnie i rozrośnie się przerażająca czarna *truffa*, grzyb. Też coś, myślę, zupełnie jakby to miało jakieś znaczenie. Na zmianę tkwimy na drabinie z moją suszarką w dłoniach.

Nieznajomy oplakuje martwe rośliny, które ustawiłam na balkonie obok puszek z farbami.

— *Non sono morte, sono solo un po'addormentate*. One nie uschły, tylko są uśpione.

— Ty wiesz najlepiej, jak to jest — mamroczę pod nosem i wnoszę doniczki z powrotem do sypialni. Przycinam zasuszone liście tuż przy zwiędłych łodygach. Powoli się przekonuję, jak to wygodnie mówić językiem, którego nie rozumie ukochany. Mocno stąпам po podłodze, zostawiając za sobą ślady w postaci pogniecionych liści. Zastanawiam się, dlaczego kilka centymetrów nad miłością zawsze unosi się delikatne pragnienie zemsty.

Biały dywanik z Sardynii zasłania zrujnowaną podłogę, a lustro z czerwoną plastikową ramą znika, zastąpione przez przydymione, pochylone zwierciadło

w barokowej oprawie, kupione od Gianniego Cavaliera w Campo Santo Stefano. Sprzedawca przekonuje nas do zakupu dwóch kinkietów, zdobionych złotymi liśćmi lilii, do zawieszenia po bokach lustra. Mówimy, że nie mamy tam gniazdek z prądem.

— Proszę je przymocować do ściany i umieścić w nich świece — słyszymy w odpowiedzi i tak właśnie postępujemy. Uwolniona od przygnębiających elementów przestrzeń staje się łagodna, kusząca. Powtarzamy sobie, że mieszkanie nabrało charakteru wiejskiego domu lub willi. Zaczynam nazywać je „daczą”, a Fernando jest tym zachwycony. Teraz czujemy się w nim jak na swoim miejscu, chętnie tu jadamy, pijemy, rozmawiamy, myślimy, wypoczywamy, kochamy się. Fernando obchodzi całe mieszkanie trzy, cztery razy dziennie i sprawdza, dotyka, lekko się uśmiecha, wciąż z ostrożną aprobatą.

Któregoś wieczoru do drzwi dzwoni troll. Niemal podryguje z ciekawości, wymachując przechwyconym listem, który ma być jej biletem wstępu.

— *Posso dare un'occhiata?* Mogę rzucić okiem? Jej trajkot sprawia Fernandowi przyjemność.

— *Ma qui siamo a Hollywood. Brava, signora, bravissima. Auguri, tanti auguri.* Oto jesteśmy w Hollywood. Świetnie, proszę pani! Wspaniale! Najlepsze życzenia, wszystkiego najlepszego. — Pośpiesznie zbiega po schodach. Przed północą bunkier będzie o wszystkim wiedział. Dzięki trollowi zaczynam rozumieć, że Fernando potrzebuje wsparcia, potwierdzenia, zanim wyrazi aprobatę dla tego, co robię. Jeżeli potrafię zado-

wolić tłum, on będzie usatysfakcjonowany. Siedem lat i trzy domy później nadal będzie oczekiwał potwierdzenia od jednej lub dwóch osób, zanim się odpręży i zaakceptuje.

Podniesiony na duchu Fernando zaczyna zwoływać sąsiadów oraz kolegów, żeby przyszli zerknąć na mieszkanie. Nikogo nie zachęca, żeby usiadł, nie częstuje winem. Każdy wie, że przyszedł tylko na oględziny, a potem ma iść i opowiadać całej wyspie o tym, co widział. Jestem elementem wystroju wnętrza, eleganckim fotelem obitym w stylowe ubrania od Normy Kamali. Nikt nie zwraca się bezpośrednio do mnie. Jeden z gości przemawia ćwierć metra nad moją głową, wypowiadając bez sensu w przestrzeń coś w rodzaju: „*Signora, Lepiace Venezia?* Proszę pani, czy podoba się pani Wenecja?”. Następnie robi w tył zwrot, zupełnie jakby tańczył mechanicznego menueta, i wymaszerowuje za drzwi. Później się przekonam, że na tym polega weneckie życie towarzyskie, a niektórzy ze „zwiedzających” będą latami z rozrzewnieniem wspominać cudowne chwile spędzone pod naszym dachem. Na razie wszystko wydaje się nierzeczywiste i zaczynam się zastanawiać, czy to się kiedyś zmieni. Nie jestem wcale pewna, czy będę pamiętała, jak wygląda rzeczywistość, i czy ją rozpoznam, kiedy mi się objawi. Bawię się w dom. Jest trochę tak jak wtedy, gdy dzieci były małe i mogłam się bawić lalkami. Nie, jednak teraz jest inaczej. Wtedy byłam znacznie starsza.

Choć Fernando jest na swoim terenie i wykonuje te same czynności co zawsze, i on przeszedł na dru-

gą stronę lustra. Chadza tymi samymi alejami, mówi *buona sera* do tych samych osób, kupuje papierosy od tego samego sprzedawcy tytoniu, wypija to samo *aperitivo* w tym samym barze, w którym wypijał je od trzydziestu lat, a jednak wszystko się zmieniło. Fernando jest teraz z cudzoziemką.

— Ty również rozpoczęłeś inne życie — zauważam. Zaprzecza. Mówi, że to nie jest inne życie, tylko pierwsze życie.

— A przynajmniej pierwsze życie, w którym nie jestem tylko obserwatorem — wyjaśnia słodko-gorzkim tonem, z nutą od dawna tłumionej, zapalczywej złości. Myślę o tym, jak dokuczliwa musi być samotność, kiedy człowiek snuje się, wisi w próżni, dryfuje przez życie. Wierzę w przeznaczenie, w jakąś fundamentalną predestynację, ale w połączeniu z domową strategią. Pamiętam, że kiedy byłam jeszcze bardzo młoda, chętnie czytałam Tolstoja. „Życie samo się ułoży”, obiecywał. Chociaż nie do końca mu wierzyłam, z radością myślałam o tym, że życie wykona za mnie chociaż część pracy, że co pewien czas będę mogła odpocząć. Ze smutkiem myślałam o tym, że mogłabym spać tak, jak do niedawna spał Fernando.

Nadszedł sobotni wieczór, a my płyniemy bez celu. Na pokładzie *vaporetta* wyciągam z torebki prosecco. Wino leżało przez godzinę w zamrażalniku, więc jest boleśnie lodowate, a jego mocne, ostre bąbelki znieczulają język. Fernando wydaje się onieśmielony, obawia się, że ktoś weźmie go za turystę, ale wypija wino długimi, potężnymi łykami.

— *Hai sempre auuto una bona cosi benfornita?* Czy zawsze masz tak dobrze zaopatrzoną torebkę? — pyta.

Moja torebka niegdyś służyła jako torba na pieluchy, wyjaśniam. A raczej próbuję wyjaśnić. Przywykliśmy już do mówienia mieszanym językiem angielsko-włoskim, czymś w rodzaju domowego esperanta. Czasami Fernando zadaje pytanie po angielsku, a ja odpowiadam po włosku. Pragniemy nawzajem zapewnić sobie komfort. Łódź przecina czarną wodę, powietrze jest wilgotne i jedwabiste, przesycone różowym światłem, które przybiera barwę bursztynową, a następnie złotą.

Na Zattere opuszczamy pokład, zmieniamy łódź, wracamy do San Zaccaria. Dochodzi dziewiąta. Wokoło widzimy zaskakująco niewielu cudzoziemców. *Piazza* zdaje się drzemać w wilgotnym upale. Nasze kroki rozbrzmiewają głucho, docierają do nas dźwięki skrzypiec z restauracji na pustawym placu. Grają Vivaldiego i Frescobaldiego. Nikt nie tańczy, więc my tańczymy. Tańczymy nawet wtedy, gdy nie ma muzyki, dopóki nie przyłączą się do nas hałaśliwi Niemcy, którzy przyszli na kolację.

— *Sei radiosa.* Promieniejesz — zauważa Fernando. — Do twarzy ci z Wenecją. To rzadkie zjawisko, nawet wśród weneccjan, a cudzoziemcy są przez nią najczęściej ignorowani, niewidoczni dla niej. Większość cudzoziemców w Wenecji jest niewidzialna. Ty nie jesteś niewidzialna — dodaje łagodnie, niemal takim tonem, jakby łatwiej było mu żyć, gdybym nie rzucała się w oczy.

Postanawiamy zjeść kolację w II Mascaron w Santa Maria Formosa, lokalu, który najchętniej odwiedzałam podczas wcześniejszych wycieczek do Wenecji. Uwielbiam pochylać się nad grubą starą deską, która służy za bar, patrzeć na gęsto poustawiane wielkie butle refosco, prosecco, torbolino. Gigi nalewa do szklanek tokaj, musujący i spieniony po błyskawicznej podróży przez kranik. Mówimy mu, na jaką przystawkę mamy ochotę, wybieramy spośród białych owalnych półmisków *baccala mantecato*, *castraure*, *sardę in saorjagioli bianchi eon cipolle*, musu z dorsza, karczochów wielkości paznokcia, sardynek w kwaśnym sosie, białej fasoli z cebulą. Tradycyjne, wyraziste, zmysłowe dania. Oto Wenecja na widelcu.

Gdy wracamy na łódź, niebo przybiera barwę ciemniejącego granatu. Przeszywa mnie dreszcz, gdy uświadamiam sobie, że to mój teren. Jestem marudna, oszołomiona, lecz mimo to czuję się szczęśliwa, zupełnie jakby ta okolica zawsze była mi bliska, jakby była moja. Ufam temu szczęściu, ale pan Żywe Srebro o wiecznie zmiennych nastrojach burzy mój spokój.

Kiedy pytam go o takie czy inne *palazzo*, o artystę, o epokę, odpowiada obojętnie lub wcale, jak przewodnik z przymusu.

— Wenecja nie jest egzotyczna dla weneccjan, poza tym nie znam odpowiedzi na wszystkie pytania. W niektórych częściach miasta nigdy nie byłam. Chcę, żebyś najpierw poznała mnie, oswoiła się ze mną, a potem będziemy troszczyli się o to, żebyś oswoiła się z nią

— dodaje niczym zazdrosny kochanek. — Nie przyjechałaś tutaj na wakacje.

Mam ochotę wrzeszczeć. Wakacje? Czy pamiętasz, jak spędziłam ostatnie tygodnie? Pragnę wrzeszczeć coraz głośniej. Kieruję wzrok na swoje spracowane dłonie dwustuletniej staruszki. Potrafiłabym wykrzyknąć to, co mam do powiedzenia, tylko po angielsku, a wiem już, że Fernando zasłoniłby się nieznaną języka, nawet gdyby zrozumiał każdą cholerną sylabę.

— Nie mogę nic znaleźć we własnym domu. Sięgam po nożyczki, a nożyczek nie ma — denerwuje się i spogląda na mnie znajomym wzrokiem umierającego ptaka.

— A ja nawet nie mam własnego domu — przypominam mu, cedząc słowa na tyle jadownic, na ile wystarcza mi odwagi. Zdażyłam się już nakręcić i nie obchodzi mnie, czy Fernando mnie rozumie. Muszę wyjaśnić, jak się czuję, i zamierzam uczynić to we własnym języku. — Nie potrafię odzyskać równowagi, brakuje mi pracy. A przyjaciele? Nie mam nikogo, zupełnie nikogo, kto popatrzyłby mi w oczy i mnie powitał. A co z czystym szkłem? — syczę.

Idziemy jeszcze kawałek, aż wreszcie Fernando zatrzymuje się ponownie, zamyślony, z załęczką uśmiechu na twarzy, zupełnie jakbyśmy na zmianę czytali bajeczki Beatrix Potter, i mówi:

— Powiedz mi, co mogę zrobić, żebyś poczuła się jak u siebie w domu.

Teraz nadeszła moja kolej na milczenie. W pobliżu czai się zemsta.

ROZDZIAŁ SIÓDMY

Ten smakowity czas tuż przed dojrzałością

Powoli, bardzo powoli zaczynam czuć się jak u siebie w domu. Czasami oddalam się myślami od rzeczywistości, żeby sprawdzić, czy potrafię dostrzec choćby cień sensu w farsie, którą odgrywamy. Czy jesteśmy sfatygowanymi ludźmi, którzy usiłują udawać nie używanych? Nie. Najbardziej rygorystyczna samokontrola zawsze daje negatywny wynik. Nie jesteśmy starzy. Weszliśmy w smakowity czas tuż przed dojrzałością, moment, w którym miłość zastyga w delikatnej, przeciągłej nucie rapsodii. W świetle cynamonowych świec, w coraz dłuższych chwilach czułości my, nieznajomi, zgodnie mieszkamy w małej daczy. Tworzymy parę, której towarzyszy wyczuwalna świadomość ryzyka, przygody, niczym wyraziste, szczypiące bąbelki przyzwoitego prosecco. Nawet kiedy wprawiamy siebie nawzajem w zdumienie, kiedy chce nam się krzyczeć, towarzyszy nam czyste, metaliczne dzwonienie, niczym pogłos złotego lub srebrnego przedmiotu, który szybko się toczy

po mokrych kamieniach. Mam wrażenie, że żyjemy w przededniu upojenia.

Fernando lubi, kiedy opowiadam. Któregoś wieczoru wyciąga się na kanapie, kładzie mi głowę na kolanach i mówi:

— Opowiedz mi o tym, jak pierwszy raz ujrzałaś Wenecję.

— Znasz tę historię —jęczę.

— Nie znam jej w całości. Opowiedz mi wszystko. Byłaś z mężczyzną, tak? — Siada i patrzy na mnie.

— Nie byłam z mężczyzną, a jeśli nawet, to co z tego? — pytam trochę prowokacyjnie.

Fernando jest poważny, łagodny.

— Proszę cię, opowiedz mi o tym.

— Zgoda. Ale zamknij oczy i słuchaj uważnie, bo to piękna historia. Postaraj się nie zasnąć — nalegam. — Znasz już fragment o moim pobycie w Rzymie i o tym, że nie chciałam stamtąd wyjeżdżać do Wenecji. Miałam jednak zlecenie, kazano mi napisać o Wenecji, więc musiałam pojechać. Pamiętasz to wszystko? — pytam, porządkując wydarzenia niczym wytrawna bajarka.

— Tak. Pamiętam, że przyjechałaś pociągiem, wysiadłaś na San Zaccaria, aby wysłuchać la Marangony.

— Która nie zadzwoniła — wtrącam.

— Właśnie. Ale dlaczego nie spacerowałaś wtedy po placu? Jak mogłaś zawrócić tuż przed wejściem? — dopytuje się i znowu siada tak, żeby widzieć moją twarz. Zapala papierosa od płomienia świecy, przechodzi na drugi koniec salonu i otwiera balkonowe drzwi.

Wychodzi na zewnątrz, opiera się o barierkę, patrzy na mnie, czeka.

— Nie wiem, Fernando. Po prostu nie byłam gotowa. Nie byłam gotowa na uczucie, którym napełniła mnie Wenecja w chwili, gdy przeszłam przez drzwi dworca. Zupełnie jakby była czymś więcej niż tylko miejscem, jakby była człowiekiem, znajomym nieznanym, który zupełnie mnie zaskoczył. Wtedy byłam bardzo zmęczona, w złym nastroju. Wcześniej odwiedzałam wiele miast, dużo widziałam. Po prostu nie przygotowałam się na taką dawkę emocji.

— Tak samo jak nie byłaś przygotowana, kiedy mnie poznałaś? — pyta.

— Tak. Prawie tak samo jak wtedy, gdy cię poznałam — potwierdzam. — A teraz wracaj na kanapę, połóż się i zamknij oczy, żebym mogła mówić dalej.

Fernando kładzie się posłusznie.

Z planem miasta w dłoni ruszam do małego hotelu Il Gazzettino, wybranego dla mnie przez wydawców. Bez trudu odnajduję Campo San Bartolomeo i podążam za tłumem w lewo, w wąską, ciemną ścieżkę Merceria. Na przemian ciągnę i popycham walizkę po bocznych uliczkach.

— Campo San Bartolomeo? Przeszłaś tuż obok drzwi banku — zauważa, jakby moje zachowanie było przejawem rozmyślnego braku szacunku.

— Bądź cicho i nie otwieraj oczu — rozkazuję.

Otwieram drzwi do maleńkiej, pustej recepcji i pociągam za sznurek dzwonnka na ścianie. Później się dowiem, że

Gazzettino urządzono w sparodiowanym stylu weneckim. Wszędzie dostrzegam szkło weneckie z Murano: żyrandole, wazony, lśniące rzeźby o dziwacznych formach zasłaniają wszystkie powierzchnie, z wyjątkiem tych, na których wiszą grafiki lubieżnych, drwiących postaci z carnavale. Panuje półmrok. Znowu zaczynam tęsknić za Rzymem. Z drzwi za mną wypada drobna, uśmiechnięta kobieta, przedstawia się jako Fiorella, bierze wielką, niewygodną walizkę pod pachę i niesie ją po schodach na górę. Mój pokój urządzono w tym samym stylu co resztę hotelu. W obronnym geście zarzucam koronkowy szal na najpaskudniejszego z uśmiechniętych szeroko arlekinów. Groteskowość przestrzeni znika w świetle jedyne okna, z widokiem na tylną ulicę i wenecką paradę po Sottoportego delie Acque. Sadowię się na parapecie i opieram o ramę grubej czarnej rolety. Przez chwilę siedzę i chłonę widowisko. Biję brawo staremu basowi, który wyśpiewuje serenady z pokładu gondoli w rio na dole, a on kłania mi się w pas, jakby chwiejna łódeczka była rekwizytem na scenie w La Fenice. Słońce przygasa, cienie się wydłużają, przenika mnie lekki chłód. Chowam się do pokoju i tańczę niczym bokser na ringu. Nie wiem, jak otoczyć Wenecję ramionami. A co z kolacją? Czy mam teraz iść na piazza, czy czekać do zmroku? Postanawiam umyć włosy i się przebrać, a następnie przejść się po okolicy, w poszukiwaniu równowagi i przyzwoitego aperitivo.

Wiążę włosy, wślizguję się w sukienkę z szafranowo-żółtego jedwabiu, który kilka lat wcześniej kupiłam w Rzymie z zamiarem uszycia z niego osłonki na toaletkę. To ładna sukienka, myślę, i zapinam sandałki z szarej wężowej skóry. Wybieram się na spacer po Wenecji.

— Masz jeszcze tę sukienkę? — dopytuje się Fernando.

— Nie. Przybrałam na wadze i nie mogłam się w nią wcisnąć, więc uszyłam z niej poszewki na poduszki. Jeszcze raz mi przerwiesz i wracam do łóżka — zapowiadam surowo.

Fiorella radzi, żebym wstrzymała się do jutra z poszukiwaniem typowo włoskich restauracji. Powinnam rozejrzeć się w pobliżu, najlepiej będzie, jeśli pójdę do Antico Pignolo za rogiem. Wkrótce przekonuję się, że Fiorella musi postawić na swoim. Dzwoni do Pignolo, rezerwuje stół i surowo rozkazuje obsłudze, żeby traktowała mnie uprzejmie. Na koniec każe mi natychmiast wrócić na górę i zmienić buty. Nawet nie mam czasu zaprotestować. Udaję, że nie rozumiem, o co jej chodzi, i pośpiesznie wychodzę na pastelowy, rozmyty zmierzch.

Jeszcze raz robię na przekór Fiorelli. Idę szybko, jakby na umówione spotkanie, wzdłuż Merceria do Calle Fiubera, przez Calle dei Barcaroli i Calle del Fruttarol, prosto na Campo San Fantin. Siadam przed Tauerna delia Fenice, sącę zimne prosecco i czuję się osobliwie pokrzepiona. Wino dostarcza mi balsamicznych pieszczot, a może to zasługa słodkiego, wilgotnego powietrza? W towarzystwie starej księżnej czuję się dziwnie wyobcowana, choć jednocześnie nie mam wcale wrażenia, że jestem nie na miejscu, wręcz przeciwnie, mam dziwne wrażenie, że trafiłam do domu. W drodze powrotnej raczej dryfuję, niż idę, zatrzymuję się, zaglądam w zaułki, dotykam zniszczonych murów, głaszczę łeb wielkiego mosiężnego lwa, który pilnuje małego pałacyku, prze-

brany za kołatkę na drzwiach. Zaczynam rozumieć reguły gry w kotka i myszkę, którą można prowadzić z Wenecją. Światło zmienia się w cień i ponownie przeobraża w światło w dusznych, ciasnych alejkach, którymi sunę. Czasami dryfowałam tak przez życie. W rezultacie, onieśmielona i głodna, docieram do restauracji spóźniona o półtorej godziny.

Fernando mi przerywa.

— I po kolacji poszłaś na plac Świętego Marka?

— Tak — potwierdzam.

Mijam Piazzetta dei Leoncini i spoglądam wprost na piazza. Wygląda jak długa i szeroka sala balowa, z ponurymi kopułami bazyliki w formie portalu. Wielkie łuki arkad tworzą ściany, posadzkę — kamień wygładzony przez deszcze, wodę z laguny i tysiąc lat spacerów, tańców i marszu rybaków oraz kurtyzan, arystokratek o białych dekoltach, starych dożów i głodnych dzieci, zdobywców i królów. Niewielu ludzi spaceruje, kilkoro siedzi przed Ouadri. Z Floriana dobiega muzyka. Zespół gra Wiener Blut, a dwie pary w średnim wieku tańczą bez skrępowania. Zajmuję stolik blisko nich i zostaję tam, sącząc kawę americanę, aż w końcu nie ma już nikogo, kto by tańczył, siedział czy grał na skrzypcach. Zostawiam na stole liry, żeby nie przeszkadzać konferującym kelnerom, którzy ściągają krawaty i przypalają sobie nawzajem papierosy. Nie jestem pewna, jak wrócić do okropnego pokoiku nad Sottoportego delie Acque, ale tylko kilka razy skręcam w niewłaściwe, ciche calli i wkrótce odnajduję hotel Fiorelli.

Któregoś dnia jadę do Torcello, żeby pospacerować w wysokiej łąkowej trawie i odpocząć w cieniu Santa Maria

deWAssunta z siódmego wieku. Siadam pod pergolą w Osteria al Ponte del Diauolo i raczę się risottem z pędami chmielu, podanym przez kelnera w łososiowym fularze pod szyją, o włosach wysmarowanych brylantyną, z przedziałkiem pośrodku.

— Jedliśmy tam podczas naszego pierwszego weekendu w Wenecji — zauważa Fernando.

Oglądam dziesiątki kościołów i najwspanialszych obrazów, które kryją się za świątynnymi murami. Podczas pierwszego pobytu nie zachodzę jednak do Accademii ani do Correr. Mojego przeglądu bacari, winiarni, dokonuję raczej dorywczo i spontanicznie. Gdy się na którąś natykam, przystaję i sączę incrocio manzoni albo szklankę malbec, ewentualnie recioto, zawsze z tymi samymi rewelacyjnymi cicheti, przystawkami. Lubię połówki ugotowanych na twardo jajek o pomarańczowych żółtkach, miękkich i ozdobionych przecinkiem świeżej sardynki oraz maleńką, smażoną w oleju ośmiorniczką, i karczochy wielkości paznokcia w czosnkowej kąpieli. Bez trudu unikam Wenecji, wobec której byłam tak długo nieufna. Wyraźnie dostrzegam możliwość wyboru: albo zanurzę się w sztampie, albo ją ominę. Prawdziwa Wenecja kryje się tuż pod jej sztuczną fasadą. Myślę, że ze mną jest podobnie. Aby dostać się do serca Wenecji, trzeba wykazać odrobinę odwagi.

Nie wiem, od jak dawna śpi, i nie rozumiem, dlaczego nie zwróciłam uwagi na ciche pochrapywania. Tak czy owak cieszy mnie, że mogłam wysłuchać

własnej historii. Ostrożnie odprowadzam go do łóżka, w przekonaniu, że dziś już się nie rozbudzi, ale leżąc w pościeli, opiera się na łokciach.

— Czy jutro w nocy opowiesz mi naprawdę wszystko?

Lepiej sobie radzi z sennością, kiedy bierzemy kąpiel. Wkrótce odkrywamy, że to w wannie prowadzimy najciekawsze rozmowy. Dwoje ludzi, tak jak my pełnych tajemnic, znajduje duchową bliskość, nad którą nie trzeba pracować. Od pierwszego wieczoru w Saint Louis ja jestem kąpielową. Garściami sypię do wody sole o zapachu zielonej herbaty, wlewam olejek z drzewa sandałowego, przesadzam z sosnową pianą, dodaję kroplę lub dwie piżma. Zawsze nalewam zbyt gorącą wodę i pławię się w bańkach i parze, kiedy Fernando mija próg łazienki. Zapala świece. Przywyknięcie do wody zajmuje mu bite cztery minuty, a w tym czasie jego blada skóra rozkwita purpurą.

— *Perche mifai bollire ogni wita?* Dlaczego za każdym razem usiłujesz mnie ugotować?

Podczas jednej z kąpieli poruszamy temat okrucieństwa. Chcę opowiedzieć więcej o swoim pierwszym małżeństwie.

— Zdradziłam męża — zaczynam. — Był cierpliwym człowiekiem, czekał, aż dam mu wyraźny powód do rozstania. Nie potrafił powiedzieć wprost: „Nie kocham cię, nie chcę tego małżeństwa ani ciebie, ani tych dzieci”. Wyznał mi to dopiero wiele lat później. W tamtym czasie tylko wzmacniał moją patologiczną wręcz niepewność — nie wiedziałam, czy jestem

osobą, którą da się kochać. Jest psychologiem — ciągnę. — Poza tym jest przebiegły. Postanowił przestać ze mną rozmawiać. Wycofał się, zostawił mnie samej sobie, żebym się zastanawiała, o co chodzi, a kiedy już się odzywał, to zwykle tylko po to, żeby ze mnie drwić i mi grozić. Najwyraźniej bawiła go niewątpliwa umiejętność budzenia we mnie strachu. — Twarz Fernanda nie jest już czerwona, tylko biała jak kreda. Mam wrażenie, że każdy zwrot wymaga pięciominutowego tłumaczenia, a potem kolejnej wieczności, żeby Nieznajomy pojął jego sens. Przynajmniej woda stygnie. Płaczę, ale mówię dalej:

— Nawet nie rozumiałam wtedy, czym jest depresja, ale z pewnością stałam się jej ofiarą. W najgorszym okresie byłam w ciąży z Erichem. Być może wiedziałam, że jego ojciec już od nas odszedł. Nie on, tylko moja córeczka Lisa cieszyła się, kiedy poczułam pierwsze kopnięcie. To ona, z głową na moich kolanach, zachwycała się psotami brata, wyjaśniała mi, o co mu chodzi. Obie śpiewałyśmy dziecku, zapewniałyśmy je o swojej miłości i mówiłyśmy, że nie możemy się doczekać, kiedy weźmiemy je na ręce. Mimo to Erich urodził się, wiedząc, co to smutek.

Teraz Fernando też płacze. Mówi, że chce mnie potrzymać w ramionach, więc idziemy do sypialni, znacząc drogę mokrymi śladami, i kładziemy się na łóżku.

— Wkrótce po narodzinach Ericha kilka razy doszło między mną a mężem do konfrontacji, wyznałam mu, że czuję się samotna i wystraszona. „Dlaczego jesteś taki okrutny? — pytałam. — Dlaczego nie przytulisz

córki? Czemu nie przytulisz małego? Dlaczego nas nie kochasz?" Ale on tylko czekał na pretekst do odejścia, więc mu go dostarczyłam, Fernando. Dałam mu doskonały powód. Poznałam mężczyznę i zakochałam się w nim po uszy. Uważałam, że jest dobry i wrażliwy. Rzadko się z nim spotykałam, ale byłam pewna, że jego namiętność jest wyrazem miłości. „Więc tak to jest”, myślałam. Gdy mój mąż zorientował się w sytuacji, nadal wierzyłam, że zechce o mnie walczyć. Tymczasem odszedł po trzech dniach. Nie protestowałam, bo tamten drugi mężczyzna naprawdę mnie kochał. Kochał mnie całym sercem, byłam tego pewna.

Nie mogłam wyjawić kochankowi prawdy przez telefon, więc wsiadłam do pociągu, umówiliśmy się na lunch i powiedziałam: „On wie. Wie o wszystkim. Odszedł, a my jesteśmy wolni”. „Wolni? Jak to rozumiesz?” — spytał, nie wyciągając papierosa z ust.

„Jesteśmy wolni i możemy być razem. Przecież właśnie tego pragniesz, prawda?” — zaniepokoiłam się. Był mistrzem w zawieszaniu głosu. Wypuścił kłęb dymu i usłyszałam tylko jedno słowo: „Idiotka”.

Z pewnością powiedział jeszcze dużo więcej, ale tylko tyle zapamiętałam. Wstałam z krzesła i chwiejnym krokiem ruszyłam do damskiej toalety. Spędziłam tam dużo czasu, wymiotowałam. Gdy w końcu opuściłam kabinę, czekała na mnie sprzątaczką z wilgotną chustką w dłoni. Powiedziała, żebym się o nią oparła albo usiadła. Usiłowałam się roześmiać, wmówić jej, że pewnie jestem w ciąży. Nie dała się zwieść. „Skąd — mruknęła. — To złamane serce”. Francuzi powiada-

ją, że kobieta umiera tylko po pierwszym mężczyźnie. Do mnie śmierć przybyła dwukrotnie w tym samym tygodniu.

Leżeliśmy w milczeniu, aż wreszcie Fernando ukląkł, spojrzał na mnie i położył dłonie na moich ramionach.

— Żaden ból tego świata nie jest silniejszy od czułości — oświadczył.

ROZDZIAŁ ÓSMY

Każdemu zależy na dobrym wrażeniu

Choć często dostarczam Fernandowi powodów do płaczu, chyba jeszcze częściej doprowadzam go do śmiechu. Wyznałam jego koledze z banku, pochodzącemu z Pizy, że *piselli* to moim zdaniem jedni z najmiłszych ludzi we Włoszech. Niestety, okazało się, że pomyliłam słowo *piselli*, czyli groch, z *pisani*, pizańczycy. Signor Muzzi był dość inteligentny, żeby nie zareagować na moją gafę, i dość rozmowny, żeby opowiedzieć i ubarwić anegdotę, dzięki czemu *l'americana* wywołuje chichot personelu i klientów.

Nie jestem zakłopotana, cieszę się, że odpowiadam za tę burleskę. Do tego stopnia skupiłam się na codziennych drobnych radościach, że nie zauważam nadciągającej depresji. Powoli dopada mnie smutek, nawracające przygnębienie. Nie jest zbyt silne, nie zakłóca pełni nowego życia, tyle że po prostu brakuje mi ojczystego języka, tęsknię za angielszczyzną. Chcę rozumieć i być rozumiana. Rzecz jasna, znam lekar-

stwa na tę przypadłość: pierwszym jest czas, drugim bliskość anglojęzycznej społeczności, której członkowie rozsiani są po Wenecji. Potrzebuję kumpeli. Być może w grę wchodzi coś jeszcze: brakuje mi własnej impulsywności.

Czuję się zduszona tą północną pozą *bella figura*, koniecznością zachowywania pozorów, hamowaniem spontaniczności i prowadzeniem niezbędnej, fałszywej gry, którą Włosi nazywają elegancją. Zgodnie z nią należy przestrzegać całej listy powszechnie aprobowanych, wyselekcjonowanych pytań i odpowiedzi. Fernando jest moim *scudiero*, nosicielem tarczy, który chroni mnie i siebie przed „niegodziwymi szeptami”. Zawsze w miejscu publicznym drepcze przy mnie, usiłując oszczędzić mi kulturowych upokorzeń. Wszystko na nic, nazbyt często czuję się jak napuszczona dama w średnim wieku, o wyjątkowo czerwonych wargach. Nie zrażona własnymi błędami, rozmawiam, z kim popadnie. Jestem ciekawska, za często się uśmiecham, dotykam, zaglądam, sprawdzam. Wygląda na to, że odpreżam się przy Fernandzie tylko wtedy, gdy jesteśmy sami.

— *Calma, tranquilla* — wypowiada słowa uniwersalnego ostrzeżenia przed każdym zachowaniem, które nie znajduje się na liście. Archaiczne pozy ludzi, którzy są sobie całkowicie obojętni — oto niewerbalny dialekt pełniący tu rolę prawdziwego języka. Nie władam nim. Misha ostrzegał mnie, że tak będzie.

Urodzony i wychowany w Rosji, wyemigrował do Włoch tuż po zdobyciu dyplomu akademii medycznej.

Przez prawie dziesięć lat pracował w Rzymie i w Mediolanie, zanim przeprowadził się do Ameryki. Poznaliśmy się, gdy oboje mieszkaliśmy w Nowym Jorku. Po tym jak się przeniósł do Los Angeles, a ja pojechałam do Sacramento, zostaliśmy bliskimi przyjaciółmi. Misha zawsze miał mnóstwo do powiedzenia. Wpadł do mnie w odwiedziny do Saint Louis wkrótce po tym, jak poznałam Fernanda. Nasz pierwszy wspólny lunch był długi, pełen wzajemnych pretensji.

— Dlaczego to robisz? Czego właściwie oczekujesz od tego człowieka? Przecież nie dysponuje żadnymi oczywistymi przymiotami, dla których kobiety gotowe są gnać na drugą półkulę — grzmiał głosem Rasputina, a potem wyliczał niebezpieczeństwa związane ze zmianą kultury i ostrzegał, że nie będę mogła czerpać przyjemności choćby ze zwykłej rozmowy. — Nawet gdy nauczysz się naprawdę myśleć i mówić w innym języku, nie nabierzesz płynności naturalnej dla miejscowych. Nie będziesz rozumieć i nie będziesz rozumiana, a przecież dla ciebie to fundamentalna sprawa. Kochasz słowa, mówisz cudowne rzeczy tym swoim cichym, łagodnym głosem. Tam nikt cię nie usłyszy.

Chociaż Misha wygłaszał monolog, postanowiłam się wtrącić:

— Misha, po raz pierwszy w życiu jestem zakochana. Czy trudno się dziwić, że pragnę być z tym mężczyzną, bez względu na to, czy mieszka w El Paso, czy w Wenecji? — zapytałam. — Nie wybieram kultury. Wybieram kochanka, partnera, męża.

Nie miał dla mnie litości.

— Ale kim tam będziesz, co zamierzasz robić? Kultura śródziemnomorska w ogóle, a włoska w szczególności, opiera się na odmiennych standardach wartościowania i oceny. Nie masz już dziewiętnastu lat i w najlepszym wypadku miejscowi uznają, że „kiedyś była z ciebie piękność”. Powinnaś przekonać ich, że masz pieniądze, a przecież wcale nie jesteś bogata. Nic więcej nie będzie się liczyło. Decydujesz się na ekscentryczny krok, więc większość ludzi będzie traktowała cię podejrzliwie. „Czego ona tutaj chce?”, zapytają. Za nic w świecie nie uwierzą w czystość twoich motywów, do tego stopnia ją negują. Każda akcja wywołuje reakcję. Nie sugeruję, że to wyłącznie włoska specjalność, ale u nich tendencja do hołdowania tego typu pozie jest równie powszechna obecnie, jak była w średniowieczu. Co z tego, że jesteś inteligentna, skoro dla nich pozostaniesz zbyt dziecinna? Jak dla nich jest w tobie za dużo z Pollyanny. Uznają cię za wieczną nowicjuszkę, w dodatku zbyt frywolną, jeśli w ogóle poświęcą ci tyle uwagi. Lepiej by było, gdyby twój Fernando okazał się bogatym, starym, artretycznym sukinsynem. Wówczas miejscowi od razu zrozumieliby przyczyny twojego zainteresowania — przekonywał mnie.

— Misha, dlaczego nie możesz zwyczajnie przyjąć do wiadomości, że jestem szczęśliwa? Mógłbyś nawet cieszyć się moim szczęściem.

— Szczęście... Czym jest szczęście? Szczęście jest dobre dla kamieni, nie dla ludzi. Co pewien czas nasze życie zostaje rozświetlone przez coś lub kogoś, dozna-

jemy olśnienia i nazywamy to „szczęściem”. Zachowujesz się spontanicznie, a mimo to będziesz oceniana zupełnie inaczej, bo możesz być osądzona jedynie według ich standardów, w których spontaniczność się nie mieści — podsumował powoli, dobitnie.

— Nie obchodzi mnie, jak mnie oceniają.

— Każdemu zależy na dobrym wrażeniu. Staralam się go wysłuchać, ale nie przejmowałam

się jego ponurymi wizjami. Gdybym wzięła je sobie do serca, pewnie wystraszyłabym się i poczuła głupio. Teraz, kiedy o tym myślę, czuję się głupio i jestem wystraszona.

Fernando zaczyna nieśmiało przedstawiać mnie osobom przypadkowo napotkanym na ulicy, na promie czy na *uaporetto*, przy kiosku w niedzielny poranek, gdy wpadamy do Chizzolin, żeby napić się aperolu, lub gdy siedzimy w Tita nad metalowymi pucharkami *gelato digianduia*. W weekendy udajemy się do Alberoni, z przystankiem w Santin, żeby rozkoszować się najlepszą kawą na wyspie, zjeść ciepłe ciastka z nadzieniem rumowo-czekoladowym, a późniejszym wieczorem, kiedy panuje jeszcze większy tłok, przychodzimy ponownie na chrupiące małe tarty z ricottą i na prosecco w wysokich kieliszkach. W tym miejscu nikt nie chce z nikim rozmawiać. Albo ludzie są sami i to im odpowiada, albo występują przed tłumem, nie oczekując reakcji. Reszta wyspy jest taka sama jak bar. Dowiaduję się, że mieszkańcy Lido, nazywani przez Fernanda przyjaciółmi, to w gruncie rzeczy jego przelotni i powierzchowni znajomi. Ich bliskość sprowadza się do

przypadkowych spotkań i rozmów, które zaczynają się od wymiany uwag na temat pogody, a kończą pocałunkami w powietrzu i obietnicą telefonu. Tyle że na Lido ludzie do siebie nie dzwonią.

Sztywna atmosfera zwykle mnie bawi. Sytuacja przypomina kiepski odcinek *Sąsiadów pana Rogersa*. Drobne przykrości, które mnie czasami spotykają, łagodzę w prosty sposób: przypominam sobie, że to nie jest wyspa Fernanda, w przeciwieństwie do domu, do którego przyjechałam, by mieszkać razem z nim. Zabieram się do komponowania krótkich piosenek, żeby uczyć Fernanda angielskiego. W ten sposób możemy przynajmniej stroić sobie żarty z idealnie sztywnych włoskich spotkań. Podoba mu się to, złośliwie rozwija dowcipy. Jeśli jednak ośmielam się zaprotestować przeciwko wyjątkowo zdumiewającej reakcji lub dziwaczemu zdarzeniu, odbiera to jako przejaw agresji z mojej strony i zmienia mu się optyka. Zaczyna z wyższością bronić wyspy.

— Jak ci się wydaje, kim ty właściwie jesteś, że śmiesz oceniać kulturę i usiłujesz ją zmienić? *Quanto pomposa sei*. Jesteś taka pyszałkowata.

Usiłuję go przekonać, że nie chcę występować w roli sędziego, nie zamierzam też zmieniać ani tych ludzi, ani ich kultury. Po prostu staram się uniknąć zmian w sobie. Czasem Fernando wydaje się czymś w rodzaju hologramu, kogoś, kto pojawia się i znika, pojawia się i znika. Czy zbyt świeża jest jego ucieczka przed *helia figura*, którą gardzi i bez oporów się do tego przyznaje? Krok do przodu, dwa kroki w tył. Nawet

teraz, w chwili gdy pokonał już długą drogę, ciągle tańczy stare tańce, a ja tańczę swoje.

Kiedy Fernando nie broni Lido ani nie wychwala wyspy pod niebiosą, opowiada mi, jak tu było dawniej. Do początku lat sześćdziesiątych przy Gran Viale roilo się od stylowych herbaciarni z kelnerami we frakach i z kwartetami smyczkowymi, po chodnikach spacerowały młode Austriaczki i Francuzki w kapeluszach z woalkami w towarzystwie mężów w pogniecionych lnianych garniturach. Spóźniłam się o czterdzieści lat. Teraz na każdym kroku widzę tylko pizzerie, a najbardziej egzotycznymi postaciami są wielbiciele kąpiei słonecznych z Dusseldorfu, ubrani w szorty i plastikowe sandały. Jestem jedyną osobą w kapeluszu. Jeśli nie liczyć powojennego epizodu z herbaciarniami, na Lido niewiele się zmieniło od czasów Byrona, który miał zwyczaj w krótkich spodniach galopować na kasztanowym ogierze wprost w fale, nurkować w lagunie i na plecach płynąć przez błękitno-zielone wody Canale Grandę.

Każdego dnia wszyscy, którzy mają dokąd, uciekają z Lido na pokładach łodzi, zupełnie jakby ratowali się z dziesiątego kręgu piekła. Ci, którzy pozostali, skazani są w walce o przetrwanie na szybkie wyprawy do sklepów i jeszcze szybsze powroty za rolety na południową drzemkę lub czuwanie przy telewizorze. Dostrzegam liczne wady wyspy, niemniej próbuję zobaczyć także jej „czekoladową” stronę. Do pewnego stopnia wydaje się to proste, bo zewsząd otaczają morze, a wraz z nią także mnie. Fragmenty plaży są niczym dodatkowe po-

koje w mieszkaniu. Rankami morze uwalnia słońce, nocami kusi je, by wróciło do jego łona. Ale nawet morze, ze swoimi dąsami, humorami i zmiennością, nie potrafi wyrwać tego małego, piaszczystego lenna z uśpiania. Mimo godowego tańca plażowiczek.

Dotychczas spędziłam łącznie mniej niż czterdzieści minut życia na leżeniu plackiem w palącym słońcu. Tutaj otacza mnie kultura, która przymusza wszystkie kobiety do przypiekania skóry. Nie mam nawet kostiumu kąpielowego. Gdy tylko dacza, jak nadal nazywamy mieszkanie, zostaje doprowadzona do porządku, jadę do Mediolanu, żeby wymienić pewne dokumenty w konsulacie amerykańskim i kupić wycięty, jednoczęściowy, piękny kostium od Alai. Skoro nie mogę być Włoszką, to przynajmniej będę wyglądała jak miejscowa. Przewiązana białym *pareo*, ukryta za okularami Versacego, z ustami pociągniętymi perłoworóżową szminką dla dopełnienia przebrania, czekam do dziesiątej (plażowiczki nie wstają wcześniej). Przechodzę na drugą stronę ulicy, nonszalancko sunę przez prywatne wnętrza hotelu Excelsior i docieram do piasku. Tak trafiam do jedenastego kręgu piekła.

