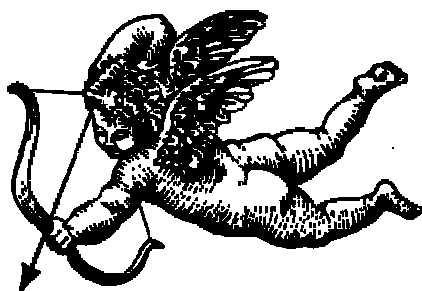


Przepis na miłość



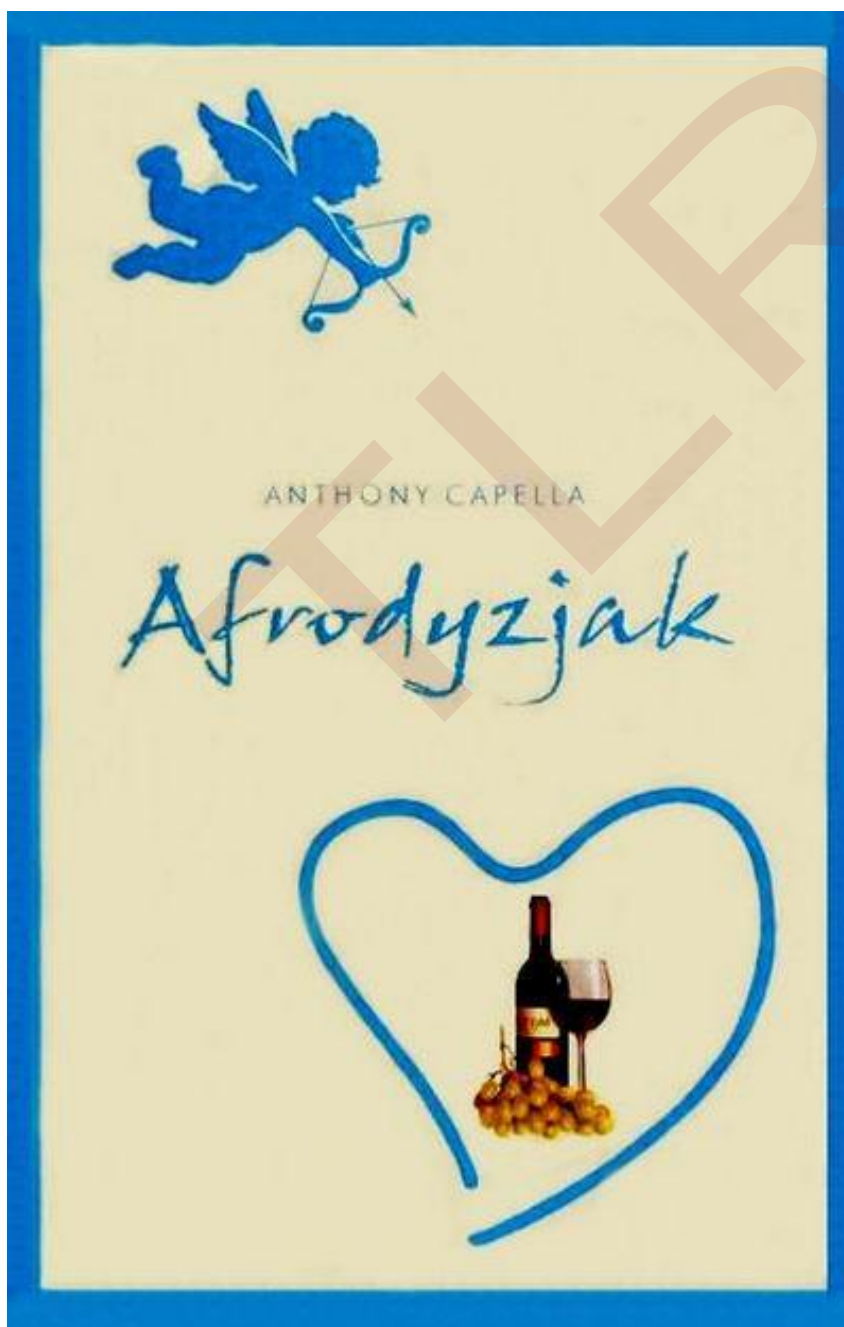
Weź jedną Amerykankę z miodową skórą i piegami na ramionach jak pomarańczowe płatki chilli. Dopraw ją do smaku bazylią, pomidorami, orzeszkami pinii i pietruszką. Ogrzej ją delikatnie w dłoniach przez kilka godzin, przewracając od czasu do czasu, i podaj z winem i śmiechem, prosto z talerza.



ANTHONY CAPELLA

Afrodyzjak

Z angielskiego przełożyła BLANKA KWIECIŃSKA-KUCZBORSKA



TLR

WARSZAWA 2006

Antipasto



„Włoski posiłek to rozkoszny strumień doznań, gdzie chrupkiej kruchości sekunduje sprężysta gładkość, pikantna ostrość miesza się z delikatną słodyczą, różnorodność z typowością, a subtelny kunszt z przaśną prostotą...”.

Marcella Hazan *Podstawy klasycznej kuchni włoskiej*

Na jednej z wąskich przecznic przy Viale Glorioso, w rzymskiej dzielnicy Trastevere, znajduje się bar, zwany przez stałych bywalców po prostu U Gennara. Na pierwszy rzut oka nie wygląda zbyt imponująco, przypominając wielkością i kształtem mały garaż, ale przechodzący turysta zauważy, że na zewnątrz znalazło się miejsce na dwa stoliki i zbieraninę plastikowych krzeseł, grzejących się w porannym słońcu, a miłośnik kawy dostrzeże, że wewnątrz zmieściła się cynkowa lada z wielką, lśniącą gaggia 6000, harleyem-davidsonem wśród ekspresów do kawy. Za ladą zaś zostało jeszcze odrobinę przestrzeni dla Gennara; według przyjaciół był to najlepszy barista w całym Rzymie, a ponadto świetny kompan.

Dlatego też pewnego pięknego wiosennego poranka dwudziestoosmioletni Tommaso Massi i jego kumple, Vincent i Sisto, stali przy barze, delektując się *ristretti*, rozprawiając o miłości, czekając, aż z piekarni doniosą *cornetti* i ogólnie rzecz biorąc, spędzając mile czas z Gennarem, przed wskoczeniem na swoje vespy i rozjechaniem się do różnych rozrzuconych po mieście restauracji, w których pracowali. *Ristretto* robi się z tej samej ilości mielonej kawy, co zwykle espresso, ale z połową wody, a ponieważ już samo espresso w wykonaniu Gennara było czystą, płynną adrenaliną, a trzech młodych ludzi i bez tego miało z natury pobudliwy temperament, dyskusja była mocno ożywiona. Gennaro raz po raz zwracał im uwagę, żeby nie mówili wszyscy jednocześnie — co w rzymskim dialekcie brzmiało: *Parlare 'nu strunzo'a vota* — pieprzcie swoje głupoty po kolei.

Nadzwyczajna moc *ristretti* Gennara brała się stąd, że wyostrzył jak brzytwy podwójne młynki gaggi, ubijał w sitku zmielony proszek do twardości cementu, czekał, aż ciśnienie podniesie się do pięciu i pół atmosfer i dopiero wtedy puszczał strumień pary przez napakowaną kawę. To, co sphywało z dyszy, trudno było nazwać płynem; był to brunatny muł z pianką w kolorze orzecha, skapujący jak miód, o słodkim oleistym posmaku, niewymagający już cukru, tylko łyka acqua minerale i kęsa osypanego pudrem *cornetto*, jeśli piekarnia zdążyła już je dostarczyć. Gennaro kochał ten ekspres, jak żołnierz kocha swój karabin, i spędzał więcej czasu, rozbiera-

jąc go i czyszcząc, niż parząc kawę. Jego ambicją było podnieść ciśnienie do siedmiu atmosfer, powyżej wszelkich norm, i robić ristretto tak gęste, żeby się dało smarować jak dżem. Tommaso osobiście uważał, że próba dokonania tego wyczynu niesie z sobą ryzyko wybuchu gaggi i pogrzebania ich wszystkich, ale szanował pasję przyjaciela i nic nie mówił. W końcu jest rzeczą oczywistą, że trudno być wielkim barista, nie podejmując żadnego ryzyka.

Rozmowa tego ranka kręciła się wokół miłości, ale również wokół piłki. Vincent, który się ostatnio zaręczył, był przedmiotem ataków Sista, któremu pomysł ograniczenia się do jednej kobiety wydawał się czystym szaleństwem.

— Dzisiaj możesz myśleć, że znalazłeś najwspanialszą kobietę na świecie, ale jutro... — strzelił palcami — kto wie?

— Posłuchaj — tłumaczył Vincent cierpliwie, tak cierpliwie jak tylko potrafił — od jak dawna jesteś kibicem Lazio?

— Całe życie, idioto.

— Ale Roma jest... — Vincent się zawahał. Chciał powiedzieć „lepsza”, lecz nie było powodu przekształcać przyjacielskiej pogawędki w zażartą walkę. — Roma lepiej sobie radzi — dokończył dyplomatycznie.

— W tym sezonie. Jak na razie. I co z tego?

— Mimo to nie przeszedłeś na stronę Romy.

— *E un altro paio di maniche, cazzo*¹. To zupełnie co innego, głupku. Nie można zmieniać drużyn.

— No właśnie. A niby czemu? Bo dokonałeś wyboru i jesteś lojalny.

Sisto zamilkł na chwilę, a Vincent odwrócił się z triumfem do Gennara i zamówił jeszcze jedno *ristretto*. Tymczasem Sisto znalazł chytrą odpowiedź:

¹ *dosłownie: to inna para rękawów

— Ale być *Laziale* to nie to samo, co być wiernym jednej kobiecie. To jak posiadanie tuzina kobiet, bo drużyna składa się co roku z innych zawodników. Pieprzysz durnoty jak zwykle.

Tommaso, który do tej pory nie brał udziału w sporze, mruknął:

— Prawdziwy powód, dla którego Vincent i Lucia się zaręczyli, jest taki, że postanowiła przestać z nim sypiać, póki się nie oświadczy.

Reakcja obu przyjaciół na tę rewelację była interesująco różna. Vincent, który powiedział to Tommasowi w największym sekrecie, najpierw się rozłościł, potem zawstydził, a w końcu — kiedy zdał sobie sprawę, że Sisto patrzy na niego z niekłamaną zazdrością — rozjaśnił z zadowolenia.

— To prawda — wzruszył ramionami. — Lucia chce być dziewicą, wychodząc za męża, jak jej matka. Więc musieliśmy przestać spać ze sobą, dopóki się nie zaręczymy.

Jego oświadczenie, niemające nic wspólnego z logiką, nie wywołało żadnego komentarza. W kraju, gdzie jeszcze pokolenie wstecz wyznawano ortodoksyjny, żarliwy katolicyzm, wszyscy wiedzieli, że z dziewictwem jest tak jak z oliwą—która to dzieli się na *extravirgin* z pierwszego tłoczenia na zimno, *extravirgin* z drugiego tłoczenia, *superfine virgin*, *extrafine virgin*, i tak dalej, przez tuzin albo i więcej odcieni dziewictwa i niemal dziewictwa, aż w końcu osiąga tak niewyobrażalny poziom rozwiązłości, że zostaje oznaczona jako zaledwie „czysta”, wobec czego nadaje się tylko na eksport i do podpalania ognia.

— Ale przynajmniej na razie mam, co mam — dorzucił chełpliwie Vincent. — Śpię z najpiękniejszą dziewczyną w Rzymie, która mnie uwielbia i z którą po ślubie zamieszkać. Co może być lepszego?

— Tommaso też to ma — zauważył Sisto. — I nie musi się żenić.

— Tommaso śpi z turystkami.

Tommaso skromnie wzruszył ramionami.

— Co na to poradzę, że piękne cudzoziemki rzucają mi się w ramiona?

Tę miłą konwersację przerwało wniesienie tacy z cornetti, małymi, posypanymi cukrem pudrem rogalikami, co aż się prosiło o jeszcze jedną

caffè przed pracą. Gennaro zajął się przedmuchiwaniami dysz swojej ukochanej gaggii, a Sisto zniechęca szturchnął boleśnie Tommasa w żebra, wskazując znacząco ruchem podbródka w kierunku okna.

Ulicą szła dziewczyna. Okulary przeciwsłoneczne zatknięte na czubku głowy, opadające luźno blond włosy, dzinsy do połowy łydek, przerzucony przez jedno ramię plecak i zwykły T-shirt jasno wskazywały na cudzoziemkę, jeszcze zanim rzucił się w oczy przewodnik *Czterdzieści słynnych fresków późnego renesansu*, który trzymała otwarty w jednej ręce.

— Turystka? — spytał Sisto z nadzieją.

Tommaso pokręcił głową.

— Studentka.

— Skąd wiesz, mistrzu?

— Ma plecak wyładowany książkami.

—Psst! *Biondina! Bona!* — zawołał Sisto, — Hej! Blondasku! Ślicznotko!

Tommaso trzepnął go w kark.

— Nie tak się to robi, idioto. Po prostu zachowuj się po przyjacielsku.

Sisto nie pojmował, czemu jakakolwiek dziewczyna, którą łaskawy los obdarzył jasnymi włosami i urodą, miałyby mieć komuś za złe głośne wyrazy uznania, ale posłuchał rady bardziej doświadczonego kolegi i zamilkł.

— Idzie tutaj — zauważył Vincent.

Dziewczyna przeszła przez ulicę i stanęła obok baru, najwyraźniej nieświadoma trzech par wlepionych w nią oczu. Odsunęła krzesło, położyła plecak na stole i usiadła, kładąc szczupłe nogi na drugim krześle.

— Zdecydowanie cudzoziemka — potwierdził Vincent ze smutkiem. Albowiem każdy Włoch wie, że picie kawy na siedząco źle wpływa na trawienie i jest karane rachunkiem trzy razy wyższym niż płacony przy barze. — Zobaczycie. Poprosi o cappuccino.

Gennaro, wpatrując się we wskaźnik ciśnienia gaggii, prychnął lekceważąco. Żaden prawdziwy barista nie posunąłby się do zaofiarowania

cappuccino po dziesiątej rano, podobnie jak żaden szef kuchni nie zaproponowałyby płatków kukurydzianych na lunch.

— *Buongiorno!* — zawołała dziewczyna przez otwarte drzwi.

Ma miły głos, pomyślał Tommaso. Uśmiechnął się do niej zachęcająco. Stojący po jego bokach Vincent i Sisto zrobili dokładnie to samo. Tylko Gennaro za cynkową ladą zachował podejrzliwą minę.

— *'giorno* — mruknął posepnie.

— *Latte macchiato, per favore, lungo e ben caldo.*

Nastąpiła chwila ciszy, podczas której *barista* obracał to w myślach. Chociaż młoda kobieta mówiła po włosku, zdradziła swoje pochodzenie zarówno tym, co zamówiła, jak i akcentem. *Latte macchiato* — mleko ledwo splamione kawą, podane w *lungo*, czyli dużej filiżance, i *ben caldo*, gorące, żeby je pić wolno, zamiast przełknąć paroma szybkimi łykami, jak należało.

Bez dwóch zdań Amerykanka. Niemniej w jej zamówieniu nie było nic urągającego przyzwoitości — nie poprosiła o espresso ze śmietanką ani o kawę bezkofeinową, ani o syrop orzechowy, ani o chude mleko — więc wzruszył ramionami i sięgnął do rączki z podwójnym dozownikiem, podczas gdy jego trzech koledzy starali się wyglądać jak najprzystojniej.

Dziewczyna nie zwracała na nich uwagi. Wyjęła mapę i porównała ją, nieco skonfundowana, ze stroną w swoim przewodniku. W plecaku zadzwonił telefonino wydobyla go z czeluści i wdała się w rozmowę, której siedzący wewnątrz mężczyźni nie słyszeli. Kiedy Gennaro w końcu uznał, że jego *macchiato* jest godne podania, rozegrała się krótka przepychanka, kto ma je zanieść, którą Tommaso z łatwością wygrał. Wziął jeden z małych *cornetti* Gennara, położył na spodeczku i szczerząc zęby, podsunął dziewczynie ze słowami: „Na koszt firmy”. Ale ta, zajęta rozmową, wyraziła mu podziękowanie tylko przelotnym uśmiechem. Zdążył jednak zauważyć, że jej oczy — szare, jasne i beztróskie — są koloru rybiej łuski.

*

W rzeczywistości Laura Patterson była mocno zatroskana, czy też na tyle zatroskana, na ile może być dwudziestodwuletnia Amerykanka w Rzy-

mie w piękny, wiosenny poranek, toteż z radością usłyszała głos swojej włoskiej przyjaciółki Carlotty. Carlotta pracowała dla magazynu „Stozzi” w Mediolanie. Była też jednym z powodów, dla których Laura przyjechała do Włoch, jako że obie dziewczyny zdążyły się bardzo zaprzyjaźnić na amerykańskiej uczelni.

— *Pronto*. — Włosi mają w zwyczaju odpowiadać na telefon krótkim „Gotów!” z przyczyn, których obecnie trudno dociec.

— Lauro. To ja. Co porabiasz?

— Cześć, Carlotto. Szukałam właśnie Santa Cecylii, są tam piękne freski Cavalliniego. Ale wygląda na to, że Santa Cecilia nie chce być znaleziona, więc siadłam na kawę.

Carlotta puściła mimo uszu tę cczą gadaninę i przystąpiła do rzeczy.

— Jak było wczoraj wieczorem? Randka się udała?

— No cóż... Było w porządku — powiedziała Laura głosem, który jasno wskazywał, że wcale nie było w porządku. Musiała zachować ostrożność, bo wspomniana randka była z przyjacielem przyjaciela brata Carlotty. — Ten Paolo jest całkiem miły, dużo wie o architekturze — po drugiej stronie dało się słyszeć szydercze parsknięcie — i wziął mnie do naprawdę niezłej restauracji przy Villa Borghese.

— W co się ubrałaś?

— Hm... W czerwony top i czarne spodnie.

— A zakiet?

— Nie miałam zakietu. W Rzymie jest ciepło.

Dobiegło ją głębokie westchnienie. Carlotta, jak wszystkie

Włoszki, uważała, że kobiety, które nie przestrzegają mody, same są sobie winne, jeśli spotka je jakieś nieszczęście.

— Czy byłaś w adidasach? — spytała podejrzliwie.

— Oczywiście, że nie. Carlotto, nie o to chodzi. W każdym razie, jak mówiłam, jedzenie było dobre. Wzięłam pastę *calamari* i dość smaczną jaginię.

— A potem?

— Nic więcej. Tylko kawę.

— Co było potem? — zniecierpliwiła się Carlotta. — Co robiliście?

— A... Poszliśmy na spacer wokół Giardino di Lago, i wtedy do mnie przyskoczył. Dosłownie, ponieważ niestety istniała między nami pewna różnica wzrostu, więc musiał oderwać się od ziemi, żeby wsadzić język tam, gdzie chciał. A potem oczywiście próbował zaciągnąć mnie do łóżka... to znaczy, niedokładnie do łóżka, bo ciągle mieszka z rodzicami, więc prawdziwe łóżko nie wchodziło w rachubę, ale z dużym zaangażowaniem starał się zaciągnąć mnie w krzaki. I zanim coś powiesz, to nie sądzę, by noszenie zakietu sprawiło tu jakąś różnicę.

Znowu westchnienie.

— Zobaczysz się z nim jeszcze?

— Nie. Doprawdy, Carlotto, dzięki za zapoznanie nas i wszystko, ale mam na razie dość Włochów. Są tacy absurdalnie napaleni i, cóż, po prostu niezdarni. To czwarta nieudana randka z rzędu. Myślę, że na jakiś czas wrócę do umawiania się z Amerykanami.

Carlotta nie kryła zgrozy.

— *Cara*, przyjechać do Rzymu i umawiać się z Amerykanami, to jak iść na Piazza di Spagna i jeść w McDonalddie.

— Co też któregoś dnia kilkoro z nas zrobiło — przyznała Laura. — Było zabawnie.

Po drugiej stronie rozległ się zdesperowany jęk.

— Pomyśl, co to za strata czasu przyjeżdżać na rok do Rzymu, żeby się spotykać z tymi samymi ludźmi, co u siebie w kraju.

— Pomyśl, co to za strata czasu spotykać się ze sfrustrowanymi gwałciicielami, którzy ciągle mieszkają z mamusią — zaripostowała Laura.

— Poznałaś nieodpowiednich mężczyzn. Weź choćby mojego ostatniego chłopaka. Filippo był cudownym kochankiem. Czułym, pomysłowym, niespiesznym, namiętym...

— Tyle że znikł bez śladu, jak mówiłaś, udając się do pracy w jakiejś anonimowej restauracji w bliżej nieznanym ośrodku narciarskim.

— To prawda, ale póki to trwało, było bosko. Kucharze mają to do siebie. Umieją robić właściwy użytek z rąk. Całe to siekanie i krojenie uczy ich zręczności.

— Hm... — powiedziała Laura z zadumą. — Muszę przyznać, że zręczność stanowiłaby miłą odmianę.

— Wobec tego, *cara*, musisz się po prostu upewnić, że facet umie gotować, zanim zgodzisz się z nim umówić — oświadczyła Carlotta stanowczo. Ściszyła głos. — Powiem ci coś jeszcze o Filippie. Lubił kosztować wszystko podczas gotowania, jeśli wiesz, co mam na myśli.

Laura roześmiała się. Miała głęboki, zmysłowy śmiech, który przeniknął do wnętrza baru, sprawiając, że młodzi mężczyźni podnieśli z aplauzem wzrok znad swoich *cornetti*.

— I jako kucharz miał zapewne odpowiednie wyczucie czasu.

— No właśnie. I nigdy się nie spieszył. Wiesz, jak my, Włosi, lubimy jeść: przynajmniej tuzin dań.

— Ale wszystkie bardzo malutkie — droczyła się Laura.

— Tak, jednak wierz mi, pod koniec jesteś już w pełni usatysfakcjonowana.

Mimo kpiącego tonu Laura była gotowa przyznać w głębi ducha, że jej przyjaciółka może mieć trochę racji. Ktoś kreatywny, z rozwiniętym wyczuciem smaku i dotyku, ktoś, kto umie połączyć różne składniki, żeby dostarczyć zmysłom przyjemności... gdyby tylko udało się jej spotkać kogoś takiego podczas pobytu we Włoszech.

— No to znalazłyśmy wyjście — oświadczyła Carlotta. — To nie powinno być trudne. W Rzymie roi się od restauracji. A co za tym idzie, musi roić się też od kucharzy.

— Zapewne — przyznała Laura.

— Posłuchaj, powiem ci, co jeszcze Filippo robił...

Kończąc rozmowę, Laura na wpół żartobliwie, na wpół serio obiecała przyjaciółce, że od tej pory będzie umawiać się tylko z mężczyznami, którzy potrafią odróżnić sos *bearnaise* od beszamelu.

*

Tommaso postanowił, że zagada do tej Amerykanki. Kto mógłby się oprzeć takiemu śmiechowi? Jak Vincent zauważył, zawsze miał powodzenie u turystek, które topniały na widok jego ładnej twarzy, zwieńczonej burzą bujnych loczków. Co nie znaczy, że rzymianki pozostawały odporne na jego urok, ale rzymianki miały niemiły zwyczaj ciągnięcia go później do rodziców. Cudzoziemki były, ogólnie rzecz biorąc, mniej skomplikowane.

Czekał na odpowiedni moment. Amerykanka wciąż rozmawiała przez telefon, od czasu do czasu wolno popijając swoje *macchiato* — nic dziwnego, że chciała je mieć gorące — aż w końcu Tommaso z westchnieniem zawodu zdał sobie sprawę, że musi już iść. I tak spóźni się do pracy. Położył kilka monet na ladę i pomachał na pożegnanie do Gennara. Jego *motorino* stało zaparkowane na zewnątrz, obok stolika dziewczyny. Ociągając się do ostatniej chwili, przykląkł, żeby go odpiąć i rzucił tęskne spojrzenie na wysmukłe, opalone łydki, wyciągnięte na krześle.

— A więc żadnych więcej Włochów — mówiła dziewczyna. — Chyba że będą umieli gotować. Od tej pory nie umawiam się z nikim, kogo nie ma w *Przewodniku po dobrej kuchni*.

Tommaso zastrzygł uszami.

Sięgnęła do filiżanki, zbierając palcem ostatnie strzępki pianki z mleka i zlizując je ze smakiem.

— Dobry Boże, ta kawa jest pyszna. Poczekaj chwilę, dobrze?

Nie umiejąc się powstrzymać, Tommaso podszedł i poklepał ją po ramieniu.

— Przepraszam, że przeszkadzam — powiedział swoją najlepszą angielszczyzną. — Chciałem tylko wyznać, że pani uroda złamała mi serce.

Uśmiechnęła się grzecznie, choć z rezerwą. Niemniej starała się, aby jej odpowiedź zabrzmiała uprzejmie.

— *Vatte afa' 'u giro, a fessa 'e mammata* — podziękowała za komplet zwrotem, jakiego nauczył ją pierwszy Włoch, z którym umówiła się na randkę.

Mina Tommasa zrzęła.

— Okej, okej — mruknął, cofając się i przerzucając nogę przez skuter.

Laura odprowadziła go wzrokiem i wróciła do rozmowy z przyjaciółką.

— Kto to był? — chciała wiedzieć Carlotta.

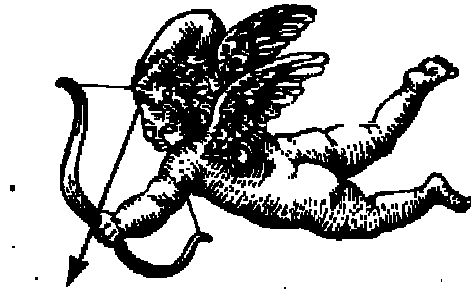
— Jakiś tutejszy gość.

— Lauro — zagadnęła ostrożnie jej rozmówczyni — jak sądzisz, co mu właśnie powiedziałaś?

I w ten sposób Laura dowiedziała się, że mówiła młodym ludziom w Rzymie, w doskonałej, idiomatycznej włoszczyźnie, żeby spieprzali w matczyne dziury, którymi przyszli na świat.

— Och... — stropiła się Laura. — A to dopiero. Szkoda. Był całkiem, całkiem... Chociaż to już nie ma znaczenia, prawda? Bo od tej pory będę się rozglądać za kimś, kto potrafi gotować.

Primo



Kiedy ustalimy ogólne zasady naszego jadłospisu, mamy do wyboru nieskończoną ilość smakowitych i pasujących do siebie kombinacji.

Marcella Hazan *Podstawy klasycznej kuchni włoskiej*

Minął tydzień, zanim Tommaso znów ją zobaczył. Był w Gigliemi, wielkim sklepie spożywczym przy Piazza Venezia. skąd miał dostarczyć towar do restauracji. Wcześniej zadzwoniono do nich z wiadomością, że jeden z myśliwych z Castelli Romani, zaopatrujących Gigliemi w różne specjały, przyjechał tego ranka ze wsi, przywożąc delikatne, młode lepre, małe zajaczki, pierwsze w tym sezonie. Tommasowi kazano się pośpieszyć, toteż poszedł prosto na zaplecze, podrzucił na ramię skrzynkę, którą dał mu Adriano, i zatrzymał się tylko na momencik, żeby zamienić z nim parę zdań na temat zdrowia jego rodziny, małżeństwa wujka, interesów kuzyna i nowej dziewczyny brata, po czym szybkim krokiem udał się do wyjścia, gdy nagle kątem oka uchwycił jakiś ruch. To była właśnie ona. Sięgała na górną półkę po paczkę makaronu, odsłaniając pasek gołego brzucha. Tommaso dojrzał w przelocie jej malutki pepek, misterny i idealny jak węzełek balona. Jako wyrafinowany miłośnik kobiecego piękna mruknął pod nosem: *Fosse 'a Madonna!* i bez namysłu odstawił skrzynkę na podłogę. *Momento!*, zawołał, zdjął paczkę i podał jej z uśmiechem. *Prego*. Dopiero wtedy uświadomił sobie, że już gdzieś ją widział.

Uśmiechnęła się.

— *Grazie, faccia di culo*. Dzięki, dupku.

Oczywiście — teraz sobie przypomniawszy. Dziewczyna z baru Gennara. Przypomniawszy sobie też jej słowa, że będzie spać — cóż, umawiać się, ale z Amerykankami to na jedno wychodzi — tylko z kimś, kto potrafi gotować, a skoro sama kupowała makaron, to istniała możliwość, że jeszcze tego kogoś nie znalazła. Dziwne, zważywszy na to, że Rzym jest pełen kucharzy, a jasnowłose Amerykanki stanowią pewną rzadkość.

Trafiła mu się doskonała okazja i postanowił z niej skorzystać.

— Spaghetti — powiedział. — Dobry wybór. — Nawet w jego uszach zabrzmiało to przeraźliwie banalnie.

— Cóż, mam nadzieję.

— Jak chcesz je zrobić? W jakim sosie?

— Myślałam o bolognese.

Jego bezgraniczne zdumienie nie było nawet udawane.

— Wybij to sobie z głowy — oświadczył.

— Dlaczego?

— Po pierwsze dlatego, że nie jesteś w Bolonii — zauważył całkiem słusznie. — A po drugie dlatego, że trzymasz w ręku spaghetti.

— No właśnie. *Spaghetti bolognese*. — Zobaczyła jego minę. — To nie jest dobry pomysł, tak?

— To wręcz niemożliwe — wyjaśnił. — *Ragu bolognese* to sos odpowiedni do *tagliatelle* albo do *gnocchi*, ewentualnie do *tortellini*. — Wskazał na wystawione w gablocie produkty. — To są *tortellini*. — Pstryknął palcami na sprzedawcę, który podał mu na kawałku papieru jeden z miękkich, świeżych pierożków. Podsunął go Laurze pod nos. — Kształt jest wzorowany na kobiecym... jak to nazywacie?

Zmarszczyła brwi z niepewną miną.

Wskazał na swój brzuch.

— Guziczek?

— Pepek. Oczywiście — odparła z ulgą.

Pomyślał o jej talii z odsłoniętym maleńkim pępuszkiem.

Prawdę mówiąc, nie przypominał tego, co trzymał w ręce, a co wyglądało bardziej jak duża, tłusta ostryga nadziewana serem *ricotta*, albo jak kobieca *fica*.

— Tak czy owak — oświadczył — jesteśmy w Rzymie, a rzymskie sosy są lepsze. Ściśle biorąc, jesteśmy w Lazio, ale na to samo wychodzi. Jemy spaghetti *all'amatriciana*, z sosem *guanciale*, który jest... — musnął palcem jej policzek tak lekko, że ledwo poczuła — z tej części pyska świni. Smażymy to na oliwie z oliwek z odrobiną chilli, paroma pomidorami i dodajemy oczywiście trochę tartego *pecorino romano*, twardego sera. Jeśli nie masz ochoty na spaghetti, możesz zrobić *bucatoni* albo *calscioni*, albo *fettuccini*, albo *pappardelle*, albo *tagliolini*, albo *rigatoni*, albo *linguine*, albo *garganelli*, albo *tonnarelli*, albo *fusilli*, albo *conchiglie*, albo *vermicelli*, al-

bo *maccheroni*, ale... — podniósł ostrzegawczo palec — każdy z nich wymaga innego sosu. Na przykład sos z oliwy pasuje do suchego makaronu, a sos maślany jest lepszy ze świeżym. Weź *fusilli*. — Pokazał jej odpowiednią paczkę. — Ludzie mówią, że ten makaron został wymyślony przez samego Leonarda da Vinci. Te spiralki zbierają największą ilość sosu w stosunku do powierzchni, rozumiesz? Ale to dotyczy tylko ciężkich, gęstych sosów, które przywierają do rowków. Natomiast *conchiglie* przypominają muszelki, więc idealnie zbierają w środku rzadki, płynny sos.

— Jesteś kucharzem? — spytała z błyskiem w oku.

— Tak, jestem kucharzem w jednej z najlepszych rzymskich restauracji — odparł dumnie Tommaso.

Zawahała się.

— Mógłbyś mi w czymś doradzić? Niezbyt znam się na gotowaniu, a przyjechał do mnie z wizytą ojciec i głupio obiecałam, że zrobię dla niego kolację. Chciałabym podać coś z typowej rzymskiej kuchni.

— Na twoim miejscu... — Tommaso gwałtownie szukał pomysłu. Nagle jego wzrok padł na skrzynkę. — Zrobiłbym pastę *con sugo di lepre, papardelle* z sosem z zająca — oznajmił z triumfem. — Nie ma nic lepszego niż młodziutki, delikatne zajączki.

— Czy to łatwe?

— Fantastycznie proste. Dusisz zająca z cebulą i czosnkiem, dodajesz trochę czerwonego wina, parę goździków, odrobinę cynamonu i gotowe.

— Dostanę tu takie mięso? — spytała, rozglądając się niepewnie.

— Nie. Takie specjały rezerwuje się dla stałych klientów. Ale dla ciebie... — Podeszedł do skrzynki, wyjął zajączka i podsunął jej dumnie na dłoni. — To prezent. Żebyś nie musiała więcej robić sosu *bolognese*.

Dziewczyna wzdrygnęła się lekko.

— Sprzedają je nieobdarte ze skóry?

— Och, łatwo sobie z tym poradzisz — zapewnił ją beztróska. — Zajmie ci to dwie minuty. — Poprosił sprzedawcę o papierową torebkę.

— A czy jest przynajmniej wypatroszony? — spłoszyła się.

— Oczywiście, że nie — odparł lekko obrażonym tonem. — Gigliemi nie oferowałyby zajęcy bez tego, co najlepsze. — Okręcił młynka torebką, żeby ją szczelnie zamknąć. — Proszę — włożył jej w rękę. — A tutaj masz mój telefon — dodał, wypisując zamasyście swój numer na wierzchu. — Gdybyś potrzebowała jakiejś pomocy, to zadzwoń. Nazywam się Tommaso Massi i z przyjemnością będę ci służył radą. — Podrzucił skrzynkę na ramię, zanim zdążyła wypytać go o szczegóły przepisu.

— Mówisz poważnie? Naprawdę mogę zadzwonić, gdybym miała jakiś problem?

Miał ochotę głośno się roześmiać. Ta śliczna Amerykanka pyta, czy ona może zadzwonić do niego.

— Ależ naturalnie. Dzwoń w każdej chwili.

— Dziękuję. Tak zrobię. To znaczy, jeśli będę potrzebować pomocy.

— A więc, *ciao*.

— *Ciao*, na razie.

Ciao na razie! To mu się podobało, brzmiało jak należy. A i sposób, w jaki na niego patrzyła, wyraźnie mówił, że zrobił na niej odpowiednie wrażenie.

*

Rzeczywiście, zrobił na niej wrażenie.

Miły facet, uznała Laura. Przypomina postać z rysunków Michelangela, z tymi swoimi wyrazistymi rysami i rękami tańczącymi cały czas w powietrzu. No i trzeba przyznać, że prezentuje się nie najgorzej. A ponadto nie próbował mnie podrywać, co stanowi pewną odmianę. Choć z drugiej strony jest irytujące, bo skoro mnie nie podrywa, to jak mam powiedzieć „nie”? Lub też ewentualnie „tak”? Co, naturalnie, nie wchodzi w rachubę. I tak nie umówiłabym się z kimś poznanym przypadkowo w sklepie.

Ale uwaga! Jest kucharzem. Co za traf! — pomyślała. Ledwo żartowałam na ten temat z Carlottą, a już spotykam kucharza. Podobno dobrego, jego zdaniem. I przystojnego, moim zdaniem.

Szczęśliwy zbieg okoliczności?

Dopiero znacznie później, kiedy zakończyła ten wewnętrzny monolog, zdała sobie sprawę, że idzie Via Araceli z uśmiechem na ustach, ściskając w ręku papierową torebkę z martwym zającem.

*

Tommaso przypiął skrzynkę do bagażnika swojego *piaggio* i włączył się w ruch uliczny. *Uanema*, był spóźniony. Kazano mu się pospieszyć, a znów tracił czas na dziewczyny. Zastanawiał się, czy ktoś zauważył brak jednego zająca.

Pojechał Via Aurelia obok Watykanu i z pyrkotem skutera wspiał się w górę w kierunku Montespaccato, lawirując z wprawą pomiędzy samochodami tkwiącymi w niekończących się korkach. W końcu dotarł do wyżej położonej części miasta, chłodniejszej i spokojniejszej, gdzie domy były większe i gdzie nawet kierowcy mijali się w nienaturalnej ciszy, wymieniając tylko czasem obraźliwe gesty dla ożywienia wzajemnych relacji.

Zaparkował na tyłach dużego, białego budynku, starając się stanąć w idealnie równej linii z pozostałymi skuterami, wziął skrzynkę na ramię i wszedł przez podwójne drzwi do ogromnego pomieszczenia buchającego parą i gorącem. Na zewnątrz nie było żadnego szyldu, który by reklamował to miejsce, ale znajdowała się tu jedna z najsłynniejszych restauracji świata, zwana Templi.

Tommaso zaniósł skrzynkę prosto do szefa kucharzy, Karla, który bez słowa wyjął jedno zwierzę, przeprowadził inspekcję świeżości, wachając mu pysk i odbył, po czym kiwnął głową z aprobatą. Dopiero wtedy powiedział:

— Spóźniłeś się.

— Był straszny korek. Na Ponte Garibaldi przewróciła się ciężarówka.

— I brakuje jednego zająca. Zamówiłem tuzin.

— No właśnie. Jeden był niedobity. Wyskoczył nagle i ruszył z powrotem do matki. Przez ruch uliczny. I to wie pan, w którym miejscu? Koło Watykanu. Podobno Ojciec Święty przebywa w swojej rezydencji. Może to

był cud. Tak, na pewno cud! — Ożywił się, gotów kontynuować temat, ale Karl ze znużonym westchnieniem przerwał:

— Idź pomóc przy szkle, Tommaso. — Kiwnął głową w kierunku zlewozmywaka, gdzie nad górą kieliszków stała Amelia, tutejsza pomywaczka.

Tommaso sięgnął po parę rękawiczek do polerowania. Całe szkło w Templi było kryształowe i nie miało prawa nosić śladu plamki, kłaczką czy kurzu, nie mówiąc o pozostałości brudu czy detergentu. Każdą sztukę polerowano ręcznie.

*

W Rzymie są trzy rodzaje restauracji. Lokalne *trattorie i austerie*, w których króluje *cucina Romana*, kuchnia rzymska. Tradycyjnie bazuje ona na składnikach dostępnych na targach i w rzeźniach, gdzie nie marnuje się żadnej części zwierzęcia. Od uszu po ogon, istnieją odpowiednie przepisy na wszystko, przekazywane z pokolenia na pokolenie. Drugi rodzaj to *cucina creativa*, kuchnia, która czerpie z tej tradycji, lecz z nią eksperymentuje. Wielu rdzennych rzymian żywi głęboką niechęć do eksperymentów, żeby nie wspomnieć o towarzyszących im wyższych cenach, i wyznaje przekonanie, że *piu se spenne, peggio se mangia* — im więcej wydajesz, tym gorzej jesz.

No i wreszcie jest *cucina gourmet* — niezbyt zgrabna zbitka włoskiego z francuskim, wskazująca na to, że ów koncept nie całkiem pasuje do tego regionu. Rzymianie kochają jeść, ale nawet ci najbogatsi potrafią przeżyć całe życie, nie przekraczając progu żadnej z wyróżnionych gwiazdkami Michelina restauracji rozrzuconych po Wiecznym Mieście. Jednakże obecność wielkich amerykańskich i europejskich korporacji, mających tu swoje lokalne siedziby, nie mówiąc o turystyce gastronomicznej, stanowiącej współczesny ekwiwalent Wielkiego Objazdu, oznacza nieduży, ale stały popyt na kuchnię międzynarodową, jaką można znaleźć w innych miejscach na świecie.

Na samym szczycie tych restauracji znajduje się Templi, trzygwiazdkowy lokal Alaina Dufrais, wielkiego szwajcarskiego szefa kuchni, cieszącego się międzynarodową sławą mistrza *nouvelle cuisine*.

*

Polerowanie kieliszków jest rzeczą nudną, zwłaszcza kiedy się człowiek zakocha. Tommaso postanowił urozmaicić sobie to nużące zajęcie i gwizdnął cicho, żeby ściągnąć uwagę swojego przyjaciela Brunona, który obok robił *zabaione*.

— Hej, Bruno! Psst. Jestem zakochany.

— To świetnie — odparł Bruno. Mieszał w skupieniu sos w tradycyjnym, okrągłym, miedzianym garnku, bezpośrednio na ogniu. — Ale to nic nowego. Wczoraj też byłeś zakochany.

— Dzisiaj to ktoś inny. Amerykanka. Blondynka, pierwsza klasa.

Bruno mruknął coś niewyraźnie.

— Hej, Bruno! Jak się robi *sugo di lepre*!

To pytanie dotyczące jedzenia, a nie kobiet, zaskoczyło Brunona, który podniósł wreszcie oczy znad garnka. Nie był tak przystojny jak Tommaso, miał przyciężką budowę i był nieco niezdarny. Podczas rozmowy umykał oczami i ożywiał się głównie, kiedy była mowa o gotowaniu, jak teraz.

— Cóż, podsmażasz zająca z boczkiem... — zaczął.

— *Pancetta*! — klepnął się w czoło Tommaso. — Wiedziałem, że o czymś zapomniałem.

— Potem go wyjmujesz i zeszkliviasz lekko cebulę z czosnkiem. Dodajesz butelkę czerwonego *sangiovese*, trochę cynamonu, goździków, rozmarynu, mnóstwo tymianku...

— Tymianek! A niech to!

— ...wkładasz zająca z powrotem i dusisz go przez co najmniej dwie godziny, aż się rozpadnie i robi się z niego sos, który jest tak lepki, że przywiera do makaronu jak klej.

— Dwie godziny! — Tommaso nie pamiętał, czy kazał dziewczynie gotować go tak długo.

— I oczywiście tuż przed podaniem usuwasz wszystkie kości.

— Jasny gwint!

— Czemu pytasz?

— Niech to cholera!

— Lepiej powiedz, o co chodzi — zaproponował Bruno łagodnie.

Rozlał *zabaione* do kokilek i włożył do lodówki. Był to składnik skomplikowanego, ciepło-zimnego deseru, którego pierwszą warstwę stanowiło *gelato* ze świeżych brzoskwiń, drugą — schłodzone *zabaione* z winem Barolo, a trzecią — ciepła i grubsza pierzynka innego *zabaione* z żółtek jaj gęsich i aromatycznej, podobnej do sherry *marsali*; całość zwieńczyły kruszki, smażone liście mięty i świeżo palone ziarenka kawy, ułożone na kształt płatków i nasion kwiatu na wierzchu.

Kiedy Tommaso skończył swoją opowieść, Bruno stwierdził sucho:

— A więc dałeś jej zajaca.

— Tak. To, co Gigliemi ma najlepszego.

— To bardzo romantyczne.

— Prawda?

— Inni mężczyźni dają kwiaty. Ale ty, Tommaso, ofiarowujesz martwe zwierzęta. Martwe, małe, ledwo urodzone zwierzątka. Amerykance.

Przez twarz Tommasa przeleciał błysk zrozumienia.

— No cóż — pocieszył go Bruno — przynajmniej nie jest wegetarianką. Bardzo wiele z nich to wegeterianki.

— Myślisz, że ten zajac to był błąd?

Bruno wzruszył ramionami.

— Rzeczywiście pytała, jak ma go wypatroszyć — przypomniał sobie Tommaso. — Wydało mi się to dziwne. W końcu większość kobiet wie, jak się to robi.

— Może'nie Amerykanki.

Tommaso ze złością walnął się pięścią w otwartą dłoń.

— Czy matki nic im nie mówią? I czego uczą się w szkole, na miłość boską?

— Jak ciągnąć druta, najpewniej — odparł Bruno kąśliwie. — Skąd mam wiedzieć?

— Cholera! Cholera! Cholera! Ten zajac był błędem. Powinienem dać jej tortellini. Nawet idiota potrafi ugotować *tortellini*. Nawet ja potrafię ugotować tortellini. Gdybym tylko wybrał coś innego, wszystko byłoby w porządku.

— *Si nonnema teneva 'o cazzo, 'a chiammavamo nonno* *² — zgodził się Bruno pogodnie. — Zbyt dużo „gdyby”. Może po prostu zadzwoń do niej i podaj jej właściwy przepis?

— Nie mam jej telefonu. Dałem jej swój, żeby się odezwała, jeśli będzie mieć jakieś problemy.

— Cóż, jeśli zadzwoni, będziesz przynajmniej wiedzieć, że nie leży w kostnicy z kością zajaca w gardle.

Zza drzwi wahadłowych wiodących do restauracji dał się słyszeć cichy brzdęk. Ktoś stuknął lekko nożem o kieliszek.

— Lepiej się pospiesz — poradził Bruno.

— Cholera jasna!

Tommaso pobiegł po uniform. Czarne spodnie, biała koszula, czarny krawat, czarna marynarka. Franciscus, *maitre d'*, nie lubił czekać.

Kiedy Tommaso pochwalił się Laurze, że jest kucharzem, nie mówił całej prawdy, a właściwie w ogóle nie mówił prawdy. Nie był kucharzem ani *sous chef*, ani nawet *commis chef*. Tommaso był kelnerem, do tego młodszym kelnerem, stojącym tak nisko w hierarchii kuchennej, że nawet pomywaczka Amelia miała prawo wydawać mu polecenia.

*

² *dosłownie: Gdyby babcia miała kutasa, nazywalibyśmy ją dziadkiem

Rytuał, do którego się szykowano w sali restauracyjnej, odbywał się w Templi każdego pierwszego dnia miesiąca. Nadszedł czas wypełnienia *libroprenotazioni*, księgi rezerwacji.

Kiedy czekający w gotowości personel ustawił się w półkole, na okrągły stół wysypywano trzy lub cztery worki poczty. Otwierano listy jeden po drugim i podawano je Franciscusowi, który uważnie studiował treść, kiwał z aprobatą albo pokręcił przecząco głową, i przekazywał je któremuś z dwóch kelnerów po lewej. Jeden wyrzucał odmowy do worka na śmieci, a drugi starannie wpisywał nazwiska zaakceptowanych szczęśliwców do księgi rezerwacji — oprawnego w skórę tomu, ciężkiego jak rejestr kościelny. Zadaniem Tommasa było zabieranie pełnych worków i zastępowanie ich pustymi, aby rytuał przebiegał bez zakłóceń i z pełnym namaszczeniem, godnym uroczystości państwowej.

Nie wystarczy naturalnie zadzwonić do Templi i poprosić o rezerwację. Nawet jeśli komuś udałoby się znaleźć numer, co jest raczej nieprawdopodobne, kelner, który odebrałby telefon, wyjaśniłby bardzo uprzejmie, że w związku z ogromnym zainteresowaniem rozpatruje się tylko prośby na piśmie, pierwszego dnia każdego miesiąca, na trzy miesiące z góry.

Mimo to jest zawsze więcej chętnych niż miejsc, toteż nie zaszkodzi przyłożyć się do napisania listu, aby zostać jednym z wybrańców. Mówi się na przykład, że dobrze jest przedstawić się jako smakosz, który naprawdę potrafi docenić legendarną kuchnię Alaina Dufrais; dać krótkie resume innych znanych sobie restauracji — z zaznaczeniem, że z pewnością nie są tak dobre jak Templi — lub ewentualnie wyrazić uznanie dla filozofii nakreślonej w jednej z wielu książek monsieur Dufrais. Nie należy jednak zbyt wiele się rozwodzić, aby nie być wziętym za gadułę — jeśli Alain Dufrais czegoś nie lubi, to gadulstwa. Rozmowa nie jest, ściśle rzecz biorąc, zabroniona w Templi, ale ożywiona konwersacja jest z pewnością niemile widziana, jako że usta z założenia mają się delektować wybornym smakiem, a nie plamić zbędnymi pogaduszkami. Telefony komórkowe, papierosy i dzieci są zabronione — te ostatnie nie wprost, lecz na parę dni przed wizytą w restauracji przyjdzie grzeczny liścik z jasnym przesłaniem, że monsieur Dufrais gotuje tylko dla znawców o wyrafinowanych, wrażliwych podniebieniach.

Ważną rzeczą jest też odpowiedni wybór papieru i przyborów do pisania. Długopis, na przykład, miast pióra wiecznego, sugeruje, że nie traktujemy prośby dość serio. Papier czerpany nie jest konieczny, może być zwykły papier listowy — monsieur Dufrais nie ma nic przeciwko prostocie — byle był drogi i elegancki. Jeśli chodzi o przekupstwo, to pod żadnym pozorem nie zaleca się dołączać stu euro do listu. Wielu ludzi tak robi, choć zapewne wolałoby nie oglądać grymasu lodowatej pogardy na twarzy *maitred'*, kiedy banknot wypada z koperty. Pieniądze wędrują do rąk kolejnego kelnera i zostają dodane do puli napiwków, a list zawsze bez czytania ląduje prosto w śmieciach.

Alain Dufrais jest znany ze swojego niefrasobliwego stosunku do pieniędzy, która to postawa przenika całą jego firmę, dlatego też w menu nie ma cen, a kolacja na dwie osoby odchudza portfel o pięćset do tysiąca euro.

*

Zanim uporano się z rezerwacjami, było już niemal południe i personel sali zajął swoje miejsca w jadalni, czekając na pierwszych gości i przeprowadzając ostatnią inspekcję szkła, sreber i nakryć. Alain szczyił się tym, że liczba kelnerów w Templi co najmniej dwukrotnie przewyższa liczbę gości. Wystarczyło sięgnąć po butelkę, by w magiczny sposób popłynęła w kierunku kieliszka; upuszczony widelec był chwytny w locie i natychmiast zastępowany czystym.

Punktualnie o dwunastej piętnaście Alain Dufrais osobiście robił swój codzienny obchód sali jadalnej. Nikt by nie zgadł, że od niemal sześciu godzin był w kuchni — na jego nieskazitelnie białym fartuchu nie było najmniejszej plamki. Wysoki, chudy, małomówny, okrążał puste stoliki jak dowódca podczas inspekcji oddziałów. Od czasu do czasu brał do ręki kieliszek i oglądał go pod światło albo przesuwiał widelec kilka milimetrów w lewo. Nic nie mówił, lecz Franciscus natychmiast rzucał się na inkryminowany przedmiot i podawał kelnerowi do wymiany. Później Alain wracał do swojego sanktuarium, czyli do kuchni. Drzwi wahadłowe się zamykały, odgłosy i gwar poranka cichły. Nie było przygotowań na ostatnią chwilę z tego prostego powodu, że wszystko było gotowe. Jak armia ustawiona w idealnej pozycji obronnej, personel Templi czekał w ciszy na pierwszego gościa.

O wpół do trzeciej kuchnia szumiała jak dobrze naoliwiona maszyna, wypuszczając skomplikowane wyroby *haute cuisine* w podmuchach ognia i pary. Kucharze pracowali jak szaleni; ich palce tańczyły wdzięcznie nad składnikami potraw, krojąc, szatkując, mieszając. Mimo napięcia i pośpiechu nie słyszało się krzyku ani przekleństw, i z wyjątkiem szefa kucharzy, który głośno wywoływał zamówienia przynoszone przez kelnerów, prawie nikt 'się nie odzywał. Celem Alaina była doskonałość i żaden ślad chaosu czy brak opanowania nie miał prawa zakłócić koncentracji dziesiątków kuchcików i kuchmistrzów, którzy w pocie czoła wcielali w życie jego wizję. Tylko raz, kiedy jeden z *commis* upuścił rondel, wielki człowiek zastygł na chwilę w bezruchu, po czym odwrócił się do szefa kucharzy i szepnął mu coś do ucha. Nikt nie słyszał co, lecz wszyscy wiedzieli, że *commis* jeszcze tego dnia zostanie zwolniony. Praca w Templi była przywilejem. Praktykanci przyjeżdżali aż z Australii, Francji i Ameryki, żeby się uczyć pod okiem mistrza. Był to zaszczyt, którego nie należało marnować na nieudaczników.

Alain Dufrais rządził kuchnią w tradycyjny sposób, przy pomocy personelu podzielonego na pięć wyraźnych kast. Na szczycie był on sam, *chef de cuisine*, wraz z szefem kucharzy, Kariera, jego zastępcą. Karl sprawował pieczę nad serwisem, to znaczy przekazywał poszczególne zamówienia swoim bezosobnym podwładnym, czyli *sous chef* i *chef de partie*. *Sous chef* obsługiwali bufet podawczy, układali dania na talerzach, polewali sosem, garnirowali i kontrolowali całość, *chef de partie* byli odpowiedzialni za przynależne sobie działy. *Saucier* odpowiadał za mięso, *entre metier* za jarzyny, *garde manger* za zimne przystawki, a *patissier* za desery. Pod sobą mieli szereg pomocników, czyli *demi chef*. Na samym dole znajdowała się grupa *commis*, którzy robili, co im kto kazał. Ta hierarchia była sztywna i nienaruszalna jak w społeczeństwie feudalnym, w której każdy znał swoje miejsce i wiedział, że utrzymanie się na tym miejscu zależy wyłącznie od uznania osoby bezpośrednio nad nim.

Bruno został ostatnio awansowany na *patissier*. Jego kącik w kuchni był nieco odsunięty od reszty — by chronić delikatne pianki i kogle-mogle przed gorącym i krzątaniną—ale dwa lub trzy razy podczas dnia Alain Dufrais podchodził i sprawdzał, czy tu też wszystko postępuje według planu. Wkładał czasem palec w któryś z garnków, kosztując, co w nim jest — nigdy nie widziano, by się skrzywił z bólu, nawet jeśli płyn był wrzący — i przy paru okazjach w ciągu ostatniego tygodnia kiwał aprobująco głową. Nie uszło to uwagi innych *chef de partie*, z których każdy wiele by dał za podobny wyraz uznania.

Sam Bruno nie miał czasu zastanawiać się nad tym, czy mu dobrze idzie. O trzeciej, kiedy inni kucharze zwalniali tempo, był wciąż w ogniu przygotowań — robił karmel, ubijał białka, tworzył lekkie jak puch konstrukcje z cukru, śmietanki i lodów, które rozplływały się w ustach i w magiczny sposób nie obciążały żołądka. Był tak skupiony, że przez jakiś czas nie zauważył, co się dzieje wokół.

Z sali restauracyjnej dochodził głośniejszy niż zwykle gwar głosów. Kelnerzy, wchodząc przez drzwi wahadłowe, wpuszczali wybuchy rechośliwego śmiechu i wrzaskliwej konwersacji, co Bruno w końcu dostrzegł wyłącznie dlatego, że zaczęło to psuć nastrój szefa, na który personel kuchenny był tak wyczulony jak ssaki z rzędu naczelnych na emocje przywódcy stada.

Na początku Alain Dufrais podniósł głowę zdumiony i zastygł w bezruchu, po czym, nie mówiąc słowa, wrócił do przerwanej roboty. Parę minut później jednak dała się słyszeć radosna owacja. Alain nie zareagował, lecz zaraz potem wyrzucił delikatną galaretkę z nóżek wieprzowych z truflami do kubła na śmieci i zabrał się do wszystkiego od nowa. A *chef de cuisine* mimo swoich niemożliwie wysokich standardów bardzo rzadko musiał robić coś na nowo.

Teraz już cały personel kuchenny obserwował szefa spod oka, tylko połowicznie koncentrując się na pracy. Zaczęto popełniać błędy, drobne niedopatżenia i niedociągnięcia. Karl odrzucił więcej niż jedno danie, podsuwane mu do akceptacji na bufecie, co jeszcze zwiększyło presję na złanych potem kucharzy, którym rosły zaległości w sosach i garnirunku. Ogromna machina zaczęła szwankować i Alain Dufrais, sam mając nerwy napięte jak struny, natychmiast to wyczuł.

Wszedł kelner, wnosząc ze sobą kolejne wiwaty z sali. Dufrais przerwał pracę i podszedł do niego.

— Co się tam dzieje? — spytał ze złowrogim spokojem.

Kelner natychmiast pojał grozę sytuacji.

— Stolik numer dwa. Przyjęcie urodzinowe.

— Ile osób?

— Dwanaście.

Alain odwrócił się do swego stanowiska pracy, ale kiedy wraz z następnym kelnerem do kuchni wtargnął kolejny fragment wrzaskliwej konwersacji, zmienił raptownie zdanie.

Prostując czepek, wmaszerował do restauracji.

*

W sali zaległa cisza — nie dlatego że goście urodzinowi zdawali sobie sprawę z nadciągającej burzy, ale dlatego, że jeden z nich właśnie zastukał w stół nożem. Kiedy gwar umilkł, wytarł usta serwetką i wstał, uśmiechając się od ucha do ucha. Zostało to powitane gromkimi brawami. Umberto, ojciec Federicki, której dwudzieste pierwsze urodziny właśnie obchodzono, zamierzał wygłosić mowę.

— Przyjaciele... — zaczął.

Szwajcarski szef kuchni podszedł do niego sztywno, górując wzrostem podkreślonym jeszcze przez nieskazitelny czepek, wysoki jak bermysa gwardii królewskiej. Umberto, bynajmniej niespeszony, powitał go jowialnie.

— Witam, witam! — zawołał radośnie. — Jedzenie jest fantastyczne, naprawdę fantastyczne! Prawda, moi drodzy?

Alain jednym spojrzeniem omiół stół. Zobaczył niedokończone danie przed Umbertem i rząd korków, świadczący o spożyciu zbyt wielu butelek dobrego wina. Pozostali goście na sali ucichli, czekając, co będzie dalej.

— Wychodziecie — oświadczył krótko. — Natychmiast. Wszyscy. Wy-nocha. — Odwrócił się na pięcie i odmaszerował do kuchni.

Ktoś się roześmiał, myśląc, że to żart, ale śmiech zamarł mu na ustach, gdy zdał sobie sprawę, że szef kuchni mówił poważnie. Zastęp kelnerów, zmobilizowany przez Francisa, podszedł z atencją, lecz i widoczną determinacją, do inkryminowanego stolika. Umberto otworzył usta w proteście, ale córka pociągnęła go za rękaw, czerwona z zażenowania.

Wolno i w ciszy grupka podniosła się z miejsc i zaczęła wychodzić, każdy z gości odprowadzany przez jednego z kelnerów, jak więzień pod eskortą strażnika. Tommaso przysunął się do solenizantki, już całej we łzach.

— Tak mi przykro — szepnął. — Szef jest mocno zdenerwowany. — Poklepał ją po ramieniu. — A poza tym to kawał kutasa — dodał nie bez racji.

Wypraszani goście zdążyli się otrząsnąć z odrętwienia i wpadli w złość. Zaczęli dźgać palcami torsy kelnerów i wymachiwać im pięściami przed nosem. Dopiero kiedy na odsiecz przybyli portierzy, niedoszli klienci wsiedli w końcu do samochodów i odjechali.

*

Zamęt, jaki powstał, oznaczał, że czas lunchu przeszedł prosto w czas kolacji. Całe popołudnie kucharze kroili, siekali, mieszal i przyprawiali bez chwili wytchnienia, desperacko starając się przywrócić kuchnię—i nastrój szefa — do równowagi. O ósmej w Templi znów zapanował spokój. Pierwsi wieczorni goście jedli *amuse-gueules* i popijali *mur royale*, studiując z nabożnym skupieniem menu, by wybrać pomiędzy *róti* z przepiórki nadziewanej grzybami leśnymi z puree *au jus* i truflami, a jagnięciną *en persillade* z *cassoulet* z fasolką szparagową w tymiankowej oliwie z oliwek.

Toteż niefortunnie się złożyło, że w pewnym momencie odezwał się gdzieś telefon komórkowy dźwiękami przeboju Deep Purple z lat siedemdziesiątych *Smoke on the Water*.

Tommaso natychmiast zorientował się, że to jego komórka. Nawet we Włoszech nie było tylu fanów Deep Purple, żeby ta melodia mogła służyć za dzwonek dwóm osobom w tej samej restauracji. Ponadto uświadomił sobie, że zaprzątnięty myślami o ślicznej Amerykance zapomniał wyłączyć

swój telefonino w chwili przekroczenia progu restauracji, jak to było surowo przykazane. Złamanie tej zasady oznaczało natychmiastowe zwolnienie.

Dzwonek dochodził z garderoby dla personelu. Tommaso musiał działać szybko. Rzucił się w głąb przepastnej szafy, wyciągnął telefon z kieszeni kurtki i szepnął w słuchawkę: „Chwileczkę”. Jednocześnie wymacał w jednym z płaszczów inny telefonino, który naturalnie był wyłączony. Wsunął własny telefon do kieszeni i wyłonił się z garderoby, trzymając ten drugi triumfalnie w górze.

— Oto i on — podał go Franciscusowi, a kiedy *maitre d'*rzucił komórkę na podłogę i z całym spokojem rozgniół obcasem, Tommaso wysunął się do ogrodu.

— *Si?* — spytał, jak tylko został sam.

— Cześć... — usłyszał niepewny dziewczęcy głos po drugiej stronie. Serce Tommasa podskoczyło. To była ta Amerykanka. — Mówi Laura Patterson... spotkaliśmy się niedawno. W delikatesach.

— Jasne, pamiętam. Jak się masz, Lauro?

— W porządku, ale nie mogę powiedzieć tego samego o sosie z zająca. Nie wiem, czy dobrze zrozumiałam twoją instrukcję.

*

Prawdę mówiąc, Laura wpatrywała się w tym momencie w górę dymiących, żółtych *pappardelle*, z niemal surowym zającem na wierzchu. Zdołała go jakoś obedrzeć ze skóry i wypatroszyć, ale nie było to łatwe ani dla niej, ani dla niego, choć trzeba przyznać, że z nich dwojga zając wyszedł na tym gorzej.

— Chyba mamy z zającem zły dzień — zażartowała nerwowo.

— Co?

— Nieważne. Słaby dowcip. Da się coś jeszcze z tym zrobić?

— Pamiętałaś, żeby dodać *pancetta*? — spytał Tommaso surowo.

— *Pancetta*? Boczek? Och... Nie sądzę.

— I jak długo go dusiłaś?

— Hm... Jakieś dwadzieścia minut.

Tommaso podrapał się po głowie. Podanie przepisu to jedno, ale ratowanie potrawy, która się nie udała, daleko przekraczało jego umiejętności kulinarne. Wrócił szybko do kuchni. Bruno będzie wiedział, co robić.

Najchętniej oddałby telefon przyjacielowi, lecz naraz przypomniał sobie, że jego szansa na zdobycie Laury zależy od utrzymania pozorów, że umie gotować. Pociągnął Bruna za rękaw w sam kąt stanowiska *patissier* i wskazał na telefon przytknięty do ucha.

— Więc masz zająca, którego dusiłaś przez dwadzieścia minut i *pappardelle*, które gotowałaś... jak długo? — zadał pytanie do słuchawki.

— Piętnaście minut — odparła Laura. Przez wpół otwarte drzwi kuchni widziała ojca i jego obrzydliwie młodą sekretarkę, a zarazem nową przyjaciółkę, zerkających na zegarki.

— Piętnaście — powtórzył Tommaso, patrząc na Bruna znacząco.

Bruno skrzywił się.

— Świeża pasta — mruknął.

— Musisz ugotować nowe *pappardelle* — oznajmił Tommaso Laurze.

— Ale jeszcze nie teraz — dodał Bruno pospiesznie. — Najpierw trzeba się zająć tym zającem.

— Ale najpierw trzeba się zająć tym zającem.

— Ma patelnię? — chciał wiedzieć Bruno.

— Masz patelnię? — spytał Tommaso.

— Tak — odpowiedziała Laura po drugiej stronie.

— Tak — przekazał Tommaso przyjacielowi.

Laura spojrzała zdumiona na telefon. Albo to było echo, albo Tommaso powtarzał wszystko, co mówiła

Bruno skinął głową.

— Dobrze. Niech przejrzy, co ma w lodówce. Nie będziemy w stanie przyrządzić właściwego *sugo di lepre*, jeśli chce zjeść przed północą, ale możemy zrobić coś nieco podobnego.

Wziął cytrynę i zaczął ścierać z niej skórkę, instruując Tommasa, a pośrednio Laure, jak przygotować prosty sos mięsny. Zawsze był w stanie robić dwie rzeczy naraz, jeśli były związane z jedzeniem. Dopiero kiedy gotowanie nie wchodziło w rachubę, znów stawał się niezdarny.

*

Była już północ, kiedy dwaj młodzi mężczyźni wyszli z Templi. Wypili drinka w małym barze i poszli spacerem przez ciepłe, ciche ulice do małego mieszkanka, które zamieszkiwali wspólnie w dzielnicy Trastevere.

Tommaso zachował w telefonie numer Laury i teraz do niej zadzwonił.

— Cześć, Lauro, mówi Tommaso. Jak się udała kolacja?

— Wspaniale! Nie wiem, jak ci dziękować.

— Gdzie jesteś? Słyszę jakiś chlupot.

— Jestem w wannie, właśnie się kładę spać.

— Jest w wannie — szepnął Tommaso do Bruna. — Dobry znak.

— Ten przepis z zająca i pomidorów był natchniony — dodała Laura do wtóru pluskania. — Chociaż mój sos na pewno nie był tak dobry, jak byłby twój — ciągnęła. — A jeszcze na początku go zepsułam...

Tommaso wyszczerzył zęby do Bruna.

— Wiesz, chciałbym coś dla ciebie ugotować, Lauro. Tak jak należy.

— Naprawdę?

— Co robisz jutro wieczorem?

Laura zawahała się. Z jednej strony nie chciała sprawiać wrażenia zbyt chętnej, z drugiej ten zając był naprawdę wyborny.

— Nic szczególnego — powiedziała.

*

Tommaso zakończył rozmowę i wydał głośny, triumfalny okrzyk, który zadudnił echem w wąskiej uliczce.

— Chce, żebym coś dla niej ugotował!

— Cudownie — powiedział Bruno drwiąco. — Ciekawe, co masz zamiar jej zaserwować.

— No tak... Cóż, myślałem, że mi coś poradzisz, stary przyjacielu.

— *Hai voluto la bicicletta? E pedala*!*³ — wzruszył ramionami Bruno.

— Och, daj spokój. Wiesz, że zrobiłbym dla ciebie to samo.

— Nie mógłbyś zrobić dla mnie tego samego — zauważył Bruno. — Nie masz pojęcia o gotowaniu.

— Wiesz, co mam na myśli.

Szli przez chwilę w milczeniu, po czym Bruno spytał ostrożnie:

— Żeby mieć jasność, czego ode mnie oczekujesz?

— Jakiegoś pomysłu. Czegoś tak fantastycznego, tak wspaniałego, tak zmysłowego, żeby piękna Laura oszalała z miłości i poszła ze mną do łóżka.

Bruno pomyślał przez chwilę.

— Ale na czym ci bardziej zależy? — spytał w końcu. — Bo roznamiętnić kogoś, a rozkochać w sobie to dwie różne rzeczy.

— Jak to, filozofie?

— Jeśli chcesz kogoś doprowadzić do łez — ciągnął Bruno wolno — to dajesz mu do krojenia cebulę. A jeśli chcesz go tylko wprowadzić w melancholię, to gotujesz mu danie, które matka robiła dla niego w dzieciństwie. Wiesz różnicę?

Tommaso wzruszył ramionami.

³ *powiedzenie, które dosłownie oznacza: chciałeś rower, to pedałuj

— Rozpalić kogoś jest trudniej, niż doprowadzić do płaczu — kontynuował Bruno — lecz da się to zrobić. Owoce morza oczywiście mają właściwości afrodyzjaku. Podobnie jak mięczaki, na przykład *lanarche ajo e ojo*, ślimaki w oliwie i czosnku. Może też *carciofioni*, malutkie karczochy przyrządzane z miętą, otwierane palcami i maczane w świeżym, roztopionym maśle. Wino oczywiście. A na koniec coś słodkiego, coś lekkiego i wyrafinowanego, co przepelnia energią i szczęściem... ale to jedna strona zagadnienia. Jeśli chcesz, żeby kobieta się w tobie zakochała, musisz ugotować jej coś zupełnie innego, coś, co będzie proste, lecz wyraziste. Coś, co pokaże, że rozumiesz jej duszę.

— Na przykład?

— Cóż, w tym cała trudność. To zależy od kobiety. Musisz ją naprawdę dobrze poznać: jej życie, dzieciństwo, charakter; to, czy jest osobą surową, czy łagodną, zimną czy ciepłą. Musisz jej skosztować, wiedzieć, czy jest słodka, czy kwaśna, słona czy mdła. Jednym słowem, musisz ją pokochać, a nawet wtedy możesz nie znać jej na tyle dobrze, żeby przyrządzić danie, które ją chwyci za serce.

— *Parla come t'ha fatto mammeta* *⁴ — roześmiał się Tommaso. — Dla mnie to zbyt skomplikowane. Po prostu pomóż mi swoim gotowaniem ściągnąć ją do łóżka, to wszystko, o co proszę.

— Moim gotowaniem? Miałem wrażenie, że mam ci tylko podsunąć parę pomysłów.

— Och... — Tommaso się skonfundował. — Ja tylko... Pomyśl, jakie by to było okropne, gdybym ci zepsuł całe twoje cudowne menu. Ty byłbyś nieszczęśliwy, ja byłbym nieszczęśliwy, Laura nie byłaby zadowolona i czy nie czułbyś się z tym' potem podle? Poza tym — dodał chytrze — jak często masz okazję wypróbować swoje potrawy na prawdziwej Amerykance? To znaczy, twoje własne potrawy?

— To prawda — przyznał Bruno ponuro. — W Templi jestem tylko robotnikiem w fabryce. Wysoko wykwalifikowanym robotnikiem w poślacanej fabryce, ale to jednak tylko linia produkcyjna. Codziennie robię ciasta

4 mów, jak uczyła cię matka, tzn. przestań pieprzyć

Alaina, *dolci Alaina*, słynny *creme caramel* Alaina z pieczoną laską wanilii w środku, i choćbym potrafił zrobić coś lepszego, on tego nie chce. A co do dań typowo rzymskich... — Zaczął przedrzeźniać szwajcarski akcent szefa: „Nie trzeba nam tu tego chłopskiego jadła, dziękuję bardzo”. Wciąż tylko *Michelin, Michelin* i *Michelin. Fois gras*, białe trufle, sos z szampana. Dlaczego? Skoro nawet coś tak prostego jak *coda alla vaccinara*^{*5} bije na głowę wszystkie te nowoczesne wymysły, I...

— A więc zgadzasz się? — wtrącił szybko Tommaso, znając już tę tyradę przyjaciela na pamięć. — Ugotujesz coś fantastycznego, a ja będę mógł udać przed Laurą, że sam to zrobiłem?

Bruno roześmiał się i stuknął go lekko pięścią w ramię.

— Oczywiście. Dostaniesz *bicicletta*. Tylko się przyłóż do pedałowania, okej?

⁵ * duszony ogon wołowy; *vaccinara* to stare rzymskie słowo określające rzeźników, którzy ponoć ulubili sobie tę potrawę

Nazajutrz rano Laura zadzwoniła do Carlotty, żeby podzielić się z nią nowiną.

— Wyobraź sobie, że znalazłam kucharza. I, *cara*, żebyś widziała, jaki jest przystojny. Jak Michelangelo. Dał mi już jeden przepis i powiedział, krok po kroku, co mam robić. A dziś wieczorem idę do niego, bo chce coś dla mnie ugotować i...

— *Lentamente*, Lauro. Spokojnie. Idziesz do niego do domu? Na pierwszej randce?

— No tak. Jak inaczej miałby dla mnie gotować?

— Masz zamiar się z nim przespać?

— Oczywiście, że nie. Widziałam go tylko raz.

— Jeśli pójdziesz do niego, to weźmie za pewnik, że chcesz się z nim przespać — oświadczyła Carlotta bez ogródek.

— Nie wyglądał na takiego.

— *Siamo in Italia*, Lauro. Jesteśmy we Włoszech. Uwierz mi, on jest przekonany, że pójdziesz z nim do łóżka.

Laura westchnęła.

— To ty mi zawsze powtarzasz, żebym szła za głosem serca.

— Jasne. Pod warunkiem że wiesz, dokąd ten głos cię zaprowadzi. Wyświadczyć mi przysługę i weź ze sobą *goldoni* *6, dobrze? Na Włochach nie zawsze można pod tym względem polegać.

— Nie martw się, mam spore doświadczenie w odpieraniu niechcianych zalotów — odparła Laura z lekką urazą. — Poza tym mówiłam ci, jest mi-

6 *prezerwatywy

ły. I przynajmniej ma mieszkanie, co jest bardziej obiecujące niż obmacywanie w krzakach.

— Aha. Więc jednak masz zamiar się z nim przespać.

— Może — przyznała Laura. — Jeszcze nie wiem. W każdym razie szykuje się szaleństwo.

— Wobec tego powinnaś zdecydowanie wziąć kondomy. I pamiętaj... w cokolwiek się ubierzesz, żadnych adidasów.

