

MARLENA DE BLASI

Wieczory *w Umbrii*

Marlena de Blasi to prawdziwa czarodziejka nastroju. Otwieram jej książkę i natychmiast jestem w słonecznej, wypełnionej smakami i zapachami Italii.

KATARZYNA MICHALAK

MARLENA
DE BLASI

Wieczory
w Umbrii

przełożyła
Agnieszka Andrzejewska

Warszawskie Wydawnictwo Literackie
MUZA SA

Dla Barbary Jean Filippi Siegel i Bruce'a
Siegela
Rodzinę tworzy miłość; tylko niekiedy
również więzy krwi
Dla Tony'ego Canzoneriego
Łagodnego, niezłomnego przedstawiciela
zanikającej rasy
szlachetnych mężczyzn
Dla Ericha Brandona, *figlio mio*
Dla Fernanda Filiberta-Marii, *amore mio*
Dla Francesca Brasiniego
Niewinnego wędrowcy wśród wilków,
który w sprawiedliwym świecie byłby królem

Wstęp

Umbryjski Klub Kolacji Czwartkowych tworzą cztery wieśniaczki, które łączy kultura, więzy krwi, tradycja, wzajemne współczucie, empatia i miłość. Liczą sobie od pięćdziesięciu dwóch do ponad osiemdziesięciu lat. Co tydzień gromadzą się w zaniedbanym kamiennym domku w górach nad Orvieto, żeby gotować, jeść, pić i rozmawiać. W jakiejś dawnej epoce (w tych okolicach mniej odległej, niż można by sądzić) przychodziłyby nad rzekę, by trzeć bieliznę na kamieniach, lub siadałyby wśród traw na łące, cerując ubrania i czekając, aż we wspólnym piecu upiecze się cotygodniowy chleb. Te cztery kobiety łączy też ich praca. Każda z nich zarabia na chleb, wypiekając tenże. A ściślej mówiąc, wszystkie są lub były zawodowymi kucharkami, które stosują – bądź kiedyś stosowały – prawdziwe tradycyjne przepisy z regionu Umbrii.

Są praktyczne, lecz zarazem w jakiś sposób romantyczne. Twierdzą, że spotykając się z innymi przy ognisku lub przy stole, człowiek znajduje odtrutkę na kaprysy losu. Żywią głębokie przekonanie, że przy dobrej kolacji odzyskujemy tę odrobinę radości, której pozbawia nas dzień. Wśród sytuacji kryzysowych, klęsk i rzadkich chwil szczęścia pokrzepia je ta oto szczerą, jasną i odwieczną mądrość: dobrze gotuj, dobrze jedz i rozmawiaj z ludźmi, którzy są w twoim życiu ważni.

Długo po tym jak zamieszkałam w Orvieto i zaprzyjaźniłam się z gospodynią owego klubu, podjęła ona ryzyko i zrobiła dla mnie miejsce przy ich czwartkowym stole. Byłam jedyną „obcą” wśród nich. Ale wystarczyło trochę czasu, bym stała się *jedną z nich*, zaczęła jak one gotować, zbierać plony, oszczędzać, słuchać, obserwować, uczyć się, wypróbować na nich moje własne sposoby i środki.

Niniejsza opowieść spełnia podwójną rolę: relacjonuje szczegółowo, co gotowałyśmy, jadłyśmy i piłyśmy, oraz co najmniej równie szczegółowo opowiada historie życia owych kobiet. Wierność, starzenie się, sprawy męsko-damskie, starzenie się a sprawy męsko-damskie, dzieci, porzucenie, los, śmierć, mafia i Kościół – to tylko niektóre z poruszanych przez nas tematów.

„*Vivi per sempre, żyj wiecznie*” – mówiłyśmy, zaczynając przygotowywanie posiłku. „*Żyj wiecznie*” – powtarzałyśmy, chwytając się za ręce wokół stołu, podając sobie bochenki jeszcze ciepłego chleba, upieczonego w piecu opalonym drewnem, nalewając z dzbanków gęste, płamiące zęby na czerwono wino własnej roboty. Życzliwa atmosfera sprzyjała biesiadowaniu, ale i opowiadaniu historii, odświeżaniu wspomnień, kojeniu żalów, a bywało nawet, czasem – rozproszeniu jakiegoś lęku od dawna tkwiącego w sercu, mocno jak pestka w niedojrzałej śliwce.

Przytoczę tu słowa Mirandy, wypowiedziane pewnego wieczoru, które będą może najlepszym wprowadzeniem do

umbryjskiego Klubu Kolacji Czwartkowych:

Nie wiem, o ile więcej nauczyłabym się o życiu, gdybym kiedyś wyjechała i nie poruszała się tylko w obrębie tych ośmiu kilometrów między miejscem, gdzie się urodziłam i mieszkałam przez całe życie, a tym stołem, przy którym siedzę w tej chwili. Sądzę, że nieważne dokąd bym trafiła, znalazłabym was. Kobiety takie jak wy. Jesteśmy do siebie fantastycznie podobne. Nie tylko my tutaj, ale w ogóle wszystkie. Bez swego bólu, bez lęku – kim byłby człowiek, jaki miałby dowód na to, że żyje? Gdyby posadzić pięć dowolnych kobiet, gdziekolwiek, razem przy kolacji – *ecco, ci saremo* – to będziemy my. W życiu ważne jest to, co robimy w tej chwili. Co robiłyśmy wczoraj, co uczynimy z resztą danego nam życia. Z całą pewnością nie jesteśmy pozbawione wyobraźni i marzeń, a jednak żadna z nas się nie pyszni, nie sięga po *rzeczy wielkie*, ani (co byłoby jeszcze gorsze) nie uważa, że *robi rzeczy wielkie*. Nie ma czegoś takiego. Obok mitu o bezpieczeństwie, drugim wielkim mitem narzuconym człowiekowi jest ten, że zostaliśmy stworzeni, by odnieść sukces. Jak cudownie jest czerpać zadowolenie z trzymania się za ręce przy tym starym zniszczonym stole, przy pysznym chlebie, winie, świecach i ogniu. Wiedząc, że później czeka nas błogosławiony sen.

Opisane wydarzenia miały miejsce w latach 2004–2008.

Część 1

Miranda

Przychodzimy do Mirandy. Gospodyni po nalaniu oliwy do dużego głębokiego garnka i postawieniu go na małym ogniu wyrusza na krótki obchód po ogrodzie i łące. My zdejmujemy płaszcze i szaliki, witamy się, jakby od ostatniego czwartkowego wieczoru minęło kilka lat, zastawiamy stół, napełniamy dzbanki czerwonym winem z gąsiora stojącego w kącie. Któraś z nas kładzie na stół bochenki świeżego chleba, inna zagląda, co też takiego Miranda pichci nad paleniskiem, ale żadna z nas nie śmie ruszyć czegokolwiek bez jej pozwolenia.

Nieco zdyszana od zapachu, z jakim wykonuje swoją misję, Miranda wraca, podtrzymując obiema rękami fartuch, a w podołku niesie ostatnią już chyba w tym roku fasolkę szparagową, zieloną i żółtą, pierwszą brukselkę, długie liściaste łodygi selera naciowego, jabłka, kwiaty cukinii i szałwię. W kieszenie swetra wetknęła dwie brązowe gruszki na jutrzejsze śniadanie.

– Z drogi, *via, via*. – Spycha nas na boki, po drodze rozdając całusy w policzki, następnie bierze się do płukania, osuszania i przycinania swego obfitego plonu, z którego powstanie pyszna kolacja. Wszystkie jesteśmy przyzwyczajone do swoistego baletu, jaki wykonuje przy smażeniu; okrążamy ją niczym głodne dzieci, zniewolone

jej urokiem.