Rankami, przez bite trzy godziny, kobiety leżą na słońcu i smażą się na leżakach na plaży. Potem przez dwie godziny śpią w domach, po lunchu, i wracają na plażę po południu, żeby przez następne trzy godziny prażyć się na słońcu. O wpół do siódmej dołączają do nich mężowie, żeby wypić *aperitivi* w hotelowym barze. Panie biorą prysznic, nadal na plaży, a potem z papierosem w zaciśniętych ustach, kopcąc jak lokomotywy,

ruszają na kolację. Zona o skórze pomarszczonej jak żółtobrązowy liść, obarczona kilogramem złota i klejnotów, wydaje się bardziej wyczerpana od męża. Mój kostium kąpielowy ląduje w dolnej szufladzie komody.

Skoro plażowanie przeszło do historii, skupiam się na gotowaniu. Od kilku tygodni zwykle jadaliliśmy kolację dość wcześnie i skromnie, w małej *osterie* w Wenecji, po tym jak późnym popołudniem przychodziłam po Fernanda do banku. Czasami wracaliśmy do domu, żeby się przebrać i zabrać kosz z chlebem, serem, winem oraz czekoladkami na przybrzeżne skały i tam urządzić piknik o dziesiątej w nocy. Ale dziś Fernando zje kolację w domu.

Idę pieszo przez Ponte delie Quattro Fontane na Via Sandro Gallo i zmierzam do *quartierepopolare* — robotniczej dzielnicy na Lido, gdzie zdaniem Fernanda znajdę lepsze i tańsze rzeczy niż w sklepach w pobliżu domu. Może to i prawda, ale prawdą jest także to, że sprzedawców dzielą długie odcinki gorącej, skąpanej w słońcu alei. Odwiedzam mleczarza, rzeźnika, sprzedawcę ryb i sprzedawcę owoców. W spożywczym kupuję mąkę, oliwę z oliwek i *pancettę*. *Ja.*, świeżo upieczona Filistynka, w piekarni proszę o *Uevito*, drożdże. Zona piekarza robi wielkie oczy i oznajmia, że nie sprzedaje drożdży, tylko chleb. Dodaje, że chleb jest pieczony *wforno*, piekarniku, który znajduje się na drugim końcu wyspy. Ona sama zajmuje się dystrybucją. Pytam, czy wie, gdzie mogę znaleźć drożdże. Drożdże do ciasta? Proszek do pieczenia? Tego właśnie potrzebuję, tak? Najwyraźniej mnie sprawdza.

— Nie, signora, drożdże do wypieku chleba — podkreślam.

Moje pytania powodują, że żona piekarza zaczyna dyszeć. Żeby zapobiec jej agonii, kupuję bochenek chleba. Odpuszczam sobie wizytę w *pasticcieri*, oddalonej o zaledwie kilkaset metrów oraz poleconej przez sprzedawcę win, i cieszę się z bliskości cukierni Maggion. Pół dnia później uginam się pod ciężarem toreb, które dźwigałam przez pięć kilometrów i trzy kondygnacje schodów. Spaliło mnie słońce, ale triumfuję i jestem gotowa zaczynać.

Dotąd zapalałam gaz tylko po to, żeby zaparzyć kawę. Odkrywam, że działa wyłącznie jeden palnik, z którego korzystałam, a z pozostałych wylatuje świszczące powietrze. Okienko jest zamknięte na stałe, a siedemdziesiąt pięć centymetrów kwadratowych podłogi pozwala jedynie na dyskretne kołysanie tułowiem. Brakuje mi noży, znajduję tylko jeden do obierania cytrusów, a swoich pozbyłam się za bezcen na lotnisku. Rozmyślam o setkach warsztatów kulinarnych, które prowadziłam, i o tym, jak się rozwodziłam nad zaletami dobrze wyposażonej domowej kuchni. Słyszę swój pewny siebie głos: „Odpowiednia przestrzeń, dobre utensylia i sprzęt kuchenny to podstawa. Ale jeżeli ktoś jest kucharzem z krwi i kości, wystarczy mu puszka po konserwie i drewniana łyżka”. Myliłam się. Potrzebuję czegoś więcej niż puszki i znacznie więcej niż kuchni wielkości pudełka zapalek. Cholera, drewniana łyżka też mi nie wystarcza.

Mimo wszystko przygotowuję ciasto, w którym usmażę gigantyczne złociste kwiaty cukinii, i przyrządzam nadzienie do piersi cielęcej — z pistacjami, *pancetta*, parmezanem i szalwią. Mocno związuję mięso sznurkiem i duszę je w maśle oraz białym winie, po czym zdejmuję z ognia i odstawiam, żeby ostygło i nasiąknęło sosem z patelni. Zabieram się do przekąski, zimnej zupy z podpieczonych żółtych pomidorów, ozdobionych dwiema grillowanymi z anyżkiem krewetkami. Do tego trójkąt sera Taleggio, dojrzałe, soczyste białe figi i bezy z Maggion. Jemy powoli. Fernando interesuje się każdą potrawą, chce znać składniki i przepisy. Pyta mnie, ile czasu poświęcałam na przyrządzenie kolacji, a ja wyjaśniam, że trzy razy dłużej robiłam zakupy, niż gotowałam.

— Nie myśl sobie, że co wieczór będę oczekiwał tak zastawionego stołu — uprzedza mnie, a ja zastanawiam się, czy tak naprawdę chce powiedzieć: „Nie myśl sobie, że co wieczór będę chciał jeść takie rzeczy”. I rzeczywiście, Fernando mówi dalej: — Wolę prostotę. Poza tym masz dużo spraw na głowie, ślub do zaplanowania, musisz nadzorować remont, nauczyć się języka.

Rozumiem. Do jego serca prowadzi droga, która omija żołądek szeroką obwodnicą.

— Przecież jestem kucharką —jęczę. — Nie możesz tak po prostu zabronić mi gotować.

— Nie zabraniam ci gotować — cedzi przez zaciśnięte zęby. — Chodzi o to, że to, co ty uważasz za gotowanie na co dzień, dla mnie jest gotowaniem od

święta — mówi, jakby gotowanie „od święta” było czymś niegodnym.

Co w tym dziwnego, że chcę codziennie przyrządzać smaczne rzeczy? Zdaniem Fernanda powinnam ograniczyć zapędy kucharskie do jednego, może dwóch razy tygodniowo. W pozostałe wieczory jedlibyśmy proste potrawy, takie jak *pasta asciutta* albo sałatka i ser, *prosciutto e melone, mozzarella e pomodoro*. Moglibyśmy chodzić na pizzę. Fernando nie daje za wygraną. Kuchnia jest bardzo mała, nie przygotowana do skomplikowanego gotowania, podkreśla, a ja myślę, że to on nie jest przygotowany na wyszukane jedzenie. To, że mogłabym sama piec chleb, przeraziło go jeszcze bardziej niż żonę piekarza.

— Nikt nie robi w domu makaronu ani nie piecze chleba ani ciast — przekonuje mnie. — Nawet babcie i stare panny stoją w kolejkach w sklepach, zamiast gotować i piec.

Jesteśmy nowocześni, powtarza raz po raz. Zapewne na Lido oznacza to, że kobiety wypuszczono z kuchni i zapędzono do *salotto*, żeby oglądały telewizję i grały w kanastę.

— Mamy najlepszych *artigiani* we Włoszech, którzy wyręczają nas w przygotowywaniu takich rzeczy — peroruje, a ja czekam, aż zacznie mi wyliczać, w które dni tygodnia przyjeżdża ciężarówka z mrożonkami Bo-Frost, czyli dostawca lunchów dla plażowiczek, zawsze gotowy sprzedawca idealnie prostokątnych potraw. Wzdrygam się, ale Fernando nie proponuje mi mrożonek.

Zdaję sobie sprawę z tego, że Nieznajomy ma dobre intencje. Chce mi pomóc dostosować się do nowej rzeczywistości. Nie czekaję na mnie czterdziestu głodnych gości, którzy każdego wieczoru przychodzili na kolację do restauracji. Nie ma dzieci, nie ma krewnych i znajomych, którzy zasiedliby przy naszym stole. Fernando już mi wyjaśnił, że jego przyjaciele i sąsiedzi jadają przy własnych stołach. Czuję się jak bajkowa Czerwona Kurka po menopauzie. Wszystko minie, gdy tylko załatwimy sprawę ślubu, wyremontujemy mieszkanie, kiedy zrobi się chłodniej. On zgłodnieje, a ja raz na jakiś czas wytrzasnę skądś paru chętnych na kolację. Znajdę sobie pracę w restauracji. Otworzę własną restaurację. Gdybym miała swoje noże, zrzuciłabym teraz je na podłogę. Milczę rozzłoszczona, a Fernando oświadcza ponurym tonem:

— Jutro wieczorem ja ugotuję coś dla ciebie.

Nie mogę się doczekać, myślę kwaśno. Później w łóżku knuję, jak lepiej zaprezentować Nieznajomemu swoją kulinarną osobowość.

Spędziłam w kuchni prawie dwadzieścia lat, rozmyślałam o gotowaniu, pisałam o nim, uczyłam innych przyrządzania potraw, tropiłam atrakcje kulinarne na odległych kontynentach, płaciłam za godziwe życie, bo często udawało mi się sporo zarobić w swoim zawodzie. Tymczasem dla Fernanda to wcale nie jest zawód, tylko *jobette*, sympatyczne płatne hobby. Byłam zaufaną architektką cudzych i własnych gastronomicznych marzeń. Niejednokrotnie byłam bliska odejścia z zawodu, ale zostałam, polegając na tym, co wiem o gotowaniu

i co czuję w związku z nim. W przyszłości powiem to Fernandowi, spokojnie, niespiesznie, nawet wyciągnę podniszczoną teczkę pełną drukowanych dowodów moich osiągnięć, dowodów, które przez lata wycinałam z czasopism i gazet. Kiedy to zrobię, on będzie miał do powiedzenia tylko jedno:

— Teraz, gdy pozostałaś „bez języka”, wymyśliłaś sobie, że porozumiesz się z ludźmi za pomocą swojej kuchni.

Banał.

Z mojego punktu widzenia jedzenie znacznie wykracza poza ramy metafory dla miłości, uczuć i „komunikacji”. Nie demonstruję przywiązania poprzez gotowanie, moje pobudki nie są tak wzniosłe. Gotuję, bo uwielbiam gotować, bo uwielbiam jeść, a jeśli w pobliżu znajdzie się ktoś, kto również kocha dobre jedzenie, to tym lepiej. Prawdę mówiąc, zawsze gotowałam dla tłumów. Nie zrażałam się i nie zrażam, gdy ich nie ma, po prostu cenię sobie ich obecność. Moje dzieci lubią opowiadać o tym, jak kiedyś postanowiłam ugotować zupę z dyni, więc podpiekłam sporo warzyw, aby zmiękły i się skarmelizowały. Potem wymieszałam miąższ z koniakiem oraz śmietaną i dodałam odrobinę gałki muszkatołowej. Zupy było zatrzęsienie, wystarczyło jej na kolacje przez okrągły tydzień. Ponieważ i tak zostało jeszcze trochę, dorzuciłam do garnka starty ementaler, świeżo zmielony biały pieprz i żółtka. Potem delikatnie wmieszałam ubite na sztywno białka i przełożyłam masę do wysmarowanych masłem i posypanych tartą bułką trzech dużych form.

Voilà,

tak właśnie powstał pudding z resztek. Pamiętam, że był rewelacyjny, nawet następnego dnia i dwa dni później. Lisa się upiera, że to wtedy jej skóra zaczęła się robić pomarańczowa. W końcu przerzuciłam resztki puddingu do miski, dodałam *ricotty* i kilka łyżek tartego parmezanu, żeby zrobić dyniowe *gnocchi* z masłem szałwiowym i prażonymi pestkami dyni. Na tym kończy się opowieść moich dzieci, aleja pamiętam jeszcze jeden wieczór z tego wielkiego święta dyni. Tak, jestem całkowicie pewna, że co najmniej raz zjedliśmy te same *gnocchi augratin*, ze śmietaną i grulkami gorgonzoli. Dobrze wykorzystane resztki. Może to naiwne, ale odpowiada mi ten pociąg do domowego życia. Wiem to od zawsze, to pierwsza rzecz, jaką zrozumiałam o samej sobie. Pierwsza po tym, jak uświadomiłam sobie własną samotność.

Następnego wieczoru Fernando staje przy kuchence niczym księżę Montefeltro, w fioletowych jedwabnych bokserkach. Wyciąga wagę, odmierza po sto dwadzieścia pięć gramów makaronu na osobę. Wyjdę za weneckiego J. Alfreda Prufrocka, który odważa kolację z dokładnością do jednego grama! Przelewa przecier pomidorowy do małej, cienkiej, poobijanej starej patelni, zamiast skorzystać z jednej z moich miedzianych piękności. Sypie sól i wielkie szczypty suszonych ziół, które przechowuje w puszcze nad kuchenką.

— *Aglio, peperoncino e prezzemolo*. Czosnek, chili i pietruszka — obwieszcza z namaszczeniem. Makaron jest smaczny i mówię to Fernandowi, ale nadal jestem głodna.

Trzy godziny później umieram z głodu, więc gdy on zasypia, wymykam się z łóżka i przyrządzam pół kilograma spaghetti w tłustym, zawiesistym sosie. Okraszam je potężną porcją masła z kilkoma kroplami dwudziestopięcioletniego octu balsamicznego, który przewiozłam, opatulony niczym jajko Faberge, ze Spilamberto do Saint Louis i teraz do Wenecji. Ścieram na tarce trójkąt parmezanu, aż w końcu moja ręka opada ze zmęczenia. Jedwabistą, parującą masę obficie przyprószam mielonym pieprzem. Podnoszę rolety w jadalni, by wpuścić do środka blask księżycy i nocną bryzę, zapalam świecę, nalewam sobie wina. Dokładam i dolewam, raz po raz, delektuję się makaronem, rozkoszuję się nim, chłonę go, przeżuвам, czuję, jak jego fantastyczny smak rozplywa mi się w ustach. Daje o sobie znać pragnienie zemsty, więc buntowniczo owijam spaghetti wokół widelca, dokładnie tak, jak mi zabronił Fernando. Lukullus w końcu uraczył się kolacją we własnym towarzystwie.

Siedzę wyczerpana, zaspokoiwszy pierwszy głód, i czuję, że oto nadchodzi następny. Fernando może do końca życia jadać jak Prufrock, jego sprawa, ale ja chcę gotować i jeść tak, jak mi się podoba. Jak on mnie nazwał? *Pomposa*? Ciekawe, kto tu jest pyszałkowaty. Przez ostatni miesiąc ze stoickim spokojem zniosłam więcej „sugestii”, porad i bezpośrednich poleceń niż przez całe dotychczasowe życie. Fernandowi nie podobają się moje ubrania, nie odpowiada mu mój sposób bycia, *modo d'essere*, nie przepada za moją kuchnią. Mam zbyt białą skórę, za duże usta. Może zakochał się

w moim profilu, a nie we mnie. Czuję się tak, jakbym wypła krople z niewłaściwej fiołki. Fernando mnie nie docenia, wymazuje, a ja mu na to pozwalam.

Z uśmiechem próbuję przestrzegać starego postanowienia, które sama podjęłam, i staram się zrozumieć jego potrzebę dominacji. Nigdy nie postanawiałam jednak, że ulegnę tyranii, choćby w najłagodniejszej formie. Wiem, że w swoim przekonaniu Fernando mi pomaga, może nawet uważa siebie za kogoś w rodzaju Svengalego albo zbawcy. Czy wypełniałam jego wolę z obawy, że nieposłuszeństwem zniechęcę go do siebie? Świeża, dopiero co rozpostarta przestrzeń nowego życia... Czyżbym próbowała pokolorować ją z przesadną starannością? Czy wmawiam sobie, że to, w co nadal wierzę, to tylko sentymentalne bzdury, żeby tylko mnie nie zostawił? Odwzajemniona miłość do Fernanda jest piękna, ale brakuje mi siebie. Znacznie bardziej kochałam siebie jako kobietę niż jako tę wycofaną, układną, wiecznie strofowaną szmacianą laleczkę. Nie pozostanę na tej wyspie ani w tym domu, jeżeli mam poddać się miejscowemu otępieniu, czy to kulinarnemu, czy jakimkolwiek innemu. Klepię się po zadowolonym, pełnym brzuchu. Wolę przystać do uciekinierów, którzy każdego ranka płyną do Wenecji, niż zostać i drzemać w otoczeniu pustelników. Usuwam wszelkie ślady popełnionych grzechów i wślizguję się pod kołdrę. Nieznajomy nigdy nie usłyszy mojego płaczu.

ROZDZIAŁ DZIEWIĄTY

Czy rozumiałaś, że to najpiękniejsze pomidory na świecie?

Następnego ranka postanawiam rozbudzić w sobie uśpioną sybarytkę. Fernando jak zwykle idzie do banku z pustą teczką, którą uparcie ze sobą nosi, a ja pośpiesznie porządkuję mieszkanie, zdrapuję воск ze świec i układam poduszki. Następnie robię szybką toaletę, wpadam do Maggion, idę nad morze i niemal biegnę kilometr na przystań, żeby złapać *uapotetto* o dziewiątej. Wybieram się na targowisko.

Zdaniem niektórych Rialto, dosłownie „wysoki brzeg”, to miejsce, w którym osiedlili się pierwsi weneccjanie. Od starożytności zbierali się tu kupcy z całego świata, by prowadzić interesy, i do dzisiaj Rialto pozostaje hultajskim sercem weneckiego handlu. Jego symbolem jest strzelisty most ze znajomymi kolumnadami i łukami nad kanałem, punkt odniesienia wszystkich pielgrzymów. Każdy, kto sunie w jego kierunku, czy to w palącym letnim słońcu, czy to w lutowej mgle, na dziobie powolnej łodzi, ze wzrokiem skierowanym w przeszłość, odnajdzie swojego posępnego Szajloka, w pelerynie, z piórami.

Podczas wcześniejszych wypraw do Wenecji zawsze rezerwowałam sobie czas na spacer po rynkach Rialto i uważałam je za urocze, choć nie tak wykwintne jak inne włoskie *mercati*. Teraz jednak mieszkam tu i chcę poznać targowisko znacznie lepiej. Przede wszystkim odkrywam, jak się dostać na bazar od strony tylnych uliczek, a nie bezpośrednio z mostu i alejki (pełnej sklepików ze srebrem i biżuterią, kiosków obwieszonych tandetnymi maskami i jeszcze tandetniejszymi podkoszulkami, wózków kuszących turystów nawoskowanymi jabłkami, truskawkami z Chile i popękkanymi kokosami pływającymi w plastikowych fontannach). Dopiero po przejściu w dół uliczki można ujrzeć wózki pełne owoców i warzyw, prawdziwych atrakcji targowiska. Za nim ukrywa się piękny fronton szesnastowiecznego weneckiego trybunału.

Zdarzało mi się widywać *pretori*, sędziów, którzy szli w rozwianych togach na szybką kawę albo campari, żeby odpocząć od ślęczenia w ławach. Przeciskali się między stosami bakłażanów i kapusty, mijali sznury czosnku i papryczek chili, a potem znów znikali za ciężkimi drzwiami trybunału, by brać na swe barki brzemię odpowiedzialności za wenecką sprawiedliwość. Któregoś razu ujrzałam księdza oraz sędziego, w wydętych szatach, gdy pochylali się nad wózkiem warzywnym. Kościół i państwo, *tête-à-tête*, zgodnie gmerające w fasolce szparagowej. Nawet takie idylliczne sceny nie mogą mnie skłonić do zanurzenia się w codziennym karnawale mostu. Postanawiam opuścić *vaporetto* na przystanku przed Rialto, na San Silvestro.

Przechodzę przez tunel i wychodzę na *ruga*, z miejsca otoczona gwarem targowiska.

Słyszę i czuję nerwowość, dzikość tego miejsca. Idę coraz prędej, skręcam w lewo za sklepem z serami i panią od makaronów, aż wreszcie przystaję przed stołem tak obficie zastawionym, jakby czekał na odwiedzinę Caravaggia. Przyglądam się nieśpiesznie, momentami zbieram się na odwagę i dotykam, co pewien czas próbuję się uśmiechnąć. Nie wiem, od czego zacząć ani w jaki sposób. Idę *napescheria*, targ rybny, do hałaśliwej hali pełnej wyrazistych, oszałamiających aromatów soli morskiej i rybiej krwi. Tutaj, na grubych marmurowych płytach, można znaleźć każde wijące się, ślizgające, sunące, pływające, pełzające, żyjące w morskiej wodzie lśniące stworzenie o oczach jak klejnoty, wszystko, co da się wyłowić z Adriatyku. Spoglądam na *macelleria*, rzeźników, odcinających niemal przezroczyście steki za makabrycznymi kurtynami z dzikich i hodowlanych królików, zawieszonych za skoki, z kępami futra na combrach, na dowód, że to nie koty.

Być może najbardziej weneckim ze wszystkich *botteghe* na Rialto jest Drogheria Mascari, sklep od lat sprzedający przyprawy korzenne. Nieco goździków, garść *pepe di Giamaica*, owoce ziela angielskiego, gałka muskatołowa wielkości moreli, długie na trzydzieści centymetrów laski kory cynamonowca o ostro-słodkim aromacie, miód z czarnych kasztanów z Friuli, rozmaite gatunki herbaty, kawy, czekolady, owoców kandyzowanych lub konserwowanych w alkoholu. Mam ogromną ochotę wyciągnąć banknoty i monety z małej

czarnej portmonetki na szyi i wsunąć je w szorstkie, twarde dłonie sprzedawców. Doskwiera mi głód o wiele gorszy niż wtedy, gdy nie miałam pieniędzy na kupno tych specjałów. Teraz chcę mieć wszystko, ale póki co jestem osamotniona w swym barokowym apetycie. Kupuję brzoskwinie, dojrzałe i rumiane, małe bukieciki białej sałaty przetykanej fioletowymi żyłkami, melona, którego słodkomdła woń zahacza lekko o pleśń.

Wśród klientów dominują kobiety, gospodynie domowe w różnym wieku, o rozmaitych proporcjach i dość ujednoliconym głosie, donośniejszym od wrzasku. Prawie wszystkie wyposażone są w *carrelli*, wózki wyłożone dużymi, plastikowymi torbami, i człowiek szybko orientuje się, że bezwzględnie należy schodzić im z drogi. Dostrzegam grupki starych mężczyzn, zajętych — między innymi — rzeczowym handlem rukolą i liśćmi mniszka, a także bukietami innych dzikich ziół, powiązanych bawełnianym sznurkiem. Rolnicy, energiczni, uroczy, kpiarscy, są świetnymi handlarzami. Zachowują się jak showmani, zaczepiają ludzi w trudnym do zrozumienia dialekcie; również tego języka muszę nauczyć się od początku.

— *Ciapa sti potni, che xe cosi bei.* — Co on mówi? Częstuje mnie plasterkiem jabłka? — *Tasta, tasta hea mora; i costa solo che do schei.* — Spróbuj, spróbuj, ładna brunetko; są takie tanie.

Po kilku takich porankach zaczynamy wymieniać uśmiechy i wolno mi poprosić jednego lub drugiego sprzedawcę o to, żeby na następny dzień załatwił dla mnie nieco mięty albo majeranku, lub też odłożył litr

jeżyn. Poznaje Michelego z szopą jasnych loków i zaróżowioną twarzą, kontrastującą z grubymi złotymi łańcuchami, zaznajamiam się z Lucianem, architektem stołu jak dla Caravaggia, oraz z panią od imbiru, o długich, popękanych paznokciach i w czapce z zielonej wełny na głowie. Nosi tę czapkę i latem, i zimą. Wszyscy razem tworzą uwodzicielskie towarzystwo, współpracują w najwyższej klasy trupie teatralnej. Któryś ze sprzedawców demonstruje jedwabisty strączek groszku albo grubą fioletową figę o pękniętej skórce, spod której cieknie słodki jak miód sok. Inny z trzaskiem rozcina mały, okrągły arbuż o nazwie *anguria* i częstuje mnie nabitym na koniec noża kawałkiem lodowatego czerwonego mięszu. Następny chce być lepszy, więc przecina bladozieloną skórę kantalupa i podsuwa mi łososioworóżowy klinek na brązowej torbie z papieru. Jeszcze inny woła:

— Mięsz tej brzoskwini jest biały jak pani skóra!

Któregoś ranka, kiedy w *macellaio* czekam na dwa kotlety z cielęciny, usłyszałam głos kobiety:

— *Puoi dartni un orecchio?* Czy może mi pan dać ucho?*

Jak miło, myślę sobie. Ta pani chce pogawędzić ze swoim rzeźnikiem. Może zamierza go prosić o resztki dla kota albo odłożenie tłustego kapłona w przyszłą sobotę. Sebastiano schodzi z posypanej trocinami sce-

* Po angielsku zwrot „dać ucho” oznacza wysłuchać kogoś (wszystkie przypisy pochodzą od tłumaczki).

ny, opuszcza rzeźniczy blok nasączony cytrynowym olejem, znika na chłodnym zapleczu i wraca z wysoko uniesionym różowym, prawie przezroczystym płatem.

— *Questo puo andar bene, signora?* Może być takie, proszę pani?

Kobieta kiwa głową, zaciska usta i mruży oczy. Sprzedane. Ucho świni.

— *Per insaporire i fagioli.* Żeby poprawić smak fasoli — tłumaczy, nie zwracając się do nikogo konkretnego.

Chyba najchętniej zaglądam do pani od jajek, która za każdym razem inaczej ustawia stolik. Z czasem zrozumiałam, że pozycja stolika zależy od kierunku wiatru. Straganiarka chce osłonić kury, co okazuje się fascynującym widowiskiem. Każdego ranka, w bawełnianym worku po mące, przywozi pięć albo sześć starych niosek ze swojego gospodarstwa na wyspie SanfErasmuso. Na targowisku kładzie pod stołem trzepoczący skrzydłami ładunek, pochyla się nisko i zaczyna melodyjnie jodłować regionalną włoszczyzną.

— *Dai, dai meputei, faseme dei bei vovi.* Dalej, moje maleństwa, złóżcie mi piękne jajka.

Co pewien czas rozwiązuje worek i szybko sprawdza zawartość. Na stole trzyma stertę starych gazet, porwanych na kwadraciki, oraz wiklinowy kosz z wysokim, łukowato wygiętym uchwytem, do którego przekłada świeże jajka. Jej łagodne gesty przywodzą „na myśl Madonnę Belliniego. Kiedy zjawia się z dwoma, albo nawet z trzema workami, koszyk jest niemal pełny, w inne poranki leży w nim zaledwie kilka jajek. Gdy pojawia się klient, kramarka starannie owija każ-

de z nich w gazetę i skręca papier po obu końcach, dzięki czemu całość przypomina nagrodę na skromnym przyjęciu dla dzieci. Jeżeli ktoś kupuje sześć jajek, musi zaczekać na sześć nagród. Kiedy stary wiklinowy kosz świeci pustkami, pani prosi ewentualnego kupca o cierpliwość, o jedną chwilkę, po czym schyla się i śpiewnym szeptem recytuje słowa zachęty. Moment później, spocona, ale triumfująca niczym położna, prostuje się, demonstrując ciepłe skarby w kremowych skorupkach.

Staruszka o imieniu Lidia przywozi na sprzedaż owoce. Zawsze siedzi opatulona licznymi warstwami chust i swetrów, które stanowią jej uniwersalny kostium na każdą porę roku. Latem zdają się dusić jej chude ciało, zimą nie chronią przed chłodem. Jesienią sprzedaje jabłka i gruszki, latem brzoskwinie, śliwki, morele, wiśnie i figi, a w międzyczasie handluje owocami suszonymi na słońcu. Uwielbiałam podchodzić do niej w samym środku adriatyckiej zimy, kiedy spowite tajemniczą mgłą targowisko wydawało się małym podniebnym królestwem. W takich dniach Lidia rozpałała niewielkie ognisko w starym wiadrze na węgiel, żeby ogrzać stopy i nogi. Co pewien czas schylała się i przypiekała sobie ręce, chcąc przywrócić w nich krążenie. W tłącym się popiele Lidia głęboko zakopywała jabłka, a krzepiący aromat roztaczał się we mgle. Długim widelcem wyciągała poczerniały, spękany owoc, w środku miękki jak budyń. Starannie obierała go ze zwęglonej skórki i małą łyżeczką o drewnianej ręczce jadła pachnący winem miąższ. Podczas jednej z wizyt

na targu opowiadam jej o pewnej pani, którą poznałam na bazarze w Palmanova, we Friuli. Mówię, że i ona piecze jabłka w żarze, przy którym grzeje nogi, ale każdy rumiany, piękny owoc owija w liść włoskiej kapusty. Gdy jabłka są miękkie, wyrzuca zwęglony liść, który chronił smakołyk przed popiołem, a następnie raczy się przysmakiem między jednym a drugim eleganckim łykiem rumu z piersiówki. Zdaniem Lidii numer z liściem kapusty to głupota. Co się tyczy rumowej popitki, to tylko Friulijczycy są w stanie znieść tak prostackie połączenie. Wiejska estetka w kamizelce z bobrowego futra pyta mnie, kto poza Friulijczykiem zdołałby wytrzymać smród spalonej kapusty.

— *I Friuliani sono praticamente slavi, sal* Friulijczycy to praktycznie Słowianie, sama pani rozumie — zdradza.

Godziny, które spędziłam pod opieką tego towarzystwa, pozostały w mojej pamięci krystalicznie czyste i takimi je zachowam do końca życia. Od sprzedawców nauczyłam się wiele o jedzeniu, gotowaniu, cierpliwości. Dowiedziałam się od nich wiele o księżycu i morzu, wojnie i głodzie, i o świętowaniu. Wyśpiewywali mi swe pieśni, opowiadali historie, z czasem stali się moją przybraną rodziną, a ja ich przybrany dzieckiem. Czuję szorstki dotyk sękatych dłoni i wilgotne pocałunki o kwaśnym zapachu, widzę szklistą barwę starych oczu, które zmieniały się podobnie jak morze. Poznałam weneckie pokojówki i kamerdynerów z suterem, zadowolonych z życia, które przypadło im w udziale, potomkinie wenecek, które nigdy nie

wplatały we włosy pereł, następców weneccjan, którzy nigdy nie nosili jedwabnych spodni i nie popijali chińskiej herbaty u Floriana. Ci inni weneccjanie przepływali lagunę ze swoich gospodarstw na wyspie, żeby dotrzeć na targowisko, dzień po dniu, a zatrzymywali się tylko po to, by złowić rybę na kolację albo zmówić modlitwę w wiejskim kościółku. Oni nigdy nie spacerowali po placu Świętego Marka.

Pewnego dnia mijałam stragan, przy którym pochylał się Michele, zajęty splataniem w warkocze małych srebrnych cebulek z suchymi szczypiorami. Nawet na mnie nie spojrzął, tylko od razu oderwał ręce od pracy i podsunął mi gałązkę pomidorów tak małych, że wyglądały jak stulone pąki róż. Zerwałam jeden, obracałam go w ustach i powoli zacisnęłam zęby. Smak i aromat zamknięte i skoncentrowane w maleńkim rubinowym owocu skojarzyły mi się z esencją z kilogramowego, rozgrzanego słońcem pomidora. Michele, nadal z pochyloną głową, zapytał:

— *Hai capito?* Zrozumiałaś?

Co znaczyło: „Czy rozumiałaś, że to najpiękniejsze pomidory na świecie?”.

Doskonale wiedział, że rozumiałam.

Jakby targowisko było zbyt skromnym darem, w pobliżu skrywała się Cantina Do Mori, upchnięta w cichej *ruga*, tuż przy centrum rynku. Chętnie przesiadywałam w wąskim, oświetlonym latarenkami pomieszczeniu i obserwowałam ucieszny marsz, którego początek sięgał godziny tak wczesnej, że dla mnie niedostępnej. Schemat powtarzał się w nieskończo-

ność: szli sprzedawcy ryb ubrani w plastikowe fartuchy, rzeźnicy w zakrwawionych okryciach, hodowcy sałaty i robotnicy z sadów. Niemal każdy uczestnik bazarowej procesji mniej więcej co pół godziny przestępuje próg i dyskretnie podchodzi do piętnastowiecznego baru, tak jak robili to kupcy, arystokraci i rozbójnicy od ponad pół tysiąca lat. Wystarcza jeden subtelny ruch głową, oczami, palcami, żeby dostali kieliszek tego, na co mają ochotę. Prosecco, refosco, incrocio manzoni piją jednym haustem, ewentualnie w dwóch łykach, jeśli są w trakcie rozmowy. Z trzaskiem odstawiają puste szkło oraz rzucają kilka monet, po czym wracają tylnymi drzwiami do pracy. Nie licząc turystek oraz sporadycznie pojawiających się sklepikarek, zwykle jestem jedyną kobietą w lokalu. O wszystkich nas troszczy się łagodny Roberto Biscotin, wieczny myśliciel. To on od czterdziestu lat gotuje, nalewa i uśmiecha się jak Jimmy Stewart. Na tej scenie zawsze rozgrywają się niezależne od siebie przedstawienia.

Japońscy turyści domagają się *sassacaia* po trzydzieści tysięcy lirów za kieliszek, Niemcy piją piwo, Amerykanie głośno czytają przewodniki, Anglicy bulwersują się brakiem krzesel i stolików, Francuzom nigdy nie smakuje wino, a Australijczycy sprawiają wrażenie wiecznie podpitych. Oni wszyscy są tylko tłem dla miejscowych.

Około południa gwar na targowisku cichnie, klienci rozchodzą się do domów, a robotnicy koncentrują uwagę na zaspokajaniu apetytu. Roberto jest gotowy na ich przyjęcie, czeka z przyrządzonymi *panini* z na-

dzieniem truflowym, *tmmezzini* z pieczoną szynką albo wędzonym pstrągiem, z kawałkami puszystego sera, z wielkimi półmiskami karczochów, z maleńkimi marynowanymi cebulkami zawiniętymi w *anchois*, a także z beczkami i butelkami win sprowadzanych z daleka i z bliska.

Podczas pierwszej wizyty moje zainteresowanie zostało docenione, Roberto zaproponował, że zajmie się moim płaszczem i sznurkową torbą pełną zakupów z targowiska. Jedno i drugie zabierał do kuchni, abym mogła poczuć się swobodniej. To, co zamawiałam, zależało od pogody i intensywności mojego głodu. Serwowane przez Roberta posiłki, które jadłam na stojąco, zapamiętałam jako bodaj najbardziej satysfakcjonujące w życiu. Powoli zaczęłam poznawać innych bywalców i uczestniczyć w pogaduszkach, które sklejały kolejne dni. Dowiadywałam się, komu doskwiera gorączka, kto ma kamienie żółciowe, na jakim etapie naprawy jest harley Roberta, jak dusić świeży bób w piecu, gdzie szukać sekretnej spiżarni dzikich świń w lasach Treviso, dlaczego osiedliłam się we Włoszech, czemu każdy Włoch ma niewierność w genach. Nieśmiałość, którą początkowo czuli przy mnie, z czasem ustępowała, ale powoli. Gdy w końcu dają sobie spokój z oficjalnymi powitaniem i pożegnaniem, obejmują mnie i trzy razy soczyście całują, a na do widzenia mówią: „*Ci uediamo domani*. Zobaczymy się jutro”, wiem, że mój dom powiększył się o jeszcze jeden pokój.

Posługują się niemal wyłącznie dialektem, a ja przez pierwsze miesiące mówię prawie wyłącznie po

włosku — pomijając wypadki, kiedy odwołuję się do angielskiego albo esperanta. Za progiem Do Mori krąg moich znajomych składa się z rzeźnika, sprzedawcy ryb, sprzedawcy serów, hodowcy karczochów, miejscowego malarza krajobrazów, fotografa portrecisty, kilku emerytowanych robotników kolejowych, dwóch szewców i kilkudziesięciu innych osób, które pojawiają się każdego dnia na jakąś godzinkę i odnoszą się do mnie z odwzajemnioną życzliwością. Zbieramy się tutaj, bo klienci Do Mori od razu dostrzegają nieobecność każdego ze swoich, a nawet sprawia im ona przykrość. Targowisko i jego mały bar są moją ucieczką od długotrwałej chandry, balsamem na ciche żale, które co pewien czas, nieprzewidywalnie, pojawiają się w wielkich porcjach — w mieście nie będącym jeszcze moim domem.

Kiedy o wpół do drugiej Do Mori zamyka podwoje na kilka godzin, zazwyczaj wychodzę ostatnia. Nie lubię przepychać się przez wahadłowe drzwi, wkraczać w ciszę *ruga*. Stoły świecą pustkami, chodniki są zamiecione z naci marchwi, podłoga w hali targu rybnego lśni czystością, a spokój zakłócają jedynie rzadkie prychnięcia miejscowych kotów, które toczą bitwę o podarunek od rzeźnika. Słyszeć jeszcze tylko stukot moich obcasów, kiedy odchodzę. Zaczyna się druga część mojego dnia.

Otwarte są tylko *trattorie* i restauracje, a każdy, kto nie poszedł na lunch, schronił się w domu, za stołem albo w łóżku, przynajmniej do czwartej. Często zaspokajam apetyt z pomocą *antipasti* Roberta, więc nigdzie

nie wpadam na solidniejszy posiłek. Chcę dryfować przed siebie, do jakiegoś odległego zakątka.

Chyba nikomu nie udaje się poznać Wenecji tak dobrze, jak ją zapamiętuje, wspomina z epizodu w innym śnie. W Wenecji kryją się wszystkie nasze fantazje. Woda, światło, kolor, zapach, ucieczka, przebranie, swoboda są niczym uplecione ze złota i naszyte na spódnicę, którą Wenecja wlecze po kamieniach za dnia i rozpościera nad laguną nocami, nigdy całkiem czarnymi. Podążam tam, dokąd prowadzi mnie Wenecja. Uczę się, gdzie szukać zacienionych ławek i najmocniejszego espresso na lodach, w którym *panificio* właśnie wyjmują z pieca popołudniowe wypieki, które kościoły są zawsze otwarte i jaki dzwonek można pociągnąć, żeby wyrwać z *pisolino*, drzemki, powłóczącego nogami zakrystiana. Jeden z kościelnych, z wielkimi żelaznymi kluczami na zielonej taśmie, prowadzi mnie ze świecą do malowideł Jacopa Belliniego, które wyłaniają się zza wystrzępionych bursztynowych sznurków w *chiaroscuro* maleńkiego pomieszczenia na zapleczu świątyni. Oczy starego człowieka są *niczym* niepolerowane szafiry. W mgle kadzideł, palonych od tysiąca lat, opowiada mi o Canaletcie, Guardim, Tycjanie, Tiepolu. Mówi o nich tak, jakby byli jego wiernymi druhami, kumplami, z którymi jada kolacje w czwartkowe wieczory. Powiada, że życie to poszukiwanie piękna, a sztuka rozprasza samotność. Jego i moją, dodaję w myślach. Nie jestem sama. Jestem podróżniczką w błękitnym filcowym kapeluszu w kształcie dzwonka, która dotarła do Wenecji, żeby posklejać swe fantazje w całość.

Znam jednak siebie i wiem, że klejenie fantazji nie wystarczy, bym zachowała równowagę. Muszę gotować i wkładać w to serce, a skoro nie mogę gotować na nasz własny stół, ugotuję na cudzy. Tylko czyj? Myślę o trollu i jej drużynie. Nie. Decyduję się na kolegów Fernanda z banku. Jednego dnia przynoszę im tartę z białą czekoladą i malinami, innego ciasto z maleńkimi żółtymi śliwkami *susine*. Ryzykuję i piekę chleb, częstuję ich jeszcze ciepłym wielkim bochnem z całymi orzechami laskowymi, a do tego dokładam garnuszek mascarpone wymieszanego z brandy, do smarowania. Wszystko zostawiam w koszu na blacie frontowego biurka, niczym podrzutka. Z Fernandem pracuje jedenaście osób, z których zawsze ktoś zamawia w Pasticceria Rosasalva tace ciastek, kubki z *gelato* i butelki prosecco, mam więc nadzieję, że moje pyszności zyskają ich aprobatę. Tymczasem okazuje się, że budzą zakłopotanie, zupełnie jakbym się narzucała. Fernando nie musi mnie prosić, żebym dała sobie spokój, sama rezygnuję z zabawy w Czerwonego Kapturka i wracam do moich fantazji.

Któregoś wieczoru jem z Fernandem kolację w jednym z lokali w Ruga Rialto, *osterii* dla sprośnych robotników, dopiero co przejętej przez jegomością o imieniu Ruggero. Ten gaduła, od niedawna w Wenecji, postanowił olśnić prostych ludzi, przywracając im fragment ich własnej kulinarnej historii. Ruggero jest showmanem i traktuje swój dom jak scenę. Za każdym razem gdy kucharka przynosi wielką misę pełną rzadkiego risotta albo makaronu zalanego atramentem z kała-

marnicy i z łośkotem stawiają na barze, Ruggero wali w okrętowy gong. Potem dzieli danie między klientów, pobierając skromne cztery tysiące lirów od głowy. Do tego dokłada całe kręgi kremowych górskich serów oraz okrągłe bochny chrupiącego chleba z piekarni za rogiem, białe solone dorsze i misę gotowanej fasoli, polanej oliwą z oliwek i posypanej słodką cebulą. To menu nie obyłoby się bez sardynek skąpanych w kwaśnym sosie. Zimne białe wino płynie ciurkiem z kranika do szklanek. Wśród gwaru setki głodnych i spragnionych weneccjan można usiąść bądź stanąć przy stolikach przykrytych jaskrawozielonym papierem. Tak jadało się dawno, dawno temu w *bacari*, winiarniach. Oboje, Fernando i ja, zachwycamy się widowiskiem.

— Ludzie z targu powiadają, że jest pani szefową kuchni — zagaduje mnie Ruggero któregoś wieczoru. — Może kiedyś pogotuje pani u mnie? Urządzilibyśmy przyjęcie, zaprosiłbym parę osób z sąsiedztwa, kupców, sędziów i tym podobnych. Pani napisze menu, ja zrobię zakupy. Pani ugotuje, ja podam — wylicza jednym tchem. Fernando kopie mnie mocno pod stołem. Najwyraźniej nie chce mieć nic wspólnego z Ruggerem i jego prywatnymi imprezami. Jednak niemal za każdym razem, gdy odwiedzam Rialto, wpadam na Ruggera, a on zawsze mówi o przyjęciu. Kiedy postanawia zaangażować do współpracy moich bazarowych przyjaciół, Michelego i Roberta, zgadzam się, nie czekając na błogosławieństwo Fernanda.

Mam ochotę ugotować weneccjanom regionalne amerykańskie potrawy. Uważam, że bardzo im się to

spodoba, zwłaszcza że ich zdaniem wszyscy Amerykanie, *poverini*, biedactwa, wegetują na nędznej, prażonej w mikrofalówce kukurydzy o smaku smażeniny z grilla. Planuję sześciodaniową kolację dla pięćdziesięciu gości i proszę Ruggera o oprowadzenie mnie po kuchni. Pracowałam wszędzie: w jaskiniach i norach, w kuchniach doskonale i marnie wyposażonych. Sądziłam, że nie przestraszy mnie żaden widok za wahadłowymi drzwiami, ale byłam w błędzie. Kuchnia Ruggera mnie przeraża. Stary tłuszcz, który zatruwa kuchenne powietrze, pokrywa całą podłogę. Gazowy piekarnik jest zardzewiały, a otwarte drzwiczki wiszą na uszkodzonym zawiasie. Nieliczne utensylia i sprzęt pamiętają epokę kamienia łupanego, z kranu leci tylko zimna woda. Wracam myślami do kolacji, które zjadłam w tym lokalu i które przyrządzono w tym brudzie, kiedy Ruggero wyjaśnia, że większość potraw codziennie trafia tutaj gotowa, z innej restauracji. Kucharka gotuje tylko *primi*, czyli risotto i makaron do zupy *minestrone*. Rozpaczliwie próbuję przypomnieć sobie, czyjadalam tutaj coś podobnego, ale mam problemy z koncentracją, bo żołądek podchodzi mi do gardła.