*

Bruno miał wolne przedpołudnie i postanowił je spędzić na Mercato di San Cosimato, głównym targu spożywczym Trastevere, szukając produktów na uwodzicielską kolację Tommasa. Nie miał jeszcze zaplanowanego menu ani żadnego konkretnego pomysłu. Chodził po prostu między straganami, patrząc na wyłożone produkty, słuchając zachęcających nawoływań przekupek i wchłaniając oczami sezonowe specjały. *Carciofini* były wyśmienite o tej porze roku, zwłaszcza *romagnolo*, wybór karczochów z tego regionu, tak słodkich i delikatnych, że można je jeść na surowo. *Puntarelle*, lokalna gorzka cykoria, nada się na niebiańską sałatkę. W Vini e Olio znalazł rzadkie wino Torre Ercolana, połączenie merlota z lokalnym szczepem cesanese. Ten ostatni towarzyszy kuchni rzymskiej od ponad tysiąca lat: pasują do siebie jak stare małżeństwo. Było też mnóstwo jagnięciny i znalazł doskonale *abbacchio* — młode jagnię, które zostało zabite, jeszcze zanim spróbowało trawy.

Z wypatrzonych okazji zaczął układać menu, które powoli rysowało mu się w głowie. Rzymski posiłek, tak, ale jeszcze coś więcej. Wiosenna uczta, której każdy kęs opiewa odrodzenie i odnowę, a dawne smaki, pieczołowicie odtworzone, cieszą jak każdej wiosny od początku świata. Kupił butelkę oliwy pochodzącej ze znanego wtajemniczonym, małego gospodarstwa. Jej zielonkawa zawartość z pierwszego tłoczenia smakowała jak świeże oliwki prosto z drzewa.. Zawahał się przed straganem z grubymi, białymi szparagami z Bassano del Grappa, położonego na brzegach rwącej rzeki Brenty. Były nieprzyzwoicie drogie, ale warte swojej ceny, zdecydował, kiedy przekupka zapakowała tuzin jasnych pędów w wilgotny papier i podała mu z atencją niczym bukiet najpiękniejszych kwiatów.

Temat przewodni kolacji klarował mu się w myśli coraz wyraźniej. Będzie to celebrowanie młodości — młodości symbolicznej, triumfalnej, wartej tego, by ją chwycić i uczcić. Nie powie nic Tommasowi, oczywiście. Jego przyjaciel dostawał migreny, ilekroć Bruno usiłował wyjaśnić mu głębsze pokłady znaczeń, kryjące się w gotowaniu. Ważne jednak, że to musi zadziałać gdzieś na poziomie podświadomości.

Wychodząc z targu, natknął się na drzemiącego na zdezelowanym krześle staruszkę. U jego stóp stała zniszczona skórzana torba. Bruno przykucnął i otworzył ją ostrożnie. Wewnątrz, jak jajka na podściółce ze słomy, leżało pół tuzina kulek ricotty. Stary człowiek otworzył oczy.

— Wszystkie są od moich własnych zwierząt — powiedział z dumą. — I zrobione przez moją własną żonę.

Bruno wyjął jeden z serków i powąchał. Natychmiast znalazł się na małych pastwiskach w Castelli Romani, pagórkowatych okolicach Rzymu. W zapachu sera był ślad kiszonki z paszy zimowej, ale była też świeża trawa, słońce i leciutki posmak tymianku rosnącego dziko na łąkach i skubanego przez owce razem z trawą. Nie musiał już właściwie nic więcej kupować, ale ricotta była tak doskonała, że postanowił znaleźć dla niej miejsce w swoim jadłospisie — może poda ją na deser, oproszoną cynamonem i z odrobiną miodu.

*

Szedł do sklepu z makaronami po drugiej stronie placu, kiedy znów zobaczył tę dziewczynę. Przystanął, serce podskoczyło mu do gardła. Nie miał pojęcia, kim ona jest, ale widział ją już kilka razy w ciągu ostatnich paru tygodni, włóczącą się po Trastevere; zwłaszcza tutaj, na targu, gdzie patrzyła tęsknie na stragany, na których piętrzyły się stosy rozmaitych warzyw: *radicchio*, *cime di rapa*, kardy, *bruscandoli* — małe, zielone pędy chmielu, które pokazują się na rynku tylko na kilka tygodni wiosną; *borragine*, *barba di frate*, nawet *lampascione*, cebulki hiacyntów, i oczywiście kosze wypełnione *tenerume*, pierwszymi, małymi cukiniami, każda zwieńczona pożyłkowanymi kwiatami koloru zachodu słońca. Nigdy jednak nie widział, żeby dziewczyna coś kupowała. Raz znalazł się na tyle blisko, że wypatrzył w jej plastikowej torbie słoik masła orzechowego ze sklepu z importowaną żywnością po drugiej stronie targu. Wydedukował z tego, że jest Amerykanką albo Australijką i tęskni czasem za smakami oj-

czystego kraju. Niemniej jej żarłoczny wzrok, którym pochłaniała sterty nieznananych warzyw, wzbudził w nim chęć, aby coś dla niej ugotować, pokazać jej, co traci. Kiedyś nawet zdobył się na odwagę, podszedł i powiedział: *Buongiorno*, ale w chwili gdy się do niego odwróciła, a w cudownych, szarych oczach zapalił się błysk ciekawości, stracił odwagę i udał, że chce tylko sięgnąć po pomidory. *Scusi*, mruknął, a ona odsunęła się uprzejmie, robiąc mu miejsce.

Dzisiaj miała na sobie biały top bez pleców. Stał i wchłaniał widok jej gołych ramion pod falą jasnych włosów. Były upstrzone rudymi piegami, niczym płatkami *chilli*. Przez moment, jak w wyrazistej halucynacji, czuł niemal słony smak jej złocistej skóry. Zagadam do niej, postanowił z determinacją. Dam jej te szparagi. Zawsze mogę kupić nowe.

Wziął się w garść i ruszył w jej kierunku, lecz o sekundę za późno. Dziewczyna odwróciła się i odeszła.

Bruno patrzył za nią. Po drugiej stronie targu był rząd małych sklepików, niewiele szerszych od ich drzwi wejściowych — miniaturowy sklep żelazny, apteka, sklepik oferujący wyłącznie oliwę z oliwek i inny, z bielizną, wszystkie wciśnięte w uliczkę długości dziesięciu metrów. Dziewczyna stanęła przed wystawą z bielizną, po czym otworzyła drzwi i weszła do środka.

Bruno zastygł w bezruchu. Co ci chodzi po głowie, idioto? — zwymyślał się w duchu. Ma już chłopaka. A właściwie kochanka. W przeciwnym razie po co miałyby kupować sobie ozdobną bieliznę? I skąd w ogóle pomyśl, że taka dziewczyna mogłaby być samotna? Powlókł się, przybity, w drugą stronę, wracając do zakupów.

*

Laura lubiła się włóczyć po Trastevere, dzielnicy, w której mieszkała. Zdaniem przewodników była to nieco zaniedbana enklawa klasy robotniczej w sercu Wiecznego Miasta, ale uwielbiała wytarte, dudniące echem kocie łby brukowanych uliczek, ledwo mieszczących miniaturowe samochody rzymian. Budka z muzyką heavymetalową stała tu ramię w ramię ze sklepem z narzędziami elektrycznymi, a szumnie zwany Instytut Shiatsu był klitką wciśniętą między aptekę a punkt sprzedaży losów na loterię. Warsztaty stolarskie przylegały do kościołów, drzewka pomarańczowe były

się o każdą plamkę słońca z parasolami restauracyjnymi, i woń konopi indyjskich mieszała się z zapachem świeżej kawy i pizzy. Na skwerach i każdym skrawku wolnej przestrzeni stały zaparkowane byle jak poobijane samochody, jakby ugrzęzły w korku i kierowcy po prostu porzucili je i odeszli, a jaskrawe, czerwone plamy pelargonii zdobiły każde okno i drzwi wejściowe.

Pewnego dnia, wkrótce po przyjeździe, trafiła przypadkiem na mały sklepik. W oknie wystawowym, nie większym od drzwi szafy, leżało kilkanaście sztuk najpiękniejszej bielizny, jaką Laura kiedykolwiek widziała. Stringi, ozdobne jak naszyjniki, wyeksponowano kunsztownie w pudełkach niczym cenne klejnoty. Były tam też delikatne kwieciste halki wykończone koronką, eleganckie jak suknie ślubne; frywolne, długie pan- talony; czarne pasy do pończoch; kremowe, jedwabne gorsety.

Wtedy nie dała się skusić i odeszła niechętnie od wystawy, ale teraz, myśląc wciąż o swojej randce, znów bezwiednie znalazła się przed sklepem. W głowie dźwięczały jej słowa Carlotty: „Uwierz mi, on jest przekonany, że pójdziesz z nim do łóżka”.

Trochę niepewnie pchnęła drzwi i weszła do środka.

W małym sklepiku nie było półek ani wieszaków, ani gablotki z towarem. Siedziała tam tylko nieskazitelnie ubrana Włoszka, koło trzydziestki, czytając „Il Messaggero”. Na dźwięk otwieranych drzwi odłożyła gazetę i obrzuciła Laurę doświadczoneym okiem.

— *Momento* — powiedziała stanowczo, znikając na miniaturowym zapleczu.

Po chwili pojawiła się z czterema płaskimi pudełkami, które jedno po drugim otworzyła na ladzie. Wewnątrz, spowite w bibułki, leżały jeszcze większe arcydzieła niż te w oknie wystawowym. Nigdzie nie było metek z ceną i Laura wkrótce zrozumiała dlaczego; kiedy w końcu dokonała wyboru, decydując się na czerwony koronkowy gorset ze skomplikowanym sznurowaniem — czuła się w nim lubieżnie i dekadenccko — suma wybita na kasie była wyższa od tej, którą miała na tygodniowe utrzymanie.

— Nauczę cię fachowo kroić — zaproponował Bruno. — Dzięki temu, kiedy ta dziewczyna przyjdzie, będziesz mógł udawać, że sam to wszystko robisz.

— Jasne — przytaknął Tommaso skwapliwie.

Bruno wziął jabłko i położył na desce. Później rozwinął miękki, płócienny futerał z przegródkami na noże.

— Jeśli zniszczysz któryś z moich noży — zagroził — to cię zabiję.

— Nie zniszczę. — Tommaso wybrał największy z nich, stalowy *wusthof*. — Jezu Chryste, ale ciężki!

Bruno delikatnie wyjął mu tasak z rąk.

— Zaraz, zaraz... Za duży dla ciebie. Powinieneś zacząć od tego. — Podał mu mniejszy global. — Jest japoński. Ze stali wanadowej. — Nalał trochę oliwy na osełkę. — Najpierw pokażę ci, jak go naostrzyć.

Po pięciu minutach ostrzenia Tommaso miał dość.

— Chyba wystarczy?

— Jeszcze trochę.

Kiedy poczuł się usatysfakcjonowany, Bruno wyjął ostrzałkę stalową.

— Teraz doprowadzimy go do perfekcji.

Dopiero po dalszych kilku minutach pozwolił przyjacielowi przystąpić do dzieła.

— Używasz nasady do grubszych rzeczy, a czubka do delikatniejszych — instruował. — Krój jabłko pod odpowiednim kątem, o, w ten sposób. Nie czekaj, aż pierwsze plasterki odpadną, rób dalej swoje. I uważaj na palce. To ostrze może przeciąć świńskie ratki, więc ani się obejrzyysz, jak zostaną ci kikuty.

Podczas gdy Tommaso ćwiczył krojenie, Bruno zabrał się do deseru. W przeciwieństwie do wielu kucharzy nie gardził pieczeniem ciast. Oczywiście lubił też przyrządzać mięso i warzywa, ale znajdował inny rodzaj przyjemności w tworzeniu skomplikowanych kreacji z mąki i cukru lub w pieczeniu na blasze zwykłych ciasteczek.

Samo dolce, po takim bogatym menu, musiało być proste — ricotta z miodem i szczyptą cynamomu, i szklaneczka vin santo — słodkiego, białego wina — w którym będzie można moczyć *tozzetti*, domowe ciasteczka orzechowe. Bruno wkładał je właśnie do pieca, kiedy Tommaso szturchnął go w ramię.

— Masz — powiedział, wyjmując z kieszeni džinsów małą paczuszkę. — Trochę dodatkowych ziół do *tozzetti*.

— Do *tozzetti* nie dodaje się ziół — zaczął Bruno, gdy wtem zobaczył, że pakiecik zawiera parę gramów marihuany.

— Możesz mi wierzyć — mrugnął Tommaso — z tym będą smakować jeszcze lepiej.

— Nie ma mowy — oświadczył Bruno stanowczo, odsuwając jego rękę. — To by zepsuło smak orzechów, a poza tym nie będziecie potrzebować żadnych dodatkowych środków pobudzających po takiej kolacji. Jak masz zamiar zająć się tą dziewczyną, jeśli ona będzie w sypialni, a ty na balkonie?

Bruno postanowił podać szparagi z ciepłym sosem *zabaione*; nie w wersji skomplikowanej, jaką przygotowywał w restauracji, lecz w postaci prostej, zmysłowej pianki z żółtek i białego wina. Nie wspomniał jednak dotąd Tommasowi, że ten sos musi być robiony w ostatniej chwili, tuż przed podaniem. Sprawne posługiwanie się nożem to jeszcze nic. Przed końcem dnia jego przyjaciel będzie musiał posiąść sztukę ubijania na parze.

*

W akademiku Magdalena, gdzie mieszkali amerykańscy studenci, Laura zaczynała mieć wątpliwości co do gorsetu. Był niewątpliwie piękny, ale miał w sobie coś z fetysza, nie mówiąc o mocno niepraktycznym sposobie zapinania na tuzin maleńkich haftek i kokardek.

— No i co powiesz? — spytała swoją współlokatorkę, Judith. — Zbyt strojny? Zbyt skomplikowany?

Judith przyjrzała się jej krytycznie.

— Ujmijmy to tak: należy mieć nadzieję, że ten facet ma zdolności manualne.

— Mam powody wierzyć, że jest całkiem zręczny — odparła Laura, czerwieniąc się.

— Oby, inaczej nigdy tego z ciebie nie zdejmie. Coś mi mówi, że czeka cię fantastyczna noc.

*

Tommaso walczył z garnkiem na parze. Raz za razem zaczynał ubijać żółtka i raz za razem piana się warzyła.

— Robisz to zbyt brutalnie — powiedział Bruno. — Popatrz. Poruszaj łykciem wraz z nadgarstkiem. O tak. Tommaso spróbował ponownie. Tym razem zabrał się do rzeczy zbyt energicznie i mieszanka spłynęła z końca trzepaczki.

— Bądź cierpliwy — upominał go Bruno. — Dalej, jeszcze raz.

— To beznadziejne — stwierdził Tommaso, z rezygnacją odkładając trzepaczkę. — Nigdy sobie z tym nie poradzę.

— Musisz się nauczyć. No, próbuj dalej.

— Ale właściwie to wcale nie jest konieczne — oświadczył Tommaso chytrze. — Przecież będziemy siedzieć przy stole, więc co szkodzi, że wyjdę do kuchni i udam, że sam ubiłem *zabaione*, podczas gdy naprawdę ty to zrobisz?

Bruno pomyślał przez chwilę.

— Ale gdzie ja będę?

— Tutaj, oczywiście. Laura nie musi wiedzieć. Kiedy już wszystko wyłożymy na talerze, po prostu się wymkniesz.

— No cóż, dobrze — zgodził się Bruno niechętnie. To z pewnością będzie łatwiejsze niż nauczenie Tommasa gotowania.

*

O ósmej Laura znalazła się pod wskazanym adresem i zadzwoniła do odrapanych drzwi obok sklepu ze skuterami. Wysoko nad jej głową pojawiła się twarz Tommasa.

— Chodź na górę! — zawołał. — Otwarte.

Weszła do ciemnego przedsionka i wspięła się po nieskończonej liczbie schodów na sam szczyt. Tutaj też drzwi stały otworem, więc wkroczyła do środka. Mieszkanie było małe i dość zaniedbane, cztery niewielkie pokoiki, obwieszane starymi plakatami filmowymi i wizerunkami gwiazd rocka z lat siedemdziesiątych. Ale widok z okna zaparł jej dech w piersiach.

Pod nią ciągnęły się niezliczone dachy pokryte czerwoną dachówką, chaotyczna zbieranina domów, gmachów i kościołów, zbitych razem, zbiegających w dół w stronę Tybru. Na lewo, wzdłuż długiego grzbietu wzgórza Janikulunu, mrugały w oddali światelka. Na wprost, za rzeką, pałace i kościoły starego Rzymu tworzyły jasno oświetlone wysepki pośród ciemności zalegających sąsiednie budynki.

— O rany — westchnęła z podziwem.

Okno wychodziło na pochyły dach, który został adaptowany na prowizoryczny i dość niebezpiecznie wyglądający balkon, na którym stały dwa zniszczone fotele i kilka doniczek z ziołami, rozrzuconych pomiędzy płytami anten telewizyjnych. Tommaso wstał z jednego z foteli, aby ją powitać, niemożliwie piękny, z uśmiechem na wyrzeźbionej twarzy, nad którą piętrzyła się burza loczków grubych i sprężystych jak spirala przewodu telefonicznego.

— Cześć — powiedział. — Jak się masz, Lauro?

— Doskonale. — Jeszcze lepszy niż widok był jednak dochodzący z kuchni zapach, który niemal powalił ją na kolana. — Dobry Boże — zachłysnęła się. — Co to jest?

— Kolacja — odparł po prostu.

— Pachnie — jeszcze raz wciągnęła głęboko nosem powietrze — fantastycznie.

— Powinna być niezła — stwierdził skromnie. — Będzie gotowa za dwadzieścia minut.

— Dwadzieścia minut! — Już nie mogła się doczekać, żeby zobaczyć, co to jest. Chciała spróbować tego zaraz, natychmiast.

— Nie martw się. Będzie jeszcze lepsza, jeśli chwilę poczekamy. Oczekiwanie to część przyjemności. — Przesunął ręką wzdłuż jej pleców, całując ją w policzek na powitanie.

Laure przeszedł podniecający dreszczyk. Carlotta miała rację.

*

Po kieliszku *prosecco* była już zupełnie rozluźniona. Tommaso okazał się doskonałym gospodarzem, uważnym i rozmownym — przynajmniej kiedy nakłoniła go, by wyłączył koszmarną muzykę, którą puszczał w tle.

— Nie lubisz Ramonesów? — zdziwił się. — Ale to Amerykanie.

— Podobnie jak Mariah Carey — zauważyła. Wydało jej się to dziwne, że ktoś z tak rozwiniętym poczuciem smaku, jeśli chodzi o jedzenie, może być zupełnie pozbawiony gustu muzycznego.

Kiedy Ramonesi zostali uprzejmie wyproszeni z mieszkania, Laura i Tommaso gawędzili jeszcze przez chwilę; Tommaso kroił małe, wiosenne warzywa do *pinzimonio*, dipu z oliwy z oliwek, octu, soli i pieprzu. Kuchnia była pełna profesjonalnego sprzętu i najostrzejszych noży, jakie w życiu widziała.

— Kiedy się tego nauczyłeś? — spytała, patrząc jak nóż Tommasa tańczy na desce do krojenia.

— Och, to nic trudnego. I — dodał, bardziej zgodnie z prawdą — miałem dobrego nauczyciela.

Cudowne zapachy dochodzące z piecyka sprawiły, że Laurze ślinka napłynęła do ust.

— Więc co będziemy dzisiaj jedli?

— Proszę bardzo. — Teatralnym gestem podał jej menu' i skłonił się jak kelner.

Spojrzała na kartkę i przeczytała:

Antipasto: verdure inpinzimonio. Primo: spaghetti all' amatriciana. Secondo: abbacchio alla cacciatore. Contorni: carciofi alla romana, asparagi eon zabaione. Dolci: ricotta dolce; vin santo, biscotti.

— Dobry Boże. Nigdy nie zjemy tego wszystkiego.

— *Quanto basta*. Jest tyle, ile trzeba. To bardzo małe porcje, tylko na obudzenie podniebienia. Nie jak wasze amerykańskie steki, które zalegają w żołądku i człowiek ma ochotę tylko... — zrobił gest, imitujący spanie.

Rozległ się dźwięk zamykanych drzwi.

— Kto to? — spytała Laura.

— Mój współlokator. Nie martw się, właśnie wyszedł.

— On też jest kucharzem?

— Bruno? Nie całkiem. To znaczy, jest praktykantem. Właściwie po-mywaczem. To co, siadamy do stołu?

*

Laura nigdy nie jadła takich pyszności. Nie, nigdy w ogóle nie jadła. Czowała, jakby wszystkie te smaki zawsze istniały, zawsze kryły się gdzieś w jej wyobraźni, ale teraz po raz pierwszy mogła je skosztować. Każde następne danie było intensywniejsze od poprzedniego. Spaghetti pokrywał gęsty sos z mięsa i wina, intensywny, aromatyczny i kleisty. Jagnięcina, prawie kontrastu, była różowa i słodka, tak delikatna, że rozpływała się w ustach. Została podana bez jarzyn, lecz później Tommaso przyniósł pierwsze contorni: całe główki karczochów, skapane w oliwie z oliwek i soku cytrynowym, posypane siekaną miętą. Laura zlizwała każdą kroplę oliwy z palców, zdumiona bogactwem smaku. Jej żołądek mówił, że jest już pełny, rozciągnięty do granic możliwości, ale apetyt kazał jej zjeść jeszcze trochę, jeszcze choć kęs, aż poczuła, że kręci się jej w głowie od nadmiaru wszystkiego.

Tommaso zostawił ją przy stole i zapowiedział, że idzie dokończyć szparagi. Po paru minutach, znudzona czekaniem, postanowiła mu pomóc. Zebrała brudne talerze i skierowała się do kuchni.

— Tommaso? Może w tym czasie pozmywam?

Ale drzwi były zamknięte i nie chciały się otworzyć.

— Przepraszam! — zawołał Tommaso. — Zacięły się. Czasem im się to zdarza.

Potrząsnęła klamką.

— Chcesz, żebym je pchnęła z tej strony?

— Nie, zaraz to naprawię.

Przez chwilę miała dziwne wrażenie, że słyszy jakieś szepty, lecz to tylko Tommaso zaintonował głośną pieśń podczas gotowania.

W końcu drzwi się otworzyły i stanął w nich z półmiskiem, z którego unosił się zachwycający zapach.

— Skończyłem. Zanieś to do stołu, dobrze?

Parę minut później zasiedli do szparagów. Ich smak zapierał dech. Łodygi, oblane spienionym sosem z ubitych żółtek i wina, były tak delikatne na czubkach, że topniały w ustach, ale stawały się coraz twardsze, w miarę jak pogryzała je w kierunku chrupkiego końca.

— Tommaso — zaczęła entuzjastycznie — muszę ci powiedzieć...

— Wiem — odparł z uśmiechem i poczuła, że jej ciałoogarnia przyjemne, zmysłowe rozleniwienie.

*

W kuchni Bruno zaniósł garnki do zlewu i ostrożnie, żeby nie robić hałasu, zanurzył je w wodzie.

— Co robisz w Rzymie? — usłyszał głos Tommasa.

— Napisałam esej na konkurs z historii sztuki — odpowiedziała dziewczyna. — Nagrodą był roczny pobyt w Rzymie. To rodzaj stypendium.

W jej głosie było coś, co nasuwało Brunonowi na myśl *dolci*,* bezy, słodkie *zabaione* i brzoskwinie bulgoczące w gotującym się winie. Nie mógł się powstrzymać, żeby nie zostać chwilę dłużej.

— Ale chyba starcza ci jeszcze czasu na jakieś przyjemności?

— Żartujesz? Samo studiowanie historii sztuki to przyjemność. — Bruno uśmiechnął się, wyobrażając sobie minę Tommasa. — Ależ naprawdę — mówiła dziewczyna. — Wiem, wiem, dla ciebie to nic takiego. Możesz

chodzić i oglądać Caravaggia codziennie, jeśli chcesz, lecz dla mnie to życiowa szansa.

— Caravaggia?

— Nie wiesz, kto to Caravaggio? — zdumiała się dziewczyna.

Tommaso powiedział szybko:

— *Si*. Oczywiście. Wszyscy rzymianie znają Caravaggia. Który ci się najbardziej podoba?

— Cóż, trudno wybrać...

— Naturalnie.

— ...ale jeśli już musiałabym wskazać jeden obraz, byłaby to Wróżka, w Muzeum Kapitolińskim.

Z rękami w zlewie, Bruno kiwnął głową. On też najbardziej go lubił. Dziewczyna Tommasa miała dobry gust.

— Gdybym ja był malarzem — powiedział Tommaso tonem pełnym podziwu — malowałbym tylko ciebie, Lauro. I wtedy wszystkie moje obrazy byłyby piękne.

Bruno uśmiechnął się od ucha do ucha. W sztuce uwodzenia jego przyjacieli nie miał sobie równych. Wycierał ręce i podszedł na palcach do drzwi wyjściowych.

*

W końcu nawet resztki ricotty leżały skruszone na talerzykach. Tommaso zaniósł *biscotti* i *vin santo* do stolika przy zniszczonej, starej kanapie.

— I tak już zbyt dużo wypiałam — mruknęła Laura.

— My w Rzymie mówimy: *Ann i, amori e bicchieri di vino, nurt se contano mai*.

— Lat, kochanków i kieliszków wina nie należy liczyć — przetłumaczyła.

— Właśnie. — Zanurzył ciasteczko w złocistym płynie i podsunął jej.

Zawahała się chwilę i otworzyła usta. Słodki rodzynekowy smak przyjemnie podrażnił kubki smakowe. Zamknęła oczy w ekstazie.

— Boże, to piękne...

— *Sei bellissima* — wyszeptał. — Jak ty, Lauro.

Teraz zanurzył w winie dwa palce. Znów się zawahała, ale pozwoliła mu wsunąć je sobie do ust. Zlizwała lepkie, miodowe wino do czysta. Parę kropli spadło jej na szyję i scałował je łapczywie, podczas gdy ona wciąż ssała jego palce.

Rozebrał ją wolno, zdejmując z niej ubranie, jakby obierał listki z karczocha, i całował namiętnie pomiędzy każdą warstwą. Właśnie o tym marzyłam, pomyślała. Kto by w to uwierzył? Carlotta, oczywiście. Miała rację od początku do końca.

Rozwiązywał teraz czerwony gorset, pociągając za małe kokardki, które go ściągały. Poczula, że ucisk się rozluźnił i wygięła się do tyłu, czekając, aż skończy. Rozplątywał kokardkę z marsem na czole. W końcu szarpnął.

— Poczekaj — powstrzymała go. — Zacisnąłeś ją.

— Wezmę nóż — mruknął niecierpliwie.

— Nie, nie, sama to rozwiążę — powiedziała szybko. Kiedy wyplątywała się z gorsetu, Tommaso upadł przed nią na kolana i złożył ręce, mrużąc coś po włosku.

— Co robisz? — spytała.

— Odmawiam modlitwę dziękczynną — odparł z łakomym uśmiechem.

Secondo



„Kiedy już zdążyliśmy się nacieszyć pierwszym daniem, oddać mu honor winem i przegrupować kubki smakowe, na stół wjeżdża drugie danie. Jeśli jesteśmy w restauracji — która karmi Włochów, nie turystów — wybór *secondo* następuje dopiero po zjedzeniu *primo*. To nie znaczy, że nie czynimy żadnych planów, po prostu czekamy, by je potwierdzić, upewnić się, czy nasze pierwotne intencje i obecne chęci są zgodne...”.

Marcella Hazan *Podstawy klasycznej kuchni włoskiej*

Nazajutrz rano Vincent, Sisto i inni wczesni klienci Gennara mieli wielką uciechę, patrząc, jak Tommaso biegnie przez ulicę do baru, jeszcze mokry po prysznicu i goły. nie licząc ręcznika wokół bioder.

— *Due cappuccini, Gennaro, presto per favore!* — krzyknął.

Jego szeroki uśmiech jasno świadczył, że ma dobry powód, aby się spieszyć, i domyślali się jaki. Powitali go głośnym aplauzem.

Chwytną w przelocie dwa *cornetti*, Tommaso wrócił z filiżankami kawy na drugą stronę ulicy, lawirując między samochodami. Jakiś fiat dostawczy zatrafił na niego z irytacją, ale chociaż Tommaso odpowiedział mu rytualną rzymską obelgą— „Potrąb sobie między nogami twojej żony, dupku, tam jest większy ruch!” — myślami był już gdzie indziej.

*

Laura wróciła do sypialni spod prysznic, owinięta w ręcznik, mokra i lśniąca we wczesnym porannym słońcu, z włosami przyklejonymi do głowy.

— Jesteś piękna — powiedział Tommaso szczerze. — *Sei bellissima, Lauro.* — Wziął mały cyfrowy aparat fotograficzny ze stolika nocnego. — Uśmiech? — Uśmiechnęła się i pstryknął zdjęcie. — A teraz wracaj do łóżka. — Poklepał zachęcająco miejsce obok siebie, gdzie czekała taca ze śniadaniem.

Usiadła i objęła go ramionami. Zdjął trochę pianki ze swojego cappuccino i osadził na czubku jej zgrabnego noska. Roześmiała się, więc wyjął jej filiżankę z ręki, odstawił ostrożnie na podłogę i zaczął całować Laurę. Po chwili wahania wtuliła się w jego ramiona i namiętnie oddała pocałunek, przywierając do niego całym ciałem.

*

Laura musiała biec na pierwszy wykład, ale po drodze znalazła czas, żeby zadzwonić do Carlotty. Pierwsze pytanie, jakie zadała jej przyjaciółka, ograniczyło się oczywiście do krótkiego:

— I co?

— Hm... Posunęłam się pewno trochę dalej, niż zamierzałam — wyznała Laura.

Drugie pytanie Carlotty brzmiało:

— A co ci ugotował? — Była w końcu Włoszką, i podczas gdy dwa *chiavati* są mniej lub bardziej podobne, dwie potrawy nigdy nie są takie same.

Kiedy Laura opisywała jej menu, punkt po punkcie, starając się oddać sprawiedliwość ich niezmiernemu smakowi, po drugiej stronie dał się słyszeć szereg okrzyków i westchnień.

— Białe szparagi? Znad Brenty? W *zabaione*? Dobry Boże, Lauro, to fantastyczne danie. Jadłam je tylko raz i do tej pory pamiętam.

— To był punkt kulminacyjny — przyznała Laura.

— *Cara*, tak ci zazdroszczę. Może powinnam przyjechać z wizytą. Co ci poda następnym razem?

— Nie mówił. Muszę kończyć. Pędzę na wykład i już jestem spóźniona.

Zajęcia odbywały się w renesansowej willi, otoczonej ogrodem pełnym sosen i fontann, na wzgórzu Janikulum. Jak się obawiała, wykład już się zaczął, więc wsunęła się cichutko do sali, starając się niepostrzeżenie zająć miejsce obok Judith.

— A więc — mówił Kim Fellowes, wykładowca — rozkwit renesansu. Okres zaledwie trzydziestu lat, między tysiąc czterysta dziewięćdziesiątym a grabieżą Rzymu w tysiąc pięćset dwudziestym. Patronat papieża i talent kilku dziesiątków artystów zaowocował największym w dziejach świata wybuchem geniuszu. Dzień dobry, Lauro. Wyglądasz, jakbyś przybiegła prosto z kaplicy będącej dziełem Bramantego albo spod fontanny Berniniego, więc może pierwsza nam powiesz, co widziałaś dotąd ze złotego wieku renesansu.

Laura pomyślała szybko, wyciągając książki.

— No więc — zaczęła — byłam w Kaplicy Sykstyńskiej, oczywiście, widziałam Rafaela w Watykanie, trochę architektury Michelangela...

— *Momento*. Kto to jest ten Michael Angelo, jeśli wolno zapytać? — przerwał Kim.

— Och, przepraszam. — W pośpiechu wymówiła to na sposób amerykański. — Chciałam powiedzieć *Michelangelo*. — Poprawiła się, mówiąc to tak jak on, po włosku.

Ale jej nauczyciel nie był usatysfakcjonowany.

— W tej sali — oznajmił — nie będziemy mówić o tych wielkich twórcach Michelangelo, Tycjan ani Rafael, tak jak nie mówilibyśmy o Szekspierze — Will ani o Beethovenie — Ludwig. Nie jesteśmy jeszcze z nimi po imieniu i możemy rościć sobie do tego prawo dopiero po studiowaniu ich dzieł przez wiele lat. Będziemy wobec tego używać imienia i nazwiska, w prawidłowym brzmieniu: Michelangelo Buonarroti, Tiziano Vecellio i Raffaello Sanzio. — Proszę — zwrócił się do Laury — kontynuuj.

Kim Fellowes był Amerykaninem, ale mieszkał w Rzymie od tak dawna, że uważał się niemal za tubylca; pracownicy uniwersytetu mówili o nim po prostu *il dottore*. Szkoda, oświadczył studentom, że książkę o renesansie — tę samą, w której Laura bezskutecznie szukała kościoła Świętej Cecylii — musiał napisać po angielsku na prośbę wydawcy, żadnego komercyjnego sukcesu. I stała się sukcesem: trzymał recenzje starannie zalaminowane, aby chronić je przed tłustymi palcami, na swoim biurku — do wglądu dla studentów. Uznano ją za prawdziwy rarytas: pracę, która łączy erudycję naukowca z wrażliwością artysty. Wszystko, co dotyczyło Kima, świadczyło o jego doskonałym guście, od pięknych płóciennych koszul — Laura lubiła zabawiać się szukaniem w myślach właściwego określenia ich koloru: zwykle uciekała się w końcu do takich słów jak chaber, żurawina albo akwamaryna — do jasnej lnianej marynarki i kapelusza panamskiego, który osłaniał jego twarz o szlachetnych rysach przed jaskrawym włoskim słońcem. Niektórzy z jej kolegów narzekali, że jest zbyt wymagający, ale Laura była oczarowana jego wrażliwością i inteligencją i robiła wszystko, żeby wyrzucić na nim korzystne wrażenie.

— A więc widziałaś Kaplicę Sykstyńską? I co o niej myślisz? — chciał wiedzieć.

Zawahała się. Ale nie mogła się powstrzymać, żeby mu nie powiedzieć, co naprawdę uważa.

— Myślę, że przypomina stodołę.

Inni studenci zachichotali.

— Stodołę? — powtórzył Kim Fellowes pytająco, splatając palce i obejmując kolano.

— Tak. To znaczy, jest pięknie pomalowana i tak dalej, ale malowidła są tak wysoko, że trzeba cały czas zadzierać głowę, a samo pomieszczenie jest takie wielkie i prostokątne... — Urwała, pewna, że zaraz zostanie wyśmiana.

Ku jej zdumieniu Kim kiwnął aprobowująco głową.

— Laura ma absolutną rację. Kaplica Sykstyńską—rozejrzał się, jakby chciał się upewnić, że wszyscy go słuchają — jest uważana przez wielu ekspertów, łącznie za mną, za wcielenie wszystkich najgorszych wynaturzeń renesansu. Kolory są jarmarczne, projekt przygniatający, a koncepcja mało harmonijna. Została zamówiona jako symbol statusu przez nowobogackiego filistra, który przy okazji zniszczył parę pięknych fresków Perugina. Sam Buonarroti nie chciał tego tykać, wobec czego zajmujemy się teraz raczej jego rysunkami. Kto może mi powiedzieć, co to jest *contrapostol*

*

— Straszny z niego dupek — mruknął ktoś, kiedy pakowali książki po seminarium.

— Wie, o czym mówi — wzięła go w obronę Laura. Czowała lekkie wyrzuty sumienia: po raz pierwszy nie uważała na seminarium Kima, wracając wciąż myślami do pocałunków i uścisków Tommasa, kiedy pili resztkę *vin santo* na jego zniszczonej kanapie.

— I nie daje nam o tym zapomnieć — dodał ktoś inny kwaśno. — Idziemy na pizzę?

— Dokąd? — spytała Judith.

— Do kostnicy? — Nazywali tak wyłożoną marmurem pizzerię na końcu ulicy. — O pierwszej?

— Okej. To do zobaczenia. Przyjdiesz, Lauro?

— Uhm... tak. Chyba tak.

*

Laura była zdumiona postawą innych studentów. Dla niej przyjazd do Rzymu był życiową szansą, przygodą tym atrakcyjniejszą, że musiała stoczyć walkę z matką, która uważała, że: a) to strata czasu, b) zagrożenie dla zdrowia, jako że Włosi notorycznie nie myją rąk po wizycie w łazience.

Z radosnym ożywieniem wylądowała na lotnisku Fiumicino parę dni przed początkiem pierwszego semestru. Od razu poczuła przepaść między sobą a grupą turystów wysiadających z samolotu: oni mieli tylko zwiedzać, a ona tu mieszkać. Miała ze sobą plecak wyladowany książkami o sztuce i dwie małe walizki — wszystko, co pozwolono jej zabrać. W piśmie z anglo-amerykańskiego uniwersytetu w Rzymie poinformowano ją bezcerebralnie: „Szafy na ubrania są ciasne nawet w największych rzymskich apartamentach, a proszę nam wierzyć, że pokoje w domu akademickim nie podpadają pod tę kategorię”.

Jednakże przed odebraniem walizek czekała ją drobna formalność — odprawa paszportowa. Jak we wszystkich halach przylotu na całym świecie Fiumicino miało dwa osobne stanowiska kontroli: dla swoich obywateli i dla całej reszty. Szereg zygzaków wymalowanych na podłodze, zwieńczonych żółtą linią przed każdą z budek, wskazywał, gdzie należy ustawić się w karnej kolejce przed podejściem do okienka i zaprezentowaniem swoich dokumentów. W każdym razie w teorii. W praktyce tylko jedno stanowisko było czynne. W maleńkiej budce tłoczyli się trzej młodzi mężczyźni w eleganckich mundurach i zawadiacko przekrzywionych czapkach wojskowych, a przed nimi kłębił się tłum pasażerów różnych narodowości, wymachujących paszportami w powietrzu, gestykulujących i pokrzykujących gniewnie na trójkę funkcjonariuszy, którzy nic sobie z tego nie robili.

Ze swojego miejsca nieco z boku Laura widziała przyczynę opóźnienia. Młoda kobieta w obcisłych szortach dżinsowych i bardzo skąpym topie, który odsłaniał mały tatuaż wysoko na ramieniu, ze słuchawkami drogiego odtwarzacza MP3 w jasnych włosach, opierała się o okienko, żując gumę, a wszyscy trzej mężczyźni flirtowali z nią bezwstydnie pod pretekstem sprawdzania jej paszportu. Jeden z nich zapisał nawet dla niej swój numer telefonu, co spowodowało jeszcze większą wrzawę wśród czekających. W końcu kobietę przepuszczono, choć dopiero kiedy jej kusząco opięty tył-

czek zupełnie zniknął z widoku, młodzi ludzie byli w stanie zmusić się do wykonywania obowiązków.

Gdy wreszcie nadeszła kolej na Laurę i położyła w okienku paszport, miała okazję do swojego pierwszego *Buongiorno*.

Funkcjonariusz zerknął na fotografię, a potem na nią.

— Dzień dobry — powiedział doskonałą angielszczyzną. — Gdzie się pani zatrzyma?

— W Residencia Magdalena. W dzielnicy Trastevere.

— *Bene*. Przyjdę po panią w sobotę wieczorem. Pójdziemy na randkę.

Laura spojrzała na niego okrągłymi oczami. Potem się roześmiała.

— Właściwie czemu nie? — nalegał z lekką urazą. — Zabawimy się. Będzie wesoło.

— *Scusi*. — Drugi z funkcjonariuszy sięgnął po jej paszport. Miał więcej naszywek na mundurze niż tamci, więc był zapewne starszy rangą. Zaczął oglądać dokument z niezwykłą starannością, obracając go na wszystkie strony.

— Jakiś problem? — spytała.

— *Si*. Problem polega na tym — oświadczył z powagą — że jest pani o wiele ładniejsza niż na fotografii. Z wielką przyjemnością wezmę panią na kolację.

Trzeci mężczyzna zaczął mówić coś szybko po włosku. Kolega przetłumaczył:

— Alessandro też chciałby się z panią umówić. Ale ja byłem pierwszy.

Niziutka zakonnica przepchnęła się do okienka i zaczęła im wymyślać piskliwym głosem.

— Przyjemnego pobytu, Lauro Patterson — powiedział pierwszy funkcjonariusz z niezmałonym spokojem, stemplując jej paszport. — *Prego*.

Wszyscy trzej stanęli elegancko na baczność i zasalutowali jej na odchodnym. Zakonnicę przepuścili bez słowa machnięciem ręki.

Kiedy Laura znalazła minibus, który miał ją zawieźć do akademika, dziewczyna z tatuażem już w nim siedziała, otoczona stosem bagażu. Wkrótce okazało się, że to współlokatorka Laury, Judith. A także stało się jasne, że Michelangelo i Rafael interesują ją znacznie mniej niż Versace, Prada i Valentino. Postanowiła studiować psychologię mody, lecz omal nie wyleciała już po pierwszym semestrze i rodzice wysłali ją za granicę, mając nadzieję, że zmusi to córkę do skupienia się na nauce.

— Tak naprawdę chcieli mnie oderwać od mojego chłopaka — wyznała Judith, kiedy pędzili na złamanie karku przez przedmieścia. — Liczą na to, że się ustatkuję z dala od niego. Jest wampirem.

— Co?

— No wiesz. Pijemy swoją krew. — Judith sięgnęła do dekoltu i wyjęła fiolkę na srebrnym łańcuszku. — To krew Jeffa, a on ma moją. Fantastyczny prezent pożegnalny, no nie?

— Uhm... — Wizje Laury o dyskusjach do późna w noc na temat piętnastowiecznych technik malarskich zaczęły gwałtownie się rozwiewać.

Kiedy się rozgościły — pismo zawierało prawdę: według amerykańskich standardów pokoje były mikroskopijne — wyruszyły na zwiedzanie Rzymu, uzbrojone tylko w butelki wody mineralnej i identyczne przewodniki Lonely Planet. Było gorąco i obie miały na sobie szorty. Reakcja ulicy była zdumiewająca. Kierowcy trąbili jak myśliwi na widok łupu. Sprzedawcy stojący w drzwiach sklepów syczeli na nie jak gęsi. Młodzi mężczyźni na skuterach — nawet ci z dziewczynami z tyłu, niewiarygodnie pięknymi Włoszkami, z kaskadą czarnych loków i złocistą opalenizną — zwalniali przy nich, pokrzykując z podziwem: Hej, biondine! i składając im nieprzyzwoite propozycje.

— Nie sądzisz, że jesteśmy może zbyt skąpo ubrane? — zorientowała się w końcu Laura.

Wsiadły do metra i natychmiast znalazły się w szponach trzech żebraczek, Cyganki z dwoma córeczkami, które błyskawicznie je otoczyły, domagając się datku. Judith włożyła banknot do najmniejszej rączki. Pieniądze zniknęły, a skomlenie dziecka się wzmoгло.

— Nie — powiedziała Judith stanowczo. — *Finito*. Więcej nie dam. *Chiuso*.

Zebraczki zignorowały jej słowa, poszturchując ją wytrwale wyciągniętymi rękoma. Na następnym przystanku do wagonu wsiadł umundurowany mężczyzna. Dziewczęta odetchnęły z ulgą, po czym z rozdziawionymi ustami patrzyły, jak matka sięga za pazuchę, wyjmując garść pieniędzy, które bezczelnie mu wręcza i bez żadnych przeszkód kontynuuje swój proceder. Na domiar złego, kiedy już dotarły do celu podróży, którym było Muzeum Watykańskie, jakaś zakonnica wyciągnęła je z kolejki i odesłała z powrotem z powodu gołych nóg.

Nazajutrz był dzień zapoznawczy. Pierwsza przemówiła do zgromadzonych Casey Novak, przewodnicząca szumnie zwanego Samorządu Studentów. Radośnie uśmiechnięta podzieliła się z nowicjuszami swoim cennym, sześciomiesięcznym doświadczeniem. Jedzenie jest niezłe, choć trochę za tłuste, ale musicie uważać, co zamawiacie — niektóre restauracje mają naprawdę obrzydliwe rzeczy w menu, jak dzikie ptaki albo cielęcina. Nie zapomnijcie powiedzieć kelnerowi, że chcecie czyste sztuce do każdego dania. Między drugą trzydzieści a piątą wszystko jest nieczynne z powodu sjesty, a w poniedziałki i czwartki większość sklepów jest zamknięta cały dzień, co stanowi dużą niedogodność, ale można się przyzwyczaić. Dziewczęta powinny nosić obrączkę, żeby zniechęcić nachalnych adoratorów. Uniwersytet dysponuje doświadczonego psychologiem, jeśli kogoś dopadnie tęsknota za domem, chociaż w ofercie jest tyle tow'arzyskich atrakcji, że raczej trudno znaleźć czas na depresję.

— Co jeszcze?—zastanawiała się Casey głośno.— Aha, CNN jest na kanale szesnastym, MTV na dwudziestym trzecim. Dobrą amerykańską muzykę puszczają w radiu Centro Suono. Włoska muzyka jest okropna, nawiasem mówiąc, ale nie tak okropna jak włoska telewizja. Te same dwa głosy dubbingują każdy amerykański program: facet barytonem i dziewczyna popiskująca jak seksowny kociak, co bizmi nieco dziwnie, kiedy się ogląda Przyjaciół, którzy, dobrze wiedzieć, idą w czwartki wieczorem.

Kiedy Casey usiadła przy umiarkowanych brawach, Laura poczuła się trochę jak kolonista na Księżycu — bezpieczna, póki pozostaje w hermetycznej kapsule z innymi kolonistami, ale otoczona zabójczą atmosferą na zewnątrz.

Następnie przed audytorium stanęła elegancka postać *il dottore*.

— *Bienvenuti a Roma, la citta eterna* — zaczął. Mówił płynnie po włosku przez jakąś minutę, a potem przeszedł na angielski. — Witajcie w kolebce zachodniej cywilizacji. Obiecuję, że będzie to najbardziej ekscytujący rok waszego życia.

To już lepiej. Laura słuchała uważnie, jak Kim Fellowes informował, które galerie sztuki zniszczyły swoje skarby przez renowację i które są nieczynne w poniedziałki. Powiedział im, gdzie wprowadzono półgodzinny limit zwiedzania i jakie słynne atrakcje turystyczne są koszmarnie, a jakie warte zobaczenia. Do tych pierwszych zaliczył niemal wszystkie miejsca tłumnie zwiedzane przez turystów, do tych drugich głównie małe kościołki. Poradził im nawet, z jakich przewodników korzystać: „W żadnym razie nie kupujcie Fodora ani Lonely Planet, jeśli nie chcecie być wzięci za turystów. Baedeker jest chyba ciągle najlepszy. I niektóre z włoskojęzycznych książek są całkiem niezłe, choć nieco zaściankowe”.

Laura zastanawiała się, czy po rocznym pobycie ona też będzie czytać przewodniki po włosku, a co więcej, uważać je za nieco zaściankowe. Postanowiła wyrzucić Lonely Planet natychmiast po powrocie do akademika.

— Ale — dokończył — gdybym miał wam zwrócić uwagę na wyłącznie jedną rzecz, powiedziałbym to: Jesteście tu nie tylko, by studiować renesans, ale by go przeżyć. To jedyne miasto na świecie, gdzie arcydzieła renesansu znajdują schronienie w arcydziełach renesansu, gdzie fontanny z wodą pitną, mosty na rzece, kościoły, nawet mury były projektowane przez takich mistrzów jak Buonarroti i Bernini. Spacer ulicami, posiłek w restauracji, pogawędka z taksówkarzem na temat piłki nożnej, zakup owoców na targu to wszystko część żywego dzieła renesansowego geniuszu. Otwórzcie się na Rzym, a Rzym otworzy się na was.

— Och, o mało nie zapomniałam — powiedziała Casey, wstając, kiedy Kim Fellowes usiadł. — Spotykamy się wszyscy głównie w pubie irlandzkim, Druid's Den, zwłaszcza w sobotnie wieczory. Jest tu też drużyna baseballowa, która gra w każdą niedzielę.— Entuzjazm, z jakim przywitano jej słowa, zdawał się świadczyć, że większość studentów uznała pub irlandzki i baseball za bardziej kuszącą propozycję niż fontanny Berniniego.

Na szczęście Laura dobrze się dogadywała ze swoją współlokatorką, prawdę mówiąc, lepiej niż się spodziewała. Reprodukcje Caravaggia i plakaty z heavymetalowcami Judith współżyły zgodnie ze sobą, podobnie jak ich właścicielki, mimo iż ogromna suszarka do włosów Judith wysadzała korki za każdym razem, kiedy ją włączała. Jednakże fiolka z krwią nie ustrzegła jej od pokus, jakie niesie rozstanie. Mniej więcej co tydzień Laura wpadała na takiego lub innego studenta z kursu, który na wpeł nagi korzystał z ich małej łazienki. Może, uznała w końcu, rodzice Judith wiedzieli, co robią, wysyłając ją do Rzymu.

Z upływem czasu dni i noce stały się nieco monotonne — wykłady i seminaria do południa, po południu galerie sztuki albo kurs językowy, a później CNN lub pizza. Piątkowe wieczory Laura spędzała w Fiddler's Elbow albo w Druid's Den z innymi studentami, popijając budweisera i oglądając amerykański lub angielski sport w telewizji. Od czasu do czasu szli do jednej z małych restauracyjek w dzielnicy Trastevere i niekiedy Laura umawiała się z rodowitym Włochem, dzwoniąc potem do Mediolanu, żeby zdać Carlocie sprawozdanie z kolejnego rozczarowania. Kiedy ogarniała ją tęsknota za domem, ona albo Judith jechały do Castroni's i wręczały gruby plik euro za kostkę margaryny, opakowanie chleba w kromkach lub duży słoik masła orzechowego. I nagle, całkiem przez przypadek, zabłądziła do małego baru w okolicach Viale Glorioso, i Rzym — hałaśliwy, impulsywny, kolorowy, chaotyczny — wyciągnął do niej rękę i porwał do tańca.

*

Bruno, niemogąc zrozumieć, dlaczego nic mu nie wychodzi, zrugął w restauracji podkuchennego za to, że jajka są nieświeże.

Nigdy dotąd nie miał problemu z *zuppa inglese*, a bezy też nie chciały stwardnieć.

Nieszczęsny *commis* pomknął po nowe jajka. Bruno poczuł się głupio. Wiedział, że to nie wina jajek. To jego wina. Żeby zrobić *dolci*, należało wprawić się w nastrój równie radosny i lekki jak deser, który się tworzyło. Ale był dzisiaj dziwnie rozkojarzony. Nie mógł przestać myśleć o dziewczynie z targu, dziewczynie, do której nie śmiał się odezwać. Z rozkoszą zrobiłby dla niej taką kolację jak zeszłego wieczoru dla dziewczyny Tommasa. Wyobrażał sobie jej minę, gdy z mieszaniną zachwytu i zdumienia kosztuje jagnięcinę, jej twarz obleka błogi wyraz zadowolenia, a apetyt ro-

śnie z każdym kolejnym kęsem... Westchnął, starając się wyrzucić ten obraz z głowy.

*

Pizze były przyrządzone na sposób rzymski: cienkie ciasto, chrupkie jak podpłomyk, z sosem ze świeżych pomidorów, mozarellą i bazylią. Tradycyjnie rzymską pizzę piecze się nie dłużej, niż kucharz jest w stanie wstrzymać oddech, a te były wprost idealne, wypieczone w opalonym drewnem piecu przy wejściu do restauracji, twarde pod spodem, lecz z płynnym sosem na wierzchu.

Ku swemu zdumieniu Laura umierała z głodu. Po wczorajszej kolacji nie tylko nie czuła przesyty, ale miała rozbudzony apetyt, czemu poddała się bez większego oporu.

— To nie pizza, to naleśnik — mruknął student o imieniu Rick, dźgając palcem ciasto. — Czy ci ludzie nie rozumieją, co to znaczy porządny posiłek?

Wszyscy chłopcy wzięli do pizzy dodatkowo jeszcze sałatki. Laura już chciała im powiedzieć, że we Włoszech sałatę je się po głównym daniu, ale ugryzła się w język.

— Ma ktoś keczup? — zawołał inny student.

Rick wyjął z plecaka butelkę heinza, która uroczyście powędrowała wokół stołu.

Zadzwonił telefon komórkowy. Laura dopiero po chwili zorientowała się, że to jej, bo z jakichś powodów wygrywał przebój *Creamu Sunshine of Your Love*. Tommaso musiał zmienić sygnał, kiedy była pod prysznicem.

— *Pronto?* — odezwała się ostrożnie.

To był Tommaso.

— Lauro! Podoba ci się nowy sygnał?

— Dzięki. Jest super.

— Nie wiem, dlaczego dzwonię. Po prostu nie mogę przestać myśleć o zeszłej nocy — powiedział rozmarzonym tonem.

Ściszyła głos.

— Ja też.

— Chyba nic takiego dotychczas nie przeżyłem.

— Ani ja. — Przypomniała sobie smak *zabaione*. — To było fantastyczne. — Zarumieniła się lekko.

— Kiedy cię znów zobaczę?

— Może w sobotę?

Westchnął.

— Niestety sobota to nasz najgorętszy wieczór w pracy. Ale mogę wziąć wolne w niedzielę.

— Okej. Chcesz iść do kina?

— Nie, chcę ci coś ugotować. Coś naprawdę specjalnego.

Na sam dźwięk jego głosu znów oblał ją rumieniec.

— Dobrze, już nie mogę się doczekać. *Ciao*, Tommaso.

— *Ciao*, Lauro. Na razie.

*

— Owoce morza — syknął Tommaso.

— Co? — Bruno nadziewał malutkie bezy miękkim kremem orzechowym i twardymi drobinkami posiekanych świeżych pistacji.

— Następnym razem damy Laurze *frutti di mare*. — Tommaso, który kręcił się jak w ukropie, włożył stertę brudnych naczyń do zlewu i pobiegł z powrotem do bufetu, gdzie przy wejściu na salę czekały w równym rzędzie talerze z gotowymi daniami. — Po pierwsze, to ją rozpali, a po drugie, po zjedzeniu kilku ostryg nie powinna mieć nic przeciwko temu, żeby na deser pobawić się w grę na puzonie moim *belino* — dorzucił radośnie, wybiegając z kuchni do restauracji, z tacą nad głową w jednej ręce, jak toreador z płachtą na byka.

Bruno otworzył usta. Chciał mu wytknąć, że sztuka kulinarnego uwodzenia wymaga trochę więcej subtelności, ale przyjaciel już zniknął z pola widzenia.

*

Chociaż centrum Rzymu jest niecałe dwadzieścia kilometrów od morza, atrakcje wielkiego miasta zawsze odciągały jego mieszkańców od przyjemności wybrzeża. Tradycyjnym rzymskim przysmakiem są węgorze z Tybru — duszone z cebulą, czosnkiem, chilli, pomidorami i białym winem — choć o wiele popularniejszym daniem jest *baccala*, suszony, solony dorsz, smażony w cienkich paskach i dochodzący na wolnym ogniu z anchois, orzeszkami pinii i rodzynkami. Na naprawdę dobrą, świeżą rybę lepiej wybrać się na wybrzeże, do Civitavecchia na północ albo do Gaety na południe.

— Nie rozumiem — zachmurzył się Tommaso, kiedy Bruno wytłumaczył mu to następnego dnia. — To znaczy, że mam jechać aż do Civitavecchia, żeby przywieźć trochę ryby?

— Proponuję, żebyś zamiast wozić owoce morza do Laury, zawiózł Laurę do owoców morza — podsunął Bruno.

Tommaso zmarszczył brwi.

— W dalszym ciągu nie wiem, jak to sobie wyobrażasz. Niby co mam robić?

— Pożycz wóz od Gennara i weź ją nad morze. Przy okazji moglibyście trochę posurfować. A potem po prostu zbudujesz na plaży grill.

Tommaso się zasepił.

— To by znaczyło, że będę musiał sam wszystko przyrządzić.

— Tak, ale co za sztuka zrobić rybę z grilla?

— Moja ryba z grilla — oświadczył Tommaso smętnie — nie będzie tak dobra jak twoja. Musisz pojechać z nami. — Rozjaśnił się. — Już wiem. Mogę udawać, że daję ci instrukcje, więc to będzie wyglądać, jakbyś przygotowywał posiłek pod moim kierownictwem. — Pokiwał głową z entuzjazmem. Możliwość podyrygowania Brunonem wydała mu się nęcąca. W koń-

cu napatrzył się przez lata na szefów kuchni pomiatających swoim personelem. — A później... no cóż, po prostu pójdziesz sobie na spacer czy coś.

— No, nie wiem... — zaczął Bruno.

— To świetny pomysł — zapalił się Tommaso. — Spędzimy romantyczny dzień nad morzem tylko we trójkę. To znaczy, we dwójkę. To znaczy... w trójkę. Wiesz, o co mi chodzi.

Bruno otworzył usta, żeby zaprotestować. Myśl, że ma przez cały dzień odgrywać rolę przyzwoitki, zamiast pracować w swojej kuchni nad nowymi przepisami, wcale mu się nie uśmiechała.

— Nie daj się prosić — rzucił Tommaso niecierpliwie. — Co lepszego masz do roboty w niedzielę? Nic. Poza tym Laura ma koleżankę, też Amerykankę. Podobno jest gorąca jak diabli. Namówię Laurę, żeby ją przyprowadziła. To będzie podwójna randka. Musisz tylko pamiętać, żeby udawać, że to ja umiem gotować. Jaki to problem?

*

Były dwa powody, dla których Bruno zgodził się jechać nad morze z Tommasem, a żaden nie miał nic wspólnego z perspektywą podwójnej randki.

Lata temu, kiedy Bruno przyjechał do Rzymu, był zmuszony wziąć jedyną posadę w restauracji, dostępną dla kogoś bez żadnych kwalifikacji: pracę kelnera. Zupełnie mu to nie szło. Jego uwagę wciąż odwracały zapachy dochodzące z kuchni, zapominał, który stolik jest który, a nawet mylił rachunki. Tylko przytomność umysłu innego młodego kelnera, który zauważył, co się dzieje, i w porę interweniował, uchroniła go od wylądowania na bruku już pierwszego dnia. Tym kelnerem był Tommaso. Wziął Bruno na pod swoje skrzydła, nauczył go podstaw zawodu i krył go, kiedy ten się zagapiał, zatopiony w swoich kulinarnych marzeniach. Pokazał mu, jak chować napiwki, żeby nie dzielić się nimi z *maitrem* d jak pod koniec dyżuru związać do połowy pełne butelki wina i alkoholu, i jak wynosić dość jedzenia z kuchni, aby nie głodować podczas rzadkich dni wolnych. Bruno w zamian gotował dla nich skradzione pożywienie. Już po pierwszych paru kęsach Tommaso się zorientował, że jego nowy przyjaciel ma talent. To właśnie Tommaso namówił go na szkołę gastronomiczną, która da mu niezbędne kwalifikacje, to on pilnował, by Bruno dostawał swoją część na-

piwków, kiedy się uczy, on wziął go pod swój dach i zadowolił się jego gotowaniem zamiast czynszu. Kiedy Bruno skończył szkołę — bez trudu zajmując pierwszą pozycję — Tommaso był w dalszym ciągu młodszym kelnerem, beztrwoniącym czas na flirty z ładnymi cudzoziemkami. Jednakże był równie lojalny wobec przyjaciół jak niewierny wobec kobiet. Wiedział poprzez swoje kontakty, gdzie szukają kucharza i zawsze dbał, aby Bruno pracował w najlepszych miejscach. Bruno bardzo dużo mu zawdzięczał i nie miał serca niczego Tommasowi odmówić.

Drugi powód był jeszcze prostszy. Bruno rzadko miał okazję przyrządzać naprawdę dobre ryby.

*

Umberto Erfolini, Włoch, którego wyrzucono z Templi, przyszedł z wizytą do okazałego domu na spokojnym przedmieściu po drugiej stronie miasta. Wkroczył do wielkiego holu i zatrzymał się, aby dwóch potężnych, stojących tam goryli mogło go obmacać, nim ruchem głowy skierują go do gabinetu.

Mężczyzna siedzący w fotelu odłożył cygaro i wstał. Umberto górował nad nim, choć sam miał zaledwie metr siedemdziesiąt wzrostu.

— Umberto. Drogi przyjacielu... — powitał go gospodarz, całując w oba policzki. — Jak się masz? A jak się czuje moja piękna córka chrzestna?

— Federica jest zdrowa, ale trochę przygnębiona, Teo.

— Przygnębiona? — zatroskał się Teodoro. — Dlaczego?

— Wziąłem ją do restauracji, żeby uczcić jej dwudzieste pierwsze urodziny, do takiego nowomodnego, cudzoziemskiego lokalu. Wiem — wzruszył ramionami — czego się mogłem spodziewać? Ale myślałem, że to będzie interesujące doświadczenie. To restauracja Templi, na Montespaccato.

— I? — dopytywał się łagodnie Teodoro.

— Cóż, to rzeczywiście było nowe doświadczenie. Ale upokarzające.

Kiedy Umberto wyjaśnił sprawę, twarz drugiego mężczyzny pociemniała.

— W rzeczy samej, Umberto, musimy się tym zająć i dziękuję, że zwróciłeś mi na to uwagę. Ale cierpliwości. *Sipigliano piu mosche in una gocciola di miele che in un barile d'aceto*⁷.

TLR

⁷*złapiesz więcej much na kropelkę miodu niż na beczkę octu

Przed wyprawą umówili się z dziewczętami U Gennara. Po trosze dlatego, że chcieli się wzmocnić kilkoma kawami i jednym czy drugim croissantem przed podróżą, ale także dlatego, że Gennaro wyjął pompę paliwową z silnika starego vana, żeby sprawdzić, czy nie przyczyni się do lepszej wydajności gaggi, i musieli poczekać, aż zamontuje ją z powrotem.

Był sezon rozgrywek i cały Rzym nosił albo żółto-czerwone kolory Romy, albo niebiesko-białe Lazio. Kibice, czyli *tifosi* — co dosłownie znaczy „chorzy na tyfus” — ozdobili barwami swoich drużyn każdy balkon i okno samochodu. W barze Gennara panowała powszechna wesołość, bo Sisto przegrał zakład z Vincentem i za karę przez cały dzień musiał nosić kolory znienawidzonych *Romanisti*.

— Ale nie wie, że pod spodem mam barwy Lazio — zwierzył się Sisto Brunonowi. — Jak tylko zbliżymy się do stadionu, zdejmę te cholerne szmaty i spalę, pal diabli zakład.

Bruno nie słuchał. Właśnie zobaczył dwie dziewczyny ubrane jak na dzień zaplanowany na plaży, idące ulicą w ich stronę. Miały plecaki, na nich zwinięte ręczniki i każda trzymała butelkę z wodą. Jedna z nich była w guście Tommasa: ładna, apetycznie zaokrąglona i opalona, z grzywą rozjaśnionych włosów i małym tatuażem. A druga — Bruno nie wierzył własnym oczom — to ta dziewczyna, dziewczyna o piegowatych ramionach, ta, którą widywał tyle razy na Trastevere. Zadrżał na całym ciele.

— No proszę — powiedział Tommaso. — Super. Oto i one.

Dziewczyny obejrzały vana i skierowały się do baru. Bruno miał ochotę wycalować przyjaciela. Nic wspanialszego nie mógł sobie wymarzyć. Spędzi z nią cały dzień na plaży! To znacznie lepsze niż rozmowa na targu.

Jego euforia szybko ustąpiła miejsca przerażeniu. A co, jeśli się jej nie spodoba albo, co gorsza, zbląźni się przed nią, bo będzie tak spięty, że nie zdoła wykrztusić słowa? Ale zaraz pocieszył się myślą, że ma gotować, wobec czego nie powinien być zdenerwowany. Nigdy się nie denerwował podczas gotowania.

Dziewczyny weszły do baru pośród radosnych *buongiorno*. Vincent i Sisto patrzyli z otwartymi ustami na sympatię Tommasa. Bruno z bijącym sercem czekał na poznanie jej koleżanki.

Sisto szybko zdjął koszulkę Romy, ukazując biało-niebieskie barwy pod spodem.

— Są pewne granice — szepnął do Brunona. — Niech to diabli, szczęściarz z ciebie.

— Wiem — powiedział Bruno. Wciąż trudno mu było w to uwierzyć.

— Dziewczyna Tommasa jest w porządku, ale to nic w porównaniu z tą, która ci się trafiła.

— Bruno, to Laura — dokonał prezentacji Tommaso. — Laura, Bruno; Judith, Bruno.

— Cześć, Lauro—przywitał się Bruno i odwrócił do swojej dziewczyny, wyciągając rękę z nieśmiałym uśmiechem. Ciekaw był, czy zapamiętała go z targu. — Witaj, Judith — powiedział miękko.

Roześmiała się.

— Nie. Ja jestem Laura. Ona jest Judith. — Wskazała na dziewczynę z tatuażem.

— Cześć, Bruno — powiedziała tamta. — Miło cię poznać.

Bruno wciąż patrzył na tę pierwszą dziewczynę.

— To niemożliwe.

— Niemożliwe?

— To znaczy... — Desperacko starał się uratować sytuację. — Rozumiem. Więc ty jesteś Laura. A to Judith.

— Tak to mniej więcej wygląda — zgodziła się Judith.

— świetnie ci idzie, Romeo — mruknął Sisto pod nosem. Wystąpił do przodu i sam potrząsnął rękę Judith. — Cześć. Jestem Sisto.

— A więc to ty chodzisz z Tommasem — brnął dalej Bruno. — Ależ tak, oczywiście. To ty jesteś Laura. Przez chwilę byłem zdezorientowany. To dlatego, że widywałem cię wcześniej. Na targu. Pamiętasz?

— Chyba nie — odparła Laura z niepewną miną.

Bruno zamilkł czerwony jak burak. Nie pamiętała go. Z każdym słowem robił z siebie coraz większego idiotę.

*

— Co cię ugryzło? — syknął Tommaso, kiedy pakowali do vana deski surfingowe i kombinezony piankowe.

Bruno wzruszył ramionami. Teraz, kiedy jego zażenowanie minęło, została straszna świadomość, że pomaga Tommasowi uwieść Laurę. Wsiadł do samochodu z nieszczęśliwą miną i wbił wzrok w podłogę.

*

— Co za pech — szepnęła Laura do ucha Judith. — Ten twój Bruno to jakiś ponurak.

— Nie martw się. Może się rozkrochmali.

Van zarzucił gwałtownie, kiedy Tommaso wyminął z fantazją motorino. Dziewczęta zapiszczały. Bruno, zatopiony w myślach, nie zwrócił na to uwagi.

*

Judith opowiadała historię obrączek ślubnych.

— Pewna dziewczyna na kursie poradziła nam, żeby kupić obrączki, jeśli chcemy uniknąć zacepek. Więc znalazłyśmy z Laurą taki mały sklepik jubilerski nad rzeką i starałyśmy się wyjaśnić, o co nam chodzi. Ale nasz włoski nie był jeszcze zbyt dobry i okazało się, że prosimy o *circonvallazione*.

— Co naturalnie oznacza obwodnicę, nie obrączkę — dorzuciła Laura. — Chociaż wtedy tego nie wiedziałyśmy. Miałam ze sobą słownik i dogrzebałam się, że *buci di orecchini* oznacza kolczyk, więc poradziłam jej, żeby spróbowała *buci*...

— *Due buci* — ciągnęła Judith. — Tym razem zaczęłam pomagać sobie rękami, udając, że wkładam na palec obrączkę...

— Który to gest, jak się okazało, łatwo było błędnie zinterpretować...

— Z czego zdałyśmy sobie sprawę, kiedy odkryłyśmy, że *buci* to dziura albo piercing...

— Ale byłyśmy takie ucieszone, kiedy nam się zdawało, że nas zrozumiał, iż zeszyliśmy za nim na dół do czegoś w rodzaju piwnicy. I dopiero kiedy kazał się nam rozebrać, dotarło do nas, że on myśli, iż chodzi nam o piercing...

— Na intymnych częściach ciała — dokończyła Judith.

Tommaso ryknął śmiechem i nawet Bruno trochę się rozchmurzył.

— Wobec czego Laura stchórzyła i musiałam brnąć dalej sama — dodała Judith.

W oczach Tommasa zabłysło zainteresowanie.

Bruno i Judith zaczęli później grać w karty na stoliku z tyłu vana, podczas gdy Laura czytała jakąś książkę z historii sztuki. Bruno nagle zdał sobie sprawę, że zbyt dobrze się bawi, by zatruwać się zazdrością. I kiedy przy którymś z bardziej spektakularnych manewrów Tommasa Laura krzyknęła i chwyciła go za ramię, aby utrzymać równowagę, poczuł wielki przypływ szczęścia. Co szkodzi, jeśli nie mogę jej mieć? — pomyślał. Przynajmniej mogę z nią być. Przynajmniej mogę zrobić dla niej posiłek, jakiego nigdy nie zapomni.

*

Zaparkowali przy długim pasie plaży tuż pod przystanią w Santa Marinella, wzięli deski i pobiegli prosto do wody. Godzinę później Bruno wyszedł na brzeg, żeby zacząć przygotowania do kolacji, a pozostała trójka wciąż pluskała się w morzu. Najpierw wykopał dołek w piasku na ognisko i napełnił go węglem drzewnym oraz aromatycznymi pnączami winorośli, które przywiózł ze sobą w worku. Potem poszedł na poszukiwanie odpowiednich produktów.

Przy przystani stał długi, niski, drewniany barak, niezbyt atrakcyjny na pierwszy rzut oka, zdradzający swoją funkcję tylko dzięki przycumowanym obok rzędom łodzi rybackich, z pokładami zarzuconymi kawałkami lodu, skorupami krabów, zwiniętymi sieciami i innym sprzętem rybackim. Po drugiej stronie baraku powierzchnia drogi opalizowała rybimi łuskami, w miejscu, gdzie codzienny połów ładowano na samochody dostawcze. W cieniu siedział stary rybak, metodycznie przerzucając stos *totani* — czerwonych kałamarnic — które dla zmiękczenia rozbijał sztuka po sztuce drewnianym tłuczkiem.

Serce Bruna zabiło żywiej, kiedy wszedł do środka. To się nazywa targ rybny z prawdziwego zdarzenia, pomyślał.

Po jaskrawym słońcu jego wzrok dopiero po chwili przystosował się do ciemnego wnętrza. Po obu stronach piętrzyły się w półmroku stosy ryb, a w nozdrza bił ostry zapach rybich wnętrzności. Na lewo wisiał w całości ogromny tuńczyk, rozcięty do kręgosłupa, żeby pokazać jakość mięsa. Na prawo kłębiły się w skrzynce wielkie *pesce spada*, mieczniki, wyciągając groźnie miecze, żeby złapać za nogi nieostrożnego przechodnia. A na długiej marmurowej ladzie w głębi, na pokruszonym lodzie, upstrzonym tu i ówdzie żółtymi plamami cytryny, leżały skorupiaki i pomniejszy narybek. Były tam *riccio di mare*, jeżowce, w dużej obfitości, a także ostrygi, ale również wiele innych egzotycznych przysmaków: *polpi*, ośmiornice, *arogosti*, *bezzszypcowe* langusty, *datteri di mare*, daktyle morza, i *granchi*, kraby o miękkich skorupach, żywe i trzymane w wiadrze, żeby nie uciekły. Bruno zauważył także *tartufo di mare*, tak zwane morskie trufle, a z tyłu dostrzegł jeszcze bardziej łakomy kąsek: stertę błyszczących *cicale* — skrzyżowanie małego homara z dużą krewetką, z długimi przednimi szczypcami. Tradycyjnie spożywa się je na przystani, prosto z łodzi. Rozłupuje się im grzbiety, marynuje około godziny w oliwie z oliwek, bulce tartej, soli i dużej ilości czarnego pieprzu, a potem grilluje na rozżarzonej węglu. Wyjmuje się je rękami prosto z żaru, rozwiera zwęglone, motylkowate skorupy i wysysa mięso *col bacio* — „pocałunkiem” — zostając z błyszczącymi wąsami z wędzonej oliwy, tłustymi palcami i piekącym językiem od wylizywania pieprznych resztek ze skorupy.

Bruno zapytał uprzejmie, czy może je pomacać. Sprzedawca zachęcił go przyzwalającym gestem, jak się należało spodziewać. Bruno podniósł *cicala* do nosa i powąchał. Pachniała ozonem, wodorostami morskimi, słońną

wodą i tym nieuchwytnym zapachem zimnego oceanu, który unosi się nad najświeższymi produktami morskimi. Skinął głową. Była idealna.

Kupił okonia morskiego oraz tyle *cicale*, na ile mógł sobie pozwolić, trochę ostryg, parę *tartufi*, małże, dwie garści krabów i kałamarnicę spośród tych, które rozbijał na zewnątrz stary rybak. Patrzył, jak jednym ruchem noża mężczyzna przecina kałamarnicę i oddziela worek od macek. Drugim cięciem pozbawił ją bezkształtnej, długiej głowy. Wyrwał palcami dziób i wypłukał wszystko pod kranem, wyciągając jednocześnie ość z worka. — *Prego* — powiedział, wręczając Brunonowi wszystkie części. — *Bouna forchetta*. — Cała operacja zajęła mu nie więcej niż parę sekund.