Miranda zaczyna od liści selera. Zanurza po kilka gałązek naraz w rzadkim cieście, nie gęstszym od śmietany, i kładzie, ociekające, na gorącą oliwę, czekając, aż wypłyną na powierzchnię. Oliwa już bulgocze i siła jej wrzenia obraca seler bez pomocy widelca – więc skorupka utworzy się też i po drugiej stronie. Miranda stoi mocno na ziemi, ale jej obfite ciało faluje, dłonie fruują nad liśćmi, kwiatami i fasolką od ciasta do garnka, dużą łyżką cedzakową wyjmują z oliwy kolejne partie warzyw w zrumienionym cieście i układają je w dużej płaskiej formie wyłożonej ściereczką. Podajemy ją sobie, chwytamy te warzywne racuszki łapczywie, parząc sobie palce i wargi. Ledwo odłożyliśmy pustą formę w pobliże Mirandy – jeszcze przeżuwamy, popijamy winem i narzekamy na oparzenia – a gospodyni już napełnia ją kolejnymi porcjami. Obierki z jabłek i liście szałwii zostawia na koniec, ponieważ sama ma na nie największą chętkę. Wyjmuje je wreszcie, układa w formie i zdejmuje garnek z ognia. Odwraca się do nas i pociąga długi łyk z kieliszka z białym winem, który ktoś wciska jej do ręki. Miranda dopiero wtedy zaczyna ucztować.

– Do takiego jedzenia prosto z patelni lubię zimne, niemal lodowate wino; kontrast z gorącą chrupiącą skorupką w ustach przyprawia całe moje ciało o rozkosz – mówi. – Chyba jeszcze nigdy nie serwowałam *frittury* przy stole. Nie zdążę jej tam donieść, bo zawsze muszę maczać następne porcje w cieście i kłaść na oliwę, żeby

wyjąć przyrumienione i chrupiące. Wolę, gdy wszyscy gromadzą się wokół garnka i czekają.

Miranda wzdycha, śmieje się, chrupie *fritturę* i popija wino. Trzy butelki białego („kupne wino” w czwartkowe wieczory jest rzadkim luksusem), które schłodziła w wiaderku z lodem z supermarketu, są już tylko wspomnieniem. Któraś z nas sugeruje, byśmy wypily szampana jakiejś mniej znanej firmy z Reims, który leży w szafce od miesiący, подарowany Mirandzie (a tak naprawdę buchnięty) przez jednego z jej wielbicieli, kierowcę złodziejaska.

– A on nie powinien być schłodzony? – pyta Miranda, ale już dwaj mężczyźni majstrują przy złotku, odkręcają drucik, wołając: *Attenzione, attenzione!* – choć korek wysuwa się jedynie z cichym pyknięciem. Lejemy ten szampan, zwietrzały i kwaśny, do kieliszków, wznosząc toasty na cześć Mirandy i kierowcy złodziejaska. Wszyscy milkną, szukając jakiegoś powodu, by skomplementować swój pierwszy łyk „prawdziwego francuskiego szampana”, ale Miranda stwierdza:

– Ma smak drożdży, można by było na nim upiec chleb.

Ja zaczynam opowiadać skróconą historię Dom Pérignon i dawnej świetności późniejszej *la méthode champenoise*, ale Miranda zupełnie nie jest zainteresowana. Mówi:

– Zostawić mnicha samego w piwniczce, a na pewno wyjdzie farsa.

Wymachując teraz długim widelcem do grzanek,

dyryguje nami, każe siadać przy stole, a sama pochyla się nad małym paleniskiem w ścianie, żeby obrócić grube, pryskające tłuszczem kawałki pancetty, suszonego surowego boczku, które wolno podpiekają się nad ogniem z drzewa oliwnego i gałązek szaławii. Głęboko pod rusztem, w rozżarzonym do czerwoności popiele, tkwi długie, płytkie terakotowe naczynie do zapiekania z ziemniaczkami małymi jak paznokieć kciuka, na które skapuje soczysty, przesycony zapachem szaławii tłuszcz. Z kieszeni fartucha Miranda wyjmuje garść suszonych kwiatów dzikiego kopru, rozciera je w dłoniach i posypuje nimi ziemniaczki. Roznoszący się aromat sprawia, że wzdychamy z utęsknieniem. Miranda prostuje się z trudem, wspierając się jedną ręką o gzyms nad paleniskiem. Jest zarumieniona z lubości. Z powodu pancetty, z powodu ziemniaków. Z powodu swoich kuchennych płaśów, i dlatego, że jest czwartek. Pewnie ma jeszcze wiele innych powodów.

– *Quasi, quasi*, prawie, prawie – Miranda śmieje się, spoglądając na nas przez ramię, a jej ogromna wspaniała sylwetka trzęsie się za splewiałym kwiecistym prześcieradłem, oddzielającym kuchnię od jadalni w tym maleńkim, zaniedbanym i okopconym domku, który Miranda nazywa swoim rustico.

Jest październikowy czwartek, dawno temu. W przysadzistym kamiennym domku na obrzeżach drogi do Montefiascone dziewięć głodnych istot czeka na kolację. Trzon tej grupy tworzą cztery kobiety (ze mną pięć), a dziś

dołączyło do nas czterech mężczyzn: dwóch mężów, wdowiec (po dawnej członkini grupy) i kochanek – długoletni przyjaciel Mirandy, Filiberto.

Dziesięć małych stolików, przy których goście Mirandy siadają do kolacji w pozostałe wieczory, zsunęliśmy w jeden duży stół, a różnice w ich wysokości i szerokości wygładziliśmy, przykrywając ceratą w zieloną kratę. Pod wiązkami suchych gałązek oliwnych, które zwisają z popękanych belek przygarbionego sufitu, jakiś metr nad naszymi głowami, siedzimy przy tym stole na ławach z desek i rozchwierutanych krzesłach. Nasza podchmielona gromadka częstuje się hojnie czerwonym winem Mirandy. Podajemy dookoła stołu nóż o cienkim ostrzu i dwukilowy bochen jej chrupiącego kwaskowatego chleba, jeszcze ciepłego, z pieca opalanego drewnem, który stoi w ogrodzie za domkiem. Każde z nas odkrawa kromkę i podaje bochen osobie siedzącej na prawo. Gdy już wszyscy mają chleb, odłamujemy kawałki, moczymy je w winie i z rozkoszą żujemy powstałą w ten sposób pyszną papkę. *Pane e vino*, chleb i wino.

Dolewamy do kieliszków, maczamy dalsze kawałki chleba w winie, aż w końcu Miranda rozchyła zasłonę z prześcieradła – przytrzymuje ją biodrem przy ścianie – i wyłania się, trzymając wielką parującą misę borowików duszonych w czerwonym winie i pomidorach. Nakłada łyżką grzyby z ciemnym intensywnym sosem do głębokich białych miseczek i wysyła kogoś po więcej chleba, a innego, by zdjąć pancettę z rusztu i położyć na

ziemniakach – w ten sposób utrzyma ciepło, ale się nie spali. Gospodyni upewnia się, czy w dzbankach jest wino, i nalewa sobie. Unosimy kieliszki, życzymy sobie nawzajem *buon appetito*, i w domku zapada kamienna cisza, jeśli nie liczyć pomruków lubości.

Wszyscy bierzemy udział w sprzątaniu talerzy ze stołu i przynoszeniu nowych. Jedna z reguł czwartkowych wieczorów brzmi: *Gdy zacznie się kolacja, Miranda nie rusza się z krzesła aż do końca posiłku*. Tak więc ja, z pomocą dwóch ścierek, żeby się nie oparzyć, wyjmuję z żaru brytfankę z pancettą i ziemniakami i obnoszę dookoła stołu, żeby każdy mógł się obsłużyć. Następnie ktoś przynosi z kuchni dwa wielkie wyszczerbione półmiski firmy Deruta z ułożonymi na nich kawałkami kurczaka w ziołach – rozmarynie, oregano, nasionach kopru, kwiatach kopru i tymianku (piecze się go w pomidorach i oliwie, a pod koniec gotowania polewa białym winem). Bijemy się o sos z garnków, ale nim jesteśmy gotowi zebrać półmiski – jeszcze trzymamy uniesione skórki chleba, przygotowane do wytarcia resztek – ktoś błyskawicznie zgarnia naczynia za zasłonę. Cierpimy, słysząc ukradkowe siorbanie, a potem zapamiętałe wyskrobywanie resztek z zostawionej w zlewie brytfanny.