Czy to możliwe, że przedstawiciele włoskiego państwa zezwolili na funkcjonowanie tej kuchni? Rozglądam się w poszukiwaniu licencji. Wisi, ze wszystkimi stosownymi pieczęciami i podpisami, za szkłem na tłustej ścianie. Nie mówię ani słowa, Ruggero sam zaczyna obiecywać, że doprowadzi to miejsce do porządku, *bello ordinato*, specjalnie dla mnie, na przyszły tydzień. Demonstruje pudło ze środkami do czyszczenia i szo-

rowania, kupionymi na moją cześć. Podobno umówił się z przyjacielem, który zgodził się przyjść i popracować nad piekarnikiem, a hydraulik ma wpaść jutro rano. Podkreśla, że potrzebujemy tylko entuzjazmu i pogody ducha, a przyjęcie będzie pierwsza klasa.

Kucharką jest kobieta po pięćdziesiątce, z włosami czarnymi jak pasta do butów i w czerwonych rajstopach. Kiedy Ruggero idzie odebrać telefon, ona pyta, czy znam Donata. Mówię, że chyba nie, i w odpowiedzi słyszę, że to *capitano della guardia difinanza*, dowódca straży skarbowej, który codziennie przychodzi na lunch, a prawie każdego wieczoru także na kolację. To on „załatwił” Ruggero licencję. Kucharka uchyla drzwi i ruchem głowy wskazuje Donata i jego lunch. Mam prawdziwą ochotę zająć się gotowaniem amerykańskich potraw dla weneccjan, ale uprzedzam Ruggera, że niczego nie obiecuję, dopóki stan kuchni się nie zmieni. Jest wtorek, Ruggero zaprasza mnie na czwartkowy wieczór, żebym zjadła kolację i ponownie rzuciła okiem na zaplecze.

Fernando nie może zrozumieć, dlaczego najpierw chcę coś przegryźć w La Vedovie, choć zaraz potem idziemy do Ruggera. Proszę go, żeby choć raz mi zaufał, a on się zgadza. Gdy wchodzimy do Ruggera, kieruję się prosto do kuchni. Na szczęście nie uprzedziłam Fernanda, bo teraz na pewno usłyszałabym od niego, że mocno przesadzałam. Stara nora lśni na tyle, na ile to możliwe. Zapach sosnowy i amoniak uratowały powietrze, na czystszej podłodze leżą nowe gumowe maty, pod sufitem wiszą lśniące aluminiowe garnki i inne

skromne *batterie*. Kucharka ma na sobie biały fartuch. Zanim Ruggero do nas dołączy, dowiaduję się od niej, że zaproponował grupie stałych bywalców darmowy lunch i wino bez ograniczeń w zamian za dwie godziny pracy przy pucowaniu kuchni. Podobno naraz pracowało sześciu ludzi, których następnie zmieniła nowa ekipa, a potem jeszcze jedna, i oto efekt. Kucharka dodaje, że piekarnik to przegrana sprawa, a hydraulik się nie zjawił, ale przecież cała reszta wygląda rewelacyjnie, prawda? Nie tracę czujności, ale siadam z Ruggerem przy stole, żeby sporządzić menu.

Przygotuję kawior z Missisipi, choć będę musiała zrezygnować z czarno nakrapianej fasoli i zastąpić ją fasolą *borlotti*, a do tego chleb kukurydziany z patelni, potrawkę z ostryg, kraby w miękkich pancerzykach, podlane przybrązowanym masłem, pieczoną na patelni, posypaną pieprzem wołowinę w sosie kentucky z burbonem, a do tego ziemniaczane placki i smażoną cebulę w cieście plus gorący pudding karmelowy, polany kremem na brązowym cukrze. Ruggero jest zaskoczony listą zakupów, w której z pozoru brakuje egzotycznych „amerykańskich” produktów. Wyjaśniam, że to, co zrobię z ostrygami, krabami w miękkich pancerzach, wołowiną i czekoladą, uczyni z nich amerykańskie dania. Proszę, żeby utrzymywał kuchnię w czystości i zrobił zakupy, bo na kilka dni jadę do Toskanii. Nie wspominam o piekarniku ani o hydrauliku.

Wieści o przyjęciu rozchodzą się po Rialto. Kiedy idę na targowisko z rana, na dzień przed imprezą, wszyscy mówią tylko o niej. Schlebia mi, że ci ludzie,

którzy złote życie w wodnym królestwie uważają za rzecz oczywistą, tak bardzo interesują się krążkami cebuli smażonymi w głębokim oleju i smakiem befsztyku z whisky. Fernando i Ruggero są moimi zastępcami i jedyną trudnością wydaje się trzymanie potencjalnych pomocników na dystans. Nie działa piekarnik, nie ma gorącej wody, ale mimo to gotujemy, smażymy i podsmażamy, a potem serwujemy, zjadamy i pijamy. Zanoszę swoje słodkie chleby kukurydziane do upieczenia w *panificio*, nieco dalej w alei, a za wynajęcie pieca płacę kilkoma bochenkami. Ruggero showman ma na sobie smoking. Ruggero impresario zatrudnił dwóch studentów z klasy gitary akustycznej, uczących się w konserwatorium imienia Benedetta Marcellego. Grają utwory Fernanda Sora w blasku świec między dwoma długimi stołami w przedziwnej małej salce za barem, przy alejce blisko targowiska, nad kanałem, nieopodal mostu Rialto w Wenecji. Każdy z tych faktów budzi mój entuzjazm.

Gdy wszystko jest gotowe, biorę talerz puddingu i siadam między moim handlarzem ryb i Robertem. Dostrzegam Donata, dowódcę straży skarbowej, który je z apetytem, rozmawia z gitarzystami i kiwa mi głową. Ruggero prosi o spokój, gwar cichnie. Z gitar płyną powolne, zmysłowe tony *Gelosii*, *Zazdrości*. Donato bez pytania całuje mnie w rękę i prowadzi do tanga między stołami. Nieważne, że jestem zarumieniona od pracy w kuchni, a mój oddech pachnie czekoladą. Bogu dzięki, lata temu Misha ofiarował mi w prezencie lekcje tańca. Spędziłam wiele wtorkowych wieczorów

z Seniorą Carmelą oraz cudownymi dziećmi IBM-u, komputerowymi specjalistami o zimnych, spoconych dłoniach. Powolne ruchy, nagły, wybuchowy półobrót. („Powściągliwie, powściągliwie, moi drodzy — prosiła Seniora Carmela. — Plecy w łuk, szyja prosto, broda do góry, wyżej, wyżej, oczy przed siebie, żarliwie, nie mrugamy” — powtarzała niemal złowrogim szeptem). Poza salą gimnastyczną w gimnazjum w Poughkeepsie nigdy nie tańczyłam tanga. Teraz płynę i wykonuję pół-obroty w ramionach łotrzykowatego urzędnika państwowego, który pięknie się rusza w obcisłych szarych spodniach od munduru. Powinnam być ubrana w coś gładkiego i czerwonego, włosy powinny mi pachnieć różami, a nie smażoną cebulą, a poza tym chyba brak mi żaru — w przeciwieństwie do Donata, który rozpałił się aż zanadto. Wenecjanie zrywają się z miejsc, wiwatują, a Fernando wyczuwa, że pora się żegnać.

Goście coraz głębiej zagląдают do kieliszków, gdy my cicho życzymy Ruggerowi dobrej nocy, zamierzając wymknąć się na plażę. Przechodzimy przez bar, po drodze dostrzegamy grupkę starszych *mężczyzn*, odwróconych do nas plecami. Zebrali się wokół wielkiej misy po gorącym puddingu karmelowym, wygrzebują łyżeczkami resztki i oblizują palce jak typowi amerykańscy chłopcy. Słyszymy, jak jeden z nich mówi:

— *Ma l'hafatto l'americana? Dawero? Ma come si chlania questo dolce?* Czy to naprawdę zrobiła Amerykanka? Ale jak się nazywa ten deser?

ROZDZIAŁ DZIESIĄTY

Znałam kobietę, znałem mężczyznę

Cóż, przyjęcia nie odbywają się codziennie. Któregoś ranka leżę z twarzą w poduszce na łóżku przykrytym narzutą w kolorze ochry, pod koronką *baldacchino* i szlocham. Co się ze mną dzieje? Fernando utrzymuje, że to wszystko przez niskie ciśnienie krwi. Uważa, że chodzenie z takim drobiazgiem do lekarza to kaprys, ale i tak szukam numeru telefonu. Okazuje się, że w książce telefonicznej nie ma podziału na zawody, trzeba znać nazwisko lekarza, żeby znaleźć jego numer. Jestem w kropce. Wchodzę do biura informacji turystycznej, w której otrzymuję zapewnienie, że jedynym mówiącym po angielsku lekarzem w Wenecji jest alergolog, podobno życzliwy. Wierzę na słowo i kieruję się do jego gabinetu w San Maurizio. Niski, znużony pan doktor odpala papierosa od papierosa, kiedy ze mną rozmawia, siedząc w aksamitnym czarnym fotelu, który zapewne pamięta czasy Napoleona. Ja usiadłam na drewnianym krześle o pro-

stym oparciu, na przeciwległym krańcu przestronnego niczym jaskinia pomieszczenia.

— Czy prowadzi pani normalne życie seksualne? — pyta.

Jestem zdezorientowana. Czyżby sugerował, że mam alergię na seks?

— Chyba jest normalne. W każdym razie tak mi się wydaje — precyzuję.

Po chwili przerwy, którą poświęcił na rozmowę z gospodynią, żeby szczegółowo objaśnić jej, co zje na lunch, lekarz staje nieopodal mnie i wciska mi palce w skórę, aby zbadać tętno.

— Pani jest po prostu straszna, *cara mia* — orzeka. Mam nadzieję, że chce powiedzieć: „Pani jest po

prostu wystraszona, moja droga". Pytam, ile płacę, a on wydaje się wstrząśnięty sprofanowaniem naszego *tête-à-tête* niepotrzebną wzmianką o pieniądzu. Kilka miesięcy później listonosz przynosi rachunek na trzysta pięćdziesiąt tysięcy lirów, czyli około stu siedemdziesięciu pięciu dolarów. Jak rozumiem, to zupełnie wyjątkowa stawka, zarezerwowana dla bogatych pań z Ameryki.

Spacerując po mieście, zaczynam zauważać amerykańskich turystów. Z tłumu wyróżniają ich lepsze ubrania, a nosowy tembr ich głosów wywołuje u mnie reakcję zbliżoną do odruchu psów Pawłowa. Mam ochotę z nimi porozmawiać, jakby byli moimi dobrymi przyjaciółmi, którzy nie rozpoznają mnie w moim weneckim wcieleniu. Siedząc w restauracji lub stojąc w kolejce przed galerią, obmyślam sposób na zbliżenie

się do nich. Podczas pogawędki niemal zawsze muszę odpowiadać na pytanie, od jak dawna jestem w Wenecji i dokąd jadę później. Oczywiście wszyscy biorą mnie za turystkę. Kiedy wyjawiam, że tutaj mieszkam i wkrótce wyjdę za mąż za Włocha, momentalnie ustaje wymiana patriotycznych życzeń. Pewna zamożna przyjaciółka powiedziała mi kiedyś, że gdy tylko ktoś odkrywa, jakimi zasobami dysponuje, natychmiast zaczyna być traktowana przede wszystkim jako „portfel”, a dopiero w dalszej kolejności jako „kobieta”. Kiedy opowiadam swoją historię, jestem usuwana z kategorii „Amerykanka” i trafiaam do przegródki „egzotyka”. Z całą pewnością przestaję być „swoja”, przeszłam na przeciwną stronę. Jestem teraz co najwyżej źródłem informacji o lokalach, w których warto zjeść kolację, a także o aptekach, w których *jarmacista* sprzedaje antybiotyki bez recepty. A może znalazłby się w moim domu dodatkowy pokój do wynajęcia?

Rozważam możliwość wstąpienia w szeregi Klubu Brytyjek w Wenecji. Ciekawe, czy tam udałoby mi się pokonać złe samopoczucie? Dowiaduję się, że do stowarzyszenia należy osiemdziesiąt pań, które połączyło rozczarowanie życiem we Włoszech i włoskimi mężami. Większość „sióstr” mieszka na *terraferma*, stałym lądzie, czasami dość daleko, choćby w Udine czy w Pordenone, dlatego na comiesięczne zjazdy muszą przybywać drogą wodną. Wiele pań przyjechało do Włoch w młodości, licząc na lato wśród ciemnookich chłopców, czasem studiowały przez rok na uniwersytecie w Rzymie, Florencji lub Bolonii. Słowem, każda

z nich znalazła się tutaj na tropie jakiejś zdobyczy. Na Lido mieszkają tylko trzy.

Osiemdziesięciodwulatka o imieniu Emma, zawsze w turbanie i w sznurach sztucznych pereł, wyszła za młodszego o dwanaście lat weneckiego przewodnika, który szybko ją porzucił i zbiegł z dawną kochanką. Historia ta liczy sobie pół wieku, niemniej Emma opowiada o niej tak, jakby rany były całkiem świeże. Caroline, blondynka po pięćdziesiątce, z fantastyczną centymetrową szczerbą między przednimi zębami, kursowała jedynie po swojej okolicy, między piekarzem a rzeźnikiem, jakby zza rogu byle mleczarni wyłonić się mieli bandyci. Moim zdaniem padła ofiarą własnego marazmu. Nie przypominam sobie imienia wysokiej kobiety o niezdrowej żółtej cerze i włosach byle jak obciętych nożyczkami, mieszkającej nieopodal kościoła w San Nicolo. Któregoś dnia znalazłam się w przedsionku jej domu i zobaczyłam ślubne zdjęcie patykowatej, piegowatej dziewczyny w dziwnie uroczej pozie i chłopaka o okrągłej twarzy, którego zaczesane do tyłu wysokie fale muskały brodę panny młodej. Za każdym razem, gdy spotykałam ich oboje podczas spacerów po Lido, z uśmiechem przypominałam sobie tę fotografię. Chyba nadal się kochali.

Prezeską stowarzyszenia jest żona brytyjskiego konsula, *siciliana*, która chrypi po angielsku z szorstkim transylwańskim akcentem. Jeszcze przed moim przyjazdem jej mąż, niski i niezbyt lotny jegomość, został poinformowany, że wkrótce zostaną obcięte fundusze na utrzymanie eleganckiego konsulatu na *piano nobile*,

reprezentacyjnym pierwszym piętrze szesnastowiecznego *palazzo* po drugiej stronie *calle*, naprzeciwko Accademii. Na razie siostry wchodzą po imponujących marmurowych schodach, by zebrać się w mahoniowym wnętrzu i tam popijać, przegryzać i rozbudzać plemienne animozje. Choć niektóre z pań wydają mi się czarujące, ich zażyłość może okazać się dla mnie barierą nie do pokonania. Poza tym wcale nie jestem pewna, czy za dwie dekady będę chciała siadywać w ich gronie i zamartwiać się przerwami w dostawach ciastek imbirowych we włoskich sklepach.

Każdego popołudnia o wpół do szóstej spotykam się z Fernandem w banku. Lubię te nasze randki, choć o tej porze on ma niemal zawsze podły nastrój. Któregoś wieczoru mówi mi, że potrzebuje pięciu minut na uporządkowanie dokumentów, i prosi, abym zaczekała w jego gabinecie. Zamyka za sobą drzwi, a ja zostaję w wielkim, wytwornym pokoju, którego Fernando nie lubi z powodu izolacji od biurowego życia. Ściany ozdobione są freskami przedstawiającymi zalotne nimfy, kominek wykuto w zielonym marmurze, a zdjęcie w ramce przedstawia nas dwoje w Saint Louis. Wyczuwam zapach wody kolońskiej przysięgłego męża, starej skóry i papierosów. Podoba mi się tutaj. Przerzucam kartki czasopisma ekonomicznego i myślę, że nawet bardzo mi się tu podoba. Ściągam cienkie brązowe rajstopy, wchodzę na krzesło i drapuję rajstopy na przemysłowej kamerze. Siadam na biurku Fernanda, kołyszając nogami wystającymi spod cienkiej

jedwabnej sukienki, i czekam. Marmur blatu chłodzi moje uda.

Po wyjściu z banku idziemy na przystań. Odkąd częściej jadamy w domu, Fernando prosi, żebyśmy darowali sobie przedwieczorne spacery, bo brakuje mu komfortu mieszkania. Bola go stopy, pieką oczy, nie znosi ani upału, ani chłodu, ani wiatru, ani niczego, co mogłoby zaproponować nam niebo. Rozdziera trzecią paczkę papierosów, a ja ponownie się zakochuję, jestem szczęśliwa, że zakończyły się dla niego zmagania kolejnego dnia. Ostatnio odczuwa niechęć do banku i co gorsza, do własnego szlachetnego zaangażowania w pracę. Bezpieczni w objęciach komunistycznej instytucji, on i jego koledzy mogą pracować albo i nie, a mimo to dostają na koniec miesiąca takie samo wynagrodzenie. Fernando wolałby przez cały dzień siedzieć wśród swoich podwładnych, o oddechach pachnących aperolem, ale dręczy go sumienie. Nie licząc jednej czy dwóch zubożałych *contess*, których rachunkami zajmował się od ćwierćwiecza, jego klienci rekrutują się głównie z okolicznych kupców i z trudem wystarcza im do pierwszego. Troszczy się o nich, przekłada terminy płatności i dostosowuje przepisy, żeby trzymać na dystans wilki w fedorach i kaszmirowych płaszczach. Fernando ogromnie przejmuje się losem niezamożnych, ale nie bardzo interesuje go sama instytucja banku. Twierdzi, że odkąd zaczęliśmy wspólne życie, praca zaczęła go wyczerpywać. Chce odnawiać meble, nauczyć się gry na pianinie, zamieszkać na wsi, pielęgnować ogród. Mówi, że od pewnego czasu przypomi-

na sobie własne marzenia. Wielkie nieba. Jagodowooki niedźwiedź na nowo poczuł, że ma mięśnie, i przeciera oczy w wiosennym świetle. Fernando planuje własne *risorgimento* — odrodzenie.

Gdy płyniemy *motonave*, zawsze siadamy na górnym pokładzie, bez względu na pogodę i liczbę pasażerów w innych częściach łodzi. Z nieobecny uśmiechem Rossa O'Grodnicka Fernando przez większość czasu patrzy na wodę i tylko raz czy dwa odwraca się ku mnie, jakby chciał się upewnić, że nadal przy nim jestem. Być może wspomina żart kolegi albo, co zdarza się częściej, szefów. W pełnym uczucia geście unosi i całuje kosmyk moich włosów.

Tego wieczoru pozdrawia na łodzi starszego pana, którego przedstawia mi jako Signore Massimiliana. Mój nowy znajomy ma pogodne szare oczy, oburącz przytrzymuje moją dłoń i długo mi się przygląda, zanim powoli podąży do wyjścia. Fernando mówi, że ten człowiek to dawny przyjaciel jego ojca. Kiedy Fernando był chłopcem, Massimiliano zabierał go na ryby nad Riva Sette Martiri. Razem łowili *passarini*, drobne rybki, które weneccjanie smażą i zjadają z ośmi oraz wnętrznościami. Jako dziesięcio- czy jedenastolatek Fernando, zamiast chodzić do szkoły, mnóstwo czasu spędzał na grze w bilard w Castello. Któregoś dnia Massimiliano usiadł obok niego i spytał, z jaką dziewczyną wolałby się ożenić — z taką, która lubi chłopców grających w bilard, czy raczej z taką, która lubi chłopców czytających Dantego. Fernando zapytał go, dlaczego nie mógłby ożenić się z dziewczyną,

która lubi bilardzistów czytających Dantego. Massimiliano oświadczył, że to niemożliwe, więc Fernando oznajmił, że wolałby dziewczynę, która lubi chłopców czytających Dantego, rzecz jasna. Massimiliano przyjrzał mu się uważnie i spytał; „Nie sądzisz, że powinieneś zacząć przygotowywać się na spotkanie z nią?”. Te słowa poraziły go jak prądem. Po tej rozmowie sięgnął po dzieła Dantego i czytał je dniami i nocami, w oczekiwaniu na przybycie odpowiedniej dziewczyny. Mówi, że aż dziw bierze, jak niektóre rozmowy albo zdarzenia utrwalają się w pamięci, podczas gdy tyle innych roztapia się niczym kwietniowy śnieg. Tak, zgadzam się.

Opowiadam mu historię kobiety, która poszła obejrzeć *Człowieka z la Manczy* na Broadwayu, a następnie wróciła pieszo z teatru do Chelsea, na obrzeża miasta, weszła do mieszkania i nie budząc męża, spakowała najpotrzebniejsze rzeczy.

— Powiedziała mi, że wśliznęła się do łóżka i spała przez kilka godzin. Później zadzwoniła z lotniska do szefa, żeby się pożegnać. Tamtego ranka poleciała do Paryża, bo chciała pomyśleć. Teraz nadal przebywa w Paryżu i myśli. Ale jest jej dobrze, lepiej niż poprzednio — opowiadam.

Jego kolej.

— Znałem mężczyznę, który mi powiedział, że zdradzał żonę przez długie lata małżeństwa, bo w nocy przed ślubem objawiła mu się Matka Boska i rozgrzeszyła go ze wszystkich przyszłych przewinień. Przez czterdzieści lat w spokoju ducha wychodził nocami

na łowy. Oświadczył, że takie samo odpuśczenie obowiązuje jego synów. Teraz ja.

— Znałam kobietę załamana z powodu wiecznie flirtującego męża. Doktor poradził jej, żeby odeszła, bo inaczej umrze. Spytała lekarza: „Ale co z całą naszą przeszłością? Jesteśmy razem od prawie trzydziestu lat”. Doktor zapytał: „I dlatego chce pani przeżyć z nim jeszcze rok? Będzie pani czuła gniew, używając czasu jako broni przeciwko lękowi i bezradności. Spośród wielkiego wyboru metod obronnych czas jest najbardziej banalną”.

Znowu on.

— Znałem mężczyznę, który powiedział: „Jedni ludzie dojrzewają, inni gniją. Czasami dorastamy, ale nigdy się nie zmieniamy. Nie potrafimy, nikt tego nie potrafi. To, jacy jesteśmy, zostało postanowione. Nie ma nikogo, kto potrafiłby odmienić innego człowieka, a nawet samego siebie”.

— Znałam mężczyznę, który usiadł ze swoją żoną, którą niedawno porzucił, przed salonem w pobliżu Lincoln Center. Przy smażonej cukinii spytał, czy go kochała. Odparła: „Nie pamiętam. Może i tak, ale po prostu nie pamiętam”.

Przypatruje mi się z uwagą i celuje we mnie tymi samymi słowami:

— Znałam kobietę, która utrzymywała, że tylko o trzeciej w nocy można cokolwiek oceniać. Jej zdaniem jeśli darzysz siebie miłością o trzeciej w nocy, jeśli leży w twoim łóżku ktoś, kogo o trzeciej w nocy

kochasz przynajmniej równie mocno jak siebie, jeżeli twoje serce cicho bije w piersi, a pokoju nie zapełniają myśli i cienie, to znak, że zapewne wszystko jest dobrze. Powiedziała mi, że trzecia w nocy to najtrudniejszy moment na okłamywanie siebie.

Gramy w „Znałam kobietę, znałem mężczyznę” przez większość wieczornych powrotów łodzią do domu. Dzięki zabawie bankier znika i pojawia się Fernando. W domu, odświeżony kąpielą we dwoje, po martini i kolacji a la Prufrock, przypomina sobie, jak się śmiać.

Pewnego jesiennego poranka, w sobotę, Fernando upomina mnie za to, że użyłam nieoficjalnej formy *tu*, zwracając się do dżentelmena, którego mi przedstawił na pokładzie *vaporetta*. Mężczyzna ma około sześćdziesięciu pięciu lat, jest przystojny i uprzejmy, nosi fular oraz jedwabny garnitur, "wyczuwam lekkie, ale nieprzyjemne napięcie między nim a Fernandem. Czyżbym zachowała się aż tak niestosownie? Podczas spaceru po Wenecji Fernando jest coraz bardziej milczący, wręcz zasepiony. Nie mogę uwierzyć, że *tu* zamiast *Lei* tak bardzo go przygnębiło. Czyżby chodziło o wszechpotężną *bellafigura*? W końcu zasiadamy przy stoliku u Floriana, a Fernando zaczyna mówić. Opowiada mi historię mężczyzny z *vaporetta*. To lekarz, który ma praktykę na Lido, odkąd Fernando sięga pamięcią. Mężczyzna ten był kochankiem jego matki. Związek wyszedł na jaw i położył się cieniem na dwunastu latach dzieciństwa Fernanda. Odczuł to tak, jakby

w domu zamieszkał ktoś obcy, ważniejszy od jego ojca, jego brata Ugo czy od niego samego. Zniszczyła ich niewypowiedziana, nienazwana tyrania. Lidyjczycy nie znali litości. Złośliwi i okrutni, mówili, że ojciec Fernanda to największy rogak swoich czasów, on zaś wycofał się do jednej części domu i zapadł na przewlekłą chorobę. Po latach zmarł z powodu dolegliwości sercowych, zarówno fizycznych, jak i emocjonalnych.

— Nadal go opłakujesz — mówię.

— Nie, nie nadal — zaprzecza pośpiesznie. — Opłakuję go, bo dopiero teraz mogę, bo odtajałem, uwolniłem się dzięki damie w długim białym płaszczu. To dobrze, że spotkaliśmy Onofria, a jeszcze lepiej, że powiedziałaś do niego *tu*. Przykro mi z powodu ojca. Przykro mi, że odszedł w ponurą, ciemną noc, milcząc i cierpiąc, jak nakazywała *helia figura*. Przekazał mi pałeczkę. Po jego śmierci nadeszła moja kolej, by dzielnie żyć w ciszy, dławić się i dusić własne potrzeby. Miałem się stać następnym pokoleniem, kolejnym cnotliwym tragarzem starych nieszczęść. Nie zrobię tego, nie będę taki jak ojciec, nie zamierzam przymykać oczu na pękające fundamenty, skrywać się po kątach własnego życia, niczym gość, który boi się zakłócić spokój, obrazić, narzucać swoją obecność i dlatego woli umrzeć.

Ojciec Fernanda umierał latami, a brat odszedł nagle w tym samym roku.

Ugo znacznie wcześniej uciekł z Lido i od swojej fałszywej rodziny. Został dyplomatą, pracował w Parlamencie Europejskim w Luksemburgu. Miał czterdzieści lat, kiedy umarł na zawał.

— Wspomnienia ciążą mi na sercu jak kamienie — wyznaje Fernando. — Tylko raz rozmawiałem z Ugo-nem o tej sprawie. To się zdarzyło pewnej nocy, on miał piętnaście lat, a ja dwanaście. Byliśmy sami w pokoju, leżeliśmy w ciemnościach i paliliśmy papierosy. Spytałem go, czy to prawda, a on tylko potwierdził. Aż do dziś nie rozmawiałem o tym z nikim innym.

— Opowiedz mi o Ugonie — proszę. — Jaki on był?

— Taki jak ty. Niepohamowany, zafascynowany światem, żył na krawędzi. Potrafiłby całe życie zmieścić w jednej godzinie. Cokolwiek robił, obracało się w przygodę. Zawsze gdy przyjeżdżał na kilka dni, wychodziłem po niego na przystań. Jeździł dwuosobowym morganem z opuszczonym nawet zimą dachem i nosił długi biały szal. W bagażniku trzymał butelkę szampana oraz pudełko, wyłożone czerwonym filcem, z dwoma wysokimi kieliszkami z kryształ. Kiedy się poznaliśmy, wyjęłaś kieliszek z małej aksamitnej sakiewki oraz srebrną piersiówkę z koniakiem, a moje serce mocniej zabiło.

Przez długi czas milczeliśmy, aż wreszcie podniósł głowę i uważnie mi się przyjrzał. W jego spojrzeniu nie dostrzegłam Nieznajomego. Był tylko Fernando.

ROZDZIAŁ JEDENASTY

*Ach, cara mia, we Włoszech
przez pół roku
wszystko może się zmienić*

Życie we dwoje nigdy nie oznacza, że wszystko dzieli się na pół. Trzeba na zmianę dawać i brać, raz więcej, raz mniej. To nie to samo co zgoda na zjedzenie kolacji poza domem, kiedy nie ma się ochoty wychodzić, ani ustalanie, kto tego wieczoru będzie masowany olejkami z nagietka. W życiu pary zdarzają się okresy, które moim zdaniem przypominają nieco nocną wartę. Jedna osoba czuwa, często bardzo długo, i zapewnia spokój drugiej, która dzięki temu może nad czymś pracować. Nad czymś, co jest ciężkie i najeżone kolcami. Jedna osoba wchodzi w ciemność, a druga pozostaje na czatach, by sprawować pieczę. Wiem, że teraz nie mogę liczyć na wsparcie Fernanda. Rachunki, żywność, nieregularne czasowniki — to wszystko spoczywa na moich barkach, podczas gdy Fernando skupia się na porządkowaniu siebie, zajmuje się odchwaszczaniem, szorowaniem i przekopywaniem kanału wprost do Chin. Ma pracę do wykonania, więc ja mu zapewniam spokój. Pragnę,

żeby mnie kochał, ale równie mocno chcę, żeby kochał siebie.

On chyba również chce siebie pokochać. Nie tylko się budzi do życia, ale wręcz bierze się za bary z przeciwnościami. „Żeby oddychać, musi wybić wszystkie szyby”, powiedziała Virginia Woolf o Jamesie Joysie. Zastanawiam się, co powiedziała by o Fernandzie. W moich oczach jest mamelukiem z wodzami w zębach i sejmitarem w każdej dłoni, w rozwianych szatach, pobrzkującym złotem, pędzącym jak diabeł przez gorące piaski prosto na francuską falangę.

— Rozwalmy mury — oświadcza pewnego ranka. — Zburzmy wszystkie ściany, a przy okazji wybijmy drzwi. — Chyba pragnie powiedzieć, że nie chce się dłużej dusić. — Nowa łazienka, tak. Nowe meble, tak. Wszystko, co stało się wcześniej, było nierzeczywiste. Wiodłem życie jak z lumpeksu, nigdy nie dopasowane, nigdy własne. Teraz czuję się jak Izraelita gotowy do ucieczki z egipskiej niewoli — wyznaje cicho.

Na Boga! Dlaczego on zawsze wytacza najcięższą artylerię?

— Dasz radę za mną nadażyć? — dopytuje się z błyszczącymi oczami. — Zacznijmy od tego: czy wiesz, że dwudziestego drugiego października bierzemy ślub?

Jest początek września.

— Którego roku? — dziwię się.

Półtora miesiąca wcześniej ruszyliśmy do boju z Ufficio Stato Civile na Lido. Zakasawszy rękawy, uzbroiliśmy się w cierpliwość i przygotowaliśmy na

zarłoczność państwa, głodnego deklaracji, zezwoleń i zaświadczeń. Gotowi byliśmy wypełniać druczki podpisami, zeznaniami, znaczkami i pieczętkami. Chcieliśmy zdobyć zezwolenie na ślub. Podczas pierwszej wizyty, w sobotni poranek, kiedy wspinamy się po kamiennych schodach maleńkiego ratusza obok koszar *carabinieri*, wydaję się sobie pielgrzymem, przygotowanym do podróży przez gęstą dżunglę włoskiej biurokracji. Uzbrojona w cierpliwość i opanowanie, osłonięta tarczą mojej teczki, grubej od papierów ostemplowanych przez *palermitanę* w Saint Louis, która zawzięcie waliła stemplem w dokumenty, zostawiając na nich wielki tuszowy odcisk pieczęci państwa włoskiego, jestem bliska mety. Pozostały tylko drobiazgi, bułka z masłem, myślę w kolejce do sekretarki. Fernando radzi mi, żebym ograniczyła się do uśmiechania i nie zabierała głosu. Mówi, że biurokracja przychylniej traktuje bezradnych, więc jestem łagodna jak święta Teresa od Dzieciątka Jezus. Sekretarka informuje nas, że *la direttrice* jest, rzecz jasna, zajęta, po czym pyta, dlaczego nie umówiliśmy się na spotkanie. Fernando zapewniają, że dzwonił, zostawiał wiadomości, a dwie, ręcznie napisane notatki z prośbą o spotkanie z *la direttrice*, przyniósł osobiście.

— *Ah, certo, siete voi. Lei e l'americana.* Ach tak, to państwo. Pani jest tą Amerykanką — odkrywa nagle sekretarka i ogląda mnie od stóp do głów. Nosi białe dżinsy, koszulkę z nadrukiem U2 i czterdzieści brzęczących bransoletek. Do tego pod ręką trzyma paczkę dunhilli i zapalki, na wypadek gdyby zachciało się jej

palić podczas pokonywania dwunastometrowego dystansu między sekretariatem a gabinetem *la direttrice*. Siedzimy i czekamy, uśmiechając się szeroko do siebie.

— Proszę bardzo — mówimy. — Ruszamy sprawy z miejsca.

Mały Kwiatek* i Nieznajomy czekają od wpół do dziesiątej do południa. Fernando co pół godziny opuszcza posterunek i idzie na espresso do baru przy Sandro Galio. Za którymś razem przynosi mi na małej tace kawę w porcelanowej filiżance, ze spodkiem i łyżeczką, oraz migdałowego croissanta.

— *Simpático* — chwali go sekretarka i informuje nas, że mamy wrócić w przyszłą sobotę.

Kolejne soboty wyglądają podobnie, tyle że na zmianę chodzimy do baru. Mijają cztery tygodnie, a my ani razu nie widzieliśmy się z *la direttrice*. Wyspa liczy sobie siedemnaście tysięcy obywateli, z których szesnaście tysięcy spędza każdą letnią sobotę na plaży, a reszta zostaje w domu i ogląda powtórki *Dallas*. Z kim zatem przesiaduje *la direttrice*? W piątą sobotę Mały Kwiatek i Nieznajomy zostają z miejsca wprowadzeni do jej gabinetu. *La direttrice* jest szara, szara od stóp do głów. Jej skóra, wargi, włosy, workowata sukienka z lnu mają barwę popiołu. Wypuszcza z ust kłęb szarego dymu, gasi papierosa i wyciąga ku mnie dużą szarą dłoń. Myślałam, że na powitanie, ale okazało się, że po teczkę. Każdą kartkę przewraca tak, jak-

* Mały Kwiatek — przydomek Świętej Teresy od Dzieciątka Jezus.

by moje dokumenty budziły w niej odrazę, jakby ktoś podrzucił jej cyrografy z piekła rodem. Pali papierosa. Fernando pali papierosa. Przychodzi sekretarka, żeby włożyć między akta stertę dokumentów, i też pali papierosa. Siedzę i próbuję zabić czas, wpatrując się w drukowany obrazek Serca Jezusa. Mówię: „Jezu”, i zastanawiam się, ile życia mi jeszcze zostało, zanim umrę od biernego palenia. Ja, różowopłuca kobieta, która przez dziesięć lat tropiła i wychwytywała wolne rodniki oraz z nabożną czcią łykała przeciwutleniacze. Okulary *direttrice* bez przerwy ześlizgują się z jej nosa, więc sięga po parę Fernanda, którą machinalnie położył na jej biurku. Zmiana niewiele pomaga. Zamyka teczkę i mówi:

— Te dokumenty są stare i bezwartościowe. Prawo się zmieniło.

Mały Kwiatek wydaje z siebie pisk.

— Stare? Sporządzono je w marcu, a mamy sierpień — protestuję.

— Ach, *cara mia*, we Włoszech przez pół roku wszystko może się zmienić. Jesteśmy państwem w ciągłym ruchu. Zmienia się rząd, zmieniają się trenerzy piłkarscy, wszystko się zmienia i jednocześnie nie zmienia się nic. Musi się pani tego nauczyć, *cara mia*. Musi pani wrócić do Ameryki, uzyskać status rezydentki, poczekać rok i ponownie skompletować papiery — wylicza bez cienia współczucia. Mały Kwiatek wędnie, bliski omdlenia.

Ledwie słyszę głos Fernanda, docierający do mnie jak przez watę.

— *Ma é un vero peccato, perche lei é giornalista.* To straszna szkoda, bo ta pani jest dziennikarką. —Wyjaśnia, że piszę dla grupy niesłuchanie opiniotwórczych gazet amerykańskich, i dodaje, że mam za zadanie opisać swoje nowe życie we Włoszech. Jestem w trakcie zbierania materiałów do serii artykułów o własnych doświadczeniach oraz o osobach, które pomagają mi na świeżo obranej drodze. Fernando oznajmia, że wydawcy są szczególnie zainteresowani historią mojego ślubu. Gonią ją terminy, signora, terminy. Te artykuły trafią do rąk milionów Amerykanów, a osoby, o których pisze, z pewnością staną się sławne. *La direttrice* zdejmuje okulary Fernanda i wkłada swoje, które znowu zdejmuje. Takiej zamiany dokonuje jeszcze kilka razy, aja patrzę na Fernanda jednocześnie z podziwem i niechęcią. Kłamał jak najęty, szczerząc długie, białe zęby.

— Doskonale państwo wiedzą, że ze wszystkich sił chciałabym służyć pomocą — oświadcza *la direttrice* i po raz pierwszy spogląda na nas z uwagą. Nie, wcale tego nie wiem, myślę, a ona przyciska dłońe do skroni. — Muszę iść do burmistrza, do administracji regionalnej. Czy mogliby państwo sporządzić listę tytułów tych wszystkich bardzo ważnych gazet?

— Osobiście wypiszę tytuły, signora, i dostarczę je w poniedziałek rano — obiecuje Fernando. Słyszemy, że mamy wrócić w następną sobotę, wtedy zobaczymy. Zaczynam rozumieć, w czym rzecz. To nie włoska biurokracja jest niesprawna, tylko ludzie, którzy nią kierują. To urzędnicy deformują ją i wypaczają, ustalają

własne, korupcyjne zasady, czytelne jak odciski palców. Nie ma żadnej włoskiej biurokracji, są tylko włoscy biurokraci. Fernando postanawia powiedzieć *la direttrice*, że sama Associated Press zleciła mi napisanie serii artykułów, dlatego zapewne setki i tysiące gazet w całej Ameryce zamieszczą moje teksty. Pisze to wszystko w formie telegramu, a ja uważam, że to piekielnie chytry plan. Trzymam kciuki za jego powodzenie. *La direttrice* przysłała telegram z odpowiedzią. Dostarcza go troll, a łatwa do otwarcia i ponownego zamknięcia koperta jest jeszcze ciepła od jej manipulacji.

„*Tutto fattibile entro tre settimane. Yenite sabato mattina*. Wszystko będzie możliwe w ciągu trzech tygodni. Proszę przyjść w sobotę rano”.

— Co zrobimy, jeśli zechce obejrzeć te artykuły? — niepokoję się.

— Powiemy jej, że Ameryka to kraj w ciągłym ruchu, zlecenia się zmieniają, wszystko się zmienia i jednocześnie nie zmienia się nic. I ona musi to zrozumieć, *cara mia*.

Wydaje się, że sprawy urzędowe mamy pod kontrolą, ale życzenia Kościoła pozostają nie zrealizowane. Podczas jednej, pełnej napięcia, audiencji w weneckiej kurii dowiedzieliśmy się, że aprobatę duchowieństwa możemy uzyskać — choć niekoniecznie — po przeprowadzeniu tajemniczego dochodzenia, które „przekona biskupa o szczerości intencji pary deklarującej chęć życia według zasad Kościoła”. Sprawdzenie duchowej przeszłości Fernanda nie powinno nastrożać trudności, ale dlaczego duchowni uznali za stosow-

ne skierować inkwizycję do zbadania mojej sprawy? Czyżby chcieli poznać nazwiska księży i adresy kościołów w Nowym Jorku, Sacramento i Saint Louis? Czy dysponowali jakimś potężnym, papieskim Internetem, w którym wystarczyło wystukać moje nazwisko w wyszukiwarce, żeby sprawdzić wszystkie moje duchowe potknięcia? Mam nadzieję, że sprawa „szczerości intencji pary deklarującej chęć życia według zasad Kościoła” nie odnosi się do zaleceń związanych z kontrolą urodzeń. Nawet jeżeli zostało mi tylko kilka godzin płodności, nikt mi nie będzie mówił, jak mam je spożytkować. Jestem załamana nawąłem prawnych obowiązków, starych i nowych.

— Mamy pozwolenie od instytucji państwowych, ratusz jest piękny, weźmy ślub tam, i tyle — proponuję.

Fernando się sprzeciwia. Chociaż przez całe dorosłe życie dreptał w miejscu za ostatnią ławą w kościele, teraz nabrał chęci na rytuały, wdychanie zapachu kadzidła, na zapalone świece, błogosławieństwa, ministrantów, białe dywany i kwiaty pomarańczy. Zachciało mu się uroczystej mszy w górującym nad laguną kościele z czerwonej cegły.

W duszny lipcowy wieczór siedzimy w zakrystii i czekamy na Don Silvana, proboszcza w kościele Świętej Marii Elżbiety. Kiedy mamy już za sobą powitania i towarzyskie pogaduszki, ksiądz oświadcza, że byłoby mu miło przyjąć nas, „młodych ludzi”, do grona wiernych. Mogę się tylko zastanawiać nad średnią wieku jego parafian. Musimy uczestniczyć w zajęciach, organizowanych w każdy wtorkowy wieczór,

żeby razem z innymi parami narzeczonych zgłębiać „moralne imperatywy obowiązujące rzymskokatolickie małżeństwo”. Wielkie nieba! A co z naszymi własnymi moralnymi imperatywami? Dlaczego proboszcz mówi tak, jakbyśmy dotychczas byli ich pozbawieni? Ma okrągłą, miłą twarz wiejskiego księdza i co rusz wtrąca słowo *benone*, wielkie dobro, ale i tak prawi kazanie.

Pierwsze zajęcia odbyły się pod koniec lipca. Kiedy zjawiamy się pewnego wtorku w kościele, ksiądz bierze nas na bok i oznajmia, że nie przedłożyliśmy wszystkich niezbędnych dokumentów, więc kuria odmówiła pozwolenia na ślub kościelny. Chcemy wiedzieć, czego brakowało.

— Cóż, przede wszystkim nadal nie ma pani świadectwa bierzmowania — wyjaśnia mi ksiądz.

— Nie wiem, czy kiedykolwiek widziałam moje świadectwo bierzmowania. Nie mam nawet pojęcia, czy kiedykolwiek byłam bierzmowana — tłumaczę.