Bruno wyszedł z powrotem na słońce, które nabrało już purpurowego blasku, chyląc się ku zachodowi, i powędrował brzegiem do miejsca, gdzie stał zaparkowany stary wóz Gennara. Rozpalił ognisko już wcześniej i teraz unosiła się nad nim smużka przejrzystego dymu. Reszta towarzystwa jeszcze była w morzu. Przystanął na chwilę, obserwując Laure, która opięta piankowym strojem ślizgała się po falach na desce. Naraz objęła Tommasa i przyciągnęła do siebie na całusa. Bruno wzdrygnął się i zmusił do skierowania uwagi z powrotem na posiłek.

To dla Laury, powiedział sobie. Ode mnie dla niej, nawet jeśli nigdy się tego nie dowie.

Rozpostarł plandekę, znalazł płaski kamień na prowizoryczny blat i zabrał się do roboty. Przywiózł ze sobą czosnek, cukinię, koper włoski i kartofle, i zajął się teraz obieraniem i krojeniem. Po chwili wszystkie myśli uciekły mu z głowy i zapadł w błogi trans, jak zawsze przy gotowaniu. Podniósł głowę dopiero, kiedy padły na niego długie cienie pozostałej trójki.

— O, jesteś już Tommaso. Masz już wszystko gotowe, możesz się brać do grillowania — powiedział z respektem.

Laura przykucnęła obok, podziwiając jego łupy.

— To wszystko jest takie piękne — westchnęła, biorąc do ręki skorupę małży, na której czerwień przechodziła w odcień pomarańczowy, jak przy zachodzie słońca.

Bruno spojrział na włosy Laury; mokre, zlepione wodą, obsypane kryształkami soli. Twarz też miała umazaną niczym Apacz białymi smugami z zaschniętej soli pod oczami, a na szyi nad pianką wystąpiła jej z zimna gęsia skórka, szorstka jak gruzełki jeża morskiego. Zamknął oczy i głęboko wciągnął zapach dziewczyny. Przez moment poczuł smak jej skóry skąpanej w wodzie morskiej, sól we włosach...

— Nie dość dokładnie wymyłeś kałamarnicę, Bruno — oświadczył Tommaso, rzucając mu na kolana bezkształtnego głowonoga. — Idź i wypłucz ją jeszcze raz.

Kałamarnica była naturalnie w idealnym stanie.

— Jasne — zgodził się Bruno, wstając.

— Co nam przyrządzisz, Tommaso? — spytała Judith.

— Okonia morskiego, nadziewanego skorupiakami, i *mixed grill* z marynowanych *frutti di mare* — oznajmił Tommaso z dumą. — To całkiem proste, ale gwarantuję, że nigdy dotąd nic takiego nie jadłyście. Podaj mi nóż, dobrze?

Bruno przez dobrą godzinę uczył go wcześniej w mieszkaniu, jak otwierać małże. I teraz, kiedy wrócił z kałamarnicą znad morza, Tommaso był już w swoim żywiole. Opowiadał barwnie, jak to zna ten przepis od dziecka, wydawał polecenia, rozrzucał na prawo i lewo skorupy i generalnie rzecz biorąc, robił z siebie widowisko, podczas gdy Bruno spokojnie wziął się do roboty.

— Hm... Bruno, tę rybę trzeba lepiej przyprawić. Posiekaj trochę czosnku, dobrze?

— Oczywiście.

Czosnek "był do kartofli, nie do ryby, którą by unicestwił swoim ostrym smakiem. Bruno zgniótł z rozmachem parę ząbków na kamieniu i niepostrzeżenie odłożył na bok. Zaciskał bezradnie ręce, patrząc, jak Tommaso niezdarnie napycha okonia skorupiakami. Co gorsza, Laura wpatrywała się w niego jak w obraz. Poczuł ostre, okropne ukłucie zazdrości.

— Teraz po prostu wkładamy rybę do brytfanki... — wyjaśnił Tommaso.

Bruno szybko podał mu butelkę wina, zimnego, białego orvieto.

— Dzięki, przyjacielu. — Tommaso wziął długi łyk.

— Ryba — mruknął Bruno. — To jest do ryby.

— I ryba też musi się napić — dorzucił Tommaso gładko, wkładając szyjkę butelki do rybiego pyska.

Jeszcze kilka razy Bruno musiał dyskretnie interweniować, gdy ogień buchnął za wysoko albo część skóry została nienaoliwiona, ale ogólnie rzecz biorąc, Tommaso, ku własnemu zdziwieniu, odegrał dobrze rolę kucharza.

*

Kiedy w końcu zabrali się do jedzenia, Bruno nie spuszczał oka z Laury, gdy otwierała skorupiaki i przywierała do nich ustami, głośno mlaszcząc z ukontentowania, a smakowite soki spływały jej po podbródku, nadając skórze złoty połysk w gasnącym świetle. Podobało mu się to, jak je: bez zahamowań i poczucia winy, zlizując z apetytem oliwę z palców, rozkoszując się każdym nowym kęsem i nieznanym smakiem. Dość się napatrzył na eleganckie kobiety w Templi, które ledwo skubały jedzenie, jakby to było coś niebezpiecznego, przesuwały je po talerzu albo pieczołowicie kroili na dziesiątki kawałeczków, żeby zostawić połowę nietkniętą. Laura jadła z prawdziwą przyjemnością i ta przyjemność rozlewała się Brunowi ciepłem koło serca.

— Jesz jak Włoszka — wyrwało mu się szczerze.

— Czy to dobrze? — spytała z pełnymi ustami.

— Si. Właśnie tak należy jeść.

— Prawdę mówiąc, jem jak prosię. Zawsze tak było. Matka załamuje nade mną ręce.

— Jakie są w tym zioła, Tommaso? — chciała wiedzieć Judith.

— No więc... — zająknął się Tommaso, patrząc na Brunona.

— Czuję koper włoski i oregano — wtrąciła Laura, marszcząc nos. — I coś jeszcze. Imbir?

Bruno skinął nieznacznie głową.

— Doskonale — pochwalił ją Tommaso. — Koper włoski, oregano i imbir. Masz absolutną rację, Lauro.

Bruno napęczniał z dumy. Dodał do ryby tylko ślad imbiru.

Nawet zawodowy kucharz miałby trudności z rozpoznaniem. Podniebienie Laury było niewyrobione i niewyszkolone, ale miała kubki smakowe prawdziwego smakosza.

*

Gdy ostatnia *cicala* została wyciągnięta z żaru i pochłonięta, a odrzucone skorupy leżały, posykując w ogniu, Tommaso puścił w koło jointa. Słońce zaszło za morzem i na piasku zaczęło się robić trochę chłodno, więc przyciągnęli deski surfingowe do ogniska i usiedli na nich. Wkrótce jedyne światło dochodziło z żarzącego się węgla. Przez długi czas nikt nic nie mówił. W kabinie vana nawet puszczona przez Tommasa składanka *Blue Oyster Cult* w końcu litościwie dobiegła końca i została zredukowana do szumu taśmy i ciszy.

Laura oparła się o Tommasa.

— Jestem całkiem pełna — powiedziała rozmarzonym tonem.

— *Sono pieno come un uovo* — mruknął Bruno.

Uśmiechnęła się do niego. Jego oczy przez chwilę odpowiadały jej uśmiechem, ale zaraz umknął wzrokiem, spłoszony.

— Co to znaczy? — spytała.

— To znaczy: Jestem pełny jak jajko.

— Włoski to taki piękny język.

— Angielski też brzmi nieźle. — Chciał dodać: „zwłaszcza w twoich ustach”, ale nie był w stanie. Tommaso mógłby tak powiedzieć, i to nie tylko dlatego, że była jego dziewczyną. Tommaso umiał skomplementować każdą kobietę w taki sposób, że jeśli nawet jego słowa brzmiały nieszczerze, to zawsze były czarujące i zabawne. A gdyby to samo powiedział on, Bruno, brzmiałoby to jak kiepska próba podrywu.

— *Sono pieno come un uovo* — powtórzyła Laura.

— Hej, Lauro — wtrącił Tommaso — opowiedz Brunonowi, jak nauczył cię odpowiadać na zaczepki pierwszy Włoch, z którym się spotykałaś.

— No więc... — zaczęła sobie przypominać — to było jakoś tak: *Cacati in mano e prenditi a schiaffi*.

Tommaso ryknął śmiechem.

— „Weź gówno w ręce i uderz się w policzek” — przetłumaczył. — Co jeszcze?

— *Zaraz... Lei e'un cafone stronzo, vada via in culo.*

— Super. „Jesteś kawałem łajna, więc wracaj do swojej dupy”. Niedługo zrobimy z ciebie rzymiankę. Zapamiętałaś coś jeszcze?

— *Guardone ti sorella e allupato ti bagnasti.*

— To jest trudniejsze do przetłumaczenia. — Tommaso potrząsnął głową. — Mniej więcej znaczy: „Podniecasz się patrzeniem na swoją siostrę ze mną”. Ale po angielsku nie ma odpowiednika *guardone*. To coś jak podglądacz, tylko silniejszy. Ktoś, kto się boi pieprzyć, więc obserwuje innych.

Bruno poczuł nagły wstręt do samego siebie. To ja, pomyślał. Obserwator.

— Byłam pewna, że jestem uprzejma — powiedziała Laura. — To brzmiało tak pięknie.

— Co ty wygadujesz? To jest piękne i to jest uprzejme... dla rzymianina. — Tommaso objął ją ramieniem.

Był to sygnał, na który Bruno czekał.

— Pójdę się przejść. — Wstał z ciężkim sercem.

— Pójdę z tobą — zaproponowała szybko Judith. Wyciągnęła do niego rękę. — Pomożesz mi wstać?

Kiedy podciągnął ją w górę, przywarła do niego nieco mocniej, niż się spodziewał. Nagle zdał sobie sprawę, że podczas gdy jego myśli krążyły

wokół Laury, jej koleżanka najwyraźniej rozważała możliwość romantycznej przygody z nim. Spojrzał na Tommasa, szukając ratunku, ale jego przyjaciel był już spleciony w pocałunku z Laurą.

— Dobrze, chodźmy w tamtą stronę — powiedział. Zerknął na kochanków. — Nie spodziewajcie się nas zbyt szybko — dodał niechętnie.

Jest cudownie, pomyślała Laura. Jestem na pustej plaży z moim pięknym włoskim kochankiem, który właśnie przygotował dla mnie najwyśmienitsze owoce morza, jakie kiedykolwiek jadłam. Czego mogę chcieć więcej? Byli tak daleko od drogi, że nikt ich nie mógł widzieć, a w każdym razie nic więcej niż dwie sylwetki przy dogasającym ogniu, więc nie protestowała, gdy Tommaso zaczął całować ją coraz niżej.

*

Kiedy odeszli parę kroków, Judith włożyła Brunonowi rękę pod ramię. Czeka, żebym ją pocałował, pomyślał Bruno speszony. Doszli do brzegu morza i przytuliła się do niego znacząco.

— Judith — zaczął przeproszającym tonem — powinienem ci o czymś powiedzieć.

— Tak?

— No więc... jest ktoś inny.

— Twoja dziewczyna?

— Nie całkiem.

— Twój chłopak?

— Nie, nie, nie o to chodzi.

— Więc o co?

— Chodzi o to, że jest pewna dziewczyna, ale ona mnie nie kocha.

Judith rozważyła to.

— Cóż, skoro cię nie chce, to chyba nie ma sensu dochowywać jej wierności.

— Wiem, jednak... nie mogę przestać o niej myśleć.

— Rób, jak chcesz. Ale muszę trochę ochłoniąć — oświadczyła stanowczo. — Idę popływać. Pójdiesz ze mną?

— Czemu nie? — Kiedy zanurkowali w białą pianę, krzyknął: — A teraz posurfujemy!

— Ale nie mamy desek.

— Kto potrzebuje deski? — Poczekał na falę i rzucił się w nią, pozwalając się nieść ku plaży.

Pierwsze kilka fal przewróciło ich do góry nogami i krztusząc się, poszli pod wodę. To było ekscytujące i wkrótce złapali równowagę, radośnie rzucając się w wir zabawy.

*

Kiedy Laura nie mogła już znieść dłuższego oczekiwania, Tommaso rozkrzyżował jej ramiona i wpił się językiem w słodycz jej ust, wysysając, jakby jadł *cicalę*.

— Och, Tommaso —jęknęła. — Jak dobrze...

Obrócił się na plecy, całując ją coraz namiętniej i poczuła pierwsze drobne fale napływającej przyjemności. To jakbym leżała na desce surfin-gowej, pomyślała marzycielsko, czekając na tę wielką falę, która mnie uniesie. Odetchnęła głęboko, pragnąc, by tak się stało.

*

W końcu załadowali się do samochodu i ruszyli w drogę powrotną. Niestety, choć Tommaso po mistrzowsku opanował sztukę lawirowania na skuterze w niekończących się rzymskich korkach, jego sposób prowadzenia samochodu nie sprzyjał spaniu. Dziewczeta z tyłu miały lepiej: nie widziały innych użytkowników szosy, chociaż niektóre wymysły i głośne trąbienie musiały się przebijać przez nawet najgłębszy sen. Bruno wbił wzrok w ciemność. W wyobraźni gotował posiłki dla Laury, podając jej danie po danu, dla czystej przyjemności obserwowania dziewczyny podczas jedzenia.

Marzył o tym, żeby wyedukować jej podniebienie. Tak się rozkoszowała nieznanymi smakami owoców morza, że zaczął wymyślać inne potrawy, które mógłby jej zaprezentować. Nikt lepiej od niego nie wiedział, że za-

chwycić się nowym smakiem, to zostać odmienionym na zawsze. Ale co powinien jej zaszerwować?

Kiedy szczególnie zamaszysty manewr Tommasa rzucił nimi od ściany do ściany, Laura poruszyła się niespokojnie. Bruno nie mógł się powstrzymać. Odwrócił się, żeby na nią spojrzeć. Leżała zwinięta na tylnym siedzeniu, przytulona do koleżanki, okryta śpiworem. Serce mu podskoczyło.

Dla ciebie, pomyślał, upiekłbym taki tort weselny...

Otrząsnął się, wracając do rzeczywistości. Jest dziewczyną Tommasa, nie jego. Co mu chodzi po głowie?

Nagle zdał sobie sprawę, że Judith ma otwarte oczy. Obserwowała go, kiedy patrzył na Laurę. Szybko odwrócił wzrok, zastanawiając się, czy domyśliła się prawdy i powie o tym przyjaciółce.

*

Nareszcie dotarli do Rzymu, jadąc przez Testaccio, starą dzielnicę handlu mięsem. Wiele z magazynów zostało zmienionych na kluby i bary; była to część miasta, która nigdy nie spała, toteż musieli co rusz przepuszczać grupki ludzi, przewalające się przez ulicę z jednego klubu do drugiego.

— Spójrzcie tylko — powiedział Tommaso, mijając nowy bar. — Musimy wypróbować to miejsce.

Bruno skrzywił się. Jeszcze niedawno ten teren był pełen rzeźni i rzeźników, którzy teraz zostali zmuszeni do wyniesienia się gdzie indziej.

Jego zdaniem to Testaccio, a nie Via del Corso czy Piazza del Campidoglio, było prawdziwym sercem Rzymu. Przez wieki przywożono tu zwierzęta na ubój; najlepsze części trafiały do pałaców arystokracji i do kardynałów w Watykanie, a zwykli ludzie musieli się zadowolić tym, co zostało, tak zwaną *quinto quarto*, podrobami — narządami wewnętrznymi, głową, nogami i ogonem. Zaroiło się od małych austerii, specjalizujących się w przyrządzaniu tych wzgardzonych odrzutów, i dzięki kulinarnej inwencji rzymian wkrótce nawet kardynałowie i arystokraci domagali się takich potraw jak *coda alla vaccinara*, ogon wołowy w sosie pomidorowym, albo *caratella d'abbacchio*, serce, płuca i śledziona nowo narodzonego jagnięcia, nadziane na łądzkę rozmarynu i duszone z cebulą w białym winie.

Każda część zwierzęcia miała przypisany sobie, tradycyjny sposób przyrządzenia. *Zampetti all' aggro* — nóżki cielece — podawano z zielonym sosem z anchois, kaparów, słodkich cebulek, korniszonów i ząbków czosnku, drobno posiekanych, zmieszanych z kartoflami i rozrzedzonych oliwą z octem. Mózdzki duszono w maśle z cytryną — *cerveilo al limone* — albo gotowano z jarzynami, a po wystygnięciu krojono na cienkie plasterki i smażyło w rozbełtanym jajku. Wątrobę owijano w pęcherz, miękką błonę, która okrywa wnętrze świnia i w naturalny sposób nawilża mięso, roztopiając się wolno w rondlu. Były specjalne przepisy na grasiec, uszy, flaki, ozory, a każde danie, udoskonalane przez wieki, jadła cała rodzina, od małego berbecia po *nonnina* — babkę, której podawano taką samą potrawę, tak samo przygotowaną jak w czasach jej dzieciństwa.

Jak wiadomo cudzoziemcy nie zawsze podzielają miłość rzymian do *quinto quarto*. Nawet neapolitańczycy potrafią się skrzywić na widok niektórych mniej znanych podrobów lub szybko obsmażonych nerek z ich ostrym posmakiem *piscia*. Jednakże Brunonowi coś mówiło, że Laura jest inna. Była w niej gotowość poznawania nowości, chęć przygody. A jeśli nawet miała jakieś kulinarne uprzedzenia, to jego kuchnia je przewycięży, skusi ją zapachem, konsystencją i smakiem, obudzi w niej wszystkie zmysły i krok po kroku zawiedzie w podróż do samych trzewi Rzymu.

Na pierwszą kolację podał jej część wsi, na drugą morza. Na trzecią da jej miasto — bogate, mroczne, wielkie, przesiąknięte krwią miasto, z całą jego soczystą historią. Jeśli ma rację, to coś w niej obudzi. Jeśli nie ma racji — cóż, przynajmniej przyrządzi jej prawdziwy rzymski posiłek.

Nazajutrz w drodze na pierwszy wykład Judith opowiedziała Laurze o dziwnym zachowaniu Brunona na plaży.

— Ni mniej, ni więcej oznajmił, że jest zbyt zakochany w innej, żeby przespać się ze mną — wyjaśniła.

— Och... To takie romantyczne.

— Trzeba mieć mojego pecha. Mogłoby się wydawać, że Włosi są niefrasobliwi i niestali w uczuciach, a tymczasem mnie się trafia akurat taki, który nie chce się zabawić.

— Nie wiedziałam, że aż tak wpadł ci w oko.

— Po tak pysznym żarciu zrobiłabym to nawet z papieżem — zadeklarowała z żarem Judith.

Zmysłowy śmiech Laury obudził kota drzemiącego w słońcu na siedzeniu pobliskiego skutera. Przestraszony podniósł pyszczek i widząc, że to tylko dwie dziewczyny z ożywieniem

rozprawiające o chłopaku, ułożył się z powrotem do snu.

*

Bruno budował domek z kart. W każdym razie tworzył równie kruchą konstrukcję. W rzeczywistości robił owocowe *millefeuille* — deser z cieniutkich płatków ciasta, rozdrobnionych owoców i kremu. Ale jako że to było w Templi, Alain wprowadził własny przepis, który wymagał pokazu brawury połączonej z techniczną wirtuozerią. Najpierw piekło się warstwy ciasta między ciężkimi płytami, żeby było łuszczące się i kruche. Później oprószało się je cukrem pudrem i karmelizowało lampą lutowniczą. Każda z trzech warstw była przełożona lekkim jak puch, delikatnym sufletem owocowym. Ponieważ wyglądał dokładnie jak zwykły krem, dopiero po pierwszym kęsie wiadomo było, że to suflet. Ale przerażająco dużo rzeczy mogło się nie udać w tej misternej budowie. Każda warstwa sufletu musiała rosnąć równomiernie, unosząc swój delikatny sufit z karmelizowanego cia-

sta bez przechyłu, aby stanowił prostą podłogę dla następnej warstwy. Najmniejsze opadnięcie albo wybrzuszenie oznaczało, że całość pochyli się na bok jak wieża w Pizie. I każda następna warstwa sufletu musiała być nieco cieńsza, żeby jej ciężar nie zgniótł tych pod spodem. A w końcu ta najwyższa musiała bez szwanku utrzymać łyżkę *coulis*.

Zawsze należało się liczyć z pewnym marnotrawstwem, toteż Bruno zwyczajowo robił więcej porcji, na wypadek gdyby któraś się nie udała. Deserów takich jak ten nie można było przygotować wcześniej. Każdy suflet przebywał tylko siedem minut w piekarniku i później musiał być podany w ciągu trzech, czterech minut, zanim zacznie osiadać. Skoordynowanie tego z zamówieniami całego stołu, przy którym niektórzy goście mogli zażyczyć sobie dłuższej piekących się deserów, jak *tartes fines awc pommes*, było logistycznym koszmarem.

Bruno przyjął zamówienie na dwa *millefeuille* i jak zwykle zrobił trzy, na wszelki wypadek. Ale myślami był gdzie indziej. W wyobraźni komponował dania z podrobów — mieszał ciemny, lepki sos z duszonej wątróbki cielecej; tworzył kombinacje z grzybów i nerczek, grasicy i karczochów — bez końca rozważał rozmaite warianty następnego posiłku dla Laury. Kiedy powrócił do rzeczywistości, było za późno. Dwa suflety opadły i musiał opóźnić dostawę do stołu, zaczynając wszystko od nowa. Żeby było szybciej, nie robił tym razem dodatkowej porcji. Ramię mu zdrętwiało, kiedy gorączkowo łączył przetarte owoce z ubitym białkiem, przez co nie bardzo umiał wyczuć, czy piana jest dostatecznie sztywna, by dać lekką, zwiewną konsystencję, jakiej Alain wymagał. Nie miał czasu tego sprawdzić. Włożył drugą porcję do piekarnika i natychmiast zabrał się do robienia *coulis*.

Chwilę później rozległ się cichy trzask: w jednym z nie dość starannie wymieszanych sufletów eksplodował pęcherz powietrza, wysyłając strzępy piany na wszystkie strony.

— *Un ce pozzo credere!* — zaklął Bruno.

Po drugiej stronie kuchni Alain podniósł głowę. Wiedząc, że jest obserwowany, Bruno tym bardziej się denerwował. Nie było mowy, aby dorobić po prostu drugą porcję — suflet, który się udał, osiadłby do tej pory i Alain nigdy nie pozwoliłby wydać go na salę. Przystąpił więc do przygotowania kolejnych dwóch sufletów. Pot spływał mu po karku, kiedy ubijał pianę,

przecierał owoce i łączył jedno z drugim. W końcu deser był gotów i tym razem mu się poszczęściło. Nie były to najlepsze *millefeuille*, jakie kiedykolwiek zrobił, ale nadawały się do podania — w każdym razie tak uznał. Zaniósł je trzęsącymi się rękami do bufetu i musiał znieść piekło upokorzenia, kiedy *sous chef* bez słowa poddał je dłuższej inspekcji, jakby Bruno był początkującym *commis*. Na domiar złego sam Alain też podszedł, żeby rzuć okiem. Przez jedną straszną chwilę obaj, *chef de cuisine* i *sous* wpatrywali się w jego deser, jak lekarze badający otwartą ranę. Później Alain zerknął na zegar i Bruno zaczerwienił się ze wstydu. Alain komunikował całą kuchnię, równie jasno jakby wypowiedział to na głos, że najchętniej kazałby zrobić wszystko od nowa, lecz przy tym opóźnieniu to niemożliwe. W końcu z ociąganiem kiwnął głową i kelner szybko położył nieszczęsne suflety na tacy.

W kuchni dała się wyczuć subtelna zmiana w porządku dziobania. Bruno nie przywiązywał dotąd wagi do faktu, że jest ulubieńcem Alaina, choć zapewne wyłącznie z przyzwyczajenia. Teraz zdał sobie sprawę, że łaska pańska na pstrym koniu jeździ i większość młodych kucharzy musi desperacko rywalizować o względy szefa. Była tylko jedna osoba, do której pracy Alain nie miał żadnych zastrzeżeń: Hugo Kass, nowo przyjęty *saucier*. Przystojny młody Francuz z lśniąco grzywą długich, czarnych włosów pracował poprzednio u *Ducasse'a* we Francji i *Becka* we Włoszech, zanim przyszedł do Templi. Miał zaledwie dwadzieścia dwa lata, a już mówiono o nim jako o przyszłym zwycięzcy *Michelina*. Alain traktował go niemal jak równego sobie i tego dnia poprosił go nawet o radę w sprawie marynaty, podając mu ją do skosztowania na łyżce. Bruno nie dosłyszał, co Hugo miał do powiedzenia, lecz Alain pokiwał żarliwie głową, jakby się z nim w pełni zgadzał.

Nietrudno było dostrzec, że młody Francuz bardzo usilnie zabiega o względy Alaina. Jako nowy *chef de partie*, na przykład, mógł wprawdzie okazywać zainteresowanie tym, co i jak *chef de cuisine* gotuje, ale już nie musiał prawić mu aż tylu komplementów.

— Hej, Bruno, jak leci? — spytał Tommaso, który zakończył już pracę na ten dzień.

— Okropnie — mruknął Bruno.

Przyjaciel podążył za jego wzrokiem i zobaczył, że Hugo Kass znów próbuje jedno z dań maestra, mlaskając z uznaniem.

— Wlazł szefowi tak głęboko w *culo*, że aż dziw, iż czuje smak czego innego niż *cacca* — zauważył kąśliwie.

Bruno roześmiał się. Choćby się waliło, paliło Tommaso zawsze znajdzie stosowny, rzymski komentarz.

*

Laura siedzi w sali seminaryjnej doktora Fellowesa i nuci cichutko pod nosem, robiąc notatki na temat *torsione i contra-posto*. Na białym ekranie widać powiększenie rysunku Michelangela, przedstawiającego nagiego mężczyznę. Ponętne pośladki przesuwają się po równie ponętnej twarzy *il dottore*, który chodzi tam i z powrotem, tłumacząc jasnymi, okrągłymi zdaniami szlachetne idee, związane z tym obrazem.

Laura kreśli w notesie esy-floresy w kształcie pośladków. Zaczyna nucić coraz głośniej, aż siedząca obok studentka szturcha ją dyskretnie w bok.

*

Jednostajny szum restauracji zakłócił nagle głośny huk. W kuchni wszyscy podskoczyli. Z sali jadalnej dobiegł histeryczny krzyk. Drzwi wahałowe trzasnęły o ścianę i do kuchni wbiegł kelner, wołając:

— Chodźcie, szybko!

Cały personel wybiegł zobaczyć, co się dzieje. Wyglądało na to, że dostawca ze sklepu rybnego niósł właśnie skrzynkę ze świeżym towarem przez hol, kiedy dno się naderwało. I około pół tuzina węgorzy wiło się teraz jak srebrzyste węże po puszystym dywanie, szukając drogi ucieczki.

Franciscus pstryknął palcami, wydając krótkie polecenia:

— Pieter, Stephanie, wyprowadźcie gości do baru. Reszta niech się tym zajmie.

Ale łatwo powiedzieć. Były to rzymskie błotne węgorze — małe, zwinne, żywotne — i musieli je gonić na czworakach. Co rusz odzywał się okrzyk triumfu, a po nim przekleństwo, kiedy śliskie *anguilli* wymykały się spomiędzy palców. Goście, wyproszeni do baru i dla odwrócenia uwagi po-

częstowani darmowym Dom Perignon, zaczęli wkrótce tłoczyć się z powrotem w drzwiach sali restauracyjnej, z kieliszkami w rękach, oferując rady, wyrażając głośne uznanie dla udanego połowu lub zawód, gdy znów zakończył się niczym. Minęło pełne pięć minut, nim dwa węgorze znalazły się z powrotem w skrzynce, i kolejne pięć, nim dorzucono jeszcze jednego. Personel, wyczerpany, przerwał pogoń, żeby odpocząć.

Tommaso szturchnął Brunona w bok.

— Gdzie się podział dostawca? — spytał półgłosem.

Bruno rozejrzał się. Rzeczywiście sprawca całego zamieszania zniknął.

— I dlaczego nie wniósł ich przez drzwi kuchenne? — ciągnął Tommaso. — Wszyscy dostawcy znają tylne wejście. Coś mi tu nie pasuje.

— Hej, wy dwaj — warknął Franciscus. — Pogadacie sobie potem, jak je wyłapiecie.

Tommaso posłusznie zaczął się na węgorza, który się schował pod stołem, ale zanim zdążył go złapać, umknął mu pod pobliskie krzesło.

Kiedy darmowy szampan zrobił swoje, sympatia gości zaczęła się przechylać na stronę uciekinierów. Z ironicznym aplauzem witali każde ich czmychnięcie z zaciśniętych palców. Alain obserwował to z boku, z twarzą jak chmura gradowa.

Dopiero Hugo przełamał impas. Odwrócił się na pięcie, wszedł do kuchni i wrócił z dwoma wielkimi nożami, po jednym w każdej ręce. Były to stalowe *sabatiery*, długie jak sople, zakończone ostrym jak brzytwa czubkiem. Zakradł się do jednego *anguilla* i nie próbując go łapać, wbił mu ostrze za głowę, nadziewając na nóż.

Obserwatorzy zamilkli. Nie zdejmując węgorza, który owinął się jak klucz wiolinowy wokół klingi, Hugo ruszył na dalsze polowanie. Nóż spadł po raz drugi. Teraz wokół zakrwawionego ostrza zwijały się i skręcały dwa węgorze. Trzeci umykał ku wolności przez podłogę. Hugo z kamienną twarzą zrobił trzy kroki, błyskawicznie przykucnął i przebił go drugim nożem w okolicy skrzeli. Skierował się ku następnemu i chwilę później czwarty i ostatni węgorz przyłączył się do reszty. Hugo bez słowa wrócił do kuchni. Kiedy drzwi się za nim zamknęły, dał się słyszeć zgrzyt ostrza o ostrze, a potem głuchy odgłos spadających na podłogę kawałków.

— Wracajcie do pracy, wszyscy — zarządził Alain. — Całe szczęście, że ktoś tu ma trochę oleju w głowie.

Gdy personel kuchenny wrócił na swoje stanowiska, po węgorzach nie było śladu, a Hugo najspokojniej w świecie przygotowywał sosy.

Dopiero Tommaso, wyrzucając rozbitą skrzynkę, z której uciekły węgorze, dostrzegł na jej boku napis: „Uważajcie, kogo wypraszacie z restauracji. Ci ludzie mogą mieć trudno uchwytnych przyjaciół”.

*

W końcu Bruno miał wolny dzień i mógł udać się na poszukiwanie składników na następną ucztę. *Mattatoio*, stara miejska rzeźnia w Testaccio, była od dawna zamknięta i zamieniona na stajnię dla koni, które obwoziły turystów po mieście w małych dwukółkach, ale istniało jeszcze kilka innych, mniejszych miejsc w pobliżu, gdzie przyjmowano tusze i rozbierało je na części. Stare powiedzenie głosiło, że nie pozbywano się tu niczego prócz beczenia. Jednym z tych miejsc był Elodi, sklep mięsny przytulony do Monte Testaccio — które samo w sobie nie jest wcale wzgórzem, ale wielkim, starym usypiskiem śmieci, wysokim na jakieś trzydzieści pięć metrów, pochodzącym jeszcze z czasów rzymskich i uformowanym z regularnego stosu potłuczonych amfor — dzbanów z terakoty, w których dawni rzymianie transportowali oliwę z oliwek. Wokół podnóża tej wiekowej góry ze zbitych naczyń umieściły się różne warsztaty samochodowe, sklepy mięsne, a nawet restauracje, wydrążając sobie długie jaskinie bez okien i z łukowatymi dachami. W Elodi panował posepny półmrok, a trociny na podłodze znańczyły plamy krwi, ale jakoś mięsa uchodziła za pierwszorzędną.

Bruno spędził dwadzieścia minut na rozmowie z właścicielem, starym Iaco. Przy zakupie podrobów ważną rolę odgrywa zaufanie, gdyż konsekwencje nabycia produktu wątpliwej świeżości są o wiele poważniejsze niż w wypadku części tuszy. Zwierzył się rzeźnikowi, że jest kucharzem, i zaczął omawiać z nim różne przepisy, aż tamten w równym stopniu przejął się przygotowywanym przez Brunona posiłkiem. Poszedł na zaplecze i wrócił z zakrwawionymi rękami pełnymi skarbów, pośród których były jelita młodego cielaczka, mózg owcy, świński ozór i cały ogon wołowy, jeszcze nieobdarte ze skóry i wyglądający jak pejcz. Dokonali ostatecznej selekcji. Iaco poradził Brunonowi, żeby nie robił zbyt wymyślnych dań.

— Trzymaj się starych sprawdzonych przepisów, a nie możesz nic zepsuć. Oprzyj się pokusie wymyślania samemu — przestrzegam. — Wiem, że wy, młodzi kucharze, zawsze chcecie wszystko udoskonalać.

Z tymi słowami w uszach Bruno wrócił ze swoim łupem, starannie zawiniętym w gazetę, na drugą stronę rzeki do dzielnicy Trastevere.

W rezultacie układając menu, w dużej mierze zastosował się do rady starego rzeźnika. Jako antipasto postanowił podać klasyczne, rzymskie *fritto misio* — małe kęsy najróżniejszych podrobów, wśród nich kawałeczki mózdzku i wątróbki, obgotowane we wrzątku, oraz ślimaki, karczochy, jabłka, gruszki i chleb zanurzony w mleku, wszystko usmażone w głębokim tłuszczu w chrupkiej panierce z jajka i bułki tartej. Na primo miało być *rigatoni alla pajata* — makaron z flaczkami cielacza tak młodego, że były wciąż pełne mleka jego matki, gotowanymi na wolnym ogniu z cebulą, białym winem, pomidorami, goździkami i czosnkiem. Na secondo dostaną *mi Iza in umido* — gulasz ze śledziona jagnięcej, duszony z szałwią, anchois i pieprzem. Gorzka sałata z *puntarelle al' acciuga* — pedami cykorii z anchois — oczyści podniebienie, przygotowując je na proste dolce: *fragole in aceto* — truskawki w occie. Chcąc zakończyć mocnym akcentem, wytropił paczuszkę *kopi luwak*, rzadkiej kawy z Indonezji. Jednak mimo ostrzeżeń starego Iaca nie mógł się powstrzymać, by tu i ówdzie nie zamienić jakiegoś składnika albo nie uwypuklić zasadniczego smaku sosu, wyrzucając wszystko, co jego zdaniem nie jest konieczne.

W sercu Brunona radość i smutek mieszały się teraz nierozdzielnie, jak żółtko i białko jajka, ubijane na omlet. Ból, że niemoże mieć Laury, osładzała mu przyjemność, że może dla niej gotować. aż w końcu nie wiedział gdzie kończy się rozpacz, a zaczyna szczęście.

*

Laura już przed domem Tommasa poczuła mocny, drażniący zapach unoszący się na małej uliczce. Zatrzymała się, zamknęła oczy i wciągnęła go głęboko. Był złożony i ostry, jak w starym porcie, lecz nie rybny, a mięsny. Mimo woli wzdrygnęła się. Było coś ciemnego w tym zapachu, coś niemal obrzydliwego — piżmowa, mroczna intensywność, która zadawała kłam słodkiej, zachęcającej nucie goździków i czosnku. Nozdrza się jej rozszerzyły i ślinka napłynęła do ust. Pchnęła furtkę i wbiegła po schodach.

Drzwi otworzył jej współlokator Tommasa.

— Cześć — powiedziała. — Jest Tommaso? — Uśmiechnęła się do Brunona, którego lubiła.

— Kończy robić kolację. Wejdz, proszę.

Drzwi do kuchni były zamknięte i dochodziła zza nich wiązanka rzymskich przekleństw.

— Na twoim miejscu bym tam nie szedł — bąknął Bruno nieśmiało. — Zachowuje się trochę jak maniak, kiedy gotuje. Wiesz, jak to jest... chce, żeby wszystko było bez zarzutu. — Jakby dla podkreślenia tych słów rozległ się głośny brzęk i trzaskanie talerzami.

— To chyba niełatwe gotować według przepisów.

— Czasem, ale być mistrzem kucharskim to coś więcej, niż łączyć odpowiednie składniki.

— Naprawdę? Na przykład co?

Bruno stropił się.

— To jak różnica między pianistą a kompozytorem — powiedział z wahaniem. — Pianista jest osobą kreatywną, oczywiście, ale to tylko tuba kogoś, kto powołał nuty do życia. Żeby być kucharzem, wystarczy być pianistą, wykonawcą pomysłów innych ludzi. Lecz mistrz kucharski musi być także kompozytorem. Na przykład dania, które będziesz dzisiaj jeść, są przyrządzone według starych rzymskich przepisów, jednakże samo odtwarzanie przeszłości, bez żadnych zmian, to nie żywa tradycja, tylko historia, coś martwego. Te dania były udoskonalane przez wieki dzięki ludziom, którzy próbowali różnych przypraw, różnych kombinacji, odrzucali, co złe, zostawiali, co dobre. Więc jesteśmy to winni mistrzom z przeszłości, żeby kontynuować ich dzieło i eksperymentować, nawet kiedy mamy do czynienia z najbardziej uświęconym tradycją przepisem.

Laura kiwnęła głową, wyraźnie zaintrygowana, zatem mówił dalej:

— Weźmy jedno z dań, które dzisiaj spróbujesz: *fritto misto*. Stary rzeźnik, który sprzedawał mi podroby, upierał się, że powinny być przyrządzane w dawny sposób; mózdzek, na przykład, zawsze gotuje się z warzywa-

mi, potem studzi, kroi na kawałki i smaży w panierce. Ale przyszło mi do głowy, że ta panierka niewiele się różni od japońskiej tempury, a tempurę podaje się ze słodkim chilli i sosem sojowym do maczania, więc czemu by nie zrobić włoskiej wersji tej przystawki, może z octem balsamicznym z Modeny zamiast soi, i przekonać się, jak to... — Zamilkł, nagle zdając sobie sprawę, że go poniosło. Nie tylko machał rękami i zbyt się podniecił, ale zupełnie zapomniał, że kolacja miała być dziełem Tommasa. Spanikowany usiłował sobie przypomnieć, co mówił. Czy chlapanął coś głupiego?

Jednakże Laura miała inne zmartwienie.

— Tommaso chce mi dać mózg? — Mina jej zrzędała.

— Między innymi. Mózdzek, wątróbkę, flaczki. Musisz... — chciał powiedzieć: „mi zaufać”, ale przełknął to z trudem i dokończył: — ...mu zaufać. Tommaso wie, co robi i z pewnością wszystko będzie ci smakowało, jak tylko spróbujesz.

— Jak w tym starym powiedzonku: „Nigdy tego nie próbowałam, bo tego nie lubię”?

— No właśnie. Pewno jeszcze nieraz się zdziwisz tym, co polubisz.

— Może.

Laura czuła się nieco skrępowana. Bruno przyglądał się jej jakoś dziwnie, robił niezręczne przerwy w rozmowie i umykał przed nią wzrokiem. Zauważyła jednak, że kiedy była mowa o jedzeniu, nieśmiałość mu mijała jak ręką odjął. Patrzył jej prosto w oczy, płonąc entuzjazmem. Starając się wrócić do tego tematu, spytała:

— A więc to ty kupowałeś produkty, nie Tommaso?

— Słucham?

— Mówiłeś o starym rzeźniku, który sprzedał ci podroby.

— Tak?

Laura dała za wygraną. Po chwili Bruno mruknął pod nosem, że musi już iść, zerwał się i wybiegł.

*

Z kuchni dał się słyszeć triumfalny okrzyk.

— Hej, Bruno! Kto powiedział, że kogut nie może się nauczyć znosić jajek?*⁸

Drzwi się otworzyły i pojawił się Tommaso, trzymając miskę z sałatą w obu rękach na wysokości ramienia, jakby to był puchar zdobyty w wyścigu.

— *Puntarelle al' acciuga*, w wykonaniu Tommasa! — Stanął jak wryty. — Och, Lauro. Nie słyszałem, że przyszłaś.

— Bruno mnie wpuścił.

— Jest tu gdzieś?

— Nie, właśnie wyszedł.

— Aha. No dobrze. — Tommaso zdał sobie sprawę, że wciąż tuli miskę. — To bardzo trudna sałatka — wyjaśnił. — Najpierw trzeba pokroić cykorię dokładnie w taki sposób.

Później dodaje się anchois, one też wymagają pokrojenia. Sól, pieprz, oliwa... Ciężko to wszystko razem zgrać.

— Nie wydaje się to takie znowu trudne — zauważyła Laura. — W każdym razie w porównaniu z innymi rzeczami, które dla mnie robiłeś.

Tommaso przybrał poważną minę.

— Możliwe, ale w gotowaniu najprostsze rzeczy są najtrudniejsze. To jak w filozofii zen.

— Mówisz teraz jak Bruno.

— Bruno? Tak, nazywam go filozofem kuchni. Nie, żeby się na tym znał, naturalnie — dodał szybko. — Ale tu i tam udało mu się podłapać trochę wiedzy. Okruchy ze stołu mistrza.

— Czy mistrz da mi buziaka? — spytała Laura przymilnie.

Tommaso odłożył miskę i pocałował uniesione ku niemu

⁸ nawiązanie do powiedzonka: *a gallina fa l'ovo e 'o gallo cabbrucia 'o culo* — kura znosi jajka, kogut tylko wypina tyłek

usta, a później szyję, policzek, oczy i resztę twarzy.

— Dajmy sobie spokój z kolacją — szepnął jej do ucha, chwytając zębami koniuszek małżowiny. — Lepiej chodźmy do łóżka.

— Chyba żartujesz — obruszyła się Laura. — To pachnie fantastycznie.

— Możemy zjeść później.

— Ale chcę zobaczyć, co dla mnie ugotowałeś.

— To może poczekać.

Jego ręceabrały się już z wprawą do wszystkich jej guzików. Poczowała luz w talii, kiedy rozpiął jej spodnie. Jednocześnie uwalniał ją ze stanika. Przez moment była rozdarta wewnątrz, ale zaraz się odsunęła.

— My też możemy poczekać. Proszę, Tommaso?

Pogodził się z losem, wzruszając ramionami.

— Dobrze, najpierw zjemy, później pójdziemy do łóżka.

Laura poczuła przyływ irytacji. Nie dlatego, że nie chciała

się z nim kochać, tylko dlatego, że przyjął to za pewnik, a kolację za rodzaj gry wstępnej. Otworzyła usta, żeby mu to wyjaśnić, lecz w końcu dała za wygraną. Tommaso był miłym chłopcem, ale chyba niezdolnym zrozumieć skomplikowanych reguł i sprzeczności rządzących jej ciałem. Nie była pewna, czy sama je rozumie.

*

Jednakże gdy zaczęli jeść, musiała zrewidować swoją opinię. Każdy, kto potrafi przyrządzić takie antipasto — kto jest w stanie włożyć tyle serca i pracy w zrobienie paru wybornych kęsów, obtoczonych w kruchej, lekkiej panierce, kryjącej po jednym małym kawałku delikatnego mięsa lub pikantnego, chrupiącego owocu, a smak każdego z nich jest równie wyraźny i indywidualny jak dźwięk poszczególnych instrumentów w orkiestrze — musi niewątpliwie mieć złożoną i wrażliwą osobowość, nawet jeśli skrzętnie to ukrywa.

— To jak róg obfitości — westchnęła z podziwem. — Tylko nie mam pojęcia, co wkładam do ust.

— Powiem ci później.

Nadała się.

— Bruno już mi zdradził, że jest tu między innymi mózdzek.

— Jadłaś już kiedyś mózdzek?

— Raz, we włoskiej restauracji w Ameryce. Był okropny, zupełnie inny niż ten. — Nadała kolejny kęs *fritto misto* na widelec. — A to? Co to jest?

— Kawalek grasicy.

— Co to jest grasica?

Tommaso nie miał pojęcia.

— To część takiego czegoś, co zwierzę ma o tu... — Wskazał na tors obiema rękami, nie precyzując miejsca.

— Aha. Tak czy siak, jest pyszna. A to?

— To jest chyba *testiculo d'abbacchio*. Jagnięce... hm... jądro.

— Jądro? No cóż, spróbujmy. — Włożyła kulkę do ust. Tommaso usłyszał, jak zgryzają ostrymi przednimi zębami i żuje ze smakiem. — Mm... jest bardziej chrupkie, niż myślałam

— Tak — powiedział słabym głosem. — Prawdę mówiąc, nie byłem pewien, czy ci zasmakuje.

— Och, jest wyborne — zapewniła go. — Gumiaste i kruche jednocześnie. Masz ich tu więcej? — Zajrzała do miski z *fritto misto*.

Tommaso odłożył widelec. Nagle stracił apetyt.

— Powinno się znaleźć. Poczęstuj się, a ja pójdę do kuchni.

Jak większość rzymian, był wychowany na podrobach i właśnie dlatego nie poświęcał im większej uwagi. To było coś, co matka stawiała na stole i co się jadło ze smakiem, przekrzykując się przy posiłku z resztą rodziny. Nigdy się nie zastanawiał, z czego dokładnie są przyrządzane różne potrawy. Teraz, kiedy zmusiła go do tego dociekliwość Laury, poczuł lekkie mdłości.

Laura jadła wszystko, co przed nią postawił. Co więcej, chciała wszystko wiedzieć: jaka to część zwierzęcia, jaką funkcję pełni i jak została przygotowana.

— To takie nielogiczne — mówiła. — Dlaczego ludzie chętnie jedzą kotlety jagnięce, ale nie jądra czy nerek? Jagnięciu to nie robi różnicy. W gruncie rzeczy wolałoby pewno, żebyśmy się delektowali jego jądrami albo nerkami; to znaczy, chodzi mi o to, że można przeżyć bez jednej nerki i bez obu jąder, ale jak jagnię rozłupią na pół, żeby wyciąć kotlety, to po nim. — Nabrała następną porcję *rigatoni alla pajata* na talerz. — Czemu nie jesz? — Te *pajate* są śmietankowe w smaku, jakby się samemu ssało krowę.

Tommaso pocieszył się myślą, że co jak co, ale Brunonowi udało się przynajmniej wyzwolić Laurę z wszelkich zahamowań. Jak już przebrną przez kolację, to czeka go upojny wieczór.

W końcu przyszła kolej na truskawki, ich słodycz zderzała się z cierpkością octu w zaskakującym połączeniu smaków. Laura wzdychała z zachwytem za każdym razem, kiedy wkładała owoc do ust.

— Och, co za pycha... Mm... jakie to dobre.

Tommaso uśmiechnął się skromnie i wzruszył niedbale ramionami. Ja nie budzę w niej takiej ekstazy, pomyślał z lekką zazdrością, tylko kuchnia Brunona. Ale zaraz przywołał się do porządku. To on, Tommaso, pójdzie z nią do łóżka. Co szkodzi, jeśli dziewczyna lubi najpierw skosztować przysmaków przyjaciela?

— Zrobię kawę — zaproponował.

Kiedy wrócił z kuchni z małym, ośmiokątnym ekspresem i dwiema filiżaneczkami, światła w salonie były przyćmione, a Laura siedziała na podłodze, opierając się o kanapę. Była bez butów i uśmiechała się do niego zachęcająco. To już lepiej, pomyślał. Napełnił filiżanki i usiadł obok. Powąchała napar z uznaniem.

— Interesujący zapach. Co to za kawa?

— *Kopi luwak*. — Starał się zapamiętać, co mu Bruno powiedział. — Z Indonezji. — Upił kropelkę. Miała lekko stęchły, wędzony smak.

— *Kopi luwak*, no, no... — Laura skosztowała łyżek. — Słyszałam o tej kawie, ale nigdy nie myślałam, że sama będę miała okazję ją pić.

— Naprawdę? Dlaczego?

Spojrzała na niego z lekkim zdziwieniem. .

— Wiesz chyba, skąd się bierze? — Kiedy nie odpowiedział, wyjaśniła: — Na plantacjach kawy żyje gryzoń zwany luwak, który żywi się owocami kawy, a z powodu ich obfitości wybiera tylko te najdojrzalsze i najczerwieńsze. Ziarenka kawy, które są w środku owoców, przechodzą przez przewód pokarmowy luwaka i są wydalane. Uważa się je za wielki przysmak i młodzi mężczyźni, którzy pracują na plantacjach kawy, dają je swoim narzeczonym, więc zwykle nie starcza ich na eksport. Uwielbiam kawę, ale nigdy dotąd nie zetknęłam się z tym gatunkiem.

Tommaso dyskretnie odstawił filiżankę. Nie mógł w to uwierzyć. Bruno dał im kawę z ekskrementów szczura.

— Może kieliszeczek *distillatol* — zaproponował. Wszystko, byle pozbyć się smaku tej kawy.

— Weź sobie, nie kępuj się.

Nalał sobie trochę *sambuca* i objął dziewczynę ramieniem. Poczł się nieco raźniej. Laura przytuliła się i zaniknęła oczy, przywierając do niego w pocałunku.

Ta cholerna kawa. Czł jej smak w ustach Laury, a w tle widmowy posmak wszystkich innych dań, które jedli tego wieczoru. W głowie zakołatało mu słowo „grasica”. Kiedy język Laury wsunął się głębiej, a jej zęby przygryzły mu lekko dolną wargę, myślał tylko o tym, gdzie dokładnie ta grasica się znajduje. Miał niejasne wrażenie, że to chyba prostata, a prostata jest... Zamknął oczy, przywołując obraz potraw smacznych i prostych — pizzy, klopsików, spaghetti *alla carbonara*...

Poczł rękę Laury wsuwającą się za pasek jego spodni i wstrzymał oddech. Wieczór zaczął mu się podobać. Delikatnymi, długimi palcami robiła rzeczy, których się nigdy nie spodziewał. Nie ulegało wątpliwości, że ta dziewczyna to prawdziwa wygrana na loterii. Z wprawą rozpiął jej stanik. Odsunęła na chwilę jego rękę, zdjęła T-shirt przez głowę i wróciła do tego, co robiła.

Rozebrał ją z pozostałych części garderoby, całując każdy skrawek jej nagiego ciała. Ona odpłacała mu tym samym. Miał rację: ten posiłek pozbył ją wszelkich zahamowań. Wziął truskawkę z miski i przesunął między jej piersiami, a potem zlizął słodko-kwaśny ślad.

Parę minut później westchnął:

—Ooch...

— Dobrze ci?

— Uhm... Tylko nie wiedziałem, że hetero też to robią.

Laura roześmiała się głębokim, gardłowym śmiechem.

— Wobec tego jest jeszcze mnóstwo rzeczy, o których nie wiesz.

— Ooch... — westchnął znów Tommaso. Jęknął i zeszywniał. — Tylko obchodź się z tą parką ostrożnie — dodał z niepokojem.

*

Czuła się dziwnie i dziko. Jej ciało było tylko zbiorem organów. Stała się krwią i przewodem pokarmowym, i nie było się czego wstydzić. Wgryzła się w Tommasa żarłocznie, niczym zwierzę sycące się łupem, a kiedy miała dość, przerzuciła przez niego nogę, jak jeździec wsiadający na siodło, i pogalopowała.

Pędziła nago na wielkim koniu pośród stada głodnych wilków, w środku nocy. Boki konia były mokre od piany. Widziała coś w oddali, jakieś małe zwierzę, które rozpaczliwie próbowało uciec przed watahą zbliżającą się z każdą sekundą. Wilki też wyczuły zdobycz i przyspieszyły kroku. Galopowała coraz szybciej, nagłąc rumaka pokrzykiwaniem i naciskiem ud. Dościgali już zwierzynę, kiedy nagle wyrosła przed nią przeszkoda, wysoki mur zbliżający się w błyskawicznym tempie. Było za późno, żeby się zatrzymać. Wbiła paznokcie w wierzchowca, wczepiając się w niego rozpaczliwie. Kiedy w końcu poszybowała w powietrze, wygięła plecy w łuk i krzyknęła. Zwierzę też wrzeszczało, rozrywane na strzępy przez zajadłą sforę, która je dopadła, wypruwając mu miękkie *pajate* ostrymi zębami, pozerając *coratella* i zakrwawione, jasnoczerwone serce...

— Wszystko w porządku? — spytał Tommaso.

— Uhm... — wydyszała.

— Mogłabyś...? — Poklepał ją po ręce, którą wciąż zaciskała kurczowo na jego torsie.

Palce jej zeszywniały i kiedy je rozprostowała, zobaczyła, że zostawiła mu głębokie ślady paznokci na skórze.

— Och, Tommaso, strasznie przepraszam. Poniosło mnie.

Zeszła z niego i przytuliła się, chcąc opowiedzieć mu to zdumiewające doświadczenie, tę dziwną fantazję, to niezwykle wrażenie lotu. Ale wyczerpany Tommaso już spał.

TLR

Nazajutrz rano Bruno wszedł do łazienki i stanął jak wryty. Laura pochylała się nad wanną, owinięta ręcznikiem, myjąc głowę. Nie słyszała go. Piana zmieniała jej włosy w mydlaną, białą bezę. Przez chwilę nie mógł odebrać od niej oczu. Potem cofnął się i zamknął drzwi, z trudem chwytając powietrze.

Jakiś czas później, kiedy już wyszła z mieszkania, poszedł do pokoju Tommasa. Przyjaciel drukował zdjęcia Laury na komputerze.

— Cześć, Bruno. Kolacja była wielkim sukcesem!

— To dobrze. — Zajrzał przyjacielowi przez ramię, zerkając na zdjęcia. Coś poruszyło mu się głęboko w sercu, jak masy skalne przy ruchu tektonicznym.

— Ta dziewczyna to dar losu, możesz mi wierzyć — zwierzył się Tommaso. — Jest dzika jak diabli, kiedy się rozgrzeje. — Otworzył drzwi szafy i przypiął fotografię Laury obok innych zdjęć. Cofnął się, patrząc na nią z podziwem. — Co sądzisz? — spytał przyjaciela.

— Cenny dodatek — zgodził się Bruno. — Prawdę mówiąc, jest najładniejszą dziewczyną w twojej szafie.

— Prawda? — przytaknął Tommaso z entuzjazmem, przyglądając się kolekcji zdjęć. — Oprócz może tej — wskazał palcem. — Nazywała się Madchen. Niemka. Ale ona była modelką. — Westchnął. — Wiesz, czego najbardziej żałuję? Jest tyle kobiet na świecie, a tylko jeden Tommaso.

*

Laura zadzwoniła do Carlotty, chcąc odbyć poważną rozmowę.

— Carlotto — zaczęła ostrożnie — czy przychodzą ci niekiedy niedorzeczne myśli do głowy podczas uprawiania seksu?

— Oczywiście. Czasem myślę o butach, czasem o bransoletkach. Zwykle są to jakieś eleganckie dodatki.

— Więc nigdy nie pędziłaś nago na wielkim czarnym koniu, goniąc małe futrzane zwierzątko wraz ze stadem wilków?

Zapadła krótka cisza.

— No, no...

— I nie rozrywałaś łupu gołymi zębami, pożerając wnętrzości przy świetle księżyca?

— Myślę, że bym to zapamiętała.

— Chciałam się tylko upewnić.

— To raczej skutek uboczny jakiegoś dania, które ci zaserwował.

— Och, cara, menu było zdumiewające.

Kiedy wyliczała jej po kolei potrawy, Carlotta cmokała z uznaniem.

— Mniam, mniam, mniam... — Na koniec oświadczyła: — To wszystko i jeszcze fantazje erotyczne na dodatek? Bez dwóch zdań przyjeżdżam do Rzymu na następny weekend. I przywożę ze sobą Andreę. I tak już pora, by poznał moich rodziców.

*

Bruno cofnął się z niechęcią, widząc, że Hugo Kass został przydzielony do pracy jako *patissiero* przy jego stanowisku. A co gorsza i wbrew wszelkim regułom trzygwiazdkowej restauracji nie zostało jasno powiedziane, który z nich ponosi odpowiedzialność. Na pozór to posunięcie było spowodowane tym, że Alain tworzył nowe *dolci*, ale Bruno wiedział, że tak naprawdę szef chce mu dokuczyć, żeby go ukarać za ostatnią wpadkę.

Bardzo szybko stało się jasne, że Hugo nie przepuści żadnej okazji, aby zademonstrować swoją wyższość. Zgodnie ze zwyczajem nadchodzące zamówienia były głośno wykrzykiwane, a kucharz, który miał przygotować daną potrawę, odpowiadał krótkim: Qui, szefie. Okazało się, że ledwo zamówienie spłynęło z ust Karla, Hugo brał je na siebie, nawet wtedy, gdy

wymagało to od niego pracy nad dwoma deserami jednocześnie. Tymczasem Bruno gotował się ze złości i kręcił młynka palcami.

Tommaso, idąc do zlewu z tacą brudnych naczyń, zorientował się, co się dzieje.

— Dlaczego mu na to pozwalasz? — syknął.

— Niewiele mogę zrobić — mruknął Bruno, patrząc, jak Hugo buduje kunsztowną galaretkę z owoców, przekładaną warstwami nasączonego alkoholem biszkoptu.

— Czyżby? Jesteś lepszy od niego.

— Nie byłbym taki pewien. — Bruno obserwował taniec rąk tamtego nad deserem.

— Chcesz tu pracować czy nie?

— Tak, ale...

— Więc musisz *levati questo camello dai coglioni*⁹. Twój problem, Bruno, polega na tym, że jesteś miły. Zbyt miły. Jeśli chcesz czegoś, musisz o to walczyć.

— Dobrze, dobrze. Zrozumiałem.

Następnym razem, kiedy Karl wykrzyknął zamówienie, Bruno rzucił: *Qui*, szefie, zanim Hugo zdążył otworzyć usta. To było zamówienie na *papillote de banane*. Nawet w wyrafinowanej wersji, podawanej w Templi — pieczone w kopercie z pasemkami wanilii i *coulis* z marakui — był to deser, który Bruno umiał zrobić z zamkniętymi oczami. Hugo stanął z boku, z kamienną twarzą, kiedy Bruno smarował pergamin białkiem.

— Stolik czternasty, raz *tarte fine aux pommes*! — zawołał Karl.

— *Qui*, szefie — odparł natychmiast Hugo, wracając na swój posterelek.

— Raz *gratin de fruits*...

⁹* dosłownie: zrzucić tego wielbłąda ze swoich jaj

— *Qui*, szefie — podchwycił Bruno. Jeszcze zanim Karl skończył mówić, sięgnął po jajka.

Kelner przyniósł Karlowi następne zamówienie; ten rzucił tylko okiem i dodał:

— Stolik ósmy, jeszcze raz *gratin*.

Bruno chciał odpowiedzieć, ale tym razem Hugo był szybszy.

— *Qui*, szefie — podchwycił skwapliwie i sam sięgnął po jajka.

Wobec tego przyrządzali teraz równolegle ten sam deser: *gratin de fruits*. Przepis był zwodniczo prosty: świeże owoce w sosie *sabayon*, lekko karmelizowane. *Sabayon* to wytworniejszy, francuski kuzyn włoskiego *zabaglione*. Trudność polegała na sposobie przygotowania, który wymagał absolutnej precyzji i zgrania w czasie. Świeże żółtka ubijało się w mikserze elektrycznym na najwyższych obrotach, aż potroiły swoją objętość. W tym czasie gotowało się rabarbar z cukrem i sokiem z cytryny i przeciskało przez sito, żeby zrobić syrop. Później należało nastawić mikser na najniższe obroty i kropla po kropli wlewać wrzący syrop do *sabayon*. Ta gorąca mieszanka zarówno ścinała żółtka, jak i je stabilizowała. Gdyby syrop dotknął zimnej ścianki miski, zastygłby w twarde grudki. Gdyby spadł na obracające się ostrza miksera, wrzące krople opryskałyby twarz kucharza.

Jak dwaj tancerze w układzie choreograficznym, Bruno i Hugo, sięgnęli jednocześnie po cytryny i przepołowili je. Ich noże, kiedy kroili rabarbar, były idealnie zsynchronizowane, jak pałeczki perkusisty. Z determinacją malującą się na twarzach starali się, bezskutecznie, wyprzedzić jeden drugiego. Obaj wycisnęli cytryny dwoma wprawnymi obrotami nadgarstka. Obaj jednocześnie wyrzucili wyciśnięte łupiny do kubła na śmieci, gdzie zderzyły się, spadając. Obaj w tym samym momencie odwrócili się do dużych kuchenek gazowych i dwa wianuszki niebieskich płomyków pojawiły się na palnikach w tym samym ułamku sekundy.

Inni kucharze zorientowali się, że coś się święci. Obserwowali, z początku ukradkiem, a potem z jawnym zdumieniem, rywalizację obu mężczyzn. Ubijając żółtka, Bruno lewą ręką ułożył na talerzu *bananes en papillote* i pchnął je po ladzie w stronę *commis*, żeby ten zaniósł deser do wydania. Natomiast Hugo zapomniał o swojej tarcie. Z przekleństwem na ustach musiał oderwać się od *sabayon* i zmniejszyć ogień, zanim jabłka się spalały.

Teraz Bruno zdobył kilka cennych sekund przewagi. Spokojnie zmniejszył obroty miksera i przygotował się do dodania gorącego syropu, kropla po kropli.

— *Souffle aux fruits de la passion!* — zawołał Karl.

Żaden z nich nie odpowiedział. Żaden nie chciał brać na

siebie jeszcze jednego deseru przed rozstrzygnięciem bitwy o sabayon. Nastąpiła długa cisza, zakłócona tylko szumem dwóch elektrycznych mikserów.

— *Souffle aux fruits* — powtórzył szef kucharzy.

Bruno był rozdarty. Z jednej strony nie chciał brać tego zamówienia, z drugiej to była jego działka. To on był odpowiedzialny za to, żeby klient nie czekał.

— *Qui*, szefie — mruknął.

Hugo uśmiechnął się drapieżnie. Bruno sięgnął lewą ręką po drugą misę miksera. Wlał równe ilości musu z marakui i słodkiej śmietanki na suflet i uruchomił mikser. Na szczęście zachował białka i teraz lewą ręką zaczął je ubijać, a prawą jednocześnie lał cienką strużkę gorącego syropu do *sabayon*.

— *A faccia d'o cazzo!*^{*10} — gwizdnął jeden z kucharzy. — Żaden didżej nie zmiksowałby tego lepiej.

Bruno położył owoce na talerzu, nalał na wierzch sabayon i sięgnął po swoją lutlampę. Podczas gdy lewą ręką delikatnie łączył ubite białko z masą na suflet, prawą zaczął glazurować wierzch sabayon żywym ogniem.

Jego uwaga była bez reszty skupiona na tym, co robi, i ostrzegło go dopiero nagłe wstrzymanie oddechu patrzących. W ostatniej chwili uskoczył przed długim płomieniem, który wystrzelił z lutlampy Hugona, omal go nie dosięgając.

— Przepraszam, Bruno — powiedział Hugo bez zajknięcia, regulując dyszę.

¹⁰ *dosłownie: twarz kutasa; to wyrażenie tłumaczy się z grubsza jako: zdumiewające!

Bruno nie odpowiedział. Wierzch jego *sabayon* pokrywała teraz pajęczyna kruchego, brązowego karmelu. Deser był skończony. Wycierając ostrożnie brzeg talerza serwetką, Bruno zawołał podkuchennego, żeby wziął go do wydania. Jeden czy drugi z kucharzy nagrodzili go brawami.

— Spokój! — rozległ się poirytowany głos Alaina. Bruno zdał sobie sprawę, że musiał ich obserwować bez słowa z drugiego końca kuchni. — Wracajcie do pracy, wszyscy!

Minęła jeszcze co najmniej minuta, zanim Hugo przyrządził *sabayon*. Bruno spokojnie kończył suflet. Kątem oka widział, że Alain podchodzi do bufetu, nachyla się nad deserami i ogląda je ze wszystkich stron. Później podszedł do obu mężczyzn.

— Jeśli jeszcze raz zobaczę podobne przedstawienie — oświadczył zimno — obaj wyleciecie z pracy. Zrozumiano?

— Tak, szefie — mruknęli.

— To nie tor wyścigowy. To kuchnia. — Odmaszerował sztywno, żeby skontrolować bukiet jarzyn.

Bruno odwrócił się z powrotem do piecyka, wyjął suflet i zaklął. Wierzch był spalony. I zaraz się zorientował dlaczego. Nastawił piekarnik na sto dziewięćdziesiąt stopni. Teraz pokrętko było na dwustu dziesięciu. Ktoś niepostrzeżenie podwyższył temperaturę. Spojrzał na Hugona, ale Francuz stał pochylony nisko nad ladą i jego wyraz twarzy pozostawał zagadką. Bruno wrzucił suflet do kubła i zaczął od nowa. Mógł wygrać tę bitwę, ale był gotów się założyć, że wojna dopiero się zaczęła.

*

— Dochodzimy teraz do trudnego pojęcia harmonii — mówi doktor Fellowes. — Dla ludzi renesansu harmonia miała wymiar nie tylko estetyczny, ale także duchowy. To punkt, w którym koncepcja i kreacja się zająbiają; sztuka malarza odzwierciedla i czci harmonię stworzoną przez Boga. — Zdjął pyłek z koszuli, której kolor tym razem najlepiej można by określić jako winogronowy.

Laura uśmiecha się do niego marzycielsko. Uśmiecha się dzisiaj do wszystkich. Doktor Fellowes pokasłuje i ciągnie:

— Gracja ciała, subtelność formy, symbolizm koloru i tła... to elementy harmonii.

Kiedy Laura pochyła głowę nad notesem, wykładowca podziwia zarys jej szyi, delikatny i harmonijny jak *quattrocentro*. Na moment zawiesza głos. Nachodzi go myśl, że to zdumiewające, jak Włochy potrafią wydobyć piękno z najzwyklejszych ludzi.

Myśli Laury są tymczasem tak sprośne, że aż dziw, iż się nie czerwieni. W gruncie rzeczy, wręcz przeciwnie. Bez zmrużenia oka patrzy na wykładowcę i wyobraża sobie siebie z Tommasem w łóżku. A więc to powinno iść tam, a to tutaj, i czy nie byłoby miłą niespodzianką, gdyby tamto poszło tam również...

— Harmonia—powtarza Kim, obdarzając Laurę uśmiechem.

*

— Zatem gotujemy dla najlepszego przyjaciółki Laury. I dla jej chłopaka.

— Ach tak?

Siedzieli u Gennara, rozkoszując się pierwszym *ristretti* tego dnia. Brunonowi kręciło się lekko w głowie. Nie wiedział, czy dlatego, że jest zakochany, czy dlatego, że Gennaro ulepszył swoją gaggie o turbodoładowanie, podłączając do niej potężną pompę pochodzącą z przemysłowej myjki ciśnieniowej. Ciśnienie w ekspresie wzrosło dzięki temu do maksimum, przekraczając czerwoną kreskę i kawa była tak mocna, że zbijala z nóg nawet najstarszych bywalców, którzy oszołomieni osuwali się na najbliższe krzesło.

— Tak. Chociaż muszę ci powiedzieć, że wynikła mała komplikacja.

— Sytuacja nie może już chyba być bardziej skomplikowana, niż jest — zauważył Bruno.

— Może komplikacja to złe słowo. Mała zmiana planu. Nie, nawet nie planu. Miejsca.

— Co masz na myśli?

— Przyjaciółka Laury opowiedziała o mnie rodzicom, rozumiesz. A ci rodzice mieszkają tutaj, w Rzymie, i w rezultacie chcą, żebym przyszedł do nich i zrobił kolację dla wszystkich w ich domu, gdzie będzie mieszkać ta Carlotta ze swoim chłopakiem. Więc oczywiście musiałem się zgodzić.

Bruno wlepił w niego oczy.

— Zwariowałeś?

— A cóż w tym trudnego? — Tommaso wzruszył ramionami. — Pójdę, obejmę dowodzenie w kuchni, wyrzucę stamtąd jej matkę i będziemy musieli tylko znaleźć sposób, żebyś ty mógł wejść.

— Jak rozumiem, ja nie jestem zaproszony?

— No cóż, nie.

— Postawmy sprawę jasno, Tommaso. Oczekujesz, żebym włamał się do tego domu...

— To apartament.

— Apartament. Nawet lepiej. Pewno na szesnastym piętrze?

— Hm... Chyba na drugim.

— Żebym włamał się do tego apartamentu na drugim piętrze, schował gdzieś w kuchni i niepostrzeżenie przygotował kolację?

— No właśnie. Bruno, potrafisz bezbłędnie ocenić sytuację. Jesteś człowiekiem, który doskonale da sobie radę z przeprowadzeniem tego planu.

— Prędzej czy później, Tommaso, zostaniemy przyłapani. Pomyślałeś o tym?

— Oczywiście. Będziemy wtedy zmykać, gdzie pieprz rośnie, a potem mieć z tego niezły ubaw. *Meglio un giorno da leone che cento dapecora*^{*11}, jak mówił mój ojciec, świeć Pani nad jego duszą.

*

¹¹* lepiej żyć jeden dzień jak lew niż sto dni jak owca

W kuchni Alain usytuował się tak, aby widzieć wszystko, co się dzieje w narożniku, gdzie przygotowywano desery. Wyraźnie szukał pretekstu, żeby wywyższyć jednego ze swoich dwóch protegowanych.

Kiedy Bruno przecisnął połączoną ze śmietanką papkę z moreli przez sito, żeby zrobić syrop, okazało się, że w przecierze są grudki. Zdziwiony powtórzył operację jeszcze raz. I znów w środku były kawałki owoców, a nawet pestki. Wziął sito do ręki i przyjrzał mu się uważnie.

Ktoś przebił w kilku miejscach czymś ostrym metalową siateczkę, powiększając dziurki.

Odłożył sito bez słowa i zrobił inspekcję swojego stanowiska. Miejsce pracy kucharza określa się mianem *mise-en-place*, i każdy kucharz otacza się własnym zestawem przyborów kuchennych i ingrediencji, kompletem noży, przypraw i ulubionych gadżetów. W gorączce przygotowań sięga po nie automatycznie, nawet nie patrząc. Zakłada, że miska ze śmietaną to ta sama miska, którą wyjął z lodówki i skosztował zawartość parę godzin temu, że ocet jest tego samego gatunku, jakiego zawsze używa, że cukier jest cukrem...

Bruno zanurzył palec w pojemniku z cukrem i polizał. Obok słodczy wyczuł coś jeszcze. Sól.

Tknięty złym przeczuciem spróbował octu. Zamiast octu butelka zawierała lemoniadę z lukrecji.

Nogi się pod nim ugięły. Ile deserów zdążył już wydać z tymi składnikami? Dzięki Bogu, nie było żadnych skarg, ale mówiło to coś bardzo dziwnego o gościach Templi, skoro nie odważyli się pisnąć, że ich desery są słone, a owoce przesiąknięte anyżkiem.

Podszedł prosto do Hugona Kassa, który stał w otoczeniu grupki akolitów, i pchnął go szorstko w ramię, zmuszając, żeby się do niego odwrócił.

— Ruszałeś coś w moim *mise*?— spytał.

— Jasne, że nie — odburknął Hugo krótko.

Ktoś zachichotał. Brunonowi nic więcej nie było trzeba. Nagromadzona frustracja przerodziła się we wściekłą furię. Wziął pięścią rozmach i z całej siły walnął Francuza prosto w szczękę, wysyłając go na stos skrzynek z wa-

rzywami. To było cudowne uczucie, mimo że Karl zobaczył cały incydent z drugiego końca kuchni i natychmiast wysłał Brunona przed oblicze Alaina Dufrais, który dał mu ostrą reprimendę i karnie zdegradował. Od tej pory Bruno ma podlegać Hugonowi i — poinformował Alain lodowato — jeśli Hugo nie będzie z niego zadowolony, Bruno wyleci na zbity pysk.

*

Laura w akademiku odbiera telefon od portiera, który mówi, że jest dla niej przesyłka. Schodzi na dół i ze zdumieniem przyjmuje dziwnie wyglądający bukiet.

Dopiero po uważnym spojrzeniu można dostrzec, że to wiązanka kandyzowanych kwiatów: jasnopomarańczowych kielichów, niebieskich kwiatuszków ogórecznika, a nawet delikatnych, małych pączków róż — wszystkie zamknięte w twardej, przejrzystej skorupie cukru, jak karmelowe jabłuszka na patyku.

Nie ma żadnego liściku, ale Laura wie, że tylko jedna osoba na świecie mogła zrobić jej taki prezent. Idzie spać ze słodyczą karmelu na ustach i śni o swoim włoskim kochanku o gorących, namiętnych oczach.

*

Bruno, stojąc w swojej małej kuchence, patrzy przez okno na śpiące miasto i przytyka sople kruchego karmelu do ust. Kiedy słodycz rozlewa mu się na języku, myśli: Ona ma w tej chwili w ustach ten sam smak, kosztując mój dar. Serce wypełnia mu radość, gdy wyobraża sobie, że to jak pocałunek, który ich łączy ponad dachami domów.

Bruno doszedł do wniosku, że jedynym sposobem na to, by Tommaso mógł podać posiłek w apartamencie rodziców Carlotty jako wykonany własnoręcznie, jest przygotowanie potraw wcześniej. Zrobi coś prostego, ale smacznego, co będzie można przeszmuglować do kuchni i odgrzać. A ponieważ nie ma nic prostszego ani bardziej smacznego niż naprawdę dobra, świeża pasta, zakasał rękawy i wziął się do roboty.