– Na zewnątrz w piecu chlebowym jest cykoria – rzuca Miranda w przestrzeń, nie zwraca się do nikogo konkretnie, bo wie, że i tak ktoś rzuci się, by ją przynieść. Ten rozgardiasz między kolejnymi posiłkami, gdy wszyscy

niby starają się pomóc, zawsze jest czterominutową farsą, bo widać wyraźnie, że każdy chce jak najszybciej wrócić do stołu.

Na zakończenie słonej części kolacji Miranda serwuje ugotowane na parze kawałki dyni obtoczone w mące kukurydzianej i usmażone na oliwie. Doprawiła je zaledwie szczyptą soli morskiej i zmielonego pieprzu, dodając jeszcze trochę liści szaławii – tym razem usmażonych na małej ilości oliwy – co wzmacnia naturalną soczystość dyni, nie skrywając jej pod cukrem i przyprawami. W kuchni Mirandy nie ma nic skrywanego. Ta powtórka z szaławii – która w pierwszym rzucie była smażona w cieście, potem wykorzystana do nadania aromatu pancetcie i ziemniakom, a teraz znów powraca z dynią – jest jak repryza w muzyce, dowód w teorii Mirandy o *filo conduttore*, wątku przewodnim. Nasza gospodyni często powtarza jakiś składnik podczas jednego posiłku, w ten sposób łącząc różne potrawy w harmonijną całość. Całość to więcej niż suma jej składników. Wiedział o tym już Arystoteles.

Choć Miranda prawie nigdy nie przygotowuje na czwartkowe wieczory tradycyjnego deseru, czasem, gdy dzień wcześniej zostawi na noc na sitku do odsączenia ricottę z mleka owczego, po kolacji kładzie puszysty, kremowy kawałek na żółtym talerzu, obok duży kawał plastra miodu i młynek do pieprzu, i każdy nakłada sobie mniej więcej łyżkę do filiżanki, odłamuje kawałek plastra miodu i hojnie posypuje zmielonym pieprzem.

Obowiązkowo, niezależnie od tego, czy pojawia się ricotta, Miranda zawsze sięga do szafy, gdzie trzyma mąkę, cukier i suchą fasolę, i wyjmuje z niej piękną starą metalową puszkę. Puszka jest owalna, po bładoniebieskiej i srebrzystej farbie zostały tylko łaty. Miranda trzyma w niej *tozzetti*, twarde, dwukrotnie pieczone herbatniki, do których dodaje wszelkie orzechy, owoce czy nasiona, jakie akurat ma pod ręką. Tymi ciasteczkami i dobrym bursztynowym *vin santo*, którym się je popija i zmiękcza w ustach, Miranda kończy czwartkowe wieczory. Rozpoczęliśmy kolację od maczania chleba w winie i kończymy takim samym gestem. Amen.

Filiberto ociera podbródek serwetką, po czym rozkłada na stole kwadratowy kawałek wystrzępionego niebieskiego materiału; wygładza go, składa w trójkącik i wsadza do kieszeni wełnianej koszuli. Kolejna reguła czwartkowych wieczorów: *Potrzebujesz serwetki, to ją sobie przynieś*. Następnie Filiberto wstaje, podchodzi do Mirandy, ujmując jej dłoń i wzorem dawnych kawalerów unosi ją do ust, jednak nie całuje. Odwraca się teraz, podchodzi do stojącego kilka metrów dalej krzesła ustawionego obok paleniska, bierze do rąk mandolinę i zaczyna lekko przebierać palcami po strunach w tonacji molowej. Filiberto, jeden z dwóch pasterzy pilnujących owiec na łąkach tej gminy przy drodze do Montefiascone, śpiewa głosem podobnym do chrapliwego szeptu. Szorstkim, jakby pękniętym.

Miranda przymyka oczy i kiwa się na tylnych nogach

krzesła. Jest tak, jakbyśmy my wszyscy zniknęli, razem z niewielką jadalnią – zostaje sama z Filibertem i jego rzewną skargą. Jego głos i muzyka są dla niej nagrodą za te czwartkowe kolacje. Miranda o Obfitym Łonie, bogini obfitości, *la Madonna* kuchennych palników w turbanie ze ścierki. Posągowe piersi, miękkie i brązowe, wylewają się z białego fartucha, gdy ona kołysze się na krzesle, które skrzypi w rytm brzdąkania Filiberta. Kiedy ten milknie, Miranda budzi się, spojrzenie jej starych załzawionych oczu – niczym wilgotnych czarno-niebieskich kwiatów – przesuwa się po nas jakby z żalem. Dopija resztkę swego *vin santo*, przesuwa dłonią po policzku, skubie górną wargę i poprawia turban z kuchennej ścierki. Miranda już od pewnego czasu twierdzi, że ma siedemdziesiąt sześć lat, ale ja sądzę, że niedawno skończyła osiemdziesiątkę.

Kiedy ją poznałam, był zimny styczniowy wieczór, sześć lat temu. Fernando i ja wciąż mieszkaliśmy w stajni w San Casciano, poszukując nowego domu; jakimś cudem znaleźliśmy się jako przypadkowi goście na festiwalu na cześć Sant'Antonio Abate – świętego Antoniego opata – w maleńkiej umbryjskiej wiosce nieopodal miasteczka na wzgórzu o nazwie Orvieto. Miranda zajmowała się organizowaniem tej niewielkiej *festy*. Malowniczym gestem podtrzymywała na głowie drewnianą skrzynkę świeżo upieczonego chleba, kołysała szerokimi biodrami, sprawiając, że mijani mężczyźni przerywali swoje perory i żłopanie wina. Pamiętam, że zwłaszcza jeden z nich, za każdym razem gdy się zbliżała, gryzł swój palec

wskazujący. Ten gest może symbolizować wiele różnych emocji, jednak pobudką tamtego mężczyzny było bez dwóch zdań pożądanie.

Jak się okazało, wkrótce znaleźliśmy nasz nowy dom – w Orvieto – ale jego remont trwał dwa lata; przez cały ten czas i aż do dzisiaj Miranda była i jest naszą serdeczną, szczerą przyjaciółką. To moja pierwsza, trwająca do tej pory przyjaźń w Umbrii. Gdy już przez zbyt długi czas musiałam obywać się bez kuchni, Miranda wsadziła mi do ręki klucze do swego rustico i zaproponowała, żebym tam ukończyła pracę nad wypróbowywaniem przepisów do mojej książki, której termin oddania niebezpiecznie się opóźniał. A gdy wreszcie wprowadziliśmy się z Fernandem pod numer 34 na Via del Duomo, znów ona oprowadzała mnie po targach, przedstawiała rolnikom, pomogła mi – pierwszej Amerykance, która na stałe osiedliła się w Orvieto – wydeptać ścieżkę w zawiłym labiryncie kulturalnym *centro storico*, zabytkowego centrum miasteczka. Miranda zawsze była przy nas. Zawsze obok w sensie umbryjskim. W pobliżu, ale nie za blisko.

Spędziłyśmy z Mirandą niezliczone godziny – same i w towarzystwie innych – pracując i rozmawiając, przechodząc od śmiechu do łez i od płaczu do żartów, wspólnie gotując, piekąc i jedząc. Gdy mnie o to prosi, pomagam jej przygotowywać kolacje, które serwuje w rustico w inne dni oprócz czwartku, kiedy to przychodzi do niej kilkanaście osób. W te inne wieczory jej gośćmi są

głównie samotni miejscowi, przejezdni kierowcy ciężarówek lub pary żyjące z „rent starczających na caffè latte” – czyli z sumy, która ledwo pozwala im przygotować jakąś skromną kolację w domu, a co dopiero jadać w restauracji. Dla nich wszystkich ręcznie wypisany szyld „U Mirandy”, wiszący na metalowym pręcie nad starymi zielonymi drzwiami i podświetlony blaskiem żelaznej latarni, zapowiada swoisty azyl w tym zniszczonym zamku na drodze do Montefiascone.