Idziemy na spacer brzegiem morza, a Fernando oświadcza, że popełniłam poważny błąd. Nie powinnam była się przyznawać, że nie jestem pewna, czy byłam bierzmowana. W takich sytuacjach należy przekazywać wyłącznie informacje niezbędne instytucjom kościelnym do kontynuowania prac.

— Tropienie twojego świadectwa nie ma sensu — decyduje Fernando. — Chyba najlepiej będzie, jeśli teraz przystąpisz do sakramentu bierzmowania.

Wracamy z tym pomysłem do Don Silvana, który kilka razy mówi *benone*, a następnie sugeruje, żebym zapisała się na zajęcia dla kandydatów do bierzmowa-

nia, które rozpoczynają się pod koniec września. Jeśli wszystko pójdzie dobrze, udam się do ołtarza z grupą dziesięciolatków, żeby otrzymać sakrament w kwietniu. W kwietniu? W drodze do domu ponownie pytam, dlaczego nie moglibyśmy żyć szczęśliwie po ślubie cywilnym. Fernando tylko się uśmiecha.

A zatem tego wrześniowego poranka, kiedy Nieznajomy ogłasza, że weźmiemy ślub w październiku, nie mogę wykrztusić ani słowa. Czyżby zapomniał, że samo przedarcie się przez zasieki biurokratów trwało półtora miesiąca? Uporanie się z Kościołem zajmie nam wiele miesięcy, może lat.

Gdy odzyskuję głos, pytam:

— Zamierzasz uraczyć Don Silvana bajeczką o Associated Press?

— Skąd — zaprzecza. — Mam pomysł, który w tym wypadku będzie nieporównanie skuteczniejszy.

Fernando informuje Don Silvana, że chce wziąć ślub dwudziestego drugiego października, bo tego dnia w 1630 roku la Serenissima, Najjaśniejsza Rzeczpospolita Wenecka, wydała dekret, że nad Canale Grande ma stanąć wielka bazylika poświęcona Matce Przenajświętszej, w podzięce za uratowanie przez nią Wenecji od zarazy. Santa Maria della Salute, tak miała brzmieć nazwa świątyni. Kościół pod wezwaniem Matki Boskiej Dobrego Zdrowia. Tym razem Fernando trafił starego księdza prosto w serce.

— *Che beWidea* — rzekł proboszcz. — Taka wrażliwość jest rzadko spotykanym zjawiskiem. Pomyśleć,

że ktoś pragnie połączyć święty sakrament małżeństwa ze świętą historią Wenecji! Kuria na pewno weźmie to pod uwagę, poza tym świadectwo bierzmowania musi prędzej czy później dotrzeć. Przekażę biskupowi moją opinię. Czy na pewno nie chcą państwo wyznaczyć terminu uroczystości na dwudziesty pierwszy listopada, kiedy przypada święto la Salute?

— Nie. Wolałbym dwudziesty drugi października, bo wtedy powstała ta idea. To był początek, a początki są dla nas najważniejsze, proszę księdza — zauważa Nieznajomy.

— Niech zatem będzie dwudziesty drugi października — zgadza się proboszcz.

— Okłamałeś księdza — zarzucam Fernandowi, kiedy ciągnie mnie na drugą stronę alei i na *vaporetto*. Wydaje z siebie przeciągły, donośny okrzyk radości, a ja sobie uświadamiam, że po raz pierwszy słyszę, jak krzyczy.

— Wcale nie skłamałem! Naprawdę chcę, żebyśmy wzięli ślub akurat wtedy, i rzeczywiście właśnie tego dnia władze wydały Longhenie zgodę na rozpoczęcie budowy la Salute. To wszystko prawda, później pokażę ci odpowiednie zapisy, czarno na białym, w Lorenzetti. Poza tym Don Silvano oczekiwał, że będę się upierał, potrzebował tylko gruntu do stoczenia z biskupem bitwy w naszym imieniu. Musiałem wybrać dzień i spróbować postawić na swoim, bo inaczej nic by się nie zdarzyło przez całe wieki. Doskonale wiem, co w tym kraju należy robić, a czego nie wolno. *Furbizia innocente*, niewinna przebiegłość — oto, co jest niezbęd-

ne do życia we Włoszech — podkreśla. — Kościół, państwo i wszystkich pomiędzy nimi da się skłonić do działania, odrobinę drażniąc ich ego albo wrażliwość. Włoch to raczej Kandyd niż Machiavelli. Cięży na nas historyczna opinia rozwiązłych łgarzy, choć częściej jesteśmy wrażliwymi, emocjonalnymi niezdarami, które ciągle oczekują podziwu otoczenia. Mamy nadzieję, że uda nam się oszukać świat, a przynajmniej siebie nawzajem, ale w gruncie rzeczy wiemy, kim jesteśmy. A teraz bądźmy cicho i cieszymy się, że udało się nam ustalić konkretną datę ślubu — podsumowuje.

Zabiera mnie na kolację do La Vedovy za Ca d'Oro, a Ada, którą znam od pierwszej wyprawy do Wenecji, przygotowuje domowej roboty makaron z mąki razowej w sosie z kaczki, a do tego wątróbkę z cebulą. Pijemy amarone z Le Ragosa, nie przestając się uśmiechać. Kiedy Ada ogłasza, że bierzemy ślub w październiku, każdy sklepikarz i miejscowy, który przekracza próg lokalu, koniecznie chce wnieść jeszcze jedno *brindisi*, toast. Nikt nie rozumie, dlaczego pijemy za zdrowie *la grigia* oraz *ilpretego*, siwej i księdza.

Któregoś wieczoru pakujemy nasz koszyk z kolacją i jedziemy na *murazzi*, wielki skalny mur, falochron wzniesiony przez Lidyjczyków w szesnastym wieku w celu osłonięcia wysepki przed morskimi burzami. Podwiązuję szeroki dół starej, stylizowanej na baletową sukienki i spacerujemy po kamieniach, wysoko nad wodą, w poszukiwaniu gładkiej i płaskiej skały, która nadawałaby się na blat. Nakrywamy do stołu i przy świetle świecy w dziurkowanej blaszanej lata-

rence, wsłuchani w huk fał Adriatyku rozbijających się o brzeg, raczymy się przepiórkami z nadzieniem figowym, owiniętymi *pancetta*, chudym boczkiem, i pieczonymi na *gałzkach* szaławii. Trzymamy ptaki w dłoniach, delektujemy się odrobiną słodkiego mięsa, które ogryzamy do kości. Mamy jeszcze sałatkę ze świeżego groszku, sałaty masłowej i listków mięty, podlaną sosem spod przepiórek, trochę dobrego chleba i chłodne sauvignon z Friuli. Czy obok mnie naprawdę siedzi Prufrock i ostrożnie zlizuje z opuszków palców sos z przepiórek?

Śpiewa *Nessuno al Mondo*, a dwaj rybacy, którzy siedzą w dole na plaży, piekąc małże i paląc fajki, spoglądają w górę i krzyczą: „*Bravo!*”. Rozmawiamy o ślubie, a potem Fernando opowiada mi historię Festa delia Sensa, zaślubin Wenecji z morzem. W święto Wniebowzięcia, rocznicę dnia, w którym Matka Boska wstąpiła do nieba, ubrany w strój nowożeńca doża wszedł na pokład wielkiej, pozłacanej królewskiej galery, u której wiosła zasiadało dwustu marynarzy, i wypłynął z portu na Lido. W ślad za jego statkiem wyruszyła procesja ukwieconych galer, żaglówek i gondoli. Gdy orszak dotarł do San Nicoló, gdzie laguna łączy się z Adriatykiem, na dziobie stanął papież. Pobłogosławił morze i pokropił je wodą święconą, a doża wrzucił w odmęty pierścień i wypowiedział pamiętne słowa: „Na znak wiecznego panowania ja, który jestem Wenecją, zaślubiam ciebie, o morze”.

Podoba mi się ta symbolika, mimo odrobiny patosu, który towarzyszy doży, gdy „jako Wenecja” ma

śmiałość oczekiwać, że okiełzna morze, biorąc z nim ślub. Mówię to Fernandowi i pytam, czy ktoś zanurkował po pierścień, czy też papież dawał doży co roku nowy.

— Nie mam pojęcia, co się stało z pierścieniem, ale wiem, że jestem mądrzejszy od dożów — deklaruje, bawiąc się latarenką. — Przenigdy nie próbowałbym okiełznać ciebie.

Hm. Zamyślam się, wciągam sweter, sączę wino. Cieszę się, że wychodzę za Nieznajomego właśnie na tym etapie mojego życia.

ROZDZIAŁ DWUNASTY

*Biała wełniana suknia z trzydziestocentymetrową
falbaną z argali*

Bez względu na to, czy nazwiemy to kontrolą, przyzwoleniem, czy też bardziej poetycko „oswojeniem”, problem dominacji nie przybiera dramatycznych form w związku starszych ludzi. Dojrzałe dusze rozumieją, że tego typu manewry są destrukcyjne. Starsi ludzie biorą ślub z innych powodów niż młodzi. Może chodzi o to, że w młodszym związku mężczyzna żyje po swojej stronie małżeństwa, kobieta po swojej. Kurtuazyjni przeciwnicy w rywalizacji o karierę, status społeczny i ekonomiczny, częstotliwość i głośność podziwu, spotykają się przy stole albo w łóżku, oboje wyczerpani samotnym wyścigiem. Po latach małżeństwa, nawet jeśli małżonkowie mają już inne priorytety, to i tak tworzą zespół. Pamiętają, że wzięli ślub przede wszystkim dlatego, żeby być razem. Spoglądam na Fernanda. Nie wyobrażam sobie, że mogłabym o tym zapomnieć.

Nie potrafiłabym też zapomnieć, jak Włosi uwielbiają komplikacje. Małe zamieszanie, krótka udręka

— oto czego im potrzeba na co dzień. Rzadziej, ale i tak całkiem często, pragną solidnego problemu. Jeśli coś jest zbyt proste, nie zasługuje na uwagę. Wysłanie listu albo wybór pomidora stanowią okazje do dramatycznych występów. Nietrudno więc sobie wyobrazić, jaką sposobnością jest ślub, i to nie pierwszy lepszy, tylko zaplanowany i zorganizowany w półtora miesiąca, a udzielony podczas uroczystej mszy. Zwłaszcza gdy chodzi o ślub Włocha „w pewnym wieku” oraz cudzoziemki również „w pewnym wieku”, która nosi się z zamiarem sprawienia sobie białej wełnianej sukni z trzydziestocentymetrową falbaną z argali. Nasze przygotowania aż roją się od pierwszorzędných okazji do skomplikowania tego, co z pozoru proste. Okazja numer jeden: chcę znaleźć krawcową i zlecić jej uszycie sukni.

Historia Wenecji zawsze odzwierciedlała się w tkaninach. Dość spojrzeć na prace portrecistów weneckiego renesansu. Wzrok przykuwa światło i tkanina, dopiero w drugiej kolejności obiekt. Jeśli się przyjrzeć obrazom pędzla Veronesego, Longhiego i Tintoretta, wszystkich trzech artystów z rodu Bellinich, czy Tycjana, można niemal usłyszeć szelest pofałdowanych jedwabnych szat i wyczuć głębokie wcięcia w aksamicie sobolowej, falującej peleryny o barwie granatów. Wenecjanie opowiadali swoją historię w brokacie, koronce i atlasie, w mankietach tkanych ze złotej przędzy. Sklep kupca, jego magazyn i dom stanowiły część tego samego kapiącego od pozłoty *palazzo*, dzięki czemu handlarz mógł dniem i nocą uczestniczyć w wystawianym przez

siebie widowisku. Arystokracja, zubożała szlachta, a często nawet żebracy nosili jedwabie. „Dlaczego ktoś miałby się ubierać jak na powitanie biedy?”, spytała podobno staruszka w gronostajach, która każdego dnia żebrała *na piazzetta*. Wenecjanie przekręcili słowa Marii Antoniny i zamiast: „Niech jedzą ciastka”, powiadali: „Pozwólcie nam przynajmniej nosić jedwabie”.

Weneccy malarze ubierali świętych w atlasty i rzadko kiedy pozwalali im chodzić boso. Ich Madonny nosiły rdzawe, złociste albo ciemnoniebieskie jedwabie; fryzury, klejnoty i wąskie talie w niczym nie umniejszały ich świętości. Wenecjanie nigdy nie byli przeintelektualizowani, dlatego nie umieli i nie umieją dostrzegać sprzeczności czy dualizmu. Jak to możliwe, że matka Chrystusa pod krzyżem, u stóp własnego syna ubrana jest w taftę i rubinowy naszyjnik? Dla weneccjan to rzecz zwyczajna. W ostatecznym rozrachunku pozostaje tylko maskarada, nic więcej, kolejny dwuznaczny, sztuczny epizod z marszu przebierańców.

Wenecjanie zawsze zaskakiwali samych siebie, niektórzy nadal są sobą zdumieni. Jak to możliwe, że przyodziana w jedwabie, pachnąca goździkami księżna o imieniu Wenecja wyskoczyła prosto z bagna? Przecież to czyste szaleństwo. Rozkwitła, prześcigając mity, i zaszczepiła w weneccjanach przekonanie, że czas ich goni. Liczy się tylko tu i teraz, niech więc wszystko będzie malowniczą zabawą pod osłoną maski.

Nawet jeśli od tamtego czasu minęło kilka lat, miałam nadzieję, że uda mi się znaleźć przyzwoitą miękką wełnę w odcieniu bliskim bieli, nie za ciężką i nie

za cienką, z delikatnym wzorem, z której siwowłosa staruszka mogłaby mi uszyć długą, obcisłą sukienkę. Uznaję, że lepiej będzie zacząć od znalezienia staruszki, a dopiero potem poszukać materiału.

W książce telefonicznej znajduję dziesiątki numerów do zakładów krawieckich, *sartoria*, *lecz* niemal za każdym razem słyszę głos, który oznajmia: „Och, chodzi o moją babcię. *Poveretta*, biedaczka, zmarła w osiemdziesiątym pierwszym" albo: „Moja ciocia, *poueretta*, całkiem oślepla po pół wieku szycia pościeli i bielizny dla *Borghesich*".

W końcu natrafiam na krawca, który jeszcze żyje i nie stracił wzroku.

— Nie szyję sukni ślubnych — warczy.

— Nie chcę sukni ślubnej, tylko sukienkę, którą włożę na ślub — próbuję wyjaśnić. Myśl, która jest całkowicie sensowna po angielsku, często marnie wypada w dosłownym tłumaczeniu na włoski. Gardłowy głos w słuchawce ostatecznie życzy mi miłego popołudnia.

W końcu znajduję moją *sarta*, kobietę o dźwięcznym głosie, która podobno od piętnastego roku życia szyje suknie dla najpiękniejszych weneckich panien młodych. Utrzymuje, że dwie z jej kreacji zostały zaprezentowane w telewizji, na kanale Channel 5, a dwie inne trafiły na strony japońskich magazynów. Usiłuję ostudzić jej zapał i powtarzam, że „nie chcę sukni ślubnej, tylko sukienkę, którą włożę na ślub”, ale te próby ponownie spełzają na niczym. Umawiamy się na *dialogo*.

Pracownia krawcowej znajduje się w mieszkaniu na czwartym piętrze domu w Bacino Orseolo, za placem Świętego Marka, z widokiem na przystań, przy której oczekujący na pasażerów gondolierzy palą papierosy, jedzą chleb z mortadellą i zaczepiają potencjalnych klientów. Po dramatycznych przejściach z domofonem i nie mniej burzliwych dyskusjach z asystentką krawcowej, która nie chce mnie wpuścić, gdyż zjawiłam się dziesięć minut przed czasem, w końcu wdrapuję się na wieżę Roszpunkki. *La sarta* z pewnością szyje suknie ślubne od niedawna, bo wygląda na niewiele więcej niż piętnaście lat, a jej asystentka jest na oko dwunastolatka. Zachęcają mnie, żebym usiadła i przejrzała portfolio z projektami, a ja usiłuję im wyjaśnić, że potrzebuję prostej wełnianej sukienki z dobrego materiału, o klasycznym kroju. Przykuwam ich uwagę wzmianką o argali. *La sarta* sięga po ogryzek ołówka i zabiera się do szkicowania na bibułce. Mijają sekundy i moim oczom ukazuje się suknia, coś w rodzaju peleryny, i kapelusz przypominający toczek, idealny strój dla Glorii Swanson.

— Nie — protestuję. — Chodzi mi o coś prostszego, bez peleryny i bez kapelusza. Tylko sukienka.

— *Come vuole, signora*. Jak pani sobie życzy — zgadza się i wyżej unosi brodę. Bierze miary, setki miar. Od kolana do kostki, noga wyprostowana. Od kolana do kostki, noga ugięta. Ramiona na stojąco. Ramiona na siedząco. Obwód nadgarstka, środka przedramienia, łokcia, ramienia. Czuję się, jakby mierzono mnie do zabalsamowania. Krawcowa demonstruje mi jedną

belę po drugiej, próbkę po próbce wspaniałych materiałów. Kiedy mówię, że coś mi się podoba, słyszę, że akurat tego gatunku nie wystarczy na sukienkę albo że producent zrobił sobie wakacyjną przerwę, więc nie da się zamówić nowej partii. Zresztą nawet gdyby udało się jej z nim skontaktować, to i tak wiadomo, że tego gatunku nie robi się od lat, więc prawie na pewno nie zostały żadne zapasy. Dlaczego pokazuje mi niedostępne materiały? Jasne, przecież gdyby miała pięćdziesiąt metrów tkaniny, której pragnę najbardziej na świecie, nie byłoby rozrywki! Bez dreszczyka emocji, bez irytacji i szczypty cierpienia moja suknia byłaby tylko zwykłą sukienką.

— Odrobina cierpienia sprawia, że sukces jest słodszy — oznajmia.

Siedzę i przyglądam się jej z uwagą. Chyba zaczynam ją rozumieć, co mnie zarazem przeraża i cieszy. Decydujemy się na kaszmir, który w dotyku przypomina ciężki jedwab. Jest piękny i spokojnie powinno go wystarczyć. Napuszczona Amerykanka pyta o cenę i, rzecz jasna, obraża Roszpunkę. Dowiaduję się, że mam wrócić za tydzień i porozmawiać o *preventivo*, szacunkowej wycenie, z dwunastoletnią asystentką. Nie wystarczy, że zatelefonuję w przyszłym tygodniu?

— Signora, milej będzie, jeśli pani przyjdzie. Telefon jest trochę bezosobowy, czyż nie? — poprawia mnie ponownie.

Wracam po tygodniu, wspinam się do pracowni, siadam i spoglądam na ozdobioną wypukłym wzorem kopertę z moim nazwiskiem, która leży w maleńkim

naczyniu na stole. Czy mam po nią sięgnąć i ją otworzyć? Czy też asystentka odczyta mi treść? A może mam zabrać zawartość do domu, dopiero wtedy przeczytać liścik, a następnie wrócić na wieżę i wyrazić zgodę? *La sarta* wręcza mi kopertę, a ja decyduję się zajrzeć do środka. Na papierze widnieje tylko jedna linijka. *Un abito da sposa* — siedem milionów lirów, około trzech i pół tysiąca dolarów według bieżącego kursu wymiany. Za tę cenę mogłabym mieć dwie sukienki od Romea Gigliego i jeszcze buty od Gucciego, a na dodatek jeden lunch w tygodniu u Harry'ego przez okrągły rok. Krawcowa dostrzega mój niepokój. Wyjaśniam, że ta cena zdecydowanie przekracza moje możliwości finansowe, dziękuję za poświęcony mi czas i zbieram się do wyjścia. Nawet jeśli wycena jest zawyżona, po to żeby sprawdzić, ile jestem w stanie wyłożyć — kolejny przykład *furbizia innocente*. Jestem załamana. Myślę tylko o tym, że straciłam cenny tydzień. Wychodzę z budynku, idę przez plac i współczuję dziewczynom, które będą musiały znaleźć kogoś innego, kto opłaci im czynsz za następne trzy miesiące.

Postanawiam dać sobie spokój z argali i po prostu znaleźć gotową sukienkę. Zaglądam do Versacego, Armaniego i Thierry'ego Muglera, nie omijam też sklepów Biagiotti i Krizii. Na próżno. Któregoś dnia idę do Kenzo we Frezzerii, a gdy wychodzę, mijam inny sklep, z napisem Olga Asta. Na drzwiach widnieje informacja, że na miejscu można kupić gotową odzież i skorzystać z usług krawieckich. Wyjaśniam ekspe-

dientce, że szukam sukienki na ślub, ale nie precyzuję, o czyj ślub chodzi. Sprzedawczyni demonstruje mi wybór *tailleurs* — ładnych, skromnych kostiumów, z których jeden jest granatowy, z eleganckim białym wykończeniem z szantungu, a inny ciemnobrązowy, z dopasowaną jedwabną bluzką. Nic z tego, nawet nie chcę ich przymierzać. Jestem w polowie pożegnalnej formułki, kiedy sprzedawczyni proponuje, że sama mi coś uszyje. Podobno potrafi zaprojektować i wykonać każdy rodzaj sukienki. Prostuję się i pytam:

— A co by pani powiedziała o prostej białej sukience z wełny, z falbaną z argali?

— *Sarebhe motto betlo, motto elegante, signora*. Byłaby bardzo piękna, bardzo elegancka — przyznaje cicho. — Mogłybyśmy nawet dodać pasek, żeby podkreślić pani talię.

Demonstruje mi różne gatunki materiałów, których ilość wystarczy do uszycia sukienki. Wybieramy jeden, po czym krawcowa idzie na piętro, do pracowni. Wygląda na to, że Olga Asta jest przy okazji kuśnierką, bo schodzi ze sporym kawałkiem białego futra argali na szyi. Ruchem ręki zaprasza mnie pod okno i w świetle dziennym pokazuje, że futro i biała wełna są w tym samym, kremowym odcieniu.

— *Destino, signora, e proprio destino*. To przeznaczenie, signora, prawdziwe przeznaczenie.

Chcę znać cenę przeznaczenia. Z obawy przed inflacją konsekwentnie przemilczam fakt, że to ja mam być panną młodą. Krawcowa siada przy biurku, pisze, sprawdza ceny, telefonuje na piętro, do pracowni.

Zgodnie z rytuałem nie obwieszcza ceny na głos, tylko zapisuje ją na odwrocie wizytówki, którą następnie mi wręcza.

— *Benone* — mówię, tak samo jak Don Silvano, i umawiam się na serię przymiarek. Zaznaczam, na kiedy sukienka musi być gotowa, a krawcowa zgadza się bez zmrużenia powiek.

Ściskam jej rękę i wyrażam ogromną radość ze spotkania.

— *Mafigurati* — mówi. — Niech pani nie będzie niemądra, przyszła panna młoda musi mieć dokładnie to, czego pragnie.

Nie pytam, skąd wiedziała, że chodzi o mój ślub. Dobrze, że sama się domyśliła. Po trzeciej czy czwartej przymiarce proszę, żeby po prostu dokończyła sukienkę. Jestem przekonana, że efekt końcowy okaże się idealny, i chcę odebrać gotową kreację na dzień przed ślubem, po południu. Krawcowa kiwa głową, a ja zastanawiam się, dlaczego wszystko w życiu nie może przebiegać tak jasno i prosto. Potem przypominam sobie słowa Roszpunki i jestem szczęśliwa, że mogłam odrobinę pocierpieć dla słodszeo sukcesu.

Fernando postanawia, że weselny obiad zorganizujemy w hotelu Bauer Grunewald. Jego stary przyjaciel i klient, Giovanni Gorgoni, jest tam odźwiernym i już na wstępie oświadczył: „*Cipenso io*. Pomyślę o wszystkim". A zatem, jak uważa mój przyszły mąż, nasze przyjęcie jest już zaplanowane, a ja zostałam postawiona przed faktem dokonanym.

— Jakie będzie menu? — Pytanie wydaje mi się rozsądne, skoro jestem szefem kuchni i panną młodą zarazem.

— Rewelacyjne, z przekąskami i szampanem na tarasie, pięć lub sześć dań na stole — oznajmia pewnym siebie głosem, jakby ta informacja cokolwiek mi wyjaśniała.

— Jakie pięć albo sześć dań? — drążę.

— To nie ma znaczenia, imprezę organizuje Bauer Grunewald i wszystko będzie cudownie — oświadczają, a ja nie wiem, czy to *bella figura*, czy *ttifurbizia Innocentę*. Mimo wszystko naprawdę chciałabym się spotkać z ludźmi, którzy mają nas karmić w dniu ślubu. Słyszę, że za bardzo się przejmuję, ale skoro koniecznie chcę obejrzeć egzemplarz menu, to go dostanę. Fernando poprosi Gorgoniego o przyniesienie jadłospisu. Chcę mu powiedzieć, że planowałam przyjęcia dla Teda Kennedy'ego i Tiny Turner, ale milczę. Usłyszałam, że to co innego. Wiem, że to co innego, ale lubię aktywnie uczestniczyć w tym, co mnie dotyczy.

Pewnego ranka przypadkiem spotykamy się na Calle Larga XXII Marzo. Fernando właśnie odebrał menu z hotelu i wręcza mi je z wielkim entuzjazmem. Trzymam w dłoniach odkurzone piękno *fin de siecle'u*, pełne odwołań do Rossiniego i Brillat-Savarina, i widzę, że mój Nieznajomy zgodził się na danie rybne, które podbiło koszt obiadu o pięćdziesiąt procent, zaakceptował trzy dania z zapiekanym makaronem w tym samym sosie, nie przeszkadza mu, że nic nie wiadomo o pochodzeniu „win własnych” ani że tort weselny zosta-

nie oszpecony plastikową gondolą. Czuję, że wszystko zaczyna się we mnie burzyć. Zerkam w lewo i oznajmiam, że sama chcę się zająć przygotowaniem naszego weselnego obiadu. Czy miałyby ochotę spojrzeć na moje menu? Przewraca oczami, jakby lada moment groził mu atak konwulsji. Zgniatam menu i upycham je do torebki. Mam jeszcze jednego asa w rękawie.

— Czy nie byłoby cudownie, gdybyśmy zorganizowali coś mniej oficjalnego? Moglibyśmy wszyscy wybrać się do Torcello i usiąść pod drzewami w Diavolo. — Przed oczami staje mi mój uroczy kelner w łososiowym fularze i z wysmarowanymi brylantyną włosami z przedziałkiem pośrodku, ten sam, który przyniósł nam wiśnie w wodzie z lodem na koniec pierwszego wspólnego lunchu w Torcello. Fernando mocno i długo całuje mnie w usta, zostawia pośrodku *calle* i wraca do siedziby banku na spotkanie. Wiem, że pocałunek oznacza „kocham cię całym sercem”, ale mam również świadomość podtekstu, czyli: „nie będziemy ganiać do Torcello z księdzem, paziami, ormiańskimi mnichami oraz delegacją z Klubu Brytyjek w Wenecji, żeby usiąść pod drzewami i cieszyć się, że obsługuje nas kelner w łososiowym fularze”. Przede wszystkim jednak rozumiem, że pocałunek znaczy: „nie będziesz gotowała potraw na własny ślub”.

Dlaczego daję się tak zbywać? Bez zastanowienia wstępuję do Venezia Studium i kupuję małą plisowaną sakiewkę z jedwabiu z frędzlem, zawieszoną na długim atłasowym sznurku. Przynajmniej sama wybiorę torebkę na weselne przyjęcie. Czuję się lepiej, ponow-

nie spoglądam na świat z odpowiedniej perspektywy. Małżeństwo jest dla mnie ważniejsze od uroczystości i dlatego pozwalam narzeczonemu na tak wiele. Poza tym widzę, jak wiele przyjemności mu to sprawia. Tak czy owak jeśli autoreklama hotelu nie kłamie, to nawet Aga Khan i Hemingway jakoś przeżyli ten cholerny posiłek.

Pewnego ranka Fernando prosi mnie, żebym spotkała się z nim w biurze podróży, już zarezerwował nam bilety na nocny pociąg do Paryża.

— Dlaczego mamy jechać na miesiąc miodowy do Paryża, skoro mieszkamy w Wenecji? — dziwię się.

— Jedziemy do Paryża właśnie dlatego, że mieszkamy w Wenecji — oświadczam.

Na mnie spoczywa odpowiedzialne zadanie wyboru hotelu. Kiedy Fernando mówi, że idziemy do drukarza wybrać papier i czcionkę na zaproszenia, spoglądam na niego ze zdumieniem. Przecież zapraszamy zaledwie dziewiętnaście osób!

— Zdobędę cudowną papeterię i napiszę zaproszenia odręcznie, moimi własnymi piórkami do kaligrafii — proponuję. — Jeśli chcesz, zalepimy koperty woskiem i odcisniemy w nim pieczęć. Będą piękne i osobiste.

— *Troppo artigianale*. Za wiele rękodzieła — mówi. Wysmarowana tuszem drukarnia prezentuje się

świetnie i urzekająco pachnie rozgrzanym metalem i nowym papierem. Mogłabym tu zostać na zawsze. Drukarz kładzie przed nami stosy albumów.

— *Andate tranquilli*. Proszę się nie śpieszyć — sugeruje.

Przełaliśmy wszystkie katalogi, potem jeszcze raz, i w końcu Fernando przykłada palec do strony z wytłoczonymi podobiznami weneckich łodzi. Szczególnie podoba mu się wizerunek dwojga ludzi, którzy płyną po Canale Grande. Mnie również rysunek przypadł do gustu, więc zamawiamy druk ciemnoczerwonym weneckim tuszem na plecionym, jedwabistym bladozielonym papierze. Idziemy na espresso do Olandese Volante, a drukarz przygotowuje wycenę. Gdy wracamy, nie ma go w pracowni, ale na jego biurku czeka zaadresowana do nas, złożona kartka papieru. Cena wynosi sześćset tysięcy lirów. Trzysta dolarów za dziewiętnaście zaproszeń! Drukacz wraca i przeprasza nas za wysoki koszt. Tłumaczy, że najmniejsza ilość papieru, którą może zamówić, wystarcza na sto pięćdziesiąt zaproszeń. Chociaż potrzebujemy zaledwie dziewiętnastu, musimy zapłacić za sto pięćdziesiąt.

— Wybierzmy inny papier — proponuję.

— Ale najmniejsze zamówienie i tak zawsze wynosi sto pięćdziesiąt zaproszeń — podkreśla drukarz.

— Rozumiem. Ale inny rodzaj papieru z pewnością będzie mniej kosztowny — upieram się. Fernando nie ustępuje. Chce ciemnoczerwonej łodzi na bladozielonym morzu za sześćset tysięcy.

— Zgoda, wobec tego weźmy wszystkie sto pięćdziesiąt — sugeruję.

— 1 co zrobimy ze stu pięćdziesięcioma zaproszeniami? — kontruje Fernando.

Spoglądam na drukarza w nadziei, że podpowie mi jakieś rozwiązanie, ale on tylko rozpaczliwie kręci głową.

— A może wydrukuje pan dziewiętnaście albo na przykład dwadzieścia pięć zaproszeń, a resztę papieru zostawi pustą, żebyśmy mogli używać ich jako kartek do notowania? — pytam ostrożnie. Nie rozumie mojego pytania, więc próbuję pantomimy. Fernando zapala papierosa pod znakiem zakazu palenia.

Ostatecznie drukarz ustępuje.

— *Certo, certo, signora, possiamo fare cosi.* Dobrze, dobrze, signora, możemy tak zrobić.

Jestem zdumiona, że się zgodził. Fernando kipi wściekłością, że ośmieliłam się zażądać czegoś tak niezwykłego. Oznajmia, że jestem *incorreggibile*. Podobno przypominam wiecznie zbuntowanego Garibaldiego.

Pozostało nam tylko pomyśleć o obrączkach, kwiatach i muzyce.

Któregoś wieczoru płyniemy na spotkanie z organistą. Mieszka nieopodal Sottoportego delie Acque, w bezpośrednim sąsiedztwie II Gazzettino. Podoba mi się, że zataczam koło. II Gazzettino był moim pierwszym hotelem w Wenecji, a teraz wejść po schodach obok, żeby porozmawiać z człowiekiem, który zagra Bacha na moim ślubie. Gdy mówię o tym Fernandowi, powtarza tylko: „Bach?”. Dzwonimy do drzwi i poznajemy ojca Giovanniego Ferrariego. Wystawia głowę przez okno na piętrze i każe nam wejść na górę, bo jego syn nadal prowadzi lekcję. Papa Ferrari wygląda jak stary doża, rozczochrane siwe włosy wymykają się

spod jego obcisłej wełnianej czapki, a szyję i ramiona ma okryte wielkim szalem z wełnianej tkaniny w kratę. Wrzesień już się kończy, pogoda jest niemal kojąco łagodna.

Na półce nad kominkiem palą się dwie świece. Fakt, że to jedyne oświetlenie w wielkim salonie, budzi moje uznanie. Gdy mój wzrok przywyka do stonowanego światła, wszędzie dostrzegam nuty, porzrzucone byle jak, ułożone w rozchwiane sterty na krzesłach i kanapach. Pudła pełne nut stoją pod ścianami i blokują przejście. Stary doża bez słowa oddala się do innego pokoju, a my zostajemy w blasku świec, wraz z Frescobaldim i Frobergerem. Musimy zachować ostrożność, żeby nie potknąć się o Bacha. Wstrzymuję oddech, kiedy ze studia wychodzi Giovanni.

Mam wrażenie, że widzę starego dożę w czasach młodości. A może to ten sam człowiek, tylko w odrobinę zmienionym stroju? Ma taką samą pociągłą twarz, podobnie wysoko sklepiony nos, wełnianą czapkę, szalik. Oznajmia, że z ogromną przyjemnością dla nas zagra, ale musimy przedtem wybrać utwory. Nauczona doświadczeniem, wiem doskonale, że w gruncie rzeczy nie mamy żadnego wyboru. Fernando jest gotów do standardowej wymiany uprzejmości, ja tylko patrzę i słucham. Giovanni pyta, czego mielibyśmy ochotę posłuchać, mój Nieznajomy zapewnia, że mamy pełne zaufanie do jego gustu. Giovanni tłumaczy, że zwyczajowo grywa się to i tamto, a Fernando podsumowuje: „Oczywiście, właśnie na to liczyliśmy od samego początku”. Szybko, gładko, konwencjonalnie. Wszyscy rozmówcy zachowują twarz. Nikt nikogo nie uraża,

nikt nie porusza sprawy pieniędzy. Gdy wracamy w ciszy Sottoportego, myślę, że życie w tym świecie w niczym nie przypomina życia gdzie indziej.

Pamiętam tę ciszę, okropny hotel, uśmiech Fiorelli, bieganie po setce mostów w cienkich sandałkach z wężowej skóry. W tamtym czasie czułam się tak, jakby Fiorella usiłowała mi matkować.

— *Sei sposata?* Jesteś mężatką? — dopytywała się. Wytłumaczyłam, że jestem rozwiedziona. Cmoknęła z dezaprobatą.

— Nie powinnaś być sama.

— Nie jestem sama, po prostu nie mam męża, i tyle — wyjaśniłam.

— Ale nie powinnaś sama podróżować — upierała się.

— Podróżuję sama, odkąd skończyłam piętnaście lat. Znowu zacmokała, a gdy zbierałam się do wyjścia, oświadczyła:

— *In fondo sei triste.* W głębi duszy jesteś smutna. Za słabo znałam włoski, żeby jej odpowiedzieć, że

nie wyczuwa we mnie smutku, tylko rezerwę. Nawet po angielsku trudno jest wytłumaczyć słowo „rezerwa”. Uśmiechnęłam się szerzej, ale Fiorella nadal zaglądała mi w serce. Gdy pośpiesznie wychodziłam, zawołała za mną:

— *Allora, sei [alme.no](#) misteriosa.* Przynajmniej jesteś tajemnicza.

Spoglądam w okno, na którego parapecie siedziałam dawno temu, podczas pierwszego popołudnia. Proszę Fernanda, żeby stanął tutaj ze mną, żeby mnie objął.

ROZDZIAŁ TRZYNASTY

Oto idzie panna młoda

Wybieramy bardzo szerokie obrączki z matowego złota, ciężkie i przepiękne. Florystka jest tak bardzo podekscytowana tym, iż zażyliśmy sobie kwiaty w koszach, a nie w wazonach, że zabiera mnie do magazynu przy stacji kolejowej. Znajdujemy tam sześć bielonych sycylijskich piękności, wysokich, z łukowato wygiętymi pałkami. Kwiaciarka deklaruje, że zapełni je najpiękniejszymi kwiatami, jakie będą dostępne na rynku w dniu ślubu. Dodaje, że Matka Boska zadba o to, abyśmy cieszyli się wspaniałym kwieciem. Podoba mi się, że ona i Madonna tak dobrze się dogadują. Pytam, czyjej zdaniem dwudziestego drugiego października Matka Boska mogłaby zesłać kilka złocistych holenderskich irysów. W odpowiedzi florystka całuje mnie trzy razy. Zaczynam się zastanawiać, czy ta rozmowa nie była zbyt prosta i czy nie brakuje mi cierpienia. Zapewnia mi je Fernando, na dzień przed ceremonią.

Zbliża się pora naszego spotkania w banku, a ja zdążyłam już odebrać sukienkę i koronkowe pończochy zamówione u Fogala. Zdecydowałam się także kupić biały tiulowy gorset, który wypatrzyłam w sklepie Cima. Towarzystwo z targowiska i z Do Mori postanowiło obsypać mnie prezentami z okazji ślubu, więc moja torba na zakupy jest pełna róż, czekolad i lawendowych mydeł. Trafiło do niej także sześć jajek owiniętych w skrawki gazet, dar pani od jajek, która dodała jeszcze garść zaleceń dotyczących ich przyrządzenia, ja i Fernando mamy dla wzmocnienia wypić po trzy surowe, roztrzepane jajka z domieszką grappy. Idę do Floriana i siedzę tam przez pewien czas. Barman Francesco prezentuje swój najnowszy koktajl — wódka, cassis i biały sok winogronowy — i częstuje nim wszystkich gości małego baru. Wszyscy mówią *auguri* tyle razy, że wprawiają mnie w zakłopotanie. Kiedy wychodzę, oznajmiają, że spotkamy się jutro, mając chyba na myśli to, że zobaczymy się na *piazza* podczas naszego tradycyjnego poślubnego spaceru po ulicach Wenecji.

Gdy idę na spotkanie z Fernandem, zauważam, że czegoś mi brakuje. Nie przypominam sobie, kiedy po raz ostatni czułam dokuczliwy ciężar na sercu. Przez miniony miesiąc udało mi się go zrzucić, rozstałam się z nim na dobre. A może przekazałam go Fernandowi?

Spotykamy się i od razu dostrzegam, że jest blady i wpatruje się we mnie tym wystudiowanym wzrokiem umierającego ptaka. Przypominam sobie, że po prostu zachowuje się jak Włoch. Na dzień przed własnym ślubem musi zademonstrować odpowiednią dawkę

niepokoju. Nie pyta mnie o sukienkę, nie ciekawi go mój dzień ani torba pełna róż, nawet na mnie nie patrzy, wydaje mi się, że to tylko strach przed ważnym wydarzeniem, więc mówię:

— Wolałbyś na pewien czas zostać sam?

— W żadnym wypadku — odpowiada, niemal szepcząc, zupełnie jakbym mu proponowała spacer po rozżarzonych węglach.

— A może chciałbyś wrócić do domu i wziąć długą kąpiel? Zaparzyłabym ci herbatkę z *camomilli* — proponuję ponownie. Tylko kręci głową. — Smutno ci, że bierzemy ślub? — pytam.

— Jak możesz mówić coś podobnego? — obrusza się, a jego oczy znowu błyszczą życiem. Na *motonave* siedzi cicho, nie przerywa milczenia nawet podczas spaceru. Docieramy do rogu Gran Viale i Via Lepanto i nagle się odzywa: — Teraz nie mogę iść z tobą do domu. Jest parę spraw, które muszę załatwić. Cesana zapomniał nas zapisać i teraz nie wyrobi się na jutro, bo ma inny ślub. Muszę porozmawiać z kimś innym.

— Cesana miał być naszym fotografem, kolejny stary przyjaciel i klient, który powiedział: „*Ci penso io. Zostaw to mnie*”.

— Czy dlatego jesteś taki przybity? — dopytuję się.

Wzrusza ramionami, ale nie odpowiada. Zapewniam go, że z pewnością znajdziemy kogoś, kto zrobi nam parę zdjęć, lecz Fernando nie wydaje się pokrzepiony.

— Poza tym jeszcze nie poszedłem do spowiedzi

— narzeka i zaczyna się gorączkowo tłumaczyć. — Wy-

bierałem się od tygodni, ale nie znalazłem odpowiedniego momentu. Właściwie nie wierzę w spowiedź i rozgrzeszenie.

Myślę sobie, że ma prawo być nieswój, skoro minęły trzy dziesięciolecia, od kiedy po raz ostatni usłyszał okropny zgrzyt odsuwanej zasłonki przy kratce konfesjonału. Ale przecież on sam upierał się przy tej całej ceremonii, to on odkrył na nowo prawdę, żeby doprowadzić do uroczystości, a teraz, na siedemnaście godzin przed ślubem, postanowił podyskutować o dogmatach? Nie wypowiadam ani słowa, bo on mówi za nas oboje. Gdy w końcu milknie, oświadczam, że pójdę przodem do daczy i tam na niego zaczekam.

— Zaparzę herbatę i przygotuję kąpiel — sugeruję ponownie.

— Powiedziałem ci już, że nie chcę ani herbaty, ani kąpeli — przypomina nieco zbyt podniesionym głosem i odchodzi. Mocno ściskam sukienkę ślubną i torbę z różami. Przebieram się i biegnę na plażę. Usiłuję dociec, co takiego nie mogło mu przejść przez gardło. Po pewnym czasie przybiega w podskokach i razem siadamy na piasku, twarzami do siebie, ze splecionymi nogami.

— Duchy przeszłości? — dopytuję się.

— Bardzo odległej — przyznaje. — Żadnego z nich nie zaprosiłem na ślub.

— Wróciły tam, gdzie ich miejsce?

— *Si. Si, sono tutti andati via.* Tak. Tak, wszystkie odeszły — zapewnia mnie, jakby to była prawda. — *Perdonami.* Wybacz mi.

— Czy to nie ty powiedziałeś mi, że żaden ból tego świata nie jest silniejszy od czułości?

— Tak, i wiem, że to prawda — potwierdza i pomaga mi wstać. — Pościgajmy się do Excelsiora i tam wypijmy ostatni kieliszek wina jako grzesznicy. Zaraz, przecież dopiero co byłem u spowiedzi. Czy to znaczy, że dzisiaj nie możemy ze sobą spać?

— Zadzwonimy do Don Silvana, niech on zdecyduje — mówię przez ramię, rzucając się pierwsza do biegu.

Mimo wszystko on wygrywa i przed hotelem rozkłada ręce, żeby mnie złapać. Całuje mnie raz po raz, tak mocno, że nie mogę złapać tchu.

— Pamiętasz pierwszą chwilę, w której zorientowałaś się, że mnie kochasz? — pyta.