Najpierw położył na blacie kuchennym dużą, drewnianą stolnicę. Domowego makaronu nigdy nie robi się na marmurze, bo jego chłód usztywnia ciasto i utrudnia rozbicie glutenu. Usypał kopczyk najdelikatniejszej mąki Tipo 00, lekko jak popiół, i spłaszczył nieco czubek, robiąc małe wgłębienie, do którego wlał ubite jajka. Nakrył je mąką i za pomocą widelca mieszał przez chwilę jedno z drugim. Odłożył widelec i zastąpił go palcami. Stopniowo lepkie jajka i sypka mąka zaczęły tworzyć gładką, sprężystą masę, którą ugniatał, aż przestała się kleić. Kiedy umył i wytarł ręce, mógł wcisnąć do niej kciuk i wyjąć go bez śladu przylegających drobinek.

Nasadą dłoni rozgniół nieco ciasto i złożył na pół. Szybki półobrót i zrobił jeszcze raz to samo, wolno przełamując wewnętrzny opór materii. Ugnieść, złożyć, obrócić. Ugnieść, złożyć, obrócić. Robienie makaronu to rytuał zagniatania i rozciągania, te same ruchy rąk wykonywane nieskończoną ilość razy, automatycznie i precyzyjnie niczym sztukator czy pianista. Bruno zagniatał ciasto dokładnie osiem minut. To była ciężka, fizyczna praca i wkrótce zlał go pot, ale z wolna ciasto stawało się elastyczne, a jego powierzchnia gładka jak skóra Laury.

Nieuchronnie wciąż wracał do niej myślami. Wysilek fizyczny znalazł odbicie w grze wyobraźni, głowę przepełniały mu erotyczne marzenia. Ugnieść, złożyć, obrócić... Ramiona bolały go, na myśl o tym, żeby ją objąć, a ciało miał napięte z seksualnej frustracji. Przed oczami tańczyły mu gorączkowe obrazy. Ugnieść, złożyć, obrócić. Zrobię deser, który rozpali jej krew w żyłach, postanowił. Poczucie to, co ja teraz. Chociaż jakąś część umysłu zdawał sobie sprawę, że nie on na tym skorzysta, a Tommaso, nie umiał się oprzeć potrzebie wyrażenia swoich uczuć za pomocą gotowania.

I ciasto, i kucharz musieli odpocząć po przeżytych trudach. Bruno zabrał się do przygotowania secondo, którym miała być *saltimbocca*, klasyczne, rzymskie danie mięsne z rozbitej cienko jak papier cieleciny, zwiniętej z plasterkiem *prosciutto* i paroma listkami szałwii. Wcześniej przygotowaną potrawę można było usmażyć w mgnieniu oka i nawet Tommaso nie powinien tego zepsuć.

Po jakichś dziesięciu minutach Bruno wrócił do ciasta, rozklepał je trochę i sięgnął po wałek. Był długi jak miecz — miał dokładnie osiemdziesiąt centymetrów — i cieńszy od zwykłych wałków, żeby szybciej się kręcił podczas wałkowania. Chodziło o to, by nie używać siły. Nie tyle należało naciskać ciasto, ile je delikatnie rozciągać, podobnie jak rozsmarowuje się lukier na torcie.

Kiedy placek był wielkości pizzy, zmienił ruchy rąk, rozwałkowując je równomiernie na boki. To była najtrudniejsza część. Bruno wiedział, że nie jest w tym tak dobry jak choćby pierwsza lepsza gospodyni domowa z regionu Emilia-Romania, która robi to codziennie przez całe życie, ale nie miał czasu eksperymentować. Gdyby mitrężył zbyt długo, ciasto wyschłoby i popękało. Rozprowadzał je stopniowo po stolnicy, aż stało się cienkie i zwiewne jak jedwab, za każdym pociągnięciem wałka zwisając coraz niżej ze stołu. Nadeszła pora, by pokroić ciasto na tortellini.

*

— Signora, ma pani durszlak? — zawołał Tommaso przez wpółotwarte drzwi.

Matka Carlotty wparowała do kuchni, żeby pokazać mu, gdzie trzyma utensylia kuchenne, i obrzuciła krytycznym wzrokiem zbiór składników, które rozłożył na ladzie.

— Przygotowuje pan świeżą pastę? — spytała ze zdumieniem, patrząc na mąkę i jajka, które ostentacyjnie wystawił na plan pierwszy.

— Oczywiście.

— Chce pan pożyczyć maszynkę do robienia makaronu?

Tommaso skrzywił się.

— Nigdy ich nie używam. Wolę robić wszystko własnoręcznie.

— Ale czy ma pan walek?

Tommaso machnął niedbale ręką.

— Będę improwizował.

Kobieta zrobiła sceptyczną minę.

— Jak może pan zastąpić improwizacją walek do makaronu?

Tommaso uznał, że czas zmienić temat.

— Będę potrzebował dużego dzbanka, z ceramiki, nie ze szkła, jeśli wolno panią prosić, i sześć kieliszków do jajek różnej wielkości. Aha, i jeszcze butelkę dobrej marsali, najlepszej, jaką pani mąż ma. — To powinno na chwilę odwrócić jej uwagę, pomyślał, odprowadzając kobietę wzrokiem, kiedy pomknęła spełnić jego prośbę. Miał nadzieję, że Bruno wkrótce się zjawi. To przedsięwzięcie okazało się trudniejsze, niż się spodziewał.

— Jak mu idzie? — spytała Carlotta.

Goście siedzieli w jadalni, gdzie mieli czekać na dzieło

Tommasa, i wszyscy zaczęli się już lekko niecierpliwić.

— Nie zaczął jeszcze robić pasty i od dwudziestu minut kroi tę samą łądykę selera. Teraz chce kieliszki do jajek. I butelkę marsali.

— Zaraz przyniosę — zaofiarował się szybko doktor Ferrara, wstając.

Nie bardzo rozumiał, jak do tego doszło, że ktoś obcy objął dowodzenie w kuchni jego żony, ale po latach wspólnego pożycia umiał rozpoznać potencjalnie wybuchową sytuację. Usta Costanzy Ferrary były zaciśnięte w cienką kreskę, a włosy miała tak mocno ściągnięte do tyłu, że czaszka jej zbielała.

— Obiecuję, że to czekanie się opłaci — powiedziała Laura lojalnie.

Z kuchni doszedł odgłos trzaskania garnkami, a potem głośny śpiew Tommasa. Andrea, chłopak Carlotty, roześmiał się i zapalił kolejnego papierosa.

*

Piazza Agnelli leżał pośrodku siatki identycznych ulic, na których stały identyczne białe apartamentowce. Po półgodzinnym objeżdżaniu terenu na skuterze Tommasa Bruno zlokalizował w końcu właściwy adres, stanął pod domem i dwa razy zatrąbił. Na drugim piętrze otworzyło się okno.

— *Pe' venlinove e trenta* — powitał go Tommaso ze złością. — *Tengo certi cazzi che mi abballanoper 'a capo*^{*12}. Ledwo zdążyłeś. Omal nie dostałem ataku serca.

— Przepraszam. Zgubiłem się.

*

Tommaso już spuszczał wiadro na sznurku, do którego pospiesznie zgarnął z blatu mąkę i jajka. Kiedy znalazła się na ulicy, Bruno ostrożnie zastąpił je gamkiem, który przyjaciel szybko wciągnął na górę.

— Tortellini, *si!* — upewnił się.

— Tak. Sos jest w słoiku.

— Gdzie *saltimbocche*?

— Zaraz. Ześlij najpierw składniki.

Tommaso spuścił na dół surową cielecinę i poodrywane z łydzynek listki szalwii, a Bruno wysłał mu na górę przygotowane wcześniej danie.

— Pamiętasz, co masz robić? — spytał z niepokojem.

— Oczywiście. Po tylu latach przyjmowania zamówień? Wszystko będzie dobrze.

Bruno wzruszył ramionami i wsiadł na skuter. Nie miał pewności Tommasa, że to się uda, ale nic już nie mógł poradzić.

*

Tommaso wybiegł z kuchni z misą pełną *tortellini* i teatralnym gestem postawił ją na stole.

¹² *dosłownie: dwadzieścia dziewięć do trzydziestu kutasów tańczy w mojej głowie

— Zapraszam do jedzenia.

Twarz matki Carlotty przedstawiała obraz zdumienia.

— To już gotowe?

— Oczywiście. — Tommaso z dumą podsuwał gościom misę. — Proszę bardzo. Kiedy państwo będą jeść *primo*, wrócę do kuchni i przygotuję *secondo*.

— Pachnie wspaniale — powiedziała Carlotta.

— Smakuje też nieźle — dorzucił jej chłopak, który już zaczął jeść.

Costanza pociągnęła nosem. Mężczyźni mogą uważać się za kucharzy, ale to jeszcze nie znaczy, że umieją gotować. Rzadko zdarzało jej się zjeść w restauracji coś, co byłoby lepsze od jej własnych dokonań. Nadziała jeden pierożek na widelec i podniosła do góry.

— Ma niewłaściwy kształt — oceniła krytycznie. Włożyła go do ust. Wszyscy patrzyli na nią, czekając na werdykt. — Hm... — mruknęła w końcu, biorąc następny pierożek.

To było wszystko, co powiedziała do końca *primo*, lecz siedzącym przy stole nie umknął fakt, że zjadła do ostatka każdy najmniejszy kawałek pierożka z talerza. Została tylko odrobina sosu. Patrzyła na nią zachłannym wzrokiem. Inni wzięli kawałki chleba i wycierali nimi resztki sosu. Costanza walczyła ze sobą przez chwilę, a później jej pulchna ręka powędrowała do koszyczka z pieczywem.

*

W trakcie lunchu Laura, która siedziała po lewej ręce doktora Ferrary, zauważyła dwie rzeczy. Po pierwsze, bardzo się starał zabawić ją rozmową; po drugie, podczas tej rozmowy nawiązywał kontakt wzrokowy głównie z jej piersiami. Kiedy skończyli *saltimbocche*, położył ramię na oparciu jej krzesła, szczegółowo relacjonując piersiom cudowne chwile, jakie przeżył w komunie hippisów w Toskanii w latach sześćdziesiątych. Od czasu do czasu muskał palcami plecy Laury, podkreślając jakiś szczegół.

Po drugiej stronie stołu Carlotta robiła słodkie oczy do Andrei. Zsunęła pantofel i wspinała mu się stopą po nodze, śmiejąc się z efektu, jaki to miało na konwersację z jej matką, która siedziała obok niego.

W końcu Costanza podniosła się chwiejnie i oznajmiła, że idzie do Tommasa do kuchni. Zatoczywszy się w drzwiach, podeszła do młodego człowieka, rozpostarła ramiona i gratulując mu wylewnie, przygarnęła do obfitego biustu. Uwięziony w jej uścisku, Tommaso poczuł, że podszczypuje go palcami, jakby był kurczakiem, którego świeżość sprawdza u rzeźnika.

— Jest jeszcze *dolce* — wyjąkał. — Mamy jeszcze jedno danie na koniec.

Costanza niechętnie uwolniła go z objęć.

— Zaraz podam — obiecał.

*

Na deser było *tartufo*, *gelato* z gorzkiej czekolady, posypane kakao.

Około osiemdziesięciu pięciu procent czekolady na świecie robi się ze zwykłych lub ogrodowych ziaren kakaowych „Forastero”. Prawie dziesięć procent — ze szlachetniejszej odmiany „Trinitario”. A mniej niż pięć procent z rzadkich, aromatycznych ziaren „Criollo”, dostępnych tylko w najodleglejszych regionach Kolumbii i Wenezueli. Te ziarna są tak poszukiwane, że potrafią osiągnąć za kilogram cenę wielokrotnie wyższą od innych lokalnych zbiorów — kokainy. Po poddaniu fermentacji, przewiezieniu, lekkim prażeniu i drobnym zmieleniu do grubości około piętnastu mikronów powstają z nich w końcu tabliczki czekolady, której nawet najmniejszy okruszek eksploduje na języku głębią smaku.

Tartufo to czekoladowe *gelato*, uformowane na kształt trufli, lecz ochrzczone tak również dzięki innym zaletom. Ukrecone z żółtek, cukru, odrobiny mleka i mnóstwa najlepszej czekolady z ziaren „Criollo”, z dodatkiem palącej odrobiny chilli, *tartufo* Brunona miało równie bogaty, zmysłowy i zniewalający smak jak *funghi*, od których wzięło swoją nazwę — i było jeszcze silniejszym afrodyzjakiem.

Kiedy dolce wjechało na stół, uwaga biesiadników znów w pełni skupiła się na jedzeniu. Na kilka minut zapadła nabożna cisza, gdy podnosili łyżeczki z lodami do ust, kontemplując w zadumie rozkoszne doznania.

Costanza Ferrara pierwsza przerwała milczenie.

— To było nadzwyczajne — oświadczyła. Głowy wokół stołu przytaknęły energicznie ostatkiem sił. Tommaso uśmiechnął się skromnie. — Po takim posiłku — dodała — należy się nam sjesta. — Wstała majestatycznie. — Chodź, Aldo.

Doktor Ferrara, zaskoczony, wyplątał rękę z oparcia krzesła Laury i podniósł się niepewnie na nogi. W jego oczach pojawiła się nagle odwieczna panika żołnierza opuszczającego bezpieczne okopy przed marszem w nieznane.

— Też bym się chętnie położył — oznajmił Andrea po ich wyjściu, patrząc znacząco na Carlottę. — Tommaso, fantastyczne żarcie. Czuję, że zrobiło mi się nagle ciasno w spodniach.

— Miejmy nadzieję — mruknęła Carlotta. — Lauro, mamy tu wolny pokój, gdybyście też chcieli się z Tommasem zdrzemnąć.

*

Piętnaście minut później apartament rozbrzmiał echem zduszonych jęków i westchnień, kiedy trzy pary oddawały się w różny sposób namiętności rozbudzonej lunchem. Doktor Ferrara, który nie kochał się z żoną od wielu miesięcy, z trudem chwycił oddech, kiedy skakała na nim jak nadpobudliwy konik polny, do wtóru alarmującego zgrzytu rozjeżdżających się nóg łóżka. Carlotta i Andrea zabawiali się nieco spokojniej. Tommaso i Laura zniknęli w wolnym pokoju, a ich ubrania leżały już rozrzucone na podłodze, gdy nagle Laura uniosła się i szepnęła:

— Mam pomysł.

— Ja też. Mój pomysł jest taki, żeby parzyć się jak króliki. A twój?

— Lody.

— Hm... Zróbmy tak: najpierw wprowadzimy w życie mój pomysł, a potem twój.

Ale Laura już szła na palcach do drzwi.

— Poczekaj.

Włożyła na wszelki wypadek T-shirt, zakradła się do kuchni, wyjęła z zamrażalnika naczynie z reszką tartufo i wróciła z nim do sypialni.

— Zamknij oczy — zarządziła, wskakując z powrotem do łóżka. — I leż bez ruchu.

Tommaso posłusznie zamknął oczy. Wygarnęła łyżką kulkę lodów i położyła mu na lewej brodawce.

— Au! — parsknął. — Zimno!

— Zaraz cię rozgrzeję. — Przykryła lodami drugą brodawkę.

Znów prychnął.

— Przyjemnie?

— Uhm... — Wzdrygnął się lekko.

— I jeszcze tutaj — powiedziała, kładąc mu trzecią kulkę na brzuchu, tuż poniżej pępka. — Którą mam zlizać najpierw? — Ogarnęła go wzrokiem, jakby nie mogła się zdecydować.

Gelato już zaczęło się topić. Strużki ciemnoczekoladowych lodów spływały z muskularnego torsu. Pochyliła się nad małą kulką *tartufo* przy pępku i wciągnęła ją do ust. Westchnęła z zachwytem.

— Och...

Przylegając do nieruchomego Tommasa, podążyła językiem za jednym ze strumyków roztopionej czekolady.

— Och...

Kręciło jej się w głowie, nie wiedziała, gdzie kończą się kubki smakowe, a zaczynają końcówki nerwów. Odwróciła się w drugą stronę i zaczęła tropić ustami okruszki na wpół stopionej czekolady wokół bioder Tommasa. Odprężył się z ulgą, kiedy ciepłym językiem zlizwała z niego ostatnie lodowate strużki jak z ciekącego rożka lodów. Nagle poczuła, że nie może dłużej czekać. Usiadła na Tommasie okrakiem i połączyła się z nim jednym

płynnym ruchem, wyginając się do tyłu, kiedy wszedł w nią, twardy i niecierpliwy, sięgając niemal kręgosłupa.

— Och...

Przywarła do niego jeszcze ciaśniej i pochyliła się, żeby go pocałować; jej wargi były jednocześnie zimne i słodkie od lodów.

— Och...

Tommaso również jęknął. Po *gelato* ciepło jej ciała paliło go jak ogień.

— Och...

Laura nagle zdała sobie sprawę, że czegoś jej brakuje. W ustach czuła pustkę. *Gelato*. Sięgnęła po lody i włożyła sobie małą łyżeczkę do ust. Tak... Zamknęła oczy w ekstazie. Następna łyżeczka i następna... coraz szybciej i szybciej...

Ruchy jej ciała stawały się zsynchronizowane. Za każdym razem, kiedy Tommaso w nią wchodził, łyżeczka *gelato* lądowała w jej ustach. A kiedy się cofał, łyżeczka też się cofała i zagłębiała w naczynie z lodami po nową porcję. Aby mieć łatwiejszy dostęp, postawiła je na piersi Tommasa. Skrzywił się z zimna, ale Laura o to nie dbała. Odrzuciła łyżeczkę i wygarnęła lody z miski palcami, wkładając je sobie do ust.

*

Bruno tymczasem wziął się po powrocie do pieczenia chleba, desperacko starając się nie myśleć o Laurze. Ale erotyczne obrazy, bolesne i raniące, nie dawały mu spokoju. Widział ją kątem oka, nagą i uśmiechniętą, lecz kiedy odwracał ku niej głowę, zjawa natychmiast umykała przed jego rozgorączkowanym wzrokiem.

Żałował teraz, że zrobił ten deser. Przedobrzył. Sam zjadł go trochę dopiero przed chwilą i był zdumiony jego mocą. Zwłaszcza wyraźnym akcentem chilli. Zapożyczył ten pomysł z kuchni meksykańskiej. Ostra nuta, początkowo stepiona chłodem lodów i słodyczą czekolady, najpierw mrowiła lekko w język i szczypała w usta, ale stopniowo stawała się coraz intensywniejsza.

Bruno wepchnął do ust kilka kęsów świeżego chleba, starając się myśleć o czym innym. Na próżno. Te lody zamiast go ochłodzić, tylko pogorszyły sprawę.

*

Kiedy Andrea zachrapał cicho u boku Carlotty, leżała, patrząc w sufit. Nagle przyszedł jej do głowy pewien pomysł tak kuszący, że po prostu nie mogła mu się oprzeć.

Przypomniała sobie, że w zamrażarce matki zostało jeszcze trochę wybornych lodów tartufo. Co prawda, zajadali się nimi wcześniej bez umiaru, ale okazały się tak esencjonalne, tak gęste, tak intensywnie czekoladowe, że nie byli w stanie zjeść wszystkich porcji. Pamiętała całkiem jasno, że została przynajmniej jedna — i teraz ją wzywała. Wezwanie było tym głośniejsze, że Andrea, jak zawsze, zasnął zaraz po osiągnięciu własnej przyjemności, zostawiając ją w stanie rozdrażnionego niezaspokojenia. W jakiś dziwny sposób brak satysfakcji seksualnej przełożył się na gwałtowną chęć skosztowania jeszcze choćby łyżeczki tego pysznego deseru Tommasa.

Odrzuciwszy kołdrę, Carlotta włożyła szlafrok i poszła na palcach do drzwi. W mieszkaniu panowała cisza. Wślizgnęła się do kuchni i stanęła jak wryta. Jej matka, też w szlafroku, wchodziła właśnie przez drugie drzwi.

Matka i córka spojrzały na siebie. natychmiast odgadując swoje zamiary. Lodówka była dokładnie w połowie drogi między nimi. Niedbale, jakby szła do zlewu po szklankę wody, Carlotta zaczęła ku niej zmierzać.

Po drugiej stronie kuchni matka również ruszyła nonszalancko w kierunku lodówki.

Carlotta przyspieszyła kroku. Matka też zwiększyła tempo. Odrzucając godność, Carlotta puściła się biegiem. Ale jej matka potrafiła być zdumiewająco szybka jak na taką małą, korpulentną osobę. Kiedy Carlotta dopadła lodówki i sięgnęła do rączki zamrażalnika, pulchne ramię matki zablokowało jej drogę. Stały, mierząc się wyzywającym wzrokiem. A potem, jakby za milczącym porozumieniem, obie naraz pociągnęły za rączkę.

Zamrażalnik był pusty.

W tym momencie do kuchni wkroczyła Laura, niosąc pustą salaterkę po *tartufo*, którą ostrożnie włożyła do zlewu i powitała je promiennym uśmiechem.

Podczas gdy trzy kobiety w milczeniu zajęły się zmywaniem, powód ich niezgody odkrywał wspólną więź z ojcem Carlotty, który nastawił jedną ze swoich starych płyt.

— O... *Return to Fantasy* — powiedział Tommaso, nastawiając uszu. — Jeden z najlepszych albumów, jakie kiedykolwiek powstały.

— Dziwne, że to znasz. Sam byłem jeszcze młodym człowiekiem, kiedy go wydali.

— Och, jestem wielkim fanem zespołu *Uriah Heep*.

— A ciekawe, czy poznasz to.

Nastawił inną płytę. Po chwili Tommaso kiwnął głową.

— *Hawkwind. Warrior at the Edge of Time*. Klasyka.

— No, no, dobry jesteś. A to? — Znowy zmienił płytę.

— *Bad Company*.

— Brawo! — pochwalił go doktor Ferrara. Zaczął tańczyć, nieco chwiejnie. Przekrzykując muzykę, dodał: — Wiesz, jesteś też całkiem niezłym kucharzem.

Tommaso wzruszył ramionami ze skromną miną.

— Dzisiaj trzy razy przeleciałem żonę i w dalszym ciągu mi stoi jak ogórek z betonu.

— *Prego*. Miło słyszeć.

— Chodzi o to, że mam trochę gotówki do zainwestowania — ciągnął doktor Ferrara. — Matka Costanzy umarła i zostawiła nam co nieco, stara kutwa. Nie chcę grać tym na giełdzie, rząd i tak kładzie łapę na wszystkich profitach. Wolę zainwestować w jakiś mały, lokalny interes, gdzie mogę brać zyski prosto z kasy i zwymyślać personel za ich brak. Na przykład w restaurację. A mam wrażenie, że ludzie chętnie zapłaciliby sporo kasy za taką wyzerkę, jaką miałem dzisiaj, zwłaszcza gdyby wiedzieli, że ich part-

nerka będzie potem napalona jak marcowa kotka. — Podrapał się po głowie. — Co więcej, mam idealne miejsce. Stary Cristophe ma małą austerię w samym centrum Rzymu i wiem na pewno, że chce ją sprzedać. Co ty na to?

— Jest mi dobrze tak, jak jest — oświadczył Tommaso.

— Zrobiłbym cię współnikiem, oczywiście. Nie równorzędnym, rzecz jasna, ale miałbyś swój udział w zyskach.

Przez chwilę Tommaso był niemal gotów się skusić.

— Nie, dziękuję — odparł w końcu. — Lubię gotować, ale chyba nie jestem jeszcze gotów do prowadzenia własnej restauracji.

*

— On jest zdumiewający — przyznała później Carlotta przyjaciółce. — Twój Tommaso jest po prostu zdumiewający. Co za artysta.

— Prawda? — zgodziła się Laura.

— Wiesz, że mój ojciec chce założyć z nim restaurację?

— Nie, nie powiedział mi.

Laura dopiero teraz uzmysłowiła sobie, że Tommaso właściwie niewiele jej mówi. W gruncie rzeczy, skoro już zaczęła o tym myśleć, nie pamiętała ani jednej prawdziwej rozmowy, którą by odbyli. Jedli jego fantastyczne potrawy, kochali się, żartowali, szeptał jej po włosku czułe słówka do ucha, ale nie wiedziała, co tak naprawdę chodzi mu po głowie.

Jednakże, jak stwierdziła Carlotta, był artystą. I wyrażał się poprzez gotowanie, a nie poprzez słowa.

*

— Doktor Ferrara chce otworzyć ze mną restaurację — powiedział Tommaso. Roześmiał się. — Wyobrażasz sobie? Zaofiarował mi nawet udział w zyskach. Bardzo nalegał. Gdybym nie wiedział, jaka będzie twoja reakcja, przyjacielu, niewiele brakowało, a bym się zgodził.

Byli u Gennara. Bruno nie odpowiedział, z zamyślonym wyrazem twarzy pił *caffè*.

— Oczywiście — ciągnął Tommaso — powiedziałem mu, że to niemożliwe. Przy wszystkich komplikacjach tylko tego nam brakuje, żeby jeszcze zakładać restaurację.

Bruno w dalszym ciągu milczał. Przed oczami miał Laurę w erotycznych pozach. Wyobrażał sobie, jak smakują różne części jej ciała. Te doznania były tak realne, że ślinka napłynęła mu do ust.

— Tak sobie myślę — powiedział, kiedy wyszli z baru — że następnym razem przygotuję Laurze coś innego. Może sięgnę do starych wiejskich przepisów.

— Ale po co? — spytał Tommaso, szczerze zdumiony.

— No cóż, to jej powinno zasmakować.

— Nie... To znaczy, po co ma być jakiś następny raz?

— Żeby zrobić Laurze przyjemność, oczywiście.

— Ale twoja kuchnia pomogła mi już osiągnąć wszystko, o co prosiłem, i jeszcze więcej. Od tej pory sam dam sobie radę.

— Czyżby? — wyraził wątpliwość Bruno.

— Oczywiście. I tak mam już trochę dość wszystkich tych wymyślnych potraw.

— No to co jej podasz?

— Coś prostego. Prostego, lecz pożywnego. — Tommaso machnął nie dbale ręką. — Jakąś pastę na przykład. Sałatę. Risotto.

— Risotto jest trudniejsze, niż myślisz.

— Bzdura. Moja matka robiła to ciągle, kiedy byłem dzieckiem. Nie ma w tym nic trudnego. Trochę ryżu, trochę wina, trochę parmezanu...

— Laura jest przyzwyczajona do tego, co najlepsze — ostrzegł go Bruno.

Zrobiło mu się słabo. Nie wolno mu będzie nawet dla niej gotować! Poczł się jak niemowa, któremu wyrwano język i uniemożliwiono wyrażanie uczuć. Ale Tommaso był nieugięty.

— Przyzwyczai się do czegoś innego. W końcu to tylko jedzenie. Sam zobaczysz.

TLR

Bruno mógł tylko stać z boku i patrzeć, jak Tommaso panoszy się w kuchni i zabiera do przygotowania pierwszej własnoręcznej kolacji dla Laury. Pomimo ostrzeżeń postanowił zrobić risotto.

— Ryż powinien być *superfino* — poradził mu Bruno, starając się być pomocny. — Najlepszy jest „*Carnaroli*”, chociaż „*Vialone Nano*” wchłania więcej płynu...

— Dość! — zagrzemiał Tommaso, wypychając go z kuchni. — Zrobię tak, jak robiła moja matka.

W głębi ducha Bruno uważał, że matka Tommasa nie była najlepszą kucharką, sądząc po składnikach, jakie przyjaciel zgromadził na stole, ale chłopak wiedział swoje i nic nie można było na to poradzić.

— Będę u Gennara, gdybyś mnie potrzebował — mruknął Bruno, godząc się z porażką.

*

Tommaso otworzył butelkę wina i zabrał się do roboty. Jest całkiem niezłe, uznał, nalawszy sobie szklaneczkę do popróbowania. A w końcu, jeśli chodzi o risotto, wino jest najważniejsze. Wsypał ryż do rondla i dodał trochę masła, po czym zaczął kroić cebulę. Co jeszcze jest potrzebne? Oliwa, czosnek. I zioła. Nie pamiętał, jakich ziół używała matka, więc uciął na chybił trafił sporą garść z doniczek Brunona na oknie.

Domieszał zioła, ale risotto wciąż wyglądało nieco ubogo. Otworzył lodówkę i przejrzał zawartość. Doskonale, jest śmietana — śmietana zawsze dodaje smaku. W szafce znalazł trochę suszonych *porcini*. Pamiętał jak przez mgłę, że matka dodawała czasem *funghi* do risotta, więc posiekał *porcini* i dorzucił do ryżu.

Dzwonek do drzwi oznajmił przybycie Laury. Jak zwykle weszła prosto do kuchni, węsząc, co przyszykował.

— Dzisiaj będzie niespodzianka — oznajmił Tommaso; nakrył pokrywką garnek, do którego próbowała zajrzeć, i delikatnie wypchnął ją z kuchni.

— Wobec tego na razie będę musiała zadowolić się kucharzem — powiedziała, wsuwając mu ręce pod koszulę i podsuwając usta do pocałunku.

Pięć minut później spytała bez tchu:

— Kiedy to będzie gotowe?

— Nie martw się. Mamy mnóstwo czasu — odparł Tommaso, nie przezywając pieszczot.

Leżeli spleceni na kanapie, na wpół nadzy, kiedy poczuł zapach spalenizny.

Risotto. Zupełnie o nim zapomniał. Pomknął do kuchni i podniósł pokrywkę. Zamiast kremowej, płynnej zupy z wina i ryżu, patrzył na niego śmierdzący, siarkowy krater ze zwęglonych ziaren, przypominający pozostałość spalonego wulkanu.

— Cholera jasna! — zaklął pod nosem.

— Wszystko w porządku? — zawołała Laura z drugiego pokoju.

— Tak, tak, wszystko okej. — Zastanawiał się intensywnie. Bruno powiedział, że będzie u Gennara. Może potrafi to jakoś uratować. — Zabrakło mi jednego składnika. Wskoczę na chwilę i zaraz wracam.

Brano wysłuchał opowieści przyjaciela i natychmiast odgadł, co się musiało stać.

— Pamiętałeś, żeby najpierw namoczyć *porcini*? — spytał.

— Namoczyć?

— Nieważne. I tak nie będziesz już mógł użyć tego ryżu, zepsułoby to całą potrawę. Chodźmy na górę; sprawdzimy, co się da zrobić.

— Ale Laura nie może cię zobaczyć — zasepił się Tommaso. — Już wiem. Pójdę pierwszy i zawiążę jej oczy.

— Zawiążesz jej oczy?!

— Jasne. Będzie myśleć, że to taka zabawa. Dziewczęta uwielbiają takie przekomarzanki.

— Naprawdę? — wyraził wątpliwość Bruno.

— Zostaw to mnie.

*

Bruno czekał pod drzwiami mieszkania. Tommaso wyjrzał po kilku minutach.

— Gotowe — szepnął. — Nic nie podejrzewa.

— Cóż... jeśli jesteś pewien...

— Nie martw się. Co mam robić?

— Biegnij i przynieś jeszcze jedną butelkę wina. Tylko szybko.

— Okej. — Tommaso dodał mu otuchy podniesieniem kciuka i już go nie było.

Bruno pchnął drzwi i wszedł na palcach. W mieszkaniu panowała cisza. Nagle dobiegł go zmysłowy śmiech. Laura leżała na kanapie, na wpół rozebrana. Na oczach miała zawiązany gruby, wełniany szalik.

— Tommaso? — spytała.

Bruno zamarł.

— Wiem, że tu jesteś i na mnie patrzysz, bo nie słyszę, żebyś gotował. — Zaczęła kręcić głową wte i wewte, starając zlokalizować go za pomocą słuchu. — Jeśli mamy się dalej w to bawić, to chcę dostać buzi — oznajmiła. — Po jednym pocałunku za każde pięć minut, które każesz mi czekać na kolację. Więc jesteś już mi winien co najmniej dwa.

Bruno stał jak zamurowany, bojąc się ruszyć.

— Albo zdejmę ten szalik — zagroziła.

Nie wiedząc, co robić, postąpił krok w jej kierunku. Musiała to usłyszeć, bo powiedziała:

— To rozumiem — i podniosła głowę, czekając.

Nie mógł się temu oprzeć. Pochylił się nad nią i musnął ustami jej wargi. Był to najlżejszy z pocałunków, tak krótki i przelotny, że się prawie nie liczył. A potem drugi... Żołądek podszedł mu do gardła, jakby spadał w przepaść, usta go zapiekły, a policzki zapłonęły jak u kogoś, kto zgryzł *diavolillo*.

— Hm... — mruknęła Laura i w poczuciu winy wydało mu się, że zabrzmiało w tym pewne zdziwienie.

Poszedł do kuchni, próbując wziąć się w garść. Risotto zajmie mu co najmniej dwadzieścia minut, ale nie miał produktów na nic innego. Nastawił ryż i zaczął podsmażać inne składniki. Kiedy dochodziły na patelni, szybko zrobił antipasti z tego, co było w lodówce: nadział oliwki kaparami i szalwią, owinął kruche paluszki plasterkami *prosciutto*.

— Czas minął! — zawołała Laura.

Wyszedł z kuchni i kiedy podniosła twarz do pocałunku, włożył jej do ust oliwkę.

— Mniam, mniam... Pycha. Ale pocałunek swoją drogą.

Zawahał się, potem szybko ją cmoknął. Smak oliwki łączył się ze słodyczą jej ust. Wstrzymał oddech i cofnął się.

— Jeszcze — zażądała Laura. — Tommaso, przestań się ze mną droczyć.

Imię przyjaciela przywróciło Brunona do rzeczywistości. Co ja robię, na miłość boską? — pomyślał, zły na siebie. Wrócił do kuchni i oparł się o drzwi, drżąc na całym ciele.

W końcu usłyszał szybkie kroki Tommasa na schodach. Kiedy ten wślizgnął się do mieszkania, trzymając triumfalnie w górze butelkę wina, Bruno wskazał mu bez słowa kanapę i wycofał

się, zostawiając przyjacielowi resztę wieczoru.

*

Chodził po kocich łbach małych uliczek Trastevere, starając się nie myśleć, co Laura i jego przyjaciel teraz robią. Dla uspokojenia wypił *distillato*

w jednym z otwartych nocą barów, potrząsając przecząco głową, kiedy piękni transseksualiści, jedyni inni klienci, składali mu kuszące propozycje.

Trząśnięty całą myślą, jak blisko był katastrofy. Gdyby szalik zsunął się jej z oczu... aż ciarki przeszły mu po krzyżu. Wyobrażał sobie grozę i obrzydzenie Laury. Nie mówiąc oczywiście o wściekłości Tommasa. Co też mu przyszło do głowy?

Ale obok tej strasznej wizji mimo woli przychodziła mu na myśl inna wersja wypadków. W tej wersji Laura patrzyła na niego nie ze zgrozą i wstrętem, lecz z miłością i pożądaniem, rozchylając usta i pochylając się ku niemu po drugi pocałunek...

Oszalał. Po prostu oszalał. Muszę wziąć się w garść, powiedział sobie. Muszę się nauczyć nad sobą panować. Laura jest dziewczyną Tommasa, i na tym koniec.

*

Bruno wszedł do mieszkania i nastawił uszu. Było cicho. Pomaszerował do kuchni. Znał tylko jedno lekarstwo na taki stan ducha. Starając się nie trząskać garnkami, nalał trochę oliwy z oliwek na patelnię, dodał parę krążków chilli i zgnieciony ząbek czosnku. W drugim garnku nastawił bulion na pastę *in brodo*.

Zajęty gotowaniem nie zauważył obserwującej go twarzy w oknie, dopóki nie sięgnął po wywar, żeby zdjąć go z ognia. Zaskoczony szarpnął garnkiem i chlupnął sobie gorącym płynem na rękę. Krzyknął z bólu.

Laura, nie mogąc zasnąć, wyszła na dach i usiadła, podziwiając widok — cudowne spiętrzenie średniowiecznych budowli zbiegających do rzeki, za którą wznosiły się pałace i kopuły kościołów w centrum Rzymu. Słyszając odgłosy z kuchni, pomyślała najpierw, że to Tommaso. Później ze zdumieniem zobaczyła, że Bruno coś gotuje. Jednakże jeszcze bardziej zdumiewające było to, jak doskonale sobie radził, nawet lepiej niż Tommaso. Nigdy nie widziała, żeby ktoś tak sprawnie przygotowywał jedzenie. Sam sposób, w jaki kroił chilli, świadczył o niewiarygodnej wręcz wprawie, a do tego nawet nie patrzył na rękę. Później ją dostrzegł i oblał się wrzątkiem.

— Przepraszam — powiedziała szybko. — Nie chciałam cię wystraszyć. — Bruno włożył rękę pod zimną wodę. — Poczekaj, już do ciebie idę.

Kiedy weszła do kuchni, starał się jedną ręką owinać przedramię bandażem i zawiązać na supeł zębami.

— Pozwól, pomogę ci. — Na skórze pojawił się już bąbel. — Bruno, tak mi przykro — powiedziała, bandażując mu od nowa starannie rękę. — Zachowałam się bezmyślnie.

— Nic się nie stało. W kuchni takie rzeczy często się zdarzają.

— Ale chyba nie przy zlewozmywaku, gdzie pracujesz?

— Uhm... Tam też. Czasem brudne garnki są gorące. — Na szczęście Laura, zajęta bandażem, nie widziała, że twarz poczerwieniała mu jak spazzone ramię. — A ja jestem niezdarny.

— Wcale tak nie uważam.

Patrzył na jej włosy, kiedy wiązała mu bandaż. Mimo woli zaczął oddzielać poszczególne składniki jej zapachu. Bergamotka, cytryna, cynamon... i coś jeszcze: lekka, słodka nuta, która była zapachem jej skóry. Starał się zarejestrować to w pamięci, utrwalić na podniebieniu.

Tort weselny powinien mieć kandyzowane owoce... Nie, przestań o tym myśleć, skarcił się w duchu.

— Gotowe — oznajmiła, cofając się i podziwiając swoje dzieło.

— Bardzo ciasno związałaś.

— Tak trzeba.

— Ale muszę skończyć zupę.

— Ja się tym zajmę. — Postawiła garnek z powrotem na ogniu. — Powiedz mi tylko, co mam robić.

— Po prawej masz łyżkę do mieszania. I teraz powinnaś dodać chilli.

— W ten sposób?

— Doskonale.

Nie spuszczał z niej oka.

— To się będzie gotować jeszcze z dziesięć minut. Nie musisz czekać.

— Ale chcę. Przynajmniej tyle mogę zrobić.

Nastąpił długi moment ciszy.

— Wiesz, jak wyglądałeś — odezwała się w końcu — kiedy obserwo-
wałam cię przez okno?

— Jak?

— Jak czarnoksiężnik. Mieszający w kotle. Oko traszki i skrzydło nie-
toperza.

— Oko traszki? — Zmarszczył brwi. — Nie dałoby wiele smaku —
wycodził z namysłem. — Za mało.

Uśmiechnęła się.

— To tylko takie powiedzonko.

— Ach... rozumiem. No cóż, w gotowaniu rzeczywiście jest coś z magii.
A w przepisach coś z tajemnych mikstur.

— Wyobraź sobie, jakby to było, gdyby można rzucać urok gotowa-
niem.

— No właśnie — odparł, odwracając wzrok.

— Ludzie wszędzie wokół zamienialiby się w żaby. — Wskazała na zu-
pę. — Możemy spróbować?

— Jeśli chcesz. — Sam nie miał takiej potrzeby; wiedział dokładnie, jak
będzie smakować.

Wzięła łyżkę i posmakowała rosołu.

— Jest naprawdę dobry — powiedziała ze zdziwieniem. — A nawet
bardzo dobry.

— Musisz dodać jeszcze dwie szczypty soli i trochę oliwy z oliwek.

— Nawet nie spróbowałaś.

Wzruszył ramionami.

— Ale tego mu właśnie trzeba.

— W porządku, panie czarnoksiężniku. Pan tu rządzi. — Dodała soli i wzięła butelkę z oliwą. — Ile nalać?

— Dwa chlupy.

— Mógłbyś przełożyć to na angielski system miar i wag?

— Zamknij kciukiem wylot szyjki i odwróć butelkę do góry nogami. Kiedy oderwiesz kciuk, oliwa, wypływając, chlupnie dwa razy. Właśnie tyle potrzeba.

— Sprytne. — Odłożyła butelkę i zlizwała ostatnie krople oliwy z kciuka. Bruno poczuł, że serce skacze mu do gardła. — Dlaczego nie zostałeś kucharzem? — spytała, niczego nieświadoma. — Z całą pewnością masz do tego predyspozycje.

— Cóż... może kiedyś...

— Tommaso pewno cię uczy?

— Coś w tym rodzaju.

— Jest bardzo utalentowanym kucharzem.

— Jest utalentowany w wielu dziedzinach — powiedział Bruno lojalnie.

— Pewno zawsze miał wielkie powodzenie u kobiet — rzuciła od niechcienia.

— Chyba tak.

— Czy był ktoś... no wiesz... specjalny?

— Nie — odparł zgodnie z prawdą.

— Ale musiała być jakaś inna kobieta, dla której gotował?

Bruno zawahał się. Dałby wiele, żeby móc jej wszystko

wyznać. Jednakże było już za późno. Padło zbyt wiele kłamstw. Gdyby Laura odkryła prawdę, doznałaby szoku.

— Nie — oświadczył stanowczo. — Możesz mi wierzyć: Tommaso nigdy nie gotował dla żadnej innej dziewczyny.

Zobaczył szczęście w jej oczach i odwrócił głowę, pełen obrzydzenia do samego siebie.

TLR

W kuchni w Templi panował spokój. Pierwsi goście dokonywali wyboru, Karl wykrzykiwał zamówienia, a kucharze przyjmowali je i zabierali się do przypisanych sobie zadań. Alain Dufrais objął wzrokiem swoje królestwo i kiwnął głową z satysfakcją.

Brunonowi też poprawił się humor. Brak personelu na stanowisku garde manger sprawił, że Hugo Kass został czasowo odsunięty od robienia deserów i Bruno mógł bez przeszkód czynić swoje przygotowania.

Nagle usłyszał ciche:

— Psst!

Rozejrzał się, nie mogąc początkowo zidentyfikować źródła głosu. Dopiero po chwili dojrzał Tommasa przykucniętego za piecem.

— Hej, Tommaso, co się dzieje?

— Musimy się zamienić miejscami. Rodzice Carlotty tu są. Wiesz, doktor Ferrara i jego żona.

— Dlaczego? — spytał Bruno, zdumiony.

— Nie wiem. Być może dlatego, iż myślą, że ja tu gotuję. Z pewnością on chce znów zaciągnąć ją do łóżka.

— Chodzi mi o to, dlaczego mamy się zamieniać?

— Bo jeśli mnie zobaczą, dowiedzą się, że jestem tylko kelnerem. A jeśli się gdzieś schowam, nikt ich nie obsłuży. Więc muszę zostać tutaj, a ty musisz włożyć mój uniform i zająć się ich stolikiem.

Bruno westchnął. Przez chwilę miał ochotę wysłać Tommasa do diabła. Lecz pamięć o skradzionych pocałunkach wciąż obciążała mu sumienie.

— Dobrze. Ale muszę tu wrócić, zanim przyjdą pierwsze zamówienia na *dolci*.

*

W tym momencie przez frontowe drzwi restauracji wkroczyła grupka czterech mężczyzn. Choć byli kosztownie ubrani, ich nieco prostackie maniere świadczyły, że nie są to zwykli klienci Templi. Przewodził im drobny, niewysoki mężczyzna, którego doskonale skrojony garnitur był z pewnością robiony na zamówienie.

Kelner podbiegł im na spotkanie. Zanim zdążył otworzyć usta, drobny mężczyzna powiedział:

— Mamy rezerwację dla czterech osób. Na nazwisko Norca.

Kelner sprawdził listę. Rzeczywiście była taka rezerwacja.

Nie mógł wiedzieć, że prawdziwy signor Norca, biznesmen, który zamówił stół, został tego ranka przekonany do odstąpienia go pewnym ustosunkowanym przyjaciółom przyjaciół. Początkowo się opierał — w końcu czekał trzy miesiące, aby zjeść w Templi, i ostrzył sobie na to zęby — ale krótki telefon od prezesa jego firmy w Palermo, poparty drugim, od najważniejszego klienta w Neapolu, uzmysłowiły mu, że o wiele przyjemniej będzie spędzić przerwę na lunch w małym barze obok biura, gdzie właśnie teraz pokrzczał się grappą, kojąc nerwy.

— Rzeczywiście, mamy taką rezerwację — wycedził kelner.

— Doskonale. — Teodoro poklepał go po ramieniu. — Wobec tego proszę nas zaprowadzić do stolika.

Kiedy szli przez bar, jeden z mężczyzn od niechcienia zgarnął butelkę whisky. Kelner udał, że tego nie widzi.

*

Wiadomość, że w restauracji są mafiosi, rozeszła się wśród personelu sali lotem błyskawicy i równie szybko przeniknęła do kuchni. Alain Dufrais zamarł i sięgnął po swój czepek. Kiedy sztywnym krokiem ruszył do drzwi jadalni, podbiegł do niego *maitre d'*. Franciscus był Włochem i wiedział, czym to pachnie. Szepnął coś szefowi do ucha.

Przez chwilę wyglądało na to, że Alain go zignoruje. Drgnął mu mięsień policzka. Później, z wyraźnym wysiłkiem, odwrócił się i cofnął do kuchni.

*

Upłynęło dużo czasu, odkąd Bruno był kelnerem. Co więcej, każdy stół w Templi był nakryty zdumiewającą liczbą naczyń i przyborów, a do kelnera należało nalanie wina do odpowiedniego kieliszka i zadbanie, by przy każdym talerzu leżały właściwe sztuce. Bruno poczuł, że się w tym gubi; Na szczęście doktor Ferrara i jego żona gruchali jak para nastolatków i nie zwracali na niego uwagi, przynajmniej do czasu, aż Ferrara przyzwał go, by złożyć zamówienie.

— O ile się nie mylę, jednym z waszych kucharzy jest Tommaso Massi?

— Tak, oczywiście.

— Czy może mi pan powiedzieć, które z dań z karty są jego dziełem?

— *Dolci* — odparł Bruno.

— W takim razie — zwrócił się doktor Ferrara do żony — weźmiemy tylko primo, a potem któryś z deserów Tommasa.

Bruno wymknął się, zanim *maitre d'* go wypatrzył. Miał szczęście, że przy tak licznej obsłudze sali łatwiej mu było zginąć w tłumie.

*

Franciscus postanowił osobiście obsłużyć stół Teodora. Zaczął od zapewnienia, że lunch będzie oczywiście na koszt firmy. Później dodał półgębkiem, że specjalność szefa kuchni, *confit of lamb en persillade*, jest w tym momencie szczególnie dobra.

— Dla mnie *pasta carbonara* i stek — oświadczył pierwszy z mężczyzn.

— Dla mnie to samo — dorzucił jego sąsiad.

— Prawdę mówiąc, my nie... — zaczął Franciscus i zamilkł.

— Ponieważ mamy dziś czwartek, wezmę *gnocchi* — zdecydował trzeci gość.

— A ja *gnocchi i piccata milanese*, a później *tiramisu* — oznajmił łaskawie Teodoro. Oddał Franciscusowi karty dań, do których żaden z nich nawet nie zajrzał. — Zostawiam wam wybór wina, skoro wy za to płacicie.

— Oczywiście — powiedział Franciscus z lekkim ukłonem, mając nadzieję, że w piwnicy jest jeszcze *chateau petrus*.

*

— Dwa razy *pasta carbonara*. Dwa razy *gnocchi*. Dwa razy stek, dobrze wysmażony. Raz *piccata milanese*. — Karl złożył zamówienie przerażonym szeptem, jakby przez ściszenie głosu te słowa zabrzmiały mniej bluźnierczo w kuchni *monsieur* Dufrais. Poszczególni kucharze równie spłoszonym tonem przyjęli je do wiadomości.

A potem Karl zawołał: *tiramisu* i nastąpiła krótka cisza. Gdy w końcu *patissier* odpowiedział, nikt nie zauważył dziwnej nuty w jego głosie. Wszyscy byli zbyt zaabsorbowani myślą, jakim cudem przygotowują nieznanne rzymskie dania, które właśnie zostały zamówione.

*

Tommaso patrzył na zawartość lodówki. *Tiramisu*, jak wiedział, to *biscotti* namoczone w espresso i brandy, zwieńczone ubitym jajkiem i *mascarpone*. Ale w jakich proporcjach? Co powinien zrobić najpierw? Gdyby tylko miał książkę kucharską!

Mówi się czasem o rzymianach, że organizacja nie jest ich mocną stroną, ale potrafią doskonale improwizować. Tommaso w desperacji wyjął różne składniki z lodówki i zabrał się do improwizowania.

*

Franciscus, otwierając butelkę *petrasa*, zastygł bez ruchu. Wydawało mu się, że właśnie dojrzał jednego z kucharzy, który przebrany w uniform kelnera nalewa wina do pucharka na wodę. Podsunął sobie korek pod nos i bogaty aromat długich lat leżakowania, wspaniały i majestatyczny, na chwilę go uspokoił. Przelał trochę wina z jednego kieliszka do drugiego, żeby sprawdzić jego jakość, która była bez zarzutu, a później pozwolił sobie na mały, wzmacniający łyk.

*

Brano wrócił na swoje stanowisko w samą porę, by powstrzymać Tommasa przed wysłaniem na bufet podawczy pački tak nieapetycznej, że on, Bruno, nie podałby jej nawet psu. Na szczęście uwaga szefa była skierowana gdzie indziej.

— Czy nie ma tu nikogo, kto by wiedział, jak się przyrządza to chłopskie jadło? — grzmiał. — Na miłość boską, któryś z was, włoscy barbarzyńcy, musi mieć jakieś pojęcie!

— Mówi o *gnocchi* — szepnął Tommaso, zdejmując biały fartuch i wkładając pospiesznie swoją marynarkę, oddaną przez Brunona. — I o *piccata milanese*.

— Ja wiem! — zawołał Bruno.

Na moment zaległa cisza, potem rozległo się zbiorowe westchnienie ulgi i wszystkie głowy w kuchni zwróciły się w kierunku *patissier*.

*

Rzymskie *gnocchi* różnią się zasadniczo od lekkich, puszystych kluseczek podawanych na pozostałym terytorium Włoch. Przede wszystkim nie robi się ich z kartofli tylko z semoliny, grubo zmielonej mąki z pszenicy durum. W gruncie rzeczy przypominają rodzaj naleśnika.

— Trzeba wymieszać w rondlu gorące mleko z semoliną — tłumaczył Bruno podczas przygotowań — wbić jajko i zostawić to do wystygnięcia. Potem rozprowadza się masę na blacie, wycina z niej kółeczka, posypuje serem i piecze w piekarniku.

Następnie wziął się do *tiramisu*. Wyjaśnił Karlowi, jak zrobić *piccata milanese*, i ten już siekał pietruszkę i kroił w paski szynkę parmeńską.

— Dobrze jest dodać do tego trochę skórki bekonu, jeśli się znajdzie! — zawołał do niego Bruno.

Ktoś inny już robił sos do pasty. Cała kuchnia zmobilizowała się do przygotowania nieznanых potraw, odsuwając na drugi plan inne zamówienia.

*

Kiedy uporano się z *secondi*, Bruno zajął się warzywami. Znaleziono i poddano obróbce *carciofini*, *zucchini*, karczochy hiszpańskie i *treviso*. Jednocześnie Bruno zaczął organizować wydawanie potraw dla pozostałych gości. Zostawił sobie do pomocy przy włoskim menu tylko kilku *sous chef*, ale i tak znajdował czas na dogłębne oglądanie innych dań.

— Wiesz, mamy bardzo podobną potrawę we Francji — powiedział Karl, który przygotowywał *piccata*. — Ale dodajemy do niej czarne oliwki i trochę brandy. — Uśmiechnął się nostalgicznie. — Nie jadłem jej, odkąd wyjechałem z Prowansji, a ten zapach wszystko mi przypomniał.

— Czarne oliwki zabiłyby smak pietruszki — zauważył Bruno. — Ale trochę brandy na pewno nie zaszkodzi.

*

Ku powszechnemu zdumieniu mafiosi zostali całkiem spacyfikowani niespodziewaną doskonałością kuchni i atmosfera w Templi powoli wracała do normy.

— To bardzo dziwne miejsce — uznał doktor Ferrara, rozglądając się wokół. — Ten *maitre d'* zachowuje się, jakby był pijany.

— Po prostu personel dobrze się bawi — powiedziała jego żona. — Jak twoje *primo*?

— Fantastyczne. A twoje?

Zamiast odpowiedzi Costanza ścisnęła go pod stołem za udo.

*

Po posiłku Teodoro wysłał Franciscusa do szefa kuchni, aby poprosił go do stolika.

Cokolwiek by powiedzieć o Alainie, z pewnością nie był tchórzem. Spojrzał na zegar i oświadczył krótko:

— Poinformuj stolik czwarty, że przyjdę za kwadrans, kiedy będę wolny.

Franciscus, który był tchórzem, przekazał tę wiadomość własnymi słowami.

— Monsieur Dufrais wyszedł na chwilę, ale przyjdzie do panów, jak tylko wróci.

Kiedy wreszcie Alain raczył zjawić się na sali, ostentacyjnie obszedł wszystkie stoliki, jak zawsze w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara, zostawiając Włochów na sam koniec. Jednakże mafiosi, ukontentowani grubymi cygarami i stuletnim koniakiem, byli w zbyt dobrych humorach, żeby zwrócić na to uwagę.

— Pańska restauracja jest nieco zbyt wymyślna jak na mój gust, przyjacielu — oświadczył mu Teodoro — ale kuchnia jest pierwszorzędna. Niech pan się tylko pilnuje, żeby być miłym dla moich kolegów, a wszystko będzie dobrze.

— Skąd mogę wiedzieć, którzy to pańscy koledzy? — spytał Alain zimno.

Teodoro pomyślał przez chwilę.

— Nie może pan — przyznał. — Lepiej niech pan będzie miły dla wszystkich rzymian, na wszelki wypadek.

Jego kompani ryknęli śmiechem, jednakże Alain się do nich nie przyłączył.

— Dziękuję za komplement — powiedział sztywno i odszedł do następnego stolika.

Doktor Ferrara pochylił się do Teodora.

— Wie pan, właściwie to nie on tu gotuje — powiedział konfidentycznie.

— Naprawdę?

— Ma w kuchni takiego młodego Włocha. Jest specem od rzymskich potraw. Nazywa się Tommaso Massi. Staram się go namówić, żeby założył w centrum własną restaurację.

— Tommaso Massi — powtórzył Teodoro z namysłem. Skinął na jednego z kompanów, który zapisał nazwisko na serwetce.

*

— Zabierzcie te talerze z moich oczu — warknął Alain, wkraczając do kuchni. — Wymyćcie je porządnie. I wyrzućcie całe to świństwo. — Zmiótł resztkę *gnocchi* do kubła i wbił wściekły wzrok w Brunona. — Twoje stanowisko pracy jest puste. A ty, co tu, na Boga, robisz? — zwrócił się do Tommasa, otwierając drzwi garderoby, w której ten się ukrył.

— Szukałem czegoś w płaszczu, szefie.

— No to się pośpiesz. I ubierz się jak należy.

— Smakowało im jedzenie, szefie? — spytał Bruno.

— Najwyraźniej.

— Przyszedł mi do głowy pewien pomysł. Może dobrze by było włączyć niektóre z tych dań do menu, dla mieszkańców Rzymu.

Alain spojrzał na niego wzrokiem bazyliuszka. Żyła nabrzmiała mu na skroni.

— O ile pamiętam, jeszcze do niedawna ja byłem tu szefem kuchni — oświadczył lodowato.

— Naturalnie — odparł Bruno potulnie. — Przepraszam, szefie.

*

— Jestem gotów to zrobić.

— Zrobić co?

— Otworzyć restaurację z doktorem Ferrarą. Myślę, że to dobry pomysł.

— Mówisz poważnie?

— Czemu nie? — wzruszył ramionami Bruno. — To nie jest takie znów skomplikowane w porównaniu z naszymi dotychczasowymi wyczynami. Ja będę gotował, a ty mi pomożesz.

— Czy to ma coś wspólnego z kłopotami w Templi? — chciał wiedzieć Tommaso.

Bruno unikał jego wzroku.

— Może.

— Naprawdę dasz się wygryźć tym tępym sukinsynom?

— Sam nie wiem. Cóż, można to tak nazwać. Ale z drugiej strony chodzi o coś więcej. Te potrawy, które robiłem dla Laury, były moje własne. Nie Alaina ani Hugona, ani nikogo innego. Tylko moje. I jeśli nie odejdę z Templi i nie zacznę gotować gdzieś na swoim, będą na zawsze stracone. Nie rozumiesz, Tommaso? Muszę dać im szansę na zaistnienie. Nie umiem tego wytłumaczyć. To coś jak uczucia kobiety, która chce mieć dziecko.

— Tylko że ty chcesz, żeby twoje dzieci zjadano.

Bruno powiedział bezradnie:

— Mówiłem, że nie wiem, jak to wytłumaczyć.

— I nie bierzesz pod uwagę faktu, że będziemy musieli wszystkich oszukiwać. Naprawdę wszystkich. Klientów, krytyków, dostawców, personel... To poważna sprawa, Bruno. Nie jakiś mały fortel, żeby ściągnąć dziewczynę do łóżka. Jeśli nas przyłapią... a raczej kiedy nas przyłapią... przyjdzie nam za to drogo zapłacić. Nigdy nie będziemy już mogli pracować w tej branży.

— *Meglio un giorno da leone che cento da pecora*, jak mawiał twój ojciec, świeć Panie nad jego duszą.

— Mówiłem ci kiedyś, jak zginął mój ojciec? — spytał Tommaso.

— Chyba nie. A ja nie chciałem być wścibski.

— Zignorował znak stopu i wjechał prosto pod ciężarówkę. Zakładał, że kierowca zwolni na jego widok. Nie zwolnił.

— Och...

— Lwy spotyka czasem smutny koniec. Zwłaszcza jak się pchają pod ciężarówkę.

— Wobec tego dobrze, że otwieramy restaurację, a nie przedsiębiorstwo transportowe.

Tommaso westchnął. Coś mu mówiło, że Bruno puszcza jego słowa mimo uszu. Wiedział z doświadczenia, że przyjaciel, zwykle najłagodniej-

szy z ludzi, potrafi być również niezwykle uparty, kiedy chodziło o sprawy związane z jedzeniem.

— I nie będzie ci przeszkadzać, że to ja, a nie ty, mam pełnić honory szefa kuchni? — upewnił się.

— W najmniejszym stopniu. W gruncie rzeczy to może być idealne partnerstwo. Ty weźmiesz na siebie wszystkie te bzdury, które w dzisiejszych czasach mają na głowie szefowie: rozmowy z gośćmi, czarowanie recenzentów, układanie się z Ferrarą, a ja zajmę się tym, co naprawdę lubię.

TLR

Przyjaciele wybrali się obejrzeć restaurację, w którą ojciec Carlotty chciał zainwestować. Jak można się było spodziewać — skoro obecny właściciel się jej pozbywał — była to podupadła trattoria, bez wdzięku i stylu, a z wszystkich kątów wyzierało zaniedbanie.

Christophe oprowadził ich po lokalu z miną pełną bolesciwej rezygnacji.

— Mamy trochę stałych klientów — wyznał — ale wokół jest zbyt wiele knajp, a ludzie coraz rzadziej jadają poza domem.

— Słyszysz, Bruno? — powiedział znacząco Tommaso. — Ludzie rzadko teraz jadają poza domem.

— Najlepsze restauracje są zawsze pełne — zauważył Bruno.

— Ledwo mi starcza na wypłatę dla pracowników — ciągnął Christophe. — Czasem tracimy pieniądze, nawet jeśli zdarzy się lepszy rok.

— Ilu ludzi pan zatrudnia? — chciał wiedzieć Tommaso.

— Dwoje. Johann pomaga w kuchni, a Maria jest naszą kelnerką. — Zniżył głos. — Mówiąc między nami, większość stałych gości przychodzi tu głównie dla niej. Mario! — zawołał do młodej kobiety, która sortowała sztuce po drugiej stronie sali. — Chodź się przywitać!

Dziewczyna odwróciła się ku nim. Miała kruczoczarne włosy, ciemną cerą, wyraziste usta i pełne piersi; kiedy jej apetycznie zaokrąglone ciało przeciskało się między ciasno ustawionymi stolikami, Tommaso mruknął pod nosem: *Fosse a' Madonna!* Automatycznie przybrał swój najbardziej uwodzicielski uśmiech. Odpowiedziała mu wzgardliwym wyduchem warg, ale się nie przejął. Taka dziewczyna musi się trochę podroczyć.

— Miło mi poznać. — Bruno potrząsnął jej rękę. — Niech mi pan powie — zwrócił się do właściciela — jak często robicie przegląd pieców?

— Co pół roku — odpowiedziała zamiast niego Maria. — W każdym razie odkąd ja tu jestem. A przedtem — wzruszyła ramionami — kto to może wiedzieć? W papierach był niezły bałagan.

— Maria pomaga mi też w robocie administracyjnej — wyjaśnił Christophe.

— Głównie czarując wierzyieli — dorzuciła dziewczyna.

— Dam głowę, że jesteś w tym dobra — wyraził przekonanie Tommaso. Zignorowała go. — Oczywiście mamy nadzieję, że z nami zostaniesz — dodał.

— Może i tak... — Znów wzruszyła ramionami. — To zależy, jakie macie plany. Jeśli będą mi odpowiadać, mogę zostać na trochę i zobaczyć, co z tego wyjdzie.

— Nasz plan jest prosty — oświadczył Bruno. — Mamy zamiar podawać najlepsze jedzenie w Rzymie. Prawdziwe rzymskie potrawy, jakie robiła twoja babka, ale dostosowane do dzisiejszych gustów, trochę prostsze, trochę lżejsze, z małymi zmianami tu i tam, żeby stanowiły pewną nowość i niespodziankę.

— Hm... — mruknęła Maria sceptycznie. — Jak sądzę, zechcecie zmienić wystrój?

— Podoba mi się tu, tak jak jest — zapewnił ją Tommaso.

Bruno sięgnął do łańcucha czosnku wiszącego na ciemnej belce. Zgniół w dłoni jedną główkę, która rozsypała się w proch.

— Cóż, może należałoby co nieco odnowić — przyznał Tommaso. — Ale generalnie rzecz biorąc, wraca moda na lata siedemdziesiąte.

— To rudera — oznajmiła Maria bez ogródek. — Trzeba wprowadzić takie zmiany, żeby ściągnąć młodzież, a jednocześnie nie odstraszyć starych klientów. Przydałoby się lepsze oświetlenie, ale sama wymiana elektryczności będzie kosztować przynajmniej tysiąc euro.

*

— Fajna jest — powiedział Tommaso od niechcienia kiedy poszli później na kawę.

— Kto?

— Ta kelnerka.

— Wygląda na to, że ma zmysł organizacyjny. W przeciwieństwie do nas, więc spadłaby nam jak z nieba. — Spojrzał przyjacielowi prosto w oczy. — To jak, bierzemy tę knajpę czy nie?

— Jak najbardziej — oświadczył Tommaso, najwyraźniej puszczając w niepamięć wcześniejsze zastrzeżenia.

— Doskonale. Musimy nazwać ją jakoś inaczej, żeby ludzie wiedzieli, że jest pod nowym kierownictwem.

Tommaso pomyślał przez chwilę.

— Może II Cuoco? — zaproponował.

— Kucharz. Hm... To znaczy, ty czy ja?

— Po trosze obaj.

— A więc II Cuoco. — Bruno podniósł swoją filiżaneczkę espresso. — Za najlepszą restaurację w Rzymie!

*

Wymyślić parę potraw to jedno. Wymyślić cały jadłospis — jak Bruno się szybko przekonał — to całkiem co innego. I wymaga znacznie więcej wysiłku. Ale jego inspiracja pozostawała ta sama: Laura.

W małej kuchni mieszkania Tommasa powstawało danie po daniu. Bruno starał się odtworzyć tradycyjne potrawy Rzymu, ale jednocześnie nadać je własną osobowością i nadać im cechy, które kochał w Laurze: mieszaninę złożoności i prostoty, świeżości i cierpkości, niewinności i doświadczenia. W pewien sposób każde danie musiało mieć jej smak.

Podśpiewywał sobie pod nosem przy pracy, zatopiony w kombinacji smaków i zapachów. Z późniejszej perspektywy uznał ten okres za jeden z najszczęśliwszych w życiu, kiedy wszystko jeszcze było możliwe, a jego serce nie było złamane, tylko nadpęknięte.

*

Laura postanowiła pokazać Tommasowi kilka swoich ulubionych obrazów.

— Caravaggio był znanym awanturnikiem — opowiadała mu, gdy stali przed *Chłopcem ugryzionym przez jaszczurkę*. — Kiedyś podczas dyskusji o sztuce zaatakował nożem innego malarza. Aha, i uwielbiał dobrą kuchnię. Zapytał raz kelnera, które karczochy są w maśle, a które w oliwie. Kelner odparł, że jeśli nie potrafi rozróżnić po zapachu, to z pewnością nie dostrzeże różnicy w smaku. Wtedy Caravaggio rzucił się na niego z pięściami.

Tommaso kiwnął ponuro głową.

— Tak, praca kelnera jest niełatwa.

— Miał obsesję na punkcie realizmu — ciągnęła. — Chciał, żeby jego obrazy pokazywały zwykłych rzymian, a nie wyidealizowane postaci z Biblii.

Ale Tommaso już poszedł dalej. Jego zdaniem galerie obrazów powinno się zwiedzać szybkim marszem, rzucając okiem na to, co przyciąga wzrok, jednakże nie zatrzymując się w drodze do wyjścia.

W końcu Laura dała za wygraną. Co szkodzi, jeśli Tommaso nie podziela jej zainteresowania sztuką? Poza tym ma teraz na głowie mnóstwo innych spraw.

*

Tommaso rzeczywiście miał sporo kłopotów związanych głównie z remontem II Cuoco. Wszystko się sprzysięgło, żeby zrujnować im budżet. Doktor Ferrara zdobył jakichś nowych wspólników, lecz mówił o nich dość niejasno, a suma pieniędzy, którą miał do wydania, była ograniczona i nigdy niewystarczająca. Po pierwsze, trzeba było zrobić nowy wystrój, co się okazało niezwykle kosztowne. Po drugie, wynikła kwestia piwniczki win Christophe'a—Maria upierała się, że do ceny za restaurację powinno się doliczyć sporą sumkę za pozostawione butelki wina. A po trzecie i najgorsze, Bruno zatrudniał personel i zamawiał najnowocześniejsze wyposażenie kuchni, nie licząc się z kosztami i nie idąc na żaden kompromis. Kiedy Tommaso zapytał, czy mikser o dwudziestu prędkościami albo piec opalany drewnem są naprawdę konieczne, przyjaciel tylko spojrzał na niego ze zdziwieniem.

Tommaso uznał, że pozostaje tylko jedno: Bruno otrzyma sprzęt, jakiego pragnie, ale resztę trzeba zdobyć w taki sam sposób, w jaki zaopatrywał swoją spiżarnię, kiedy był ubogim, początkującym kelnerem. Wobec tego, wieczór w wieczór, przyjaciele wychodzili z Templi z kieszeniami pełnymi srebrnych sztućców. Pobrzękując cicho, wracali do domu i wkładali łup do pudełka.

— W tym tempie zajmie nam to rok, zanim zgromadzimy odpowiednią liczbę — skostatował w końcu Tommaso, przeliczywszy któregoś dnia zawartość. — Rozpuszczę wici.

Od tej pory drobna kradzież w Templi przybrała rozmiary epidemii. Franciscus otwierał szufladę ze srebrem, nie znajdując w niej ani jednej łyżeczki, a salaterki, platery, talerze, nawet kryształowe kieliszki znikwały, jakby w budynku zamieszkał złośliwy duch.

— To mafia — powiedział zdesperowany Franciscus do Alaina. — Kiedy ci cholerni złodzieje raz się przyczepią, nic się nie da zrobić.

Alain nie miał życzenia oglądać więcej Teodora ani jego żywiących się kluskami kompanów.

— Wobec tego musimy to jakoś przeżyć. Zamów nową zastawę i podnieś ceny o dziesięć procent.

Wieść o przedsięwzięciu Brunona i Tommasa szybko się rozeszła wśród przyjaciół. Vincent, Sisto i rozmaici koledzy, byli i obecni, zaczęli regularnie przychodzić, ofiarowując pomoc albo jakąś zdobycz. Kubełki do wina w II Cuoco nosiły emblematy Hiltona i Intercontinentalu, a kuchnia była pełna różnych utensyliów przeschmuglowanych z Radissona i Marriotta. Sisto nawet podjechał pewnego dnia na skuterze, trzymając pod ręką cały zlew, którego ciężar równoważyła elektryczna sokowirówka wciśnięta w kieszeń po drugiej stronie.

Nie było pieniędzy, żeby zatrudnić dekoratorów, więc przed pójściem do pracy sami we dwóch robili, co mogli. Byli właśnie zajęci malowaniem ścian, kiedy dobiegł ich dziwny dźwięk spod płachty ochronnej. Jak się okazało, był to przedpotopowy telefon, o dzwonku tak zdartym, że ledwo chrypiał.

— *Pronto* — powiedział Tommaso do słuchawki.

— Czy to II Cuoco?

— Si, ale jeszcze nie jesteśmy otwarci.

— A kiedy będziecie? — w głosie pytającego słychać było zniecierpliwienie.

Tommaso rzucił pierwszą lepszą datę z powietrza.

— Za dwa tygodnie, w sobotę.

— To dobrze. Chcę zrobić rezerwację.

— Nasz pierwszy klient—oznajmił Tommaso z zachwytem, odkładając słuchawkę. — Wygląda na to, że to się naprawdę stanie.

*

Laura postanowiła włożyć białe, bawełniane szorty, których nie nosiła od jakiegoś czasu. Kiedy jednak chciała zapiąć zamek, okazało się, że są za ciasne. Przymierzyła inną parę spodni, z podobnym rezultatem.

Nigdy dotąd nie martwiła się o figurę. Ale teraz, przeglądając się w lustrze, musiała przyznać, że niewątpliwie przytyła.

— Nic się nie martw — pocieszyła ją Judith. — Mam mnóstwo luźnych rzeczy, które możesz pożyczać. A ten cały fantastyczny seks jest chyba tego wart, nie?

Laura nie odpowiedziała. Nie wyznała jeszcze przyjaciółce, że seks z Tommasem wcale nie jest taki fantastyczny. Rzeczywiście to przystojny chłopak, a jego potrawy rozbudzały w niej wszystkie zmysły, ale kiedy przychodziło co do czego, Tommaso był trochę... cóż, zbyt bezpośredni. Nie mówiąc o tym, że nieco pobieżny. W gruncie rzeczy wszystko razem trwało czasem krócej niż upieczenie rzymskiej pizzy. Uważny i niespieszny przy kuchni, w łóżku zamieniał się w innego Tommasa, niecierpliwego, beztroskiego Włocha, który pędzi sto kilkadziesiąt kilometrów na godzinę, wypija espresso jednym łykiem i mknie przez galerie sztuki z szybkością błyskawicy. Ale skoro wszystko inne tak dobrze się układało, może warto było zapłacić tę drobną cenę.

*

Kiedy Bruno w końcu zdobył się na odwagę, żeby oznajmić Alainowi, że odchodzi, *chef de cuisine* wziął go na stronę.

— Co masz zamiar robić? — spytał ze spokojem.

— Chcę otworzyć własną restaurację.

— W Rzymie?

— *Si*, w Rzymie.

Alain westchnął.

— Posłuchaj — powiedział łagodnie — jesteś dobrym kucharzem. Jeśli byłem dla ciebie czasem zbyt surowy, to tylko dlatego, że widzę, jaki jesteś do mnie podobny. Znasz się na dobrej kuchni, masz talent. Ale czy możesz z ręką na sercu powiedzieć, że wiesz już wszystko?

— Oczywiście, że nie. Nikt nie wie wszystkiego.

— Więc dlaczego tak ci spieszo, żeby przestać się uczyć? Jeśli naprawdę chcesz stąd odejść, mogę zadzwonić tu i tam. Mogę znaleźć ci pracę u kogoś dobrego, kogoś, kto przekaże ci swoją wiedzę. Nie chciałbyś pracować z najlepszymi? Mogę zadzwonić do Brasa, Martina, Ducasse'a... nawet do Adria, gdyby nęciła cię Hiszpania. Jesteśmy wszyscy w stałym kontakcie. Słowo ode mnie i każdy z nich znajdzie dla ciebie miejsce, tak jak ja dla Hugona. Jesteś po prostu zbyt mało doświadczony, żeby otwierać własny interes. Poczekaj kilka lat, naucz się jeszcze co nieco, a potem, kiedy będziesz gotów, wszyscy pomożemy ci założyć prawdziwą restaurację, w której będziesz zdobywać własne gwiazdki. Wierz mi, nie warto robić tego na łapu-capu.

Bruno zawahał się. Nazwiska, które Alain wymienił, należały do jego bohaterów. Kilka miesięcy temu dałby sobie rękę odciąć za opinię, że jest dość dobry, by pracować z Guyem Martinem czy Michelelem Brasem.