Miranda gotuje, wykorzystując to, co ma w domu i co przynoszą jej goście. Pod koniec wieczoru nikt nie kładzie rachunku na stoliku. Ludzie zostawiają jej, co mogą, kilka euro, jajka zawinięte w gazetę, worek świeżo wykopanych ziemniaków ubrudzonych wilgotną czerwoną ziemią, skrzynkę karczochów z okrągłymi łuskowatymi głowami na trzydziestocentymetrowych ulistnionych łodygach. I taki układ się sprawdza. Miranda pilnuje, żeby się sprawdzał.

Myślę o tym wszystkim i zastanawiam się, co dziś wieczorem trapi Mirandę o Obfitym Łonie, dlaczego jej oczy lśnią od łez, które nie chcą płynąć.

Filiberto, który wciąż siedzi przy palenisku, też o tym myśli.

– *Amore mio* – mówi, patrząc na nią – źle się czujesz?

– *Sto bene. Sto veramente bene ma* – odpowiada ona.

– Dobrze się czuję, naprawdę dobrze, ale...

– Więc co ci jest? – pyta Gilda, pięćdziesięciokilkuletnia piękność o delikatnej urodzie. Twarz Gildy wydaje się utkana z białego jedwabiu,

w którym jej bursztynowe oczy wypaliły wielkie okrągłe otwory. – Ja też widzę, że jesteś przygnębiona.

– Myślę, że to zmęczenie. Nasza Miranda za dużo się krząta. Może powinniśmy zrobić sobie przerwę w tych naszych czwartkowych wieczorach – rzuca Ninuccia, korpulentna rudowłosa kobieta o pięknych szarych oczach i tendencji do dyrygowania innymi. Pełni w naszej gromadce rolę *portatrice della verità*, nosicielki prawdy. Ninuccia wie, jak co ma być, a jak nie – i rzadko kto się z nią spiera.

All’Italiana, wszyscy przy stole zaczynają mówić naraz, i każdy słyszy tylko siebie. Nikt nie chce rezygnować z czwartkowych kolacji, choć jednocześnie wszyscy się zgadzają, że Miranda powinna mniej pracować. Przynajmniej przez jakiś czas. Zgiełk przybiera na sile, aż sama zainteresowana prosi o ciszę.

– Moi siostrzeńcy obiecali, że trochę odświeżą ten stary dom. Nie trzeba wiele – wzmocnić belki, położyć zabytkowe płytki, których całą ciężarówkę jeden z nich kupił na aukcji w Viterbo. Trochę pomalować. Chociaż będą pracowali tylko wieczorami, myślę, że miesiąc wystarczy. Powinni skończyć jakoś po *raccolta*. W tym roku oliwki dojrzeją do zrywania w połowie listopada, jak myślicie?

Słychać pomruki zgody.

– Tak, chłopcy powinni skończyć po zbiorach, a przed pierwszym śniegiem.

– *Benissimo*. A potem podejmiemy na nowo nasz rytm

– mówi Pierangelo, mąż Ninuccii. Ostatnie słowa wypowiada z intonacją pytającą.

– Właściwie miałam na myśli coś więcej niż *intervallo*... – Miranda nie podnosi wzroku. – Myślałam o tym, żeby zamknąć rustico. – Zgniatą okruch chleba na biało-zielonej ceracie i podnosi do ust swój pusty kieliszek, próbując się z niego napić.

Przez jadalnię przetacza się grzmot.

– Nie, nie, chodzi mi o to, żeby go zamknąć *poza* naszymi czwartkami – wyjaśnia Miranda pospiesznie. – Nie będę otwierać w pozostałe dni.

Usiłuje przekrzyczeć pozostałych, którzy teraz wnoszą modły dziękczynne do wszystkich świętych.

– Ale jeśli znowu otworzymy... *kiedy* znowu otworzymy, ja nie będę już gotować. Chciałabym, żebyście o tym wiedzieli. Będę służyć pomocą. Utrzymamy dotychczasowy zwyczaj, że każdy przynosi coś ze sobą. Przez jakiś czas niewiele będzie rosło w *orto* poza dyniami, jarmużem i kalafiorem, ale w listopadzie powinny już dojrzeć persymony i granaty. Jeśli każdy odłoży trochę borowików do wysuszenia, będziemy mieli spory zapas na zimowe kolacje. Ale dobrze je wysuszyć. Najlepiej przynieście je do mnie, a ja je nawłokę na sznurek i zawieszę na strychu.

– U mnie będą pory nawet w zimie – oznajmia Ninuccia. – Mam też pełną piwnicę jabłek i ziemniaków. A wszyscy mamy kasztany.

– Świetnie. *Bravissimi*. Tylko pamiętajcie, wszystko

ma być *najlepszej* jakości – ostrzega Miranda.

Kolejna reguła czwartkowych wieczorów: *Czyś bogaty czy ubogi, zawsze przynosź to, co masz najlepszego.*

– A jeśli ktoś może podzielić się tym, co upolował, śmiało, niech przyniesie comber czy całe zwierzę i zostawi w chatce na sery za domem. Ptactwo, zające, dziki. Pamiętajcie, żeby przyczepić do kopyta, łapy albo skrzydła czytelną datę, żebyśmy wiedzieli, w jakiej kolejności je wykorzystywać.

– Ptactwa nie trzeba datować, Mirando. Jak się rozkłada, to od razu czuć.

– Ty sam już się prawie zaczynasz rozkładać, Iacovo – oświadcza Miranda przystojnemu mężczyźnie w ręcznie robionym czarnym swetrze, granatowym berecie i szarych płóciennych spodniach wsuniętych w wysokie do kolan buty. To ten sam sweter, ten sam beret i te same spodnie wetknięte w te same buty, które, jak zaobserwowano, nosi latem i zimą, od kiedy pięć lat temu zmarła mu żona.

– Kochana, Michał Anioł nie zdejmował butów przez ostatnie lata swego życia – odpiera jej uwagę Iacovo. – To przez szacunek dla niego chodzę dzień i noc w moich.

– Ba. Na czym to skończyłam? Tak, wino i oliwa będą, drewno do paleniska i pieca chlebowego.

– No i pecorino – dodaje Filiberto. – Sera też nie zabraknie.

Miranda patrzy na niego i przesyła mu całusa.

– *Certo, certo*, ty już zrobiłaś swoje, a nawet więcej,

teraz my... przejmujemy pałeczkę. Będziemy się zmieniać.
– Jak zwykle, to Ninuccia podejmuje decyzję za nas wszystkie.

Znowu mówią, wszyscy naraz. Zgadza się, że Miranda powinna faktycznie odejść ze swego stanowiska przy starej żelaznej kuchni. „Tak, tak, oczywiście, è *giusto*, *giustissimo*, jak najbardziej” – powtarzają w kółko, choć natężenie głosów i tempo słów słabnie, i mówią jakby z coraz mniejszym przekonaniem. Są jak oszołomione dzieci, które zgubiły przewodnika.

W zapadłej wreszcie ciszy odzywa się spokojny, lecz brzmiący pewnie głos.

– Ja będę gotować.

Głos ten należy do mnie.