— Niezupełnie pierwszą, ale to mogło być wtedy, gdy wszedłeś do salonu po kąpiel, wieczorem po przyjeździe do Saint Louis. Moim zdaniem to wszystko przez twoje skarpetki do kolan i gładko zaczesane do tyłu włosy.

— A ja wiem, kiedy poczułem, że cię Kocham. Uświadomiłem to sobie pierwszego dnia, gdy ujrzałem cię w Vino Vino. Wraciałem do biura z restauracji i usiłowałem odtworzyć w myślach twoją twarz, ale nie potrafiłem. Po miesiącach wyobrażania sobie twojego profilu niemal przy każdym zmrużeniu powiek nie umiałem cię znaleźć. Gdy wystukałem numer i poprosiłem cię do telefonu, nie miałem pojęcia, co powiedzieć. Wiedziałem tylko tyle, że kiedy na ciebie

popatrzyłem, przestałem trząść się z zimna. Przestałem trząść się z zimna...

Wymyśliliśmy, że najbardziej romantycznie będzie obudzić się o świcie w dniu ślubu, iść na wspólny spacer po plaży, napić się kawy, rozdzielić i spotkać się dopiero w kościele. Kilka dni wcześniej ustaliśmy wszystko z recepcjonistą w małym hoteliku obok naszego bloku. Mówimy, że Fernando potrzebuje na pół dnia pokoju tylko dla siebie. Recepcjonista nie zadaje zbędnych pytań. Fernando pakuje ubrania do niedużej torby podróżnej, mija trolla i wyrusza w dziesięciometrową podróż do hotelu. To wszystko wydaje się niemądre, dziwaczne i ekscytujące zarazem. Idę do Giulia, fryzjera przy Gran Viale, i proszę go o zrobienie mi lokówką drobnych loczków na całej głowie.

— *Seipazza?* Oszalałaś? — bulwersuje się. — Przecież to piękne włosy. Ułożę je klasycznie, w kok. Za-czeszę do góry tymi antycznymi grzebieniami. — Wymachuje dwoma wielkimi narzędziami o szeroko rozstawionych zębiskach, wyłożonych sztucznym kamieniem. Są mniej antyczne od niego.

— Nie, chcę loczki, sama się zajmę resztą—obstaję przy swoim. Trwa to ponad dwie godziny, a fryzjer lamentuje za każdym razem, gdy zaciska na włosach gorący, parujący przyrząd. Kończy i widzę, że wyglądam jak Harpo Marx. — W porządku — mówię jednak.

— *Che disperazione.* Ale beznadziejnie — wzdycha i daje mi starą niebieską chustę, żebym mogła zakryć głowę w drodze do domu.

Żałuję, że nie ma ze mną Lisy i Ericha. Erich spędził z nami sierpień, wspólnie podróżowaliśmy od wyspy do wyspy, zajadaliśmy się kotletami cielęcymi i piliśmy zimne wino do każdego lunchu, godzinami przesiadywaliśmy w Palazzo Grassi i zachowywaliśmy się tak, jakbyśmy byli na wakacjach, jak wtedy gdy Erich i Lisa byli młodszy. Przez ostatnie miesiące w Ameryce Lisa była słodka i bardzo mnie wspierała, jednak trzymała się na dystans. Zamieszanie, które wówczas robiłam, wyczerpało moje dzieci, zwłaszcza Lisę. Na tym etapie życia matki powinny być spokojniejsze, łagodne, pogodzone z życiem. A ja przeciwnie, wszystko burzyłam, pakowałam się i zaczynałam od nowa. Zawsze byłam mamą Cyganką, a teraz jestem mamą Cyganką w gondoli. Wydaje mi się, że problem tkwił także w błyskawicznym tempie przebiegu zdarzeń. Wyjazd z weneccjaninem to jedno, ślub z nim kilka miesięcy później — to coś zupełnie innego.

— Dlaczego nie zaczekasz przynajmniej do Gwiazdki? — dziwiła się Lisa.

— Nie mogę, kochanie. Fernando wszystko załatwił tak szybko, że nie było okazji do uwzględnienia twoich planów. Tutaj wszystko jest inne. Na dodatek jeszcze nie mówię zbyt dobrze po włosku, a miejscowa biurokracja przypomina bagno. Wierz mi, nie miałam większego wpływu na to, kiedy i gdzie weźmiemy ślub.

Wiem, że te tłumaczenia wypadają blado, a słowa, jak na mnie, brzmią nietypowo bezsilnie. Słaba mama Cyganka w gondoli. Idę po schodach do mieszkania, biorę kąpiel i zaczynam się ubierać. Tęsknię za dzieć-

mi, pragnę spotkać się z nimi, przytulić je. Nagle serce ściska mi żal. Powinnam iść do ołtarza w towarzystwie dzieci. Wspólnie powinniśmy brać ślub z moim Nieznajomym.

Zbieram włosy na karku i przypinam je wysoko na głowie spinkami, do których florystka przyczepiła czerwone rabatowe różyczki i kwiaty gipsówki, które kładą się i płaczą wśród coraz bardziej miękkich czarnych loków. Zostawiam loczki po bokach twarzy, żeby swobodnie zwisały. Mam wrażenie, że skutecznie udało mi się osiągnąć efekt fryzury a la pani Walewska. W uszy wpinam ozdobne kolczyki z barokowymi perłami i już jestem gotowa do założenia sukienki. Wkładam ją przez nogi, wciągam na biodra — wszystko gra. Zabieram się do wsuwania rąk w rękawy, ale mieszczą się tam tylko do połowy. Z pewnością o coś zaczepiły, pewnie trzeba przeciąć jakąś nitkę. Oglądam rękawy — nie widzę żadnej usterki. Problem w tym, że są o dwa centymetry za wąskie, aby zmieścić moje ręce. Może mam tłuste ramiona? Nie, nie mam. Jeśli już, to są raczej chuderlawe. *La signora Asta* z pewnością miała wizję, kiedy kończyła szyć rękawy. I co teraz? Zaczynam w myślach przetrząsać garderobę. Czy mam coś, co mogłoby udawać strój celowo zakupiony na ślub? Jest biała atłasowa sukienka, obcisła, ale bez zakietu. Mogłabym wywołać skandal podczas uroczystej mszy, a poza tym jest już październik. W grę wchodzi jeszcze lawendowa jedwabna tafta z turniurą, trenem i bufami, kupiona na wyprzedaży na czwartym piętrze designerskiego salonu w Galleries Lafayette w 1989 roku,

na wypadek gdybym kiedyś została zaproszona na bal. Tyle że przecież nie idę na bal. Pędzę na poszukiwania olejku do ciała, który zamierzam wsmarować w ramiona, żeby zrobiły się śliskie. Nie znajduję olejku, więc sięgam po oliwę z oliwek, z pierwszego tłoczenia, pomysł jednak nie wypala. Płacę, śmieję się i dygoczę, a przy tym cały czas zastanawiam się, dlaczego jestem sama. Niezła ze mnie księżniczka, pozostawiona sama sobie. Niech Bóg ma mnie w swojej opiece. Dzisiaj wychodzę za mąż.

Wyginam się niczym Houdini, ale w końcu udaje mi się zapiąć suwak i choć nie mogę unieść rąk powyżej talii, uważam, że suknia jest piękna. Spryskuję ramiona Opium, żeby zamaskować woń oliwy, i jestem gotowa. Dociera do mnie, że przeoczyliśmy drobny szczegół. W jaki sposób dostanę się do kościoła? Problem jest tak zasadniczy, a oboje o nim zapomnieliśmy. Nie ma ukwieconego rydwanu, który powiozłby mnie do ślubu, więc gotowa jestem iść pieszo, wiem jednak, że Fernando byłby wstrząśnięty. Dzwonię po taksówkę, schodzę po schodach, mijam trolla i podążam przez galerię żółknących wiązów. Podśpiewuję „Oto idzie panna młoda”, lecz nie płacę.

Zawsze uważałam, że panna młoda nie powinna wchodzić do kościoła, dopóki nie znajdą się w nim wszyscy goście. We Włoszech, jak się należało spodziewać, jest całkiem na odwrót. Pan młody i asysta czekają w środku, a goście na zewnątrz, żeby powitać pannę młodą i odprowadzić ją do kościoła. Wprawiam taksówkarę, *tassista*, w stan podwyższonego zdenerwowa-

nia, ponieważ jestem panną młodą, czuje się za mnie odpowiedzialna niczym za kobietę w trakcie porodu, a do tego odmawiam opuszczenia taksówki dopóki goście nie wejdą do kościoła. *Tassista* ani słowem nie daje mi do zrozumienia, na czym polega włoski obyczaj. Przecież tylko prowadzi. Jest bardzo drobną kobietą, a gdy kieruje, jej głowa wciśnięta jest w oparcie fotela. Za każdym razem gdy oznajmiam, że nie może jeszcze zatrzymać się przed kościołem i ma wykonać kolejną rundę wokół kwartału, bo goście przecież muszą wejść do środka, ześlizguje się coraz bardziej z fotela, aż w końcu trzyma ręce wyciągnięte niemal pionowo w górę, a jej głowy w ogóle nie widać. Następne *giro*. I jeszcze jedno. Nareszcie przed kościołem nie ma nikogo. *Tassista* odzyskuje mowę i zauważa, że pewnie wszyscy już się rozeszli do domów. Mimo to jestem zadowolona. Opuszczam taksówkę i podchodzę do drzwi kościoła. Nie potrafię ich otworzyć, cholerne średniowiecze. Wygląda na to, że zamek się zaciął, a ja mam obcisłe rękawy i nie mogę unieść rąk, aby dobrze chwycić klamkę. Kładę kwiaty na schodach, gwałtownym szarpnięciem otwieram drzwi, podnoszę kwiaty, mijam maleńki przedsionek i przychodzę na własny ślub.

— *Lei e arrivata*. Przybyła — rozlegają się szepty. Giovanni Ferrari przy organach delektuje się Bachem. Bielone kosze są pełne różowych hortensji, czerwonych róż oraz złocistych holenderskich irysów, wprost od Madonny. Panuje opalizujący półmrok, rozjaśniony setką białych świec i blaskiem słońca za lazurytowym oknem. Dwóch czarnobrodych mnichów ormiańskich

w srebrzystych jedwabnych habitach melorecytuje i kołysze kadzielnicami, z których wydobywają się kłęby gęstego, piżmowego dymu i unoszą się w powietrzu przed ołtarzem. Mam wrażenie, że kościół jest jeszcze jednym pokojem w moim domu.

Oczy zachodzą mi łzami, które nie chcą płynąć, widzę wszystko jak przez mgłę. Wyraźnie dostrzegam tylko jedną osobę, Emmę z Klubu Brytyjek, w turbanie i perłach. Dwóch wynajętych paziów w białych spodniach i sztywnych różowych marynarkach rzuca mi pod nogi płatki róż, aja kroczę powoli, bardzo powoli, prosto ku jagodowookiemu Fernando, który stoi we fraku, spowity kadzidlana mgłą.

Don Silvano wyciąga do mnie obie ręce, pochyla się.

— *Ce l'abbiamofatta*. Udało się — mówi.

To jego gest powitania, przywiązania, podarunek dla mnie, a być może także dyskretna informacja dla ciekawskich Lidyjczyków, którzy po brzegi wypełnili mały kościół, aby popatrzeć, jak *j'americana* wychodzi za jednego z nich. Teraz łzy wydostają się na wolność i roniąc je, zasiadam na czerwonej aksamitnej kanapie obok Fernanda, który również płacze. Nie patrzymy na siebie ze strachu przed powodzią łez, ale wypowiadając słowa małżeńskiej przysięgi, spoglądamy sobie w oczy i chlapiemy na całego. Giovanni gra *Ave Maria*, Don Silvano również płacze w najlepsze. Zastanawiam się, czy rozmyśla o Matce Boskiej od Dobrego Zdrowia.

— *Una storia del vero amore*. Historia o prawdziwej miłości — powiada i przedstawia nas wiernym. Giovanni płacze i gra niczym Lohengrin, a gdy odchodzi-

my od ołtarza, twarze wszystkich zebranych są mokre i błyszczące. „*Heco gli sposi, viva gli sposi*. Oto państwo młodzi, wiwat państwo młodzi”, krzyczą. Oto państwo młodzi, niech żyją państwo młodzi. Przed drzwiami spotykamy ludzi, których nie widziałam w kościele. To weneccjanie, którzy przybyli z za wody, żeby popatrzeć na nasz ślub. Sklepiarze, personel z Floriana, przyjaciele z Do Mori i z targowiska, bibliotekarka z Weneckiej Biblioteki Narodowej, pewna zubożała *contessa*, która jest klientką banku, *sarta*, która miała wizję podczas wykańczania moich rękawów. Zjawił się nawet Cesana i pstryka jak najęty, wszyscy płaczą i rzucają makaronem oraz ryżem. Mój mąż, niegdyś Nieznajomy, klepie się po kieszeniach szarej aksamitnej kamizelki w poszukiwaniu papierosa. Myślę sobie, że teraz świat mógłby się skończyć.

Gdy płyniemy wodną taksówką, siedzimy pod gołym niebem, tak samo jak wtedy, gdy Fernando wiózł mnie na lotnisko. Wiała wówczas równie chłodna bryza. Wyciągam z aksamitnego woreczka ten sam mały kieliszek, nalewam do niego koniaku z tej samej srebrnej piersiówki. Sączymy, a łódź kołysze się i uderza o fale laguny woda opryskuje nam twarze, ledwie osuszone z łez. Cesana mówi taksówkarzowi, żeby zatrzymał się na wyspie San Giorgio, bo będziemy tam robić zdjęcia. Fernando zanurza nogę w wodzie po kolano, a Cesana utrwała tę scenę na fotografii. Wsiadamy w kanale Bauer i od razu wskakujemy do ślubnej gondoli, którą płyniemy z powrotem do Canale Grande. W innej gondoli sunie za nami brzuchaty Cesana, który się wy-

chylą, chwieje i robi zdjęcia. Nasz gondolier krzyczy do niego: „Dokąd mam płynąć?”, i słyszy w odpowiedzi, że ma podążać za słońcem.

Goście na tarasach hotelu Europa e Regina, a także Monaco i naszego własnego Bauera machają rękami i krzyczą. Przez moment unoszę się nad tym żywym obrazem, zarazem wierząc i nie wierząc, że jestem jego główną postacią. Myślę, że to dotyczy nas wszystkich. Ten ślub, te cętki światła, ślizg po błękitnej wodzie, stare, urocze oblicza *palazzi*, skąpany w bladoróżowym blasku spokój są dla nas wszystkich. Dla każdego z nas, kto kiedykolwiek czuł się samotny. Tak bardzo pragnęłabym rozdać okruchy tego dnia niczym bochenki ciepłego chleba.

Wszystkie gondole w tej części kanału otrzymały sygnał, żeby zebrać się przed Bauerem, i wkrótce otacza nas osiemnaście, nie, dwadzieścia łodzi. Gondolierzy śpiewają serenady nam i swoim pasażerom, którzy wybrali się tylko na przejażdżkę kanałem, a trafili do chóru w ślubnym widowisku.

Na hotelowym tarasie jest cudownie, ale zostajemy zaproszeni do środka, do białego pokoju bez okien, bez okien, kwiatów i muzyki, na lunch, którego tak naprawdę nikt nie je, z wyjątkiem Cesany i mnichów w srebrzystych habitach. Myślę o Hemingwayu i Aga Khanie.

Zgodnie z pradawnym weneckim obyczajem państwo młodzi wraz z księdzem, a czasem i orszakiem ślubnym, idą pieszo z kościoła na ucztę weselną, by następnie wrócić do domu panny młodej, mijając po

drodze osoby i miejsca, które są i będą obecne w ich życiu. Ksiądz oficjalnie prezentuje miastu młodą parę, która odtąd staje się pełnoprawnym małżeństwem. Ponieważ mieszkamy bardziej na plaży niż w mieście, postanawiamy przejść spacerem z hotelu, przez Salizzada San Moise, do placu Świętego Marka, a następnie do Riva Schiavoni i wrócić łodzią do domu.

Przed hotelem zaczynam się żegnać ze wszystkimi, ale wkrótce dociera do mnie, że nikt nie zamierza nas opuścić. Nasi goście, dwóch paziów, Emma, ramię w ramię z dwoma mnichami, Don Silvanem, Cesaną, a teraz jeszcze z Gorgonim, recepcjonistą z Bauera, formują wraz z nami ślubną paradę. Uważam, że tworzymy malowniczą gromadkę. Kiedy mijamy Ala Napoleónica, orkiestra u Floriana przerywa w pół utworu i zaczyna grać *Lili Marlene*. Gdy wszyscy zatrzymujemy się przed lokalem, muzycy rozpoczynają *Walzer dell'Imperatore*. Jest już piąta i wszystkie stoliki w ogródku są zajęte. Ludzie na stojąco robią zdjęcia i wołają: „Tańczcie, musicie zatańczyć!”. Więc tańczymy. Chyba cała Wenecja jest z nami w tym gęstym tłumie i chciałabym, żebyśmy mogli zatańczyć wszyscy razem. Mąż trzyma mnie w objęciach, a ja po raz drugi tego dnia myślę, że teraz świat mógłby się skończyć.

Odchodzimy, lecz drogę zastępuje nam nieznajoma kobieta i odzywa się po włosku, z silnym francuskim akcentem.

— Dziękuję państwu za to, że ofiarowaliście mi taką Wenecję, jaką pragnęłam odnaleźć — mówi i oddala się, zanim udaje mi się odpowiedzieć.

Zbyt długo zabawiliśmy na własnym ślubie, więc po powrocie do domu mamy zaledwie kilka minut na przygotowanie się do wyjazdu na Santa Lucia, żeby zdążyć na pociąg do Paryża o ósmej czterdzieści. Wyciągam z włosów zdobione różami grzebyki i wkładam je między strony *Encyklopedii Larousse'a*, gdzie leżą do dzisiaj. Wciążam dżinsy, krótki czarny sweter z kaszmiru i czarną skórzaną kurtkę. Fernando zostaje w wieczorowej koszuli, lecz jak ja wkłada dżinsy i starą kurtkę lotniczą. Chwytam bukiet i znowu jesteśmy na wodzie. Przy bramce wejściowej czeka Francesco, żeby nam pomachać na pożegnanie i wręczyć mi prezent ślubny. Wsiadamy do wagonu spowici dymem i skąpani w deszczu. Zauważam tę samą kobietę, która odezwała się do nas na placu. Macha nam i uśmiecha się szeroko. Fernando wyraża nadzieję, że paziowie, Emma i mnisi nie postanowili towarzyszyć nam w drodze do Paryża. Odszukujemy swój przedział, wnosimy bagaże, zamykamy za sobą drzwi, a pociąg zaczyna turkotać po szynach, w drodze do Francji.

— Jesteśmy małżeństwem! — wrzeszczymy. Jesteśmy wyczerpani. Rozbieram się do białego

koronkowego gorsetu i wdrapuję na łóżko, podczas gdy Fernando zapala świecę. Dwie minuty po tym, jak ułożył się obok mnie, oznajmia:

— Jestem głodny. Tak bardzo chce mi się jeść, że nie zasnę. Muszę się ubrać i iść do wagonu restauracyjnego.

— Mam lepszy pomysł — mówię. — Zajrzyj do torby od Francesca.

Francesco zapakował nam dwa tuziny maleńkich kanapeczek — cienkich zwitków pieczonej szynki na miękkich, owalnych bułkach ze słodkim masłem — oraz wielki worek karbowanych frytek i połowę tortu Sachera. Do torby termoizolacyjnej włożył butelkę szampana Piper Heidsick razem z czterema saszetkami z lodem, nie zabrakło też kieliszków i serwetek. Wcześniej spytał mnie, jaki prezent ślubny chciałabym od mego dostać, aja mu opisałam dokładnie tę kolację, którą przygotował. Spytałam, czy mógłby ją przynieść na dworzec kolejowy, kiedy przyjdzie nas pożegnać, i dodałam, że byłby to dla nas wymarzony prezent. Fernando rozpina torbę.

— Kocham cię — mówi.

Rozkładamy wszystko na dolnym łóżku, jemy, pijemy i wdrapujemy się z powrotem na górę. W końcu wiem, jak naprawdę powinien wyglądać koniec świata.

ROZDZIAŁ CZTERNASTY

Chciałem ci zrobić niespodziankę

Kiedy się budzimy, pociąg wjeżdża już na Gare de Lyons. Wciągamy dzinsy, wkładam kapelusz na wczorajsze loki, chwytam bukiet i idę za Fernandem. Opuszczamy wagon, podążamy przez dworzec. Pijemy *café au lait*, jemy *croissants*, jeszcze ciepłe, tysiące maślanych okruchów wypełnia mi usta i nawet nie wiem, ile zjadam, bo po trzecim rogaliku przestaję liczyć. Wypadamy przez drzwi prosto w blask niedzielnego Paryża. „*Les fleurs, les fleurs, madame*”, słyszymy. Zostawiłam bukiet na barze, a znalazła go i pobiegła za mną ta sama Francuzka z Wenecji.

Francuzka z pewnością mieszka w Dzielnicy Łacińskiej, gdzie zatrzymujemy się w hotelu *Des Deux Mondes*, bo widzimy ją na każdym kroku. Rankiem spotykamy ją w *Café de Flore*, kiedy karmi kawałkami *jambon beurre* swojego puszystego szczeniaka na smyczy. Uśmiecha się, kiwa głową, ale nic ponadto. O piątej siedzi już w ogródku przed *Les Deux Magots* nad kieliszkiem czerwonego wina i talerzykiem oli-

wiek *picholine*, w ciepłe elektrycznych grzejników zainstalowanych w markizach. My również siadamy na zewnątrz, u Ricarda, by powitać wieczór z kieliszkiem w dłoniach. Wygląda na to, że wszystko, co nieznajoma chce nam przekazać, zawarte jest w przelotnych uśmiechach i skinieniach głowy, zupełnie jakby nie potrzebowała wiedzieć o nas nic więcej ponad to, co już wie. Podoba się nam, że jest w pobliżu, a ona chyba lubi przebywać nieopodal nas i na tym polega nasza wzajemna życzliwość.

Nie planujemy dni. Spacerujemy, a czasem przystajemy, gdy wpada nam w oko coś, co chcielibyśmy obejrzeć z bliska. Potem znowu idziemy, aż wreszcie nabieramy ochoty, żeby usiąść lub wrócić do łóżka albo zjeść wczesny lunch w Toutone, żeby potem pójść na późny lunch do Bofingera, albo wcale nie jemy lunchu i o ósmej wstępujemy do Balzara na ostrygi, a następnie do Le Petit Zinc na małże, o północy. Raz za razem przemierzamy cały Paryż, zupełnie jakby był niewielką osadą. Gdy wpadamy na naszą Francuzkę w Musée d'Orsay, uznajemy to za dziwny zbieg okoliczności, ale kiedy stajemy obok siebie podczas zwiedzania egipskiej ekspozycji w Luwrze, zaczynam uważać te spotkania za osobliwe. Nieznajoma już popija herbatę w Ladurée przy rue Royale, kiedy my tam przychodzimy, a ja nie potrafię się zorientować, kto kogo śledzi. Czyżbyśmy napotkali paryską opiekunkę świeżo upieczonych małżonków, którą nam przydzielono na miesiąc miodowy? Czy dlatego znajdowała się na placu, kiedy tańczyliśmy walca w dniu ślubu? Chciałabym, żeby któreś z nas

powiedziało coś na temat tej serii przypadków i zdarzeń, ale oboje milczymy. Mija dzień bez spotkania z Francuzką, a ja już zaczynam za nią tęsknić.

— Jak może ci brakować kogoś, kogo nie znasz? — dziwi się Fernando. Mijają dwa albo trzy dni, podczas których nadal jej nie spotykamy, i wiem, że straciliśmy ją na zawsze. A może była tylko druidzką zjawą, wielbicielek panien młodych w średnim wieku, walców i małych zielonych oliwek?

Jesteśmy w Paryżu od dłuższego czasu, spędziliśmy tu trzydzieści dni i nocy wypełnionych zachwytem. Ponieważ zbliża się pora powrotu do Wenecji, zaczynam się zastanawiać, jak będę się tam teraz czuła.

— Fernando, jak myślisz, co się stanie, gdy wrócimy do domu?

— Nic szczególnie niezwykłego — zapewnia mnie. — Sami stworzymy własne szczęście. To my jesteśmy radością i dokądkolwiek pojedziemy, nasze życie niewiele się zmieni. Inne otoczenie, inni ludzie, ale zawsze wokół nas. — Gdy mówi, patrzy przed siebie, ale zerka na mnie, żeby sprawdzić, jak zareaguję na te frazesy. Czyżby usiłował coś mi przekazać między słowami? Co przede mną skrywa za tą elegancją? Postanawiamy wrócić do Wenecji samolotem zamiast pociągiem, a na lotnisku spotykamy „naszą” Francuzkę, która czeka w kolejce podróżnych do Londynu. Spoglądam na nią i w milczeniu dziękuję jej za dyskretną opiekę podczas pierwszych dni małżeństwa. Odpowiada wzrokiem, że cała przyjemność po jej stronie. Mimowolnie zastanawiam się nad jej następnym zada-

niem, rozmyślam o innej parze szczęśliwców, których obdarzy swoim krzepiącym uśmiechem bogini. Myślę też o tym, czy uda się jej znaleźć prawdziwe *picholine* w Londynie.

Rankiem dwudziestego pierwszego listopada budzimy się po powrocie z Paryża. Pamiętam, że dzisiaj przypada Festa di Santa Maria delia Salute, święto ku czci dnia, w którym doża Nicolo Contarini ogłosił weneccjanom, że po dwunastu latach epidemii dżuma ostatecznie przeminęła, za sprawą cudu Matki Boskiej. Chcę uczestniczyć w nabożeństwach i jako świeżo upieczona weneccjanka podziękować Madonnie i innym świętym nie tylko za dawne cuda, lecz również za ich nieświadomą rolę w przekonaniu Don Silvana do udzielenia nam ślubu w ubiegłym miesiącu. Pytam Fernanda, czy chciałby iść ze mną, ale mówi, że powrót do banku zapewni mu dostatecznie dużo rytualnych obowiązków. Umawiamy się, że pójdę sama i spotkamy się na kolacji w domu.

Tego dnia co roku sześć albo osiem gondoli pełni rolę *traghetti*, promów, transportując wiernych tam i z powrotem przez kanał, z Santa Maria del Giglio do Santa Maria delia Salute. Zjawiam się o czwartej i ustawiam w kolejce do *traghetto* w cichym, niemal uporządkowanym tłumie, zebranych na pomoście przystani. Zdecydowaną większość stanowią kobiety, płyną na stojąco, po dwanaście, piętnaście w jednej gondoli. Kołyszą się, chwieją, opierają jedna o drugą i bez zbędnych tłumaczeń biorą się pod ręce, żeby nie stra-

cić równowagi. Gdy nadchodzi moja kolej, orientuję się, że gondolier, który przenosi pasażerów na pokład łodzi, jest tym samym, z którym płynęliśmy w dniu ślubu. Podnosi także mnie i szerokim łukiem opuszcza do łodzi, ze słowami: *Jiuguñ e bentornata*. Wszystkiego dobrego i witamy z powrotem w domu". Cóż, Wenecja to nieduże miasto, a teraz jest moim niedużym miastem. Starsze panie na pokładzie *traghetto* promienieją, słysząc, jak gondolier daje wyraz *allegria*. Gdy tylko staję w łodzi, biorę je pod rękę, zupełnie jakbym to robiła od zawsze. Czuję życzliwość współpasażerek, przecinających wraz ze mną fale ciemnej wody na rozkołysanej czarnej łodzi.

Schodzimy na brzeg przed bazyliką i przez chwilę stoję ze wzrokiem utkwionym we frontonie budynku, rozświetlonym smugą pudrowożółtego światła, którą przed chwilą pozostawiło słońce. Wielki kościół Longheny wzniesiono na szczycie półkola, utworzonego między placem Świętego Marka a Redentore na Giudecca. Świątynia stoi na olbrzymim postumencie z drewnianych pali, zatopionych w mulistym dnie laguny. Okrągła, potężna i posępna, zbyt wielka na swój tron, sprawia wrażenie przysadzistej królowej, która zasiadła w delikatnym ogrodzie. Jakże zadufany w sobie musiał być człowiek, który wyśnił sobie tę świątynię, uznał, że może ją wznieść, a następnie to uczynił. Podchodzę do wąskiego pontonowego mostu, który rozciąga się w poprzek kanału tylko w tym jednym dniu w roku. Wenecjanie pokonują rozkołysane, chwiejne platformy, niosąc dary dla Matki Boskiej, która prawie

pół tysiąca lat temu uwolniła ich przodków od zarazy. Dawniej w ofierze składano bochenki chleba albo nadziewane owocami ciasta, dzemy, solone ryby, czasem woreczki z grubą czerwoną fasolą. Teraz pielgrzymi zanoszą świece, trzymane jak do modlitwy, a płomyki rozświetlają zimne głązy starego domu Dziewicy. Nieopodal schodów bazyliki kupuję świecę, białą i tak grubą, że niemal nie mogę jej objąć dłonią. Przypadkowa kobieta, nieproszona, użycza mi płomienia, uśmiecha się i znika w tłumie.

Pokolenia kobiet idą ramię w ramię, niekiedy trzy, nawet cztery generacje obok siebie. Ten sam artysta utrwalił podobieństwo na ich obliczach. Staruszka maszeruje z córką, wnuczką, prawnuczką, a w twarzy prababki dostrzegam buzię niemowlęcia. Ma nogi niczym patyki w białych pończochach, kruche i delikatne pod ładnym płaszczem z czerwonej wełny. Jaka jest historia jej życia? Nosi beret głęboko nasunięty na proste siwe włosy. Jej córka ma również proste siwe włosy, a wnuczka proste, ale blond. Jedna z nich mocno naciągnęła na główkę maleńkiej dziewczynki beret, spod którego wystają jasne kosmyki.

Wszystkie cztery są piękne. Patrzę na nie i myślę, że właśnie tego zawsze pragnęłam. Chciałam się stać częścią całości, odgrywać swoją rolę, hołubić i być hołubiona. Oczekiwałam od życia właśnie takiego romantyzmu, prostoty, bezpieczeństwa. Czy to się w ogóle zdarza? Czy komukolwiek dana jest taka pewność? Żałuję, że moja córka nie stąpa teraz po tym moście. Chciałabym na nią czekać. Z przyjemnością wsłu-

chciałabym się w jej głos, usłyszałabym naszą rozmowę w zmierzchającym błękicie zapadającego mroku, w drodze do Madonny. Szkoda. Chciałabym powiedzieć córce, że może być pewna.

Wnętrze bazyliki to wielka, lodowata jaskinia ozdobiona czerwonym aksamitem. Powietrze wydaje się niebieskie od dojmującego chłodu, najstarszego z możliwych, bo od pięciuset lat uwięzionego w białych marmurach. Brakuje miejsca, żeby się poruszyć, wszyscy się dotykamy, nasze oddechy unoszą się chmurami, gęstymi niczym kłęby dymu. Biskupi i księża przy każdym ołtarzu błogosławią wiernych i wysoko unoszą kropielnice ze święconą wodą. Próbuję precyzyjnie się do małego bocznego ołtarza, gdzie bardzo młody ksiądz obficie spryskuje wiernych. Być może to jego pierwsze święto Salute, podobnie jak moje. Jego błogosławieństwo uznałabym za najbardziej stosowne. Ze stopami opatulonymi wełnianymi skarpetami, z nogami w grubych zamszowych butach z cholewami do kolan, w długim szalu na długim płaszczu na długiej sukience, jestem mateczką Rosją, a i tak marznę. Zastanawiam się, jakie to uczucie być wenecką, stanowić część tego rytuału, wiedzieć, że jest się krwią z krwi i kością z kości tych, którzy dawno temu żyli tutaj i tutaj umarli. Tak mało o sobie wiem, myślę, opuszczam kościół i idę po schodach do *traghetto*.

Wtedy go dostrzegam. Ma bobrową czapkę, długą zieloną pelerynę z lodenu i wygląda niczym Juliusz Cezar nad Rubikonem. W jednej chwili przypominam sobie coś, co z pewnością wiem na swój temat. Nie-

wątpliwie całym sercem kocham tego mężczyznę. Mój mąż opuszcza łódź.

— Jesteś — odzywa się. — Chciałem ci zrobić niespodziankę.

Zupełnie jakby właśnie odkrył, że można mnie zaskoczyć.

Fernando miał rację, w naszym weneckim życiu po powrocie z miodowego miesiąca w Paryżu niewiele się zmieniło poza tym, że mój mąż nie ma teraz ochoty na spokojne życie. Oznajmia, że nadszedł czas na prawdziwy remont mieszkania. Wciąż odczuwam radość z wyjazdu do Paryża i zaczynam czerpać przyjemność z rytmu weneckiego życia. Żywię coraz więcej ciepłych uczuć dla ozdobionych ruin i, przynajmniej chwilowo, nie jestem przekonana, czy powinniśmy brać się do burzenia ścian. Jego zdaniem zima to odpowiedni czas na przebudowę, zwlekanie oznacza opóźnienie o rok, a to za długo. Mimo to wolę poczekać. Chcę pomyśleć o Gwiazdce, a następnie o wiosnie. Oświadczam, że pragnę żyć w spokoju, bez wielkich problemów na głowie.

W porządku, mówi, ale muszę pamiętać, że remont jest nieuchronny.

— Nie możemy udawać, że porządna przebudowa już jest niepotrzebna, bo mieszkanie wygląda pięknie — tłumaczy.

To prawda. Wiem, że Fernando dostrzega związek pomiędzy remontem mieszkania a osobistym odchwaszczaniem i szorowaniem i dlatego nie chce cze-

kac. Podekscytowany tempem wydarzeń ostatnich miesięcy, chce jeszcze więcej.

— To przecież twój projekt — przypomina mi któregoś wieczoru, jakby przyznawał mi prawa do Austrii. — Sama musisz zdecydować, kiedy wziąć się do roboty.

— Możemy przynajmniej spisać plan, punkt po punkcie — postanawiam i sporządzamy listę. Opisujemy każde pomieszczenie z osobna, metr po metrze, wszystkie etapy czekającej nas pracy. Widzę czarno na białym cały schemat kuszącego spisku i nie mija minuta, a ja już wiem, że jako strażniczka domowego ogniska muszę nad tym wszystkim zapanować. Odkąd pamiętam, zawsze dbałam o żołądek i spokój domowników. Ale strażniczki domowego ogniska są także odpowiedzialne za urządzenie domu, a w moim wypadku za pilnowanie tych, którzy urządzają dom, ten, następny i kolejny. Bez specjalnego wysiłku wracam na stare tory i oświadczam Fernandowi, że jestem gotowa.

Popołudnia spędzam na oglądaniu mebli, urządzeń, kafelków i tak dalej, zbieram szacunkowe informacje o cenach robocizny. Wieczorem idę z Fernandem do dostawców, przeprowadzamy ostateczną selekcję i kontraktujemy wykonawcę. Staram się nie powtarzać narzekań i rozpaczliwych lamentów każdego cudzoziemca, który usiłował negocjować we Włoszech coś więcej niż chemiczne pranie płaszcza. Przesadzone opowieści o codziennych machinacjach włoskiego robotnika nadają się do slapstickowej komedii. Przecież

całkiem niedawno przebrnęłam przez dżunglę, żeby wziąć ślub. Mimo to wciąż borykam się z niepokojem, kiedy wyruszam w podróż, której efektem ma być skucie resztek podłogi w łazience. Muszę pamiętać, że jestem nie tylko we Włoszech, ale przede wszystkim w Wenecji, a Księżna z pewnością zademonstruje lwi pazur.

Na samym początku przekonuję się, że cała wenecka przedsiębiorczość zależy od wody. Miasto powstało jako schronienie dla uciekinierów, niedostępność była jego zasadniczym atutem. Od piętnastu wieków niewiele się zmieniło i nic nie może zaskoczyć tej podstarzałej dziewoi. Wszystko i wszyscy przemierzają jej lśniącej wody łodziami. Nawet te towary i ci ludzie, którzy dotarli tu drogą powietrzną, ostatecznie muszą trafić na wodę, i tym należy tłumaczyć narzut na każdego ziemniaka, każdy gwóźdź i worek mąki, każdą żarówkę i skrzynkę petunii. Wszystkie dobra należy dostarczyć laguną i siecią kanałów. I dla turystów, i dla miejscowych Wenecja jest najdroższym miastem w kraju, co wynika z jej wodnego sąsiedztwa. Ten sam fakt usprawiedliwia nieustanne opóźnienia. Kto jest na tyle nierozsądny, żeby się awanturować, gdy słyszy: „*La barca e in ritardo. Łódź się spóźnia*” albo „*Cera nebbia. Była mgła*”? Nawet lokalne produkty muszą przebyć jeden albo dwa kanały, *rio, riello*. Woda jest nośnikiem i barierą, a weneccjanie potrafią obrócić oba te fakty na własną korzyść. Parkieciarz, który przyjechał wymienić deski podłogowe, czy też przyprószona cementem brygada murarzy do przerobienia ścian — wszyscy oni

powtarzają tę samą śpiewkę o wodzie. Od niej zależy sposób i tempo wykonania pracy.

Pierwsze dwa tygodnie stycznia tracimy z powodu mgły, trzeci przez wysoką wodę, czwarty zabrała nam wilgotność powietrza. Ostatniego dnia miesiąca rozpoczynają się roboty, a dokładniej, dostarczane są narzędzia wstępnego zniszczenia. Robotnicy kręcą się po pokojach, pukają w ściany, mierzą, kręcą głowami, przewracają oczami. Zachowują się tak, jakby wcześniej nie wiedzieli, jaka praca ich czeka, jakby nie zapoznali się z sytuacją, nie zaaprobowali planów. Wędrują po wnętrzu niczym dowódcy w sztabie wojennym. Ich ulubiony sposób palenia polega na zaklinowaniu żarzącego się papierosa w kąciku ust. Rozmawiają, śmieją się szyderczo, robią, co do nich należy, a papieros spala się i zmienia w długiego węża nienaruszonego popiołu. Na koniec wyciągają niedopałek spomiędzy warg i zgniatają go obcasem — przecież podłoga i tak jest do wymiany.

Pomimo kulawych początków robota przebiega sprawnie, a momentami wręcz bardzo szybko. Robotnicy śpiewają i gwizdzą, kopące papierosy w ustach wcale im nie przeszkadzają. Kiedy pracują, nie oszczędzają się i osiągają dobre rezultaty, ale dostrzegam w nich sprinterów pozbawionych predyspozycji długodystansowców. Każdego dnia docierają do mety już po trzech godzinach. Etap burzenia powoli przeobraża się w fazę odbudowy. Jestem dobrej myśli do momentu, gdy zauważam, jak pewnego wieczoru Fernando wlecze się wśród gruzów do łóżka. Rozumiem już, że

remont go przeraża. Nie odzyska spokoju ducha przed ukończeniem prac, a od co najmniej tuzina ludzi usłyszał, że to imponująca robota. Teraz leży w poprzek łóżka, wbija w sufit spojrzenie umierającego ptaka i oznajmia, że nie lubi tego cholernego mieszkania. Dodaje, że cokolwiek zrobimy, aby je odnowić, i tak nie zmieni zdania.

— Jest małe, ciasne, brakuje w nim światła i wydajemy mnóstwo pieniędzy bez sensu — jęczy.

— Jest małe, ciasne, brakuje w nim światła i wydajemy mnóstwo pieniędzy, ale nie bez sensu — protestuję. — Sam nalegałeś, żebyśmy gruntownie je odnowili. Nie rozumiem, o co ci chodzi. — Żałuję, że nie jestem sama w pokoju, bez młota do burzenia ścian, bez wiader. Bez jednego worka cementu. Bez mojego Nieznajomego. — A może zwyczajnie je sprzedamy? — zaskakuję go. — Jest w Wenecji *sestiere*, w którym chciałbyś zamieszkać? Gdybyśmy spróbowali, moglibyśmy znaleźć mieszkanie z mansardą, które byśmy wyremontowali i z czasem pokochali — odzywa się tkwiąca we mnie Cyganka. Propozycja wprawia go w zakłopotanie.

— Masz pojęcie, ile kosztują weneckie nieruchomości? — wzdycha.

— Zapewne mniej więcej tyle samo, ile kosztują mieszkania na Lido. Powinniśmy spotkać się z agentem i sprawdzić ceny na rynku.

Powtarza słowo „agent” takim tonem, jakby mówił „antychryst”. Dlaczego Włosi tak bardzo boją się zadawać pytania?

— Gdybyśmy sprzedali to mieszkanie, nie chciałbym kupować następnego w Wenecji — oświadcza. — Tak naprawdę mam ochotę stąd wyjechać, przeprowadzić się gdzie indziej, byle daleko. Przenosiny do Wenecji nie załatwią sprawy.

Nie mam pewności, na czym polega problem, więc nie wiem także, czy wyjazd z Wenecji go rozwiąże. Fernando nie chce już o tym rozmawiać. Wie, że jeśli zrozumie, czego naprawdę pragnie, wówczas być może się z nim zgodzę i co wtedy?

Jedno wydaje się jasne. Nie możemy dłużej mieszkać na placu budowy. Pod koniec lutego przeprowadzamy się do hotelu w sąsiedztwie; który oficjalnie zamyka podwoje na Gwiazdkę i wznawia działalność dopiero na Wielkanoc. Ponieważ dwie osoby z personelu zostają, żeby mieć oko na interes, właściciele zgadzają się wynająć nam sypialnię z łazienką. Zyskujemy dostęp do ładnego salonu, urządzonego we francuskim stylu rustykalnym, ze starym piecem kaflowym, oraz do małej jadalni z czarnym marmurowym kominkiem. Sypialnia będzie ogrzewana, ale korytarz, salon i jadalnia — nie. Ze względu na zapisy w umowie ubezpieczeniowej nie będziemy mieli dostępu do kuchni, w przeciwieństwie do obu pracowników. Kuchnia hotelowa na końcu korytarza jest w pełni wyposażona, przestronna, lśniąca, a ja nie mogę z niej korzystać! A może właściciele nie mają nic przeciwko udostępnieniu mi jej, tylko czują się w obowiązku powiedzieć, że nie wolno mi robić z niej użytku?

Przynosimy tylko dwie walizki ubrań, trochę książek i georgiański świecznik, który towarzyszy mi, odkąd skończyłam piętnaście lat. Gdybyśmy potrzebowali czegoś więcej, możemy po prostu wpaść do siebie, po sąsiedzku. Sypialnia jest mała, kwadratowa i ma bardzo wysoki sufit. Flamandzkie gobeliny zasłaniają dwie ściany, różowe kinkiety Murano oświetlają duże lustro, a różowe, falujące tkaniny przykrywają łóżko i zasłaniają duże okno. Mamy przyzwoite dywany, ciężką, ciemną szafę, łóżko w stylu *empire*, ładne stoliki pod ścianami. Aksamitna burgundowa kanapa zwrócona jest frontem do ogrodu.