Jednakże kilka miesięcy temu wiele rzeczy wyglądało inaczej. W jakiejś mierze uczucie Brunona do Laury zmieniło także sposób patrzenia na jedzenie, a dania, które dla niej przyrządzał, były częścią podróży w nieznane — podróży, z której nie było powrotu.

— To bardzo miło z pana strony, szefie, i zawsze będę panu wdzięczny
— odparł. — Ale już podjąłem decyzję.

*

— Stary spryciarz — skomentował Tommaso, kiedy usłyszał, co Alain powiedział. — Jedyne powód, dla którego chce cię wysłać z Rzymu, to pozbycie się konkurencji.

TLR

— Powiedz mi szczerze, Tommaso — zażądała Laura, ubierając się pewnego ranka. — Stałam się grubasem?

— Oczywiście, że nie — odparł zgodnie z prawdą, bo choć Laura niewątpliwie przytyła, daleko jej było do grubasa. Westchnął. Jej nieustająca potrzeba komplementów, nie mówiąc o zbyt dużych wymaganiach w łóżku, zaczynały go nużyć.

*

W Rzymie nie ma zbyt wielu siłowni. Przeciętny Włoch, widząc w lustrze swój rosnący brzuch, zainwestuje raczej w lepiej skrojoną parę spodni albo kupi nowe lustro, a jego żeńska odpowiedniczka cieszy się szczupłością zaprogramowaną w genach, przynajmniej do dnia ślubu. Toteż nic dziwnego, że gdy Laura poszła na pierwszą sesję do ośrodka szumnie zwanego *Gymnasia de San Giovanni*, spotkała tam głównie znajomych Amerykanów, łącznie z Kimem Fellowesem. Ubrany w wypłowiały dres z nadrukiem swojej dawnej uczelni na Wschodnim Wybrzeżu, wiosłował na ergometrze równym tempem dwudziestu ośmiu pociągnięć na minutę.

— Witam, doktorze Fellowes! — zawołała, wchodząc na bieżnię.

— Dzień dobry, Lauro. — Kończył już swoje codzienne tysiąc metrów, ale był tylko odrobinę zdyszany. — Nie widziałem cię tu dotąd.

— Jestem tutaj pierwszy raz — wyjaśniła.

Obserwował ją, kiedy zaczęła biec. Jej skóra wkrótce pokryła

się potem, a wokół zaczął unosić się słodki, ledwo wyczuwalny zapach. Był to zapach letnich ziół i miodu, oliwy z oliwek i soli — przypraw z kuchni Brunona, które po raz drugi zawisły w powietrzu, zmieszane teraz z delikatną wonią jej skóry.

Zgodnie z licznikiem Kim przekroczył już tysiąc metrów, ale wiosłował dla przyjemności patrzenia na Laurę. Związała włosy w koński ogon, a me-

szek na jej karku pokryły kropelki potu, jak skroplona mgiełka na kieliszku zimnego, białego wina. Jest w niej coś niewątpliwie pociągającego, pomyślał. Jego studenci byli zwykle bandą leni rozpuszczonych przez zamożnych rodziców. Laura okazała się inna. Na zajęciach z historii sztuki pochłaniała wiedzę jak ktoś łaknący jej całe życie, z zapalem zastępując gotową papkę ze szkoły średniej prawdziwym poznaniem.

W takiej dziewczynie można by się zakochać, pomyślał. Oczywiście związki między nauczycielami akademickimi a studentami były, ściśle rzecz biorąc, wbrew przepisom, ale to Włochy, a tu przepisy traktuje się nieco elastyczniej. Poza tym było między nimi tylko kilka lat różnicy — mniej niż między Dantem a Beatrice, na przykład, albo między Petrarą a jego Laurą.

Kiedy Laura po wzięciu prysznicą wyszła z szatni, czekał na nią pod tablicą ogłoszeń, udrapowawszy elegancko sweter na ramionach.

— Pomyślałem, że może miałabyś ochotę pójść ze mną na małą wycieczkę — zaproponował nieśmiało.

— Na wycieczkę?

— Oprowadziłbym cię po moim prywatnym Rzymie. Znam różne wspaniałe galerie, które nie są otwarte dla publiczności. A potem — dodał — może zjedlibyśmy gdzieś lunch?

— To brzmi bardzo zachęcająco.

Zabrał ją do miejsc, o których istnieniu nawet nie wiedziała. Do małych *palazzi*, w których archiwiści i kuratorzy otwierali przed nimi ciemne pokoje, zawierające bezcenne arcydzieła. Przeprowadził ją przez posterunek ochrony do pałacu Farnese, gdzie obecnie mieściła się ambasada francuska, z cudownymi sufitami Carracciego, od dawna niedostępnymi dla oczu hord turystów. W *Palazzo Doria-Pamphili* wziął ją do prywatnych apartamentów rodziny, gdzie gawędzili z kimś o rysach podobnych do notabli z portretów Tycjana na ścianach. Zwiedzili maleńkie, piękne jak klejnoty kaplice, wielkie salony o majestatycznych stropach, pogrążone w półmroku kościoły, w których po zapaleniu światła wynurzały się z ciemności ogromne freski niewyobrażalnej urody.

— Wystarczy — powiedział w końcu. — Nie możemy wtłaczać ci zbyt dużo wiedzy o sztuce na pusty żołądek.

Zaprosił ją do restauracyjki na małym placyku, gdzie właściciel powitał go po imieniu. Ledwo usiedli, na stoliku pojawiła się butelka zimnego *orvieto* i długie, nieregularne *grissini*.

— Niestety moja dieta nie pozwala mi jeść zbyt dużo węglowodanów — powiedział przepaszająco. — Wezmę tylko sałatę. Ale nie krepuj się i zamów sobie, co chcesz.

— Ja też ograniczę się do sałaty. Jadłam ostatnio o wiele za dużo i nie chcę zmarnować tego treningu w siłowni.

*

— Czy Laura przychodzi na otwarcie? — spytał Bruno. Tommasa.

Tommaso zmarszczył brwi.

— Szczerze mówiąc, nie pomyślałem o tym.

— Powinna tu być — podkreślił Bruno z naciskiem. — Zaplanowałem dla niej coś specjalnego. Autentyczne renesansowe menu, na cześć jej studiów.

— Nie musisz tego robić — zwrócił mu uwagę Tommaso. — Poza tym spójrzmy prawdzie w oczy: na otwarciu będzie mnóstwo ważnych gości, może nawet jacyś recenzenci. Powinniśmy skoncentrować się na nich, nie na Laurze. Po co zawracać sobie głowę dodatkowymi potrawami dla niej?

Przez chwilę Bruno czuł nieprzewycięzoną pokusę, żeby mu wyznać prawdę. Bo dla mnie jest jedyną osobą, która się liczy! — miał ochotę wykrzyknąć. Bo oddałbym wszystkie dobre recenzje na świecie za jeden jej uśmiech. Bo kocham ją tak, jak ty mimo wszystkich swoich zalet nigdy nie będziesz w stanie kochać.

Jednakże ugryzł się w język i powiedział tylko:

— Wyobraź sobie, jakie wrażenie to zrobi na recenzentach i na tych różnych ważnych gościach, jak się dowiedzą, że pewne dania zostały wykreowane na cześć jednej jedynej kobiety. Ludzie będą o tym mówić, nie-

którzy może nawet przyprowadzą tu z tego powodu swoje dziewczyny albo żony.

— Hm... — mruknął Tommaso. — Tak, to mi się podoba. Wielka miłość szefa kuchni odzwierciedlona w specjalnie przygotowanych daniach. Świetny pomysł. Szkoda, że sam na to nie wpadłem.

*

Po inspirację Bruno ruszył do różnych galerii sztuki i studiował tam obrazy, robiąc szkice potraw, jakie na nich widniały. Było mnóstwo płócien z owocami, oczywiście, i wizerunków Bachusa w otoczeniu winogron, ale bardziej interesowało go, co jedli w owych czasach zwykli ludzie. Na szczęście istniało wiele obrazów przedstawiających biesiadników przy stole. Jeszcze bardziej przydatne okazały się studia nad Ostatnią Wieczerzą, przy malowaniu której malarze musieli z pewnością wzorować się na znanych sobie potrawach.

Pewnego popołudnia był w Galerii Borghese, kiedy nagle usłyszał znajomy głos. Odwrócił się i zobaczył Laurę.

— Cześć — powiedziała, wyraźnie zaskoczona jego widokiem. — Co cię tu sprowadza, Bruno?

Chowając notes, wymamrotał coś o zwiedzaniu nowej wystawy.

— Skoro już tu jesteś, pokażę ci mojego ulubionego malarza. — Wsunęła mu rękę pod ramię, prowadząc go do następnej sali.

— Masz na myśli Caravaggia?

— Skąd wiesz? — zdziwiła się.

— Tommaso musiał mi mówić.

Zatrzymali się przed *Chłopcem z koszem owoców*.

— Na pewno podoba ci się gra światła — wyraził przypuszczenie. — To jak blask pada z jednej strony, zostawiając połowę twarzy w cieniu.

— Masz rację. Od razu zwróciłam na to uwagę.

— Natomiast Tommaso... — objął gestem obrazy w sali — widzi wszystko w kategoriach jedzenia.

— Naprawdę?

— O tak. Sam mi powiedział. Twierdzi, że można się domyślić, co jadał dany malarz, po tym, jak malował. Na przykład Michelangelo — wskazał podbródkiem — mógł być tylko florentyńczykiem. Lubił proste potrawy z grilla, im prostsze, tym lepsze. Rafael, z drugiej strony — pokazał przez salę — miał wdzięk i lekkość kuchni swojego rodzinnego Urbino. A Caravaggio był rzymianinem i miał rzymski, wilczy apetyt. Kiedy maluje Ostatnią Wieczerzę, daje obraz prawdziwej, rzymskiej kolacji, z pieczonym ptakiem ledwo wyjętym z pieca i talerzem *contorni* obok, na wzór tego, co sam by dostał w austerii, w której się zatrzymał.

— Tommaso ci to wszystko powiedział?

Spojrzał na nią z ukosa, zastanawiając się, czy sobie pokpiwa, ale miała całkiem poważną minę.

— Właściwie to wcale niegłupie — dodała, prowadząc go dalej. — Rafael zakochał się w córce piekarza i zaczął domalowywać małe wypieki na swoich obrazach na jej cześć. A Caravaggio był przeważnie bez grosza, więc pewno podczas malowania rozmyślał o tym, co by zjeść. Muszę powtórzyć mojemu nauczycielowi, co mówił Tommaso. Na pewno go to zainteresuje.

Tego popołudnia Bruno wydał majątek na starą książkę kucharską na pchlim targu w Porta Portese i zaczął wypróbować różne przepisy. W końcu zdecydował się na piezzonego kurczaka faszerowanego papryką, którą z kolei nadziewało się figami, i zabrał się do stworzenia tego dzieła, żeby było warte przyszłej odbiorczyni.

Laura leży w łóżku Tommasa i rozciąga się z lubością. Sam Tommaso już wyszedł, żeby dopilnować ostatnich przygotowań w II Cuoco. Dziś jest nareszcie wielkie otwarcie, a pozostało mu jeszcze milion i jedna rzecz do zrobienia.

Laura wstaje i zaczyna się ubierać. Poprzedniego wieczoru jedli młode karczochy smażone na oliwie i teraz ze zgrozą widzi wielką tłustą plamę na samym przodzie bluzki. Otwiera szafę Tommasa, żeby pożyczyć sobie jakiś czysty T-shirt, i cofa się z konsternacją.

Wewnętrzna powierzchnia drzwi jest pokryta zdjęciami. Zdjęciami dziewcząt. Są tu brunetki, rude, parę czarnowłosych Włoszek, ale przede wszystkim blondynki. Jest też jej zdjęcie, i pamięta, kiedy je zrobił. Było to tu, w tym pokoju, po ich pierwszej nocy.

— Och... — mówi na głos, kiedy dociera do niej, co to znaczy.

Raz jeszcze patrzy na te inne dziewczyny. Są ich dziesiątki. Przypatruje się im bliżej i widzi, że większość fotografii została zrobiona w tym pokoju, tak jak i jej zdjęcie.

Na myśl o tym, że one wszystkie dzieliły łóżko z Tommasem — jak ona teraz — łzy napływają jej do oczu.

— Cholera — klnie pod nosem jak ktoś, kto się zaciął i widzi krew, jeszcze zanim pojawia się ból.

A potem pojawia się ból.

*

W restauracji wypełnionej gośćmi Bruno co chwila zerkał na stolik w rogu, zarezerwowany dla Laury i jej współlokatorki. Ale stolik wciąż był pusty.

O pierwszej trzydzięści zamówienia napływały już pełną parą. Spory tłum na otwarciu świadczył o sukcesie. Dużą pomocą okazały się kontakty Carlotty w świecie prasy: mała salka ledwo mieściła ludzi, których noga nigdy by tu nie powstała za poprzedniego właściciela. Byli wśród nich także zagadkowi wspólnicy doktora Ferrary, grupka grubo ciosanych mężczyzn w bardzo drogich garniturach — inni goście traktowali ich z ostrożnym szacunkiem.

Dla Brunona dowodzenie całą kuchnią było nowym doświadczeniem, toteż skupił się głównie na pilnowaniu doskonałości potraw. Jednakże w końcu, podczas krótkiego przestoju, miał czas odsapnąć. Zauważył, że Tommaso wygląda jak zbity pies, któremu odebrano kość.

— Co się dzieje z Laurą? — spytał Bruno z nagłym przestrawem.

— Nie przyjdzie — odparł Tommaso krótko. — Pokłóciliśmy się.

Bruno zastygł w trakcie wyjmowania brytfanki z piekarnika.

— O co?

— O nic. No cóż, o coś tam, oczywiście. O jakieś bzdury. Czy kobiety zawsze muszą robić z igły widły?

Przyjaciel był tak przybity, że Bruno objął go ramieniem.

— Tommaso, tak mi przykro. Rozumiem, co czujesz.

— To tylko kłótnia — mruknął Tommaso.

— Przecież widzę, że się gryziesz.

— O czym ty mówisz? Laurze zaraz przejdzie. Jestem zły, bo tkwię tutaj — wskazał na kuchnię — a wszystko dzieje się tam. — Tymczasem wbiegła Maria z kolejnym plikiem zamówień, wcisnęła je do ręki Brunona, wzięła pół tuzina talerzy z bufetu podawczego i znów wybiegła. — Czuję to! Tam życie aż kipi, a tu... — rozejrzał się i wzruszył ramionami — tu się tylko gotuje.

— To najważniejsza część — wytknął mu Bruno łagodnie.

— Ale to twoja część. Ja tylko się tu kręcę bez sensu. Nie możesz przydzielić mi jakiegoś zajęcia?

— Oczywiście. Trzeba pofiletować rybę dla stolika czwartego.

— Super. Co za przyjemność w filetowaniu ryby, jeśli nikt cię przy tym nie ogląda? — spytał Tommaso z nieszczęśliwą miną.

Bruno nie miał zadowalającej odpowiedzi. Pomyślał, że jeśli to przedsięwzięcie ma się udać, musi znaleźć przyjacielowi coś do roboty.

Wrócił do gotowania, ale wciąż nie mógł się pogodzić z faktem, że Laura nie spróbuje jego wymyślnych potraw. Nagle dania, które przedtem wychodziły mu spod palców lekko i bez * wysiłku, zaczęły stwarzać trudności. Maria przyniosła mu następne zamówienia i jeszcze bardziej się pogubił, starając się przekazać je obsługującym bufet podawczy, jednocześnie gotując samemu. W ciągu paru chwil linia produkcyjna się zatkała. Personel kuchenny zderzał się ze sobą, oblewał gorącą wodą, zamówienia realizowano podwójnie albo wcale.

— Co ty wyprawiasz? — syknął Tommaso, przynosząc filety.

— Zaplątałem się — powiedział Bruno krótko.

— Chyba żartujesz. Wobec tego lepiej się rozplącz, i to szybko. Spieprzyłeś właśnie dostawę do stolika szóstego, a tam siedzi recenzent z „Trova Roma”.

— Jasny gwint! — zaklął Bruno, zabierając się do przygotowania całego zestawu od nowa.

Przyszła Maria z kolejnym plikiem zamówień.

— Zgadnijcie, kto się właśnie pojawił i poprosił o stolik?

— Premier?

— Gorzej. Alain Dufrais. Ma ze sobą jakiegoś młodego kucharza.

— To na pewno Hugo Kass — mruknął Bruno.

— Miejmy nadzieję, że nie pozna swoich kieliszków — dodał Tommaso.

— Posadź go przy stoliku obok tych mafiosów. Nie będzie się za bardzo rozglądał.

*

W końcu wszyscy się najedli i gwar głosów z sali zamienił się w ukontentowany, ściszony szum.

Tommaso poszedł porozmawiać z tryskającym zadowoleniem doktorem Ferrarą. Bruno został sam w kuchni. Zobaczył, że przyjaciel zostawił na ladzie telefon komórkowy, na którym pisał wiadomość do Laury. Podniósł go i przeczytał: *Cześć, Lauro. Przepraszam za tamto. Zobaczymy się jutro? Pozdrawiam, Tommaso.*

Wiadomość nie została jeszcze wysłana. Z jednym okiem na drzwiach, w razie gdyby Tommaso wrócił, Bruno zaczął ją zmieniać.

Kiedy skończył, brzmiała tak:

Dziś wieczorem chciałem przyrządzić coś specjalnego.

Przepis na miłość.

Weź jedną Amerykankę z miodową skórą i piegami jak pomarańczowe płatki chilli na ramionach.

Dopraw ją do smaku bazylią pomidorami, orzeszkami pinii i pietruszką.

Ogrzej ją delikatnie w dłoniach przez kilka godzin, przewracając od czasu do czasu, i podaj z winem i śmiechem, prosto z talerza.

Ale niestety pierwszego składnika zabrakło. Może jutro?

Wysłał wiadomość i czekał przez długą, niekończącą się minutę na brzęczyk zwiastujący odpowiedź.

Jesteś uroczy. Po co czekać do jutra? Przyjdę wieczorem. Mam nadzieję, że wszystko się udało. Całuję. Laura.

Kiedy Tommaso wrócił, wziął telefon i sapnął:

— Och...

— Co się stało?

— Musiałem bezwiednie wysłać swój tekst. Ale wygląda na to, że Laura mi przebaczyła.

— To dobrze — mruknął Bruno z twarzą nad garnkiem, który szorował.

*

— *Pronto?*

— Carlotto, to ja.

— Cześć, Lauro. Co się dzieje?

— Właśnie jadę do Tommasa.

— Pogodziliście się?

— Jeszcze nie, ale jesteśmy na najlepszej drodze.

— To szybko.

Laura uśmiechnęła się.

— Przeczytam ci wiadomość, którą wysłał mi na komórkę.

Kiedy skończyła, Carlotta westchnęła.

— Och, Lauro, to cudowne.

— Prawda? Mam zamiar zachować sobie ten tekst.

— Sprawa zaczyna się robić poważna, co? — powiedziała miękko Carlotta. — Wygląda na to, że jesteście dla siebie stworzeni.

— Wiesz, z początku nie traktowałam tego zbyt serio. A jednak, kiedy zobaczyłam te fotografie i pomyślałam, że pewnego dnia przypnie na moim zdjęciu jakąś inną dziewczynę, to mnie zabolalo. Mówiłam ci, że za każdym razem, kiedy zostaję u niego na noc, zmienia mi sygnał telefonu?

— Jakie to słodkie. Co masz teraz?

— *Schody do nieba.*

— Bardzo odpowiednie. Nawet jeśli trochę trywialne. — Carlotta zamilkła na chwilę. — Pamiętasz? Początkowo szukałaś tylko mężczyzny o zręcznych rękach. A teraz, proszę, jesteś gotowa się zakochać.

— Wiesz, co jest najśmieszniejsze? On wcale nie jest taki zręczny.

— Czyżby? — spytała z niedowierzaniem Carlotta.

— Kiedy go poznałam, rzecz jasna pociągał mnie najpierw czysto fizycznie. W końcu jest diablo przystojny, no nie? Ale teraz najbardziej cenię w nim to, że mu naprawdę na czymś w życiu zależy. Ma pasję i poczucie celu. Rozumie, że dostał dar od Boga, i jest gotów zrobić wszystko, żeby to dobrze wykorzystać. Więc choć wiem, że czasem jestem na drugim miejscu, po gotowaniu, nie mam mu tego za złe. Bo to, co jest na pierwszym, ma istotne znaczenie.

— No, no... A więc naprawdę się zakochałaś...

— Być może — przyznała Laura.

— I co teraz zrobisz? Kiedy będziesz musiała wyjechać z Włoch?

— Sama nie wiem. Powiedziałam już rodzicom, że pewno zostanę do końca lata. A potem... nawet nie chcę o tym myśleć. — Doszła do ulicy, przy której mieszkał Tommaso. Zobaczyła przyjaciół u Gennara, popijających grappę. — Muszę kończyć. Jestem już na miejscu.

— Baw się dobrze, *cara*.

— Dzięki

TLR

Z magazynu „Stozzi”:

Cucina Romana staje się Cuciną Romantica

Sześć tygodni temu jadłam jeden z najlepszych posiłków w życiu. Było to w Rzymie, w mieszkaniu moich rodziców. Utalentowany młody kucharz, Tommaso Massi, zaofiarował się przyrządzić nam parę klasycznych, rzymskich potraw. Menu było proste, takie, jakie można znaleźć w setkach *ristoranti*, które tłoczą się w centrum miasta: *pinzimonio*, świeże tortellini *al pomodoro*, *saltimbocca* i czekoladowe *tartufo* na deser. Co podniosło ten lunch na wyżyny dzieła sztuki? Po pierwsze, jakość produktów, a po drugie, umiejętności kucharza, którego pasją jest odtwarzanie tradycyjnych dań i ukazywanie ich w całej glorii. Jak Kaplica Sykstyńska albo Stanze Rafaela, fachowo odczyszczone z warstw brudu i sadzy odsłaniają nadspodziewanie jasne i żywe kolory, przekraczające wszystko, co mogła stworzyć nasza wyobraźnia, tak te proste dania zostały przywrócone przez naszego młodego czarodzieja do stanu niewyobrażalnej doskonałości.

Co jednak najbardziej znamienne, to efekt, jaki ten posiłek wywarł na mnie — i nie mam tu na myśli tylko podniebienia. Jak to ująć? Po zaspokojeniu jednego głodu odczułam głód innego rodzaju. Intensywna, zmysłowa kuchnia Massiego obudziła apetyt, który mógł być w pełni zaspokojony tylko w łóżku.

Massi byłby idealnym odtwórcą roli boga miłości. Jest zarówno przystojny, jak i czarujący, a przy tym ujmująco skromny. Pytany o swoje przepisy, nie zamierza się chępić. „To tylko jedzenie — mówi. — Kupuje się produkty, gotuje i podaje. U schyłku dnia kucharz nie jest ważniejszy od kelnera. Naprawdę dobry kelner ma umiejętności, które są często niedoceniane”.

Na koniec dobra nowina: ten doskonały kucharz gotuje teraz we własnym lokalu *Il Cuoco* na *Viale Ostense*. Miałam szczęście jeść tam niedługo po otwarciu i z radością się przekonałam, że po wkroczeniu na większą

scenę jego sztuka w niczym nie ucierpiała. Kobiety w Rzymie czeka prawdziwa niespodzianka — podobnie jak ich partnerów.

Z „Wanted In Rome”:

W tym mieście nie jest łatwo napotkać „romantyczną restaurację”. Przejęty rzymianin woli jeść pod reflektorami niż przy świetle świec, żeby lepiej widzieć, co wkłada do ust. Jednakże świece w II Cuoco, na Viale Ostense, niczego nie kryją prócz może urody dań — a ta jest widoczna dla każdego, nawet gdyby miał zawiązane oczy. Podają tu tradycyjną kuchnię, twórczo przeobrażoną, i sądząc z błęgiego wyrazu twarzy współbiedniaków, byli oni równie oczarowani jak my. Gorąco polecam. '

Z „Time Out Roma”:

Duch Felliniego krąży wśród smakoszy w tradycyjnej rzymskiej trattorii, którą prowadzi najmodniejszy obecnie młody uberchef, Tommaso Massi. Klientela jest młoda, atmosfera zagęszczona, muzyka retro, a szeptany przekaz dwuznaczny, jednakże jedzenie spełnia oczekiwania. Jak wieść niesie, Massi jest znawcą kobiet; kiedy wyszedł z kuchni, żeby obejść stoliki, spotkał się z powitaniem godnym bardziej gwiazdora rocka niż restauratora. Zarezerwujcie stolik z góry — to może być konieczne.

Przeczytane na forum RomeBuddyBoard. com:

Opinia Alessandra Bonaguidiego:

»Słyszeliście, co się mówi o II Cuoco? Podobno kobiety wariują po tamtejszym żarciu«.

Opinia Mika Trentiego:

»Fakt, byłem tam z moją dziewczyną. Nam się sprawdziło. Twoje doświadczenia mogą się różnić«.

Z „Il Messaggero”:

Tradycja i inspiracja kulturowego imperatywu, jakim jest Rzym, może owocować również na polu gastronomicznym dzięki bogatej wyobraźni kucharza. W ristorante II Cuoco wygłodniali pielgrzymi mogą uraczyć się takimi dziełami Tommasa Massiego, jak *abbachio cacciatore* lub coda *alla vaccinara*, a także innymi legendarnymi daniami, przywróconymi do życia

zgodnie z jego filozofią żywienia. Punktem odniesienia jest rzymska tradycja. Smak potraw pozostaje w harmonii z przeszłością, nie uciekając od teraźniejszości i dając wyraz cywilizacji, która wywodzi się z ducha postępu i pasji tworzenia. Około 80 euro na dwie osoby, z winem.

Zamieszczone anonimowo na www.e-opinions.it/rome:

Wielkie nieba! To wszystko prawda! Weźcie nas do II Cuoco, chłopcy, w menu będzie coś znacznie więcej niż kolacja!

Z Przewodnika kieszonkowego:



Z „The London Review”:

Czytelnicy tej rubryki pamiętają zapewne, że miałem szczęście być obecny na ostatniej kolacji wydanej przez prezydenta Francji, François Mitterranda, kiedy już miał świadomość, że wkrótce umrze na raka. Przy tej pamiętnej okazji nie podano serów ani deseru. Ostatnim daniem, jakie prezydent zażyczył sobie zjeść na tej ziemi, był ortolan, mały ptak śpiewający, który — rzecz śmieszna — jest pod ochroną we wszystkich krajach Europy. Mitterrand jadł go w tradycyjny sposób, zakrywszy głowę serwetką, aby w pełni rozkoszować się tym ornitologicznym rarytasem. Zrobiłem to samo, wkładając ptaszka w całości do ust, a później odgryzając mu łebek i wypluwając do miski. Wszędzie wokół słyhać było jedynie zbiorowe młaskanie, kiedy moi współbiednicy wciągali smakowite soki wypływające z małych gardziołek prosto do własnych gardeł.

Złapanego ortolana trzyma się w klatce przez miesiąc i karmi figami, po czym topi się go w brandy i piecze w całości nie dłużej niż parę minut w bardzo gorącym piekarniku. To tradycyjna potrawa kochanków. W powieści Colette, Gigi, gdy tytułowa bohaterka zostaje dziwką, padają słowa, że „uczy się jeść ortolana”.

Ta historyczna ciekawostka przypomniała mi się, kiedy z najwyższą niechęcią postanowiłem uraczyć moje wybredne podniebienie oraz moją wybredną przyjaciółkę Fionę w II Cuoco w Rzymie. Jeśli lubicie restaura-

cje — ja ich nie cierpię — ta może wam przypaść do gustu. Znajduje się tam zwykły zestaw stolików, krzeseł, atrakcyjna obsługa i tak dalej, a obecność tylu innych istot ludzkich wokół miała jak zwykle przygnębiający wpływ na mój nastrój. Jednakże jedzenie było niezłe, chociaż niestety w menu zabrakło ortolana. Nie pamiętam, co zamówiliśmy. W każdym razie podziałało to pobudzająco na Fionę, która później tego wieczoru oświadczyła, że mnie opuszcza. Szczerze mówiąc, przyjąłem to z pewną ulgą, jako że jej wymagania seksualne były nieco męczące. Osoby pragnące ją zastąpić proszone są o pisanie na zwykły adres, z załączeniem zdjęcia i zaadresowanej do siebie koperty ze znaczkiem.

Z „Roma'ce”:

Jeden z najlepszych posiłków, jaki wasz recenzent kiedykolwiek jadł. W każdej potrawie daje się wyraźnie wyczuć smak składników, co jest najwyższą możliwą rekomendacją. Proste, dokładne, pomysłowe reinterpretacje klasycznych dań. Szef kuchni, Tommaso Massi, jest cudotwórcą. Rezerwacja konieczna.

Restauracja była pełna. Nie tylko w weekendy — co wieczór, a także w porze lunchu mała sala jadalna pękała w szwach. Przychodziła para za parą, gdyż reputacja II Cuoco, jak przewidział doktor Ferrara, brała się po części z nadzwyczajnej kuchni, a po części z jej oddziaływania na kobiece libido. Mężowie odkrywali, że żony wybaczą im drobne grzeszki, młodzi mężczyźni przekonywali się, że uiszczenie rachunku w II Cuoco jest skuteczniejsze niż szeptanie komplementów do ucha, a leniwi kochankowie uświadamiali sobie, że subtelne uwodzenie pięciodaniową kolacją jest miłą alternatywą dla gry wstępnej.

Przyjęli do kuchni jeszcze kilku podkuchennych, lecz mimo to Bruno był zajęty jak nigdy w życiu. Wstawał o świcie i przyjeżdżał do restauracji przyjąć dostawę towarów. O dziesiątej robił już desery, a o jedenastej przygotowywał lunch. Jako że jesteśmy we Włoszech, lunch zaczynał się późno. Czasem goście zjawiali się nawet o trzeciej i —jako że jesteśmy we Włoszech — ci sami ludzie, którzy pokrzykiwali gorączkowo, wymyślali sobie i generalnie rzecz biorąc, spieszyli się cały dzień, nagle siadając do stołu, przestawali się spieszyć i byliby śmiertelnie obrażeni, gdyby, powiedzmy, ich *secondo* pojawiło się w czasie krótszym niż pół godziny po skończeniu *primo*. Wobec czego ostatni klienci spożywający lunch popijali jeszcze swoje *distillati* o piątej, a nawet o szóstej, podczas gdy pierwsi wieczorni goście zaczynali się schodzić za niecałe dwie godziny. Bruno miał szczęście, jeśli udało mu się wyjść z pracy przed północą i złapać parę godzin snu przed kolejną rundą.

Ale gotował, i to było najważniejsze. Po raz pierwszy w życiu talerze wychodzące z kuchni nosiły jego podpis. Dania były wyrazem jego osobowości, jego fascynacji: miały rzymski rodowód jak on; były perfekcyjne, zmysłowe, bogate w treści, bo to też była część jego natury. A jeśli nawet jego własne tęsknoty były niezaspokojone, jeśli jego miłość do Laury była nieodwzajemniona i nieskonsumowana, dodawało to tylko potrawom pikanterii, nieodpartej pokusy podszytej żalem. „Zjedz mnie teraz” — zdawały się szeptać. — Pochłoń mnie szybko. Bo owoc jest dojrzały tylko jeden

dzień, mięso delikatne tylko przez moment. Wszystko przemija, zrób sobie przyjemność, póki możesz".

*

Tommaso wprowadził Marię w tajniki obsługi, ucząc ją, jak balansować z tacą pełną gorących dań, jak nalewać wino, jak wyreżyserować scenę podania do stołu w taki sposób, by goście wiedzieli, jeszcze zanim przełkną pierwszy kęs, że to mistrzowskie danie, godne najwyższego szacunku. Jednakże strój skomponowała sobie według własnego pomysłu: nosiła obcisłą czarną bluzkę, zatknietą za fartuszek do kolan, co z przodu wyglądało, jakby miała na sobie tradycyjny uniform kelnerki, dopiero kiedy się odwróciła, dawało się zauważyć niezwykle krótką spódniczkę. Rzecz jasna, podsycalo to tylko gorącą atmosferę II Cuoco. Charakter kuchni Brunona sprawiał, że przy trzecim lub czwartym daniu goście często czuli kolejny atak głodu. Klienci, którzy byli bez pary — a nawet niektórzy z parą—zaczynali spoglądać tęsknie w kierunku kruczowłosej kelnerki o błyszczących oczach i co rusz musiała odpierać zaloty nachalnych adoratorów. Jako rzymianka miała jednak takie potyczki we krwi i każdy, kto przekroczył granicę, szybko się cofał, płonąc ze wstydu pod gradem obelg.

Tommaso tymczasem miał niewiele do roboty. Maria, choć musiała się kręcić jak fryga, doskonale radziła sobie z obsługą sali. Mógł trochę pomagać Brunonowi w kuchni, lecz kiedy zaczynało wydawać potrawy, jego przyjaciel funkcjonował jak automat, intuicyjnie żonglując dziesiątkiem różnych zamówień jednocześnie, i nie chciał żadnej pomocy od amatora. Toteż punktem kulminacyjnym było dla Tommasa cowieczorne obchodzenie stolików. Pochwały, jakie przy tym zbierał, były dla niego niczym krople deszczu dla usychającej rośliny i nie trzeba go było długo namawiać, żeby się przysiadł i wypił *distillato* lub kieliszek wina z adorującą go publicznością.

Przy jednej z takich okazji nastąpił „incydent z cygarem”. Tommaso przyjął anyżkowy likier — *sambuca* — tradycyjnie podpalany przed wypiciem, od dwóch młodych kobiet, które zaczęły go obsypywać komplementami, kiedy od sąsiedniego stolika napłynął w ich stronę dym z cygara.

Tommaso rozwiął go ręką. Spojrzał na palacza i zobaczył, że jego towarzyszy wciąż je. Pochylił się i powiedział uprzejmie:

— Może pańskiemu przyjacielowi bardziej by smakował mój mus orzechowy bez dodatku dymu.

Mężczyzna prychnął szyderczo:

— *Che cazzo stai dicendo?* Co za bzdury mi pan opowiada?

— Mówię o pańskim cygarze, z którym może lepiej byłoby poczekać, aż inni skończą jeść.

Młoda kobieta przy innym stoliku dodała:

— Pali to świństwo jedno po drugim przez cały wieczór.

Twarz Tommasa powlókł bolesny grymas.

— To trochę nietaktownie z pańskiej strony, przyjacielu.

— *Vaffanculo a lei, e sua soreta* — odparł palacz, wskazując na przechodzącą Marię.

Tommaso spokojnie wyjął mu cygaro z palców i zgasił w jego kieliszku wina.

— Ona nie jest moją siostrą. I nie o tym mówimy.

Palacz wbił w niego wściekły wzrok, oczy wyszły mu z orbit. Tommaso wziął do ręki swoją *sambuca*. Kiedy mężczyzna podniósł się z krzesła, unosząc pięść, chlusnął mu płonącym płynem na spodnie.

— Mario, szklankę wody dla tego dżentelmena — powiedział. — Chyba miał nieszczęście się podpalić.

Aplauz na sali był ogłuszający.

*

Tego popołudnia Bruno, Tommaso i Maria mieli gościa. Był uprzejmy i rzeczowy; oznajmił, że przychodzi obejrzeć restaurację w imieniu grupy zainteresowanych inwestorów. Maria, która spodziewała się takiej wizyty, zrobiła uprzejmemu dżentelmenowi espresso i zaofiarowała się pokazać księgi rachunkowe, którą to ofertę mężczyzna odrzucił z lekkim uśmiechem. Woli, oświadczył, obejrzeć księgę rezerwacji. Rachunki, wyjaśnił, zwłaszcza rachunki robione dla władz, potrafią być czasem nadmiernie pe-

symistyczne. Doświadczenie mu mówi, że księga rezerwacji jest lepszym miernikiem sukcesu lub jego braku.

Przejrzał rezerwacje, kiwając głową z aprobatą.

— A więc — odezwał się w końcu — wasz przychód wynosi mniej więcej... — Ku zdumieniu Marii podał sumę z dokładnością do kilku euro.

— Co, po odjęciu kosztów, daje wam zysk rzędu... — Znów zadziwił Marię skrupulatnością wyliczeń.

— Weźmiemy cztery procent — dodał, jakby po namyśle. — Wartości brutto, oczywiście. Ale policzymy wam to jako marżę, więc będziecie mogli odjąć tę kwotę od podatku. W końcowym rozliczeniu ledwo to zauważycie. A teraz, czy macie jakieś życzenia?

Maria pomyślała przez chwilę.

— Przydałoby się nam pozwolenie na ogródek letni, na chodniku na zewnątrz. Złożyliśmy podanie, ale nie dostaliśmy odpowiedzi.

— Zrobione. Co jeszcze?

— Jeden z sąsiadów skarży się na górę śmieci na tyłach.

— Każemy je wywozić dwa razy w tygodniu. Nic więcej?

— Szef ma trudności z nabyciem świeżych okoni morskich.

— Powiem mojemu przyjacielowi w hurtowni, żeby odkładał dla was parę sztuk. — Uprzejmy džentelmen wypił espresso, wstał i wyciągnął rękę. — To przyjemność robić z wami interesy. Sam wkrótce przyjdę coś tu przekazać. A jeśli będziecie czegoś potrzebować, czegokolwiek, porozmawiajcie z Frankiem, tym, który dostarcza wam warzywa. Wie, jak się z nami skontaktować. — Poklepał się palcem po nosie. — I nie ma potrzeby wspominać o naszej umowie doktorowi Ferrarze, rozumiecie?

Jak się później zgodzili, była to wyjątkowo dobra usługa za tę cenę, z pewnością lepsza niż cokolwiek, co dostawali w zamian za płacone podatki.

— *Uno ristretto, Gennaro, per favore* — mruknął Tommaso znużonym głosem nazajutrz rano. — Nie, lepiej zrób od razu dwa.

— 'Dwa? — Gennaro potrząsnął głową. — Nikt nie pije dwóch ristretti naraz.

— Uwierz mi, ja wypiję. — Tommaso podszedł do stolika i usiadł, opierając głowę na rękach. — A i tak nie wiadomo, czy nie zasnę.

— Chcesz je do stolika? — ożywił się Gennaro, z żądzą zysku w oczach*¹³.

— Daj mu spokój. — Bruno przysiadł się do przyjaciela. — Co ci jest, Tommaso?

— To wszystko przez Laureę. Ledwo żyję.

Bruno skrzywił się boleśnie. Gdyby Laura była jego dziewczyną, on też nie chciałby spać ani chwili. Tommaso, niczego nie zauważając, mówił dalej słabym głosem:

— Jest jakaś... dziwna.

— Jak to?

— Ma obsesję na punkcie jedzenia.

Bruno zdawał sobie sprawę, że nie powinien ciągnąć tej rozmowy, ale nie mógł się powstrzymać.

— No to co? Ja też.

— Tak, ale u niej to się dziwacznie objawia.

Z gaggi Gennara wydobył się odgłos przypominający stukot tłoków, kiedy potężna pompa przemysłowa, którą do niej domontował, wtlaczała wodę w przestrzeń wielokrotnie ciaśniejszą niż w normalnych okolicznościach. Brzmiało to tak, jakby bardzo stara lokomotywa parowa ciągnęła pociąg pod górę i jak to ze starymi lokomotywami bywa, nastąpił groźny moment, kiedy się zdawało, że osiągnęła kres możliwości. Stukot stawał się coraz wolniejszy i bardziej wytężony, aż w końcu z ostrym sykiem protestu

¹³ w lokalach włoskich konsumpcja przy stoliku jest droższa niż przy barze

uwolnionej pary woda wystrzeliła do nabitych kawowym miałem sitek. Gdy kakofonia jęków, stęków, pogwizdywania rurek i pobrzękiwania złączek wreszcie ucichła, Gennaro przyniósł do stołu dwa naparstki *ristretti*.

— Wiesz co? Wypij oba naraz, a dam ci następne *ristretto* na koszt firmy — zażartował.

Tommaso bez namysłu wychylił jeden naparstek, a potem drugi.

— Jestem do dyspozycji, Gennaro.

— Zwariowałeś? To cię zabije. Miałem na myśli następny raz, kiedy tu wpadniesz.

— Wolę teraz.

Potrząsając głową z dezaprobatą, Gennaro wrócił za kontuar.

— Dlaczego dziwnie? — dopytywał się Bruno.

Tommaso pochylił się nad stolikiem i zniżył głos.

— Zeszłej nocy zażyczyła sobie, żebym natarł ją oliwą z oliwek i rozmarynem, a potem to zlizął.

Bruno skrzywił się.

— Rozmarynem?

— Mówiłem ci, że jest dziwna.

— Bardzo. Majeranek byłby o wiele lepszy.

— Co?

— Nieważne. Więc w czym właściwie problem?

— Teraz chce, żebym wymyślił nowe przepisy, jak to nazywa. — Ściszył głos jeszcze bardziej. — Mówiąc między nami, jest czasem nieco męcząca.

Bruno już nie słuchał. Jego wyobraźnia pracowała na pełnych obrotach.

— Pokryłbym ją galaretką z porzeczek i obsypał cukrem pudrem. — Zaczerwienił się. Czy powiedział to na głos? Znów myślał o tym cholernym torcie weselnym. — To tylko jedna z propozycji. Mógłbyś też...

— Poczekaj, muszę to zapisać — przerwał mu Tommaso, wyjmując długopis.

Gennaro przyniósł trzeci naparstek kawy.

— Ta jest najmocniejsza — ostrzegł. — Właśnie zwiększyłem ciśnienie.

Tommaso wlał ją do gardła i połknął jednym haustem.

*

Gdy szli do restauracji, Tommasowi kręciło się w głowie, oczy wychodziły mu z orbit i skakał jak na sprężynach. Po przyjsciu rzucił się jak wariat do dzwoniącego telefonu, chwycił słuchawkę i wrzasnął: *Pronto!*

— O co chodzi? Chce pan zrobić rezerwację? Dlaczego? Kim pan jest? — Słuchał przez chwilę. — Coś nie w porządku z pańskim głosem? — warknął. — Wada wymowy? Nie chcemy tu nikogo z wadą wymowy. Sztuczna szczeka? Ma pan sztuczną szczekę? Mówi Tommaso Massi. Jak może pan docenić moją kuchnię, mając sztuczną szczekę? Tak, niech pan idzie do diabła. — Rzucił słuchawką i oznajmił radośnie: — Od tej pory, Mario, żadnych palaczy i żadnych sztucznych szczek.

Bruno i Maria patrzyli na niego z otwartymi ustami.

— Przez chwilę — powiedział łagodnie Bruno — zachowywałeś się zupełnie jak Alain Dufrais.

— Och... — Tommaso był zdruzgotany. — Jasne. Przepraszam. Musiałem wypić za dużo tej przeklętej kawy.

*

Tommaso lubił obserwować Marię przy pracy. Lubiał sposób, w jaki wznosiła się na palcach, żeby precyzyjnie przesuwać krągły tyłeczek przez szparę między krzesłami, lubił patrzeć na jej biust, kiedy pochylała się nad stołem, zbierając naczynia. Od czasu do czasu próbował z nią flirtować, lecz mimo że roztaczał cały swój urok, zachowywała profesjonalny dystans. Nie był do tego przyzwyczajony. Coraz częściej myślał o niej tęsknie. Coś mu mówiło, że Maria nie kazałaby mu nadziewać sobie wydrylowanych oliwek na sutki ani nie proponowałaby dziwnych zabaw z pianą ubitą z cukrem pudrem.

Poza tym Maria trzymała go w ryzach. Kiedy wiedziony nagłym kaprysem oświadczył, że od tej pory sala jadalna będzie pogrążona w całkowitej ciemności, żeby wszyscy mogli się lepiej skoncentrować na tym, co wkładają do ust, to właśnie Maria wzięła go na stronę i powiedziała, że, po pierwsze, jeśli to zrobi, to niby jak ona ma obsługiwać gości? A po drugie, jeśli nie przestanie się zachowywać jak arogancki dupek, to wpakuje mu ten oto widelec do nosa na oczach całej restauracji.

*

Pewnego wieczoru sprząтали po wyjściu ostatniego gościa, kiedy Maria ni stąd, ni zowąd zaproponowała:

— Lepiej mi powiedz, jaki macie układ.

— Układ? — spytał Tommaso niewinnie.

— Przecież widzę. Niby ty masz być szefem kuchni, ale to on odpowiada za całe gotowanie. — Wskazała na Brunona. — I nie opowiadaj, że to twoje przepisy, a on tylko je wykonuje pod twoim kierownictwem, bo mam oczy.

— Ach... — speszył się. — Widzisz — zaczął tłumaczyć chaotycznie — poznałem pewną dziewczynę, ale ona chciała chodzić tylko z chłopakiem, który umie gotować, a ja chciałem chodzić z nią, więc powiedziałem, że umiem. To znaczy, że umiem gotować. Ale nie umiem. Za to Bruno umie i... i... od tego się wszystko zaczęło — dokończył bezradnie.

— A więc założyłeś restaurację, bo bałeś się przyznać dziewczynie, że nie umiesz gotować? — spytała Maria z niedowierzaniem.

— No cóż... tak. Tak to mniej więcej wygląda. — Słyszając swoje wyjaśnienia, Tommaso znów doświadczył niepokojącego uczucia, które ostatnio nawiedzało go coraz częściej. Uczucia, że nie bardzo rozumie, jakim cudem i dlaczego to wszystko zaszło tak daleko. — Widzisz, gdyby się dowiedziała, że jestem tylko kelnerem, toby mnie rzuciła.

— A co w tym złego, że ktoś jest kelnerem? — chciała wiedzieć Maria, tupiąc niebezpiecznie nogą.

— Ależ nic — zapewnił ją pospiesznie. W Marii było coś takiego, że wolał z nią nie zadzierać.

— To najgłupsza historia, jaką w życiu słyszałam — oświadczyła.

— Tak, dość głupia — zgodził się Tommaso.

— Więc kiedy powiesz jej prawdę?

— Wkrótce — obiecał.

Zaświtała mu pewna myśl. Kiedy Laura pozna prawdę, to odejdzie. I jego życie znów wróci do normy. W gruncie rzeczy nie miał nic przeciwko temu.

TLR

Odkąd Bruno zaczął opracowywać menu dla II Cuoco, walczył z niemożnością stworzenia dania, o jakim mówił do Tommasa tego pierwszego wieczoru, kiedy wracając z Templi, rozmawiali o różnicy między afrodyzjakami a potrawą wyrażającą miłość.

Pamiętał, co wtedy powiedział:

— Jeśli chcesz, żeby kobieta się w tobie zakochała, musisz ugotować jej coś, co pokaże, że rozumiesz jej duszę.

— Na przykład? — zapytał jego przyjaciel.

Bruno pamiętał też każde słowo swojej odpowiedzi:

— Musisz ją naprawdę dobrze poznać: jej życie, dzieciństwo, charakter; to, czy jest osobą surową, czy łagodną, zimną czy ciepłą. Musisz jej skosztować, wiedzieć, czy jest słodka, czy kwaśna, słona czy mdła. Jednym słowem, musisz ją pokochać, a nawet wtedy możesz nie znać jej na tyle dobrze, żeby przyrządzić danie, które ją chwyci za serce.

Jednakże chociaż Bruno niewątpliwie kochał Laurę, wymyślenie takiego dzieła kulinarnego okazało się o wiele trudniejsze, niż przypuszczał. Wiedział, że powinno być słodkie i tak lekkie, żeby rozpląwało się w ustach, zostawiając niedosyt na podniebieniu. Ale musi być także doprowadzone do perfekcji, a perfekcja jest rzeczą trudno uchwytną. Jak alchemik rozpaczliwie poszukujący formuły, która zamieni metal nieszlachetny w złoto, Bruno próbował wszystkiego. Raz za razem ponawiał próby, z nową nadzieją na sukces, ale nigdy nie udało mu się osiągnąć w pełni zadowalających rezultatów. Czegoś brakowało, jakiegoś składnika, którego nie umiał nazwać ani opisać nawet poprzez jego brak.

A później, pewnego popołudnia, Laura sama przyszła do II Cuoco. Szukała Tommasa, którego nie było, i zajrzała do kuchni, gdzie Bruno, niepomny jej obecności, kręcił się bosy między piecem, lodówką a blatem. Mrużąc coś pod nosem, wypróbowywał różne kombinacje smaków i konsystencji, niemal doprowadzony do obłędu brakiem sukcesu. Był blisko, wiedział, że jest blisko, ale coś jeszcze szwankowało... Twarz błyszczała mu

od potu, włosy nosiły ślady mąki i oliwy, a na rękach zastygły mu kryształki karmelu, na co nie zwracał większej uwagi

Laure przyciągnął do kuchni niezwykle zapach. Spodziewała się znaleźć tu Tommasa, toteż stanęła jak wryta, zaskoczona widokiem Brunona przy piecu i intensywnością unoszącego się aromatu. Oszołomiona wciągnęła zapach głęboko w nozdrza.

Była w nim zapamiętana z dzieciństwa ciepła woń kruchych ciasteczek, jakie piekła jej matka, gdy znajdowała ją w kuchni po powrocie ze szkoły... I ostra nutka jakiegoś lekarstwa, przywodząca na myśl chorobę, opiekę, opatulanie kołdrą w łóżku... A także gama przypraw i powiew Bożego Narodzenia, z gałką muszkatołową i goździkami w tle... Lecz pod spodem kryło się coś jeszcze, coś słodkiego i ożywczego, jak wanilia czy eukaliptus. Przypomniała sobie nagle dotyk policzka ojca, kiedy całował ją na dobranoc, szorstkość jego wieczornego zarostu i tamten zapach... Uchwyciła go teraz: był to zapach jego wody kolońskiej, zapach jego garniturów, zapach sypialni rodziców i dużego podwójnego łóżka, nasuwającego krępujące domysły; a nade wszystko wybijał się kojący aromat jabłek, brandy, kruchego ciasta i cynamonu.

— Co pieczesz? — spytała bez tchu.

Bruno odwrócił się na pięcie i wlepił w nią wzrok, jakby zobaczył ducha.

— Robię szarlotkę — wyjaśnił, kiedy oprzytomniał.

Szarlotka... Laura nie jadła szarlotki od lat. Nagle zatęskniła za domem i łza zakręciła się jej w oku.

— Przepraszam — szepnęła.

— Powinna już być gotowa. — Nie zadając sobie trudu, żeby włożyć rękawice, Bruno otworzył piekarnik i wyjął foremkę.

Była maleńka jak dla lalki. Postawił ją na ladzie. Laura pochyliła głowę nad unoszącym się aromatem i wciągnęła go głęboko.

— Mogę spróbować?

— Oczywiście — odparł. — Zrobiłem to dla ciebie. Trzeba tylko dodać trochę śmietanki... o tu. — Wziął łyżkę i wbił w środek, wyzwalaając dodatkowy obłok rozkosznej woni. Cały deser był niewiele większy od tej łyżki. Nalał na wierzch trochę śmietanki i podniósł ciastko do jej warg.

— Nie bój się. Nie jest gorące.

Posłusznie otworzyła usta — wsunął jej ten ciepły kęs. Nie mogła powstrzymać okrzyku zachwytu. Zamknęła oczy i przeżuwała w ekstazie, starając się odwlec moment przełknięcia, żeby ta przyjemność trwała jak najdłużej.

— Bruno — wykrztusiła, kiedy odzyskała głos — to było fantastyczne.

Pocałował ją.

Zaszokowana, odsunęła się.

Bruno wpatrywał się w nią z wyrazem takiej intensywności, że Laura niemal się przestraszyła. Przypomniała sobie, jak inni Włosi w różnych sytuacjach obmacywali ją, podszczyptywali i starali się zaciągnąć do ciemnego kąta. Ale żeby Bruno... Przecież to jej przyjaciel. A co więcej, przyjaciel Tommasa. Więc co ma o tym myśleć?

— Przepraszam — powiedział szybko. — To taki włoski nawyk. My, Włosi, wciąż się całujemy. To nic nie znaczy.

— Oczywiście, że nie — odparła, przychodząc do siebie. — Wiem. Byłam tylko trochę zaskoczona. Amerykanie tego nie robią.

— Uhm...

— Lepiej nie wspominać o tym Tommasowi. — Zajrzała mu w oczy. — Chyba by to źle zrozumiał.

— Naturalnie — zgodził się. — Obiecuję, że to się nie powtórzy.

*

W drodze powrotnej do akademika Laura cała się trzęsła. Bruno, kto by pomyślał. Mimo wszystko lubię go. Nie chcę stracić w nim przyjaciela. Jest zabawny, miły i troskliwy. Jak mógł zrobić coś takiego?

Ale w końcu to obcy kraj, a Włosi są z pewnością bardziej spontaniczni od Amerykanów. Może przesadza. Może dla nich to zwyczajna rzecz.

Nic złego się nie stało, byleby Tommaso się nie dowiedział.

*

Tommaso wrócił po miłej sprzeczce z przyjaciółmi nad kawą lub dwoma i ze zdziwieniem spostrzegł podręczniki Laury leżące na kuchennej ladzie.

— Laura tu jest? — spytał Brunona, który był zajęty zmywaniem.

— Była, ale już wyszła. — Bruno pochylił się nad zlewem, nie śmiać spojrzeć przyjacielowi w oczy.

Tommaso wygarnął palcem resztki z małej brytfanki i oblizał ze smakiem.

— To dobrze, bo chciałem z tobą o niej porozmawiać.

— Tak?

— *Si*. Myślę, że to, co było między nami, dobiegło końca. Było fantastycznie i w ogóle, ale prawdę mówiąc, moje serce rwie się ku wolności. Właściwie — dodał, bo zawsze był szczery z Brunonem — chodzi nie tylko o serce.

— Chcesz ją rzucić? — zdumiał się Bruno.

— Tak, lecz jest pewien problem. To dla mnie całkiem nowe doświadczenie. Nigdy przedtem nie byłem w stałym związku i nie wiem, jak to się robi.

— Chyba nie jestem właściwą osobą do dawania rad — zauważył Bruno. — Ja też nie byłem w żadnym związku.

— Ale jesteś pomysłowy, na pewno umiałbyś wymyślić, jak zerwać z nią w delikatny sposób. — Nagle przyszła mu do głowy pewna myśl. — Mógłbyś ją jakoś przygotować. Powiedzieć coś, co utoruje mi drogę.

— Nie sędzę, żeby to był dobry pomysł — mruknął Bruno. — To powinno wyjść od ciebie.

— Mógłbyś jakoś osłabić ten cios. Wiesz, nagadać jej, że jestem idiotą, że ciągle wdaję się w przygody z kobietami...

— Tommaso, muszę ci coś wyznać.

— Tak? Co?

Bruno nie odrywał wzroku od zlewu.

— Laura jest mi bardzo bliska.

— Aha, rozumiem. — Tommaso kiwnął głową. — Nie chcesz sprawiać jej przykrości.

— Nie... nie o to chodzi. Chyba nie wyraziłem się jasno. — Bruno szukał słów. — Wydaje mi się, że się w niej zakochałem.

— Och... — zafrasował się Tommaso. — Kiedy mówisz „zakochałem”, to chyba nie znaczy...

— To znaczy, że myślę o niej bez przerwy, w dzień i w nocy, nawet podczas pracy... zwłaszcza podczas pracy. Myślę o jej uśmiechu, o grymasie jej ust i o małych, pomarańczowo- brązowych piegach na plecach. Przeprowadzam z nią w myślach długie rozmowy. Marzę, żeby ją choć przez chwilę zobaczyć. A kiedy się pojawia, boję się na nią spojrzeć.

— Och. Ach. Rozumiem.

— Jesteś na mnie zły?

— Oczywiście, że nie. Przecież to nie twoja wina. Nie zrobiłeś nic złego.

— To nie... — Bruno chciał powiedzieć: „To nie do końca prawda”, ale nie mogło mu to przejść przez gardło. Obiecał Laurze, że ten pocałunek pozostanie tajemnicą.

— Posłuchaj, to się zdarza. — Tommaso klepnął przyjaciela w plecy. — Powiem ci coś, czego jeszcze nikomu nie mówiłem. Podoba mi się Lucia, dziewczyna Vincenta. No widzisz?

— Ale nie jesteś w niej zakochany.

— No cóż, to fakt — zgodził się Tommaso. Zabrał się do nastawiania ekspresu. — Głupia sprawa, no nie? Podczas gdy ja chodziłem z Laurą, to ty byłeś w niej zakochany.

— Tak. Rzeczywiście głupia sprawa.

— Kiedy z nią zerwę, zaprosisz ją na randkę?

— Nie mogę.

— Oczywiście, że możesz.

— Uwierz mi, Tommaso. Nie mogę. Ona mnie nigdy nie zechce.

*

Sześciomiesięczna wiza dobiegała końca, toteż Laura jako praworządna obywatelka zgłosiła się do odpowiedniego urzędu i odpowiednich władz, żeby uzyskać stempel *estensione*.

Kiedy jednak odstała swoje w kolejce, uprzejmy młody człowiek za kontuarem powiadomił ją, że istnieje pewna trudność. Cóż, może nie tyle trudność, ile drobna przeszkoda. Jej *residenza*, choć na oko w porządku, ma pieczętkę, tyle że nie *stampa di notifica*, lecz zupełnie *Inn stampa d'identica*, w związku z czym jest praktycznie nieważna. A ponieważ byłoby to z jego strony niesłuszne — w gruncie rzeczy niemożliwe — żeby przedłużyć dokument, który jest nieważny, Laura musi dostarczyć mu odpowiednią *residenza*, zanim będzie mógł podjąć stosowne działania.

— Przecież to tylko drobny błąd, prawda?—powiedziała. — Urzędnik musiał przystawić złą pieczętkę.

Młody człowiek zgodził się, że najpewniej nastąpiła pomyłka. Wskazał na stojące przed nim urządzenie, drucianą karuzelę, wielopiętrową jak tort weselny, obwieszoną dziesiątkami pieczętek różnych kształtów i rozmiarów. Pokazał jej, jak wygląda *stampa di notifica* i wyjaśnił, że jak sama widzi, niewiele się różni od *stampa d'identita*. Dodatkowo, *identita* była kiedyś akceptowana na takich dokumentach, choć już nie teraz. Wyjął z zakurzonej teczki pismo urzędowe, długie na parę stron wewnętrzne memorandum, które najwyraźniej powiadało o zmianie z *identita na notifica*. Wskazał na datę sprzed kilku lat i wzruszył ramionami.

— Więc co mam robić? — spytała Laura.

Cóż, to było oczywiste. Musi zdobyć ważną *residenza* I przyjść ponownie, a on z przyjemnością ją przedłuży.

— A pan nie może dać mi ważnej *residenza*?— spytała Laura, obdarzając go jednym ze swych najbardziej czarujących uśmiechów.

Niestety nie, wyraził ubolewanie młody człowiek, odpowiadając jej równie ciepłym uśmiechem. Chętnie by to zrobił, zwłaszcza dla tak uroczej cudzoziemki, ale on jest tylko od przedłużania pobytu. Laura musi udać się z powrotem do urzędu wydającego taki dokument.

*

Tymczasem minęła druga i właściwy urząd był już nieczynny. Laura wróciła nazajutrz rano i pokazała swoje papiery innemu elegancko ubranemu młodemu człowiekowi. Był bardzo życzliwy, jeszcze życzliwszy niż jego poprzednik. Tak, tak, to z pewnością śmieszna pomyłka. Rzeczywiście, zwykle w tych wypadkach *stampa di notifica* jest używana częściej niż *stampa d'identita*. Ale w jego opinii *stampa d'identita* jest tak samo ważna i Laura nie powinna mieć trudności z przedłużeniem *residenza*.

— Więc co mam robić? — spytała ponownie.

Urzędnik zmarszczył brwi. Wciągnął policzki. Zasepił się jeszcze bardziej.

— Pójdę się skonsultować — zdecydował.

Wrócił po dwudziestu minutach, silnie pachnąc papierosem, i dał jej znak, żeby z nim poszła.

Udała się za nim niekończącym się korytarzem, w którym unosił się zaćmiony zapach klimatyzacji. W końcu wprowadził ją do małego pokoju, gdzie za niewielkim drewnianym biurkiem siedział starszy mężczyzna, również elegancko ubrany. Na blacie leżała jej *residenza*. Na skraju biurka przysiadł niedbale inny urzędnik.

Starszy mężczyzna, roztaczając aureę kompetencji i inteligencji, wyjaśnił jej, w czym leży problem. Wydawał się niemal czerpać intelektualną przyjemność z podsumowania sytuacji, dając zwięzły i najwyraźniej dowcipny

wykład, bo pozostali dwaj witali jego słowa aprobującym śmiechem. Otóż problem, jak się okazało, leżał w tym, że ich koledzy i przyjaciele z biura *estensione* są uparci jak muły, jeśli chodzi o przestrzeganie zmian w przepisach, na które nikt inny nie zwraca uwagi.

— A więc to wina tamtego wydziału? — spytała Laura, mając nadzieję, że to wszystko wiedzie do jakiejś konkluzji.

Właściciel biurka podniósł ostrzegawczo palec, a jego głos nabrał powagi. Nie, nie — nie należy używać takich słów jak „wina” w odniesieniu do agend rządowych. To po prostu kwestia różnic w interpretacji. *Residenza* Laury jest jak najbardziej ważna, to nie ulega wątpliwości, ale niestety jego koledzy w biurze *estensione* też mają rację. Dokument Laury jest ważny jako *residenza*, ale nie jako *residenza*, którą można przedłużyć, gdyż, jak jego kolega w biurze *estensione* słusznie zauważył, *residenza* do przedłużenia powinna była zostać ostemplowana przy wydaniu *stampa di notifica*. Skoro Laura od początku zamierzała zostać dłużej niż sześć miesięcy, przyłożono niewłaściwą pieczęć, wobec czego nie ma ważnego dokumentu i ściśle rzecz biorąc, przebywa we Włoszech nielegalnie. Ma nadzieję, że Laura widzi różnicę, którą usiłuje jej wytłumaczyć. To nie *residenza* jest nieważna, tylko fakt, że Laura ją ma, dlatego też błąd leży po jej stronie, a nie po stronie żadnego z wydziałów.

Oparł się wygodnie na krześle, z zadowolonym uśmiechem teologa, któremu udało się pogodzić dwie całkowicie sprzeczne zasady.

— Ale co mam robić? — chciała wiedzieć Laura, nie wdając się w spór, czyja to wina.

Przyjął to pytanie z niejakim zaskoczeniem i przeprowadził kolejną ożywioną konsultację z kolegami. W końcu oświadczył, że Laura musi przynieść mu wszystkie dokumenty i może uda się coś z tym zrobić.

W tym miejscu Laura popełniła zasadniczy błąd w ocenie sytuacji. Gdyby poradziła się swoich włoskich przyjaciół, powiedzieliby jej dokładnie, co ma robić — czyli po prostu nic. Nie było absolutnie żadnego powodu, dla którego ktoś miałby zapukać do jej drzwi, sprawdzając, czy ma ważne prawo pobytu. Ale Laura była osobą skrupulatną i uznała, całkiem bez sensu, że mimo kłopotów należy tę sprawę załatwić. Wobec czego udała się prosto do akademika, zadzwoniła do sekretariatu uczelni z prośbą o

zaświadczenie, że jest studentką, zebrała wszystkie potrzebne papiery i na-
zajutrz wróciła do biura, tym samym utwierdzając urzędników w przekonaniu,
że ma coś do ukrycia.

— Przyniosłam wszystkie dokumenty — oznajmiła teologowi i jego
dwóm kolegom. Położyła je na biurku pewną ręką pokerzysty, odsłaniają-
cego zwycięską kartę.

Teolog wziął jej zaświadczenie z uczelni i przeczytał uważnie. Tak,
zgodził się, to niewątpliwie odpowiedni dokument. Niestety, choć jest nie-
wątpliwie odpowiedni, wskazuje także, że Laura, przebywając tu nielegal-
nie, podjęła naukę, co nie jest dozwolone. Tylko gdyby miała ważny do-
kument, mogłaby studiować.

Po raz kolejny spytała, co ma robić.

Musi wrócić do Ameryki i ponownie wystąpić o pozwolenie na przyjazd
do Włoch, padła odpowiedź.

— Co?

Teolog wymownie wzruszył ramionami, dając jej jasno do zrozumienia,
że choć on sam, jako człowiek cywilizowany, nie upierałby się przy tym
wymaganiu, jednakże nie można odmówić logiki tego rodzaju warunkom.

*

Bruno z ciężkim sercem przygotował dla Laury całkiem inne danie niż
dotąd. Zwykłą potrawkę z kury, esencjonalną i solidną, do jedzenia z ka-
wałkami mięsistego, włoskiego chleba. Danie na pociechę — to jedyne, co
mógł zrobić, żeby złagodzić czekające ją bolesne chwile.

— Wszystko gotowe — oświadczył przyjacielowi. — Wychodzę. Mu-
sisz tylko wyjąć garnek z pieca.

Schodząc po schodach, Bruno uzmysłowił sobie, że to była zapewne
ostatnia potrawa, jaką ugotował dla Laury. Miał nadzieję, że jego przyjaciel
przynajmniej będzie delikatny.

*

Tommaso starał się skierować rozmowę na temat zerwania, ale Laura
była bez reszty zaabsorbowana własnym zmartwieniem.

— Muszę znaleźć adwokata — oświadczyła, kiedy zasiedli do stołu.

— Adwokata? — Tommaso byłby się przeżegnał, gdyby w porę nie przypomniał sobie, że jest agnostykiem. — Po co ci, na miłość boską, adwokat?

Wy tłumaczyła mu beznadziejną sytuację, w jakiej się znalazła, na co wybuchnął śmiechem.

— A więc odkryłaś *muro di gomma**¹⁴. Moje gratulacje. To jeden z naszych najstarszych i najbardziej cenionych pomników.

Wyjaśnił, że we Włoszech państwo tradycyjnie nadskakuje wyborcom, zapewniając dużą liczbę miejsc pracy. To z kolei oznacza, że w ministerstwach są zatrudnieni głównie *statale*, czyli ludzie, którzy przekształcili nicnierobienie w dzieło sztuki. Laura będzie teraz bez końca odsyłana tam i z powrotem między wydziałami, przynajmniej dopóty, dopóki ktoś nie zrobi czegoś, żeby rozwiązać tę sytuację.

— Ale mówią, że mnie wyrzucą!

Tommaso zapewnił, że nic jej nie grozi. Urzędnicy po prostu domagają się *bustarella* — małej koperty.

— *Bustarella*?

— *Si*. Łapówki.

Laura była przerażona. Przecież to z pewnością nielegalne. Co, jeśli Tommaso się myli? Aresztują ją wtedy i deportują jak amen w pacierzu.

— Uwierz mi, Lauro. *Siamo in Italia*. Tutaj te sprawy tak się załatwia.

*

— Jak ci poszło z Laurą? — spytał Bruno po powrocie.

— Jeszcze jej nie powiedziałem. To trudne zadanie, muszę znaleźć odpowiedni moment. A do tego ma teraz kłopoty.

— Cóż, zostało jeszcze mnóstwo potrawki na jutro — mruknął Bruno.

¹⁴* gumowa ściana

Nazajutrz Laura wróciła do biura teologa i raz jeszcze podsunęła mu swoje papiery. Tym razem jednak wyjęła też kopertę zawierającą trzysta euro i dyskretnie położyła obok na biurku.

Teolog nawet na nią nie zerknął. Laura przeżyła chwilę grozy, sądząc, że zrobiła straszny błąd. Ale kiedy wziął do ręki jej zaświadczenie z uczelni, okazało się, że teraz jakimś cudem wszystko jest w porządku. Bez zwłoki wydano jej duplikat dokumentu i równie szybko go ostemplowano. W ciągu całej tej procedury *bustarella* leżała na biurku, na pozór niezauważona, i pozostała tam, kiedy urzędnik podprowadził Laurę do drzwi.

Wychodząc na ulicę, czuła się dziwnie podniecona. W biurze, kiedy wyjęła kopertę z łapówką, serce waliło jej jak oszalałe. Położenie jej na biurku było jak pójście do łóżka z nowym kochankiem. Teraz nareszcie poczuła się jak Włoszka.

Pobiegła pędem na Viale Glorioso.

— Och, Lauro — powitał ją Tommaso. — Dobrze, że przyszedłaś. Chciałem z tobą o czymś porozmawiać.

— Czy Bruno jest w domu?

— Nie. Dlaczego pytasz?

— A jak myślisz? — szepnęła, przywierając wargami do jego ust i wkładając mu rękę pod koszulę.

Jeśli było coś, przeciwko czemu Tommaso nigdy nie protestował, to szybki, nieskomplikowany seks.

— Hm... — mruknął. A po chwili: — Uhm... — A jeszcze kilka minut później: — Mmm...

*

— A więc o czym chciałeś porozmawiać? — spytała Laura już po wszystkim, kiedy leżeli na łóżku pośród zmiętej pościeli i porozrzucanych ubrań.

Tommaso podejrzewał, że tę rozmowę lepiej byłoby odbyć przed dzikiem, namiętym, żywiołowym seksem niż po, ale uznał, że honor nakazuje mu skorzystać z nadarżającej się okazji.

— Chodzi o to... — zaczął i urwał. Jak ma jej to powiedzieć? — Chodzi o to... cóż, to trochę jak z jedzeniem. Kiedy) jesz wołowinę codziennie przez dwa miesiące, masz ochotę na coś z jagnięcia. Co nie znaczy — dodał pospiesznie — że wołowina była zła. Wołowina była wspaniała. Prawdę mówiąc, niezapomniana. Ale w końcu czas wołowiny przemija.

— Jak pory roku? — spytała Laura, nie rozumiejąc, do czego zmierza.

— Właśnie. Po porze wołowiny następuje pora jagnięciny. Chociaż właściwie nie ma sezonu na wołowinę, ale jest sezon na jagnięcinę i już się kończy, więc wkrótce nadejdzie czas na coś innego. Na dziczyznę, na przykład.

— Więc wycofujesz jagnięcinę z menu i bierzesz dziczyznę.

— Otóż to.

— A w jakiej postaci chcesz podawać dziczyznę w restauracji?

— Ach... — Zorientował się, że rozmowa biegnie w złym - kierunku. — Nie mówię o restauracji. Mówię o nas — naprowadził ją usłużnie.

— O nas?

— Tak. — Spróbował z innej beczki. — Powiedzmy to inaczej. Czasem, kiedy dwoje ludzi zasiedzi się przy stole, dopiero po jakimś czasie zdają sobie sprawę, że posiłek dobiegł końca. Biorą jeszcze grappę, może jakieś *biscotti*, później zamawiają kawę, ale naprawdę już czas poprosić o rachunek. Powiedzieć sobie dobranoc i do widzenia, i oczywiście dać napiwek kelnerowi. Tymczasem ociągają się do ostatniej możliwej chwili.

— A personel nie może iść do domu. Musi czekać.

— No właśnie.

— Rozumiem, Tommaso. Czasem musisz zostawać dłużej. Nie martw się, to mi nie przeszkadza.

— Nie?

— Jasne, że nie. To twoja praca, a ja jestem dumna, że jesteś szefem kuchni. Nawet jeśli to znaczy, że czasem zasypiasz podczas seksu.

— Nieprawda! — zaprzeczył z oburzeniem.

— Nie podczas twojej części, tylko podczas mojej. Pamiętasz, jak dwa dni temu, kiedy...

— Niech ci będzie, ale to był wyjątek.

— Nie przejmuj się, wszystko w porządku — zapewniła go. — Nie chcę cię zmieniać. Ty masz swoje gotowanie, ja mam historię sztuki. Dlatego tak nam dobrze razem. Każde z nas ma inne zainteresowania.

— Skoro mowa o innych zainteresowaniach...

— Kocham cię — oświadczyła Laura radośnie. — I uwielbiam, kiedy tak sobie rozmawiamy o jedzeniu. Co będzie w jutrzejszym menu w II Cuoco?

*

— Powiem jej, przysięgam — zapewnił później Tommaso Brunona. — Zasiałem już ziarno. To nie takie łatwe.

— Zostało już tylko trochę potrawki. Zachowa się do jutra, ale nie dłużej.

— To wina Laury. Ma coraz większy apetyt.

*

— Zeszłej nocy odbyłam z Tommasem. przedziwną rozmowę — zameldowała Laura Carlotcie.

— O czym?

— Właśnie to było dziwne. Nie umiał się wysłowić. Przygotował tę cudowną potrawkę i ciągle powtarzał, że chce mi coś powiedzieć, ale skończyło się na usprawiedliwianiu, że musi pracować do późna w noc.

Po drugiej stronie słuchawki dało się słyszeć głębokie wciągnięcie powietrza.

— Może próbował się oświadczyć.

— Nie! — roześmiała się Laura. — Znamy się dopiero od paru miesięcy.

— Ale sypiacie ze sobą. Gdybyś była Włoszką, to by znaczyło, że praktycznie jesteście zaręczeni.

— Przecież wie, że muszę pod koniec lata wrócić do Ameryki.

— Tym bardziej ma powód, żeby się szybko z tobą ożenić.

— Carlotto, to absurd!

— Czyżby? Mówiłaś, że cię uwielbia.