Właśnie się zaoferowałam, że raz w tygodniu będę przygotowywać kolacje dla czternastu osób w domku bez elektryczności i gazu. Że będę gotować w piecu opalanym drewnem i węglem, na kawałku siatki ogrodzeniowej rozpiętej między rusztami lilipuciego paleniska. Ludzie, którzy będą przychodzić, by zjeść to, co ugotuję – niektórzy w słusznym wieku – to kulinarni tradycjonaści, Umbryjczycy ze starej szkoły, ci, co uprawiają ziemię, pasą owce, hodują zwierzęta gospodarskie, polują na ptactwo i dziki, i nigdy w swoim imponująco długim życiu nie zjedli jajka wyłuskanego z kartonu, tylko zawsze spod ciepłego kuperka kury. Ich receptury gastronomiczne są sztywne: królika trzeba obtoczyć w kopczyku mąki i smażyć na wrzącym smalcu albo owinać pancettą i piec

z rozmarynem, a po podaniu polać oszczędnie białym winem; ta ostatnia czynność jest po to, by wydobyć pyszny aromat, tkwiący głęboko w gorącym miękkim króliczym mięsie. Kurczaka kroi się na małe kawałki i podpieka z pomidorami, oliwą i ziołami. W połowie gotowania dodaje się białego wina dla marynaty. Kurczaka na niedzielę można usmażyć na małej ilości tłuszczu z żółtą papryką i dużymi czarnymi oliwkami. Niezbędną dla zapachu przyprawą do tej potrawy jest oregano. Jagnięcinę, udziec czy łopatkę piecze się z ziemniakami. Małe żeberka opala się szybko na ogniu. Jedynym sosem jest tu oliwa z oliwek – zielona jak uderzony promieniem słońca nefryt – chlapie się jej małe, lśniące kałużki, w których zanurza się mięso, tłuszcz, kości, ziemniaki i chleb. W ostatnich, najlepszych kroplach zanurza się palec. Wieprzowinę, czy to młodą czy dojrzałą, należy piec w szaławii, rozmarynie i często, choć nie zawsze, z koprem, lub jeszcze częściej filetuje się ją, faszeruje podrobami, nabija na metalowy pręt i obraca na wolnym ogniu, aż skórka, lśniaca niczym polerowany mahoń, staje się chrupka jak przestygły karmel.

Biblia kulinarna wieśniaków jest obszerna, a jej przepisy wykute w umbryjskim kamieniu. Ja nie jestem Umbryjką. Moja własna biblia stanowi połączenie mądrości zebranych we wszystkich miejscach, w których mieszkałam, pracowałam i gotowałam. Wiem, że nawet przy tych konserwatywnych Umbryjczykach będzie mnie kusić, by z premedytacją popełnić bluźnierstwo. Na

przykład usmażyć królika na małej ilości tłuszczu z tymiankiem i szalotką w gęstym, słonym i pachnącym ziołami smalcu, chlapnąć do niego dobrego ciemnego piwa, dusić, aż pulchne mięso zrumieni się jak pszenica w sierpniu, i gdy tylko się je dźgnie widelcem, zacznie odchodzić od kości, tworząc soczyste kopczyki. Co gorsze, do picia prawdopodobnie podam to samo ciemne piwo, w jakim został utopiony królik. Inaczej mówiąc, będę gotować dla tych Umbryjczyków w sposób, który sama uważam za naturalny. Czuję, że tak będzie dobrze. A nawet, że będzie to wspaniałe.

Mirandzie chyba też się pomysł podoba, bo w szerokim uśmiechu mruży oczy, z których robią się błyszczące niebiesko-czarne szparki. Teraz już się śmieje, a turban ze ścierki – osmalonej w jakiejś dawnej walce z płomieniami – przekrzywił się i oklapł w dymnej mgłę z dogasającego ognia. Zauważam, że śmieje się tylko Miranda.

– Tak myślałam, że to zrobisz, Chou – odzywa się. – Prawdę mówiąc, to właśnie o tobie myślałam... od kiedy zobaczyłam na Rai Uno ten stary film, *Uczta Babette*. Od tamtej chwili myślę sobie, że my jesteśmy jak ci miejscowi, co żyli tylko solonym dorszem i wodą, i że ty mogłabyś być nią, tą Babette, która zaprosi nas w któryś czwartek na jakąś niesamowitą kolację. *Uczta Babette*.

– No, wy raczej nie karmiliście się przez te wszystkie lata rybami i wodą – komentuję, unosząc kieliszek. Wszyscy idą za moim przykładem i pijemy za zdrowie

i radość bogini Wytchnienia.

– *Brava, Miranda, bravissima, bravissima.* – Wszyscy wstają i podchodzą do niej, okrążają ją, całują, ściskają, dotykają jej błyszczących od potu policzków. Miranda rządzi swoją gromadką sprawiedliwie i zasługuje na ich miłość. Jednak wigor słabnie chyba trochę zbyt szybko. Wróciwszy na miejsca, znów wszyscy mają posępne miny. Ktoś bawi się obrączką na palcu, ktoś pstryka kciukiem i palcem środkowym zbłąkane okruchy. Niektórzy rzucają mi skonsternowane spojrzenia, jakbym była kimś innym, kimś nowym. W pewnym sensie jestem. Cudzoziemka jest wiecznie *nowa*.

Chociaż znam tych wszystkich ludzi, którzy przychodzą na słynne czwartkowe kolacje Mirandy, od kiedy mieszkam w Orvieto – przynajmniej na tyle długo, by wymieniać z nimi pozdrowienia na targu lub gdziekolwiek indziej skrzyżują się nasze ścieżki – Miranda dopiero zeszłej wiosny pierwszy raz zaprosiła mnie i Fernanda do wąskiego grona wtajemniczonych. Jednak bardziej niż brak „wysługi lat” niepokoi ich mój status *straniery*, cudzoziemki. Jakim cudem *l’Americana* może wejść w rolę ich uwielbianej Mirandy?

Lepiej od nich wiem, że nie mogę. Ale wiem coś, czego oni nie wiedzą – wcale nie mam takiego zamiaru. Nie chcę próbować wkładać niczyich butów; mam własne. Cieszę się, że Miranda wyczuła, iż zaproponuję swoją kandydaturę. Tyle razy zwierzałam jej się z mojej tęsknoty, by mieć zgromadzoną wokół stołu dużą rodzinę. Jak

podejrzewam, ona też wie, że pozostali, gotując na zmianę, narobili by jedynie bałaganu. „Ognisko domowe ma tylko jedną Westę” – mówi zawsze, gdy ktoś ośmiela się nieproszony wejść na jej terytorium.

Ogień wygasł i w niewielkim pomieszczeniu zrobiło się już prawie całkiem ciemno, poza ostatnimi blaskami rzucanymi przez migotliwe świece. Inna reguła czwartkowych wieczorów mówi: *Wieczór się kończy, gdy dopalą się świece*. Nikt się nie kwapi, by odejść.

Im ciemniej się robi, tym bardziej rozwiązują im się języki. Dominujący dialog toczy się w trójkącie: Ninuccia, Paolina i Gilda. Pozostali słuchają.

– Nie widziałam tego filmu. *Come si chiama?* – pyta Ninuccia.

– *Uczta Babette*. To całkiem ładny film, ale... – zawiesza głos Gilda.

– Ja też go widziałam. Ta kucharka zabiła żółwia... Po tym jak zobaczyłam tę scenę, miałam dosyć – krzywi się Paolina.

– Gotowała go w popiele? – pyta Ninuccia.

– Zdaje się, że zrobiła rosół – odpowiada jej Gilda.

– Powiem wam od razu, ja nie jadam takich rzeczy – zastrzega się Paolina.

– Ja też nie – przytakuje Ninuccia. – Co jeszcze podała?

– A smakowałyby wam przepiórka uduszona w sarkofagu z ciasta francuskiego? – pyta dramatycznie Paolina.

– *Davvero schifoso*. To naprawdę obrzydliwe – stwierdza Ninuccia. – Ludzie, którzy bawią się jedzeniem, powinni trafić do najniższego kręgu piekieł.

Naprawdę obrzydliwe – wszystkie są co do tego zgodne, i gdy ich tak słucham, świetnie je rozumiem. Duszona przepiórka w trumience z maślanego ciasta wydaje im się nonsensem – miałam podobne wrażenie nie tak wiele lat temu, gdy siedziałam w El Bulli, zastanawiając się, dlaczego nie stoję przy chwiejnym stoliku w starej wiosce Sarrià zawieszanej wysoko w górach nad Barceloną, i nie maczam opalonych młodych porów, cienkich jak moje palce, w rondelku z sosem romesco, zamiast wpatrywać się w menu, które obiecuje mi paellę z chrupkami ryżowymi Kelloga, głowy krewetek i purée ziemniaczane o zapachu wanilii albo smażone młode węgorze w pianie z espresso. Na świecie jest pełno głodujących ludzi, a jednak szefowie kuchni, duzi chłopcy, muszą się bawić jedzeniem. Myślę o tym, co właśnie powiedziała Ninuccia: ludzie, którzy bawią się jedzeniem, powinni trafić do najniższego kręgu piekieł. Ja bym dodała: zwłaszcza ci, co bawią się jedzeniem i dostają za to pieniądze. Ale czy moi Umbryjczycy przypuszczają, że ja będę robiła właśnie takie rzeczy?