Rozwiązanie kuchennego problemu spoczywa w rękach pracowników hotelu. Skoro oni mogą korzystać z kuchni, to ja mogę im towarzyszyć, w ten sposób tylko nagnę reguły. Zaczynam rozumować jak Włoszka. Pierwszego wieczoru przynoszę z Rialto produkty do ugotowania i pytani Marca, jednego z dozorców, czy o dziewiątej on i jego kolega nie zechcieliby dołączyć do nas przy czarnym kominku. Wyjaśniam, że zamierzam udusić wieprzowinę w sosie z szałwii i moscato, do tego zgrilluję kasztanową polentę z serem fontina, podam gruszki i włoskie orzechy, a na deser jeszcze więcej moscato. Marco z uśmiechem pyta, jak zamierzam dusić mięso w kominku, choć doskonale wie, że idę prosto do kuchni. Zachęcam go, żeby gotował wraz ze mną. Dołącza do nas Fernando, a po pewnym czasie przychodzi Gilberto, który skończył malować część recepcji. Wkrótce wszyscy siekamy, mieszamy i popijamy prosecco. Tego wieczoru i przez kilka wieczorów

każdego następnego tygodnia, do czasu powrotu właścicieli, Marco, Gilberto, Fernando i ja dotrzemy sobie towarzystwa przy niedużym czarnym kominku w małym hoteliku.

Gilberto jest nadzwyczajnym kucharzem i kiedy zajmuje stanowisko przy palnikach, piecze kaczkę, bażanty, pantarki, miesza gęste zimowe zupy z soczewicy, ziemniaków i kapusty. Któregoś wieczoru obwieszcza, że zjemy wyłącznie deser. Przyrządza *Kaiserschmarren*, delikatne naleśniki pocięte we wstążki i skąpane w jagodowym dżemie. Podaje nam miskę gęstej śmietany oraz butelkę zmrożonej śliwkowej brandy, wykradzioną z hotelowych zapasów. Zjadamy wszystko do ostatniego okruszka, a ja cieszę się, że nie muszę się wspinać na trzynaście mostów ani płynąć łodzią, aby dotrzeć do łóżka. Kiedy nikt nie gotuje, pieczemy nad ogniem całe główki czosnku oraz małe fioletowe cebulki, czekamy, aż szernieją i się zapadną, a wtedy skrapiamy je wyśmienitym octem balsamicznym i jemy ze świeżym białym serem, pajdami chrupiącego chleba, popijając dobrym czerwonym winem. W hotelu mieszkamy prawie dziewięć miesięcy, z początku niczym wygłodniali pasażerowie na gapę, potem jako zwykli goście zasiadamy przy stole razem z innymi i tylko co pewien czas wymieniamy porozumiewawcze uśmiechy z Gilbertem i Markiem.

Codziennie zaglądam do mieszkania, ale prawie nigdy nie zastaję w nim robotników. Uczę się kolejnej zasady, która ma istotne znaczenie we włoskiej

etyce zawodowej. Włoch z klasy robotniczej, a także przeciętny drobny przedsiębiorca oczekuje od życia — zawodowego, rzecz jasna — mniej niż większość jemu podobnych z innych rejonów Europy. Włoski robotnik zwykle ma już wszystko, co jest mu niezbędne do życia. Chce mieszkać w wygodnym miejscu i nie interesuje go, czy jest ono wynajęte, czy stanowi jego własność. Chce mieć samochód lub furgonetkę albo i jedno, i drugie, ale mogą być skromne. Chce zabierać rodzinę na niedzielny obiad, w lutym na tydzień w góry, a w sierpniu na dwa tygodnie nad morze. W piątkowe popołudnie, gdy przychodzi jego kolej, chce postawić kolegom niezłą *grappina* z Friuli. Woli trzymać pieniądze w banku niż w portfelu, bo i tak by ich nie wydał. To, czego mu potrzeba, kosztuje stosunkowo niewiele, więc czemu miałby pracować dłużej albo ciężiej, aby zyskać więcej, skoro uważa, że i tak mu się dobrze powodzi?

Włoch wie, że pośpiech — dajmy na to znalezienie w grafiku miejsca dla dodatkowego klienta albo nerwowe kończenie jakiejś pracy, którą przecież można skończyć jutro — wcale nie zapewni mu większej satysfakcji. Tak nedorzeczne poczynania musiałyby przecież kolidować z jego rytuałami. Kawa i pogawędka z przyjaciółmi zawsze będą ważniejsze od instalacji listwy przypodłogowej u zleceniodawcy. Poza tym Włoch wie, że klient to uroczy człowiek i doceni jego system wartości. Kiedy ogląda mecz piłki nożnej zamiast sporządzać kosztorys, uważa, że właśnie tego się od niego oczekuje. Jeśli wykorzystysta zaliczkę na spłatę

starego długu, a nie na kupno materiałów do realizacji zlecenia, to znaczy, że przeprowadził wstępną selekcję potrzeb i zaspokoił te najbardziej palące. W ostatecznym rozrachunku jest to korzystne dla obecnego klienta, jego poprzedników i następców. Włosi znają cierpliwość od podszewki, chyba lepiej niż ktokolwiek inny. Wiedzą, że kilka miesięcy albo kilka lat bynajmniej nie położą się cieniem na dobrobycie klientów ani go nie poprawi. Włoch dobrze wie, co się kryje pod pojęciem zakrzywienia czasoprzestrzeni.

Do tego należy wspomnieć o samej idei świadczenia usług, która we Włoszech nigdy nie została należycie zrozumiana. Baza konsumencka jest tu niezmienna od wielu pokoleń, a jej objętość powiększa się lub kurczy wyłącznie w zależności od liczby urodzeń i zgonów. Wytyczanie nowych dróg w tym kraju dotyczy jedynie autostrad. W okresie renesansu wprowadzono tyle innowacji, że wystarczy ich jeszcze na jedno tysiąclecie. Tutaj pomysłowość przodków w zupełności się sprawdza i tylko nieliczni czują potrzebę poprawiania czegoś po nich. Czy komuś przeszłoby przez myśl, że można ulepszyć koło, słomianą miotłę albo ołowiany pion do badania ścian budynków? Jeśli coś idzie źle, Włoch wznosi oczy ku niebu i przeklina wszystkich swoich praszczurów za pokrzyżowanie mu planów. Gdy niegodziwy księgowy umieszcza na zeznaniu rocznym czerwone zapiski, zawsze można zwalić winę na przeznaczenie. Tak czy owak *nonna*, babcia, i wszyscy inni życzliwiej traktują ewentualną klęskę niż perspektywę zarobku. Z wyjątkiem sportu, przychylność Włochów

jest zaklepana dla pokonanych. Słynny pechowiec Fantozzi przez długi czas był najważniejszym ciapowatym bohaterem włoskiej kinematografii. Z nim identyfikuje się przeciętny włoski robotnik, a nawet niekiedy bankowiec.

Ambicja jest we Włoszech traktowana jak choroba i nikt nie chce jej złapać, a jeśli już, to nikt nie chce się nią afiszować. Gdyby święci i anieli zdecydowali, że mam być bogaty, tobym już był, powiada Włoch. Dlatego miejscowi robotnicy nie są mniej rzetelni, mniej wydajni czy też bardziej chytrzy od innych ludzi. Oni są po prostu włoskimi robotnikami i kierują się całkowicie możliwym do przyjęcia włoskim rytmem i nastawieniem. To my, obserwatorzy z zewnątrz, nie chcemy przyjąć tego faktu do wiadomości. Kiedy Włoch przewraca oczami w udawanej zgrozie, wywołanej swobodnym podejściem innego Włocha do pracy, w jego spojrzeniu można dostrzec coś w rodzaju dumy: „Niektóre rzeczy, chwalmy Pana, nigdy się nie zmieniają”.

Fernando jest zachwycony wieczornymi sprawozdaniami z moich codziennych spostrzeżeń na temat jego rodaków i opowiada mi historie o włoskiej bankowości od podszewki i o niebywałych farsach z nią związanych. Śmieje się, lecz gdy jest cicho, wyczuwam bijącą od niego niechęć. O nic nie pytam, jestem przekonana, że przeżywa kryzys związany z remontem mieszkania i byle co może go wytrącić ze względnej równowagi.

Wybraliśmy duże, czarne i białe marmurowe płytki do pokrycia ścian i podłogi. Fernando chce, aby były

ułożone prosto, a ja uważam, że część z nich wyglądałaby interesująco ułożona w romby. Szkicuję, a on zgniata mój rysunek ze słowami, że efekt będzie zbyt współczesny. Zaciągam go do Accademii i Correr, chcąc dowieść, jak starym i klasycznym sposobem jest układanie kafelków w romby. Fernando się zgadza. Nie ustępuje jednak, gdy kupujemy pralkę. Zdecydował, że ma ona stać dokładnie w tym samym miejscu co jej poprzedniczka, i tym samym pragnie kontynuować tradycję wpadania na nią przy każdym otworzeniu drzwi. Zakochałam się w jednym z tych cudeniek zaprojektowanych w Mediolanie, w pralce wąskiej jak walizka i zamkniętej w gustownej szafeczce. Fernando oświadcza, że w czymś takim można wyprać za jednym zamachem najwyżej dwie pary skarpetek, a cykl prania trwa trzy godziny, więc pralka ta jest całkowicie niepraktyczna. Zaczynam opowiadać o wyższości formy nad funkcjonalnością, ale przerywa mi i sugeruje, że mogę udrapować tkaninami dużą pralkę, podobnie jak to robię ze wszystkim innym, więc ostatecznie zamawiamy wielką maszynę.

Czytam biografię Aida Moro, włoskiego premiera, który w latach sześćdziesiątych i siedemdziesiątych ubiegłego wieku był orędownikiem „historycznego kompromisu” między Kościołem i komunistami. Wzywał do *coesistenza* wartości związanych z władzą i reformą, używając przy tym określenia „styczne równoległe”. Oto kwintesencja włoskości, w której kultura łączy się ze społecznym i matematycznym absurdem. Każda grupa podąża swoją drogą prosto przed siebie,

w tę samą stronę, i obie porozumiewają się między sobą ponad przepaścią, głosząc hasła o nieuchronnej koegzystencji, choć wszyscy doskonale wiedzą, że do niej nie dojdzie. Zupełnie jak w małżeństwie.

Podglądam i obmacuję bele materiałów w całej Wenecji, ale jak na porządną Lidyjkę przystało, muszę się zadowolić tkaninami zgromadzonymi w garażu obok laboratorium Tappezzeria Giuseppe Mattesco przy Via Dandolo. Wygląda na to, że cały tutejszy towar jest w kolorze białym, prawie białym, kremowobiałym, bladożółtym albo miętowozielonym, a materiały wyprodukowano z czystej lub wygładzanej bawełny, choć dostrzegam kilka kwiecistych perkali w różnych odcieniach lila, czerwieni i różu, a także pojedyncze, samotne bele gobelinów. Ponieważ mamy mało okien do zasłonięcia i tylko trzy meble, którym przydałyby się pokrycia, zamierzam kupić nieco eleganckiego atlasu i aksamitu w kolorach cynamonowym i brązowym. Usiłuję się dowiedzieć, dlaczego nie mogę gdzie indziej kupić tkaniny, z której Signor Mattesco uszyłby nam zasłony i okrycia. Fernando tłumaczy mi, że wiele lat temu Mattesco wykupił zawałony towarem zakład produkcyjny w Treviso i tym samym stał się właścicielem setek bel tych samych materiałów. Od tamtej pory mierzy, tnie i zszywa po okazyjnych cenach te same zasłony i pokrycia dla każdego na wyspie. Podobno współpraca z Matteskiem na jego zasadach jest miejscowym obowiązkiem.

Uważam tę historię za mocno nieprawdopodobną, ale okazuje się niemal w stu procentach prawdziwa,

więc nie jest mi już tak bardzo przykro, że żaden sąsiad nie zaprosił mnie dotychczas do siebie. Teraz znam prawdę: we wszystkich mieszkaniach trzepoczą te same białe batystowe zasłony z małymi ciemnoczerwonymi grochami naszytymi po bokach. Podobne rozwiązanie usiłuje narzucić mi Mattesco. Całymi dniami szperam w jego garażu, aż wreszcie wynajduję zapas brokatu w kolorze kości słoniowej. Jest ciężki, wytworny i przesiąknięty zapachem pleśni. Mattesco jest wniebowzięty, bo nadarzyła mu się okazja do pozbycia się zapomnianego towaru i zapewnia mnie, że dwa dni na słońcu wystarczą, żeby problem pleśni przestał istnieć. I rzeczywiście, niemal ma rację. W każdym razie możemy już zacząć wykorzystywać tkaninę.

Signora Mattesco jest krawcową. Ma białą skórę, białe włosy i ubrana jest w nieskazitelnie biały fartuch, kiedy siedzi przy maszynie do szycia, otoczona morzem białego materiału. Wygląda jak anioł i wydaje się dezorientowana, wręcz przygnębiona, kiedy mówię, że nie chcę obszywki w małe ciemnoczerwone grochy.

W bottedze w San Lio ojciec i syn wystukują, modelują i wyginają cienkie arkusze metalu, tworząc z nich żyrandole, lampy i świeczniki, które polerują wełnianą szmatką, maczaną w złotej farbie. Obserwowaliśmy ich przy pracy przez okno i przez kilka miesięcy raz czy dwa w tygodniu wpadaliśmy do nich na pogawędkę, zanim w ogóle zaczęliśmy się zastanawiać nad ewentualnym zamówieniem. I oni, i my z przyjemnością spędzamy razem czas, a przy tym wszyscy wiemy, że

przy podejmowaniu decyzji pośpiech nie jest wskazany. Wenecjanie lubią przeciągać niektóre spotkania do granic możliwości i rozwijać je *pian, piano*, bardzo powoli. Po co gnać, po co dokonywać jakichś ustaleń, kiedy można poczekać? Jeśli między decyzją a jej realizacją upłynie dostatecznie dużo czasu, ktoś może uznać, że wcale nie potrzebuje tego, na co się zdecydował, a co kto inny w końcu wykonał. Poza tym, czy można się cieszyć z tego, że coś się skończyło? Przysięgam, zaczynam rozumieć wenecjan. Wciąż rozmyślam o Roszpunce i włoskim przekonaniu, że bez cierpienia i dramatu nie warto nic mieć ani robić. Bez gruzów, wrzasków i wzroku umierającego ptaka w wykonaniu Fernanda miałabym tylko łazienkę, a nie pokój wyłożony czarno-białym marmurem, w którym będę brała z Fernandem kąpiele przy blasku świec.

Biblioteca Marciana, Wenecka Biblioteka Narodowa, jest jeszcze jednym pokojem w moim domu. Na szczęście to pomieszczenie nie jest remontowane. Biblioteka znajduje się w zaprojektowanym przez Jacopa Sansovina szesnastowiecznym *palazzo*. Powstała, by pomieścić w sobie grecki i łaciński księgozbiór, dar dla Wenecji od kardynała Bessariona z Trebizundu. Biblioteka graniczy z kamiennym moło oraz *piazzetta* i wychodzi na Pałac Dożów oraz bazylikę Świętego Marka. Surowe jońskie i doryckie kolumny biblioteki sąsiadują z białymi i różowymi gotyckimi arkadami po drugiej stronie *piazzetta* i z przydymionym połyskiem Bizancjum. Wszystko to razem harmonijnie współgra u wejścia na najpiękniejszy plac na świecie.

W wilgotnym, poważnym gmachu biblioteki spędziłam więcej czasu niż gdziekolwiek indziej w Wenecji, nie licząc własnego łóżka w naszym mieszkaniu ani wynajętego w hotelu obok. Postanowiłam udoskonalić mój włoski. Przekopałam się przez sterty książek i teczek, w których przechowuje się część manuskryptów oraz kolekcji. Wiem nawet, co kryje się za częścią dziwnych małych drzwiczek. Mogąc swobodnie myszkować wśród siedmiuset pięćdziesięciu tysięcy woluminów, dobrze poznałam wyjątkowy, bezlitosny chłód, który wysysa przestrzeń budynku jesienią i zimą, pokochałam zapach wilgotnego papieru, kurzu i dawnych opowieści. Wiem, która kanapa zapada się mniej niż pozostałe, w których lampach są sprawne żarówki, które biurko nagrzewa się od grzejnika, którzy spośród moich towarzyszy czytają na głos, którzy zasypiają, którzy chrapią. Czytam, sylabizuję i znowu czytam w moim nowym języku, często archaicznym, książki historyczne i apokryfy, kroniki, biografie i wspomnienia. Bibliotekarze, Fernando, słowniki, moja własna ciekawość, pragnienie, by zrozumieć choćby część dawnej świadomości Wenecji oraz jej mieszkańców — oto, co skłania mnie do pracy.

W piątki nigdy nie zaglądam do Marciana. Nie piszę i nie czytam ani słowa. Nawet nie chodzę wtedy na rynek, nie odwiedzam Do Mori. Po prostu spaceruję. Jestem już spokojniejsza, cieszę się darem pełnych, złocistych poranków, których nikt mi nie może odebrać. Pamiętam dni, w których kurczowo chwyciłam się każdej wolnej godziny, trzymałam ją i uciekałam,

rozkoszując się kolejnymi sekundami niczym fartuszkim pełnym ciepłych fig. Teraz urządzam sobie ucztę, na którą składają się godziny, jedna po drugiej. Wybieram okolicę i penetruję ją tak dokładnie, jakbym zamierzała ją kupić. Badam Ghetto i Cannaregio albo zostaję na wodzie i schodzę na ląd w jakimś niezwykłym zakątku.

Któregoś dnia spaceruję po Campo Santa Maria Formosa, zatrzymuję się, żeby kupić torbę wiśni, i przysiadam na schodach kościoła. Legenda głosi, że pewien biskup z Oderzo założył tę świątynię po tym, jak objawiła mu się majestatyczna kobieta z imponującym biustem, *una formosa*, i oznajmiła, że powinien wznieść kościół tutaj i w każdym innym miejscu, w którym ujrzy białą chmurę, dotykającą ziemi. Zaczny biskup wznosił osiem kościołów w Wenecji, ale tylko ten jeden nazwano na cześć budzącej respekt damy. Ta historia szczególnie przypada mi do gustu.

U podstawy barokowej dzwonnicy Santa Marii znajduje się maskaron — średniowieczny *scacciadiav-H*, diabelski łowca. Stary dzwon i jeszcze starszy maskaron dobrze się czują w swoim towarzystwie, *sacrum iprofanum* pospołu cieszą się słońcem.

Kiedy robi się tak chłodno, że nie mogę spędzić całego dnia na dworze, płynę na wyspy, Mazzorbo i Burano, albo na San Lazzaro, żeby posiedzieć w armeńskiej bibliotece. Nic jednak nie czytam. Po prostu radośnie tkwię wśród starych manuskryptów Mechitara Bosza, zasłuchana w ciche kroki mnichów, i rozmyślam. Czasami czuję się tak, jakbym mieszkała tutaj

od zawsze. Zastanawiam się nad tym, co przeczytałam, próbowałam przeczytać, zrozumiałam, nie całkiem pojęłam. Myślę o smutku, który skrywa Wenecja, o tej lekkiej żałobie, która do niej tak pasuje. Czasami widzę ją nagą, gdy smutna maska na moment opada, i wówczas mogę spojrzeć jej prosto w twarz, wcale nie przygnębioną. Zaczynam wtedy rozumieć, że ona tak samo postąpiła ze mną, poluzowała moją smutną maskę, tak starą, że traktuję ją niczym własną skórę.

W trakcie lektury często napotykam ślady żądy, jej drobne odpryski, i dociera do mnie, że pożądanie stanowiło historyczny impuls, który kształtował Wenecję. La Serenissima do czynu popychał głód seksualny, zmysłowy i ekonomiczny. Wenecja była celem podróży, miejscem krótkiego pobytu i szybkiego postoju, tak za czasów swojej młodości, jak i teraz. Wenecję uważano za niepowtarzalny przystanek w podróży, urzekająco nierealistyczny, raj, gdzie można było sobie dogodzić. W piętnastym wieku władze miasta zarejestrowały ponad czternaście tysięcy kobiet jako licencjonowane i odprowadzające podatki kurtyzany. Każdego roku publikowano ich spis, będący przewodnikiem po gościnności tych niewiast. W księdze znajdowały się ich krótkie biografie, wzmianki o rodzinie i związkach, o wykształceniu, edukacji w sztuce i literaturze. Autorzy spisu przydzielili każdej kurtyzanie numer, więc kiedy król Francji albo angielski możnowładca, żołnierz przed wyjazdem na następną krucjatę, producent luster z Murano albo kartagiński handlarz pieprzem i gałką muszkatołową przybywali do miasta w poszu-

kiwaniu kobiecego wsparcia, mogli wysiać sługę pod adres damy, często lokatorki okazałego domu, i zażądać spotkania z numerem 203, 11 884 albo 574.

Gdy w pracy kurtyzany zdarzył się przestój, mogła udać się na popołudniową przechadzkę. W szerokiej, szeleszczącej krynolinie, z jasnorudymi włosami ozdobionymi klejnotami, z twarzą o białej, nietkniętej słońcem skórze ukrytą pod parasolką, wędrowała *popiazza* oraz *campi*, jednego witając głębokim dygnięciem, innego szybkim łopotem wachlarza lub szybkim obnażeniem piersi. Weneckie kurtyzany nosiły *zoccoli*, sandały na półmetrowej wysokości koturnach. Takie szcudła pozwalały im uchronić suknię przed wilgocią i błotem, a jednocześnie wywyższały je ponad tłum. Kurtyzana musiała być rozpoznawalna.

Weneccy arystokraci i kupcy, a także kler brali udział w wyrafinowanej, prowadzonej na rzecz kraju grze tych bogiń i szpiegów jednocześnie, dysponujących — choćby przez chwilę — tajemnicami wagi państwowej i mówiących prawdę — choćby niepełną. Kurtyzanami często bywały żony i córki szlachetnie urodzonych, niejednokrotnie wywodziły się one z rodzin strażników miejskich czy kamieniarzy. W roli kurtyzan odnajdywały się też czasami młode kobiety wyekspediowane do klasztorów przez swoich ojców z klasy średniej, którym sen z powiek spędzała perspektywa posagu. Zakonnice z przymusu często łamały śluby i urządzały potajemne lub całkiem jawne wypady do świata mniej nieskalanych kobiet. Klasztor San Zaccaria słynął z rozwiązłych zakonnicek, z konspi-

racji i spisków, zrodzonych przez siostry wraz z gromadą nieślubnych dzieci. Podczas śledztwa przeprowadzonego przez zwołaną z polecenia biskupa radę jedna z zakonnice podobno utrzymywała, że jej służba Kościołowi była istotniejsza niż grzech przeciwko niemu, bo przecież broniła szerokie rzesze księży przed homoseksualizmem.

Jakiegokolwiek żądze pobudzają obecnie bizantyjską duszę weneccjanina, zachowa je raczej dla turystów niż dla sąsiadów. Przeciętny *locandiere*, właściciel i kierownik w jednej osobie, prowadzący prostą *pensione* i czterostolikową *osterię*, od trzydziestu lat nie zmodyfikował jadłospisu. Każdego ranka przyrządza ten sam zestaw pięciu lub sześciu oryginalnych, typowych weneckich dań. Żywność, której nie sprzeda w ciągu dnia, starannie zbiera i zabezpiecza. Następnego dnia świeżo przyrządzone potrawy serwuje stałym bywalcom, a bardziej dojrzały ryż, groch, makaron, fasolę czy potrawkę z ryby podaje przypadkowym klientom. Para z Nowej Zelandii raczy się takimi samymi daniami, jakie konsumują dwie weneckie matrony przy stoliku obok, tyle że jedzenie Nowozelandczyków jest doprawione dwu- lub trzydniową patyną, za którą *locandiere* pobiera opłatę o trzydzieści procent wyższą niż za potrawy dam z Sant Angelo. Te ostatnie zawitają do niego jutro, a przybyszów z Nowej Zelandii nie zobaczy już nigdy w życiu. Poza tym czyż Wenecja sama w sobie nie jest dostatecznie piękna, aby ich ukontentować? Co oni właściwie wiedzą na temat makaronu i fasoli?

Kupiec z Wenecji często dystansuje się do swojego towaru, czy jest to ryba, szkło, czy pokoje hotelowe. Oszustwo w żaden sposób nie poprawia ani nie pogarsza jego samooceny, bo żądanie ostentacyjnie zawyżonych kwot za wczorajszą rybę jest rzeczą całkiem zwyczajną. Nierzetelność to tylko jedna z licznych form maskarady, a przecież maskarada jest naturalnym prawem weneccjanina. Zakonnica-prostytutka, żebraczka w gronostajach, doża, który w dniu koronacji podpisał pakt niemal całkowicie pozbawiający go władzy — te wybitnie weneckie formy minorowej harmonii utorowały drogę do powstania mniej nieroztropnych form „współistnienia”, niekiedy objawiających się w postaci „garnka A i garnka B” makaronu i fasoli.

ROZDZIAŁ PIĘTNASTY

powrót pana Żywe Srebro

Wczesnym rankiem pewnej lipcowej soboty usiłujemy znaleźć dogodne miejsce na śniadanie na skałach wzdłuż tamy w Alberoni. Przeskakujemy nad wędkami i wiadrami, omijamy latarnie i stada bezpańskich kotów, które oblegają wędkarzy. Fernando odzywa się pierwszy.

— Pamiętasz o tym pomysle sprzedaży mieszkania? — pyta cicho. — Chyba powinniśmy to zrobić. Będzie piękne po zakończeniu remontu, a Gambara mówi, że nasza inwestycja w przebudowę z pewnością zwróci się z nawiązką.

Gambara pośredniczy w handlu nieruchomościami, pracuje w Rialto. To do niego udaliśmy się w końcu na spotkanie, po którym odwiedził nas kilka razy, żeby zapoznać się z postępami robót. Konsultacje z agentem uznaliśmy za element badania rynku, a nasze wrażenia i sumy, które padały, postanowiliśmy zapamiętać i któregoś dnia wykorzystać. Czyżby nadszedł już ten dzień? Fernando uważa mnie za rewolucjonistkę, ale on jest wręcz anarchistą.

— Kiedy podejmujesz te wszystkie decyzje? Dlaczego zawsze jestem gdzieś daleko za wodą, gdy doznajesz olśnienia? — pytam. Chciałam tylko napić się cappuccino i zjeść kawałek ciasta morelowego na skale, w słońcu. — Czy jesteś absolutnie pewien, że tego chcesz?

— *Sicurissimo*. Najzupełniej pewien — oświadcza stanowczo.

— Myślałeś już o tym, gdzie chciałbyś poszukać nowego domu?

— Niespecjalnie — przyznaje.

— Chyba powinniśmy skupić się na niezbyt drogich dzielnicach. Miejmy nadzieję, że znajdziemy coś, co wpadnie nam w oko. Może gdzieś w Cannaregio albo w Castello? Jak sądzisz? — dopytuję się, jakby udzieliło mi się jego niezachwiane przekonanie.

— Pamiętasz, jak powiedziałem ci, że po sprzedaży mieszkania chciałbym się przeprowadzić w zupełnie inne miejsce?

— Pewnie, że pamiętam. Wenecja nie mogłaby się bardziej różnić od Lido. Znajdziemy sobie dom z ogródkiem, żebyś mógł hodować róże, będziemy mieli duże okna, mnóstwo światła i cudowny widok, bez anteny satelitarnej Albaniego i koszmarnego fiata trolla. Wszędzie dotrzemy pieszo, dzięki czemu nie będziemy musieli spędzać połowy życia na wodzie. Uwierz mi, w Wenecji wszystko się zmieni. — Pośpiesznie wypowiadam słowa, jakbym w ten sposób mogła go powstrzymać przed tym, co chce teraz powiedzieć.

— Odchodzę z banku.

Nie takiej deklaracji należało się spodziewać. Jest gorzej, niż myślałam. A może lepiej? Nie, gorzej.

— Nie wiem, ile jeszcze mamy czasu, zanim któreś z nas, dajmy na to, umrze albo poważnie się rozchoruje — mówi. — Na pewno chcę go spędzić razem z tobą. Pragnę być tam, gdzie ty. Nie mam na zbyciu jeszcze dziesięciu, dwunastu czy piętnastu lat, które mógłbym poświęcić na tę pracę. — Siedzi całkowicie nieruchomo.

— Co chciałbyś robić? — pytam.

— Obojętnie co, byle razem z tobą. Na razie wiem tylko tyle.

— Zatem nie zamierzasz się przenieść do innego banku?

— Do innego banku? Dlaczego miałbym to robić? Przecież nie szukam innej wersji dotychczasowego życia. Jaki sens miałaby taka zamiana? Wszystkie banki są takie same. Chcę być z tobą. Poza tym nie rzucam pracy od jutra, zaczekam, aż wszystko dogramy, żebyśmy nic nie stracili na moim odejściu. Proszę cię tylko o jedno: zrozum mnie, kiedy mówię, że zamierzam zrezygnować.

— Nie sądzisz, że sprzedaż mieszkania jest ostatnią rzeczą, którą powinniśmy zrobić, a nie pierwszą? Dokąd pójdziemy, jeżeli pozbędziemy się dachu nad głową? — pytam wprost.

— Miną lata, zanim uda się spieniężyć tę nieruchomość. Zdaniem Gambary rynek jest bardzo powolny. Wiesz, że tutaj wszystko przebiega *pian, piano* — podkreśla kojąco.

Wszystko, tylko nie to, myślę. Robi mi się ciemno przed oczami, serce mi łomocze i podchodzi do gardła. Przypominam sobie mieszkanie, wracam wspomnieniami do Saint Louis, a nawet do Kalifornii. Przecież dopiero co tutaj przyjechałam. Czy Wenecja nie jest moim domem?

— Dlaczego chcesz wyjechać z Wenecji? — szepczę.

— Nie tyle chcę opuścić Wenecję, ile przeprowadzić się gdzie indziej. Wenecja na zawsze pozostanie częścią nas, ale nasze życie nie jest zależne od jednego miejsca, jednego domu, jednej pracy. Nauczyłem się tego od ciebie. Podoba mi się myśl, że zawsze można być na początku drogi. Teraz chcę zacząć od nowa — tłumaczy.

Fernando jeszcze nigdy się nie przeprowadzał i nie jestem pewna, czy dobrze rozumie, co się z tym wiąże. Mam na myśli duchową przeprowadzkę. Czy to z mojej winy wszystko wydaje mu się takie proste? Niewykluczone. Zawsze gotowałam z uśmiechem na ustach i kręciłam włosy wbrew burzom. W jaskiniach pogwizduję, błyszczę w obliczu zagłady, podsmażam wędzone śledzie. Czy to przeze mnie, Pollyannę, wyobraża nas sobie jako odważne dzieci z jabłkami, ciastkami i serem w tobołku z bandany, które wyruszają w świat, żeby zamieszkać w wagonie towarowym albo przecinać wstążki z okazji otwarcia stoiska z lemoniadą?

Mój spokój nie zależy od naszych gładkich, czekających na pomalowanie na kolor ochry ścian, podobnie jak nie zależał od innych murów. Wszyscy jesteśmy wodnymi ptakami, które rozbiły obóz w domach na palach, czy zaledwie bryzą ponad wzburzonym mo-

rzem. Ta myśl zawsze podniecała mnie i *przerazała*. zarazem. W tej chwili czuję tylko strach. Zastanawiam się, ile z mojego spokoju rozplynęło się jeśli nie w ścianach, to w morzu i tej lagunie, ile wysoczyło się w blade różane światło, a ile jeszcze zawisło w orientalnych mgłach. Teraz tego nie wiem, po prostu nie wiem. A może... Czy umiałabym ponownie zabrać to wszystko ze sobą? Czy cała Wenecja stanie się następnym pokojem w moim domu?

Moje przerażenie ma jeszcze jedną przyczynę — to myśl o stworzeniu następnej epoki, innego sposobu na życie, czegoś nowego do roboty. Gdzie mały mechanizm, który zawsze dawał sobie radę? Czy jestem silniczką, który nadal to potrafi? A jeśli tak, co z Fernandem?

Upatrujemy sobie duży, płaski kamień, Fernando rozkłada swoją bluzę jak poduszkę i siadamy. Drzę w lipcowym słońcu. Słabo grzeje, jak na początku kwietnia, a morze, niebo i oczy Fernanda mają ten sam odcień niebieskiego. Ja też jestem słaba. Rozmyślam o źródłach siły i przeciwnościach losu, o odchwaszczaniu i przekopywaniu, na które musiał się zdecydować Fernando, żeby dotrzeć tak daleko.

— Dobra robota — mamrocę rozdygotana. Podobnie jak można dopatrzeć się młodej twarzy w obliczu starej osoby, w tej chwili widzę starą twarz Fernanda w jego ciągle młodej. Zastanawiam się, o ile bardziej będę go wówczas kochała. Przypominam sobie cztery pokolenia kobiet, które wędrowały przez most na święto la Salute. Młode twarze ukryte w starych, stare

w młodych. Jeśli ośmielimy się patrzeć uważnie, możemy ujrzeć znacznie więcej.

— Przez dwanaście lat nie będę miał prawa do emerytury — oznajmia, zupełnie jakbym tego nie wiedziała. — To tylko pomysł — dodaje, a ja wiem, że chce powiedzieć: „Tego pragnę najbardziej na świecie, od zaraz”.

Siedzimy na kamieniu, nie mówimy ani słowa. Jesteśmy tak zmęczeni milczeniem, że zasypiamy i budzimy się tuż przed południem. Popołudnie i wieczór spędzamy na pięćdziesięciu wycieczkach tam i z powrotem między hotelem a placem budowy, zupełnie jakbyśmy nie wiedzieli, które z tych dwóch miejsc lepiej nadaje się na rozmyślania. Odzywamy się z rzadka. Jego milczenie utwierdza mnie w przekonaniu, że jest całkowicie zdecydowany wyjechać z Wenecji. Nie rozumiem jednak tego przymusu. Nie jestem nawet pewna, czy on sam go rozumie. Nasze odnajdywanie siebie nawzajem wpłynęło na nas w sposób niemal odwrotny do zamierzonego. Nie czuję, żebyśmy się do siebie zbliżyli. Przeciwnie: każde z nas przeskoczyło rzekę i trafiło do lasu tego drugiego. To jak z opowiadania O. Henry'ego. Ja, włóczęga, pełna łez i okruchów chleba, stałam się gniazdownikiem, a on, śpioch, zmienił się w powsinogę. Mówi, że nie. Ze nie zamieniliśmy się brzegami rzeki, raczej oboje wskoczyliśmy w jej nurt. Dodaje, że jestem zmęczona wskazywaniem mu drogi.

— Teraz czuję się tak, jakbyśmy oboje stawali się jednością. Napięcia ustępują, ostre krawędzie się wygładzają. Sama zobaczysz, cierpliwości — prosi cicho.

— Zgoda — postanawiam. Oznajmiam, że będziemy posuwali się naprzód z rozmysłem, ostrożnie kształtując rzeczywistość, pozwolimy przeznaczeniu odpocząć, podczas gdy sami otworzymy i zamkniemy własne drzwi.

— Cierpliwości — mówimy sobie zgodnie.

W ostatnich dniach września *operai* zaczynają zbierać narzędzia i sprzęt, pozostawiając nam dziewięćmiesięczne pokłady gruzu i piękne, nowe mieszkanie. Machamy łopatą, zmiatamy, szorujemy i wkrótce nasze śliczne lokum lśni czystością. Mattesco przychodzi zawiesić zasłony, krok po kroku zaprowadzamy porządek.

Choć mieszkanie jeszcze nie zostało oficjalnie wystawione na sprzedaż, czuję się w nim jak w domu w Saint Louis. Trwamy w oczekiwaniu na opuszczenie tego miejsca, a tymczasem przeglądamy tygodniki i informatory o rynku nieruchomości, w których pojawiają się ogłoszenia z ofertami. Po kolacji rozkładamy gazety i czytamy na głos to, co nam się rzuciło w oczy, wrywamy, spinamy, zbieramy, segregujemy, wyrzucamy i znowu czytamy to, co zachowaliśmy. Fernando jest przekonany, że powinniśmy znaleźć mały pensjonat, wiejski dom z kilkunastoma pokojami, miejsce, w którym moglibyśmy mieszkać i pracować.

— Naprawdę widzisz nas w roli hotelarzy? — powątpiewam i głaszczę pismo, które zamieszcza wyłącznie oferty restauracyjne.

— Tak, bezwzględnie — potwierdza. — Ty mówisz po angielsku, ja po włosku, a to już jest wielki atut.

Skoro potrafisz wyremontować mieszkanie, pomyśl sama, ile możemy wspólnie zdziałać. Przerobimy każdą ruinę, przeobrazimy ją w wygodne gniazdko, gościnne, romantyczne, w którym podróżni poczują się jak w domu. Wiem, że na początku będzie ciężko, bo wszystko będziemy musieli zrobić sami, ale za to cały czas będziemy razem.

Chcę mu pokazać ogłoszenie, które znalazłam w magazynie o restauracjach. Zaczęłam dostrzegać w Fernandzie nieco nieśmiałość, ale coraz wyraźniejsze zainteresowanie kuchnią. W restauracjach zamawia odważniej niż dotąd, czasem wychodzi z banku rano i spotyka się ze mną w Rialcie, żebyśmy razem mogli robić zakupy na kolację, a wieczorem siedzi ze mną w naszej małej kuchence i patrzy, co robię z białym bakłażanem, którego sam wybrał. Zerka mi znad ramienia, kiedy wrzucam na patelnię garście małych złocistych grzybków i smażę je na słodkim maśle przyprawionym ostrymi, dzikimi cebulkami, które jeden z rolników z targowiska wykopał na brzegu rzeki Brenty. Fernando uważa, że grzyby pachną jak las, po którym kiedyś spacerował z dziadkiem. Kupuje rozmaryn w doniczce i troszczy się o niego jak o noworodka. Mimo to obawiam się, że jest jeszcze za wcześnie na rozmowę o ewentualnej przyszłości spędzonej na dźwiganiu garnków z bulionem i wykładaniu naszych noży marki Wusthof na naoliwionej płycie z karborundu. Postanawiam zacząć ostrożnie.

— Byłoby przyjemnie, gdyby nasi goście mogli zjeść u nas kolację, prawda? — pytam, żeby tylko zasiać ziarno.

Fernando mnie nie słyszy. Pograżony w marzeniach, zajmuje się odmierzaniem dystansów na mapach. Sto kilometrów to odległość między pierwszą a drugą kostką na dłoni.

— We wszystkie piątki zrobię sobie wolne, żebyśmy każdego miesiąca mieli cztery trzydniowe weekendy na podróżowanie.

— Jak chcesz to zrobić? — zdumiewam się.

— A co mi zrobią? Wyrzucą mnie z pracy? W niecałe dziesięć godzin dotrzemy do niemal każdego miejsca na północy kraju — oświadcza i skacze zagiętym palcem po Włoszech, jakby grał w szachy.

Czytamy o małym hotelu na sprzedaż w Comeglians, na zapomnianych przez słońce obrzeżach Friuli, nieopodal granicy z Austrią, i jedziemy na rekonesans. Ustaliliśmy, że naszym terytorium będzie wszystko na północ od Rzymu, więc jedziemy kilometr pod górę, przemierzając puste, kamienne okolice Carnii, gdzie temperatura w sierpniowy piątek w samo południe wynosi trzy stopnie Celsjusza. Pierwsze, co zauważam, to liczne znaki z napisem *legna da ardere*, drewno na opał, ułożone wzdłuż wyboistych, krętych dróg. Usiłuję sobie wyobrazić te okolice w lutym. Zgubiliśmy się, więc przystajemy, żeby spytać o drogę w sklepie tytoniowym, którego właściciel przy okazji sprzedaje żywność, wyrabia ser i destyluje lokalną odmianę grappy. Gdy się zjawiamy, zajęty jest wycinaniem klina z wielkiego kręgu twardego, woniejącego sera carniańskiego. W pewnej chwili wycelowuje podobne do oszczepu narzędzie między naszymi głowa-

mi i oznajmia: „*Sempre diritto*. Cały czas prosto”. Jednym z nielicznych międzyregionalnych podobieństw wśród Włochów jest sposób wskazywania drogi. Wszyscy twierdzą, że do każdego miejsca na mapie można dotrzeć, jadąc prosto przed siebie. Już mi brakuje morza.

W dużym domu z kamienia i drewna mieści się dwadzieścia pokoi hotelowych i osiem łazienek. Po jednej stronie budynku znajduje się bar, po drugiej gigantyczny kominek, okrągły i niski, z otwartym paleniskiem —*fogolar* w dialekcie friulańskim. Ogień jest wygaszony, ale wyraźnie czuć zapach drewna palonego ostatniej nocy.

Signora chce sprzedać hotel, gdyż pod koniec lat siedemdziesiątych ubiegłego wieku cofnięto regionalne i państwowe fundusze na budowę drogi i od tamtej pory nie zjawiają się tu robotnicy z Tolmezzo, Udine i Pordenone, którzy sypiali w dwudziestu łóżkach i siadywali ze szklankami grappy wokół *fogolara*, w jeden wieczór pochłaniali dziesięć kilo kiełbasy i tyle samo befsztyków, a także pełny kocioł parującej polenty, przyrządzanej przez signorę z białej kukurydzy i wylewanej na grubą deskę ustawioną przy ogniu. Właścicielka obiecuje, że zdradzi mi przepis na sos z owczych wnętrzności i czerwonego wina, rewelacyjny z polentą. Fernando pyta o turystykę i dowiaduje się, że większość ludzi zatrzymuje się w Tolmezzo i San Daniele del Friuli lub w tamtych okolicach. Nic nie przyciąga wczasowiczów do Comeglians, ale wystarczy odrobina cierpliwości, a robotnicy powrócą.

— *Vedrai*. Zobaczysz — podkreśla signora, gdy machamy jej na pożegnanie z okien samochodu.

Jedziemy do Werony, dowiedziawszy się o wystawionej na sprzedaż *locando*, z ośmioma pokojami, usytuowanej przy Via XX Settembre. W Bottega del Vino spotykamy pewnego nieznajomego, który popija recioto. Nosi zamszowe ubranie w kolorze whisky i otwarcie podsłuchuje, jak rozmawiamy w naszym esperanto. Przedstawia się i oznajmia, że zaprosił na kolację kilkoro znajomych z Ameryki, więc może chcielibyśmy się przyłączyć. Jego zachowanie byłoby całkiem na miejscu w Nowym Jorku, ale tutaj wydaje się bulwersujące i nachalne, zupełnie jakby zadał cios misternie utkanej werońskiej powściągliwości. Mimo to rozważamy propozycję przy kolejnym kieliszku wina, a po półgodzinnym wstępie do opowieści o naszym życiu grzecznie ją odrzucamy i wymieniamy się wizytówkami. Nieznajomy wychodzi, a barman wyjaśnia, że naszym towarzyszem był hrabia, farmer dżentelmen, zapalony koniarz, którego posiadłości rozciągają się na wzgórzach Solferino w Lombardii.

— To cudownie — oświadczamy i idziemy do Al Calmiere *napastissade*, wędzoną koninę, obsmażaną i duszoną w pomidorach i czerwonym winie. Po powrocie do Wenecji odbieramy wiadomość od hrabiego.