— Tak, ale... o mój Boże... — zafrasowała się Laura. — Chce się zaręczyć? Naprawdę tak myślisz?

— To całkiem możliwe. Co mu odpowiesz, jeśli się oświadczy?

— Jeszcze nie wiem — przyznała Laura. — To wszystko jest takie skomplikowane. Muszę to przemyśleć.

*

Tommaso szedł do restauracji z ciężkim sercem. Próbował rozmówić się z Laurą, ale nie umiał się zdobyć, żeby powiedzieć jej prosto z mostu brutalną prawdę, która ją zrani. Wszyscy będą na niego wściekli. Sama Laura, oczywiście, ale także doktor Ferrara, jego główny mecenas, który był ojcem jej najlepszej przyjaciółki. Atmosfera w II Cuoco już była napięta. Odkąd wyznał Marii, że nie jest kucharzem, traktowała go z lekceważeniem, natomiast do Brunona odnosiła się z przesadnym szacunkiem. Tymczasem Bruno z niewiadomych powodów wpadł w głęboką depresję i ledwo się odzywał. Otwierał usta tylko po to, żeby spytać Tommasa, czy już zerwał z Laurą.

— *Scusi?*

Podniósł wzrok. Stała przed nim dziewczyna, jasnowłosa i ładna, a ponadto w szortach. Miała plecak, a w rękę trzymała przewodnik.

— *Si?* — spytał.

— Może mi pan powiedzieć, jak dojść do Piazza Navona?

Turystka. Już niemal zapomniał, jak lubi turystki.

— Oczywiście. Prawdę mówiąc, sam idę w tę stronę. Ale obawiam się — dodał poważnym tonem — że muszę pobrać opłatę za rolę przewodnika. Takie mamy przepisy w Rzymie.

— Czyżby? — spytała sceptycznie.

— Jak najbardziej.

— A ile wynosi ta opłata?

— Polega na tym, że kiedy tam dojdziemy, musisz mi pozwolić postawić sobie grappę.

Dziewczyna roześmiała się.

— A jeśli nie zechcę zapłacić?

— Będziesz musiała dać mi buziaka.

— Zostańmy przy grappie. Na razie.

— Doskonale. Jak ci na imię?

— Heidi. Jestem z Monachium — powiedziała, wyciągając do niego rękę.

— Cześć, Heidi. Mam na imię Tommaso i jestem... — Urwał. Miał już na końcu języka: „Jestem kucharzem”, ale w ostatniej chwili zmienił zamiar. — Jestem kelnerem.

Kiedy wypowiedział te słowa, ogarnęło go cudowne poczucie wolności, jakby ktoś zdjął mu z ramion wielki ciężar.

*

Dwie godziny i wiele drinków później Tommaso i Heidi weszli do jego mieszkania. Bruno był w restauracji, Laura na zajęciach. Tommaso powiedział sobie, że właściwie wcale nie zdradza Laury, bo w gruncie rzeczy już z nią zerwał, nawet jeśli jeszcze nie do końca to jasno wyraził.

Tyle kobiet i tylko jeden Tommaso. Ledwo zamknęły się za nimi drzwi, zaczął nadrabiać stracony czas.

*

Laura wbiega po schodach do mieszkania Tommasa. Jej dieta i ćwiczenia w siłowni zdecydowanie zaczynały przynosić wyniki.

— Tommaso? — woła. — Bruno?

Nie ma odpowiedzi. Ale ktoś tu był bardzo niedawno. Z odtwarzacza CD płynie jedna z ulubionych piosenek Tommasa, *The Boys of Summer*. Co znaczy, że to on musiał ją nastawić. Bruno toleruje jego gusta muzyczne, ale ich nie podziela.

Słyszy szum wody. A więc ktoś bierze prysznic. Uśmiecha się i idzie do sypialni poczekać.

Drukarka komputera terkocze. Laura podchodzi niedbale, ciekawa, co Tommaso drukuje. I widzi, nie wierząc własnym oczom, jak ze szczeliny wysuwa się, linijka po linijce, zdjęcie ładnej blondynki, zrobione w tym pokoju.

Słyszy kroki na schodach. Drzwi mieszkania otwierają się z hukiem.

— *Due cappuccini* — dobiega ją triumfalny głos Tommasa. — Heidi, udało mi się nawet przekonać tego zwariowanego barmana, żeby dał nam cappuccino po południu!

Woda w łazience przestaje lecieć. Laura słyszy teraz tylko warkot drukarki i pulsowanie w skroniach. Tommaso wchodzi do sypialni, widzi ją i na moment wszystko zastyga w czasie, jak na zatrzymanej taśmie filmowej...

A później Laura rzuca się do drzwi, żeby tylko uciec, zanim spod prysznicza wyjdzie ta inna dziewczyna. Wytrąca mu kawę z rąk i nie oglądając się za siebie, zbiega pędem po schodach — gdzieś z tyłu goni ją głos Tommasa wołającego jej imię.

Tommaso łapie ją na ulicy, próbuje coś perswadować, idąc obok krok w krok i roztrącając przechodniów. Jednakże ona nie chce go słuchać i prze prosto przed siebie, głucha na wszystko.

— Lauro, posłuchaj, nie chciałem, żeby to tak wypadło. Chciałem powiedzieć ci to jakoś delikatnie...

— Odejdź — syczy Laura. — Zostaw mnie. Wracaj do swojej wielbielki cappuccino, do Heidi.

— Było nam razem fantastycznie. Nigdy cię nie zapomnę...

Laura parska z wściekłością.

— Zabawne. Bo ja też z pewnością nieprędko zapomnę, Tommaso. Może cię to zdziwi, ale takie rzeczy zostają w pamięci na długo.

— Próbowałem ci powiedzieć, że mam dość! — krzyczy Tommaso w desperacji.

Laura szuka czegoś, co go zrani, czegoś, co mu naprawdę dopiecze. I znajduje.

— Jesteś jeszcze gorszy od Brunona, wiesz?

— O czym ty mówisz?

— Twój przyjaciel Bruno mnie całował. Kazał mi przyrzec, że ci nie powiem. Gapił się na mnie cały czas, aż mi ciarki chodziły po plecach. Jesteście parą zбочzeńców.

Znów zaczyna biec, ale tym razem Tommaso jej nie goni.

*

Kiedy Bruno wrócił z II Cuoco, było już po północy. Tommaso czekał na niego z pociemniałą twarzą.

— Jak ci poszło? — spytał Bruno delikatnie.

Tommaso wzruszył ramionami.

— Mam wrażenie, że jesteś dość przybity.

— Owszem.

— Nie sądziłem, że tak się tym przejmiesz.

— Nie przejąłem się — odparł Tommaso krótko. — W każdym razie nie tym, co myślisz.

Bruno zdał sobie sprawę, że stało się coś strasznego.

— Tommaso, o co chodzi?

— Laura powiedziała mi, że ją całowałeś.

Bruno zamarł.

— Och...

Tommaso wstał.

— Ile razy? — spytał groźnie.

— Raz... Dwa razy. Trzy razy. Tommaso, przepraszam. Mówiłem ci, co do niej czuję.

— Powiedziałeś, że nie zrobiłeś nic złego.

— Nie, właściwie ty to powiedziałeś.

— Próbowaleś mi ją odbić — warknął Tommaso. — Jesteś moim przyjacielem... podobno jesteś moim przyjacielem, a podrywałeś moją dziewczynę!

— To był tylko pocałunek.

— Dlatego że nie pozwoliła ci na nic więcej. Gdyby była chętna, przestałbyś na tym?

Bruno nie umiał odpowiedzieć.

— Gdyby to był ktoś inny, pogruchotałbym mu wszystkie kości — oświadczył Tommaso. — Ale w tej sytuacji... — Walnął się pięścią w otwartą dłoń. — Nie jesteśmy już przyjaciółmi, Bruno.

— A co z restauracją? — usłyszał swój głos Bruno.

— No tak. Restauracja. Jeszcze jeden świetny sposób, żeby zrobić ze mnie durnia. Jeśli chcesz wiedzieć, mam ją gdzieś. To był głupi pomysł od samego początku. — Wskazał na drzwi. — A teraz wynoś się stąd.

Bruno powlókł się do wyjścia, goniony wymysłami Tommasa. Końcowe *Vaffanculo*, któremu towarzyszył rytualny gest zgiętej w łokciu ręki,

dosięgło go z okna nad głową, kiedy jak błędny ruszył przed siebie wąską uliczką.

Nie dziwił się wściekłości Tommasa. W niektórych regionach Włoch można było dostać nożem w żebra za podrywanie cudzej dziewczyny. Fakt, że Tommaso chciał z nią zerwać, niczego nie usprawiedliwiał — jeśli już, pogarszał sprawę, bo mogło to zostać odebrane jako próba wykorzystania sytuacji.

Bruno zaczął biec. Musiał znaleźć Laurę. Może jeśli zdoła jej wytłumaczyć, jak do tego doszło, przekonać ją, że zgodził się na ten szalony plan przyjaciela tylko po to, aby wyświadczyć mu przysługę...

W końcu wyrosła przed nim Residencia Magdalena. W drzwiach był domofon, nacisnął przycisk z nazwiskiem Patterson i czekał z bijącym sercem.

— Judith? — wysapał zdyszany, kiedy usłyszał głos jej przyjaciółki. — Muszę porozmawiać z Laurą.

— Kto mówi?

— Bruno.

— Ona nie chce cię znać. Nie chce znać żadnego z was. Odejdź.

— Proszę cię — powiedział błagalnie. — Niech chociaż podejdzie do domofonu.

— Ona nie...

Przerwał jej głos Laury, łamiący się i zachrypnięty.

— Czego chcesz, Bruno?

— Nie mogę pozwolić ci odejść, nie mówiąc, co do ciebie czuję — wykrztusił.

— Jasne. Jesteś taki sam jak Tommaso. Niech was obu... — Bruno musiał się cofnąć, żeby przepuścić grupę ludzi wchodzących do budynku, a kiedy znów stanął pod domofonem, kończyła: — Miałam was za przyjaciół. Lubiłam wasze towarzystwo. Pewnie nieźle się bawiliście moim kosztem. Byłam dla was tylko jeszcze jedną turystką do ogrzania łóżka.

— Nie — powiedział szybko. — Lauro, wysłuchaj mnie. Kocham cię. Kocham cię, jak nigdy nikogo nie kochałem.

Nastąpił moment ciszy i przez ułamek sekundy łudził się, że może to do niej dotarło, ale jej głos, kiedy się odezwała, był pełen łez i pogardy.

— Spadaj, zboczeńcu. Nie widzisz, jakie to wstętne? Odejdź i zostaw mnie w spokoju,

*

Kiedy Gennaro przyszedł rano otworzyć bar, znalazł Brunona skulonego pod drzwiami.

— Potrzebuję twojej pomocy — oznajmił mu chłopak bez ogródek, gramoląc się na nogi.

— Na moje oko przede wszystkim potrzebujesz kawy.

— To też. Słuchaj, Gennaro, chodzi mi o twój samochód.

— Chcesz znów pożyczyć ten zardzewiały, stary wrak? Jest obecnie w nie najlepszym stanie. Nie wiem nawet, czy nie wysiądzie po paru kilometrach.

— Myślałem raczej, żeby go kupić.

— Ach tak... — Gennaro pomyślał przez chwilę. — To niezły wóz, technicznie rzecz biorąc. Nazywam go starym wrakiem tylko z czułości. Na wygląd może nie jest zbyt atrakcyjny, ale ma silnik jak dzwon.

— Nie mam czasu na te przekomarzanki — powiedział • Bruno ze znużeniem. — Ile za niego chcesz?

Gennaro pomyślał jeszcze przez chwilę.

— Cóż — przyznał wreszcie — po prawdzie może potrzebować paru małych naprawek. Wymontowałem z niego to i owo do mojej maszynki do kawy. — Wskazał z dumą na gaggie, teraz niemal niewidoczną za misterną pajęczyną dodatkowych rurek, zaworów, złączek, przewodów i wentyli. — Więc oddam go za pięć stów.

— Mam dwie. Ale dorzucę jeszcze to. — Bruno wyjął zza pazuchy zwinięty płócienny futerał, który zaczął rozwijać na stole.

— *Uanema!* — wykrzyknął Gennaro z niedowierzaniem. — To twoje noże kuchenne!

— Już mi nie będą potrzebne. Więc co powiesz?

— Zrobione — odparł Gennaro, biorąc do ręki jeden z noży.

— Wobec tego, mogę dostać kluczyki?

— Nic ci po nich — oświadczył właściciel baru radośnie. Wskazał na miejsce, gdzie stacyjka fiata została wmontowana do gaggi.

— Więc jak go zapalę?

— Tym. — Gennaro podał mu łyżkę. — To powinno zadziałać.

— Super.

— Nie martw się — dodał mu otuchy na drogę. — Nikt ci go nie ukradnie. Chyba żeby całkiem upadł na głowę.

Insalata



Insalata podawana jest niezmiennie po drugim daniu, żeby zasygnalizować zbliżający się koniec posiłku. Usuwa z podniebienia osad ciepłych dań, otwierając drogę nowym, chłodniejszym doznaniom...

Marcella Hazan *Podstawy klasycznej kuchni włoskiej*

Młoda kobieta siedząca po drugiej stronie sali przy stoliku dwunastym jest nam znajoma. Kiedy tłum usłużnych kelnerów w końcu się cofa, zostawiając dwójkę gości sam na sam z *persillades* z niehodowlanego łososia, puree z selera, sosem jaśminowym i pieczonym koprem włoskim, nie mówiąc o schłodzonej butelce *puligny-montrachet*, widzimy, że to rzeczywiście Laura, choć inna od Laury, którą zostawiliśmy trzy miesiące temu w dzielnicy Trastevere. Przede wszystkim wygląda fantastycznie. Zniknęły dodatkowe kilogramy, którymi obrosła, zjadając się pysznymi potrawami Brunona i jego wysokokalorycznymi deserami. Jej nowa smukła i umięśniona sylwetka jest rezultatem wielu godzin spędzonych w siłowni oraz czterokilometrowej trasy, którą codziennie przebiega. Fryzurę też ma inną: skróciła włosy i ściąga je teraz w uroczy koński ogonek. Nie widzimy jej oczu, bo są skryte za eleganckimi okularami przeciwsłonecznymi, w których odbija się obraz jej towarzysza, ubranego równie elegancko — jest ku temu specjalna okazja.

— Parę kartofelków, madame? — pyta kelner z łyżką zawieszoną nad srebrnym półmiskiem z warzywami.

— Nie, dziękuję.

— A dla pana?

— Tylko jeden, poproszę. — Kim Fellowes nachyla się do Laury. — Zaletą tutejszego menu jest to, że porcje nie są zbyt duże. Wolno mi dziś zjeść jeszcze dwadzieścia gramów węglowodanów.

— Chcesz przestrzegać dzisiaj diety?

— Oczywiście. Zwłaszcza dzisiaj. To żadna dieta, jeśli porzuca się ją przy każdym wejściu do dobrej restauracji. Właśnie w takich miejscach można odróżnić ludzi z silną wolą od reszty. — Sięga po wino chłodzące się w srebrnym kubelku, a ręka kelnera natychmiast go wyřęcza, napełniając im kieliszki dokładnie do połowy. — Toast — mówi Kim, wznosząc kieliszek. — Za nas.

Laura upija łyczek.

— Za nas. — Osuszając usta wykrochmaloną śnieżnobiałą serwetką, dodaje: — Wiesz, myślałam, że tu będzie inaczej.

— Dlaczego?

— Ten chłopak... — Urywa, jakby coś uwięzło jej w gardle, po czym kontynuuje: — Ten chłopak, z którym się spotykałam, tu pracował. Sądziłam, że będą tu dawać potrawy z rodzaju tych, jakie on gotował. Wiesz, włoską kuchnię.

— Chyba lepiej, że tak nie jest? — Kim wkłada do ust kęs swojego niehodowlanego łososia, który stanowi jedną ze specjalności Templi. — Prawdę mówiąc, przejadła mi się już ta ich pasta. A jak ci idzie twój esej?

Zauważyła, że zmienił temat; zawsze to robił, kiedy zaczynała mówić o byłym chłopaku. Jakby czas, który spędziła z Tommasem, był w oczach Kima krótkim okresem szaleństwa, czymś w rodzaju aklimatyzacji, o czym najlepiej zapomnieć.

— Całkiem nieźle — odpowiada posłusznie. — Doszłam już do baroku.

— A więc zaczęłaś omawiać Tycjana? To dobrze. Jest jednym z kilku prawdziwych mistrzów koloru, nie sądzisz?

*

W innej restauracji, kilka kilometrów dalej, Tommaso stoi przy kuchni. Przygotowywane danie jest proste, ale rozłożone na ladzie książki kucharskie ze stronami poplamionymi sosem mięsnym i zastygniętym żółtkiem dowodzą, że Tommaso ma trudności. Kiedy zagląda do nich kolejny raz, olej na patelni za jego plecami zapala się od palnika, więc odwraca się z przekleństwem na ustach, żeby go ugasić.

— Dwa razy *saltimbocche*, raz *tagliatelle*, raz *insalata* — mówi Maria, wchodząc z plikiem zamówień.

Tommaso nie odpowiada.

— Nie słyszysz? Powiedziałam...

— *Me ne sbatto il cazzo* — złości się Tommaso. — Nie widzisz, do cholery, że jestem zajęty? Połóż to tu, zaraz się tym zajmę. *Dio canel*—

Zdejmując płonąca patelnię z pieca, oblewa spalonym olejem zamówienia.
— Zobacz, co narobiłaś!

Maria wie, kiedy się wycofać. Idzie z powrotem na salę, gdzie tylko trzy stoliki są zajęte. Wieści o raptownym pogorszeniu się kuchni w II Cuoco szybko się rozeszły.

*

Bruno tymczasem stoi na poboczu pustej drogi w Le Marche, starając się przywrócić silnik starego vana do życia. Na jego twarzy maluje wyraz skupienia podobny do tego, jaki towarzyszył mu podczas gotowania. Ręce ma czarne od smaru, nie białe od mąki ani lepkie od surowego jajka, lecz sposób, w jaki bada palcami, co znów dolega temu wiekowemu, rozpadającemu się fiatowi, niewiele się różni od metod, jakimi wyczarowywał nowe głębie smaku swoich potraw, chociaż jest mniej skuteczny.

Opuszczając Rzym, ruszył po prostu na północ. Szybko znużył się autostradą, zwłaszcza że i tak nie mógł wycisnąć z rozklekotanego wozu więcej niż sześćdziesiąt czy siedemdziesiąt kilometrów na godzinę, więc zjechał na boczne drogi. W pobliżu Florencji zatrzymał się na noc w małym gaju oliwnym, pod pięćsetletnim drzewem, grubym i niskim jak toskańska babcia. Nazajutrz znalazł mały strumień, w którym złapał pstrąga i upiekł go nad ogniskiem z wonnego drzewa oliwnego. Pstrąg był zapewne pyszny, lecz jeśli chodzi o Brunona, mógł być nawet z tektury. Całkiem stracił smak.

Wieczorem pożywił się przy ulicznym straganie ze stekami alla brace, pieczonymi na gorącym węglu drzewnym. Znów nic nie poczuł. Nawet kiedy właściciel z dumą namaścił mięso paroma kroplami własnej oliwy z oliwek, tak młodej i świeżej, że jeszcze połyskiwała zielenią, Bruno ledwo to zauważył. Obsypał stek solą, zjadł go pospiesznie i wrócił do samochodu, mamrocząc słowa podziękowania urażonemu straganiarzowi.

Stary van co rusz się zatrzymywał, wyraźnie wyczerpany niekończącą się serią wzgórz i dolin, i trzeba go było łątać i przekupywać częściami zapasowymi z przydrożnych warsztatów. W jednym z nich sprzedawano *mandolini*, ser owczy. Bruno kupił kilka sztuk, żeby nie zatrzymywać się po drodze, kiedy poczuje głód. Pewno przesiąkł już jego zapachem, ale nie dbał o to.

Z Toskanii dalej jechał na północ, trzymając się Wybrzeża Liguryjskiego aż do Genui. Tutaj zjadł *minestmne con pesto*, zupeł ze świeżą bazylią, i *farinata*, podstawowe uliczne danie portów morskich: placek z ciecierzycy zmieszanej z oliwą z pierwszego tłoczenia, wodą i solą, rozklepany na dużym półmisku i pieczony krótko w piecu opalonym drewnem. Był jak należy *croccante sopra e morbida sotto* — kruchy na wierzchu i miękki pod spodem — ale nie sprawił mu żadnej przyjemności.

Drogą na północ opuścił wybrzeże dla całkiem innego krajobrazu Piemontu. Tutaj długie, proste drogi zbudowane na rozkaz dawnych cesarzy biegły przez gładkie równiny pokryte mokrymi polami ryżowymi, jako że ta część Włoch jest największym producentem ryżu w Europie Zachodniej. Co wieczór, kiedy słońce zapadło za horyzontem, parkował samochód na poboczu i starał się zasnąć, podczas gdy chmary komarów dobijały mu się szaleńczo do okien. Jadł proste, zupowate *risotto* z przydrożnych austerii, takie samo jak robotnicy z pól: ryż ugotowany z kurczakiem lub wszechobecnymi żabimi udkami, doprawiony cynamonem i rozcieńczony ciężkim tutejszym winem. W końcu jednak opuścił pola ryżowe i wyrosło przed nim szpiczaste podnóże Alp. Teraz, kiedy się zatrzymywał, miejscowi ludzie mówili z nim twardym dialektem, dziwną mieszaniną włoskiego, niemieckiego i francuskiego, a przydrożne knajpki oferowały gotowane mięso, *sauerkraut* i austriackie wypieki. Wiedział, że samochód nigdy nie wespnie się w górę w rozrzedzonym powietrzu i śniegu, więc niechętnie skierował się na wschód w kierunku wybrzeża adriatyckiego. Tu wybrał kolejną rzymską drogę, Via Emilia, teraz zwaną bardziej prozaicznie N90, jednakże w dalszym ciągu biegnącą setki kilometrów prosto jak strzała poprzez Emilia-Romania do morza.

Tu było gastronomiczne serce Włoch, gdzie uprawiało się każdy skrawek żyznej ziemi. W Parmie odwiedził sklepy obwieszane szynkami i zaświadczeniami dziesiątków różnych inspektorów — każdy włoski region zazdrośnie strzeże swojej produkcji i tylko kilka miejscowości między rzekami Enza i Stirone ma prawo do oznaczania swoich wyrobów mianem *prosciutto di Parma*. Ponieważ ogromne poddasza, w których suszą się szynki, są zawsze przewiewne, przejeżdżając przez wioski w dolinie Enzy, Bruno czuł wiszący w powietrzu aromatyczny, słodki zapach mięsa. W jednej z dolin na północ od Parmy skosztował *culatello di zibello*, specjału wśród wszystkich parmeńskich wyrobów z wieprzowiny i z tego powodu

niemał nigdy nieeksportowanego, nawet do innych części Włoch. Jest to zad świni, marynowany w soli i przyprawach, a później zaszyty w świńskim pęcherzu i dojrzewający przez osiemnaście miesięcy w wilgotnym powietrzu płaskiego dorzecza. Podczas tego delikatnego procesu psuje się niemał połowa szynki, ale te, które przetrwają, są niezrównane. Był czas, kiedy ich niemał kremowa konsystencja i słodkawy, intensywny smak sprawiłyby Brunonowi żywą radość. Teraz, choć nie rozumiał dlaczego, czuł się jak ktoś, kto próbuje wyobrazić sobie smak dania na podstawie fotografii, albo jak spożywający posiłek człowiek, który dostał kataru. Jakby jego podniebienie, zwykle tak wyczulone, stało się nie bardziej wrażliwe niż u zwykłego zjadacza chleba.

Jednakże ciekawiło go, jak się robi *aceto balsamico tradizionale* w Módenie, odległej zaledwie o trzydzieści kilometrów na południe, lecz tak różnej od Parmy jak ocet od mięsa. W tradycyjnej *acetai* pozwolono mu zajrzeć przez drzwi strychu, gdzie cenna zawartość beczek różnej wielkości służyła wolniutko, kropla po kropli, do otwartych wiader wyłożonych brązowym papierem. W powietrzu unosił się mocny aromat moszczu z winogron i nawet ptaki, które przysiadły na oknie, zamilkły oszołomione tym gęstym, omdlewającym zapachem. Za niebotyczną opłatę Bruno dostał do spróbowania małą łyżeczkę pięćdziesięcioletniego octu. Intensywny jak stary koniak, doskonale wyważony między słodkim a kwaśnym, jego mocny smak rozlał mu się w piersi niczym lekarstwo. Ale przyjął to bez entuzjazmu, a ponieważ nawet mała, stumiligramowa buteleczka kosztowała wiele setek euro, wyjechał, nic nie kupując.

W innej wiosce zatrzymał się, żeby kupić ser i obserwował dwóch właścicieli mleczarni, którzy ubijali w ogromnym pojemniku setki litrów serwatki, używając *spino*, trzepaczki wielkiej jak szczotka. Była to katorżnicza robota; pod koniec dnia dawała zaledwie dwa duże sery, choć musiały upłynąć jeszcze trzy lata, zanim będą gotowe do sprzedaży. Jednak ta sama mleczarnia robiła także *slattato*, miękki, świeży ser owczy. Bruno zjadł miejscowy przysmak zawinięty w kawałek *piadina* — płaski placek podobny do tortilli.

W miarę jak Bruno zbliżał się do morza, droga zaczęła się wypełniać turystami, którzy zjeżdżali z autostrady, udając się do modnych miejscowości wokół Rimini. Znowu nadszedł czas, aby zmienić kierunek. Tym razem Bruno skierował samochód na południowy zachód, w głąb lądu.

Chociaż był w drodze już od tygodni, nie spotkał jeszcze równie wyludnionego, wiejskiego krajobrazu. Znalazł się w regionie Marche. Niewiele tu było dużych miast. Całymi kilometrami jedyną oznakę życia stanowiły małe osady i wioski, rozrzucone pośród wapiennych wąwozów, gdzie wieśniacy od dawien dawna z trudem utrzymywali się z pracy na roli, hodując kilka świń, kilka krów i kilka owiec na skrawkach stromych pól. Drogi wiły się tu, dostosowując swój bieg do ukształtowania terenu i serpentyn rzek, i Bruno ledwo posuwał się naprzód. Ale to mu nie przeszkadzało. Stawało się jasne, że jeśli się gdzieś nie zatrzyma i nie znajdzie pracy, choćby jako robotnik, to w końcu wróci do Rzymu, gdzie prowadzą wszystkie drogi i gdzie absolutnie nie miał ochoty się znaleźć. Jakby wyczuwając nastrój kierowcy, stary van jeszcze zwolnił i nawet na prostych odcinkach nie był w stanie wyciągnąć więcej niż pięćdziesiąt kilometrów na godzinę, i to z towarzyszeniem kłębow czarnego dymu, wydobywających się spod maski.

Wjechał na inną rzymską drogę, Via Flaminia, która wiodła widowiskowym przełomem Furio, zepchnięta na brzeg rzeki przez górujące skały, taka sama jak w czasach, gdy ją zbudowano w dwieście dwudziestym roku przed Chrystusem. Chociaż ruch był niewielki, Bruno wkrótce ciągnął za sobą kolejkę niecierpliwych kierowców. Po trzech kilometrach ciemności w tunelu Furio, również zbudowanym w czasach rzymskich, zjechał na pierwszym zakręcie i skierował się w górę, na wzgórze. Tu w ogóle nie było żadnego ruchu. Orły krążyły mu leniwie nad głową, a raz nawet miał wrażenie, że słyszy gdzieś w oddali wycie wilka.

Kiedy wspiał się nad Acqualagnę, van zaczął dyszeć coraz ciężiej, a potem charczeć i zwalniać, aż w końcu, z napadem kaszlu godnym nałogowego palacza, stanął i odmówił dalszej współpracy.

Bruno wysiadł i pograżył się w kontemplacji nad milczącym silnikiem. Był jakieś sto metrów nad dnem doliny, gdzieś między małymi miasteczkami Cagli i Citta di Castello. Nie widział jednak żadnego domu ani farmy. Wokół panowała martwa cisza. Jedynie dźwięk dzwoneczków pasących się gdzieś w oddali kóz świadczył, że w pobliżu musi być jakieś skupisko ludzkie. Pola także, chociaż maleńkie, były wyraźnie zadbane. Pod każdym drzewem leżał stosik drewna, ułożony do wyschnięcia na zimę, a rzędy winorośli w miniaturowych winnicach uginały się pod ciężarem dojrzewających owoców.

Bez skutku starał się przez jakiś czas ożywić silnik. Raz już myślał, że mu się to udało, ale samochód tylko zacharczał przepraszająco i znów zapadł w śpiączkę. Bruno z westchnieniem wziął swój plecak z siedzenia pasażera i przygotował się do drogi. Ponieważ wiedział, że przez całe kilometry z tyłu nic nie ma, poszedł w górę, w nadziei, że las, który zasłania mu widok, kryje też obecność jakiejś wioski.

*

Wieczór Tommasa był katastrofą. Zanim ostatni goście wyszli, tylko częściowo udobruchani kilkoma darmowymi *digestivi*, dosłownie padał z nóg. A jeszcze trzeba było zrobić rachunki. Z posępną miną opróżnił pudełko pogniecionych faktur na jeden ze stolików.

— Chodzi o to — wyjaśniła Maria — że wciąż dostajemy towar od naszych dostawców, którzy oczekują zapłaty, nie mówiąc o czterech procentach dla mafii. Ale nie mamy żadnych wpływów. Co więcej, te wszystkie darmowe drinki, które musimy dawać, kosztują nas fortunę. A ponieważ kelnerzy nie dostają napiwków, podbierają drobne sumy. Każdy dzień oznacza dalsze straty. Musimy zamknąć ten interes, zanim wpędzimy doktora Ferrarę w jeszcze większe długi.

Tommaso westchnął.

— Jeśli kelnerzy nas okradają, trzeba ich zwolnić. I tak nie mają nic do roboty.

— A co z podkuchennymi?

Tommaso zawahał się. Miał do pomocy dwóch młodych chłopców, prosto po szkole gastronomicznej, ale przynajmniej mieli jakieś pojęcie o gotowaniu, w przeciwieństwie do niego.

— Zatrzymajmy jednego z nich — zaproponował w charakterze kompromisu.

Maria przeliczyła coś szybko na kalkulatorze.

— I tak będziemy do tyłu — oświadczyła ponuro. — Nie możemy nawet spłacić następnej raty kredytu doktora Ferrary.

— Zapłacę z moich oszczędności.

— Nie bądź głupi.

— Nie chcę zamykać tej restauracji, Mario.

— Podchodzisz do tego sentymentalnie — skomentowała. — To niebezpieczne w interesach.

— Nie musisz zostawać, jeśli nie chcesz.

— To co innego — mruknęła.

Kiedy wyszła. Tommaso jeszcze przez dłuższy czas siedział nad rachunkami, na próżno głowiąc się, jak obciąć koszty i zwiększyć zyski. Jednakże nawet on zdawał sobie sprawę, że to beznadziejne. Po prostu wydawali za dużo, a zarabiali za mało.

Po wyjeździe Brunona z Rzymu gniew Tommasa wyparował równie szybko, jak przedtem go zaślepił. W gruncie rzeczy Tommaso wkrótce zaczął odczuwać niejaki wyrzuty sumienia. Co prawda Bruno rzeczywiście pocałował jego dziewczynę, ale zważywszy na to, że on sam zdradził ją z ładną turystką z Monachium, miał wątpliwe prawo domagać się nieskazitelnego morale od innych. Poza tym Tommaso kochał Brunona i jego ostre słowa wynikały bardziej z urazy, że nie powiedział mu całej prawdy, niż ze zranionej dumy.

Kiedy zdał sobie sprawę, że Bruno nie wróci, Tommaso popadł w apatię, podobnie jak restauracja w długi. Gdyby nie był winien pieniędzy wszystkim, od doktora Ferrary po mafię, może rzuciłby to w diabły. Zaczął sobie jednak uświadamiać, że jest jeszcze jeden powód, dla którego nie chce się poddać. Tym powodem był wyraz twarzy Marii, kiedy się dowiedziała, że Tommaso nie jest żadnym kucharzem. Miał zamiar pokazać jej, i całej reszcie Rzymu, że potrafi prowadzić restaurację równie dobrze jak Bruno. Niestety wyglądało na to, że nie potrafi.

*

Noce były najgorsze. Wtedy Laura myślała, że nie zniesie już bólu, że zrobiłaby wszystko, absolutnie wszystko, by Tommaso do niej wrócił; że zgodziłaby się nawet dzielić nim ze wszystkimi turystkami w Rzymie, byleby znów byli razem. W takie noce siedziała otępiała na łóżku, opierając się o ścianę, i czekała na rano, z policzkami płonącymi ze wstydu i oczami piekącymi od płaczu.

Płakała cały czas. Wypłakiwała się Judith i Carlotcie przez telefon. O mały włos nie zrezygnowała ze studiów i nie wróciła do Ameryki. Płakała podczas rozmowy z opiekunem grupy. Skierował ją do psychologa, który z kolei zapisał jej środki antydepresyjne. Płakała w obecności Kima Fellowesa. Okazał jej wiele współczucia; spotykał się z nią prywatnie, żeby pomóc jej dojść do siebie, a jego życzliwość i zrozumienie sprawiały, że, naturalnie, płakała jeszcze rozpaczliwiej. Jej łzy go nie odpychały — przeciwnie, im więcej płakała, tym bardziej był opiekuńczy i wkrótce przywykła do znajomego, kojącego zapachu jego wody kolońskiej na eleganckich, płóciennych chusteczkach. Ból stopniowo mijał i kiedy w końcu Kim zaprowadził ją do swojego łóżka, zdała sobie sprawę, jakie ma szczęście, że pokochał ją ktoś, komu naprawdę na niej zależy.

*

Bruno szedł pod górę przez ponad godzinę. Słońce już zachodziło, ale było gorąco i tylko determinacja i świadomość, że jeśli czegoś nie znajdzie, będzie musiał spać w szczerym polu, trzymały go na nogach.

W końcu zobaczył jakieś domy w oddali. Unosiła się nad nimi strużka dymu, prosta i wysmukła w bezwietrznym powietrzu, jak cyprysy rozsiane na wzgórzu. Kiedy podszedł wyżej, przekonał się, że to rzeczywiście ma-lutka wioska, składająca się z nie więcej niż kilkunastu kamiennych do-mów. Na jednym z nich była reklama wódki Fernet Branca, wymalowana prosto na odpadającym tynku. To dobry znak: świadczył, że może tu być jakaś austeria.

Kiedy wszedł do wioski, obszczeowało go kilka psów na łańcuchach, lecz poza tym miejsce zdawało się wyludnione. Jednakże wywąchał coś z daleka, od strony dymu, który widział z drogi. Natychmiast poznał aromatyczną woń palącego się drewna bukowego, ale to na zapach pieczonej wieprzowi-ny ślinka napłynęła mu do ust i przyspieszył kroku. Ktoś piekł prosiaka, i Bruno nagle zdał sobie sprawę, że nic nie jadł od wielu dni.

Skreślił za rogiem i wyszedł na plac, który właściwie nie był placem, a otwartą przestrzenią, wokół której zgrupowały się domy i kościół. Na-wierzchnia była niewybrukowana, rosło tu tylko kilka lip i stał wielki mo-nument z epoki faszystowskiej, przedstawiający Zwycięstwo jako nagą ko-bietę, trzymaną wysoko w górze przez sześciu żołnierzy. Właśnie stąd do-biegał ten cudowny zapach. Przed malutkim barem ustawiono prowi-

zoryczny rozeń. Kłębiło się przy nim parę osób, doglądając złotobrazowego prosiaka, który obracał się wolno nad żarem. Stoły i krzesła wyciągnięto na wieczorne słońce, ktoś przygrywał na akordeonie, ktoś tańczył. Kiedy się zbliżał, zwróciło się ku niemu kilka par oczu, ale nikt się nie odezwał.

Bruno ledwo to zauważył. Czuję zapach, pomyślał. Całkiem wyraźny, przenikliwy zapach.

Dawno temu, w dzieciństwie, kiedy pływał w basenie, wlało mu się trochę wody do ucha. Przez parę następnych dni wszystkie odgłosy były przytłumione i nie pomagało żadne klepanie ani przetykanie palcem. A potem, całkiem nagle, ciepły strumyk w bębenku zwiastował powrót słuchu — i po okresie częściowej głuchoty każdy dźwięk wydawał mu się wyostrzony i świeży. To samo stało się teraz z jego podniebieniem. Jakimś cudem zapach *porchetta* dokonał tego, czego nie sprawiły wszystkie najlepsze wyroby regionu Emilia-Romania. Nadzwyczaj wyczulone zmysły smaku i węchu, które ni stąd, ni zowąd zanikły, wracały do życia. *Porchetta*... Prosię miało miodowy kolor i chrupiącą skórkę, nacięty grzbiet, w który wtarto sól, a uszy, nos i ogon owinięte folią aluminiową, żeby ustrzec te smakołyki od spalenia się na żywym ogniu. Cały czas kręciło się wokół pieczystego kilka osób: jedna je obracała, druga nacierała kawałkiem słoniny nadzianym na szpikulec, a szczupła postać w fartuszkach i opasce na głowie nakłubała mięso ostrym nożem, żeby zobaczyć, czy jest upieczone w środku.

Faszerowane prosię jest ozdobą różnych uroczystości wszędzie we Włoszech, chociaż każdy region przyrządza je nieco inaczej. W Rzymie zostaloby nadziane własnymi, podsmażonymi podrobami; na Sardynii mielonym mięsem z dodatkiem cytryn. Tutaj nadzienie było sporządzone z bułki tartej i ziół. Potrafił wymieni ć każdy składnik: *finocchio selvatico* — koper włoski — czosnek, rozmaryn i oliwki; ich aromat mieszał się z zapachem palącego się tłuszczu, który skapywał po nogach prosiaczka prosto w ogień, tryskający zielonymi płomykami.

— Dobry wieczór — powiedział Bruno uprzejmie do najbliższej stojącej osoby. — Mój samochód się zepsuł i szukam miejsca, gdzie mógłbym przenocować.

Mężczyzna z namysłem podrapał się po starym, brązowym garniturze. Udał, że wierzchem dłoni przepędza muchy z czoła, choć wokół nie było żadnych much.

— Hej, Gusta! — zawołał w końcu.

Jedna z osób zgromadzonych przy rożnie odwróciła się. Była to kobieta o twarzy ogorzalej i spalonej słońcem. Bruno domyślił się, że to właścicielka baru, i powtórzył prośbę.

Kobieta przyjrzała mu się z ciekawością.

— Zwykle nie wynajmujemy pokoi. Ale jeśli pan chce, może pan skorzystać z telefonu, żeby wezwać pomoc drogową. Dokąd pan jedzie?

Dokąd jechał? Dobre pytanie. Bruno nie miał na nie odpowiedzi, zwłaszcza że nie zaglądał do mapy już od tygodni. Wzruszył ramionami.

W grupce obok odezwała się przykucnięta nad ogniem postać w fartuszkach. Nie odwróciła się, ale Bruno usłyszał kobiecy głos, który coś tłumaczył.

— Moja córka mówi, że już za późno, żeby ściągnąć kogoś z Acqualagny, a Hanni, który jest naszym mechanikiem, wyjechał do Belsaro pomóc bratu przy budowie dachu. Możemy panu przygotować pokój, jeśli chce pan zostać, choć jak pan widzi, pieczemy proszę, więc na kolację nie będzie dużego wyboru.

Bruno zapewnił ją, że z przyjemnością zje pieczone i postara się nie robić kłopotu. Usiadł przy jednym ze stołów, z plecakiem pod nogami, starając się nie zwracać na siebie uwagi. Mieszkańcy wioski udawali zaś, że go nie widzą. Jediną osobą, która zmierzyła go uważnym wzrokiem, była córka Gusty. Podniosła się znad ognia, wytarła rozgrzane czoło rękawem i patrzyła na niego przez chwilę ciemnymi, nieprzeniknionymi oczami. Bruno uśmiechnął się do niej uprzejmie, ale najwyraźniej uznała to za zbyt dużą ufność, bo zmarszczyła brwi i odwróciła wzrok.

Ktoś postawił przed nim szklaneczkę wina i talerz z paroma kawałkami chrupiącej, wieprzowej skórki. Zjadł wszystko z wdzięcznością, teraz już naprawdę mocno głodny. W końcu, po wielu deliberacjach, **porchetta** została uznana za gotową i zdjęta z ognia. Najpierw jednak, oczywiście, podano pastę — wielkie michy zielonego *tagliatelle*, z ciasta ze szpinakiem i odrobiną gałki muszkatołowej, a do tego *fagiole* — świeżą fasolkę — i bulion z gęsi. Nie, to nie szpinak, uznał Bruno przy drugim kęsie — zieleń

tagliatelle pochodziła z młodych pokrzyw. Ku jego zdumieniu było to wyśmienite.

Siedział teraz ściśnięty między dwiema potężnymi kobietami, które mówiły z tak mocnym tutejszym akcentem, że ledwo je rozumiał. Zapytał, co to za okazja, i wdały się w długie wyjaśnienie, z którego wynikało, że ktoś pożyczył od kogoś traktor, w którym były niesprawne hamulce, przez co potracił i zabił to nieszczęsne, trzynożne prosię, no i naturalnie trzeba je było zjeść. Czy Bruno nie zauważył, że *porchetta* ma tylko trzy nogi? Bruno wyznał, że nie, co wywołało wielką wesołość. Spytano go, skąd pochodzi. Z Rzymu, odparł. Całe towarzystwo pokiwało ze zrozumieniem głowami, jakby to wszystko tłumaczyło. Trudno się spodziewać, żeby rzymianin dostrzegł coś, co ma prosto pod nosem. Starając się obrócić to w żart, zadowcipkował, że w Rzymie wszystkie prosiaki mają tylko trzy nogi, co przekazano sobie wokół stołu z taką powagą, jakby oznajmił, że jest osobistym znajomym papieża. Po tym doświadczeniu postanowił otwierać usta już tylko do jedzenia.

Okazało się to tym łatwiejsze, że *porchetta* była znakomita. Mięso podawano nie na talerzach, ale owinięte w liście mirtu, żeby przeniknęła jej leciutka goryczka. Wszyscy inni też zamilkli i słychać było tylko pełne satysfakcji pomruki i chrzęst obgryzanych kości. Jedyne światło dawały dwie małe świeczki i czerwony żar z ogniska. W końcu rzucono resztki gromadzie czekających psów i wyniesiono misy świeżych brzoskwiń, pokrojonych w plasterki i skropionych słodkim winem. Znów odezwał się akordeon. Korpulentna dama po lewej ręce Brunona, która wypiała podczas posiłku przynajmniej tuzin szklaneczek wina, natychmiast zaprosiła go do tańca ku wielkiej uciechu pozostałych biesiadników. Czując, że jest tym ludziom winien trochę zabawy za ich gościnność, Bruno zgodził się i radośnie robił z siebie głupca przez kilka minut, po czym wymówił się zmęczeniem i wrócił do stołu.

Ktoś siedział na zwolnionym miejscu — okazało się, że to córka Gusty. Jeszcze przed kolacją zdążyła się przebrać i miała teraz na sobie długą, ciemną suknię ze skrawków jedwabiu i innych błyszczących materiałów, trochę w stylu cygańskim. Jak zauważył, podobnie były ubrane inne kobiety. Czytał gdzieś, co sobie teraz przypominał, że niektóre z tych odległych wiosek zamieszkują potomkowie Cyganów, którzy wieki temu osiedlili się

w jednym miejscu i zaczęli żyć z uprawy roli. Włosy dziewczyny były czarne, czarne jak noc za jej plecami.

— Przygotowałam ci pokój — powiedziała. — Kiedy poczujesz się śpiący, powiedz matce albo mnie, to cię zaprowadzimy. Chociaż obawiam się, że nie będziesz spać najlepiej. Kiedy ta banda się rozkręci, będzie pić i tańczyć całą noc. — W jej głosie była czułość, która zadawała kłam szorstkości słów.

— Dzięki. Ale sam się nieźle bawię, naprawdę. A kolacja była wprost znakomita.

Wzruszyła ramionami.

— To tylko prosię. Niewiele trzeba, żeby upiec prosiaka.

— Pasta też była doskonała — dodał ciepło. — Pokrzywy i gałka muszkatołowa, fantastyczne. Kto ją robił?

— Moja matka — odparła. Podniosła wzrok.

Po drugiej stronie stołu stał potężnie zbudowany młodzieniec o piaskowych blond włosach i najszerszych ramionach, jakie Bruno w życiu widział.

— Chodź zatańczyć, *bella di casa* — powiedział. Chociaż zwracał się do dziewczyny, nie odrywał oczu od Brunona. Pochylił się i wyciągnął do niego wielką muskularną rękę, niemal miażdżąc mu dłoń w uścisku. — Jestem Javier — przedstawił się. — Miło cię poznać.

— Bruno. Mój samochód zepsuł się tu niedaleko.

— Wiem.—Javier odwrócił się do dziewczyny. — Chodź— powtórzył.

Wstała, szeleszcząc sukienką.

— Ale to ja dodałam pokrzywę — rzuciła na odchodne Brunonowi. — I gałkę. Ta przyprawa ludzi rozwesela.

Obserwował ją, wypatrując w ciemności błysku jej sukienki, kiedy wiorowała w tańcu. Gdy się na tym przyłapał, zły na siebie odwrócił wzrok. Laura miała rację. Jestem *guardone*, pomyślał ze znużeniem. Jak zбочe-

niec, tylko się gapię, sam nic nie robię. Wstał i poszedł poszukać Gusty i swojego pokoju.

TLR

Kiedy Bruno wstał nazajutrz rano, mały placyk był pusty. Podejrzewał, że wszyscy przesypiają kaca — muzyka rozbrzmiewała długo w noc, jak przewidziała córka Gusty. Lecz później otworzyły się drzwi kościoła i strumyk mieszkańców spłynął prosto po schodach na drugą stronę do baru, gdzie Gusta, wciąż w odświeżonej sukience, natychmiast przystąpiła do pracy, nalewając *distillati* z nieoznakowanych butelek, podczas gdy jej córka roznosiła na tacy ciastka. Bruno wziął jedno i drugie. Alkohol, mocny i brzoskwiniowy w smaku, przypominał szna sa, a ciastko było miękkie i słodkie, posypane mąką migdałową.

Przedstawiono mu Giorgia, rozchełstanego młodego człowieka, który beztrąsko wychylał już trzeci kieliszek. Jak mu powiedziano, Giorgio przyjechał do kościoła traktorem i wkrótce przyholuje nim samochód Brunona. „Wkrótce” okazało się pojęciem względnym. Dopiero po godzinie i jeszcze kilku sznapsach młodzieniec wziął go w końcu na drugą stronę placu, gdzie stał zaparkowany najmniejszy traktor, jaki Bruno kiedykolwiek widział. Giorgio zgonił z siedzenia leżącego tam kundla i zasiadł za kierownicą. Ledwo się mieścił; gdyby zdjął nogi z pedałów, ciągnęłyby się po ziemi jak u dorosłego, który dosiadł kucyka. Nacisnął starter i spod maski buchnął czarny dym. Jakiś starszy mężczyzna, mijając ich, roześmiał się i przekrzykując warkot silnika, zawołał coś, co zabrzmiało jak: „Prosię było pycha, Giorgio”. Chłopak naburmuszył się i nie odpowiedział. Bruno pomyślał, że to pewno ten traktor ponosił odpowiedzialność za przejechanie wczorajszej kolacji. Choć wydawało się to mało możliwe: nawet świnia o trzech nogach musiała być szybsza niż ów relikw.

On sam wraz z psem szli za traktorem, który turlał się wolno po drodze. Ku zdumieniu Brunona karłowaty traktor bez większego trudu przyholował zepsuty samochód do wioski i wepchnął do stodoły, gdzie stało już parę wraków, czekając na powrót mechanika od brata.

— Hanni ma tu zbiór najrozmaitszych części — zapewnił go Giorgio, skręcając sobie papierosa po dobrze wykonanej robocie. — Jakoś to załata. Ale — dodał po namyśle — już od trzech miesięcy obiecuje, że znajdzie mi tarcze hamulcowe i niewiele z tego wynika. Należy się piętnaście euro.

Nie pozostawało nic innego jak czekać. Bruno wrócił na skwer; z kuchni Gusty dochodziły już smakowite zapachy lunchu. Wokół stołów, na które wyniesiono półmiski z *antipasti*, kręciła się gromada ludzi — całe rodziny w odświeżonych ubraniach i sam ksiądz z papierową serwetką chroniącą sutannę. Bruno wziął kawałek cykorii i zanurzył w sosie z octu i oliwy — czarna kropelka *aceto balsamico* pływała w środku złotego krążka. Był zdumiony, że zarówno oliwę z oliwek, jak i ocet można zaliczyć do najlepszych, jakie kiedykolwiek kosztował. Wioska na oko wyglądała biednie, ale jej mieszkańcy niewątpliwie wiedzieli co dobre. Włosi nazywają to *U culto de benessere*, zachować to, co najlepsze dla siebie, być samowystarczalnym, ale żyć dobrze, łącząc zdrowy żołądek wieśniaka z wyrafinowanym podniebieniem kardynała.

Tym razem podano *taglierini*, krajanekę cieńszą i dłuższą niż *tagliatelle*, doprawione czosnkiem i grzybami *porcini*. Bruno znów się zdziwił: sezon na *funghi* dawno minął. A te były niewątpliwie świeże. Podzielił się tą uwagą z rodziną, z którą siedział przy stole.

— To kwestia wiedzy, gdzie szukać — powiedział mu mężczyzna. — A niewiele jest rzeczy, których *Galtenesi* nie wiedzą o *funghi*.

Galtenesi, jak się okazało, to zbiorowa nazwa mieszkańców tych wzgórz.

— Widzi pan tę parę? — ciągnął rozmówca, wskazując na kundla grzebiącego w ziemi u nóg ogorzałego starca z laską, który metodycznie opróżniał do czysta wielką michę *taglierini*. — To Alberto i jego pies Pippino. Jest jednym z najlepszych *trifolai* w całych Włoszech.

Bruno spojrział na starego z nagłym szacunkiem. Jeśli tu są trufle, to tłumaczy, czemu mieszkańcy jedzą tak dobrze i są tacy zadowoleni z życia. Dobry *trifolau*, czyli łowca trufli, może zbić majątek podczas sezonu zimowego. A potem, przez resztę roku, odpoczywać i zajmować się swoim obejściem.

— Ale czy najlepsze trufle nie pochodzą z Piemontu? — zauważył.

Wywołało to huragan śmiechu u współbiedniaków i sporą wesołość po obu końcach długiego stołu, kiedy przekazywano sobie tę uwagę z ust do ust.

Jego rozmówca potrząsnął głową.

— Piemontczycy mają najlepsze rynki—nachylił się ku niemu konfidenccjonalnie — i oczywiście lubią udawać, że wszystko, co się na nich kupuje, pochodzi ze wzgórz w ich regionie. Ale gdyby nie Le Marche, rynek w Albie byłby pusty przez większość sezonu. A jeśli o nas chodzi, to nie mamy nic przeciwko sprzedawaniu ich na północ. Tutaj jest tyle truflí, że nie dostalibyśmy takiej ceny.

Rozmowę przerwał wrzask z baru. Mały terier wypadł przez drzwi, trzymając w pysku ogromny kawał mięsa, a za nim wybiegła czerwona na twarzy Gusta, miotając obelgi. Chichot mieszkańców raptownie zamilkł, kiedy okazało się, że pies właśnie uciekł z *capretto*, koźlim mięsem, które miało być na secondo.

Nastąpiło długie oczekiwanie, przerywane okrzykami dochodzącymi z domu. Napięcie w kuchni wyraźnie rosło. Potem dał się słyszeć podwójny wybuch złości, głośny trzask i zapadła cisza.

Bruno wstał.

— Chyba powinienem ruszyć z pomocą — zwrócił się do swojego rozmówcy.

Mężczyzna spojrział na niego przerażony.

— Zwariował pan? Tam są noże. A może mi pan wierzyć, że kobiety w tej rodzinie potrafią być porywcze. Wszyscy to wiedzą.

Bruno wzruszył ramionami.

— Tak czy owak, lepiej zobaczę, co się da zrobić.

Wszedł do małego baru, a stamtąd do leżącej na tyłach

kuchni, która była niewiele większa. Gusta i jej córka stały na dwóch krańcach kuchennego stołu, patrząc na siebie spode łba. Najwyraźniej wkroczył w sam środek kłótni.

— Przepraszam — powiedział uprzejmie — przyszedłem zobaczyć, czy nie mógłbym w czymś pomóc.

— Wszystko jest w najlepszym porządku—warknęła Gusta, wyganiając go ścierką.—Niech pan idzie i poczeka na zewnątrz. I weźmie ze sobą Benedettę. — Wbiła wściekły wzrok w córkę.

— Mógłbym na przykład — ciągnął Bruno niezrażony — zrobić z resztek wczorajszej *porchetta* klopsiki, pani córka zrobiłaby sos z pomidorów i oliwy, a pani, signora, przygotowałaby trochę *finocchio fritto*.

Zapadła krótka cisza, podczas której obie kobiety rozważały tę propozycję.

— Jeśli już o to chodzi — odezwała się w końcu Benedetta — mamy jeszcze trochę rozwałkowanego ciasta, które zostało po *taglierini*. Moglibyśmy zrobić coś w rodzaju *vincisgrassi**¹⁵.

— Nie mamy robota kuchennego — zwróciła jej uwagę Gusta. — Jeśli przyjdzie nam siekać ręcznie, to nie nakarmimy ludzi do wieczornej mszy.

— Z całym szacunkiem, signora, mam wprawę w siekaniu.

— Jest pan mężczyzną — skwitowała Gusta, jakby było oczywiste, że to wyklucza zarówno jego umiejętności kucharskie, jak i wprawę w czymkolwiek. Bruno zaczął się zastanawiać, czy istniał kiedyś jakiś signor Gusta.

— To prawda, ale...

— *Porco Dio!* — krzyknęła Benedetta. — Czy możemy przestać gadać i zacząć gotować?

Bruno sięgnął po nóż, deskę do krojenia i — ponieważ nikt go nie powstrzymywał — wyjął z lodówki resztki *porchetta*. Zostało mniej, niż pamiętał. Nawet gdyby oskrobał kości do czysta, trudno będzie nakarmić tym dwadzieścia czy trzydzieści głodnych osób czekających na zewnątrz.

¹⁵ *lasagne z regionu Le Marche, nazwane tak na cześć austriackiego generała, księcia Windisch-Graetza, który walczył przeciw Napoleonowi; klasyczne *virtcisgrassi* robi się z sosem beszamelowym i farszem mięsnym z jagnięcych jader, wątróbki i kogucich podrobów, bez pomidorów, ale — podobnie jak w przypadku pizzy — istnieje wiele wariacji tego dania

— Przyda się trochę czerstwego chleba — zdecydował. — Namoczmy go w oliwie i użyjemy jako wypełniacza. Z dodatkiem ziół, oczywiście. Co pani ma w ogrodzie, signora?

— Szałwię, tymianek, majeranek, oregano, liście laurowe, bazylię...

— A z jarzyn?

— Seler, cukinię, groszek, pomidory...

— Proszę przynieść wszystko, co pani ma. Zwłaszcza seler i *zucchini*.
— Mówiąc, niemal mechanicznie obierał nożem resztki mięsa z prosięcia. Zauważył, że Benedetta zerknęła na jego ręce, oczy się jej rozszerzyły, ale nic nie powiedziała. Sięgnęła po kiść pomidorów, jeszcze na gałązce, i wzięła się do ich krojenia, nie zadając sobie nawet trudu, żeby je oderwać.

Bruno zaczął siekać obrzynki mięsa, zerkając jednocześnie na poczynania Benedetty. Jest dobra, pomyślał, musi gotować od lat. Jej nóż z błyskawiczną szybkością śmigał teraz nad łodyżką selera. Zdał sobie sprawę, że Benedetta także nie patrzy na swoje ręce, tylko na jego. W tym samym momencie oboje podnieśli głowy i ich oczy się spotkały.

Nie przestał siekać, ale poczuł głęboki wstrząs. To było jak spojrzenie w lustro.

— Jesteś leworęczna — powiedział.

— A ty jesteś kucharzem — odparła sucho.

— Tak.

— Więc co robisz w Galtenie?

— Tylko tędy przejeżdżałem.

— Doprawdy? Ta droga nigdzie dalej nie prowadzi.

Otworzył usta i nagle przeszył go ostry ból. Zaciał się głęboko w palec.

— Cholera jasna!

— Przy zlewie są plastry — poinformowała go z lekkim rozbawieniem.

Oplukał ranek i owinał plastrem, znów sięgając po nóż.

— Trochę wyszedłem z wprawy — mruknął.

— Widzę. Nic nie szkodzi, przyda się każdy kawałek mięsa, nawet z twojego palca.

Zły na siebie za zrobienie tak elementarnego błędu, Bruno zabrał się jeszcze szybciej do roboty, tym bardziej że wróciła już Gusta z jarzynami.

W ciągu pół godziny przygotowali w trójkę posiłek, który normalnie zajęłoby cztery do pięciu godzin. Nie było to najlepsze danie, jakie w życiu zrobił, przyznał w duchu Bruno, wysyłając pierwsze talerze na placyk, ale z pewnością jedno z tych, które na zawsze zapamięta. Zwłaszcza sposób, w jaki pracowali ramię w ramię z Benedettą, w milczeniu, lecz w idealnej symbiozie.

W końcu zostały tylko trzy talerze, a chłopak, który pełnił funkcję pomocnika, zameldował, że wszyscy już jedzą.

— Wobec tego te są dla nas — zdecydowała Gusta, zdejmując fartuch.
— Idziemy do stołu.

Jeśli goście byli znecierpliwieni długim oczekiwaniem, to tego nie okazali. Znów zaczęły przygrywać akordeony, dzieciaki, którym pozwolono pobiegać, bawiły się w różne gry i zabawy, droczyły się z psami i robiły ogólny harmider. Przy głównym stole siedział Javier nad nietkniętym talerzem, czekając na Benedettę, z marsem na twarzy. Bruno uznał, że najtaktuwniej będzie wrócić do swojego poprzedniego stołu.

— Pan to robił? — spytał mężczyzna, z którym przedtem rozmawiał.

— Cóż, tylko pomagałem.

— Wyszło nieźle, choć na mój gust jest trochę za dużo majeranku.

Jasny gwint, pomyślał Bruno, kosztując swoją porcję, chyba ma rację. Ci wieśniacy mieli bardziej wyrafinowane podniebienia niż klientela w Templi. Zmieniając temat, spytał:

— Co się stało z mężem pani Gusty?

— Uciekł. Lata temu, kiedy Bene była małą dziewczynką. Ludzie mówią, że musiała nauczyć się tak dobrze gotować, żeby pomóc matce, zamiast chodzić do szkoły. A teraz — westchnął — i tak ją stracimy.

— A to niby czemu?

— Zgłupiał pan? Ma dwadzieścia jeden lat, jest piękna i gotuje jak anioł. Każdy chłopak z rejonu Galteni chce ją za żonę, choćby była nie wiem jak porywcza. Prędzej czy później będzie gotować dla męża w jego kuchni, a reszta z nas nawet tam nie zajrzy. Co gorsza jej matka nie zdoła sama utrzymać baru i pewno wkrótce go zamknie. Tak czy owak to katastrofa.

Bruno spojrział na Benedettę siedzącą obok Javiera.

— A więc to za niego ma wyjść za mąż?

Mężczyzna wzruszył ramionami.

— Kto wie? Pies wyje do księżycy, ale to lis zjada kurę. To, że chodzi za nią jak idiota, jeszcze nie znaczy, że coś z tego będzie. Na mój rozum, chce głównie odstraszyć rywali.

Patrząc na potężną postać Javiera, który milcząco zmiatał jedzenie z talerza, Bruno zrozumiał, co sąsiad ma na myśli. Ale jego to nie dotyczyło. On tylko tędy przejeżdżał.

*

W Rzymie Tommaso patrzył na puste ściany swojego mieszkania. Sprzedał już wszystkie przybory kuchenne Brunona, zegarek i aparat cyfrowy. Piwniczka win w restauracji, ogołocona do cna, świeciła pustkami, zostało mu nędzne parę butelek i korkociąg. A rachunki wciąż napływały. Teraz nie pozostawało mu już nic innego, jak sprzedać swoją cenną kolekcję płyt, a kiedy i te pieniądze się skończą, będzie musiał zwolnić Marię.

Z westchnieniem spakował cedeki do pudełka i zniósł je na dół, gdzie wielki uliczny market na Porta Portese ciągnął się od Tybru aż do Viale Glorioso. Po drugiej stronie ulicy był stragan z płytami. Tommaso postawił na nim swoje pudełko.

— Ile za to wszystko?

Straganiarz przejrzał zbiór, pełen importów z Japonii i rzadkich pirackich nagrań.

— Pięćset — powiedział w końcu. Był wart dwa razy tyle, ale sprytny kupiec potrafił poznać, kiedy ktoś jest przyciśnięty do muru.

— Niech będzie — zgodził się Tommaso z rezygnacją. Straganiarz szybko wcisnął mu do ręki kilka banknotów, jakby się bał, że klient się rozmyśli.

Wracając do domu, Tommaso usłyszał szept dobiegający z jednej z bram:

— Trawka, speed, pigułki, koka...

To starzejący się szkocki hippis, który kręcił się po targu, starał się zdobyć fundusze na zaspokojenie własnego, zgubnego nałogu. Tommaso zatrzymał się. W skołatanej głowie zakiełkowała mu pewna myśl...

Tego wieczoru menu w II Cuoco zostało ograniczone do jednej pasty i jednego secondo.

Bez wiedzy czterech par, które były jedynymi gośćmi, ich *spaghetti carbonara* zostało posypane nie *pecorino romano*, ale wysoce specyficzną i zupełnie nieprzewidywalną mieszanką sera i ekstazy. To, co Bruno osiągał kunsztem kulinarnym, Tommaso miał nadzieję zastąpić zwykłą farmakologią.

Bruno tymczasem poznał w końcu mechanika Hanniego, który obszedł jego starego vana z przenośną latarnią i wyrazem niesmaku.

— Ma pan przed sobą cztery tygodnie czekania — poinformował, zajmując pod maskę. — Może więcej, jeśli nie dostanę skrzyni biegów.

— Cztery tygodnie? To niemożliwe! Nic nie zajmuje aż czterech tygodni.

— Problem polega na tym, że tych vanów już nie robią. — Hanni wzruszył ramionami. — To jak czekanie na transplantację serca. Jakiś inny samochód musi umrzeć i oddać swoje części, żeby pański mógł zostać naprawiony.

— A ile to będzie kosztować? — spytał Bruno z przerażeniem.

Hanni znów wzruszył ramionami.

— Kto wie? Może sto, a może pięćset. Zobaczymy, co się uda zdobyć.

*

Rezultat eksperymentu przeszedł oczekiwania Tommasa. W powietrzu w II Cuoco znów zawisła aura namiętności. Chociaż, prawdę mówiąc, również anarchii. Jedna z czterech par próbowała się nawzajem zamordować, a jakaś kobieta tańczyła na wpół rozebrana na barze, podczas gdy jej partner zniknął. Ale najważniejsze, że wszyscy się dobrze bawili.

*

— W Rzymie — wyjaśnił Brano — dodajemy do królika trochę szaławii i rozmarynu i dusimy w winie na wolnym ogniu.

— Interesujący przepis — przyznała Benedetta — Ale niewłaściwy. W Le Marche nadziewamy królika papryką, boczkiem i wątróbką, a podczas duszenia uchylamy pokrywkę, o tak. — Sięgnęła poprzez Bruna i odsunęła lekko na bok pokrywkę na jego garnku. — Dzięki temu sos gęstnieje. — Spojrzała na niego wyzywająco.

Bruno westchnął. Jego plan, by poprosić Gustę o pracę w zamian za utrzymanie, co mu pozwoli przeczekać, aż Hanni dostanie części zamienne, okazał się trudniejszy do zrealizowania, niż myślał. Gusta upierała się, żeby przeszedł okres próbny, a Benedetta z kolei domagała się, by w tym czasie pokazał, że będzie umiał gotować lokalne potrawy przyrządzane w lokalny sposób — co oczywiście oznaczało jej sposób.

— A może by tak podejść do tego twórczo — zaproponował.

— Co to znaczy, twórczo? — spytała nieufnie.

— Zamiast nadziewać królika papryką, nadziejmy paprykę królikiem.

Gusta wybuchnęła śmiechem.

— Żarty sobie stroisz? Nasi klienci się zbuntują, jak będziesz robił takie sztuczki.

Bruno nie odpowiedział. Patrzył na Benedettę.

— To interesujący pomysł — wycedziła. — Można by najpierw zgril-
lować papryki, a do farszu z królika dodać trochę startej skórki cytryno-
wej...

Gusta zrobiła wielkie oczy.

— Ale po co, na miłość boską?

— Żeby zrównoważyć słodycz pieczonych papryk—wyjaśnił Bruno. —
Widziałem, że macie tu rosnące dziko *serpillo**¹⁶. Też się przyda.

— Och, młodzi, gotujcie sobie, jak chcecie — zniecierpliwiła się Gusta,
wyrzucając w górę ręce. — Ja mam gości, których muszę obsłużyć.

*

Kiedy Bruno przygotowywał nadziewane papryki, Benedetta robiła pa-
stę. Oboje obserwowali się ukradkiem.

— Masz goździki? — spytał uprzejmie.

— Tak. W szafce. Ale nie dodawaj ich.

— Myślałem, że jeden czy dwa...

— ...zabiją delikatny smak *serpillo*.

— Albo go podkreślą.

— Ejże... Za dużo przypraw — oświadczyła stanowczo.

Bruno westchnął.

— A czy wolno mi dodać gałkę muszkatołową?

Zapadła chwila ciszy.

— Tylko odrobinę, nie więcej.

Przyglądała się podejrzliwie, jak ścierał trochę gałki nad mięsem króli-
czym. Przekaz był jasny: to jej kuchnia i ona tu rządzi. Bruno znów wes-

¹⁶ gorzkie, dzikie zioło dodawane głównie do sera

tchnął. Poza Alainem Dufrais nie spotkał nikogo tak nieznoszącego sprzeciwu.

— Dlaczego powiedziałaś kiedyś, że gałka muszkatołowa ludzi rozwesela? — spytał, mając nadzieję, że rozmowa przełamie lody.

— Bo tak jest — odparła krótko. — Podobnie jak koper włoski odpręża, a kardamon jest dobry na trawienie, tak gałka porywa ludzi do tańca.

Brzmiało to jak jeden z tych zwariowanych przesądów, w które wierzą stare kobiety na zapadłych wsiach.

— Nigdy o tym nie słyszałem — mruknął.

— Cóż, wobec tego to nie może być prawda — skwitowała lodowato.

Ubijała ciasto na pastę pięściami, w szybkim rytmie raz-dwa, zostawiając w nim głębokie dołki. Bruno pomyślał, że mimo jej pozornej kruchości lepiej z nią nie zadzierać. W milczeniu zabrał się z powrotem do roboty.

*

Musiał jednak przyznać, że nigdy nie widział, aby ktoś tak sprawnie robił pastę. *Sfoggia*, płachta ciasta, którą wałkowała niemal mechanicznie, była tak cienka i równa, że prześwitywały przez nią słoje drewna na stole. Nie mógł się powstrzymać.

— Jakim cudem udaje ci się rozwałkować ciasto tak cienko? — spytał.

— Lata praktyki. — Spuszczając nieco z tonu, dodała: — No i mam odpowiednie ręce.

— To znaczy jakie?

— Popatrz. — Wyciągnęła do niego dłonie. Były ciepłe, niemal gorące. — Nie da się zrobić dobrego ciasta zimnymi rękami — wytłumaczyła. — To cały sekret. Więc jem mnóstwo *peperoncino*. To mi rozgrzewa ręce.

Bruno już otworzył usta, żeby dać wyraz swojej wątpliwości, ale w porę ugryzł się w język. Ledwo zaczęli ze sobą rozmawiać i nie było sensu wszczynać kolejnej kłótni.

Benedetta patrzyła znacząco na swoje dłonie. Z zażenowaniem Bruno zdał sobie sprawę, że wciąż je trzyma i szybko cofnął rękę.

Wróciła do robienia pasty. Ale przez jeden krótki moment na jej twarzy pojawił się cień uśmiechu.

*

Benedetta pokroiła rozwałkowane ciasto byle jak na *maltagliati*, nieregularne romby, które zwykle robi się z obrzynków. Później przycisnęła do każdego kawałka dziwny przyrząd z długimi, sztywnymi drutami, przypominający grzebień.

— Co to jest? — spytał Bruno.

— To *pettine*.

— Do czego służy?

— Nie macie tego w Rzymie? — zdziwiła się. — Nie wiem. Chyba do zwiększenia przylepności.

Skinął głową. Rozumiał, o co chodzi: dzięki rowkom zostawionym przez grzebień cienkie ciasto lepiej wchłaniało kremowy sos.

— Używają ich też w Romanii i Abruzzo? — zainteresował się.

— Nie mam pojęcia.

— Jak to? Nic nie jesz, kiedy jeździsz do innych regionów?

Nie odpowiedziała.

— Nigdy nie wyjeżdżałaś z Le Marche, prawda? — domyślił się.

— A po co miałabym wyjeżdżać?

Dobre pytanie. Zmieniając temat, zagaił z innej beczki:

— Co szykujesz do makaronu?

— *Funghi*.

Patrzył, jak przynosi ze spiżarni miskę dziwnych, okrągłych, czerwono-brązowych grzybów. Powietrze natychmiast wypełniło się mocnym zapachem ziemi. Intensywny jak woń dojrzałego sera, ale z domieszką próchnicy i gnijących liści, przypominał mu trochę zapach podrobów w swojskich potrawach rzymskich.

— Ilu rodzajów *funghi* używasz do gotowania? — spytał.

— Och, całą masę. Zależy, co znajdę w lesie.

— Sama je zbierasz?

— Jasne.

Kiedy zapach *funghi* połączył się na patelni ze smakowitą wonią gorącego masła i czosnku, zadrgały mu nozdrza. I nie tylko nozdrza. Ten aromat rozgrzał mu krew, budząc do życia dawno uszpiętą, inną część jego ciała.

— Mówią, że to afrodyzjak — powiedziała Benedetta, jakby czytając mu w myślach. — Oczywiście to tylko przesąd głoszony przez stare, wiejskie baby.

— Oczywiście — odparł sztywno.

Czy mu się zdawało, że w spojrzeniu, jakim go obrzuciła, kryło się współczucie?

*

Ale każdy kij ma dwa końce. Bruno postanowił wziąć odwet, robiąc *dolce*.

W kategorii czystego popisu kulinarnego trudno pobić na prawdę efektowny deser. Bez pytania Benedetty o zgodę zgromadził wszystkie składniki. Jajka. Cukier. Śmietanka. Ciasto, Duża miska czarnej porzeczki i innych owoców z ogrodu.

Najpierw stopił cukier i splótł delikatne, kratkowane koszyczki z chrupiącego, brązowego karmelu. Później zrobił bezy i włożył do każdej upieczonej brzoskwinię, a miejsce pestki zajęło jagodowe *gelato* z kawałkami surowych owoców. Było to dzieło, którego nie powstydziliby się sam Alain Dufrais — wirtuozerskie, finezyjne i absolutny szczyt szczytów.

— Uważaj — skomentowała Benedetta, kiedy skończył. — Nasi klienci gotowi pomyśleć, że nam odbiło.

— Zmieniają zdanie, kiedy tego spróbują.

— Tutejsi mieszkańcy — zaznaczyła — mają całkiem spore wymagania.

— Zareczam ci, że jeszcze nigdy nic takiego nie jedli.

— Hm... — Przepięła się obok niego, idąc po trzepaczkę. — Przepraszam.

Ich oczy się spotkały. Przez chwilę Bruno był skonfundowany tym, co w nich zobaczył. Jak to jest? — pomyślał. Walczymy ze sobą czy flirtujemy?

*

Postanowił zastosować bezpośrednie podejście.

— Od jak dawna chodzisz z Javierem? — spytał od niechcienia, wycierając do czysta blat.

Ale Benedetta, która teraz kroїła uważnie *salume do antipasto*, nie dała się tak łatwo podejść.

— Kto ci powiedział, że z nim chodzę?

— Jeden z twoich gości.

— Ludzie tu lubią plotkować.

— Prawdę mówiąc, wydaje mi się, że nie był tym zachwycony. Powiedział, że wkrótce będziesz gotować dla męża, nie dla całej wioski.

— Jak widać, lubią też dbać o swój żołądek.

Sięgnęła poprzez niego po garnek. Na ułamek sekundy przyłgnęła miękką pierś do jego ramienia. Zaczerwienił się i odsunął jak najdalej. Na szczęście Benedetta zdawała się tego nie zauważać.

To mała kuchnia, powiedział sobie stanowczo. Jeśli chcesz tu pracować — a nie masz innego wyjścia — musisz nauczyć się traktować to czysto profesjonalnie.