Zadumę przerywa mi sama Ninuccia, która pyta mnie:

– A więc twoje czwartki będą takie jak na tym filmie? Tego mamy się spodziewać?

– Nie. Ani trochę. Ja nie jestem jak Babette.

Tu nie powiedziałam całej prawdy... zawahałam się

i o mało nie przyznałam, że w dużym stopniu przypominam Babette, w tym sensie, że wydałam i jeszcze raz wydałabym ostatniego lira, by ich nakarmić... a poza tym też myślę, że jedna wspólna dobra kolacja to symbol wszystkiego, co ma w życiu znaczenie.

– Obiecuję wam dobrą kolację. Będziemy razem. Co tydzień w ten sam wieczór. To coś stałego. Rytuał, ceremonia, ciągłość. To idea czysto umbryjska. Ale jedzenie... cóż, jedzenie nie może być umbryjskie, jeśli ja je będę gotować. Nie mam za sobą waszej historii, waszych umiejętności. Ale mam *inną* historię i własne umiejętności... czy dacie mi szansę?

Milczenie jest krótkie, naładowane elektrycznością. Przerzywa je Gilda:

– Czemu nie? To będzie, no, w każdym razie może być, *interesujące*.

– Czemu nie? Bo wszystko powinno zostać *po staremu*. – To głos Ninuccii.

– Ale już nie ma *po staremu*, teraz jest *po nowemu*. Nie słuchałaś, co mówiła Miranda? – pyta Gilda.

Nikt się nie odzywa. Gilda ciągnie:

– Nie pamiętacie, co powiedział Tankred do Don Fabrizia? „Wszystko musi się zmienić, jeśli chcemy, by pozostało tak jak jest”^[1].

– A co to oznacza? – Ninuccia wstaje i zmiata kantem dłoni nieistniejące okruchy ze stołu.

– To oznacza, że terażniejszości nie da się zakonserwować jak moreli, powrzucać do słoików i zalać

rumem, Ninuccio. Nie ma sensu bronić terażniejszości przed zmianami. Dzisiejszy wieczór należy już do przeszłości. To...

– *Calma, calma*, przecież nie debatujemy tu o zjednoczeniu Włoch, tylko rozmawiamy o kolacji. – To wdowiec Iacovo.

– Ja mówię, że Chou powinna gotować. I Miranda mówi, że Chou powinna gotować. – To Gilda.

Rozbrojona Ninuccia odzywa się cicho:

– *Forse*, być może...

– Na pewno jest zdolna, ale... – Paolina wciąż nie jest przekonana.

Miranda, z ramionami wspartymi na półce swego biustu, z jasnym wejrzeniem, przypomina wyrozumiałą matkę, która obserwuje, jak jej dzieci biją się między sobą. Wreszcie zwraca się do Filiberta:

– *Cosa dici?* Jakie jest twoje zdanie?

Tak jak przewidywała, Filiberto ma rozwiązanie.

– Chou mogłaby co tydzień dobrać sobie *collaboratrice*, pomocnicę. W każdy czwartek inną. Miejscowe talenty pracowałyby na zmianę u jej boku, łącząc różne sposoby i środki, różne historie. Trochę tak jakby Ravel grał na cztery ręce zamiast na dwie.

Latarnie na drodze do Montefiascone wlewają matowe żółte światło przez jedyne okno w ciemniejszym pomieszczeniu. My, zebrani w środku, tonimy w mroku. W mroku umbryjskiego impasu.

W końcu odzywa się Ninuccia.

– Mirando, a może zrobiłabyś jeszcze jeden, ostatni czwartkowy wieczór, zanim... zanim nastaną te... te nowe *rzędy*. Ta wariacja na temat Ravela.

Mówiąc to, Ninuccia podnosi się, podchodzi do Mirandy i poprawia jej turban ze ścierki. Filiberto również wstaje i idzie poszperać w szufladach szafy. Łamiąc regułę dotyczącą świec, zapala jeszcze dwie i idzie podsycić ogień.

– Jeszcze *jeden*? – W głosie Mirandy słychać zarówno śmiech, jak i łzy.

Pobudzeni nowymi źródłami światła oraz prośbą Ninuccii o odroczenie wyroku, wszyscy znów zaczynają mówić. Wykrzykują – jak numery w bingo – nazwy potraw, których Miranda dawno nie gotowała, albo których jakimś cudem nie gotowała nigdy.

– Jeszcze nie powiedziałam, że się zgadzam. Że przygotuję jeszcze jedną czwartkową kolację. – Miranda wie, że jedynym sposobem na zwrócenie ich uwagi jest szept. Rozmowy cichną. Nie podnosząc głosu, Miranda mówi:

– Do niedzieli wieczór przynieście mi comber młodego dzika, litr przyzwoitej brandy i opakowanie strzykawek.

– Strzykawek? – powtarzają niemal zgodnym chórem.

– Dobrze słyszeliście. – Tęskny nastrój Mirandy minął i zaczyna sobie z nimi pogrywać. – Sezon na dzika oficjalnie już się zaczął. – Miranda spogląda najpierw na Pierangela, potem na Iacova, obaj to zapaleni myśliwi. Ich

zadanie jest jasne, obaj mruczą: *va bene, va bene*.

– *Sarà fatto*, da się zrobić – potwierdza Iacovo. – Ale po co strzykawki?

Nikt nie powtarza pytania ani nie udziela odpowiedzi. Chyba po prostu nikt jej nie zna.

– Powiedz im, moja mała Amerykanko. – Niebiesko-czarne oczy wpatrują się w moje z milczącą wiarą, że ja rozumiem, o co jej chodzi. Zagrywka Mirandy ma na celu nie tyle udowodnić, że ja znam zapomniane lokalne tradycje kulinarne, co wywołać nostalgię miejscowych za nimi. Cała gromadka zwraca się do mnie, nieruchoma jak obrazek z Bruegla.

Bardzo spokojnie podejmuję rękawicę, którą rzuciła mi Miranda.

– Do nasączenia mięsa dzika alkoholem. Wstrzykuje się brandy, aż całe mięso jest nim przesycone. Trzeba natrzeć comber pokruszonym jałowcem i zostawić na kilka dni. Dodać soli. Opieka się go nad ogniem z drewna oliwnego i winorośli, wtedy naturalny cukier z brandy wycieka na zewnątrz i tworzy chrupiącą skórkę, pod którą jest soczyste mięso. Żadnego dodatkowego sosu, tylko soki własne. Francuzi w taki sam sposób przyrządzają *sangler*.

– Całkiem dobrze ci szło, dopóki nie wspomniałaś o Francuzach. Pamiętaj, kto ich nauczył gotować – napomina mnie Miranda przy wtórze głosów: „*Certo, certo, oczywiście, oczywiście...* Dawno temu zawsze piekliśmy dzika w ten sposób”.

– Ale skąd braliście brandy?

– A strzykawki?

– Używaliśmy grappy. Robi się w mięsie nacięcia, polewa grappą i wciera w mięso. Potem powtarza się to samo z kolejną porcją grappy – wyjaśnia Iacovo.

– Do tego nadaje się tylko brandy – orzeka stanowczo Miranda – a mięsa nie da się dokładnie nasączyć bez wstrzykiwania. Na talerzu będziecie mieć tylko mięso dzika w sosie własnym, z chrupiącą skórką. Plus trochę liści, zależy, co jeszcze uda mi się znaleźć na łące.