Zaprasza nas na weekend i tym razem się zgadzamy. Hrabia mieszka w osiemnastowiecznej willi, otoczonej kilkoma domkami, padokami i stodołami, które wznoszą się na aksamitnych, jedwabistych ziemiach, niegdyś pod panowaniem rodu Gonzagów. Hrabia zaprasza nas

raz za razem. Chce, żebyśmy przyjechali na weekend jazdy konnej i polowań, a także gotowania, a jeśli zechcemy, wypraw na rynek, do serowarów i producentów wina, żeby zrobić zapasy na czterodniową ucztę. Spoglądam na Fernanda, który zaskakuje mnie i hrabiego energicznym i zdecydowanym: „*Perche no?* Czemu nie?”.

Gośćmi hrabiego są głównie Anglicy, lecz poznajemy też parę z Niemiec i dwóch Szkotów. Fernando chce gotować wraz ze mną, więc oboje wkładamy fartuchy, szorujemy ręce i bierzemy się do roboty. Rozwałkowujemy ciasto na *tortelli*, wycinamy kółka wielkości spodków i obficie wypełniamy je pieczoną dynią i kruszonymi *amaretti*, rozdrobnionymi ciasteczkami migdałowymi, dodajemy paseczki *mostardy*, owoców w oleju gorczycowym. Wkładamy wołowinę do starego, szarego garnka z gliny i marynujemy ją w *amarone*. Przyrządzamy gryczaną polentę z podsmażanymi i duszonymi przepiórkami, a także risotto, według przepisu rolników pracujących na polach ryżowych. Każdy lunch wieńczymy łykiem franciacorty oraz grubym, rozpływającym się klinem gorgonzoli, polanej miodem tymiankowym z zapasów hrabiego.

Goście jeżdżą konno, jedzą i piją. Trzeciego dnia wszyscy, z wyjątkiem Szkotów, rezygnują z przejażdżki na rzecz długiego snu, przerywanego jedynie wezwaniami do stołu. Impreza jest wykwinтна i pełna zbytku. Kiedy hrabia oferuje nam dom i świetnie płatną pracę, wysłuchujemy go, ale wyjaśniamy, że jesteśmy na tropie własnej przygody i nie chcielibyśmy stawać się

częścią jego życia. Tych kilka dni najwyraźniej tchnęło w Fernanda nowe siły. Wspomina o rozwijaniu umiejętności władania nożem, pyta o różnice między naturalnie dojrzewającą w piwnicach gorgonzolą a jej marną odmianą, którą nadziewa się na miedziane druty, aby przyspieszyć powstawanie wonnych zielonych żyłek. Wygląda na to, że Fernando złapał wiatr w żagle.

Przez trzy, niekiedy cztery dni każdego tygodnia gnamy autostradami, pokonujemy kręte górskie drogi, po których zjeżdżamy na złamanie karku, mijając winnice, gaje oliwne, pola tytoniu i słoneczników, stada owiec. Docieramy do następnego miasta, miasteczka na wzgórzu, średniowiecznej wsi. Mijamy toskańskie wzgórza Botticellego, Leonarda da Vinci, Piera delia Francesca, różowe piaszczyste wzniesienia upstrzone czarnymi cyprysami, czerwoną glebę Sieny, dopiero co zaoraną i wyczekującą, zalewa nas pudrowe światło, patrzymy na akwarelowy krajobraz pełen morw, figowców, drzew oliwnych i winorośli. Skoro nie mogę oglądać morza, chcę patrzeć na Toskanię. Nie znajdujemy tam jednak domu.

Rozmawiamy z każdym napotkanym pośrednikiem w handlu nieruchomościami i pracownikiem biura turystycznego, zagadujemy sprzedawców owoców, piekarzy i barmanów. Tropimy, nękamy i śledzimy tych, którzy mogą nam służyć informacją. Machamy do rolników na traktorach, żeby zeszli, a oni, przekrzykując terkotanie silnika, wskazują nam drogę do ruin na odległych polach. Kiedy jesteśmy zmęczeni i umieramy z głodu, w końcu znajdujemy małą *osterię* na skraju nie

oświetlonej zwirowej dróżki przecinającej pole pszenicy i tam dostajemy wielką, złocistą płataninę makaronu, serwowanego przez panią, która od półwiecza zwija spaghetti dwa razy dziennie.

Nie znajdujemy domu, ale zauważamy ręcznie wykonany znak z napisem „*Oggi cinghiale al buglione*”. Podążamy we wskazanym kierunku i docieramy do wyremontowanej stajni oraz żony farmera, która sadza nas na drewnianych ławach, a sama dusi udziec z dzika z czosnkiem, pomidorami i białym winem, na palenisku z drewnem oliwnym. Jemy i pijemy w towarzystwie ludzi, którzy nigdy w życiu nie widzieli ani Wenecji, ani Rzymu, którzy od zawsze mieszkali tam, gdzie się urodzili. Nie znajdujemy domu, ale natrafiamy na młyn w kasztanowym gaju, napędzany drewnianym kołem, które zasila woda ze strumienia pamiętającego czasy mastodontów. Spotykamy hodowców winorośli, nadal świętujących zbiory oraz tłoczenie owoców, ucztujących przy światłach pochodni w winnicach. Poznajemy hodowców oliwek, którzy ręcznie zbierają zielono-fioletowo-czarne, niemal dojrzałe owoce, żeby zgniatać je w kamiennej prasie obracanej przez muła. Oliwa jest zielona jak trawa i pełna drobnych, piekących bąbelków. Pachnie jak prażone orzechy laskowe, a kiedy poleje się nią gorący, pieczony na drewnie chleb i przyprószy morską solą, wówczas całość smakuje jak jedyna potrawa w doskonałym świecie.

Obolali od wędrowania w deszczu i skwarze, od wdrapywania się po zrujnowanych schodach, bez przerwy jeździmy, tydzień po tygodniu, aż w końcu

mija ponad rok. Mimo to nadal nie ma małego hoteliku ani farmy do remontu, nie ma miejsca pracy, nie ma gdzie zamieszkać. Jest Wigilia i wracamy do Wenecji po jednej z niezliczonych wypraw, kiedy nagle Fernando skręca z drogi.

— Co byś powiedziała na Boże Narodzenie w Austrii? — pyta i sięga po jeden z naszych sześciuset atlasów. — Przed szóstą powinniśmy dotrzeć do Salzburga.

Jesteśmy przygotowani, torba z rzeczami na nocleg zawsze czeka w bagażniku. A co z prezentami, tortellini i indykiem z upchniętym pod skórą nadzieniem z *pesto* z orzechów włoskich? Fernando deklaruje, że przez cały tydzień będziemy świętowali Gwiazdkę. Przynajmniej mam na sobie nowe buty i zielony aksamitny kapelusz. Fernando uprzedza mnie, że na pewno będzie sypał śnieg.

— W drogę — decyduję, a gdy docieramy do Weisses Rössl, kwartet smyczkowy gra *Cichą noc* przed bożonarodzeniową szopką. Pada śnieg.

Po pasterce wracamy do hotelu, a ja myślę, że Fernando miał rację. Rzeczywiście, podróżowaliśmy w poszukiwaniu następnej życiowej przystani, ale przede wszystkim wędrowaliśmy do wnętrza samych siebie. Jesteśmy małżeństwem od dwóch lat. Próbuję sobie przypomnieć, jak wyglądało moje życie bez niego, i mam wrażenie, że wspominam stary film, który chyba widziałam, ale niekoniecznie. Pytam go, czy nie żałuje, że nie wpadliśmy na siebie, kiedy byliśmy młodzi, a on wyjaśnia, że w młodości z pewnością by mnie nie rozpoznał. Kiedy był młody, był zbyt stary, dodaje.

— Ja też się tak czuję — wyznaję i przypominam sobie, że dawniej też byłam znacznie starsza.

Postanawiamy wybrać się do Nowego Jorku na spotkanie z dziećmi i w odwiedziny do przyjaciół. Na dzień przed wylotem spacerujemy po Rialto.

— Zajrzyjmy do Gambary i powiedzmy mu, żeby wystawił mieszkanie na sprzedaż — proponuje Fernando. — Może powinniśmy podejść do zmiany od innej strony.

Informujemy pośrednika, że zdecydowaliśmy się sprzedać lokal, i wracamy do domu, aby dokończyć pakowanie.

Pakujemy się i rozpakowujemy, bez końca. Jesteśmy obieżyświatami. Moim sekretem spokojnych podróży jest noszenie na sobie wszystkiego, czego w żadnym razie nie powinnam utracić. Ponieważ jest luty, zadanie wydaje się proste. Wkładam kolejne warstwy ubrań: tweedową kamizelkę na dwa cienkie kaszmirowe swetry, pod którymi mam jedwabną koszulę. Wybieram też długą, szeroką zamszową spódnicę. Wciągam pod nią wąskie skórzane spodnie, gdy dzwoni Gambara z informacją, że o jedenastej zajrzy z potencjalnym nabywcą, mediolańczykiem Giancarlem Maiettem, który potrzebuje domu blisko plaży dla emerytowanego ojca. Wyjaśniam, że o jedenastej będziemy gdzieś nad Morzem Tyrreńskim, na co on proponuje, żebyśmy zostawili klucze u trolla i dzień później zadzwonili z Nowego Jorku.

Nie dzwoniemy ani dzień, ani dwa dni później. Trzeciego dnia pobytu w Nowym Jorku siedzimy

w Le Quercy nad talerzami z *confit* z kaczki i ziemniakami, które przybrały ciemnozłotą barwę pod wpływem szybkiego, gorącego flirtu z kaczym tłuszczem. Pod ręką trzymamy butelkę wina Vieux Cahors. Fernando wzdycha, że dręczy go poczucie winy, bo nie zadzwonił, i od razu chce telefonować, choć w Wenecji jest dopiero wpół do ósmej rano. Jestem całkowicie pochłonięta kaczymi udkami i winem, więc ruchem dłoni wskazuję mu drogę do aparatu. Twarz i ręce błyszczą mi od kaczego tłuszczu, kiedy Fernando wraca do stołu i oznajmia, że Giancarlo Maietto kupił mieszkanie. Daję mu swój pusty talerz, zabieram jego pełny i dalej pałaszuję w najlepsze.

— Co ty wyprawiasz? — zawodzi. — Jak możesz jeść w takiej chwili, kiedy nie mamy dachu nad głową?

— Żyję chwilą — oświadczam. — Może i nie mam dachu nad głową, ale mam jeszcze kaczkę i zamierzam ją zjeść, zanim zdążysz wystawić ją na sprzedaż. Poza tym sam powiedziałeś, że zmiana powinna nadejść z innej strony, i tak się stało. Wszystko będzie dobrze — dodaje Pollyanna poplamionymi na fioletowo ustami. Zmysłowy wąsik to pamiątka po potężnym hańście cahorsa. Powrót pana Żywe Srebro. Czy nigdy nie wytrzyma dłużej niż dwa pomyślne dni z rzędu?

Pod koniec pierwszego tygodnia pobytu w Nowym Jorku dowiadujemy się, że po wymianie propozycji, kontrpropozycji i skontrolowanej kontrpropozycji klient ostatecznie zgodził się na stawiane warunki. Maietto zapłaci tylko odrobinę mniej, niż żądaliśmy, a nasza początkowa cena była naprawdę niebotycznie wysoka.

Gambara wiedział, że nie mamy jeszcze noża na gardle i nie musimy pośpiesznie sprzedawać mieszkania, dlatego zachęcił Fernanda do wywindowania ceny. Po powrocie do Wenecji spotykamy się z pośrednikiem, który oznajmia, że Maietto chce przejąć nieruchomość w ciągu dwóch miesięcy. Prosimy o dziewięćdziesiąt dni zwłoki, Maietto się zgadza. Będziemy musieli się wyprowadzić piętnastego czerwca, pozostaje tylko pytanie dokąd. Mówimy sobie, że musimy działać szybko i nie ustawać w poszukiwaniach. Jeżeli nie znajdziemy nic dla siebie, oddamy rzeczy na przechowanie i wynajmiemy umeblowany lokal gdzieś w Wenecji, w którym będziemy mieszkali aż do skutku. Tak mówimy, ale Fernando wzdycha, dręczy go niepokój. Rankiem w dniu powrotu do normalnych zajęć prosi mnie, żebym popłynęła z nim i odprowadziła go do pracy.

Mijamy bank, tak jakby Fernando zapomniał o jego istnieniu. Gdy przed wejściem spotykamy jednego z kasjerów, rzuca mu klucze do sejfów i oświadcza:

— *Arrive subito. Zaraz wracam.*

Opuszczamy San Bartolomeo, przechodzimy obok poczty, pokonujemy Ponte dell'Olio, a Fernando wciąż milczy. Tego ranka Księżna jest wyjątkowo urodziwa, gdy tak zerka zza marcowego welonu. Fernando mnie nie słyszy, kiedy pytam, czy podziela moje zdanie. Zatrzymujemy się w Zanon na kawę, po czym pędzimy przez Ponte San Giovanni Crisostomo, jakby tędy przebiegała droga do banku, choć w rzeczywistości oddalamy się od niego. Prawie biegniemy wzdłuż Calle Dolfin, przez jeszcze jeden most, do Campo Santi

Apostoli, gdzie chmara dzieci z wrzaskiem zmierza do szkoły. Docieramy do Campo Santa Sofia i wchodzimy na Strada Nova. Fernando milczy do czasu, gdy trafiamy do *vicolo*, prowadzącego na pomost cumowniczy Ca'd'Oro. Wtedy się odzywa, ale mówi tylko: —Wracamy. — Płyniemy, lecz nie schodzimy na ląd na następnym przystanku, który znajduje się tuż przy banku, więc uznaję, że kierujemy się do domu. Tymczasem lądujemy przy Santa Maria del Giglio, a Fernando oświadcza: — Chodźmy do Gritti na kawę — zupełnie jakbyśmy zawsze wpadali do najwykwintniejszego hotelu w Wenecji na espresso za dziesięć tysięcy lirów.

Nie siada ze mną przy stoliku, tylko rzuca na blat nową paczkę papierosów oraz zapalniczkę, po czym zamawia koniak.

— Tylko jedną lampkę, proszę pana? — pyta barman.

— Tak. Tylko jedną — potwierdza na stojąco i zwraca się do mnie cicho: — Masz tu coś do palenia i do picia. Zaczekaj na mnie i nigdzie się stąd nie ruszaj.

Chyba zapomniał, że nie palę, a koniak pijam po kolacji, a nie o wpół do dziesiątej rano! Znika w mgnieniu oka. Dokąd poszedł? Czyżby postanowił zadzwonić do Gambary i unieważnić sprzedaż? Czy w ogóle mógłby zrobić coś takiego, nawet gdyby chciał?

Mija pół godziny, może trzydzieści pięć minut, i nagle znowu się pojawia. Wydaje się oszołomiony, wygląda, jakby płakał.

— *Hofatto*. Zrobiłem to. Poszedłem na Via XXII Marzo, do centrali banku, i wdrapałem się po schodach

do gabinetu dyrektora, "wszedłem do środka, usiadłem i oznajmiłem, że odchodzę — wylicza wszystkie czynności po kolei, jakby chciał się upewnić, że naprawdę je wykonał. Choć zawsze starannie przestrzegał zasad *helia figura*, tym razem nie zwraca uwagi na otoczenie, choć znajdujemy się zaledwie o krok od barmana i recepcjonisty, trzech panów przy piwie i kobiety ćmiącej gigantyczne cygaro. Opowiada dalej. — I wiesz, co mi powiedział signor d'Angelantonio? Oznajmił: „Chce pan napisać rezygnację tutaj, na miejscu, czy dostarczyć mi ją jutro? Jak pan sobie życzy". Po dwudziestu sześciu latach nie miał mi nic więcej do powiedzenia, tylko: „Jak pan sobie życzy". No więc zrobiłem tak, jak sobie życzyłem. — Opowiada, że usiadł przed maszyną do pisania Olivetti, wystukał wyjaśnienie, wydarł je, złożył na trzy części i poprosił o kopertę, którą zaadresował do d'Angelantonia, który przez cały czas znajdował się zaledwie metr dalej, za biurkiem.

Przekonałam się, że u niego burze w gruncie rzeczy wcale nie są burzami, tylko samotnymi błyskawicami, które rozświetlają niebo po długiej, gniewnej refleksji. Przejścia Fernanda są niemal zawsze ciche i mijają w odosobnieniu. Rozumiem to, jednak czuję się wytrącona z równowagi. Sięgam po nietknięty koniak i usiłuję zebrać myśli. Dla mnie ta historia wygląda mniej więcej tak — przyjeżdżam do "Wenecji i spotykam Nieznajomego, który pracuje w banku i mieszka na plaży. Nieznajomy zakochuje się we mnie i przylatuje do Saint Louis, żeby mnie prosić o rękę, o porzucenie domu oraz pracy i o przybycie do Włoch, żebyśmy

wspólnie wiedli szczęśliwy żywot na skraju wysepki nad Morzem Adriatyckim. Ja również się zakochuję i zgadzam się na ślub, więc zostajemy małżeństwem. Nieznajomy, który obecnie jest moim mężem, dochodzi do wniosku, że nie chce dłużej mieszkać na obrzeżach adriatyckiej wysepki ani też pracować w banku, więc oboje zostajemy bez domu i bez pracy. Zaczynamy wszystko od początku. Aż trudno uwierzyć, że akceptuję to z takim spokojem. Cierpię wyłącznie z powodu gwałtowności i nerwowości Fernanda. Gdzie się podziła cierpliwość? Cóż, trzeba przyznać, że w tej całej historii trudno się doszukać choćby jednego roztropnego postępu.

Popijam koniak o dziesiątej rano i śmieję się przez łzy. Znowu dostałam podwójny cios, z jednej strony trafiła mnie zgroza, z drugiej radość. Tak czy owak jakie to ma znaczenie, że robimy wszystko na opak i do góry nogami? Po dziesięciu minutach odzyskuję wewnętrzny spokój. Mimo to pytam:

— Dlaczego dzisiaj i dlaczego bez rozmowy ze mną?

— *Sonofatto cosi*. Taki już jestem — wyjaśnia, a ja myślę, że najwyraźniej, jak zwykle, czuje się niewinny i uczciwy, i moim zdaniem samolubny. Typowy weneccjanin, syn Księżnej. Na ich obliczach szaleństwo i odwaga wyglądają tak samo, wtopione w muślinowe światło poranka.

ROZDZIAŁ SZESNASTY

Dziesięć czerwonych Biletów

Po powrocie do mieszkania, które za osiemdziesiąt jeden dni będzie należało do mężczyzny o nazwisku Maietto, bierzemy naszą teczkę i dzbanek herbaty do łóżka, które zapewne już na zawsze pozostanie nasze. Po raz setny przeliczamy nasze środki, nic się jednak nie zmieniło. Odprawa z banku, dochód z domu, resztki naszych oszczędności, kilka innych aktywów. Zanim herbata zdąży wystygnąć, zebranie w sprawie finansów jest zakończone i leżymy, lekko podekscytowani, ale przede wszystkim z poczuciem, że niewiele mamy. Nie chodzi o to, że zbiednieliśmy i czujemy się niepewnie, nie, czujemy się tak, jakbyśmy zaczęli od początku. Zaczynamy rozważać możliwości, które zapewniłyby nam finansową niezależność. Nie mamy złudzeń, że przyszłość będzie łatwa albo usłana różami. Zapewne otworzymy stoisko z lemoniadą, ale oboje wiemy, że udekoruję je wiekowym adamaszkiem i będę nalewała lemoniadę do wysokich kryształowych pucharków.

Czas ucieka, więc bezlitośnie ograniczamy rejon poszukiwań do fragmentu południowej Toskanii. Poranny sobotni deszcz zbiera się w sinych kałużach, wycieraczki w aucie wyśpiewują żałobną pieśń. Zmierzamy ku Chianciano, Sarteano, Cetonie, potem jedziemy górską drogą, którą widzimy po raz pierwszy w życiu. Pniemy się coraz wyżej, aż na górski grzbiet, pełen sosnowych i dębowych lasów. Jest pięknie.

— Dokąd jedziemy? — pyta Fernando, a ja tłumaczę mu, że mapa obiecuje nam w tym miejscu maleńką wioskę San Casciano dei Bagni.

— Rzymskie łaźnie. Wody termalne, które leczą choroby oczu. Średniowieczne wieże. Populacja dwieście osób — czytam sztucznie radosnym głosem. Droga w dół początkowo jest prosta, potem znów zaczyna się wić, aż w końcu po raz ostatni skręcamy ostro w lewo i wtedy — tak jak już zdarzało się jednemu z nas lub obojgu w innych chwilach wspólnego życia — nic już nie jest takie samo. Droga się kończy, hamujemy.

Na wzgórzu dostrzegamy kontury wioski, wylaniające się z mgły. Okolica wydaje się bajkowa. Patrzą na miniaturowe, zbite w grupki domki z kamienia, czerwone tokańskie dachy wypolerowane przez deszcz. Wioskę spowijają chmury i dopiero gdy przegoni je wiatr, uświadamiamy sobie, że istnieje naprawdę. Zostawiamy samochód i wspinamy się po wzgórzu.

Mężczyzna z jednym szerokim, połamanym zębem, w granatowym berecie, siedzi nieruchomo jak mebel, w ciszy jedyne go baru na *piazza*. Podchodzimy

do niego na palcach i rozpoczynamy uprzejme przesłuchanie.

Mówi nam, że właścicielami niemal wszystkiego w wiosce i okolicy są dwie rodziny. To spadkobiercy zwaśnionych frakcji, średniowieczni wrogowie z dziada pradziada, i możemy mieć pewność, że nikt z nich nie sprzeda nam tu nawet drzewa oliwnego. Dodaje, że dobrze im się wiedzie dlatego, iż swego czasu przerobili odrobinę jeden z domów i wynajmują go długoterminowo artystom, pisarzom, aktorom i każdemu, kto gotów jest zapłacić wysoką cenę za toskańską samotność.

Ten człowiek wie chyba wszystko. Jest zakrystianem w kościele Świętego Leonarda, w tej chwili wybiera się, by poprowadzić orszak pogrzebowy z kościoła na cmentarz.

— *Infarto*. Zawał — wyjaśnia. — Jeszcze wczoraj Valerio stał właśnie tu, gdzie teraz państwo, a kiedy obaj napiliśmy się naszej porannej *grappina*, wrócił do domu i umarł, *poveraccio*, biedaczysko. Miał tylko osiemdziesiąt sześć lat.

Mówi, że jeśli chcemy, możemy dołączyć do procesji żałobników, i że to dobra okazja do poznania ludzi, ale dziękujemy.

Na pożegnanie namawia nas, żebyśmy pogadali z najważniejszą matroną jednej z rodzin. Właśnie trwają prace w należącym do niej domu, *un podere*, w gospodarstwie na drodze do Celle sul Rigo, parę metrów za wioską.

— Ma osiemdziesiąt dziewięć lat i paskudny temperament — ostrzega.

Kiedy stukamy do jej drzwi, wrzeszczy z drugiego piętra, że nie chce mieć nic wspólnego z żadnymi świadkami Jehowy. Mówimy jej, że jesteśmy tylko weneccjanami, którzy poszukują nowego domu. Niebieskowłosa staruszka z wystającymi kośćmi policzkowymi wyraźnie się waha, ale skłaniamy ją do przyznania, że jedno z jej gospodarstw jest w przebudowie. Tak, możemy je zobaczyć, ale nie dziś. Nie, nie jest na sprzedaż. Musi się jeszcze zastanowić nad czynszem, i czy w ogóle zdajemy sobie sprawę, ilu ludzi z Rzymu czeka od lat na wynajęcie domu w tej okolicy? Mówimy, że wiemy jedynie, że to piękna wioska i że chcielibyśmy tu zamieszkać. Każe nam wrócić w przyszłym tygodniu. Wędrujemy na piechotę do domu, okrążamy go raz po raz, w poszukiwaniu powodów, dla których nie mielibyśmy o niego zawalczyć. Nie znajdujemy ani jednego.

Zbudowany z grubych kamieni wysoki, cichy dom otoczony jest skromnym ogrodem, który ciągnie się do łąki i zagrody dla owiec, a potem do dróżki, która skręca do wioski. Stoimy na skraju ogrodu, pod szlochającym tokańskim niebem. Nie doznajemy objawienia, nie czujemy wielkiej radości, nie widzimy gwiazd na niebie w to deszczowe południe. Mimo to jesteśmy lekko zauroczeni, jakby muśnięci pocałunkiem wiedzy, której moc osłabła. Patrzymy na wioskę, na łańcuch żółto-zielonych dolin otaczających ją wokół oraz

na Cassia, starożytną drogę do Rzymu. To skromny dom i kto wie — być może dobre miejsce dla nas.

Okno na pierwszym piętrze jest leciutko uchylone, więc wchodzę na maleńki ganek, a z niego na prowizoryczne rusztowanie. Otwieramy okno szerzej i katapultuję się do łazienki, na podłogę z paskudnych, świeżo położonych brązowiofioletowych kafelków. Mąż wchodzi za mną do środka i wędrując po gospodarstwie, mówimy sobie, że tu jest jak w domu.

Wszystkie wirujące fragmenty układanki opadają na swoje miejsce. Mieszkanie naprawdę zostaje wystawione na sprzedaż. Fernando naprawdę zwolnił się z pracy. Niebieskowłosa matrona, głowa rodu, naprawdę zgodziła się wynająć nam dom na dwa lata i naprawdę będziemy mieszkali w maleńkiej toskańskiej wiosce. Chociaż możemy się wprowadzić już w pierwszych dniach maja, postanawiamy się nie spieszyć i opuścić Wenecję piętnastego czerwca. Nasze dramaty dobiegły końca, teraz po prostu chcemy być w Wenecji i rozstać się z nią w pokoju.

Uroczyście grzebiemy budzik z alarmem, mimo to każdego ranka Fernando budzi się dokładnie na pół godziny przed wschodem słońca. Jego pełne niedowierzania jęki wyrywają ze snu także mnie i wkrótce oboje jesteśmy na nogach. Wciągam wojskową bluzę na stary komplet bielizny Victoria's Secret i wkładam kalosze. Fernando nosi *ray bany* nawet w ciemnościach i razem wlecziemy się drogą, żeby popatrzeć na mo-

rze i na przejaśniające się niebo. W naszych folklorystycznych strojach idziemy do Maggion, gdzie jesteśmy pierwszymi klientami, po czym zabieramy do łóżka papierową tacę pełną *cornetti* z ciepłymi morelami i starą zaparzkę do kawy Bialetti, parującą i prychającą. Czasem chwilę drzemimy, ale zwykle ubieramy się i idziemy do łodzi.

Fernando wszędzie targa małą żółtą teczkę, pełną artykułów o uprawie drzew oliwnych i własnych projektów pieca chlebowego, który zbuduje z ruin zewnętrznego kominka w ogrodzie w Toskanii. W małych plastikowych doniczkach zasadził dwanaście dwudziestocentymetrowych drzewek oliwnych i zamierza je przesadzić do ziemi w zachodniej części ogrodu. Oblicza, że jeśli wszystko pójdzie jak trzeba, pierwsze zbiory pojawią się po dwudziestu pięciu latach i będzie z nich jeden i jedna trzecia kubka oliwy. Każdego dnia, radosny jak dzieciak wyjeżdżający na letni obóz, pakuje jedno pudło, jeden karton albo jedną walizkę.

— Jestem taki podniecony — powtarza po pięćdziesiąt razy dziennie swoją dziwną angielszczyzną. Czasem spoglądam na niego i zastanawiam się, jak sobie da radę na suchym lądzie, za stoiskiem z lemoniadą, z dala od *palazzo* na lagunie i biurka z marmurowym blatem.

— Wiesz, całkiem możliwe, że będziemy biedni, przynajmniej na początku — tłumaczę mu.

— Już jesteśmy biedni — zauważa. — Jak w wypadku każdego nie doinwestowanego interesu, każde-

go nie doinwestowanego życia, musimy być cierpliwi. Wielkie kroki, małe kroki, czasem ciężko, czasem nie. Jeśli jedno nam nie wyjdzie, to wyjdzie nam coś innego.

Ostatniego sobotniego poranka mówi:

— Pokaż mi fragment Wenecji, którego twoim zdaniem nigdy nie widziałem.

I tak płyniemy *uaporettem* do Zattere. Chociaż zjedliśmy już nawet dwa śniadania, ciągnę go do Nico i zamawiam trzy kulki orzechowych *gelato* zanurzonych w espresso.

— Trzy, dlaczego trzy? — dopytuje się.

Biorę dodatkowy kubek i dodatkową maleńką drewnianą łyżeczkę i mówię mu, żeby szedł za mną. Wędrujemy parę metrów do Squero San Trovaso, najstarszego warsztatu w mieście, gdzie wciąż buduje się i naprawia gondole. Przedstawiam swojego męża Fredericowi Tramontinowi, budowniczemu gondoli w trzecim pokoleniu, który właśnie szlifuje obiema rękami dziób nowej łodzi, z całej siły wyciągając ramiona. Mówi Fernandowi, że używa jubilerskiego papieru ściernego, tak drobnoziarnistego, że można nim wygładzać złoto. Wie, że ja już to wiem. Wręczam mu jego *gelato*, a potem Fernando i ja siadamy na desce z boku, mieszamy smakowity napój i pijemy. Bąkamy coś na temat pogody, a potem —jak przyjemnie było spędzić te chwile razem. Później prowadzę Fernanda do maleńkiej wystawy biura podróży, gdzie za brudną szybą wisi szyld z napisanym odręcznie tekstem z Yeatsa:

Pójdźże więc, o dziecię człeka,
Tam, gdzie dzicz i woda czeka,
Razem z elfem, ręka w rękę,
Gdyż nie pojdziesz, jakąż w świecie cierpi się udrękę.

Tłumaczę Fernandowi te słowa i mówię mu, że kiedy natrafiłam na ten szyld podczas kilku pierwszych tygodni w Wenecji, myślałam, że to poemat o nim, że to on jest zagubionym dzieckiem; teraz jednak czasem wydaje mi się, że to ja jestem zagubiona. Ale w końcu kto z nas nie jest? Kto z nas nie pragnie iść śladem wróżki, która wie znacznie więcej niż my o tym smutnym świecie? Tak wygląda małżeństwo — na zmianę jesteśmy zagubionym dzieckiem albo wróżką.

Innego poranka, kiedy spacerujemy po Strada Nova, sklepy właśnie zaczynają się otwierać. Wszędzie słyhać echo. Jakiś człowiek gwizdże, zamiatając przed sklepem, w którym sprzedaje gumki i sprzęt wędkarski, a mężczyzna po drugiej stronie, polerujący fioletowe bakłażany o cienkiej skórce i układający je w drewnianych skrzynkach, odpowiada mu tą samą melodią. Razem tworzą przypadkowy duet. Woda uderzająca o *nabrzeże, fundamenta*, dzwony, rogi mgłowe, odgłos kroków ma moście, wchodzących i schodzących — wszystko rezonuje. Czasami mam wrażenie, że Wenecja to miasto bez teraźniejszości, że cała stworzona jest ze wspomnień, starych i tych *al di là*, jeszcze starszych. Nowe wspomnienia, stare wspomnienia tutaj są tym samym. Kolejne przezroczyte *pas de deux*.

Veni etiam, wróc później. Łacińskie zaproszenie — od niego, jak twierdzą niektórzy, wzięła się nazwa miasta. Nawet ona to odbicie. Który obraz jest prawdziwy? Ten odbity czy ten, który się odbija? Dotykam twarzy Fernanda, kiedy spoglądam na jej lśniące odbicie w wodach kanału.

— Jak myślisz, kim będziemy na starość? — pytam go.

— Cóż, według pewnych kryteriów już jesteśmy starzy, więc zapewne będziemy tacy jak teraz. Jednak szczerze mówiąc, nie wiem, czy zdążymy się naprawdę zestarzeć, skoro ciągle coś zaczynamy — dodaje.

— Myślisz, że będziemy tęsknili za Wenecją?

— Nie mam pojęcia, ale jeśli kiedykolwiek za nią zatęsknimy, wpadniemy z wizytą.

— Chcę wracać co rok na Festa del Redentore — oświadczam.

Palladio zbudował kościół Chrystusa Odkupiciela w 1375 roku, na wyspie Giudecca, naprzeciwko San Marco, w podzięce za zakończenie jeszcze jednej długiej zarazy. Od tamtych czasów rok za rokiem weneccanie świętują na własny sposób, za pomocą żagli, świateł i wody. Tego lipcowego popołudnia każdy weneccjanin, który ma łódź, bieży do Bacino San Marco u ujścia kanału Giudecca — i zaczyna się święto. Łodzie przystrojone są kwiatami oraz flagami i ściśnięte do tego stopnia, że jedna osoba może podać kieliszek z winem, sweter albo pudełko zapalek drugiej na łodzi obok. Jeśli łodzie są wystarczająco małe, można umieść-

cić na ich burtach deski albo stare drzwi, służące za zaimprovizowane stoliki na *apeñtivi*.

Święto Redentore to wielki zjazd, na którym weneccjanie fetują własne istnienie. Mówią: „*Siamo veneziani*. Jesteśmy weneccjanami. Popatrz na nas. Patrz, jak przetrwaliśmy. My, pasterze i farmerzy, przetrwaliśmy, by stać się rybakami i żeglarzami, którzy żyją tam, gdzie nie ma ziemi. Przeżyliśmy Gotów i Longobardów, Tatarów, Persów i Turków. Przetrwaliśmy zarazy, cesarzy i papieży, i wciąż tu jesteśmy”.

W wieczór przed świętem Chrystusa Odkupiciela wszystko jest rytuałem. Po zachodzie słońca na dżio-bach łodzi płoną świece, rozstawia się prowizoryczne stoliki i podaje kolację: garnuszki pełne makaronu i fasolki, przykryte lnianymi ściereczkami, duszoną kaczkę nadziewaną kiełbaskami, smażone sardynki i sole w *saor*. Gąsiorzy incrocio manzoni i malbec opróżniają się z niepokojącą szybkością, arbuzy czekają na północ. Właśnie w to święto człowiek dostrzega, że wytwory wyobraźni i chimery są prawdziwe, że fajerwerki są równie zwyczajne jak gwiazdy, a ich światło to druga strona księżyca. Wszyscy zostają na wodzie mniej więcej do drugiej, kiedy to wielkie białe żagle i te małe połatane wydymają się od łagodnej, wilgotnej bryzy i zmęczona, ale zwycięska flotylla płynie, przy dźwiękach mandoliny, bardzo, bardzo powoli ku Lido, by oglądać wschód słońca.

— To także moje święto — mówię do Fernanda. — Jestem weneccjanką, tak jakbym się tu urodziła. Je-

stem wenecką, Fernando, bardziej niż ty weneckim.

Ustaliliśmy, że nie będzie żadnych szlochów na pożegnanie Wenecji, ale kiedy zaklejam brązową taśmą kolejne pudło, zastanawiam się, jak Fernando może wyjeżdżać stąd w tak nonszalancki sposób. Nie chcę opuszczać Wenecji. Zwykle bez problemów łączę jeden koniec z początkiem następnego, ale teraz jakoś nie potrafię. Przypominam sobie pierwszy raz, kiedy stąd wyjechałam, na długo przed związaniem się z cudzoziemcem. Od tamtego czasu minęło już wiele lat. Wtedy zabawiłam w tym mieście tylko dwa tygodnie i, już zauroczona, opuszczałam je ze smutkiem. Oczywiście padało.

Poranna mgła jest delikatna i ciepła na mojej twarzy. Złocene putta, które kupiłam dla dzieci w Gianni Cavalier i owinęłam wieloma warstwami „La Nova Venezia”, są bezpieczne w saszetce zwisającej mi z przegubu. Wlokę przekłętą czarną walizę po kamieniach i schodach. Stuk moich obcasów, bardziej pewny siebie, niż kiedy tu przybyłam, to jedyny dźwięk tuż przed nadejściem poranka na Sottoportego delie Acque. Chociaż to dłuższa droga, chcę popłynąć łodzią z San Zaccaria, żeby jeszcze raz zjawić się na piazza. Plac wydaje się całkiem wyludniony, niczym pozbawiona mieszkańców wioska na ołowianym morzu. Jest tak pięknie. Mijam piazzetta, dzwonnice, przechodzę pomiędzy kolumnami San Teodoro i obok lwa San Marco. Gdy skręcam w lewo ku pontile, la Marangona żałośnie dzwoni sześć razy. Nie tylko słyszę ten dźwięk, czuję go też w sercu i na moment

się oglądam, zastanawiając się, cóż to może oznaczać, jeśli te poważne dźwięki starego dzwonu obwieszczają czyjś wyjazd zamiast przyjazdu.

Gdy idę ku łodzi, trudno mi odróżnić Izy od kropli deszczu. Płynę na Piazzale Roma, mając za towarzyszy jedynie robotników kolejowych. Przekonani, że uciekam od wielkiego smutku, końca bądź pogardy, oferują mi zbiorowe, milczące współczucie. Nie minęła godzina, a już tęsknię za Fiorellą i moim dziwacznym pokoikiem na piętrze jej pensione. Zapakowała dla mnie panini: małe, grubo posmarowane masłem chlebki, przełożone cienkimi, kruchymi plasterkami cielęciny usmażonej poprzedniego wieczoru. Mniej więcej co godzinę zjadam kanapkę, dzięki czemu wystarczą na krótki lot z Wenecji do Mediolanu, a potem na dwa wyjścia z samolotu i dwie przesiadki, niemal na całą drogę do domu...

Fernando pociesza mnie, że przecież nie wyjeżdżamy na zawsze. Kiedy nadchodzi ostatni dzień, idziemy nad morze, patrzymy na wschód słońca i zabieramy nasze *cornetti* z powrotem do łóżka, obecnie materaca na podłodze, ponieważ wszystkie nasze meble są w drodze do Toskanii. Płyniemy łodzią i spacerujemy jak zawsze, odwiedzamy Do Mori, po czym idziemy na herbatę w zakątku u Harry'ego. Rozmawiamy o wszystkim, co będziemy musieli zrobić w San Casciano. Wracamy do domu, żeby odpocząć i wykapać się po raz ostatni w czarno-białej łazience. Kiedy się ubieramy, dochodzimy do wniosku, że zjemy kolację nie tam, gdzie zawsze, ale w Monte Pescaor, budzie za Campo San Zulian. Chcę uczyty z adriatyckich ryb,

a wenecki chłopak, którego poślubiłam, jest zdania, że to ostatnia najlepsza rybna knajpa w Wenecji. Na zakurzonej werandzie, osłoniętej parawanem i ozdobionej naszyjnikami plastikowych lampek, pijemy lodowate *cartizze* i jemy *frittura misia*, zestaw smażonych morskich ryb, a do tego pieczone małże, przegrzebki *saute* i węgorza pieczonego z liściem laurowym. Kelner otwiera dla nas butelkę Recioto de Capitelli z tysiąc dziewięćset dziewięćdziesiątego roku, a ponieważ ktoś obok je pieczone nożeńce, też je zamawiamy, a potem smażonego rekinka psiego i jeszcze odrobinę pieczonego okonia, i smażonego czerwonego lucjana. Jest za dziesięć pierwsza w nocy, kiedy mówimy śpiącym kelnerom *buona notte*. Powoli wychodzimy na San Marco.

Po północy łodzie pływają tylko co półtorej godziny, więc mamy czas. Siadam bokiem na grzbiecie lwa z różowego marmuru na Piazzetta.

— My zmienimy się bardziej niż ona — mówię do niego.

Kiedy wrócimy, nawet gdybyśmy mieli wrócić w przyszłym tygodniu, nic nie będzie już takie jak w tej chwili. Spędziłam tu ponad tysiąc dni.

Tysiąc dni. Minuta. Jeden *moment*, zapewne tak jak życie. Słyszę szepc Księżnej: „Weź mnie za rękę i młodziej wraz ze mną. Nie śpiesz się, bądź nowicjuską, noś perły we włosach, uprawiaj ziemniaki, zapal świece, doglądaj ognia, ośmiel się kochać, mów sobie prawdę, odważ się na zachwyty”.

Fernando pomaga mi zejść z lwa, pora na nas. Nie chcę odchodzić. Czuję się tak jak wtedy, kiedy miałam

siedem lub osiem lat i spędziłam z wujem Charliem kilka sierpniowych wieczorów w wesołym miasteczku. Zawsze wsuwał w moją otwartą dłoń dziesięć czerwonych biletów i pomagał mi wsiąść na czarnego konia w srebrne łątki. Za każdym razem gdy muzyka zwalniała i zaczynała się rwać, a mój koń nieruchomiał, oddzierałam bilet, tak jakbym oddzierała fragment serca, i dawałam go mężczyźnie obsługującemu karuzelę. Wstrzymywałam oddech i wreszcie znowu ruszaliśmy, dookoła, raz, drugi, trzeci...

Zawsze zużywałam wszystkie dziesięć biletów po kolei. Na tym czarnym koniu w srebrne łątki byłam dzielnym jeźdźcem, galopowałam zręcznie i szybko, pokonując wody i ciemne lasy, prosto do domu o złotych oknach. Wiedziałam, że rodzice będą tam na mnie czekali. Wiedziałam, że będą stali w drzwiach i wpuszczą mnie do środka, że będzie tam ogień, będą świece, ciepły chleb i smaczna zupa, i będziemy razem jedli i się śmiali. Zabiorą mnie na górę do mojego własnego łóżka i troskliwie otulą mnie kołdrą, pocałują milion razy i śpiewem ukołyszają do snu, przez cały czas powtarzając, że bardzo mnie kochają i zawsze będą kochać. Ale dziesięć biletów nigdy nie wystarczyło na to, żebym zdołała dojechać do domu o złotych oknach. Dziesięć czerwonych biletów. Tysiąc dni.

— Pora na nas — mówił wujek Charlie, pomagając mi zejść z konia.

— Pora na nas — mówi Fernando.

Mam ochotę do niej krzyknąć, ale z moich ust nie wydobywa się żaden dźwięk. Chcę powiedzieć: „Ko-

cham cię, zniszczona, niegodziwa Księżno. Kocham cię, kapryśna, stara bizantyjska mamó w przerabianej sukni, kocham cię. Perłowa muzo uróżowiona cynamonem, tak bardzo cię kocham.

Mój mąż, który tysiąc dni temu był po prostu Nieznajomym, słyszy moje milczenie i mówi:

— Ona też cię kocha. Zawsze cię kochała i zawsze będzie kochać.

MENU DLA NIEZNAJOMEGO

Porri gratinati

Zapiekanka z porów

Kiedy podałam to danie Nieznajomemu w Saint Louis, podczas naszej pierwszej wspólnej kolacji, z miejsca oznajmił, że nie lubi porów. Trochę nakłamałam, wmówiłam mu, że to szalotki, a wtedy zjadł wszystko, aż mu się uszy trzęsły. Później ze skruchą wyznałam, że jednak przyrządziłam pory; wybaczył mi, lecz dopiero po kilku miesiącach. Teraz na targowisku sam szuka straganów z porami, kupuje całe naręczą i razem przyrządzamy olbrzymią, pyszną porcję, żeby się najeść do syta.