*

W Rzymie Laura nie przepłakuje już nocy. Chodzi na koncerty z Kimem, na małe spotkania w wybranym gronie, urządzone w salonach baro-

kowych pałaców. Czasem jednak, w przerwach, wyjmując ukradkiem swój telefon komórkowy — który nie wygrywa już Roda Stewarta ani *Erica Claptona*, ale *Vivaldiego* — i przewija teksty wiadomości, aż trafia na tę, którą czytała już setki razy:

Dziś wieczorem chciałem przyrządzić coś specjalnego.

Przepis na miłość.

Weź jedną Amerykankę z miodową skórą i piegami jak pomarańczowe płatki chilli na ramionach.

Dopraw ją do smaku bazylią, pomidorami, orzeszkami pinii i pietruszką.

Ogrzej ją delikatnie w dłoniach przez kilka godzin, przewracając od czasu do czasu, i podaj z winem i śmiechem, prosto z talerza.

Ale niestety pierwszego składnika zabrakło. Może jutro?

Łza spływa Laurze cicho po policzku i dochodzi do kącika ust — słowna, rozmyta i bez smaku, kiedy mechanicznie ją zlizuje.

Ku sporemu zaskoczeniu Gusty nowe menu małej austerii odniosło wielki sukces. Ponieważ prawie nie było wyboru dań, goście, chcąc nie chcąc, brali to, czym w innych okolicznościach może by wzgardzili — a raz spróbowawszy, uznali, że im to smakuje. Co więcej, rozpuścili wici wśród przyjaciół. Nie minęło kilka dni, a Gusta musiała wystawić dodatkowe stoliki.

— To tylko urok nowości — skwitowała Benedetta ze wzruszeniem ramion. — Za tydzień lub dwa wszystko wróci do normy.

Tymczasem w porze lunchu karmili całą wioskę. Robotnicy w kombinezonach siedzieli obok księdza i doktora. Dzieci wypuszczone na przerwę południową ze szkoły przychodziły z rodzicami, a potem wyslizgiwały się z krzeseł, żeby pobiegać na placu, gdzie dorośli gawędzili w cieniu przed sje-
stą. Goście zaczęli nawet przyjeżdżać samochodami i skuterami z niżej le-
żących wiosek.

Zawsze i niezmiennie obecny był Javier, który zwykle jadł w gronie przyjaciół. Bruno zauważył teraz, że choć Benedetta traktowała Javiera przyjacielsko i przysiadła się czasem, kiedy pił *amaro* po posiłku, nigdy nie widział, aby się całowali czy przytulali, jak inne pary. Zastanawiał się, czy coś ich łączy, lecz nie śmiał więcej wypytywać.

Giorgio, właściciel miniaturowego traktora, też często zaglądał. Pewnego dnia Bruno usłyszał, jak mówi o nowych hamulcach, które Hanni w końcu zainstalował, więc uznał, że czas złożyć mechanikowi wizytę.

Znalazł vana ustawionego na ceglach, co zdawało się wskazywać, że Hanni przystąpił do naprawy, lecz mężczyzna rozplýwał się w przeprosinach.

— Obdzwońłem wszystkie warsztaty, ale nikt nie ma odpowiednich części — wyjaśnił. — Prędzej czy później coś się trafi, musimy być cierpliwi.

— Nie ma problemu — uspokoił go Bruno.

Teraz, kiedy miał pracę, parę tygodni więcej czy mniej nie robiło różnicy. Poza tym mieszkańcy wioski zaczęli przebąkiwać o zbliżającej się fali upałów, więc może przedłużenie pobytu tu, we względnie chłodzie wzgórz, nie było takim złym pomysłem.

Nagle w Le Marche zapanowało lato. Bruno był przyzwyczajony do miasta i do upalnych temperatur w kuchniach restauracyjnych. Ale gwałtowna wilgotność, która ich teraz oblepiła, była czymś całkiem innym. Macki żaru z równiny sięgały aż do wioski i tylko w nocy ze wzgórz spływał powiew chłodniejszego powietrza. Lunch serwowano wcześniej, a kolację późno. Benedetta zaczęła nosić w kuchni szorty i T-shirty. Kuszący zapach jej skóry mieszał się z zapachem potraw,

rozpraszając Brunona. Zaciskał zęby i starał się to ignorować.

*

Fala upałów trwała tylko kilka dni i stanowiła krótką zapowiedź nadchodzącego żaru. Pewnego ranka Bruno poderwał się ze snu, pewien, że słyszy głos Benedetty. Natężył słuch. Było wciąż ciemno. Musiało mu się to przyśnić.

— Bruno?

A więc jednak. Stała w drzwiach jego małego pokoju. Przez głowę przeciała mu szalona myśl.

— Chcesz iść ze mną na *funghi*? — szepnęła.

To dlatego tu przyszła. Odsunął szalone myśli.

— Jasne.

— No to chodź. Czekam na dole za dziesięć minut.

Chwilę później szli w ciemności w górę zbocza, oboje niosąc płytkie koszyki na łup.

— Jesteś pewna, że coś znajdziemy? O tej porze roku? — spytał.

— Oczywiście. Może nie tyle co jesienią. Ale będą *coprini i orecchiotti*, *i piopparelli*, *i pleurate*, *i cepatelli*, jeśli nam się poszczęści.

— No dobrze — powiedział szybko. — Rozumiem. I żadne nie są trujące?

— Niektóre są bardzo podobne do trujących. Ale nie martw się. Znam się na tym.

Kiedy doszli do lasu, zaczynało świtać. Zaprowadziła go do miejsca, gdzie w wysokiej, bujnej trawie na skraju drzew widać było ciemny zielony krąg na tle jaśniejszej zieleni łąki.

— *Gambe secche*. Grzybnia. Ta jest już dość stara i rozrasta się z każdym rokiem.

— Rosną tu grzyby jadalne?

— Nie, ale na takich poletkach psich grzybków lubi się przytulić *prugnolo*. — Mówiąc to, grzebała w mokrej trawie, rozgarniając ją palcami. — Widzisz? To właśnie *prugnolo*, po naszymu San Giorgio.

— Dlaczego?

— Bo pojawia się w dzień tego świętego, oczywiście. — Wykręciła zręcznie nóżkę grzybka i włożyła do koszyka. — Znajdziemy ich więcej, wystarczy się rozejrzeć.

Kiedy zebrali plon z łączki, weszli do lasu, rozgarniając poszycie gałkami leszczyny. Po kilku minutach Benedetta zatrzymała się i wciągnęła powietrze nozdrzami.

— Czujesz ten zapach?

Bruno zaczął węszyć, ale czuł tylko wilgotny, stęchły zapach lasu.

— Tam. — Ściągnęła go ze ścieżki do miejsca, gdzie jak maleńki neolityczny krąg kamieni przycupnęła na poszyciu leśnym kępka grzybów.

— Te są dobre — zapewniła go. — Uważaj, żeby ich nie wyrywać, bo zniszczysz korzenie.

— Co to za grzyby?

— *Ceppatelli*. Podobne do *porcini*, ale pojawiają się wcześniej.

Bruno wykręcił z ziemi jednego grzybka. Był lżejszy niż czekoladowo-brązowe *porcini*, których używał w Rzymie, ale miał ten sam odurzający, mocny zapach.

— I strzepnij zarodniki na ziemię — dodała Benedetta. — Żeby znów tu wyrosły.

Po zebraniu *ceppatelli* poszli śladem zostawionym przez jelenia, wchodząc coraz głębiej i głębiej w las.

— O, tu jest jeden — powiedział Bruno, wskazując patykiem wysokiego, jasnego grzyba z nakrapianym kapeluszem, rosnącego pod bukiem. Zdawał się fosforyzować lekko w przyćmionym świetle.

— Ten akurat jest trujący. To *Amanita phalloides*. Po kształcie możesz się domyślić, skąd ta nazwa. — Przykucnęła i ostrożnie go zerwała ręką owiniętą w chusteczkę, żeby nie dotykał skóry.

— Po co go bierzesz?

— Och, trujące też się przydają. Używamy ich do trutek na myszy. Są i takie, które dodajemy do lekarstw.

W pobliżu stał pień drzewa cały pokryty falującymi, czarnymi falbankami grzybów. Wyglądały bardzo nieapetycznie i Bruno był zdumiony, kiedy Benedetta powiedziała, że są jadalne.

— A tutaj, popatrz! — zawołała, podchodząc do sąsiedniego buka. — Nazywamy to *apartamento*, *apartamentowcem*. Na dole są *gelone*, później rząd *pioparelli*, dalej *pleurate*, boczniaki, aż do samej góry. Jeśli ich nie zbierzemy, zniszczą drzewo.

W południe zrobiło się gorąco. Oba koszyki udało im się zapełnić, chociaż Bruno był sfrustrowany, że nie potrafi uchwycić węchem grzybowych szlaków, które Benedetta wyłapywała bez trudu.

— Możemy już dać sobie spokój — zdecydowała w końcu, zatrzymując się na małej łączce i przysiadając na kępie mchu i tymianku. — Zapach *funghi* nie jest już taki mocny.

Bruno usiadł obok. Poniżej wioska grzała się w słońcu. Unosiły się nad nią strużki dymu i daleki dźwięk piły łańcuchowej. Benedetta przeciągnęła się i położyła.

— Jak tu cicho — powiedział.

— Uhm... Nikt z wioski nie podchodzi tak wysoko.

Tymianek zmiażdżony ciężarem ich ciał wydzieliał ziołowy aromat, który mieszał się z wilgotną wonią grzybów w koszykach. Benedetta zaczęła rozpinać bluzkę. Mimo woli musiał okazać zdumienie, bo wyjaśniła:

— Chcę się poopalać.

— Och... Nie krępuj się. Proszę bardzo. Nie będę patrzył — obiecał, odwracając wzrok.

Kątem oka widział jednak mlecznoróżowy kształt na ciepłym mchu. Czy się zaczerwienił? A jeśli tak, to jakim cudem miał w sobie tyle krwi, że napływała mu jednocześnie do policzków i pachwin? Położył się i zamknął oczy.

Usłyszał szelest zdejmowanej bluzki. I w następnej chwili Benedetta przeturlała się na niego i wsunęła mu rękę pod T-shirt.

— Och... — powtórzył, otwierając oczy.

Tuż nad twarzą kołysała mu się jędrna pierś, dojrzała jak owoc, a ciepła dłoń dziewczyny, tak odpowiednia do wyrabiania ciasta, głaskała go wolnym, kolistym ruchem po brzuchu.

— Benedetto... — wycharczał. — Powinnaś wiedzieć, że jestem tu tylko... tylko...

— Przejazdem? Jasne. Właśnie dlatego mogę się z tobą przespać.

— Jak to? — Wstrzymał oddech, kiedy jej palce wślizgnęły mu się pod pasek spodni.

— Czy to nie oczywiste? Gdybym się przespała z Javierem, musiałabym za niego wyjść. Gdybym się przespała z którymkolwiek innym mężczyzną z wioski, rozpowiedziałaby to na prawo i lewo, i mówiono by o mnie *puttana* i okrzyknięto czarownicą. A ty... — wstała i zrzuciła resztę ubrania, a

potem położyła się obok niego, skóra przy skórze — nie powiesz nikomu słowa.

— Skąd wiesz? — zapytał, kiedy rozpiniała mu spodnie.

— Bo nigdy nie próbowałeś obściskiwać mnie w kuchni. Nawet kiedy zaczęłam dodawać ci specjalnych ziół do jedzenia.

— Dodawałaś mi...?

Roześmiała się gardłowo.

— Nie poczułeś? A jesteś takim wspaniałym kucharzem.

Jedna długa noga uniosła się nad jego biodrami i po chwili dziewczyna siedziała na nim okrakiem. Poczul wilgoć na brzuchu i zdał sobie sprawę, że to jej wilgoć. Wyciągnęła rękę, zerwała gałązkę tymianku i zgmiotła między zębami, a potem nachyliła się, żeby go pocałować. Kiedy smak jej ust uderzył mu do głowy jak wino, poruszył niecierpliwie biodrami, ale trzymała go w żelaznym uścisku i nie miała zamiaru dać się poganiać.

— Od kiedy...? — szepnął.

— Od pierwszej nocy. Kiedy wyczułeś gałkę muszkatołową.

Wyciągnęła mu obie ręce nad głową i przyszpiliła do ziemi, pochylając się nad nim tak nisko, że jej piersi muskały mu usta. Znalazł brodawkę i ugryzł ją delikatnie. Była twarda i słona jak orzeszek pistacjowy, od jej potu. Jęknął:

— Proszę cię...

Wyprostowała się i usadowiła na nim.

— Tak dobrze? — spytała miękko. I drażniąc się, dodała: — A może tak lepiej?

A potem wszystko było cynamonem i śmietanką, koprem włoskim i truśkawkami, zapachem zgnieczonego tymianku i potu, i słodkiego miodu. Bruno był zdumiony, jakie to śmiesznie łatwe.

Schodzili w dół zbocza w przyjacielskim milczeniu. Tego popołudnia obok *pasty con funghi* Benedetta przygotowała *salame da sugo*, tradycyjną potrawę weselną z Ferrary: mieloną wieprzowinę, wątróbkę i ozorki, wzbo-

gacone przyprawami i winem, mające podobno zbawienny wpływ na potencję pana młodego.

*

Nazajutrz poszli zbierać *fragole di bosco*, poziomki, i kochali się w opuszczonej starej stodole nad pastwiskiem, z ustami umorusanymi miąższem owoców. Następnego dnia była to *misticanza*, dzikie liście na sałatę. Benedetta dbała o to, żeby najpierw coś zebrali. Gdyby ktoś zobaczył ich wracających do domu z pustymi koszykami, języki zaraz poszłyby w ruch. Więc napelniali koszyki *rokietta* siewną, dzikim koprem, mleczem i rozszponką, zanim dawali się ponieść zmysłom i kładli gdzieś w cichym zakątku pola, osłoniętym tylko wysokimi łądygami *finocchio*. Ona zamykała oczy, a Bruno drażnił jej nagie ciało gałązką *fenkułu*: kiedy całował ją między nogami, anyżek mieszał się z lekkim, odległym smakiem morza. Wszyscy byliśmy kiedyś rybami, myślał, a to jest dowód, ten szept oceanu w najgłębszych zakamarkach ciała.

Dzień później poszli na dzikie jagody, a jeszcze następnego dnia polowali na zające. Kochali się potem inaczej niż zwykle, szybko, gwałtownie i nagłaco, a martwe, zakrwawione zwierzęta patrzyły na nich z koszyków.

Nazajutrz rano znów obudziła go bardzo wczesnie, gdy było jeszcze ciemno, i poszła z nim do gęstego lasu, w którym dotąd nie byli. Nie chciała nic zdradzić, a kiedy znaleźli się głęboko między drzewami, kazała mu powąchać powietrze. Posłusznie pociągnął nosem.

— Czujesz coś?

— Nie. A ty?

— Tak. Tam.

Ruszył za nią w gęstwinę. Obracała głowę w różne strony, węsząc jak pies. Rozumiał, że zapach, który próbuje wyłapać, jest ulotny i cenny, więc starał się nie przeszkadzać, żeby jej nie dekoncentrować.

— Teraz — szepnęła. — Powąchaj.

Tym razem przez chwilę zdawało mu się, że coś czuje — nieuchwytną, mdlącą woń, niemal seksualną.

— Dzik? — spytał szeptem. Ale Benedetta potrząsnęła przecząco głową.

Węszyła między drzewami z nosem przy ziemi; nagle przystanąła i zaczęła ostrożnie podnosić ściółkę końcem patyka. Duszący zapach przeniknął czyste, chłodne powietrze poranka. Wtem przykucnęła i wydobyła spomiędzy korzeni drzewa coś, co przypominało małeńki, zniekształcony kartofel — *tartufo*, niewyrośnięta, oblepiona ziemią, pachnąca trufla.

— Alberto by nas zabił, gdyby wiedział — szepnęła. — Nie powinno się ich zbierać o tej porze roku.

Przełamała trufkę i przytknęła mu do nosa. Zapach był niemal powalający: seks, stare skarpetki i piżmo. Bruno poczuł podniecenie i to samo zobaczył w jej oczach. Przyciągnął ją do siebie bez słowa.

Później wzięła trochę jego nasienia na rękę i wtarła w korzenie drzewa, żeby zachęcić cenne grzyby do odrodzenia się w tym samym miejscu.

*

Garstka małeńkich trufli wystarczyła, by nadać odurzający aromat daniom dla całej wioski. *Taglierini*, podsmażone na patelni z innymi *funghi*, takimi jak *cardoncelli* i *orecchietti*, zostały przed wydaniem posypane odrobiną trufli. Resztę dodano do olbrzymiej brytfanny z udźcem kozłim, przyprawionym pomidorami, majerankiem i rozmarynem. Tego wieczoru podczas kolacji na małym placyku zapanowało wyraźne ożywienie. Śmiano się głośniej, flirtowano otwarciej, wypito więcej wina, a później wyniesiono akordeony. Bruno nie miał pojęcia, ile Gusta liczy sobie za posiłek — nie było nic takiego jak cennik, nie mówiąc już o menu, a kasa fiskalna, wymagana przez urząd skarbowy w każdym punkcie sprzedaży detalicznej, stała nieużywana w kącie, zbierając kurz. Widział jednak, jak pracownicy zwija spory plik banknotów i upycha w kieszeni, więc zapewne trufle się jej opłaciły.

Javier siedział z grupką przyjaciół. Pili piwo, nie wino, i to w dużych ilościach. Bruno, który wraz z Benedettą obsługiwał stoły, nie mógł nie zauważyć, że każde jej pojawienie się wywołuje z ich strony sprośny rechot i niewybredne żarty.

Nagle usłyszał okrzyk wściekłości. Podniósł głowę. Od razu się zorientował, co zaszło. Javier chwycił dziewczynę za pupę. Odskoczyła i oboje zastygli w bezruchu, jak w żywym obrazie: ona mierząc go piorunującym wzrokiem, a on śmiejąc się szeroko. Bruno ruszył ku niemu z zaciśniętymi pięściami. Benedetta zauważyła to kątem oka i niewiele myśląc, walnęła Javiera w głowę trzymanym talerzem, który się rozpekł na pół. Nastąpił moment napiętej ciszy, po czym grupka mężczyzn nagrodziła dziewczynę owacją i gwizdami. Bruno się cofnął.

W pierwszej chwili Javier z głupią miną przyłączył się do ogólnej wesołości. Lecz zaraz podążył za wzrokiem Benedetty i jego spojrzenie spoczęło na Brunonie. Twarz mu pociemniała.

*

Przyszła do jego pokoju, kiedy Gusta już spała, i wsunęła się do łóżka.

— To była szybka akcja — szepnął. — Tam, przy kolacji.

— Zrobiłam to tylko ze strachu. Bałam się, że go uderzysz.

— Pewno tym by się skończyło — przyznał.

— Ani się waż tak myśleć. Obiecuj mi, Bruno. Gdybyś go zaatakował, uznaliby, że musi z tobą walczyć. I powiedzmy sobie szczerze, rozgniótłby cię na miazgę.

— Nie sądzisz, że on się już domyślił?

— Może coś podejrzewać. Ale dopóki to nie jest oczywiste, to znaczy, dopóki nic oficjalnie nie wiadomo, powie sobie, że to tylko plotki.

— Plotkują o nas?

— Jasne. Spędzamy z sobą w kuchni cały dzień. Plotkowałiby, nawet gdybyś był księdzem, a ja zakonnicą. Ale to lepiej. Bo choć wszyscy tu bezustannie wszystkich obgadują, zwykle okazuje się, że mówią bzdury wyssane z palca, więc nikt nie bierze tego na serio. Dopóki ludzie mogą sobie powiedzieć, że to nieprawda, będą nawet wierzyć w dwie rzeczy naraz.

— Jak nasi radni, którzy chodzą do restauracji w piątek, ale biorą tylko *fagiolini*!

— Właśnie.

Miejscowe władze składały się z zagorzałych komunistów, jak w większości wiejskich samorządów w tym regionie. Jednakże nie było ani jednego komunisty w okolicy, który jadłby mięso w piątek, i tego dnia w kuchni austerii łuskało się ogromny stos fasolki *borlotti*, prosto z ogrodu, na potrawy wegetariańskie.

— Ale może gdyby Javier znał prawdę, przestałby ci się naprzykrzać.

— Nie, nie przestałby — oświadczyła stanowczo. — Znam go całe życie. Poza tym wolę, żeby mu to nie spędzało snu z powiek. Pewnego dnia mogę chcieć wyjść za niego za mąż.

— Co? Mówisz poważnie?

— Oczywiście. — Położyła mu rękę na piersi. — Nie zostaniesz tu na zawsze, a ja nie mam zamiaru być starą panną. Javier to porządny człowiek. Każda kobieta byłaby szczęśliwa, biorąc go za męża.

— Ja... — Bruno czuł się niezręcznie. Wiedział, że powinien zadeklarować teraz, że ją kocha i chce się z nią ożenić. Ale nie mógł, bo to nie była prawda. Uważał, że jest najmilszą, najwspanialszą osobą, jaką kiedykolwiek spotkał; uwielbiał ją, była piękna i seksowna, była jego pokrewną duszą i przyjaciółką. Ale serce oddał już komuś innemu. Więc powiedział tylko: — Jesteś cudowna, Benedetto.

— Wiem. — Położyła się na nim i otworzyła mu usta językiem, jak rybak otwiera ostrygę nożem. — Korzystajmy

z tych chwil, które są nam dane.

*

Myślał, że dobrze się pilnują, ale nazajutrz po południu jej matka odbyła z nim dziwną rozmowę.

Była sjesta, spokojne godziny dnia między lunchem a początkiem przygotowań do kolacji. Bruno czytał. Zapytał Benedettę, czy ma spisane jakieś lokalne przepisy, i pokazała mu długi rząd rodzinnych zeszytów — wiekowe, pisane ręcznie, niektóre pochodziły jeszcze sprzed zjednoczenia Włoch; najstarsze utrwalono na pożółkłym papierze, cieniutkim jak bibuła.

ka. Ale zestaw lokalnych składników był wciąż aktualny, nawet jeśli pewne produkty — jak *creste gi gallo*, kogucie grzebienie, albo *camoscio*, dzika kozica — mogły być obecnie trudne do zdobycia.

Podobnie jak doświadczony muzyk, który czytając nuty, słyszy w głowie muzykę, tak Bruno, czytając przepis, czuł w ustach smak potrawy. Przewracał wolno kartki, zbierając pomysły, gdy do pokoju weszła Gusta. Trzymała w ręku maleńki dzbanuszek.

— A... tu jesteś — powiedziała. — Benedetta mówiła, że przeglądasz stare przepisy. Co teraz studiujesz?

— Gęś w czerwonym winie.

— No tak... *O ca in potacchio*, przepis mojej prababki. Kroi się gęś na kawałki i dusi w *peperoncini* i winie, bardzo wolno. A przed samym podaniem dolewa się trochę octu, żeby zrównoważyć gęsi tłuszcz. — Zawahała się. — Właśnie, przypomniałam sobie. Masz chwilkę? Chciałam ci coś pokazać, na górze, na strychu.

Podążył za nią, zaintrygowany. Podejrzewał, że ma to coś wspólnego z Benedettą, ale chociaż Gusta zatrzymała się przed jego pokojem i zerknęła znacząco na zmierzwione łóżko, nic nie powiedziała.

Poprowadziła Brunona schodami na sam szczyt domu. Wyjęła z kieszeni stary klucz wielkości łyżki, otworzyła ciemne drewniane drzwi i wpuściła do środka.

W chwili gdy wciągnął nosem powietrze, wiedział, co się tu znajduje. Widok pół tuzina lub więcej drewnianych beczek różnej wielkości tylko to potwierdził. Pomieszczenie było mniejsze niż *acetaia*, którą zwiedził w Modenie, ale zapach octu balsamicznego był równie obezwładniający.

— Spójrz tylko. — Gusta podeszła do największej beczki, odstawiła dzbanuszek i wskazała na datę wyciętą niedbale dłutem w drewnie.

Bruno przykucnął.

— Dobry Boże — zdumiał się. — Tysiąc dziewięćset trzeci.

Kiwnęła głową.

— I trochę zostało. To był posag mojej prababki, tej samej, która napisała przepis na gęś. Tę beczkę nastawił mój prapradziadek, kiedy ona była jeszcze niemowlęciem. — Poklepała każdą beczkę po kolei. — Ta jest dębowa, a ta mniejsza z drewna bukowego... ta z jałowca... ta z orzecha... a ta z wiśni. Kiedy ocet wycieknie z jednej beczki, wlewa się go do następnej, i do następnej, a za każdym razem staje się coraz gęstszy i przesiąka aromatem różnych drzew. Na końcu część idzie z powrotem do pierwszej beczki razem z nową porcją wina.

Przy szpuncie wisiała ciężka kropla, gęsta jak płynna czekolada. Na jego oczach oderwała się i spadła do wiaderka pod spodem, nie robiąc żadnych kręgów na oleistym płynie.

— W dniu mojego ślubu — ciągnęła Gusta — ja też dostałam to w posagu. A kiedy Benedetta wyjdzie za mąż, wszystko przejdzie na nią. — Nie patrzyła na Brunona, oczy miała utkwione w beczce, ale poczuł, że bierze go za rękę i wtyka mu palec w gęstą, kleistą zawiesinę. — Śmiało, spróbuj.

Oblizał palec i usta wypełnił mu nieziemski smak starego wina i miodu, soków drzew i cytrusowej ostrości samego octu, który rozlał się ciepłem po piersiach i żołądku. Wciągnął głęboko powietrze.

— Dobrze, prawda?

Nie znajdując słów, Bruno tylko skinał głową.

— Wiesz, skąd się wzięła nazwa *balsamico*? Z wiary, że to balsam zdolny uleczyć każdą dolegliwość, każdą chorobę. — Sięgnęła po dzbanuszek i podstawiła pod kurek najmniejszej beczki. — Nawet złamane serce.

Bruno nie wspomniał Benedecie o tej wymianie zdań, niemniej Gusta musiała odbyć podobną rozmowę z córką, bo dziewczyna nie pilnowała już, aby kochali się wyłącznie poza domem. Większość nocy spędzała teraz w jego pokoju i chociaż nigdy nie poruszali tego tematu przy jej matce, było to, jak tyle rzeczy w życiu Włochów, *pubbliche bugie e verita private*¹⁷, czyli coś, co się praktykowało, ale o czym się nie mówiło.

Nawet między sobą nie komentowali faktu, że milcząca zgoda Gusty na zaistniałą sytuację oznacza, iż aprobuje go jako przyszłego zięcia. Może gdyby Bruno miał absolutną pewność, że nie chce się żenić z Benedettą, zdobyłby się na szczerą rozmowę. Ale tak naprawdę wcale nie był tego taki pewien. Mógłbym być tu szczęśliwy, myślał, idąc za nią wśród pól, szukając grzybów, zbierając sałatę albo owoce na stół, czy obserwując jej zwinne palce wyrabiające ciasto na kuchennym stole. Nigdy dotąd nie spotkałem nikogo, kto miałby mój dar, a co dopiero kobiety. Byłbym idiotą, nie żeniąc się z nią. Razem zrobilibyśmy z tej austerii słynną restaurację, do której zjeżdżaliby ludzie z całych Włoch. Kochalibyśmy się codziennie, mieli dzieci i robili to wszystko, co robią szczęśliwi ludzie.

Gdyby tylko to była Laura.

Gdyby tylko to była Laura, która dzieli z nim łóżko, która z nim gotuje, która jest jego przyjaciółką i kochanką i której rodzina, czemu nie, ma piękną małą restaurację gdzieś na końcu świata. Bo prawda była taka, że choć czuł się z Benedettą cudownie, jego serce należało do dziewczyny z pomarańczo-woczerwonymi piegami na ramionach. I nic nie mógł na to poradzić.

Westchnął i postarał się odsunąć dręczące go myśli.

*

¹⁷ *publiczne kłamstwo i prywatna prawda

Któregoś dnia Bruno poszedł do mechanika Hanniego, zobaczyć, jak się posuwa praca przy naprawie jego samochodu. Nie posuwała się. Stary van w dalszym ciągu stał na klockach i Bruno ze zdziwieniem zauważył, że koła zniknęły.

— To dlatego, że chciałem obejrzeć tarcze hamulcowe, a łatwiej to zrobić bez kół — wyjaśnił Hanni. — Ale bez obaw, są tu gdzieś.

Bruno spojrział na stos pordzewiałych części zapasowych, które piętrzyły się pod ścianami stodoły, jak stos śmieci wyrzuconych przez przyływ na plażę.

— Na pewno? — spytał sceptycznie.

— Oczywiście. I spokojna głowa, dostałem niedawno cynk, że wkrótce mogę liczyć na komplet części. Właśnie czekam na wiadomość.

Bruno podziękował mu za wytrwałe poszukiwania i udał się z powrotem do baru. Po drodze minął traktor, który miał przednią szybę i parę wycieraczek zdumiewająco podobnych do tych z jego samochodu. Przystanął. A skoro już o to chodzi, to czy w jego vanie były szyby? W półmroku stodoły niewiele było widać. Zawrócił i poszedł z powrotem, żeby sprawdzić, ale Hanni już się ulotnił i stodoła była zamknięta na kłódkę. Dopiero teraz zastanowiło go, po co on w ogóle dobierał się do hamulców, skoro była to jedna z nielicznych części, która jako tako działała. Zapewne mechanik miał swoje powody, ale Bruno nie potrafił wyobrazić sobie jakie.

*

Restauracja Tommasa znów pękała w szwach, choć klientela nieco się zmieniła. Jedzenie mogło wywierać pożądany efekt, lecz smakowało okropnie i teraz goście żujący z ponurą determinacją jego dania, takie jak *saltimbocca* czy *padellata di polio*, byli albo pełni samozaparcia, albo obojętni na rozkosze podniebienia: jak zblazowani, rozchełstani na piersiach i kapiący złotem nuworysze, którzy podejmowali lunchem swoje wyfiorowane młode kochanki, lub jak grupki pijanych studentów, chcących znów szybko znaleźć się na haju. Zaczęli przychodzić nawet cudzoziemcy — pewny znak, że II Cuoco spadł z kulinarnej mapy.

Co gorsza finanse też przedstawiały się żałośnie. Stoliki mogły być z góry zarezerwowane, ale Tommaso był zmuszony kupować ogromne ilości

narkotyków poprzez swojego restauracyjnego, mafijnego dostawcę, Franca, i chociaż dostawy były regularne jak w zegarku, koszty przekraczały wszelkie granice.

— Wprost nie mogę uwierzyć, że wciąż tracimy tyle pieniędzy! — krzyknął doktor Ferrara, kiedy zobaczył miesięczne rozliczenie.

— Ja też. Ale najgorsze mamy już za sobą — przekonywał go Tommaso z determinacją. — Niech pan da mi jeszcze kilka tygodni. Niedługo będzie więcej turystów.

— Muszę iść do banku i wziąć większy kredyt. Ale jeśli źle pójdzie, mogą mi zająć emeryturę.

Tommaso zamilkł. Ostatnia rzecz, jakiej pragnął, to puścić doktora Ferrarę z torbami, jednakże był bez wyjścia.

— Wszystko będzie dobrze — obiecał. — Jeszcze tylko kilka tygodni.

*

Oto Laura zwiedzająca z zachwytem galerię obrazów w niezwykle pięknym Palazzo Doria-Pamphili, po której chodzi za rękę ze swoim przystojnym kochankiem. Oboje słuchają audio- przewodników i chociaż ich nadajniki nie są całkiem zsynchronizowane, odwracają się do siebie i kiwają głowami za każdym razem, kiedy do ich uszu dociera ciekawa informacja o wystawionych skarbach. Spędzają dłuższy czas przed Magdaleną pokutującą Caravaggia, gdyż Laura pisze teraz końcową pracę roczną, długości doktoratu, na temat wątków odkupienia w sztuce renesansu, i ten dziwnie tragiczny obraz jest jednym z przykładów. Zauważają maleńką łezkę, często niewidoczną na reprodukcjach, błyszczącą po jednej stronie nosa Magdaleny, oraz wino, na które zdaje się rzucać tęskne spojrzenie, a które pozostaje nietknięte, jakby musiała pościć, skazana na wieczną pokutę.

Oto Laura ze swoim partnerem w Castroni's, sklepie spożywczym. Cza-sy, kiedy kupowała masło orzechowe, dawno minęły, bo zdążyła się zaaklimatyzować i nie grzeszy już tęsknotą za kulinarnymi specjałami domu. Przychodzi tu tylko raz w tygodniu po beztłuszczową margarynę i chude mleko, których nigdy nie można dostać na targu, gdzie Kim upiera się robić wszystkie sprawunki.

— Popatrz tylko — mruczy teraz Kim, rzucając pochmurne spojrzenie na tłoczących się przy ladzie turystów. — Czy oni nie zdają sobie sprawy, że prawdziwe Włochy są na zewnątrz?

Zwraca się do niej po włosku, co ostatnio często robi, chociaż — jak Laura zauważyła — przeważnie wtedy, gdy inni Amerykanie są w pobliżu.

Oto Laura ze swoim kochankiem w łóżku. W mieście panuje niemożliwy upał, lecz w mieszkaniu jest klimatyzacja i ich ciała poruszają się zgodnym rytmem z wypraktykowaną precyzją. Następuje tylko jeden mały zgrzyt, kiedy słuchawki Kima zaplątują się Laurze we włosy — jej kochanek lubi słuchać Pucciniego w trakcie uprawiania seksu, podczas gdy Laura woli ciszę. Ale ten drobny incydent zostaje szybko zażegnany i dalej wszystko przebiega gładko.

Nie dzwoni teraz tak często do Carlotty, jest zbyt zajęta, kiedy jednak już wdają się w pogawędkę, jej przyjaciółka ze zdumieniem konstatuje, że Laura wydaje się szczęśliwa. Straciła nieco ze swojej cudzoziemskiej nieporadności i zyskała coś z włoskiego *bella figura* — sztuki wyglądu elegancko w miejscach publicznych i zachowania chłodnego dystansu wobec kłopotów dnia codziennego.

*

Nie było rady, Tommaso musiał zwolnić Marię. Bał się tego jak ognia, ale nie miał wyjścia.

Dziewczyna przyjęła to całkiem spokojnie, musiał przyznać. Wysłuchiwała go w milczeniu, kiwając od czasu do czasu głową, kiedy tłumaczył, że po prostu nie ma innego sposobu, żeby uratować II Cuoco. Tylko nerwowe stukanie nogą o podłogę zdradzało jej uczucia.

— Więc mówisz, że nie masz pieniędzy, żeby mi płacić — podsumowała, kiedy skończył.

— No cóż, tak to wygląda.

— A sam bierzesz swoją pensję?

— Nie. Już od dawna.

Maria podjęła decyzję.

— Dobrze. Wobec tego ja też będę pracować za darmo.

— Mówisz poważnie? — Wlepił w nią zdumiony wzrok.

— Powiedziałam, no nie? Ale pod dwoma warunkami.

— Jakimi?

— Po pierwsze, chcę mieć swoje udziały, kiedy już restauracja zacznie przynosić zyski. A po drugie, chcę przejrzeć księgi rachunkowe, żeby zobaczyć, dlaczego aż tyle tracimy. Może zaproponuję jakieś zmiany. Skoro potrafiłam utrzymać tę knajpę przez wszystkie te lata, zanim tu nastałeś, to z pewnością potrafię utrzymać ją teraz.

*

Sierpień w Le Marche był jak otwarcie piekarnika. Wcześniej też panna upał, ale teraz ludzie czuli się, jakby gotowano ich żywcem. Przez miesiąc nikt nie poruszał się szybkim krokiem ani nie wychodził z domu po południu; mieszkańcy wioski zamykali okiennice jak przed sztormem, chcąc zachować tę odrobinę chłodu, jaka przetrwała w grubych, kamiennych murach, póki wieczór nie przyniesie wytęsknionego oziębienia powietrza.

Galtenesi, od zawsze miłośnicy mięsa, przestali jeść jagnięcinę, koźlinę i wieprzowinę, i przeszli na gorszy, letni asortyment — *asino* — mięso osła i *carne di cavallo* — koninę. Pozostawiało to niewielkie pole do popisu dla kucharza — mięso osła marynowano czasem na *coglioni di asino*, a koninę duszono z jałowcem i innymi przyprawami, żeby zmiękła. Bruno robił, co mógł, ale należało po prostu przyjąć do wiadomości, że to nie jest odpowiednia pora roku na dobre dania mięsne. Toteż skierował wysiłki na zaprezentowanie tutejszym mieszkańcom esencjonalnych lodów prosto z Rzymu oraz mrożonego przysmaku zwanego *granite*, pochodzącego z regionu leżącego dalej na południe. Początkowo trochę sarkano, kiedy zaczął serwować na deser zwyczajne lody w papierowych kubkach, oblane tylko odrobiną kawy *mocha* lub ukręcone z brzoskwiniami, które w pełnym rozkwicie rosły obecnie w każdym ogrodzie, lecz wkrótce wszyscy przekonali się, jakie są orzeźwiające, i pochłaniali je bez umiaru.

Do Le Marche zawitali teraz także turyści — niezbyt wielu w porównaniu z innymi regionami Włoch, większość tylko przejazdem w drodze do chłodniejszych miejscowości nadmorskich, Ancony i Rimini, Ferragosto,

piętnasty sierpnia, kiedy w Rzymie zamykano wszystko z okazji dorocznego święta, minął niezauważony przez Brunona. Dopiero kiedy upał zelżał i lasy zaczęły wypełniać się skowronkami i drozdami, migrującymi stopniowo na południe wraz z ciepłą pogodą, przyszło mu do głowy, że Laura pewno też już wyjechała do Ameryki, zakończywszy swój roczny kurs.

I nagle sierpień się skończył, a Bruno znów miał pełne ręce roboty. Trzeba było zebrać jagody mirtu na zapiekane desery z serem *mascarpone* na wierzchu. I jeżyny na ciastka, i sorbety. Kasztany i orzechy dodawały lekkiej słodczy sosom do past i pieczeniom. Drzewa orzecha włoskiego obwiązano śliniaczkami z białej siatki na przedwcześnie spadające owoce. Całe rodziny wdrapywały się na drzewa, żeby je zbierać, albo chodziły rzędami winorośli z koszami na plecach, wypełniając je owocami, z których wyrabiano lokalne wino.

I była Benedetta. Każdy nowy zbiór stanowił pretekst, żeby iść na pola nad wioską i kochać się, gdy kosze już były pełne. I każdej nocy, kiedy naczynia stały pozmywane na suszarce, wślizgiwała się w ciemności do jego pokoju i do łóżka, podczas gdy jej matka pochrapywała cicho w sypialni na dole.

Lasy były teraz gęste od *funghi*. Postrzępione atramentowe kapelusze rosły na poboczach dróg, a pieprzniki jadalne i *spugnoli* kilka kroków dalej. *Porcini*, arystokracja pośród grzybów, prześwitywały między bukami, a jeszcze wspanialsze grzyby cesarskie, *ovolo*, tuliły się dwójkami i trójkami pod sękatymi korzeniami dębów, jak jajka w gnieździe. W wiosce pojawili się ni stąd, ni zowąd poszukiwacze trufli, małomówni osobnicy, którzy wzmacniali się w barze solidną dawką *distillato*, po czym ruszali w las ze swoimi psami i udawaną nonszalancją, pilnie bacząc, by nie zdradzić nikomu, gdzie dokładnie będą szukać. Benedetta i Bruno nie zwracali na nich uwagi. Mieli swoje własne tajemne miejsca.

Jej umiejętność wywąchania trufli bez pomocy psa zdumiewała Brunona. Jego własny zmysł zapachu, tak wrażliwy w kuchni, pozostawał daleko w tyle. Jednakże Benedetta uparła się, żeby go wyszkolić, i po trochu on także zaczął rozpoznawać unoszącą się w powietrzu charakterystyczną woń, którą tropili w ciszy nocy.

Te trufle były całkiem inne od miniatuerek, znalezionych wczesnym latem. Jasne w kolorze i duże jak kartofle, miały zmysłową, odurzającą moc.

Gusta i Benedetta dorzucały je do każdego dania tak niedbale, jakby to była pietruszka, i wkrótce Bruno zaczął robić to samo. Nigdy nie zapomni pierwszego razu, kiedy przyrządzili dzika z selerem i truflami; ciemne, niemal odstręczające mięso w połączeniu z siarkowym smrodem bulw dawało kombinację, która nim wstrząsnęła.

Był świadom, że Benedetta specjalnie podsuwa mu smakołyki, które mają go przywiązać. Oprócz truflి był też *robiola di bec*, serek zrobiony z mleka ciężarnej owcy, bogaty w feromony. Były ostre małe *diavolessi*, papryczki chilli, wysuszone na słońcu. Talerze smażonych *funghi* zawierały kawałeczki *amanita*, ambrozji bogów, uważanej za naturalny narkotyk. Nie miał jej tego za złe. On robił to samo dla niej: przyrządzał niezwykle gelati zaprawione szafranem, delikatne słupki krokusów, wyszukane tarty z mirtu i czekolady, sałatki z porostów, a nawet z żółdzi z jej ukochanego lasu. Była to gra, jaką między sobą toczyli, oparta na intymnej znajomości smaku swych ciał, tak że jedzenie i seks stawały się jedną harmonijną całością i nie można było odróżnić, gdzie kończy się jedno, a zaczyna drugie. Bruno nie chodził już wypytywać o swój samochód. Czerwona maska jego auta pojawiła się na jednym z beczkowozów z oliwą i miał wrażenie, że poznaje swoje reflektory na czyimś skuterze. Zauważył też, że Hanni przestał płacić za posiłki w austerii, co go tylko śmieszyło. Nic nie szkodzi: jego martwy van został częściowo włączony w życie wioski, niczym uschnięta kłoda drewna w lesie, obrośnięta *orecchietti*, lub jak *trombette di morte* czerpiące soki z żywej gleby na mogile.

W barze zjawiali się teraz całkiem inni turyści, nawet z tak odległych miejscowości jak Urbino i Pesaro. To byli ludzie, którzy podchodzili do jedzenia poważnie. Przyjeżdżali głównie, by spróbować truflి w pełni sezonu i Bruno wydawał talerz po talerzu *carne al albese* — plasterki surowej poledwicy wołowej, pokryte selerem, parmezanem, wiórkami truflิ i oliwą z oliwek — oraz sałatki z grzybów cesarskich, truflิ i kartofli. Te dania były łatwe w przygotowaniu, a ponadto — przy cenie truflิ ponad dwa tysiące euro za kilo — bardzo opłacalne. Od czasu do czasu Gusta wciskała mu gruby plik banknotów, które Bruno bez przeliczania chował do kieszeni.

Samochód, który wspiał się krętą drogą z doliny, był wypożyczony, a jego pasażerami musieli być turyści, gdyż zatrzymywali się raz po raz, żeby podziwiać widoki, a kiedy w końcu zaparkowali na placyku i złożyli mapy, poszli najpierw obejrzeć kościół, monument wojenny i całą resztę. Jednakże nawet przy największym samozaparciu trudno było znaleźć w Galteni zbyt wiele atrakcji, toteż kiedy nadszedł czas lunchu, jak było do przewidzenia, zasiedli przy stoliku na dwie osoby, czekając w błogim spokoju, aż z austerii ktoś wyjdzie i powie, co jest w ofercie tego dnia.

Gdy Gusta wróciła do kuchni z zamówieniem, miała wystudiowany, kamienny wyraz twarzy, który przybierała, ilekroć przyszło jej zetknąć się z dziwactwem obcokrajowców.

— Jedna sałatka truflowa, do podziału — powiedziała z naciskiem.

— I? — spytała Benedetta, nie podnosząc głowy znad kuchni.

— I nic więcej. Bez pasty. Bez secondo. Oraz po kieliszku wina. I chcę wiedzieć, jaką mamy wodę mineralną. — Wzruszyła ramionami. — To cudzoziemcy, oczywiście.

Ponieważ dla Gusty każdy spoza doliny był cudzoziemcem, Bruno nie zwrócił na jej słowa uwagi.

— Wobec tego zrobię trochę więcej sałatki. Nie powinni wyjeżdżać stąd głodni. — Zaczął rozkładać składniki na półmisku.

I wtedy usłyszał jej głos.

Okno kuchni wychodziło na skwerek ze stolikami, skąd dobiegały ich często rozmowy, w których Benedetta i Gusta nierzadko brały udział, dorzucając swoje komentarze ponad trzaskiem garnków. Benedetta właśnie obsmażała mięso i głośnie skwierczenie zagłuszyło słowa. Położył jej rękę na ramieniu, odsunął patelnię i nastawił uszu.

— Zapewne stąd jest jakaś godzina, najwięcej dwie godziny drogi do Urbino — usłyszał słowa po angielsku, wypowiedziane męskim głosem.

— Więc mamy mnóstwo czasu, żeby jechać na samą górę — zgodziła się towarzyszka mężczyzny.

Brunowi włosy zjeżyły się na karku i serce podeszło do gardła.

— Co się stało? — Benedetta z niepokojem zajrzała mu w twarz.

— Nic. Zdawało mi się... nieważne.

Przez otwarte okno znów dobiegły głosy.

— ...nie do wiary, o ile tu chłodniej niż w Rzymie — mówił mężczyzna.

— I jak pięknie. A jedzenie pachnie fantastycznie.

Kiedy Bruno to usłyszał, był pewien. Odłożył nóż i przeszedł do małego baru, skąd widać wszystkie stoliki.

Laura wydawała się szczuplejsza niż dawniej i miała okulary przeciwsłoneczne, lecz nie sposób było nie poznać łuku jej szyi i długich nóg wyciągniętych na sąsiednim krześle. Zakreśliło mu się w głowie.

— To ona, prawda? — powiedziała cicho Benedetta za jego plecami. Potwierdził skinieniem, nie mogąc wykrztusić słowa. — Chcesz z nią porozmawiać?

Potrząsnął głową i wrócił do kuchni. Miał do przygotowania ślimaki zamówione przez rodzinę Luchettów i starał się skoncentrować na ich myciu. Ale ręce mu się trzęsły i śliskie skorupki rozsypały się po całej podłodze.

Benedetta chwyciła deskę i zaczęła w milczeniu kroić wątróbkę. Stuk, stuk, stuk — siekał nóż miękkie mięso, tylko trochę mocniej, niż to było konieczne.

— Przepraszam — odezwał się Bruno.

— Za co? — spytała ostro.

— Chyba za to, że się zdenerwowałem.

Benedetta oparła deskę o patelnię i zrzuciła kawałki wątróbki na wrzący olej.

— Nic nie możesz poradzić na to, co czujesz.

Ani ty, pomyślał Bruno, patrząc na gniewną lunę na jej karku.

— Naprawdę myślałem, że już mi wywietrzała z głowy — powiedział przeprasząc.

— A ja zawsze wiedziałam, że nie.

Otworzył usta, żeby zaprotestować, ale się rozmyślił.

— Jest ładna — stwierdziła Benedetta, biorąc cebulę. Posiekała ją wprawnie i sięgnęła po następną.

— Tak.

— Ładniejsza ode mnie.

— Nie — zaprzeczył. — Jedyne... inna.

— I kochasz ją.

Nie powiedziała tego tonem pytającym, niemniej to było pytanie i Bruno wiedział, że musi spróbować odpowiedzieć.

— Cóż... — zaczął — to nie takie proste. Zakochałem się w niej, ale bez wzajemności, i nie jestem pewien, czy... to znaczy, podobno nie można naprawdę kogoś kochać, jeśli nie odpłaca ci tym samym, prawda?

— Podobno.

Spojrzał na nią, lecz była bez reszty zajęta krojeniem. Głos miała jakby nabrzmiały łzami, ale to pewno od cebuli.

— A więc wyznałeś, że ją kochasz, a ona nie okazała zainteresowania — ciągnęła Benedetta. — Co było dalej?

— To trochę bardziej skomplikowane — mruknął Bruno. — Chodziła z moim najlepszym przyjacielem i... no więc, od tego się wszystko zaczęło.

Benedetta wytarła ręce i naląła dwa kieliszki wina z otwartej butelki stojącej przy kuchni.

— Najlepiej opowiedz mi wszystko od początku — zaproponowała łagodnie.

*

Bruno mówił, Benedetta słuchała i potakiwała, jednocześnie gotując, a Gusta wchodziła do kuchni, i wychodziła z niej z talerzami, udając, że nie podsłuchuje.

— I dlatego nie chcę do niej podchodzić i zagadywać — dokończył. — Uważa mnie za jakiegoś dewianta i wcale jej się nie dziwię.

— Ani ja.

— Dzięki — odparł ze znużeniem. — Tak czy owak najlepiej, żeby zjadła swój lunch i odjechała.

— Może.

W tym momencie z zewnątrz dał się słyszeć krzyk, a zaraz potem charakterystyczny odgłos wymiotowania. Do baru dobiegł głos Laury. Była spanikowana.

— *Scusi*, signora, jest tu lekarz? Mój przyjaciel źle się poczuł.

Bruno zerknął na Benedettę, ale miała kamienną twarz.

Usłyszeli, jak Gusta zapewnia, że zaraz wezwie lekarza. A tymczasem położą jej przyjaciela na łóżku. Benedetta poszła zobaczyć, czy może w czymś pomóc.

— O co chodzi? — spytał Bruno, kiedy wszystko się uspokoiło i dziewczyna wróciła do kuchni.

— To pewno wina *funghi*.

— Jak to?

— Niektórzy mają alergię na *coprini*¹⁸. Zwłaszcza w połączeniu z alkoholem. To pewnie taki przypadek. — Popatrzyła na niego oczami bez wyrazu, — Ten mężczyzna poleży co najmniej dwie godziny. Lekarz niewiele mu pomoże, ale musi na niego poczekać, a tymczasem mama da mu trochę *aceto balsamico* na uspokojenie żołądka.

¹⁸ *czernidlak pospolity

— Benedetto, nie mamy żadnych *coprini*.

— To prawda, ale tylko dlatego, że je zużyłam.

Dał za wygraną. Wydawało mu się bardziej prawdopodobne, że towarzysz Laury cierpi z powodu niewielkiej ilości jednego z tych trujących grzybów, które Benedetta upierała się zbierać podczas wypraw do lasu. Najważniejsze jednak, co teraz zrobić z Laurą.

— Nie mogę tam iść — zdecydował. — Pomyśli, że podałem jej partnerowi zatrute jedzenie, na miłość boską! Nie mogę po prostu wyjść do niej i wdać się w pogawędkę, jak gdyby nigdy nic.

— No tak — zgodziła się Benedetta. — Ale moja matka już jej powiedziała o skutkach *coprini* i oczywiście nic im nie policzymy za posiłek, więc...

— ...więc mógłbym zrobić jej na przeprosiny dolce na koszt firmy.

— Doskonały pomysł. Może tartę z jagodami mirtu?

Potrząsnął głową.

— Za słodka.

— Zapiekane figi?

— Za proste.

— *Zuppa inglese*?

— Za ciężka.

Wyrzuciła ręce w górę.

— Twoja kolej, mistrzu. Co jej zrobisz?

— Jeszcze nie wiem — powiedział wolno, jednocześnie sięgając po różne składniki. Figi, owszem, i śmietanka, i orzechy. Jakieś ciasto? — Cokolwiek to będzie, chyba nie ma na to przepisu.

Nie zastanawiał się dłużej, zaczął improwizować. Nie, improwizacja nie jest właściwym słowem, pomyślała Benedetta, obserwując go, jak żongluje owocami kandyzowanymi i słodką śmietanką i uciera orzechy laskowe na puszystą masę. Bruno komponował. Od czasu do czasu rzucała jakąś uwagę

albo delikatną sugestią, ale ledwo ją słyszał, tak był skupiony na konsystencji i smaku tego, co tworzył.

W końcu był gotów. Stał przed nim rodzaj biszkoptu, z wieloma warstwami musu, który był słodki i gorzki, gładki i szorstki, zimny na zewnątrz i ciepły pod spodem; deser, pomyślał, złożony i prosty jak samo życie.

— Dobra robota — skomentowała Benedetta. — Chociaż trzeba powiedzieć, że w przyszłości należałoby to przygotowywać zawczasu.

Wlepił w nią wzrok. Ile mu to zajęło? Nie miał pojęcia. Wtem usłyszał, że dzwon kościelny wybija czwartą. Już czwartą! Robił ten deser przeszło godzinę!

— Zaniosę to jej — zaproponowała Benedetta.

— Jesteś pewna?

— Powiedziałam, tak czy nie? Powinna to najpierw spróbować, zanim się dowie, kto to dla niej zrobił.

Bruno zdawał sobie sprawę, że ofiarowuje mu coś niezwykłego. Patrzył, jak Benedetta podnosi talerzyk. Dotknęła palcem boku ciastka, podniosła okruszek i spróbowała. Na chwilę spotkali się wzrokiem i dojrzał w jej oczach coś, co nie całkiem rozumiał. Później wyniosła jego dolce na zewnątrz.

*

Laura była przerażona, kiedy Kim zaczął mieć drgawki przy stole, ale teraz lekarz potwierdził, że była to tylko reakcja alergiczna na pewien rodzaj grzybów, i zapewnił, że za parę godzin będzie zdrow jak ryba, jeśli się tylko trochę prześpi. Inni klienci i właścicielka austerii byli przyjaźni i pomocni, słońce przeświecało łagodnie przez drzewa, za monumentem wojennym ciągnął się piękny widok, przed nią stała otwarta butelka najlepszego tutejszego wina i Laura poczuła się już całkiem odprężona. Z lekkim poczuciem winy nalala sobie drugi kieliszek. Biedny Kim. Z drugiej strony, gdyby tu był, z pewnością przypomniałby jej o zasadzie „jeden kieliszek dziennie”, a czasem miło było pofolgować sobie trochę.

Wielkie nieba! Zbliżał się do niej ktoś z personelu kuchennego, uderzając ładna dziewczyna w białej bluzce, z kaskadą czarnych włosów opada-

jących na ramiona wbrew wszelkim przepisom obowiązującym w kuchni. Niosła talerzyk z deserem, małą wysepką na jeziorku sosu. Postawiła go przed nią, mówiąc:

— Proszę. To dla pani. Nasz kucharz zrobił to specjalnie na pani cześć.

— Och, dziękuję — zaczęła Laura — ale naprawdę nie mogę. Właściwie nie jadam deserów.

— I do tego *vin santo* — dodała dziewczyna, ignorując jej słowa i stawiając obok kieliszek złotego płynu.

— Nie, naprawdę — oświadczyła Laura stanowczo. — Proszę to zabrać.

Ale dziewczyna już się ulotniła.

Laura powiedziała sobie, że niegrzecznie byłoby zostawić poczęstunek nietknięty. Zje dwie łyżeczki, a resztą zawsze może się podzielić z psami, które leżały, ciężko dysząc, w cieniu kościoła. Zagłębiła łyżeczkę w puchaty czubek, poprzez warstewkę sosu, i spróbowała odrobinę.

Sos. Naszło ją pewne wspomnienie. To był *zabaione*. Ujrzała się nagle podczas pierwszej nocy w mieszkaniu Tommasa, jak zlizuje ten sos z palców.

Kawa. Teraz miała na języku smak kawy. Przypomniała sobie espresso Gennara i poranki w łóżku z filiżanką cappuccino... A to co takiego? Biskopt nasączony słodkim winem. I orzechy... cienka warstewka masy orzechowej, a później świeże brzoskwinie, słodkie jak sam seks, dalej warstwa czarnej czekolady, mocnej i gorzkiej niemal jak piołun. I znów pod spodem cierpka słodycz: warstwa ciasta z jeżynami i, w samym środku, pojedyncza, mała figa.

Odłożyła łyżeczką zdumiona. Talerzyk był pusty. Zjadła wszystko co do okruszynki, nawet nie zdając sobie z tego sprawy, pogrążona w zadumie.

— Smakowało ci?

Podniosła głowę. Właściwie nawet się nie zdziwiła.

— Co to za deser? — spytała.

— Nie ma nazwy — odpowiedział Bruno. — To jest... to jest danie miłości.

— Jak je robisz, jeśli nie ma nazwy?

— Cóż, istnieje na to pewien przepis.

Zamilkła, przypominając sobie wiadomość, którą Tommaso jej kiedyś przesłał, a która wciąż była w jej telefonie. Wydawało się to tak dawno temu.

Jakby czytając jej w myślach, Bruno powiedział:

— Weź jedną Amerykankę...

Spojrzała na niego zdumiona.

— Z miodową skórą — ciągnął Bruno miękko — i piegami jak pomarańczowe płatki chilli na ramionach. Dopraw ją do smaku bazylią, pomidorami, orzeszkami pinii i pietruszką. Ogrzej ją delikatnie w dłoniach...

— A więc to twoja robota — zrozumiała w końcu.

— Tak — potwierdził. — To wszystko była moja robota.

— To ty jesteś kucharzem. A Tommaso...

— Tommaso ma wiele zalet. Ale nie umie gotować.

Zamknęła oczy.

— Dlaczego?

— Początkowo to miała być przysługa dla Tommasa. A potem... potem naprawdę się w tobie zakochałem i uwielbiałem patrzeć, jak jesz. No i wszystko się strasznie skomplikowało, ale byłem za głupi, żeby przewidzieć, czym to się skończy, i zanim się obejrzałem, wszyscy wrzeszczeli na wszystkich.

— Tak, było mnóstwo wrzasku, prawda? — zgodziła się z cieniem uśmiechu.

Przy drzwiach austerii wybuchło jakieś zamieszanie. Dobiegł ich gniewny głos Gusty, która wyraźnie się z kimś kłóciła.

Moment później ukazał się Kim, blady i zły, a tuż za nim Gusta i Benedetta.

— Kochanie — powiedział lodowato, zatrzymując się przy stoliku Laurry. — Czy kiedy zamawialiśmy, widziałaś tu coś takiego jak menu? — W jego głosie była nuta rozdrażnienia, której Laura przedtem nie słyszała.

— Chyba nie — powiedziała.

— A przypominasz sobie, żebyśmy czytali w tym nieistniejącym menu nieistniejące ostrzeżenie, że serwują tu niebezpieczne grzyby, które mogą wywołać reakcję alergiczną?

Czekał. Było jasne, że Laura ma zagrać wyznaczoną rolę w jego tyradzie. Rzucając przeproszające spojrzenie Brunonowi, mruknęła:

— Nie.

— Czy padły jakieś słowa, wyjaśnienie albo też ostrzeżenie, że ta potrawa jest groźna dla zdrowia?

— Nie słyszałam — burknęła, patrząc w ziemię.

— Nie słyszałaś. — Odwrócił się do Gusty, która stała z rękami skrzyżowanymi na piersiach, z miną psa, który połknął osę. — I właśnie dlatego żądam nazwiska pani adwokata. Mam zamiar pozwać was do sądu i puścić tę budę z torbami.

Laura skrzywiła się boleśnie, choć sama Gusta nawet nie mrugnęła okiem.

— To może przez wino — wtrąciła Benedetta. Wzruszyła ramionami. — Wszyscy wiedzą, że należy uważać, kiedy się pije białe wino z grzybami.

— Wszyscy oprócz mnie — oświadczył Kim stanowczo. — A kto podał mi to wino? — Wbił wzrok w Gustę. — Ona. Czy wspomniała choć słowem, żebym uważał? Bynajmniej.

Bruno wysunął się do przodu.

— Ja przygotowałem to danie — powiedział spokojnie. — Jeśli chce pan kogoś pozwać, to mnie. Z przyjemnością podam panu moje nazwisko i adres, choć niestety nie mam adwokata.

Zapadła chwila ciszy, kiedy dwaj mężczyźni mierzyli się wzrokiem, Kim wciąż czerwony z gniewu, Bruno najwyraźniej niewzruszony.

— Do diabła z tym wszystkim — warknął w końcu Kim. — Chodź, Lauro. Wyjeżdżamy. — Nie czekając na nią, ruszył sztywno w stronę samochodu zaparkowanego pod kościołem.

— Tak mi przykro — zwróciła się do Gusty zmieszana Laura. — Nie lubi wychodzić na głupca, to dlatego. Bardzo... — zawahała się — bardzo było mi miło zobaczyć cię, Bruno.

— Kiedy wyjeżdżasz?

— Do Rzymu? Zaraz.

— Miałem na myśli Amerykę.

— W przyszłym tygodniu. Zostałam najdłużej jak mogłam, ale muszę wracać na studia.

Kiwnął głową. Odlatywała... jak skowronki. Patrzył za nią, gdy wsiadała do samochodu, który ruszył gwałtownie w dół zbocza, w kierunku autostrady i Rzymu.

*

Wrócili do kuchni zakończyć sprzątanie. Przez dłuższy czas nikt się nie odzywał. W końcu Benedetta oznajmiła, że idzie do pokoju odpocząć. Bruno chciał później do niej wejść, ale drzwi były zamknięte.

Musiał czekać do chwili, aż uporano się z wieczornym posiłkiem i w domu zapadł spokój, zanim mógł z nią porozmawiać. Nie doczekał się odpowiedzi, kiedy zapukał, lecz tym razem drzwi ustąpiły.

Siedziała przy toalecie, szczotkując długie czarne włosy.

— Odejdź — powiedziała, nie odwracając się.

Usiadł na brzegu łóżka.

— Chciałem ci podziękować — zaczął. — To, co zrobiłaś, było niewiarygodnie szlachetne.

— Zbyt szlachetne.

— Co masz na myśli?

— Gdyby mi naprawdę na tobie zależało, nie pomagałabym ci zdobywać innej.

— Zależy ci na mnie, bo jesteś moją przyjaciółką — powiedział łagodnie. — To naprawdę bardzo wiele dla mnie znaczy.

— A więc tym dla siebie jesteśmy? Przyjaciółmi, którzy uprawiają seks?

— Jesteś moim lustrzanym odbiciem, Benedetto. Rozumiemy się. Mamy nawet ten sam dar. Gdybym nie spotkał Laury, dałbym wszystko, żeby być z tobą, ale ją spotkałem.

— Więc czemu nie zakręciłeś się dzisiaj koło niej?

Wzruszył ramionami.

— Robiłem, co mogłem.

— Jasne. Zaproponowałeś jej facetowi, żeby cię podał do sądu. Brawo!

— A niby co miałem robić?

— Miałeś dać mu w zęby! Czy to nie oczywiste? — Tupnęła nogą. — Wychodzę ze skóry, urządzam wszystko tak, żeby była awantura i żebyście stanęli twarzą w twarz, a ty go nawet nie tykasz palcem. Co z ciebie za Włoch?

— Pewno dość marny — mruknął.

— Od razu powinnam była wiedzieć, że jesteś bez jaj, skoro nigdy nawet nie próbowałeś mnie chwycić w kuchni za tyłek.

Otworzył usta, żeby się bronić, ale zaraz je zamknął. Benedetta właśnie się rozgrzewała i nie warto było jej przerywać.

— Wiesz, jak się nazywa twój problem, Bruno? Menefreg- hismo*¹⁹. Tak naprawdę nie obchodzi cię nic i nikt oprócz gotowania. Ani ona, ani już z całą pewnością ja.

— To nieprawda — zaprotestował.

— Czyżby? Czy chociaż poprosiłeś ją, żeby wybrała między tobą a tym idiotą, który robił tu dziś z siebie przedstawienie?

— Nie — przyznał.

— Dlaczego?

— Bo wybrałaby jego.

— Skąd wiesz, jeśli jej nawet nie spytałeś?

— Popatrz na mnie — powiedział bezradnie.

— O co ci chodzi?

— Po prostu popatrz na mnie. — Wskazał na swoją twarz w lustrze. — Ten facet, z którym była, jest przystojny. Tommaso jest przystojny. Laura jest piękna. Dlaczego miałyby wybrać kogoś takiego jak ja, skoro może mieć takich jak tamci?

Zapadła chwila ciszy, podczas której Benedetta mierzyła go zwięzonymi oczami.

— Ty też jesteś piękna, oczywiście — dodał ponieważ.

— Dziękuję. Wobec tego dlaczego, twoim zdaniem, z tobą spałam?

— Nie mam pojęcia — wyznał szczerze. — Bardzo się z tego cieszę, ale jest to dla mnie kompletna zagadka.

— *Santa Cielo!* — wykrzyknęła ze złością. Przyciągnęła go bliżej do lustra. — Powiedz mi, Quasimodo — zażądała — co jest w tobie takiego brzydkiego?

— No cóż... — Zrobił niewyraźny ruch ręką. — Wszystko.

¹⁹ * wyrażenie, które łączy me *ne frergo* — gwizdź na to — z *machistno*; innymi słowy, postawa wyrażająca brak zainteresowania

— Konkretnie, proszę.

— Mój nos — mruknął.

— Masz na myśli swoje podniebienie? Tajemnicę twojego sukcesu?

— Kiedy byłem mały, dzieciaki mi dokuczały.

— Jak?

— Pytały, czy mogą mnie podłączyć do TV, żeby obejrzeć sobie mecz w Tokio.

— To wszystko?

— Mówili, że mam taki długi nos, że mój dowód osobisty nie da się złożyć.

— Ha! Dobrze.

— „Masz taki długi nos, że jak potrząsniesz głową, to dźgniesz osobę stojącą obok... Masz taki długi nos, że jak kichniesz, usłyszymy echo... Masz taki długi nos, że jakbyś był owcą, tobyś umarł z głodu...”.

— Dość już o tym nosie — ucięła Benedetta, podnosząc ręce. — Bruno, masz absolutnie normalny, rzymski nos. Co jeszcze?

— Jestem za gruby.

— Nie, nie jesteś.

Co było prawdą: ciężka praca, żywiołowy seks i zdrowa dieta Le Marche sprawiły, że zgubił kilka kilogramów.

Wzruszył ramionami.

— Po prostu nie jestem dość przystojny. Nie dla takiej kobiety jak Laura.

— Więc pozwól, że cię o coś zapytam.

— Śmiało.

— Ten twój przyjaciel Tommaso to przystojniak, tak?

— Niewątpliwie. Kobiety za nim szaleją.

— A umie gotować?

— Dobry Boże, nie.

Benedetta wzięła do ręki grzebień.

— Oto czarodziejska różdżka. Zastanów się dobrze, bo możesz wypowiedzieć tylko jedno życzenie. Zrozumiałeś?

— Tak sędzę.

— Jeśli chcesz, możesz sobie zażyczyć, żeby być tak przystojnym jak Tommaso, ale jednocześnie będziesz taki jak on pod każdym innym względem, łącznie z jego zdolnościami kulinarnymi.

Zrozumiał, do czego zmierza Benedetta, i zaparło mu dech.

— A więc. Powiedz tylko słowo, a staniesz się przystojny i pozbawiony talentu jak Tommaso. Tego właśnie chcesz, prawda? — Podniosła grzebień.

— Nie! — Wlepił w nią wzrok. — Gdyby to miało znaczyć, że nie będę umiał gotować, nie chciałbym być nikim innym. Gotowanie to ja.

— No właśnie — skwitowała Benedetta spokojnie. — To określa, kim jesteś. Więc przestań mieć żal do Pana Boga, że uczynił cię dokładnie tym, kim chcesz być. — Odłożyła grzebień z powrotem na toaletkę. — A jeśli marzysz o Laurze, jedź do Rzymu i powiedz jej to. Mów jej to tak długo, aż zrozumie.

Pocałował ją, objął ramionami i przytulił tak mocno, aż jęknęła.

— Dziękuję — szepnął. — Dziękuję za wszystko.

— A teraz się wynoś. Już cię tu nie ma. I zdejmij łapy z moich cycków. Już nie są twoje.

*

Nazajutrz rano wstał wcześniej i pierwsze kroki skierował do stodoły Hanniego. Zaczął się dobijać do drzwi, wołając, że potrzebuje swojego samochodu.

— Wejdz — powiedział Hanni, otwierając szeroko. — I spokojna głowa. Wziąłem sobie do serca wczorajszą wiadomość.

Bruno nie miał czasu się zastanawiać, co należy przez to rozumieć.

— Czy wóz jest naprawiony? Części wreszcie się znalazły?

— Mniej lub bardziej. Oczywiście musiałem trochę improwizować. — Zaprowadził go na środek stodoły, gdzie stał dziwny pojazd. Miał nadwozie samochodu Brunona, przednie koła wzięte z traktora i chowane reflektory z bardzo starej alfy romeo. W środku w miejscu dawnej kierownicy tkwiła kierownica skutera.

— Może nie wygląda zbyt pięknie — dodał Hanni bez koniecznej potrzeby — ale dowiezie cię do Rzymu. W końcu przez większość drogi będziesz jechał z góry, no nie?

Dolci



„Relacje między poszczególnymi daniami we włoskim jadłospisie przypominają te, które obowiązują w cywilizowanym życiu. Żadna potrawa nie przytłacza innej, czy to w ilości, czy w jakości, każda rzuca wyzwanie oku i podniebieniu; każdy nowy smak, kolor i konsystencja splata się ze wspomnieniem poprzednich. Znaleźć czas na to, by jeść jak Włosi, to dzielić ich nieprzemijający dar czynienia sztuki z życia”.

Marcella Hazan Podstawy klasycznej kuchni włoskiej

Laura umówiła się z Judith na lunch w Cecchino's, jednej ze swoich ulubionych restauracji. Nie był to lokal, pomyślała Judith, wchodząc do długiego, niskiego, podobnego do tunelu pomieszczenia, jaki ona sama by wybrała. Przede wszystkim brakowało mu tego, co przewodniki nazwały „nastrojem”. Stoliki były surowe i funkcjonalne, lampy wiszące prosto nad głową, niemożliwie jaskrawe, a kelnerzy, wszyscy chyba co najmniej pod sześćdziesiątkę, nie umieli wykrzesać z siebie choćby cienia uśmiechu, nawet wobec dwóch pięknych młodych kobiet bez męskiego towarzystwa. Ale jedzenie, zapewniła ją Laura, zrekompensuje wszystkie niedostatki.

Judith zatrzymała się przy drzwiach. Wystawione na wózku, dumnie jak wachlarz deserów, pyszniły się dwie specjalności dnia: nóżki cielejące ustawione w równych rzędach obok kilku kopczyków białawej, chrząstkowatej substancji, której funkcji w organizmie mogła się jedynie domyślać. Skrzywiła się. Ale w końcu nie na darmo nosiła od roku fiolkę krwi na szyi, więc wzruszyła tylko ramionami i rozejrzała się za przyjaciółką.

Laura siedziała na końcu sali, z otwartą butelką wina na stoliku. Lunche z Judith dawały jej okazję, żeby na chwilę zapomnieć o normach dietetycznych narzuconych przez Kima i ściśle limitowanym spożyciu alkoholu, toteż kończyła już pierwszy kieliszek sangiovese.

— Cześć, ślicznotko — powitała przyjaciółkę Judith, całując ją przed zajęciem miejsca. — Jak się udała podróż?

— Świetnie. Ale wróciliśmy trochę szybciej, niż było w planie.

Judith uniosła brwi.

— Kim się rozchorował. Zatrął się grzybami.

Judith wyczuła, że Laura nie mówi jej wszystkiego. Lecz nadszedł kelner, otwierając notes ze znudzoną miną, sugerującą, że z góry wie, co zamówić.

Najwyraźniej nie spodziewał się gradu pytań po włosku na temat specjalności dnia. Przyciągnął wózek spod drzwi i wywiązała się długa dysku-

sja, podczas której kelner spojrzał na Laurę innymi oczami. Omawiać chrząstki ze znajomością i pasją znaczyło zyskać sobie w Cecchino's natychmiastowy szacunek, bez względu na swój wygląd czy pochodzenie.

W końcu zamówienie zostało złożone — *rigatoni con la pagliata* i *zampetti* dla Laury, *bucatini all' amatriciana* i *scot-tadito* dla Judith — zatem można było zacząć wyciągać od przyjaciółki szczegóły niefortunnej przygody Kima. Kiedy Laura doszła do niespodziewanego spotkania z Brunonem w Le Marche, Judith wstrzymała oddech i przygotowała się do wyrażenia głębokiego współczucia. Jako że przyjaciółka nie chciała nawet dotąd słyszeć jego imienia, nie mówiąc o Tommasie, taki nieszczęśliwy zbieg okoliczności musiał być dla niej szczególnie przykry. W miarę jak Laura zdradzała coraz więcej szczegółów, groza Judith rosła.

— A więc cię okłamywali? Cały czas? Jakże to... — Chciała powiedzieć upokarzające, ale zadowolona się łagodniejszym „dziwne”.

— Tak — przyznała Laura. — Cały czas, kiedy myślałam, że to Tommaso dla mnie gotuje, tak naprawdę robił to Bruno.

— Ale dlaczego?

Laura wzruszyła ramionami.

— Chyba... — Urwała. — Chyba dlatego, że się we mnie zakochał.

— Tommaso?

— Nie. Wydaje mi się, że gdyby nie te nasze kolacje, przygoda z Tommasem szybko by się skończyła. Ale naturalnie uważałam, że skoro zadaje sobie tyle trudu, żeby przyrządzać takie wyszukane potrawy, musi mu na mnie bardzo zależeć. Natomiast Bruno... — Zawahała się. — Prawdę mówiąc, pewno nigdy nie zwróciłabym na niego uwagi. Chyba o tym wiedział. Więc gotował dla mnie, bo to było wszystko, co mógł zrobić.

— Całe szczęście, że się ich obu pozbyłaś — oświadczyła Judith. — Wszystko dobre, co się dobrze kończy. Gdyby nie ta cała historia, nie związałaś się z Kimem.