Słucham Mirandy i kolejny raz nie mogę się nadziwić, jak ona dobrze rozumie naturę ludzką. Ten cały numer z dzikiem, brandy i strzykawkami obmyśliła nie po to, by mnie wywyższyć nad tę grupę miejscowych, ale żeby mnie do niej włączyć. Wiedziała, że oni wszyscy wiedzą to samo co ja, z wyjątkiem dwóch szczegółów. A o tym, że ja znam te dwa szczegóły, o których oni nie mieli pojęcia, natychmiast zapomnieli, gdy zaczęli wspominać przeszłość. Bez najmniejszego uszczerbku na ich umbryjskiej dumie, Mirandzie udało się przysunąć moje krzesło o milimetr bliżej czwartkowego stołu.

– A na pierwsze danie? – chce wiedzieć Ninuccia. – Uważam, że wystarczy zwykła zupa...

– Zwykła zupa... stara śpiewka... – odzywa się Miranda.

– Pieczone kasztany usmażone na niewielkiej ilości tłuszczu z grzybami, w postaci purée z wiórkami masła i kleksem śmietany. – Historia z dzikiem dodała mi kurażu, choć nie na tyle, bym patrzyła prosto w oczy Ninuccii,

która już piorunuje mnie wzrokiem. – Moglibyśmy przynieść trochę więcej śmietany, dodać do niej wytrawnej marsali, po łyżce do każdej miseczki. Niech śmietana rozpuści się w tej gorącej aksamitnej masie. Ninuccio, proszę, posłuchaj, spróbuj posmakować tego w wyobraźni, zanim... wszystkie składniki mamy pod ręką, może poza winem... Myślę, że to dobry moment na...

Jawna wzgarda ze strony Ninuccii sprawia, że pozostali wyrażają przesadny entuzjazm dla pomysłu pod hasłem „wszystko, tylko nie zwykła zupa”. Miranda, kiwając się znów na tylnych nogach krzesła, śmieje się cicho.

Okazało się, że między czwartkiem, kiedy Miranda miała już nie gotować, a pożegnalną kolacją zaraz w następny czwartek, kolacją z pijanym dzikiem – dojmujący ból, jaki wywołała jej deklaracja, nie dał się jeszcze ukoić. Zasedliśmy wspólnie do posiłku, ale nasza grupa potrafiła się zdobyć jedynie na sztuczną wesołość. Dialogi były anemiczne jak na stypie. Ani winna śmietana na zimno w połączeniu z gorącą zupą kremem o lekko wędzonym smaku nie wywołała choćby westchnienia podziwu, ani brązowa chrupiąca skórka na combrze, ani też mięso wybornie nasączone alkoholem. Jakby czekając na zniechęcony pociąg, do którego ma wsiąść tylko jedna z nas – i który jak wielki, czarny potwór wjechał już na stację – marudzimy i prawie się nie odzywamy. Mogłabym zabawić się w tańczącego niedźwiedzia, żeby zapomnieli o swoim rozgoryczeniu, ale nie chce mi się.

Mam dość ich ewidentnego egoizmu i chcę już tylko, żeby ten wieczór się skończył. Jeszcze nie zdążyliśmy posprzątać ze stołu, gdy świece się wypaliły. Wstałyśmy od stołu przy ostatnich blaskach ognia z paleniska – ignorując prośby Mirandy, by zostawić jej tę robotę – i zaczęłyśmy odnosić talerze za zasłonę z prześcieradła, przepraszając się uprzejmie, całkiem jak nieznanym osobom przy najmniejszym muśnięciu dłoni sięgającej po ten sam talerz. To tyle, jeśli chodzi o moje przysunięcie się z krzesłem nieco bliżej czwartkowego stołu.

– Chcę trochę побыć sama. Niektóre rzeczy muszę zrobić bez was pętających mi się pod nogami. No już, idźcie, idźcie.

Wychodząc, zebrani życzyli sobie *buonanotte*, co zabrzmiało jak *addio*.

Przez całą drogę do domu powtarzam w duchu to, czego nauczyłam się dawno temu od André Gide'a: *Kto pragnie odkryć nowe lądy, musi pogodzić się z tym, że przez bardzo długi czas będzie na morzu.*

Jest koniec listopada – minęło pięć tygodni od czwartkowej kolacji z dzikiem. W samo południe siedzimy z Mirandą w barze *Duomo*, wśród rozgardiaszu związanego z dniem targowym, i popijamy białe wino.

– Dzwonią, przyłożą i w ogóle strasznie mnie męczą, Chou – zwierza się Miranda.

– Wiem. Do mnie też dzwonią. Nie spodziewałam się tego. Myślałam raczej, że zaczną się sami organizować, w nadziei, że ja wrócę na Marsa, czy skąd tam się tu

wzięłam. W tamten ostatni czwartek czułam, że to ja, że to perspektywa mojej bardziej intensywnej obecności wprawiła ich w taki ponury nastrój, więc...

– Musisz się jeszcze dużo nauczyć o Umbryjczykach. Gdyby byli choć trochę *mniej* ponurzy, zrobiliby mi afront, okazali brak szacunku. Twoim zdaniem, byli niezyczliwi. Chłodni. Może to prawda, ale niekoniecznie. Byli sobą. Zachowywali się jak Umbryjczycy.

– *Touché*, trafiony.

– Ty nie możesz zostać Umbryjką. I nawet nie próbuj. Wszyscy jesteśmy i zawsze będziemy tylko sobą.

– Jeszcze raz *touché*.

– Kto do ciebie wydzwaniał?

– Głównie Gilda, by mi oznajmić, że gdy przechodzi obok rustico, nie widać w nim żadnych postępów. Dzwoni też Paolina, ale tylko kurtuazyjnie. Proponowałam już i Gildzie, i Paolinie, żebyśmy się spotkały u nas, dopóki nie skończy się remont rustico, ale one są temu niechętne, nikt ich zdaniem nie ma ochoty jechać do miasta, szukać miejsca do parkowania i spotykać na korso turystów, którzy narzekają, że nie we wszystkich menu w *centro storico* jest lazania.

Miranda śmieje się swoim śmiechem bogini i upija łyk wina.

– To prawda. Ludzie ze wsi pragną sobie odpocząć po całym dniu pracy i nie chcą, by miejskie życie zakłócało im spokój wieczoru. Większość z nas wybiera się do miasta tylko w dni targowe, a i to wyłącznie wtedy, gdy

mamy coś do sprzedania. Nasze przyjaciółki muszą uzbroić się w cierpliwość albo otworzyć *własne* domy na czwartkowe wieczory. Przecież każda z nich mieszka całkiem niedaleko od pozostałych, prawda? To tylko ty musiałabyś przejechać kilka dodatkowych kilometrów. Powinnam była poddać im tę myśl, gdy byliśmy wszyscy razem.

Przełamuje cienkie *grissino*, macza je w winie, wkłada delikatnie do ust i żuje z namysłem, przypatrując się dwóm mężczyznom, siedzącym przy stoliku po prawej. Mają na sobie sztruksowe garnitury, jak to w dzień targowy, świeżo wyprasowane koszule zapięte aż pod szyję, czarne wełniane *coppolas* nasunięte na czoła. To rolnicy, których żony w tej chwili na Piazza del Popolo wymieniają i sprzedają to, co oni wyhodowali, zebrali dziś rano i przywieźli do Orvieto. Wreszcie mogą usiąść razem, żeby się napić i zapalić w *santa pace*, w świętym spokoju. Jeden z nich wkłada do ust papierosa toscanello, przykłada do jego koniuszka zapałkę i niczym ryba wykonuje ustami serię szybkich pyknięć, by nasączone grappą liście zajęły się płomieniem. Pyka, zaciąga się, znowu pyka, aż w końcu dym rozchodzi się w przesyconej winem atmosferze baru. Miranda przymyka oczy.

– Wszyscy mężczyźni, których kochałam w życiu, palili toscanelli: mój dziadek, mój ojciec, Bóg wie ilu wujków i kuzynów, pierwszy chłopak, który mnie pocałował, mój mąż...

Przerywam jej bez zastanowienia:

– Barlozzo też je palił. Takie o zapachu wanilii.

Miranda milczy przez dłuższą chwilę – dym toscanella wprawił ją w rozmarzenie. W końcu czar chwili pryska. Przyjaciółka spogląda na mnie i mówi:

– O ile sobie przypominam, pierwszy raz wypowiedziałaś imię swego starego księcia od czasu...