W gruncie rzeczy potrawa jest tak prosta, że trudno mi sporządzić przepis. Można ją przygotować z dowolną rośliną z rodziny liliowatych dostępną na rynku: z porem, szalotką, cebulą, lub też z ich kombinacją. Zapiekankę można przyrządzić i podać w formie przekąski, w osobnych miseczkach, z chrupiącą skorupką i kremowym wnętrzem. Ja jednak najczęściej nakładam ją na ciepłe talerze wielką łyżką prosto z mojego starego owalnego garnka do zapiekanek. Na tak podane *porri* kładę świeżo grillowaną wołowinę albo wieprzowinę, żeby mięsne soki spłynęły

na potrawę, dzięki czemu składniki wzajemnie podkreślają swoje walory.

Okolo dwunastu średniej wielkości lub dużych porów (w przybliżeniu półtora kilograma), z przyciętymi zielonymi liśćmi i przepołowioną białą częścią, starannie wypłukanych i pociętych na talarki (albo kilogram cebuli lub szalotek — warto wypróbować mieszankę słodkich odmian, takich jak vidalia, walla walla albo texas sweet z dużymi, aromatycznymi cebulami z Hiszpanii).

2 szklanki sera mascarpone

1 łyżeczka świeżo zmielonej gaiki muszkatołowej

1 łyżeczka świeżo potłuczonego pieprzu

i 1/2 łyżeczki drobnej soli morskiej

1/2 szklanki grappy albo wódki

2/3 szklanki startego parmezanu

1 łyżka stołowa niesolonego masła

Przełóż przygotowane pory do dużej miski, w mniejszej starannie wymieszaj wszystkie pozostałe składniki, z wyjątkiem parmezanu i masła. Wyłóż masę z mascarpone do miski z porami i za pomocą dwóch widelców równomiernie pokryj masą pory. Przełóż je łyżką do natłuszczonego masłem owalnego naczynia o długości od trzydziestu do trzydziestu pięciu centymetrów i równo rozsmaruj. Jeśli wolisz, przygotuj sześć mniejszych, nasmarowanych masłem owalnych naczyń. Całość posyp parmezanem i piecz w temperaturze dwustu stopni przez pół godziny albo do czasu powstania grubej, złocistej skorupki. Poryw mniejszych naczyniach można zapiekać dziesięć minut krócej.

Wystarczy na: sześć porcji..

Tagttatetfe eon salsa di noci arrostita

Świeży makaron z sosem z prażonych orzechów włoskich

Inne danie z naszego pierwszego wspólnego wieczoru w Saint Louis. Tym razem nie musiałam wpuszczać Fernanda w maliny. Kiedy skończył, spytał mnie, czy mógłby dostać „*un'altragoccia di salsa*, jeszcze kroplę sosu”. Postawiłam przed nim miseczkę, a on zaczął moczyć w sosie skórki chleba, podjadając je między jednym a drugim łykiem czerwonego wina. Sama wypróbowałam ten sposób i odtąd zawsze przyrządzamy dodatkową porcję sosu, przydaje się na inne okazje. Poniżej zamieszczam propozycje.

Makaron

Ugotuj pół kilograma świeżego tagliatelle, fettucine albo innego „wstążkowego” makaronu w dużej ilości wody, posolonej morską solą. Gdy makaron będzie *al dente*, odcedź go na durszlaku, przełóż go do miski i wlej do niego półtorej szklanki sosu. Wymieszaj, potrząsając. Jeśli nie masz pod ręką świeżego makaronu, weź torebkę suchego.

Sos (*wychodzi ok. dwóch szklanek*)

1/2 kilograma łuskanych orzechów włoskich, lekko uprażonych

*1/2 łyżeczki mielonego cynamonu
szczypta startej gałki muszkatołowej
morska sól i świeżo tłuczony pieprz
1/4 szklanki oliwy z oliwek
1/4 szklanki tłustej śmietany
1/4 szklanki białego wina z późnego zbioru,
na przykład vin santo albo moscato*

W misce robota kuchennego wyposażonej w stalowe ostrze zmiel orzechy, żeby uzyskać konsystencję bardzo grubej kaszy (nie miel zbyt drobno — duże okruchy są lepsze niż miazgi pyłu). Dodaj cynamon, gałkę muszkatołową, sól i pieprz. Żeby całość się połączyła, miel ją jeszcze dwa lub trzy razy. Nie wyłączając robota, wlej przez otwór w pokrywce mieszankę oliwy z oliwek, śmietany oraz wina i zaczekaj, aż pasta nabierze konsystencji kremu. Spróbuj i dodaj sól oraz przyprawę do smaku.

Wystarczy na: cztery porcje, jako danie główne.

Inne propozycje

Sos jest wyborny ze świeżo ugotowanym makaronem, lecz można go wykorzystać jako smakowity dodatek do wielu innych potraw. Warto trzymać jego porcję w lodówce i w razie potrzeby nakładać łyżką na gorącego pieczonego kurczaka lub wieprzowinę. Można też rozsmarować go na chlebie z grilla i podawać z zimnym białym winem, jako przekąskę. Kleks takiego sosu doskonale uatrakcyjnia proste zupy warzywne, warto też dodać go do szparagów gotowanych na parze.

Prugne addormentate

Śpiące śliwki

Przypadkowo odkryty smakołyk, przyrządzany z resztek po cieście chlebowym. We Friuli podejrzalam niegdyś piekarza, który właśnie z nich upiekł ciasto na śniadanie dla całej rodziny. Podstawą jest ciasto na chleb ziemniaczany, które po upieczeniu świetnie smakuje również bez owoców. Przepis jest prosty, nadaje się także dla kucharzy, którzy zwykle nie pieką chleba i nie przyrządzają deserów. Ciasto smakuje doskonale również z innymi pestkowcami (nektarynki, brzoskwinie, morele). Fernando przepada za nim zwłaszcza wtedy, gdy czuje się nietęgo — nie chodzi o gripę czy walkę z przeziębieniem, wystarczy, że ma dość skomplikowanych potraw (albo skomplikowanych problemów!) i pragnie wyłącznie spokoju oraz pożywnego jedzenia. Właśnie to ciasto jadł na kolacje w dniu, w którym złożył rezygnację w banku. Pieczemy je zawsze w tej samej poobijanej formie, która przywędrowała ze mną z Saint Louis do Wenecji, a potem pojechała do Toskanii.

35 dag ziemniaczanego ciasta chlebowego, niewyrośniętego (patrz niżej) 8-10 śliwek, przekrojonych na pół, bez pestek 1 szklanka ciemnobrązowego cukru

3 łyżki zimnego niesolonego masła, pokrojonego na drobne kawałki 2/3 szklanki tłustej śmietany wymieszanej z 1/4 szklanki grappy

Wysmaruj masłem okrągłą albo prostokątną, około dwudziestocentymetrową formę i wyłóż na nią ciasto. Wciśnij

do niego połówki śliwek, skórką do dołu, posyp cukrem i pokrojonym masłem. Polej mieszanką śmietany i grappy, a następnie włóż do piekarnika rozgrzanego do dwustu stopni. Piecz dwadzieścia do dwudziestu pięciu minut albo do czasu, aż chleb lekko zbrązowieje, śliwki puszczą sok i powstanie złocista skorupka ze śmietany i cukru.

Wystarczy na: sześć porcji.

1/2 kilograma nie obranych, starannie umytych ziemniaków 1 1/2 małej paczki świeżych drożdży piekarskich (albo 3 1/2 łyżeczki aktywnych suszonych drożdży) 1 kilogram mąki pszennej (około 7 szklanek) plus trochę

1 łyżka drobnej soli morskiej

1 łyżka oliwy z oliwek z pierwszego tłoczenia

Ugotuj ziemniaki do miękkości w wodzie z dodatkiem soli morskiej. Odcedź, ale zostaw dwie szklanki wody po gotowaniu. Zaczekaj, aż ziemniaki ostygną, obierz je i zgnieć na jednolitą masę.

W szklance letniej wody po ziemniakach rozpuść drożdże i pozostaw je na dwadzieścia minut. W dużej misce wymieszaj mąkę, ziemniaki i sól. Dodaj rozpuszczone drożdże i drugą szklankę ziemniaczanej wody, następnie znowu wymieszaj, żeby powstało ciasto.

Przełóż masę na przyprószoną mąką stolnicę i ugniataj, aż uzyskasz miękką, gładką i elastyczną konsystencję

Pane di patate

Chleb ziemniaczany

do posypania stolnicy

— mniej więcej przez osiem minut. Jeżeli ciasto wydaje się zbyt wilgotne, dodaj nieco mąki, ale nie więcej niż 1/3 szklanki. Przełóż ciasto do czystej, naoliwionej miski, przykryj folią oraz kuchenną ściereczką i zostaw na godzinę. Gdy podwoi objętość, przetnij je na pół. Z jednej części upiecz *prugne addormentate*, a z drugą zrób, co następuje:

Delikatnie ugnieć ciasto i uformuj z niego okrągły, dość płaski bochenek. Przykryj go czystą ściereczką i zostaw na godzinę do wyrośnięcia. Rozgrzej piekarnik do dwustu stopni. Przełóż bochenek na blachę wyłożoną papierem do pieczenia i trzymaj go w piekarniku przez trzydzieści pięć do czterdziestu minut albo do czasu zbrązowienia skórki. Chleb będzie gotowy, gdy stukając w jego spód, usłyszysz głuchy, pusty dźwięk. Pamiętaj, aby zmniejszyć temperaturę, jeśli chleb zbyt szybko brązowieje. Po wyjęciu z piekarnika przełóż go na przewiewną podkładkę, żeby ostygł.

Wystarczy na: dwa bochenki chleba lub dwa placki. Możesz zamrozić dowolną ilość wyrośniętego ciasta, ale przed użyciem pamiętaj o gruntownym rozmrożeniu go i pozostawieniu do ponownego wyrośnięcia. Potem postępuj według wybranego przepisu.

Fiori di zucca fritti

Smażone kwiaty cukinii

Aby przyrządzić tę prostą potrawę, wystarczy zanurzyć kwiaty w jedwabistym, rzadkim cieście, a następnie usmażyć je na złoty kolor na oleju. To jedyna metoda przyrządzenia kruchych, słodkich kwiatów cukinii, która gwarantuje

zachowanie ich delikatności. Nie ma bardziej eleganckiego sposobu konsumowania tych ślicznotek. (Nadziewanie kwiatów cukinii ricottą albo mozzarellą, a nawet *anchois* przypomina nadziewanie trufli. Pomijając niestosowność upiększania tej rośliny, żadna dekoracja nie może poprawić urody kwiatu w jego niewinnej postaci).

To danie nie jest przeznaczone dla dużej liczby gości. Po pierwsze, nikt nigdy nie zadowolony się jednym lub dwoma kwiatami, każdy zjada co najmniej sześć, i do czasu usmażenia następnej porcji wszyscy stoją przy kuchence jak szczenięta oczekujące na smakołyk. Jeżeli kolejka jest zbyt długa, kucharz przestaje się dobrze bawić. Po drugie, w zwykły poranek trudno jest znaleźć (przynajmniej na naszym targowisku) rolnika oferującego na sprzedaż więcej niż dwadzieścia kilka kwiatów. Chociaż więc zdarzało mi się smażyć je dla czterech, czy nawet pięciu osób, to częściej delectuję się nimi wyłącznie w towarzystwie Fernanda. W upalne lipcowe popołudnie chętnie raczymy się tą potrawą do butelki wyrazistego białego wina, mocno zmrożonego.

*20 idealnych kwiatów cukinii 1 1/2 szklanki mąki pszennej piwo
morska sól do smaku olej arachidowy*

Małymi, ostrymi nożyczkami przetnij płatki cukinii do samej łodyżki, żeby pełniej otworzyć kwiaty. Odetnij łodygi, popryskaj kwiaty odrobiną wody i pozostaw do wyschnięcia, łodyżkami do góry, z płatkami rozpostartymi jak u słonecznika. W płytkiej, szerokiej misce wymieszaj

mąkę i piwo, żeby powstało ciasto nieco gęstsze od tłustej śmietany. Dodaj odrobinę soli morskiej i znowu wymieszaj. Pozostaw ciasto pod przykryciem, aż rozgrzeje się olej. Użyj arachidowego, przypala się dopiero w bardzo wysokich temperaturach. Nalej do ciężkiej patelni co najmniej pięciocentymetrową warstwę oleju i podgrzewaj na średniej wielkości ogniu. Zbyt szybkie rozgrzewanie prowadzi do powstawania chłodnych miejsc na patelni, co utrudnia równomierne smażenie. Zanurz w cieście każdy kwiat, trzymając za łądkę, i gdy olej jest odpowiednio podgrzany, zacznij wkładać do niego kwiaty. Smaż tylko trzy albo cztery jednocześnie. Gdy nabiorą złocistej barwy, wyciągnij je szczypcami i przełóż m chłonny papier. Jeśli chcesz, posyp kwiaty drobną solą morską albo —jeszcze lepiej — delikatnie skrop je mgiełką solonej wody. Dobierając wino, sięgnij po białe, stołowe, które można solidnie schłodzić. Świeżo usmażone, chrupiące kwiaty doskonale pasują nawet do zwykłego wina, pod warunkiem, że będzie lodowato zimne.

Wystarczy na: cztery porcje.

Tradycyjna toskańska gęsta zupa pomidorowo-chlebowa

Nigdy nie udało mi się przekonać Fernanda do dania, które przyrządziłam na naszą pierwszą kolację w jego mieszkaniu, czyli do zimnej zupy z żółtych pomidorów, ozdobionej dwiema grillowanymi krewetkami aromaty-

zwanymi anyżkiem. Nadal uważa tego typu potrawy za zbyt wykwintne, ale zawsze gdy stawiam przed nim tradycyjną tokańską zupę ze świeżych, dojrzałych pomidorów, ugotowanych z wczorajszym chlebem, winem oraz oliwą z oliwek, zaczyna śpiewać ludową piosenkę z dzieciństwa: „*Viva lapappa col pomodoro, viva apappa, che e un capolavoro*”. W wolnym tłumaczeniu tekst brzmi tak: „Niech żyje zupa z pomidorów, niech żyje zupa, prawdziwe dzieło sztuki”. Kiedy śpiewam tę piosenkę mojemu sprzedawcy pomidorów na targowisku, natychmiast się przyłącza i zawsze mi opowiada, jak to on i jego bracia marzyli o tym daniu w długie, głodne dni drugiej wojny światowej.

3/4 szklanki oliwy z oliwek z pierwszego tłoczenia

4 duże ząbki czosnku, obranego, zgniecionego i poszatkowanego

1 duża żółta cebula, obrana i poszatkowana

4 duże, bardzo dojrzałe pomidory, obrane, z usuniętymi

pestkami, poszatkowane (albo kilogram podłużnych pomidorów z puszki, lekko rozgniecionych, razem z sokiem)

6 szklanek dobrego bulionu wołowego, najlepiej własnej roboty,

albo 6 szklanek wody (nie stosuj wywaru z kurczaka)

1 szklanka białego wina

drobna sól morską i świeżo tłuczony pieprz

2 i 1/2 szklanki lekko czerstwego chleba bez skórki, porwanego na kawałki wielkości ok. centymetra

1 szklanka świeżo startego sera pecorino (opcjonalnie) 1/3 szklanki liści bazylii, podartych (nie krojonych) 1/2 łyżeczki dobrego octu z czerwonego wina

W dużym garnku rozgrzej oliwę z oliwek, lekko prze-smaż czosnek i zeszklij cebulę. Dodaj pomidory, bulion albo wodę, wino, sól i pieprz. Gotuj przez dziesięć minut na wolnym ogniu. Wrzuć chleb i gotuj jeszcze dwie

minuty. Zdejmij garnek z gazu, dodaj pecorino i bazylię. Zamieszaj, żeby połączyć wszystkie składniki. Odstaw na co najmniej godzinę. Dodaj ocet, wymieszaj; kleik podawaj w temperaturze pokojowej (albo znowu podgrzej, żeby zupa była letnia lub ciepła), w głębokich talerzach, polana niewielką ilością dobrej, na przykład zielonej, oliwy z oliwek. Przechowywanie w lodówce nieodwracalnie niszczy czysty smak zupy.

Wystarczy na: sześć porcji

Kiełbasa i nadziewane figami przepiórki z różną na poduszkach

Kiedy zobaczyłam, jak Fernando oblizuje palce po zjedzeniu takiego jak ten soczystego smakołyku z różną, zrozumiałam, że udało mi się przełamać jego trwały brak zainteresowania kolacją.

Jeżeli planujesz przyrządzić to danie na piknik, nie wyciągaj różnów z przepiórek. Poczekaj, aż lekko ostygną, a następnie włóż je do grubej torby z papieru, razem z gałązkami rozmarynu i listkami szalwii. Szczelnie zamknij torbę i umieść ją w głębokiej misce, żeby zebrać sos, który z pewnością przesiąknie przez papier. Stygnące przepiórki i kawałki kiełbasy przejdą wonią ziół i nabiorą dodatkowych walorów smakowych; jedzone w temperaturze pokojowej, będą nawet smaczniejsze niż prosto z grilla. Niech

każdy sam sobie radzi ze swoim rożnem, a ty zajmij się podawaniem pasty z wątróbki, nalewaniem wina i rozdawaniem serwetek.

12 hodowlanych przepiórek, oczyszczonych, opłukanych, osuszonych, przyprószonych solą i pieprzem, nadzianych kilkoma liśćmi świeżej szalwii, paroma listkami rozmarynu

1 połówką czarnej albo zielonej figi (wątróbki odłóż do przygotowania pasty)

12 cienkich plastrów pancetty (boczku)

12 pięciocentymetrowych kawałków kielbasy aromatyzowanej koprem włoskim (albo innej włoskiej, świeżej kielbasy), gotowanych przez pięć minut w wodzie i odsączonych

12 dwucentymetrowej grubości kromek lekko czerstwego chleba

1/2 szklanki białego wina

2 łyżki niesolonego masła

2 szalotki, obrane i posiekane

odłożone wątróbki przepiórek oraz 10 dag wątróbek z kurczaka, obranych i posiekanych

2 łyżki vin santo albo innego słodkiego wina

1/2 łyżeczki mielonego ziela angielskiego

sól morska i świeżo tłuczony pieprz

Owiń każdą przepiórkę w plaster boczku i przebij wykałaczką, żeby boczek się nie zsunął. Następnie nadziej przepiórki na sześć rożenków, na przemian z kromkami chleba i kawałkami kielbasy. Upiecz całość w piekarniku, nad tacą, żeby zebrać ściekający sos. Co trzy, cztery minuty obracaj rożenki o ćwierć obrotu i skrapiaj szaszłyki białym winem, aż przepiórki się zarumienią, a kielbasa zrobi się chrupiąca (wystarczy osiemnaście, dwadzieścia minut). Podczas pieczenia szaszłyków rozpuść masło na małej pa-

telni i zeszklij szalotki. Wrzuć posiekane wątróbki i smaź przez trzy minuty aby ściemniały na zewnątrz, ale w środku pozostały różowe. Dodaj vin santo, ziele angielskie, sól i pieprz, smaź jeszcze przez chwilę, ugniatając mieszankę na grudkowatą masę. (Taką pastę można przyrządzić w większej ilości, używając samych wątróbek z kurczaka albo kombinacji wątróbek z kurczaka, przepiórki, bażanta i kaczki, z proporcjonalnie zwiększoną ilością masła, szalotek, vin santo i ziela angielskiego. Dobrze jest mieć pod ręką gotową pastę do smarowania cienkich tostów chlebowych, które mogą pełnić rolę *aperitwi*). Kiedy *spiedini* są gotowe, *zachęć* gości, aby zsunęli mięso z rożenków na rozgrzane talerze, posmarowali tosty pastą z wątróbki i posadzili przepiórki na chlebowych „poduszkach”.

Wystarczy na: sześć porcji.

Pieczona w całości dynia nadziewana borowikami i trufkami

Gdyby Fernando pozwolił mi przygotować ucztę weselną, na pierwsze danie wybrałabym tę pieczoną dynię. Naturalne cukry obecne w dyni karmelizują się i wtapiają w sery, aromat trufki zaś przenika całą smakowitą masę, która rozacza cudownie zmysłową woń. Potrawa jest spektakularna nawet bez trufki. Jeżeli pragniesz dołączyć nowe danie do swojego jadłospisu, wybierz właśnie to.

Zucca aCforno ripiena eon porcini a tartufi

1 duża dynia albo dynia olbrzymia, o wadze sięgającej 2-3 kilogramów, której wierzchołek z szypułką należy odciąć, żeby powstała czapeczka, a pestki i włókna usunąć ze środka (wierzchołek z szypułką zachowaj na później) 3 łyżki niesolonego masła

2 duże żółte cebule, obrane i posiekane

35 dag świeżych leśnych grzybów, na przykład borowików lub kurek opłukanych, odsączonych, osuszonych i cienko pokrojonych (można użyć 10 dag suszonych borowików, namoczonych w 1/2 szklanki ciepłej wody, bulionu albo wina, odcedzonych i pokrojonych na cienkie plastry)

2 całe czarne diamentowe trufle z Nursji (albo 2 czarne trufle z puszek, ewentualnie 10 dag pasty z czarnych trufli), sól morską opcjonalnie

1 łyżeczka świeżo thuczonego białego pieprzu

3 szklanki sera mascarpone

35 dag tartego ementalera

12 dag tartego parmezanu

3 całe jajka, roztrzepane

2 łyżeczki świeżo startej gałki muszkatołowej

4 łyżki niesolonego masła

8 kromek lekko czerstwego, jednodniowego białego chleba bez skórki, pokrojonych w kostkę o boku 2-3 cm

Rozpuść masło na średniej patelni i podsmaż cebulę z grzybami tak, żeby oba składniki zmiękły, a grzyby puściły sok (jeżeli używasz suszonych, odcedź płyn z moczenia, a następnie wlej go na patelnię po podsmażeniu grzybów). Dodaj cienko pokrojone trufle albo pastę truflową (jeśli chcesz) i starannie wymieszaj. Dosyp sól i pieprz. W dużej misce połącz pozostałe składniki, z wyjątkiem chleba i masła. Dopraw je obficie solą i pieprzem. Mieszaj,

aż wszystko dobrze się połączy, wrzucić grzyby, cebulę i trufle, znowu wymieszaj. Rozpuść na patelni cztery łyżki masła i podsmaż chleb na brązowy kolor, podrzucając kostki do czasu, gdy staną się chrupkie. Umieść dynię w dużym, ciężkim naczyniu do pieczenia albo na blasze. Włóż do dyni jedną trzecią mieszanki grzybowej, wsyp połowę podsmażonego chleba, potem znowu trzecią część grzybów, resztę chleba, i na koniec ponownie grzyby. Zamknij dynię czapeczką z szypułką i piecz w temperaturze stu dziewięćdziesięciu stopni Celsjusza przez półtorej godziny lub do rozmięknienia mięszu. Natychmiast przenieś dynię na stół, zdejmij jej czapeczkę i łyżką wykładaj miąższ wraz z nadzieniem. Do dania można podać chłodne, wyraziste, wytrawne wino.

Wystarczy na: osiem do dziesięciu porcji.

Viteílo Brasato con uve del vino

Duszone polędwiczki cielęce z winogronami

Gdybym ja szykowała naszą ucztę weselną, byłoby to danie główne. Oto piękna jesienna potrawa, pełna barw i niespodzianek, winogrona nabrzmiałe i rozmiękłe w winie oraz ciepła cierpkość owoców w zestawieniu ze słodyczą cielęciny symbolizują udane małżeństwo. Jeśli nie podajesz dyni ani żadnego innego sycącego pierwszego dania, dorzuć na talerze purée ziemniaczane z czosnkiem. Jeżeli chcesz uzyskać bardziej wyrazisty smak i aromat, zamiast polędwiczek cielęcych użyj wieprzowych, a zamiast białego wina dodaj czerwone.

12 polędwiczek cielęcych (o wadze ok. 12 dag każda)
1 łyżeczka drobnej soli morskiej
3 łyżki świeżych liści rozmarynu, drobno posiekanych
10 ząbków czosnku, zgniecionych
6 łyżek niesolonego masła
1 łyżka oliwy z oliwek z pierwszego tłoczenia
1 1/2 szklanki wytrawnego białego wina
3 szklanki białych lub ciemnych winogron winnych
albo deserowych
1 łyżka dwunastoletniego octu balsamicznego

Umyte polędwiczki osusz papierowymi ręcznikami i wetrzyj w nie sól, rozmaryn i zgnieciony czosnek. W dużej patelni rozgrzej na średnim ogniu oliwę oraz cztery łyżki masła. Kiedy masło zacznie się pienić, ułóż na patelni polędwiczki w niewielkich odstępach. Smaż je tak długo, aż przybiorą złocistą barwę ze wszystkich stron, następnie przełóż na talerz, po czym usmaż pozostałe. Patelnię polej winem, zeskrob wszystko, co przywarło do dna i ścianek, i zostaw na pięć minut na ogniu, żeby wino nieco odparowało. Wrzuć na patelnię winogrona oraz podsmażone polędwiczki, zmniejsz płomień. Wino powinno bardzo delikatnie wrzeć. Lekko duś mięso przez cztery do pięciu minut albo do chwili, gdy stanie się jędrne w dotyku. Polędwicy nie wolno rozgotować. Przełóż mięso na półmisek i częściowo przykryj je pokrywką, nie dopuszczając do zaparowania. Zwiększ ogień pod patelnią i ponownie odparuj sos, żeby zgęstniał. Zdejmij patelnię z ognia, wrzuć na nią pozostałe dwie łyżki masła oraz ocet balsamiczny. Starannie zamieszaj i polej sosem polędwiczki. Nie przejmuj się pestkami winogron, a jeśli naprawdę ci przeszkadzają, to

poszukaj bezpestkowych — z pewnością znajdziesz mnóstwo ich odmian.

Wystarczy na: osiem porcji.

Porcini Brasati eon iMoscato

Leśne grzyby duszone w winie z późnego zbioru

Ze wszystkich potraw, które przyrządzaliśmy podczas tymczasowego pobytu w hotelu obok naszego remontowanego mieszkania, to danie zyskało status rodzinnego skarbu. Gotujemy je zawsze i wszędzie, kiedy tylko uda się nam wymienić, znaleźć, kupić albo wyłagać koszyk borowików. Po udanym jesiennym grzybobraniu przyrządziliśmy porcję na tyle dużą, że mogliśmy nakarmić sąsiadów i urządzić własny borowikowy festyn, Sagra del Porcino.

5 łyżek niesolonego masła

1 łyżka oliwy z oliwek z pierwszego tłoczenia

*1/2 kilograma świeżych leśnych grzybów (borowików, kurek),
starannie przetartych miękką, wilgotną szmatką i pokrojonych
na cienkie plastry*

25 dag szalotek, obranych i posiekanych

drobna sól morska i świeżo tłuczony pieprz

1 szklanka moscato albo innego białego wina z późnego zbioru

1 szklanka tłustej śmietany

4-5 świeżych liści szalwii

Na średnim ogniu rozpuść na dużej patelni trzy łyżki masła i wymieszaj je z oliwą z oliwek. Gdy masło zacznie

się pienieć, wrzucić grzyby i szalotki i kilka razy mocno potrząśnij, żeby pokryły się gorącym tłuszczem. Zmniejsz gaz i smaż, aż grzyby zaczną puszczać soki. Obficie posyp całość solą i pieprzem, wlej wino i duś przez dwadzieścia minut, aż wino i soki zostaną wchłonięte przez grzyby. W międzyczasie postaw na średnim ogniu mały rondel i podgrzej w nim tłustą śmietanę z liśćmi szałwii. Gdy będzie się zbliżała do punktu wrzenia, zdejmij rondel z gazu i przykryj go pokrywką. Dzięki temu w trakcie duszenia grzybów śmietana przejdzie aromatem szałwii. Przelej wonną śmietanę przez sitko i wyrzuć liście. Teraz dodaj ją do grzybów i zostaw na małym ogniu, żeby potrawa powoli dusiła się dalej. Po dwóch, trzech minutach woda ze śmietany powinna dostatecznie odparować. Podawaj danie bardzo gorące, z cienkim tostem i kieliszkiem tego samego zimnego moscato, którego użyłaś podczas duszenia.

Wystarczy na: cztery porcje.

Sgroppino

Lody cytrynowe z wódką i winem musującym

Szybko pokochałam ten mrożony, kremowy, uzależniający deser, wieńczący większość lunchów i kolacji w każdej *osteria* i *ristorante* w Wenecji Euganejskiej. Niestety, nikt nie zna *sgroppino* tutaj, wśród wzgórz Umbrii, gdzie obecnie mieszkamy. Choć nigdy nie przygotowywałam tego drinka w Wenecji, po przeprowadzce zaczęłam eksperymentować z czystej tęsknoty za nim. Napój jest bardzo lekki, dosko-

nale „wchodzi”, a smakuje szlachetnie. W zasadzie ten zimny drink może zastąpić deser. Oto nasza wersja domowa.

120 gramów wódki

1 szklanka musującego wina (w rejonie Wenecji Euganejskiej będzie to wszechobecne prosecco)

starta skórka z 1 cytryny

300 ml cytrynowych lodów albo sorbetu

4-6 kostek lodu

Włóż do blendera lody albo sorbet, lód, wódkę oraz wino i miksuj do uzyskania gęstego kremu — powinien bardzo powoli przelewać się do zmrożonych kieliszków na wino. Posyp skórką z cytryny i podawaj z małymi łyżeczkami.

PODZIĘKOWANIA

Dziękuję Sue Pollock, która wzięła mnie za rękę i oznajmiła: „Przed wszystkim musimy ci znaleźć fantastycznego agenta”.

Sue zaprowadziła mnie prosto do Rosalie Siegel, która —jak to mają w zwyczaju niezwykli ludzie — odmieniła moje życie. Rosalie jest Joanną d'Arc w kostiumie od Chanel i mędrce. Z uporem, z poświęceniem i niespotykaną finezją pokierowała mną i moją opowieścią. Teraz nie potrafię sobie wyobrazić żadnej mojej książki bez jej wsparcia.

Z odległości dziesięciu tysięcy kilometrów Amy Gash trzymała mnie krótko. Ta błyskotliwa redaktorka uchroniła mnie przed nadmiarem „zbaczania, dryfowania, miotania się, umajania, egzaltacji i tańca”. Pomogła mi odłożyć na bok wyświechtane ozdobniki, wznieść się na wyższy poziom pisarstwa. Każdy, kto sądzi, że zadaniem redaktora jest poprawianie przecinków i błędów gramatycznych, powinien przyjrzeć się jej pracy. Amy obdarzyła tę opowieść miłością i z troską oraz wytrwałością dbała o to, jak ją przedstawiam. Jeżeli gdzieś w książce znajdziecie trzy przymiotniki jeden po drugim, to tylko dlatego, że byłam uparta i stoczyłam z Amy batalię, którą pozwoliła mi wygrać.

Ta książka jest dziełem każdego weneccjanina, który wskazał mi drogę albo wyjawiał sekret, każdego, kto sączył ze mną *prosecco*, nauczył mnie nowego słowa, nakarmił, uściskał, poratował. I płakał wraz ze mną. Stanowicie oddzielną rasę, plemię bardziej błogosławione niż przeklęte i cieszę się, że przeżyłam z wami tysiąc dni. Ten boski dar rozpala nawet najsłabsze promienie słońca i w nim się grzeję.

Na koniec pragnę dodać, że o wielu osobach nie wspomniałam na kartach niniejszej książki. To nie znaczy, że o nich zapomniałam, nie wspominam ich mile, czy też czasem niezbyt mile. Rzecz w tym, że książka jest taka krótka, a historia mojego życia taka długa, że na razie tylko tyle mogę opowiedzieć.

WENECJA DLA DWOJGA

Wspaniały esej Wenecja dla dwojga po raz pierwszy ukazał się w piśmie „The Algonkian” wiosną 2002 roku. Autorka, Marlena de Blasi, przejrzała go przed umieszczeniem w tej książce.

Spakujcie koc i ruszajcie na wyspę Torcello. Zaokręćcie się na *motonave* (łódź promową) z Lido, najlepiej taką, która odpływa o 8.20 rano. Zajmijcie miejsce na zewnątrz, zwłaszcza jeśli jest chłodno, i napijcie się cappuccino, kupionego wcześniej w Chizzolin w Grand Viale. Po zejściu na ląd na Torcello wybierzcie się na spacer, a potem rozłóżcie koc na wysokiej trawie przy głównej ścieżce. W ciszy delektujcie się spokojem tego wiekowego miejsca. Odwiedźcie bazylikę di Santa Maria Assunta z siódmego wieku. Wypijcie drinka w Locanda Cipriani i idźcie do Ponte del Diavolo na lunch. Poproście o stół, przy którym obsłuży was kelner z łososiowym fularem i nabłyszczonymi brylantyną włosami z przedziałką pośrodku. Jeśli jest maj, zamówcie *risotto con i bruscardoli* (risotto z pędami chmielu).

Zaplanujcie pobyt w Wenecji na trzecią niedzielę lipca, kiedy przypada La Festa del Redentore, święto obchodzone przez weneccjan w podzięce Bogu za uwolnienie ich przed-

ków od zarazy. Podczas rezerwowania pokoju koniecznie spytajcie, czy hotel albo *pensione* może wam pomóc w wynajęciu małej łodzi wiosłowej albo motorówki na popołudnie i wieczór świątecznego dnia. Jeszcze lepszym rozwiązaniem jest zarezerwowanie stolika i zjedzenie kolacji na jednej z większych łodzi. Oglądając widowisko z wody, stajecie się jego częścią. Możecie obserwować wszystko z oddali, pod warunkiem, że dopisze wam szczęście i znajdziecie się w *palazzo* (pałacu) z *altana* (tarasem na dachu), skąd będzie dobrze widać i czuć spektakl. Nie warto nawet rozważać trzeciej możliwości — zarezerwowania stolika w jednej z nabrzeżnych restauracji lub jednym z barów. Zapłacicie krocie i nie zobaczycie prawie nic. Cieszcie się blaskiem księżyca, światłem gwiazd, płomykami świec, fajerwerkami, tradycyjnymi daniami oraz winem, brzmieniem mandolin i radosnymi śpiewami na tej najpiękniejszej na świecie wodnej drodze.

Obejrzyjcie zachód słońca z pokładu *vaporetto* numer jeden. Wejdźcie na pokład na Lido lub San Zaccarìa, kiedy światło zaczyna przygasać, i popłyńcie w kierunku dworca kolejowego, albo też zaokręćcie się przy stacji i skierujcie się do centrum. Zawsze zajmujcie miejsca pod gołym niebem i zawsze popijajcie prosecco z wysokich kryształowych kieliszków. Idźcie na prostą kolację do La Vedovy, która mieści się tuż przy Strada Nova (*vaporetto* ma przystanek przy Ca'd'Oro), i uściskajcie ode mnie Mirellę i Ren-za, rodzeństwo, dzięki któremu ta najprawdziwsza *osteria* w Wenecji nabiera charakteru.

Latem wybierzcie się późnym wieczorem, po kolacji, do Floriana i usiądźcie w ogródku przy kieliszku zimnego

moscato — słodkiego wina o bursztynowej barwie. Słuchajcie orkiestry, tańczcie walce Straussa. Nie krępujcie się, wyobraźcie sobie, że to wasz ostatni taniec w życiu. Rozejrzyjcie się, a sami zobaczycie, dlaczego plac Świętego Marka jest uważany za najpiękniejszy salon świata. Z bazyliką pełną orientального splendoru w tle zatańczcie na tych samych istryjskich kamieniach, które niegdyś służyły za parkiet roztańczonym francuskim i austriackim kurtyzanom oraz arystokratom.

Spakujcie rzeczy na piknik i popłyńcie *vaporetto* na Lido. Tam przesiądźcie się do autobusu numer jedenaście do *i murazzi*. Przejdźcie spacerem sto metrów na skalny mur z widokiem na morze. Znajdźcie płaski kamień i zjedzcie kolację przy wtórze łoskotu fal Adriatyku. Jeśli kupicie kopię latarni okrętowej (u Maurizia Sumitiego, w małym, nieoznakowanym warsztacie przy Calle delie Bandę w *castello*), wówczas będziecie mogli rozkoszować się blaskiem świecy nad morzem.

Pospacerujcie po Dorsoduro, największej z trzech weneckich dzielnic, usytuowanej „po drugiej stronie kanału”, porównywanej przez niektórych z lewobrzeżnym Paryżem. Znajdziecie tu porozsiewane wszędzie butiki, restauracyjki i *osterie* o bardziej międzynarodowym charakterze, których bywalcami są cudzoziemscy studenci, przyjeżdżający na semestr albo dwa, żeby malować, rzeźbić lub studiować architekturę w ramach wymiany między amerykańskimi i europejskimi uczelniami. Dorsoduro zaczyna się za Ponte dell Accademia, jedynym drewnianym mostem w mieście, skonstruowanym w 1932 roku. Zastąpił on wielkie stalowe okropieństwo, pamiątkę po Austriakach i ich rządach z po-

łowy XIX stulecia. Właśnie na tym moście, podczas mojej pierwszej *passaggiata* z Nieznajomym, „spogląda na mnie tak, jakby chciał mnie pocałować, i myślę, że też miałabym na to ochotę, wiem jednak, że parasol i gazeta momentalnie wpadłyby do wody, a poza tym jesteśmy za starzy na odgrywanie miłosnych scen. Za starzy, prawda? Chciałabym go pocałować, nawet gdyby nie miał jagodowych oczu i przypominał Teda Koppela. Wszystko przez to miejsce, widok z mostu, powietrze, światło”.

Odnówcie przysięgę małżeńską w siedemnastowiecznej bazylice, w której dwudziestego pierwszego listopada każdego roku obchodzi się święto La Festa di Santa Maria della Salute, na cześć dnia, kiedy po dwunastu latach panoszenia się zarazy, za sprawą cudu la Madonny udało się wygnać z miasta dżumę. Potem zjedzcie kolację w pachnących jaśminem ogrodach Locanda Montin. To maleńka pamiątka po dawnej Wenecji, być może nieco zapuszczona, mimo to najlepsza na świecie, gdy słońce chyli się ku zachodowi, na skórze czuć powiew gorącej bryzy znad laguny i macie pod ręką butelkę prosecco w wiaderku z lodem, a przed sobą talerz ze słodko-słonymi *canocie* (ustonogi). W tym miejscu nie od rzeczy jest mieć na sobie piękną sukienkę.

O zmierzchu — *crepuscolo* — skierujcie się do baru na tarasie hotelu Monaco, zawczasu upewniwszy się, że Paolo nie zrobił sobie wolnego wieczoru. Niech on sam postanowi, jakie wam przyrządzić *aperitivi*. Powiedzcie tylko: „*Cipensi lei*” („Niech pan sam zdecyduje”). Nie kto inny, tylko Paolo wypchał moje przemoczone buty gazetami i wysuszył je przy kaloryferze, kiedy czekałam, aż minie wieczorna burza w dniu mojej niedoszłej pierwszej randki

z Fernandem. Tam również zatrzymaliśmy się w drodze do domu na koniec pierwszego wspólnego dnia na Torcello. „Gdybym mogła ofiarować ci Wenecję tylko na godzinę, byłaby to właśnie ta godzina i właśnie na tym krześle posadziłabym cię, wiedząc, że Paolo będzie niedaleko, aby dbać o twoją wygodę, i że noc, która nadchodzi, aby skraść to cudowne ostatnie światło, zabierze też bolączki twojego serca. Tak by się stało. Wenecja z marzeń jest prawdziwą Wenecją”.

Wczesnym rankiem, około siódmej, wybierzcie się na spacer po targowiskach Rialto, żeby obejrzeć widowiskowe przygotowania do handlu. Idźcie za rolnikami i sprzedawcami ryb do ich ulubionych barów na cappuccino i gorące *cornetti* z dżemem morelowym, a następnie wróćcie na targ, kiedy *zaczną* się schodzić klienci. Zwróćcie szczególną uwagę na spektakularny pokaz w wielkiej, obwieszanej jaskrawoczerwonymi zasłonami hali rybnej, gdzie na ekspozycję składają się wszystkie morskie stworzenia, które pływają w Adriatyku albo pełzają po jego dnie. Przed wpół do dziesiątej zróbcie sobie przerwę w Cantina Do Mori, gdzie od ponad pięciu wieków kupcy weneccy, kapitanowie, łotrzyki i królowie stali i stoją w pomieszczeniu oświetlonym lampami i ochoczo popijają zacne wina. Nadzwyczajne okoliczności waszej wizyty mogą wam pozwolić na uraczenie się poranną szklaneczką zimnego tokaju, nalanego prosto z beczki przez przystojnego Sergia. Przyciśnijcie nosy do małej gabloty na precjoza, wypełnionej *tramezzini* (kanapkami) oraz innymi prostymi smakołykami, i skomponujcie sobie śniadanie. Jeżeli zdecydujecie się iść za przykładem miejscowych, to wróćcie na jeszcze jeden

spacer po targowiskach i znowu wpadniecie do Do Mori na jeszcze jedną filiżankę. Ta choreografia pozwoli wam miło spędzić prawdziwie wenecki poranek.

Zajrzyjcie do Wenecji podczas *carnevak* — zwykle w drugiej połowie lutego — i przywieźcie ze sobą własne kostiumy albo wypożyczcie imponującą replikę siedemnastowiecznego stroju arystokraty. Do tego weźcie *bauta* — typową wenecką maskę, która zakrywa całą twarz — i wczesnym wieczorem pospacerujcie po mieście w gęstej mgle charakterystycznej dla tej pory roku. Zatańczcie na *piazza*, kupcie bilety na jeden z dziesiątków fantastycznych balów, organizowanych w wielkich *palazzi* nad Kanałem i w mieście. Dla odrobiny uciechy pójdźcie naszym śladem: w kompletnych kostiumach zafundujcie sobie wieczorną *passeggiata*, idźcie do Floriana na *aperitivi* i dalej do II Mascaron przy Calle Larga Santa Maria Formosa, gdzie Gigi Vianello poda wam najlepszą kolację rybną w Wenecji.

Zarezerwujcie stolik na parterze Harry's Bar. Zanim otworzycie skromne, nie oznakowane drzwi do najbardziej kulturalnej jadłodajni na świecie, przejdźcie się dla zaostrenia apetytu. Wyszczycie *bellini* (sok wyciśnięty z białych brzoskwiń zmieszany z prosecco) oraz montgomery (14/15 ginu i 1/15 wytrawnego wermutu — zdaniem Hemingwaya słynny generał stosował takie proporcje, by wygrywać bitwy: do boju rzucał czternastu angielskich żołnierzy na każdego wroga). Kiedy będziecie gotowi, zostaniecie szybko odprowadzeni do stolika przykrytego nieskazitelnie czystym obrusem i obsłużeni z wyjątkową galanterią. Wybierzcie coś z kanonu weneckiego menu, dajmy na to *sarde in saor* (sardynki w słodko-kwaśnym arabskim *sosie*), *pasta*

e fagioli (rustykalne połączenie makaronu i fasoli, aromatyczne i delikatne), albo skusicie się na potrawę z innego regionu północnych Włoch, choćby na domowej roboty *tagliolini* z obfitą porcją kawałków białych trufli z Alby.