— Zapewne — zgodziła się Laura. W jej głosie jednak była nutka wątpliwości, którą przyjaciółka natychmiast wychwyciła.

— Między wami wszystko w porządku, prawda?

— Oczywiście. Jest mi z Kimem cudownie — zapewniła ją Laura.

Wprawdzie bardzo się już zżyły, lecz były pewne sprawy, pewne dręczące Laure wątpliwości, którymi dzielenie się z najlepszymi nawet przyjaciółmi wydawało jej się trochę... hm... nielojalne.

*

Hanni miał częściowo rację: droga do Rzymu wiodła w dół aż do doliny i dalej długim tunelem Furio, ale później znów wyrosły przed nim góry, które musiał przekroczyć — przerażająco wysokie szczyty Sibylline, pokryte śniegiem nawet o tej porze roku. Samochód ledwo dyszał, a Bruno trząsał się z zimna, gdyż ogrzewanie nie należało, zdaniem Hanniego, do luksusów wartych zainstalowania. Za to dzięki różnym modyfikacjom pojazd włókł się z maksymalną szybkością traktora i dopiero drugiego dnia męczącej jazdy na szosie zaczęły się pokazywać tabliczki z nazwami znanych miast: Frascati, Nemi, Marino.

Bruno starał się zatrzymywać jak najrzadziej. Przed wyjazdem Gusta dała mu koszyk z jedzeniem: trochę *piadina i salume* na drogę i inne kulinarne skarby na przyszłość — dwie wielkie białe trufle, najlepsze, jakie mieli, wyjęte spod korzeni orzecha i owinięte teraz każda osobno w folię, żeby zachować aromat; ser owczy, dojrzewający w chłodnych, wapiennych grotach pod wioską; małą buteleczkę cennego, rodzinnego *aceto balsamico*. Na samym dnie koszyka, owinięte w kawałek starego brązowego płótna, leżały cztery kuchenne noże o wiekowych, przebarwionych ostrzach, ale błyszczące na krawędziach, wyraźnie świeżo zaostrzonych.

*

Po przyjeździe do Rzymu Bruno postanowił w pierwszym rzędzie, jeszcze przed poszukiwaniem Laury, naprawić inną zerwaną więź. Jechał wolno przez przedmieścia, nie zważając na gwizdy i klaksony innych kierowców, aż w końcu stanął przed niewielkim budynkiem, w którym kiedyś mieścił się II Cuoco. Z ciężkim sercem pchnął drzwi.

Zatrzymał się w progu, zdumiony. Lokal był pełny. Bardziej niż pełny: ludzie czekali cierpliwie przy barze na wolny stolik. Wnętrze powiększono o długą piwnicę, gdzie niegdyś butelki z winem obrastały kurzem, a ścianę

między główną salą a kuchnią zburzono. W jej miejscu stał teraz Tommaso, wesóło coś przyrządzając do wtóru ogłuszającej muzyki rockowej...

Pizza. Przy każdym stoliku, jak Bruno dopiero teraz zauważył, jedzono pizzę. Roześmiał się w głos. Oczywiście! Patrzył, jak jego stary przyjaciel wyrzuca w górę dużą kulę ciasta, kręci nią nonszalancko nad głową, żeby ją napowietrzyć, rzuca na ladę i w ułamku sekundy rozwałkowuje na placek. Rozległy się gwizdy podziwu i głośny aplauz ze strony czekających klientów, co Tommaso przyjął z szerokim uśmiechem i dumnym wypięciem piersi, po czym rzucił przygotowaną pizzą jak dyskiem przez kuchnię do opalanego drewnem pieca. Teraz, kiedy Bruno przyjrzał się uważniej, zobaczył, że dużą część podziwiającej Tommasa klienteli stanowiły młode dziewczyny, które nie tyle okrażały bar, ile kuchnię, ruszając biodrami w rytm muzyki.

Przemknęła obok niego inna znajoma postać. Maria. Jeśli Tommaso był przedmiotem admiracji kobiet, to Marię ścigały spojrzenia mężczyzn. Miała na sobie najkrótszy top, jaki Bruno kiedykolwiek widział, odsłaniający szeroki pas brązowej skóry, i pisała zamówienia nie w notesie, lecz bezpośrednio na rękach, nogach i nawet na brzuchu, przez co była cała pokryta różnokolorowymi gryzmołami. Z kolczykiem w brwi, w niskich biodrówkach i butach kowbojskich przypominała bardziej rockmankę niż kelnerkę. Zauważył też, że w lokalu nie obowiązują normalne reguły obsługi: kto tylko chciał, brał sobie kawałek z niesionego przez salę talerza.

Bruno przecisnął się przez tłum do kuchni. Na ladzie leżała pizza i ułamał mały kawałek, żeby spróbować. Była naprawdę bardzo dobra — cienkie, rzymskie ciasto, przecier ze świeżych pomidorów, parę kawałków kremowej *mozzarella* z bawolego mleka, sól morską i zielone listki bazylii, nic więcej. Patrzył, jak przyjaciel wykańcza zawijasem z oliwy z oliwek kolejny wierzch. Z przyjemnością odnotował, że oliwa pochodzi z wybranej przez niego tłoczni, chociaż nigdy nie umiał nalewać jej znad głowy, jak barman zonglujący drinkami i jak obecnie Tommaso.

— Tommaso! — zawołał, starając się przekrzyczeć harmider.

Przyjaciel zobaczył go i zastygł w bezruchu. Później wytarł ręce w fartuch, podszedł i klepnął Brunona w plecy.

— Jak się masz? Nie spodziewałem się, że tu zawitasz, stary druho.

— Ja też nie. Przykro mi, że rozstaliśmy się w taki sposób.

— To moja wina. Niepotrzebnie się tak uniosłem. Co myślisz teraz o tej knajpie? — Rozłożył dumnie ręce.

— No cóż, po raz pierwszy widzę restaurację z parkietem do tańca przy kuchni.

— Super, no nie? — Tommaso zrobił zafrasowaną minę. — Pewnie chciałbyś wrócić do pracy? Ale muszę cię ostrzec, że nasza nowa klientela ma gdzieś cielece podroby i te wszystkie świństwa.

— Nie przejmuj się, nie szukam roboty — uspokoił go Bruno. — Szukam Laury.

Zauważył, że Tommaso, nie przerywając rozmowy, uwija się jak w ukropie: zagniata ciasto, wyjmuje jedną pizzę z pieca, kroi drugą na ładzie i jeszcze znajduje czas, by wałkując trzecią, udawać, że gra w powietrzu na wałku jak na gitarze, do wtóru Caroline Status Quo.

— Czy to ironia?! — zawołał, przekrzykując muzykę.

— Ironia? Nigdy nie słyszałem o takim zespole. To Quo.

Bruno dał za wygraną.

— Słuchaj, zobaczymy się później. Aha, to dla ciebie. — Wyjął z kieszeni jedno foliowe zawiniątko.

— Już tego nie używamy! — odkrzyknął Tommaso.

— To trufla. Utrzyj po odrobinie na wierzch każdej pizzy. — Zatoczył ręką po tłumie. — To będzie najlepsza pizza, jaką kiedykolwiek jedli.

*

Podjechał pod gmach Residencia Magdalena. Nazwiska Laury nie było przy żadnym z domofonów. W końcu zatrzymał kogoś wychodzącego z budynku i spytał, pod jakim numerem jej szukać.

— Chyba już tu nie mieszka — odparł mężczyzna. — Zakwaterowano tu teraz uczestników letniego kursu historii etruskiej. Całoroczni studenci musieli się wynieść.

— Nie wie pan dokąd?

— Przykro mi. Niech pan spróbuje się dowiedzieć w sekretariacie uniwersytetu. Mogą mieć jej adres.

Bruno zaczął objeżdżać ulice dzielnicy Trastevere, rozglądając się za Laurą. Wiedział, że to beznadziejne, ale nie mógł znieść bezczynności. W końcu, dobrze po północy, wrócił na małą, boczną uliczką, która wiała się w dół zbocza z Viale Glorioso. Przypomniawszy sobie, że nawet nie spytał Tommasa, czy może się u niego przespać — całkiem możliwe, że przyjaciel znalazł już innego współlokatora.

Wdrapał się po schodach na samą górę i wszedł do mieszkania. Było cicho i ciemno. Nagle z pokoju Tommasa dobiegły go znajome dźwięki.

— Och... ach... och... och...

Laura.

Usłyszał kolejny kobiecy jęk i gardłowy śmiech Tommasa. Krew w nim zawrzała. Otworzył kopniakiem drzwi i zapalił światło.

— *Scuzi* — rzucił ze skruczą, kiedy Tommaso i Maria przestali robić to, co robili, i wlepili w niego zdumiony wzrok. — Myślałem... to znaczy... chyba już pójdę.

— Miło, że wróciłeś! — krzyknął za nim Tommaso, kiedy Bruno w pośpiechu się oddalał.

*

Gennaro był tak rozczulony widokiem starego vana, że zaofiarował się go odkupić za tę samą cenę, dorzucając darmowe espresso i *cornetti*, którą to ofertę Bruno uznał za wyjątkowo hojną.

— Jestem pod wrażeniem tych modyfikacji, które zrobiłeś — wyjaśnił Gennaro. — Nie mówiąc o tym, że instynkt przywiódł staruszkę z powrotem do domu.

Gdyby tylko mój instynkt zawiódł mnie do Laury, pomyślał Bruno ponuro. Zdążył już zadzwonić na uniwersytet i odsłuchać nagraną wiadomość, że sekretariat będzie nieczynny do przyszłego tygodnia, kiedy to zaczynał się nowy semestr.

— Chyba możesz poczekać jeszcze tydzień? — spytała Maria, założywszy niedbale rękę pod ramię Tommasa, gdy pili poranną kawę.

— Ale za tydzień, z dokładnością do paru dni, zaczyna się też rok akademicki w Stanach. Jeśli będę czekać, może być za późno. Laura wróci do siebie na studia. — Westchnął i nagle oświeciła go pewna myśl. — Tommaso, przecież masz jej numer u siebie w komórce!

— Tak. Miałem. Ale Maria wymazała mi wszystkie stare numery z karty.

— Nieszczęśliwy wypadek. — Maria wzruszyła ramionami.

— Cholera. To co mam robić?

Ulicą przejechała dziewczyna na skuterze, bez hełmu, z ciemnymi włosami powiewającymi za nią jak peleryna. Tommaso automatycznie się obejrzał. Kiedy z powrotem odwrócił głowę, Maria wymierzyła mu siarczysty policzek. Tommaso ciągnął rozmowę, jak gdyby nigdy nic.

— Zapewne Carlotta będzie mogła cię poratować.

— To jak tresura psa — wyjaśniła Maria ściszym głosem Brunonowi, widząc jego zdumioną minę. — Kij i marchewka. To był kij.

— A gdzie marchewka?

Uśmiechnęła się i poklepała po piersiach.

— Rozumiem — kiwnął głową. — Powiedz mi, wiesz o szafie?

— Jestem teraz jedyną dziewczyną na jej drzwiach — oświadczyła Maria.

— Dobra robota — pochwalił ją. — A ten wypadek z telefonem?

Wzruszyła enigmatycznie ramionami.

— Czy będziecie łaskawi wreszcie mnie posłuchać? — poskarżył się Tommaso. — Mam dobry pomysł. Zadzwoimy do Carlotty i ona nam powie, gdzie jest Laura.

— Tylko że nie mamy numeru Carlotty.

— Ale znamy kogoś, kto go ma.

Bruno spojrział na niego pytająco.

— Doktor Ferrara — wyjaśnił Tommaso. — Pamiętasz? Mój sponsor, który nie na darmo uważa, że słońce świeci mi z *culo*.

Ale kiedy zadzwonili do doktora Ferrary, okazało się, że wyjechał z miasta.

— Wobec tego musimy sami ją znaleźć — zdecydowała Maria. — Ma jakieś ulubione miejsca, do których chodzi, Bruno?

— Bo ja wiem? Chyba galerie sztuki.

— Więc tam jej poszukamy.

— W galeriach sztuki? — Tommaso zrobił nieszczęśliwą minę.

Maria dała mu szturchańca w żebra.

— I owszem. Tylko niech ci się nie wydaje, że się z tego wykręcisz.

W Rzymie jest ponad pięćset galerii sztuki. Do końca dnia zdążyli zwiedzić dwadzieścia pięć.

— To beznadziejne — jęknął Tommaso. — Muszę wracać do pracy dzisiaj wieczorem, a już ledwo żyję.

— Pomogę ci — zaofiarował się Bruno. — Przynajmniej tyle mogę zrobić.

Tommaso zmarszczył brwi i zmierzył go surowym wzrokiem.

— Dobrze. Ale pamiętaj, że moi goście przychodzą na pizzę, nie na żadne wymyślne potrawy.

Bruno parsknąłby śmiechem, gdyby nie miał innych zmartwień.

— Co chcesz przez to powiedzieć? Żebym nie wkładał w robienie pizzy zbyt wiele inwencji?

— Właśnie. Podajemy margheritę, marinara, romanę i funghi. Nasze motto brzmi: Jeśli chcesz zjeść coś innego, idź gdzie indziej.

— Doskonale. Będę robić, co mi każesz — obiecał Bruno.

Podczas gdy Tommaso czarował swoje klientki, ugniatając ciasto zamaszystymi, ekspresyjnymi ruchami, wywijając nim nad głową niczym lassem albo przerzucając je z ręki do ręki, Bruno skoncentrował się na układaniu wierzchów. Była to spokojna, mało absorbująca robota i mógł błądzić myślami wokół problemu znalezienia Laury. Wiedział, że chodziła do siłowni, ale nie pamiętał do której; poza tym tak czy owak, nie mógłby przecież wystawać tam pod drzwiami cały dzień, obserwując klientów. Co mu pozostawało? Bary. Uświadomił sobie, że nie ma zielonego pojęcia, gdzie się lubią bawić w Rzymie Amerykanie. Z pewnością są tu jacyś w tłumie czekającym na pizzę, może powinien ich spytać.

Podniósł głowę, żeby się rozejrzeć i jego wzrok padł prosto na Laureę.

Stała przy drzwiach, w grupce studentów popijających piwo. Dmuchała w szyjkę butelki, słuchając z roztargnieniem, co mówi do niej któryś z kolegów. Podniosła oczy, zobaczyła gapiącego się na nią Brunona, a obok niego Tommasa, i twarz jej pociemniała. Powiedziała coś do koleżanki i odwróciła się do drzwi.

Wychodzi, pomyślał Bruno. Wychodzi i nigdy więcej jej nie zobaczę.

Wskoczył na kontuar. Goście, myśląc, że to część przedstawienia, wyrazili głośny aplauz. Bruno zeskoczył po drugiej stronie i zaczął przedzierać się przez tłum. Było to beznadziejne. Ludzie stali ciasno zbici, a ponieważ osobnik w białym kitlu mógł roznosić pizzę, zaczęli się tym bardziej wokół niego tłoczyć. Przepychał się i rozpychał, lecz przypominało to próbę pływania w melasie i nie posunął się ani o krok.

Nagle przyszedł mu do głowy pewien pomysł. Odwrócił się do kontuaru i ponownie na niego wskoczył. Tym razem, kiedy tłum zawiwatował, rzucił się im po prostu na ręce, jakby nurkował ze sceny.

Przez jeden straszny moment myślał, że upuszczą go na podłogę; później poczuł, że unoszą go jak na pasie transmisyjnym w stronę drzwi. Jednakże Laura zniknęła bez śladu.

Wybiegł na ulicę, za rogiem mignęła mu znajoma postać. Puścił się biegiem. Tak, to była ona; szła szybko ze spuszczoną głową. Krzyknął za nią, ale go nie słyszała. Nadjechała wolna taksówka, Laura zatrzymała ją i wsiadła i chociaż biegł za nią co sił, w lusterku taksówkarza był tylko jeszcze jednym wrzeszczącym Włochem.

Zgubił ją.

*

Załamany powlókł się z powrotem do II Cuoco. Dostałem szansę, myślał, i ją zmarnowałem. A jeszcze gorsza była świadomość, że Laura go widziała, odwróciła się na pięcie i umknęła. Nie chciała nawet z nim rozmawiać.

— Bruno?

Podniósł głowę.

— Och, Judith.

— A więc to jednak ty. Tak myślałam.

— W momencie gdy zobaczyłaś, że Laura ucieka? — mruknął. — Tak, jestem zapewne jedyną osobą na świecie, na którą w ten sposób reaguje.

Po chwili ciszy Judith powiedziała:

— Nie byłabym tego taka pewna.

— To znaczy, że są inni? To jakaś pociecha.

— Może nie powinnam się w to wtrącać — wycedziła wolno Judith — ale dużo mówi o tobie, odkąd wróciła z tej podróży.

— Na przykład co?

— Nic szczególnego. Tylko mówi. Ale trochę za dużo, jeśli wiesz, co mam na myśli. Wydaje mi się, że dlatego nie chce się z tobą widzieć, Bruno. Bo już za późno, żeby cofnąć czas. Po co ubolewać nad tym, że wszystko mogło się lepiej ułożyć, gdybyś nie był takim dupkiem?

— Muszę ją znaleźć, Judith. Musisz mi powiedzieć, gdzie ona jest.

— Nie wiem, gdzie jest teraz. Ale wiem, gdzie będzie jutro. Jest taka restauracja, nazywa się Templi...

— Znam ją.

— Wydajemy tam jutro uroczystą kolację. Przyjdą wszyscy studenci z kursu, którzy jeszcze zostali, i całe ciało pedagogiczne. Uczcić nasz ostatni wieczór we Włoszech.

*

Nazajutrz rano Bruno udał się do restauracji na szczycie Montespaccato i oświadczył, że chce się widzieć z Alainem Dufirais. Kiedy wprowadzono go do biura wielkiego szefa kuchni, poprosił o przyjęcie do pracy na dawne stanowisko.

Alain uśmiechnął się z satysfakcją.

— Wiedziałem, że wrócisz. Twój własny lokal robi teraz pizzę, jak sły-
szałem.

— Tak — przyznał Bruno potulnie. Nie powiedział, że nie pracuje tam już od dawna.

— Cóż, pomyślę o tym. Przyjdź za jakiś tydzień.

— Muszę mieć tę pracę natychmiast.

Alain podniósł brew.

— Widzę, że przez ten czas nie przybyło ci rozsądku. Nie mogę po prostu przyjąć jeszcze jednego kucharza w minutę.

Bruno sięgnął do kieszeni, wyjął mały flakonik i paczuszkę owiniętą w folię. Odkorkował buteleczkę i bez słowa podsunął szefowi kuchni pod nos.

Nozdrza Alaina zadrgały. Nalał sobie parę kropel stuletniego aceto balsamico na opuszkę palca i zlizął. Zaniknął oczy, delektując się w milczeniu. W końcu stwierdził:

— Nadzwyczajne.

Bruno rozwinął białą trufkę. Nie musiał podtykać jej Alainowi pod nos. Zapach wypełnił każdy kąt małego biura, niosąc natychmiastowe przyjemne doznanie.

— Ile za to chcesz? — spytał Alain ochryple.

— Nic... jeśli będę mógł gotować tu dziś wieczorem.

— Zrobione — zgodził się Alain, szybko zawijając trufkę z powrotem w folię, żeby zachować cenny aromat. — Ale nie jako *chef de partie*, mam wszystkie stanowiska obsadzone. Wrócisz jako młodszy kuchcik, albo wcale.

*

Podobnie jak Alain, reszta personelu kuchennego też uznała, że Bruno wrócił do Templi z podkulonym ogonem. Zwłaszcza Hugo Kass nie tracił czasu, żeby wskazać mu jego miejsce.

— Pospiesz się i pokrój chilli.

— Tak, szefie.

— A teraz posiekaj cebulę.

— Tak, szefie.

Ktoś się roześmiał. Wszyscy rozumieli intencję Hugona: gdyby Bruno wytarł oczy podczas krojenia cebuli, dostałoby się do nich chilli.

Bruno pokroił chilli i cebulę, umył ręce i podszedł do lady, gdzie Hugo przygotowywał niezwykle skomplikowane *gratin* z krabów i różowego grejfruta. Bez słowa, Bruno wziął kraba i zaczął powielać ruchy tamtego.

— Co robisz? — spytał Hugo Kass lodowato.

Bruno nie odpowiedział. Po prostu zwiększył tempo. Zanim Hugo skończył pierwszego kraba, Bruno był już przy drugim. Hugo prychnął i przyłożył się bardziej. Ale Bruno skończył już drugiego kraba i sięgnął po trzeciego. W przeciwieństwie do pojedynku, jaki toczyli w przeszłości, ten konkurs był rozpaczliwie nierówny. Na czole Hugona wystąpiły krople potu, kiedy żar palników połączył się z upokorzeniem przegranej. Z prze-

kleństwem na ustach sięgnął po ostrzejszy nóż i niezręcznym ruchem zrzucił kraba na podłogę.

W kuchni zaległa cisza. Bruno z całym spokojem odszedł od lady i zrobił sobie miejsce do pracy między stanowiskami dwóch innych kucharzy. Wiedział, że Hugo nie będzie go już niepokoić. Miał teraz ważniejsze rzeczy na głowie: musiał wymyślić, co ugotować Laurze.

*

Tymczasem przed małym barem na jednej z przecznic przy Viale Glorioso *barista* Gennaro nucił sobie wesoło pod nosem, rozbierając silnik wana. Wyglądało na to, że Bruno podreperował samochód częściami traktora i Gennaro chciał się przekonać, czy nie da się wykorzystać którejś do wytwarzania jeszcze większego ciśnienia w jego gaggi. Niektóre wyglądały bardzo obiecująco.

Kim Fellowes i Laura, podobnie jak Bruno, przygotowywali się do uroczystej kolacji w Templi. Ale podczas gdy on siekał, kroił, przesiewał i obierał, oni kąpali się i ubierali.

Do rytualnych zachowań należało to, że Kim lubił sam ubierać Laurę. Stała nago przed lustrem w jego mieszkaniu, a on włożył jej przez głowę czerwoną suknię z szenili i rozczesał włosy, by opadły na kołnierz.

— Ta suknia jest trochę ciężka — mruknęła Laura, spodziewając się, że przekona go do zmiany na lżejszą.

— Ale wyglądasz w niej jak *princessa Botticellego* — odparł Kim, stając obok niej. Położył jej rękę na brzuchu, płaskim i twardym po ćwiczeniach w siłowni. — I nie musisz mieć nic pod spodem.

Uśmiechnęła się do odbicia jego uśmiechu.

— Poza tym — mruknął — to specjalny wieczór. Powinno ci zależeć, żeby wyglądać jak najlepiej.

— Wiem. Z góry się cieszę na tę kolację.

— Nie to mam na myśli, Lauro.

— No i oczywiście to nasze pożegnalne spotkanie. Ostatni raz zobaczymy się ze wszystkimi. — Albowiem Kim też wracał do Ameryki, na ciepłą posadkę na swojej starej uczelni.

— Nie o to mi chodzi.

Rzuciła mu zdumione spojrzenie. Zamknął na chwilę oczy, jakby się zastanawiał, ile powinien jej zdradzić, w końcu rzekł:

— W mojej kieszeni jest pierścionek. — Dotknął kieszeni smokingu. — Dokładna kopia tego, który ma na palcu Maria Magdalena Michelangela di Merisi. Została wykonana na specjalne zamówienie przez najlepszego jubilera od Bułgariego. Pewno wolałabyś to wiedzieć wcześniej, żeby się przygotować. Wiem, że byłoby ci przykro, gdybyś przez zaskoczenie zepsuła perfekcję tej chwili. A wierz mi, urządziłem wszystko perfekcyjnie.

— Kim, o czym ty mówisz?

— Po prostu chcę, żebyś była przygotowana na coś specjalnego dziś wieczorem, Lauro. I kiedy powiem parę słów, wyświadczysz mi przysługę? Będę mówić po włosku, dla lepszego efektu, i byłbym ci wdzięczny, gdybyś zrobiła to samo. To będzie brzmieć o wiele lepiej, a chcę, żeby wszystko, każdy najmniejszy szczegół był idealnie dopracowany. — Rozległ się dzwonek do drzwi. — No proszę. Oto nasz środek transportu.

— Zamówiłeś taksówkę?

— Nie całkiem. Jak mówiłem, wszystko dziś wieczór musi być specjalne.

*

Wynajął powóz konny; z tyłu na siedzeniu czekała na nich butelka szampana w wiaderku z lodem. Kiedy pomagał jej wsiąść, powoli zaczęło do niej docierać znaczenie jego słów: ostatni wieczór we Włoszech, w Rzymie, miał być także wieczorem, podczas którego Kim się jej oświadczy. Było to tak niespodziewane, że nie mogła się otrząsnąć.

Gdy zachodzące słońce ozłociło wieże kościoła, a nad Santa Maria de Trastevere uniosło się stadko gołębi, powiedziała:

— W przyszłym tygodniu będziemy się już tłoczyć na ulicach pełnych zestresowanych Amerykanów, ćpunów i spalin.

— Co za koszmar. Nie myślmy o tym. — „Koszmar” to słowo, którego ostatnio często używał.

Nagle powóz szarpnął i stanął. Mały fiat dostawczy wyjechał niefrasobliwie tyłem z podwórka i zablokował jezdnię, starając się wykręcić. Woźnica coś krzyknął; okno fiata zjechało w dół i młody mężczyzna za kierownicą zaripostował, że to potrwa tylko chwileczkę i radzi, żeby woźnica przeleciał w tym czasie swoją kobyłą, która jest zapewne także jego matką. Laura roześmiała się. Kim wziął ją za rękę.

— Dziękuję, że nie robisz z tego kwestii — powiedział łagodnie.

— Kwestii? Dlaczego miałabym robić jakieś kwestie? To... — Chciała powiedzieć: „To cały urok”, ale się rozmyśliła. — To się zdarza — dokończyła taktownie.

Woźnica najwyraźniej odpowiedział równie soczystą inwektywą, bo kierowca fiata porzucił wysiłki, żeby odblokować drogę, i opisywał teraz barwnie, co robił niedawno z siostrą woźnicy, którą cały Rzym zna z zamiłowania do obciągania druta komu popadnie. W razie gdyby woźnica nie był obznajomiony z techniką siostry, plastycznie mu to zobrazował.

— Wiesz co? — powiedziała Laura. — To może potrwać.

Do dyskusji włączyli się inni. Pojawił się mężczyzna, z którego podwórka samochód wyjechał, i zaproponował, żeby woźnica cofnął się o parę kroków i zrobił miejsce na manewr. Woźnica nie był skłonny do jakichkolwiek ustępstw. Z okna nad ich głowami jakaś kobieta zaczęła narzekać na hałas, wymyślając im na cały głos. Kierowca w odpowiedzi zagłuszył ją klaksonem. Koń, bynajmniej niespłoszony, zdawał się drzemać. Nagle otworzył oczy, opuścił łeb do ziemi i zjadł jedną z pelargonii w doniczkach przy drzwiach, powodując kolejną falę protestów ze strony przyjaciół kierowcy.

— Koszmar — powiedział znów Kim. — Szkoda Rzymu dla tych ludzi.

— Chodźmy stąd i weźmy taksówkę — zaproponowała Laura.

Kim szybko odzyskał humor, kiedy taksówka zatrzymała się przed Templi. Lokal Alaina nie stracił nic ze swojego majestatu, i od chwili gdy odzwierny otworzył im drzwi, Kim był w siódmym niebie. Kojącą atmosferę zapewniały nie tylko panujące i tu luksus i wygody. On sam też zadbał, aby niczego nie zabrakło. Kiedy witali w barze przyj aciół, męski kwartet wokalny, ubrany w smokingi, śpiewał arie Pucciniego, i melodyjne głosy mieszały się z cichym szumem rozmów.

Laura doznała nagle wrażenia, że się budzi ze snu. Ten sen był całkiem przyjemny, a jednak poczuła się jak lunatyk, który raptem przebudzony wie, gdzie jest, ale nie wie dlaczego; było dla niej kompletną zagadką, w jaki sposób jej życie znalazło się w tym punkcie.

— Kim — zaczęła ostrożnie — muszę ci coś powiedzieć.

— Co takiego, cara?

— Jeśli to, o co chcesz mnie później prosić, jest tym, o czym myślę... no cóż, czuję się wyróżniona i zaszczycona, jesteś dla mnie kimś naprawdę specjalnym, ale... hm... muszę mieć trochę czasu, zanim podejmę taką decyzję...

W oczach Kima zapalił się gniewny błysk, lecz odparł łagodnie:

— Mówiłem ci już, Lauro, żebyś nauczyła się być bardziej spontaniczna. Nie bądź taka amerykańska. Idź za głosem serca.

— Tak, ale...

— To nasza ostatnia noc w Wiecznym Mieście. Czy jest lepsze miejsce, by wyznać sobie wieczną miłość? O, już są kwiaty, które zamówiłem.

Zbliżał się kelner z największym bukietem róż, jaki kiedykolwiek widziała. Zauważyła, że są dokładnie w kolorze jej sukni. Inni goście, zdając sobie sprawę, że dzieje się coś niezwykłego, zaczęli się poszturchiwać i spoglądać wyczekująco. Laura, która zrobiła się purpurowa jak róże, starała się przyjąć je z wdzięcznym uśmiechem, choć z pewną powściągliwością. Zdecydowanie z powściągliwością.

*

Trudno jest dźwigać bukiet złożony z trzydziestu sześciu długich czerwonych róż i w tym samym czasie prowadzić rozmowę. Zanim studenci i profesorowie zdecydowali się przejść do stołu, Laura czuła się jak figurka Dafne w Villa Borghese, uchwycona w momencie kiedy zamienia się w drzewo. W końcu zdołała nakłonić jednego z kelnerów, żeby wziął od niej kwiaty pod pretekstem konieczności wstawienia ich do wody. Kim z przyjaciółmi dyskutowali już zawzięcie nad doborem win i mogła się rozejrzeć po sali.

— Jak rozumiem, dzisiejszy wieczór jest dla was wyjątkowy — powiedział konspiracyjnie mężczyzna po jej prawej stronie. — Kim to prawdziwy szczęściarz.

Zaświtało jej w głowie, że Kim musiał już zdradzić niektórym kolegom swoje zamiary. Musiał planować to od paru dni, a nawet tygodni, nic jej nie mówiąc. Gdyby odrzuciła jego oświadczenia na oczach tych wszystkich ludzi, jego próżność — wcale nie mała — mocno by ucierpiała. W gruncie rzeczy byłby totalnie upokorzony. Czy naprawdę chce mu to zrobić? Czy jest może jakaś trzecia odpowiedź: poprosić o czas do namysłu albo powiedzieć „tak” i po paru dniach zmienić zdanie?

Siedziała ledwo żywa ze zdenerwowania, starając się znaleźć drogę wyjścia. W rezultacie była jedyną osobą w towarzystwie, która nie skosztowała ani jednego *amuse-gueules*, krążących po stole przy wtórze głośnych zachwyków.

*

W kuchni drugi półmisek *amuse-gueules* czekał na wydanie, kiedy Alain nagle podszedł do bufetu i przyjrzał mu się bliżej.

— Co to jest? — zażądał wyjaśnień.

Nikt nie odpowiedział.

Wziął do ręki czekadełko i spróbował. Na moment jego twarz zastygła; przypominał człowieka, który przejrzał świat śmiertelników i doznał objawienia. Odwrócił się do Brunona. Żaden z nich nie musiał nic mówić. Była tylko jedna osoba w tej kuchni, która mogła odpowiadać za te przekąski.

Bez słowa wziął półmisek i wrzucił wszystko do kubła.

— Zróbcie to od nowa — zarządził z groźnym spokojem. — Nie, nie ty — dodał szybko, kiedy Bruno sięgnął po nóż. — Ty — skinął na Hugona, który ze wzruszeniem ramion' zabrał się do wykonywania polecenia.

— Zamówienie dla stolika dwunastego! — zawołał Karl. — Raz łosoś...

Stolik dwunasty. To stolik Amerykanów...

— ...raz małże, raz *veloute*, raz kawior...

— *Oui*, szefie, *oui*, szefie, *oui*, szefie! — odkrzykiwał Bruno, zgarniając wszystkie zamówienia dla siebie.

Alain dwoma długimi krokami znalazł się przed nim.

— A teraz co właściwie wyprawiasz? — warknął.

— Gotuję — odparł Bruno, któremu odpowiedź wydawała się oczywista.

— Nie w mojej kuchni. Wynoś się.

— Ale powiedział pan...

— Nie mówiłem, że możesz wtargnąć tu i dezorganizować pracę mojego personelu. Wynoś się albo każę cię wyrzucić.

Bruno wziął swoje noże i wyszedł. Nie mógł w to uwierzyć. Właśnie kiedy udało mu się rzecz całą zorganizować, wszystko legło w gruzach.

*

Jak błędny wytoczył się przez tylne drzwi i wpadł na kelnera.

— *Scusi* — mruknął ze spuszczoną głową.

— Co jest, Bruno?

Podniósł oczy. Był to Tommaso, ubrany w swój stary uniform z Templi.

— Widzisz? Leży jak ułaz. — Pociągnął za rękawy marynarki. — Choć nie tak dobrze jak na niej. — Wskazał na Marię, która wynurzyła się z przebieralni, wciśnięta w mniejszy o kilka numerów uniform jakiegoś drobnego Włocha.

— Co wy tu robicie? — zdumiał się Bruno.

— Przynieśliśmy ci pizzę. Myśleliśmy, że możesz być głodny. — Widząc, że Bruno nie jest w nastroju do żartów, dodał: — To znaczy, myśleliśmy, że możesz potrzebować pomocy.

Bruno westchnął.

— Dzięki, ale fatygowaliście się niepotrzebnie. Zostałem wyrzucony na zbity pysk. — Opowiedział w skrócie, co zaszło między nim a Alainem.

— Gdzie jest teraz ten stary kutas?

— W kuchni. Dogłąda wydawania potraw.

— Da się go jakoś stamtąd wyciągnąć?

— Nie ma szans. Nigdy nie opuszcza kuchni podczas serwisu. Za nic w świecie. — Nagle przyszła mu do głowy pewna myśl. — Chyba że wychodzi kogoś wyprosić.

— Doskonale. — Tommaso sięgnął do kieszeni marynarki kelnerskiej i wyjął bloczek na zamówienia. Napisał coś szybko. — Poczekajcie tu i przygotujcie się do zamknięcia go w garderobie, jak tylko się pokaże.

Tommaso podszedł do bufetu i podał zamówienie Karlowi, który rzucił okiem i zamarł,

— Co to jest? — warknął Alain.

— Stół dwunasty. Jeden z Amerykanów poprosił o — Karl zniżył głos — stek z keczupem.

— Doprawdy? — wycedził Alain lodowato. — Hugo, chodź ze mną. Reszta niech wraca do roboty. To nie potrwa dłużej niż minutę. I odwołaj wszystkie zamówienia dla stołu dwunastego — rzucił przez ramię, idąc do drzwi.

*

Parę sekund później Alain i Hugo byli już bezpiecznie uwięzieni w garderobie.

— Co teraz? — spytał Tommaso.

— Teraz muszę porozmawiać z innymi. — Bruno wszedł z powrotem do kuchni. — Słuchajcie mnie, wszyscy! — zawołał.

Natychmiast ściągnął na siebie całą uwagę. Ale kiedy wbiły się w niego wszystkie oczy, nie bardzo wiedział, co powiedzieć.

— No więc tak — zaczął. — Jest tu dzisiaj pewna dziewczyna, przy stole dwunastym, i chcę dać jej najlepszy posiłek, jaki w życiu jadła. To oznacza zmianę menu, bo znam tę dziewczynę i wiem, co jej najbardziej smakuje. Lubi inną kuchnię, niż prowadzi Alain, przy całym szacunku. Lubi kuchnię rzymską, ten rodzaj potraw, jaki ja najchętniej gotuję. Ale nie mogę zrobić wszystkiego sam, zwłaszcza na odpowiednim poziomie. Będzie trzeba przygotować całe menu od początku, teraz, zaraz, a to znaczy, że potrzebuję pomocy was wszystkich.

Zapadła długa cisza. W końcu Karl spytał:

— Gdzie szef?

— Zamknięty w garderobie.

Znów zapadła cisza.

— Wyleje nas z roboty — mruknął ktoś niepewnie.

Bruno potrząsnął głową.

— Nie, nie wyleje. Jeśli wszyscy zgodzicie się pomóc, nie będzie mógł doczepić się do nikogo, prawda? A gdyby wylał wszystkich, nie będzie mógł otworzyć jutro restauracji, podobnie jak ja nie mogę zrobić dzisiaj nic bez waszej pomocy. Prawda jest taka, że on potrzebuje was bardziej niż wy jego.

Pierwszy zabrał głos Karl.

— Smakowała mi ta rzymska potrawa, której mnie nauczyłeś, kiedy zjawiała się tu mafia. I dość się już nasłuchałem rozkazów tego idioty. Czas się zabawić. Pomogę ci.

— A wy? — zwrócił się Bruno do reszty.

Jeden po drugim, z różnym stopniem entuzjazmu czy niechęci, obsługa i personel kuchenny wyrazili zgodę.

— Doskonale — ucieszył się Bruno. — Wobec tego zabieramy się do roboty. Przygotuj mi — zwrócił się do najbliższego sous — kilka białek.

— Tak, szefie.

— A teraz posłuchajcie uważnie.

*

— Cześć — powiedziała Maria wesoło do stołu dwunastego. — Chcecie wiedzieć, co szef kuchni dziś poleca?

— Złożyliśmy już zamówienie — zauważył ktoś.

— Obawiam się, że tych dań zabrakło.

— Wszystkich?

— Większości. Ale mamy... hm... *carpaccio* ze smażonego *capretto* ze śpiącą *margheritą* jus i specjalną odmianę *radicchio* — wyrzuciła z siebie bardzo szybko, jako że nie miała pojęcia, co Bruno zamierza ugotować.

— Brzmi nieźle — stwierdził młody człowiek siedzący najbliżej jej piersi.

— Ja też to wezmę — oświadczyła dziewczyna obok, która i tak nie pamiętała, co właściwie zamówiła.

— Dobrze. Specjalność dnia dla wszystkich. I zaraz doniosę następną butelkę wina. — Pochyliła się nisko nad stołem, nalewając ostatnie krople do kieliszka Kima.

— Czy ta specjalność dnia zawiera węglowodany? — spytał podejrzliwie.

— Absolutnie nie — zapewniła go. — Jest w stu procentach organiczna.

Zniknęła, zanim zdążył ją poprosić o wyjaśnienie. Przy sąsiednim stoliku Tommaso tłumaczył, że menu z powodu wyższej konieczności musiało zostać w ostatniej chwili zmienione.

*

Personel kuchenny w Templi nigdy nie pracował z takim samozaparciem pod dyktatorskimi rządami Alaina jak teraz na prośbę Brunona. Po-

trawy, których przygotowanie normalnie zajęłoby całe godziny, wychodziły im spod palców niemal błyskawicznie.

— Doskonale idzie — pochwalił ich Tommaso, wracając po kolejne talerze. — Dajcie następne porcje.

— Robię, co mogę — mruknął Bruno.

— Tylko pospiesz się. Niektórzy goście za jakieś dziesięć minut zaczną być głodni.

Bruno zwiększył tempo. Wkrótce na salę wypłynął strumień dań, ale nie było czasu na odpoczynek. Natychmiast zmobilizował kuchnię do pracy nad *secondi*.

*

W sali jadalnej działo się coś dziwnego. Personel kuchenny zdał sobie sprawę z nieznanego szumu, podobnego do brzęczenia pszczoł, jaki dobiegał zza drzwi wahadłowych. Ten i ów, obecny poprzednio przy incydencie z węgorzami, podniósł wyczekująco głowę. Wszedł kelner i dźwięk, dotychczas stłumiony, rozległ się z całą wyrazistością. Był to gwar ożywionej rozmowy. I nie tylko. Dochodził do tego śmiech, śmiech różnego rodzaju — rozbawiony, sprośny, rehotliwy, jowialny, a nawet klangor gęsi, wydobywający się z ust jakiejś nieszczęsnej kobiety.

Przy stole dwunastym tylko dwie osoby nie poddały się zmianie nastroju. Laura, zdenerwowana do najdalszych granic, nie tknęła jedzenia. A Kim, rygorystycznie trzymając się diety, z rosnącym zdumieniem patrzył, jak wszyscy wokół stają się coraz bardziej rozochoceni.

*

Kwartet wokalny wynajęty przez Kima starał się wypełniać przerwy między daniami własną melodyjną aranżacją tematu z Rossiniego. Ale Tommaso nie zamierzał tego tolerować. Wyjął z kieszeni płytę i chwilę później w sali rozległy się pierwsze akordy *Rocking Ali Over The World*. Śpiewacy wycofali się z niesmakiem.

Patrząc wokół, Tommaso zorientował się, że wciąż zbyt wiele osób nie ma przed sobą jedzenia. Na razie wszystko szło dobrze, ale prędzej czy później zaczną się dopominać o swoje dania.

*

—Ktoś powinien sprawdzić, co się dzieje z Alainem — mruknął Bruno do przyjaciela. — A nuż dostał ataku serca.

— Nie martw się, dam mu trochę twoich *amuse-gueules*.

Tommaso podszedł do drzwi garderoby, uchylił je i zajrzał do środka. Czepek kucharski Alaina leżał na podłodze, a on sam obejmował Hugona Kassa, wpijając się namiętnie w jego usta.

Uśmiechnął się i cicho zamknął drzwi, przekręcając klucz.

W końcu uporano się z *secondi* i Tommaso, nadzorując przepływ talerzy między kuchnią a salą jadalną, trochę się odprężył.

— Możesz się teraz skoncentrować na gotowaniu dla Laury — poinformował Brunona.

Ten odsunął danie, które przygotowywał, i sięgnął po inny zestaw składników.

*

Współbiesiadnicy Kima zachowywali się jak w amoku. Ku jego zgrozie powstawali nawet z krzeseł. Chodzili wokół sali i rozmawiali z kompletnie obcymi ludźmi, śmiejąc się i żartując. Kim podjął decyzję. Lepiej zrobić to teraz, zanim ci hałaśliwi Włosi do końca zepsują subtelną atmosferę, nad którą tak ciężko pracował.

— Proszę wyłączyć tę muzykę — zażądał od słaniającego się na nogach kelnera.

Kiedy nareszcie zapadła cisza, Kim wstał. Jeden po drugim, goście przestali gawędzić i zwrócili na niego wzrok, ciekawi, co się szykuje. Ski-
nął na kwartet wokalny, który zaczął śpiewać. Śmiechy umilkły, zastąpione przez ciche, poważne tony Miserere Allegriego.

— Lauro, kochanie — zaczął Kim po włosku. — Właśnie w tym mie-
ście Petrarca napisał swoje najpiękniejsze sonety do dziewczyny o imieniu Laura. Teraz, pięć wieków później, ja też zakochałem się tu w Laurze...

To się już dzieje, pomyślała w panice, kiedy czterdzieści osiem par oczu zwróciło się w jej stronę. Co mam, na miłość boską, robić?

*

— Katastrofa! —zawołał Tommaso do Brunona, wbiegając do kuchni.
— Ten Amerykanin się jej oświadcza.

— Co?

— Si. Lepiej chodź szybko.

Bruno spojrzał na rozłożone na ladzie składniki.

— Ale to nie jest gotowe.

— Trudno. Zanim się z tym uporasz, będzie za późno.

*

Kim dochodził do końca swojej mowy. Była piękna, szlachetna i głęboko poruszająca: zarówno kobiety, jak i mężczyźni otwarcie ocierali łzy, gdy Kim w końcu przykląkł na jedno kolano, wyjął małe pudełeczko i otworzył. Rozległo się zbiorowe westchnienie zachwytu, kiedy pierścionek rozbrzmiał w wieczornym świetle.

— Lauro, *bellissima*, zostaniesz moją żoną? — spytał dokładnie w chwili, gdy śpiewacy wzięli ostatnie nuty.

Wszyscy na sali podnieśli wyczekująco ręce, szykując się do oklasków. Pozostawała tylko jedna mała kwestia: odpowiedź Laury, która z pewnością będzie równie piękna i równie poruszająca, a potem nastąpi pora na szampana i wiwaty.

Laura zrobiła głęboki wdech.

— Kim, zadałeś mi to pytanie na oczach wszystkich i na oczach wszystkich muszę ci odpowiedzieć. Jesteś cudownym, inteligentnym, wrażliwym człowiekiem i naprawdę było mi z tobą bardzo dobrze. Ale odpowiedź brzmi „nie”. Możesz prosić, żebym wytłumaczyła to teraz lub mogę wytłumaczyć ci później, przykro mi jednak, moja decyzja jest ostateczna.

Ciszę, jaka zapadła, można było kroić nożem. Kim powiedział szybko:

— Rozumiem, że to spore zaskoczenie. Tak, porozmawiajmy o tym. Oczywiście musimy o tym porozmawiać. Wypiłaś trochę wina, może się trochę przejadłaś... wiesz, jaki zgubny wpływ mają na ciebie węglowodany... więc uznajmy to za „może”; dam ci tyle czasu do namysłu, ile tylko chcesz...

— Kim, nie słuchałeś — przerwała. — Nie oznacza nie. Dużo się od ciebie nauczyłam, ale byłeś tylko plastrem na zadane wcześniej rany. Nie chcę, żebyś mi przez resztę życia dyktował, co mam robić, i nie chcę, żebyś mnie zmuszał do przyjęcia oświadczeń.

Z tyłu sali Tommaso wypchnął Brunona do przodu.

— Teraz albo nigdy, przyjacielu — szepnął.

Bruno trzymał talerz, na którym było parę kawałków gruszki i odrobinę sosu *zabaione* — wszystko, co zdążył do tej pory przygotować. Kiedy szedł w kierunku Laury, goście, zdając sobie sprawę, że przedstawienie jeszcze się nie skończyło, odwrócili się jak jeden mąż, wbijając w niego wzrok. Ktoś zachichotał nerwowo. Bruno poczuł, że oblewa się purpurą.

W końcu stanął przed nią. W jej oczach nie mógł nic wyczytać, żadnej wskazówki niosącej rozpacz lub nadzieję.

— To dla ciebie. — Postawił talerzyk na stole.

Laura spojrzała na wysepki z gruszki w jeziorku *zabaione*. Nagle Bruno zrozumiał, że to nie wystarczy. Zapadła długa, straszna cisza.

— Chciałem ci powiedzieć, że to wyraża moje uczucia lepiej niż słowa — zaczął bezradnie. — Ale tak nie jest, prawda? To nic nie wyraża. Czasem jedzenie jest tylko... jedzeniem. — Zerknął na Kima, który patrzył na niego z wyrazem nieskrywanej pogardy. — On przynajmniej miał odwagę powiedzieć, czego chce. A ja sobie wyobrażałem, że moje milczenie, moje gotowanie jakimś cudem zdoła wystarczyć.

Laura wolno kiwnęła głową.

— Kiedy sięgam myślą do wszystkich zrobionych dla ciebie potraw — ciągnął Bruno — pamiętam te, które miały ci zaimponować, te, które miały cię zadziwić, olśnić, pocieszyć, nawet uwieść. Ale żadne danie ani żaden przepis nie mogły powiedzieć ci prostej prawdy.

Laura milczała.

— A prawda... — Urwał, świadom, że wlepione są w niego wszystkie oczy, jedne z rozbawieniem, inne z konfuzją.

Cisza stała się niemal namacalna. Czuł ją w ustach jak surowe ciasto, lepkie, kleiste, blokujące mowę...

— Prawda jest taka, że cię kocham — powiedział miękko. — Zawsze cię kochałem. Zawsze cię będę kochał. I niczego bardziej nie pragnę, niż móc cię zawsze kochać.

— Wyjeżdżam jutro do domu — przypomniała mu.

— Wiem — odparł po prostu. — Ale mamy dzisiejszą noc.

Wstając, wzięła kawałek gruszki i włożyła mu do ust.

— Wobec tego — powiedziała — nie warto spędzać jej tutaj.

*

W małym barze na wąskiej przecznicy przy Viale Glorioso Gennaro zakończył udoskonalanie swojej gaggi. Dołożył do niej prymitywny turbodoładowywacz, sklecony z części od traktora, które znalazł w vanie, a ponadto dodatkową pompę ciśnieniową, zaadoptowaną z układu chłodniczego silnika, oraz wprowadził kilka innych usprawnień, w celu osiągnięcia oczekiwanego efektu. Napełniwszy sitka kawą, przekręcił zapłon i odsunął się.

Przez chwilę nic się nie działo. Później wielka maszyna zatrzęsała się z głośnym brzękiem i ciśnienie zaczęło rosnąć.

Po drugiej stronie ulicy, na najwyższym piętrze, Bruno i Laura nie słyszeli łoskotu ekspresu do kawy. Byli ślepi i głusi na wszystko oprócz słodkiego, długo oczekiwanego smaku swoich ciał.

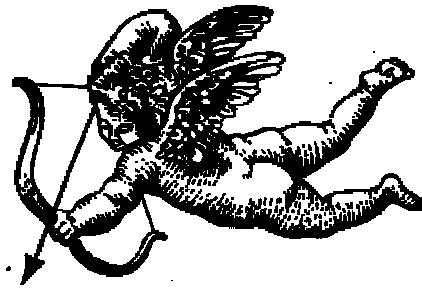
Kiedy wskazówka ciśnieniomierza doszła do samego końca, Gennaro wydał głębokie westchnienie satysfakcji. Wszystko działało jak należy. Osiągnął swój życiowy cel — idealną filizankę kawy. Sięgnął do dźwigni zaworu, który miał otworzyć sprężonej parze drogę do zmielonej kawy. Ale zrobił to o moment za późno.

Nastąpiła eksplozja, którą było słycać po drugiej stronie Tybru, a niebo nad Trastevere rozbłysło światłem.

— Co to było? — spytał Bruno, nieruchomiejąc. Lecz ponieważ Laura nie odpowiedziała, wrócił do tego, co robił.

TLR

Ricette



„Te przepisy zostały stworzone nie po to, żeby olśniewać, lecz żeby dawać otuchy. Pochodzą z pamięci kulturowej odwiecznego świata włoskich kucharzy, świata, w którym każde pokolenie nakrywa do stołu dla następnego, chcąc, by czuło się przy nim swobodnie i jak w domu”.

Marcella Hazan *Podstawy klasycznej kuchni włoskiej*

To: Bruno

From: Laura

Re: już tu jestem

A Ty jesteś tam. Daleko. Wszystko wydaje mi się tu strasznie wielkie i rozedrgane po Rzymie. Ale w college'u nic się nie zmieniło. Dziwne — w moim życiu tyle się zdarzyło, a po powrocie widzę tych samych ludzi, robiących dokładnie to samo, co przed moim wyjazdem.

Za dziesięć tygodni będą ferie i natychmiast przyjeżdżam do Ciebie z powrotem (dzięki Bogu za tanie linie). A tymczasem... dziś po południu poszłam do włoskiej dzielnicy i znalazłam delikatesy. Jasne, że to nie Gigliemi, ale mają mnóstwo znajomych Ci produktów. I zgadnij co? Odkryłam tu kurs gotowania, na który mam zamiar się zapisać. Pilnuj się, mistrzu!

Całusy L

PS Od czego powinnam zacząć?

To: Laura

From: Bruno

Re:re: już tu jestem

Spaghetti ajo e ojo

Najprostsza rzecz na świecie.

Prawdę mówiąc, spaghetтини — te cieńsze — lepiej niż spaghetti wchłaniają olej. Ale jeśli nie możesz ich dostać, weź linguine albo nawet vermicelli.

Pokrój jak najcieniej ząbek czosnku i usmaż do miękkości na dobrej oliwie (uważaj, żeby się nie przypalił). Dodaj trochę suszonych płatków

chilli. Zdejmij z ognia. W tym czasie ugotuj makaron w osolonej wodzie, odcedź, przełóż na patelnię i podsmaż przez minutę. Podaj z solą pieprzem i mnóstwem tartego pecorino romano.

Albo:

Tagliatelle con ragu bolognese

Bolończycy są znani z tego, że wszystko im jedno, co wkładają do ust, dlatego bolognese znaczy również robienie laski. Ale klasyczne ragu nie jest złe.

Podsmaż trochę pokrojonych jarzyn — cebulę, marchewkę, seler, możesz dorzucić parę grzybów. Będziesz potrzebować jakieś 115 g boczku albo posiekanego bekonu na 325 g mielonego mięsa (najlepsza jest wieprzowina). Podsmaż mięso, aż zbrązowieje, i dodaj trochę wina, poczekaj, aż wyparuje, dodaj cztery łyżki koncentratu pomidorowego i dopraw do smaku. Szczypta chilli też nie zaszkodzi. Stopniowo dolewaj resztę wina i szklankę bulionu. Tradycyjnie powinno się to dusić „od wschodu do zachodu słońca”, ale w gruncie rzeczy parę godzin wystarczy. Domieszaj trochę śmietany i duś bez przykrycia, aż zgęstnieje i stanie się kleiste.

Albo, jeśli nie brak Ci odwagi:

Pappardelle con sugo de lepre

Podsmaż trochę pokrojonego bekonu lub boczku, zrumień w tym zająca (w małych kawałkach), wyjmij i trzymaj w ciepłe. Teraz podsmaż pokrojoną cebulę i trochę czosnku, aż się zeszkliwią, ale nie zrumienią. Domieszaj garść mąki (stopniowo), dodaj trzy czwarte butelki wina. Wypij resztę. Włóż zająca z powrotem, dopraw, dodaj goździk, mnóstwo tymianku (bez łądyżek) i odrobinę sosu pieprzowego. Duś na wolnym ogniu przez dwie godziny, później obierz mięso z kości, drobno pokrój i wrzuć z powrotem do garnka. Zwiększ ogień, żeby sos zrobił się zawiesisty. (Jeśli masz wątróbkę zająca, podsmaż ją i zmiksuj z sosem, żeby go zagęścić).

Podawaj z pappardelle i tartym parmezanem.

Mówiłem już, że Cię Kocham?

B

To: Bruno

From: Laura

Re:re:re: już tu jestem

Tak, kilkanaście razy. Wypróbowałam wczoraj wieczorem Twoje ragu na mojej nowej współlokatorce Lucy. Co oczywiście doprowadziło do zwierzeń i opowiedziałam jej podczas kolacji całą naszą historię, kawałek po kawałku... Wzruszyła się do łez. I w rezultacie ustanowiła się Twoim oficjalnym pełnomocnikiem, który ma mnie strzec od pokus, barów dla samotnych i wykładowców w średnim wieku. Może jednak zdołam się jej czasem wymknąć. (Żartuję).

Jutro pierwsza lekcja gotowania. Zdaje się, że mamy się uczyć siekać i kroić. Ha! Wkrótce będę specjalistką w posługiwaniu się ostrym nożem, więc miej się na baczności, kochasiu! Już ja wiem, do czego wy, Włosi, jesteście zdolni.

Laura

PS Jeśli myślisz, że można tu dostać zająca...

To: Bruno

From: Laura

Re:re:re: już tu jestem

Dzięki za zająca. Jesteś bardzo słodki. Choć kurier z FedExu patrzył na mnie dość dziwnie... Zdaniem Marthy, mojej nauczycielki gotowania, mam zwinne palce!

To: Laura

From: Bruno

Re:re:re:re: już tu jestem

Prawdę mówiąc, bardzo dobrze pamiętam te zwinne palce...

To: Bruno

From: Laura

Re:re:re:re:re: już tu jestem

Skoro już o tym mowa...

Seks przez telefon, dziś wieczorem, około dziesiątej mojego czasu?

To: Laura

From: Bruno

Re:re:re:re:re:re: już tu jestem

Mmmmmm. Było miło. Śpij dobrze,

To: Bruno

From: Laura

Re:re:re:re:re:re:re: już tu jestem

Prawda? Ty też. Co na śniadanie?

To: Laura

From: Bruno

Re:re:re:re:re:re: już tu jestem

Zabaione

Musisz wiedzieć, że to jedno z tutejszych wiejskich dań śniadaniowych.

Utrzyj do białości sześć świeżych żółtek z trzema łyżkami cukru pudru, domieszaj szklanekę wytrawnego białego wina. Przelej do miski, wstaw do garnka z lekko wrzącą wodą i ubijaj. Napuchnie na gęstą pianę. Pycha.

Podawaj ze szparagami, tostami, babeczkami, piersiami...

To: Bruno

From: Laura

Re:re:re:re:re:re:re:re:re: już tu jestem

To zabaione... czysta rozkosz. Lucy pyta, czy może Cię przejąć, gdybym Cię kiedyś zdradziła? A tymczasem, co na obiad?

To: Laura

From: Bruno

Re:re:re:re:re:re:re:re:re: już tu jestem

Saltimbocca

To typowe rzymskie danie.

Na dwie osoby będą Ci potrzebne cztery plastry cielęciny. Owiń je w pergamin i rozbij bardzo cienko wałkiem do ciasta. Na każdym kawałku połóż plasterek prosciutto i parę listków świeżej szalwii. Tradycyjnie przebijają się wszystko razem wykałaczką ale uważam, że łatwiej jest złożyć je na pół i docisnąć tym samym wałkiem. Obtocz je mąką z solą i pieprzem, możesz też dodać parę płatków chilli. Później smaź je nie dłużej niż minutę po każdej stronie. Zdejmij z patelni i trzymaj w ciepłe. Dolej szklanekę białego wina albo marsali i szybko podgrzej, żeby sos był zawiesisty. Dodaj trochę masła i soku z cytryny przed oblaniem mięsa.

To: Bruno

From: Laura

Re:re:re:re:re:re:re:re:re:re:re: już tu jestem

Umiem już robić sos beszamelowy! Martha mówi, że mam talent...

Zjemy jutro razem kolację?

To: Laura

From: Bruno

Re:re:re:re:re:re:re:re:re:re:re: już tu jestem

Z przyjemnością. Ten sam czas, różne kontynenty, to samo danie.

Następny przepis zajmie ci trochę więcej czasu, ale wierz mi, jest tego wart.

Coda alla yaccinara

Będziesz potrzebować ogona wołowego, ok. 1,8 kg, wymytego i pociętego w chrząstkach. Obgotuj go przez dziesięć minut i zdejmij szumowiny. Dodaj marchewkę, por, jedną łodygę selera naciowego, trochę pietruszki lub tymianku. Gotuj na wolnym ogniu przez trzy godziny. Jeśli uda Ci się dostać policzek wołowy lub wieprzowy, dodaj go też.

Następnie w innym rondlu przesmaż lekko na smalcu lub oliwie drobno pokrajaną cebulę, marchewkę, policzek wieprzowy (albo bekon) i ząbek czosnku. Dodaj posiekaną pietruszkę i ogon wołowy. Dolej pół butelki wytrawnego białego wina i niech trochę odparuje. Później dorzuć pół tuzina pokrojonych pomidorów (np. półtorej puszki) i dużą łyżkę koncentratu pomidorowego. Gałka muszkatołowa i cynamon też się przydadzą. Duś przez dwie godziny, dolewając, gdy zacznie wysychać, po trochu rosołu z drugiego garnka.

Możesz także dorzucić gotowanego i pokrojonego selera, rodzyneków, orzeszków pinii, a nawet trochę gorzkiego kakao. Jeśli tak, dodaj je na samym końcu i przedłuż duszenie o dziesięć minut.

B

To: Bruno

From: Laura

Re:re:re:re:re:re:re:re:re:re:re:re:re:re:re:re: już tu jestem

„Zdejmij szumowiny”, co? Historia mojego życia. Udało mi się zdobyć ogon wołowy — zajęło mi to wieki i rzeźnik, do którego w końcu dotarłam, zapytał, czy to dla psa! W każdym razie już się gotuje. Za chwilę pójde sprawdzic, czy zmiekle.

Mam za sobą kamień milowy: kupila polecana na kursie pierwsza włoska ksiazka kucharska, masywny tom napisany z pewnoscia przez prawdziwa *nonnina* — oto co ma do powiedzenia na temat robienia makaronu:

„Nie dajcie sie skusic przez jedno z tych okropnych urzadzenn, ktore przezuwa jajka i make z jednego konca i wyciska ronne ksztalty pasty z drugiego. W rezultacie otrzymujemy cos lepkiego i sluzowego, nawet niewartego wzmianki. A co gorsza mycie tej maszynki moze pozniej doprowadzic do szalu”.

Cos lepkiego i sluzowego... Trzeba przyznac, ze barwny jzyk autorki nasuwa liczne skojarzenia...

Mowila Ci, ze mam zamiar nauczyc sie robic makaron recznie? Zostane wtedy prawdziwa włoska gospodynia domowa. Zadzwoń dzisiaj w czasie kolacji. Bede jeść w lozku. L

To: Laura

From: Bruno

Re: zesly wieczor

Wiem, ze juz to mowilem, ale pomyslałem, ze moze chcesz to miec na piśmie: Kocham Cię. B

To: Bruno

From: Laura

Re:re: zeszyły wieczór

Ja też. Prawdę mówiąc, robię się cała lepka i śluzowata w najbardziej nieodpowiednich momentach.

To: Bruno

From: Laura

Re:re:re: zeszyły wieczór

...jak dzisiaj, kiedy przyrządzaliśmy warzywa i znalazłam cukinię, która wyglądała zupełnie jak Ty. Dałam jej ukradkiem mały pocałunek.

To: Laura

From: Bruno

Re:re:re:re: zeszyły wieczór

Szczęśliwa cukinia.

Oto niezły przepis na antipasto:

Smażone kwiaty cukinii

Weź męskie kwiaty (z łodygi), a nie żeńskie (z owocu) — męskie są bardziej kruche. Muszą być świeże i jędrne. W Rzymie czasem nadziewamy kwiaty odrobiną mozzarelli i anchois przed smażeniem.

Zrób ciasto z 135 g mąki, soli, pieprzu, gałki muszkatołowej, dwóch łyżek oliwy i dwóch żółtek (zachowaj białka). Stopniowo dodawaj sześć łyżek białego wina i sześć łyżek wody, może trochę więcej — tyle żeby ciasto było kremowe. Zostaw na pół godziny. Potem ubij białka na sztywno i domieszaj. Usuń pręciki, zanurz kwiaty w cieście i szybko obsmaż w głębokim tłuszczu na bardzo gorącej oliwie. Wyłóż na ręcznik papierowy, dopraw i podawaj od razu.

Dobrze pasuje do tego:

Papryka nadziewana mięsem z królika

— przepis gospodyń wiejskich

Odetnij i zachowaj kapturki z czterech papryk. Oczyszczyć środki. Piecz w piecyku na czwórce (180°C) przez dwadzieścia minut, nie dłużej. W tym czasie usmaż na maśle królika pokrojonego na małe kawałki. Dodaj dwie garści grzybów i szklankę wytrawnego białego wina. Jak odparuje, dolej tyle samo rosołu z kury i dodaj trochę koncentratu pomidorowego. Duś przez kolejne dziesięć minut, a potem wypełnij farszem papryki. Przykryj je kapturkami i piecz przez piętnaście minut.

B

To: Bruno

From: Laura

Re:re:re:re:re: zeszyły wieczór

Te potrawy robią się coraz wymyślniejsze... Może coś prostszego? Na przykład desery?

(Z mojej książki kucharskiej: „Soki tych dwóch charakterystycznych, śródziemnomorskich owoców, oliwek i cytryn, wywołują urzekająco zniewalający efekt na gotowanym mózdzku...” — teraz już rozumiem, co mi się przydarzyło we Włoszech. Mój mózg ugotował się w upale i zostałam urzeczona. Nie mówiąc o zniewoleniu. I to wszystko Twoja wina).

To: Laura

From: Bruno

Re:re:re:re:re:re: zeszyły wieczór

Wysyłam Ci dwa desery. Zrób je i weź do łóżka razem z telefonem. Zadzwoń koło jedenastej twojego czasu...

Tiramisu

Ukręć 5 żółtek ze 180 g (około 3/4 szklanki) cukru, aż ten ostatni się rozpuści i kogel-mogel będzie lekki i puszysty. (Powinien zostawiać ślad wstążki, kiedy spływa z trzepaczki). Dodaj 250 g mascarpone i utrzyj na gładką masę. Ubij białka w osobnej misce i wymieszaj z masą.

Wylej 250 ml bardzo mocnego ristretto i trzy łyżki brandy lub marsali na półmisek. Nasącz tym około 40 biszkoptów paluszków, ale uważaj, żeby się nie rozpadły. Wyłóż połową z nich dno salaterki, połóż na wierzch warstwę masy, później następną warstwę biszkoptów i resztę masy. Wstaw do lodówki na co najmniej dwie godziny. Przed podaniem posyp tartą czekoladą.

A to ulubiony deser rzymian, który jest nawet łatwiejszy:

Brzoskwinie w czerwonym winie

Sparz wrzącą wodą brzoskwinie, żeby je było łatwiej obrać ze skórki, pokrój do miski, oprósź cukrem i zalej czerwonym winem. Będą gotowe do jedzenia po godzinie schłodzenia w lodówce.

Porozmawiamy później w łóżku. Aha — nie musisz brać łyżeczki. B

To: Bruno

From: Laura

Re:re:re:re:re:re:re: zeszyły wieczór

Ale się upaćkałam...!

Całusy L xxx:)

PS Co mi ugotujesz pierwszego wieczora po moim przyjeździe?

To: Laura

From: Bruno

Re: przyjeżdżasz?

Trudne pytanie. Może ugotujemy coś razem?' B

To: Bruno

From: Laura

Re:re: przyjeżdżasz?

O nie, mistrzu — nie zapominaj, że bawię się w gotowanie dopiero od jakichś dwóch minut. I wiem, jacy są kucharze. Będziesz na mnie krzyczał, jak coś zrobię źle, i pewno doprowadzisz mnie do płaczu. L

To: Laura

From: Bruno

Re:re:re: przyjeżdżasz?

Krzyczyć na Ciebie? Prędzej wydarłbym sobie serce z piersi i usmażył, i nie mogę sobie wyobrazić cudowniejszej rzeczy niż dzielenie z Tobą kuchni... Co mi przypomina, że jest coś... ktoś, z kim byłem wcześniej i o kim powinienem Ci powiedzieć. Zadzwoń do mnie później — ale najpierw zamknij oczy i pomyśl o

Abbacchio aha cacciatiore

Pamiętasz?

Z tą potrawą lepiej zaczekać do czasu, aż można dostać młode jagnię.

Kup kilo lub więcej łopatki i combra, porąbanych tasakiem na małe kawałki wielkości jednego kęsa. Obsmaż dokładnie, najlepiej na smalcu. Dodaj soli, pieprzu, posiekanego czosnku, dużą garść poszarpanych listków szałwii i trochę rozmarynu. Mieszaj na patelni przez jakąś minutę, potem oprósz mąką przez drobne sito. Przewróć kawałki raz, dodaj osiem łyżek dobrego octu winnego. Po upływie pół minuty zmniejsz ogień i skrop wodą. Przykryj rondel, uchylając pokrywkę. W miarę potrzeby dolewaj wody. Danie będzie gotowe, kiedy mięso zacznie odchodzić od kości — mniej więcej po godzinie.

Tuż przed podaniem zmiksuj cztery anchois z sosem z jagnięciny i odrobiną wody. Dodaj do mięsa i wymieszaj.

Albo:

Porchetta

Małego prosiaczka można dostać o każdej porze roku. (No, może nie u Was).

Jest bardzo wiele sposobów na przyrządzanie pieczonego prosięcia. Kiedyś jadłem je nadziane szałwią i koprem włoskim, co było zdumiewające. Ale wolę ten przepis, bardziej rzymski:

Weź świńskie podroby — serce, płucka, wątróbkę itd. — pokrój drobno i usmaż na smalcu lub oliwie. Dodaj sporo rozmarynu, czosnku i szaławii. Wyluzuj kości, nafaszeruj prosię nadzieniem, zaszyj, ponacinaj skórę, piecz przez pięć godzin nad ogniskiem. Jeśli w pobliżu nie ma ogniska, może być piec do pizzy, opalany drewnem.

Do usłyszenia później.

B

To: Bruno

From: Laura

Re: ta rozmowa zeszłej nocy

Cóż, chyba powinnam jej podziękować. Na pewno dużo Cię nauczyła. (Mówię o gotowaniu, oczywiście).

To: Laura

From: Bruno

Re:re: ta rozmowa zeszłej nocy

Oczywiście.

Już prawie mamy zimę. Zauważyłem to tylko dlatego, że na targu pojawiły się kasztany, a w restauracjach wstawiono do menu Monte Bianco...

Monte Bianco

Sezonowy deser z północy. Zanim zaczniesz go robić, wstaw miskę do miksowania do zamrażarki.

Namocz w wodzie 500 g świeżych kasztanów, później natnij wokół, żeby obluźować skorupkę. Twoja książka kucharska podpowie Ci, jak to zrobić. Gotuj przez dwadzieścia pięć minut i obierz, póki ciepłe.

Włóż do garnka i zalej mlekiem. Zostaw na wolnym ogniu. Po piętnastu minutach mleko zostanie wchłonięte. Zrób puree w robocie kuchennym. Dodaj 200 g czekolady, stopionej w garnku na wodzie, i trochę rumu. Przykryj szczelnie folią i włóż do lodówki na godzinę. Przepuść masę przez maszynkę do mięsa albo wyciskacz do kremów, aby uzyskać wałeczki — jak w mięsie mielonym. Spiętrz je na talerzu. Zmiksuj 300 ml zimnej śmietanki z łyżeczką cukru pudru, ubij na sztywno i obłóż tym deser, żeby wyglądał jak Mont Blanc — który my nazywamy Monte Bianco — pokryty śniegiem. Teraz, kiedy zrobiło się zimno, moje łóżko jest przeraźliwie puste. B

To: Bruno

From: Laura

Re: zimno

Zimno? W Rzymie? Chyba żartujesz. U nas jest minus dziesięć stopni.

Jak nowy sezon oliwny? Zgodnie z moją włoską książką kucharską: „W tych rześkich dniach, które zwiastują przejście między jesienią a zimą i sygnalizują tłoczenie tegorocznych zbiorów, opalanie chleba nad dymiącym ogniem i nasączenie go wonną jasnozieloną świeżą ' oliwą jest praktyką zapewne tak starą jak sam Rzym...”.

To: Laura

From: Bruno

Re:re: zimno

Tak, według autorki to bruschetta. Zgrilluj dobry włoski chleb albo opal nad ogniem (palnik gazowy wystarczy). Rozsmaruj na nim zgnieciony ząbek czosnku i polej cienkim strumyczkiem świeżo tłoczonej oliwy, którą Twój kochanek zza morza właśnie Ci wysłał FedExem. Posyp solą. Możesz też położyć na wierzchu parę plasterków pomidora i świeżą bazylię. Kocham Cię B

To: Bruno

From: Laura

Re: oto bruschetta

Jakoś ten przepis sprawia mi kłopot. Jest prosty, ale trudny, jak powiedziałby Tommaso. Za każdym razem coś mi nie wychodzi. Chyba ktoś powinien mi to pokazać...

To: Laura

From: Bruno

Re:re: oto bruschetta

???????

Czegoś tu nie chwytam...

To: Bruno

From: Laura

Re:re:re: oto bruschetta

No właśnie! Gdybyś mógł chwycić mnie za rękę i nią pokierować...

To: Laura

From: Bruno

Re:re:re:re: oto bruschetta

Chodziło mi o to, że nic nie rozumiem. Jakim cudem bruschetta może sprawiać Ci kłopoty, kiedy umiesz już zrobić tyle innych rzeczy? I co to znaczy, że ktoś powinien Ci pokazać?

B

To: Bruno

From: Laura

Re:re:re:re:re: oto bruschetta

No więc...

Rozmawiałam z moją nauczycielką gotowania. Mówi, że zna tu przynajmniej tuzin włoskich restauracji, które z pocałowaniem ręki przyjęłyby kucharza z praktyką w Templi... Co o tym myślisz?

To: Laura

From: Bruno

Re:re:re:re:re:re: oto bruschetta

Myślę, że pora się pakować. Przyślij listę sprawunków.

Koniec

...to wzorzec kuchni, w której jest miejsce na improwizację i świeże pomysły za każdym razem, kiedy przystępujemy do gotowania — ważne jednak, by sam wzorzec zachował swój charakter, a zmieniające się szczegóły pozwalały nam cieszyć się tak istotną cechą cywilizowanego życia, jaką jest swojskość".

Marcella Hazan *Podstawy klasycznej kuchni włoskiej*



www.thefoodoflove.com

Podziękowania

Dziękuję Nickowi Harrisowi w AP Watt za postawienie garnka na kuchni; Caradocowi Kingowi i Lindzie Shaughnessy za to, że w nim zamieszali; Bcbby'emu Thompsonowi za spróbowanie; Peterowi Beggowi za pokazanie mi, jak zrobiłby to prawdziwy kucharz; Alessandrze Lusardi za dodanie trochę włoskich przypraw; Ursuli Mackenzie i Clare Ferraro za zamówienie tego dania; Tarze Lawrence i Carole DeSanti za odesłanie go z powrotem do kuchni; i oczywiście mojej rodzinie za tak potrzebną szczyptę soli.

Dedykuję tę książkę pamięci Nunca Willcoksa, dobrego człowieka i dobrego przyjaciela.