– Tak? Nie chciałam... Ja po prostu...

– Po prostu byłaś w nim zakochana i dlatego to jest takie trudne, dlatego...

Urywa, pociąga łyk wina, czeka, aż ja się odezwę. Po chwili mówię:

– Szkoda, że nie poznałaś Floriany.

– Zręczny wybieg. Chcesz zmienić temat, mówiąc o jego kochance?

Daj mi spokój, błagam ją w myślach, wiedząc, że tego nie robi. Co najwyżej skręci w inną ścieżkę. Skoro ja milczę, mówi Miranda.

– Łapię się na tym, że o nim myślę – zaczyna. –

Przypomina mi się to, co mówił, jak chodził, takimi długimi krokami, charakterystycznie przechylony na prawo, jakby po jego lewej stronie pędził Eol, a on nie chciał mieć nic wspólnego z wiatrem. Zaprzeczysz?

– Że kochałam Barlozza? Po co miałabym zaprzeczać?

– Że byłaś w nim *zakochana*.

– Mirando, proszę...

– Nie jesteś sobą od tamtego czasu – kiedy to było? Już prawie rok temu?

– Pod koniec grudnia minie rok.

– Po roku nawet wdowy zrzucają żałobne szaty. Może nie Sycylijki, ale Umbryjki na pewno. Między wami dwojgiem było – jak to nazwać? – coś w rodzaju szaleńczego przyciągania. Wasza wzajemna bliskość była absolutna i często wykluczała towarzystwo innych. Nawet Fernando był zbędny, każdy głupi to widział. O ile wiem, zanim ty się pojawiłaś, Barlozzo żył jak pustelnik i...

– Mylisz się. Fernando sam się wykluczał, skupiając się na czymś innym, ale wiedział, że w każdej chwili może z powrotem do nas dołączyć. A co do pustelniczego trybu życia Barlozza, to prawda, że przez długi czas żył jak odludek, ale wrócił do życia, gdy zaczął się spotykać z Flori. On ją kochał, Mirando, ach, jak on ją kochał, od zawsze, od kiedy byli dziećmi.

Powiedziałam jej, że Fernando i ja stanowiliśmy podkład muzyczny, chłonne audytorium dla jego historii, opowieści o jego ukochanym dziedzictwie. Tolerowaliśmy jego wybuchy złości i przechwałki, jego apodyktyczność, wiedząc, że jest wrażliwy jak bite dziecko. Odbierałam go jako wysokiego, chudego chłopca z ustawicznym głodem pieścizot. Potrafił żywić się wyłącznie kradzionymi jajkami, przeważnie surowymi, i czerwonym winem podejrzanego pochodzenia, a gdy w spiżarni miał tylko pół buszla kasztanów, zapraszał nas na ucztę, piekł je i polewał winem, tak że pod łupiną były miękkie jak pudding. Pierwszą porcję zjadaliśmy na słono, a drugą posypywaliśmy cukrem. Była to uczta z dwóch dań. „*Non omnis moriar – nie wszystek umrę*”. Cytował Horacego

jak modlitwę.

Miranda półgłosem odmawia własną horacjańską modlitwę: „Rozważnie klaruj wino, bo życie jest krótkie. Nadzieję odmierzać na godziny – czas biegnie zazdrosny o słowa – nie dowierzaj przyszłości i chwytaj dzień”^[2].

Ujmuję mój podbródek i wpatruje się we mnie długo i uporczywie.

– Lepiej się przyznaj, że byłeś w nim zakochana.

W ciągu ostatnich miesięcy pisałam trochę o naszych latach w San Casciano. O Barlozzie. Wracam myślą do jednego z pierwszych fragmentów:

W wiosce najważniejszy wydaje się pewien mężczyzna, którego nazywają Barlozzo. Chodzi między stolikami, ustawia talerze, nalewa wina, klepie po ramieniu. Jest jakoś po siedemdziesiątce, wysoki i chudy, a oczy ma tak czarne, że błyskają w nich kawałki srebra. Ma twardy charakter. Jest hipnotyczny. Jeszcze poznam te oczy, nauczę się, że łagodnieją i stają się szare przed burzą – czy to przed zjawiskiem atmosferycznym, czy też jakąś bardziej osobistą nawałnicą. Jego gęste miękkie włosy, jednocześnie siwe i blond, sugerują, że jest zarazem bardzo młody i bardzo stary. I przez cały czas naszej znajomości nigdy nie będę pewna, czy czas popycha go w tył, czy przywołuje do siebie. Kronikarz, gawędziarz, duch. Barlozzo – *mago*. Ten stary człowiek stanie się moim natchnieniem, moim

animatore, tchnie duszę w moje życie.

Miranda łamie na dwie części kolejną pałeczkę chlebową, moczy jedną połowę w winie. Trzymając ją przy ustach, mruczy:

– Byłaś w nim zakochana, czy nie byłaś, zostaw go już. Czas puścić go wolno.

Na pożegnanie wręcza mi nasączony winem kawałek *grissino*, dopija swoje wino, całuje mnie w czubek pochylonej głowy.

– Na razie, malutka.

Moja kochana Miranda, gorsza od Kasandry. Jak ona to w i d z i i skąd może wiedzieć? Zostawić go? Puścić wolno? Nie teraz. Jeszcze nie. Uświadamiam sobie, że trzymam w ręce pałeczkę chlebową, więc zjadam ten sflaczały, mokry kawałek ciasta, nie czując jego smaku. Zamawiam jeszcze jeden kieliszek wina i przenoszę się do stolika bliżej rolników, żeby intensywniej czuć dym z ich toscanelli. Pozwalam sobie usłyszeć jego słowa:

Wstałem i zacząłem zapinać marynarkę, a on spoglądał na jakąś kartkę, sunąc palcem po szeregu cyfr i głądził coś o statystykach i terapiach w przypadku przerzutów wielonarządowych. Głośniej niż zamierzałem, poprosiłem lekarza, żeby mi powiedział, jasno i wyraźnie, ile mam czasu, jeśli nic z tym nie będę robił. Początkowo jakby nie zrozumiał. Uniósł głowę, odchylił się na krześle,

wpatrywał się we mnie, jakby się zastanawiał, kim jestem. Jakby mnie widział pierwszy raz w życiu. Nie jako patologicznie zmienioną, gnijącą masę krwi i kości, ale jako człowieka. Jeszcze człowieka. Odczekał długą chwilę, w końcu odpowiedział: „Rok. Mniej więcej. Oceniałbym, że rok, signor Barlozzo”.

Stary książkę ustawił dwa krzesła kuchenne pod dębami za swoim zniszczonym domem; sam usiadł twarzą do gorących promieni stojącego wysoko słońca, ze mną naprzeciwko. Patrząc na niego, słyszę miękki baryton, od czasu do czasu przerywany westchnieniem lub zaciągnięciem się dymem z papierosa. W którymś momencie jednak przestałam słyszeć jego słowa. Przestałam dawać na nie przyzwolenie. W jego wielkich ciemnych oczach migotało srebro. Długa, napięta sylwetka garbiła się, przekrzywiona, na krześle, pająkowate nogi założył jedną na drugą. Zdusił niedopałek camela na zielonej blasze popielniczki ozdobionej etykietą wermutu Martini. „Nigdy nie lubiłem wermutu. Psuje tylko dobry, czysty smak ginu” – mówił zawsze. Zapalił kolejnego papierosa.

Żadnych trujących mikstur, żadnego krajania moich bebechów, żadnych parzących promieni. Nic. To nie tak, że się położę i będę czekał, ułatwiając sprawę czwartemu Jeźdźcowi. Widzisz, będę z nim

walczył o życie, stoczę z nim pojedynek, rozegram finezyjną grę, a gdy już będę musiał, to się poddam. Lecz tymczasem niczego więcej nie pragnę, niż przez ten rok żyć w towarzystwie twoim i Fernanda. Ale nie myśl sobie, nie w smutku i żałobie, nie chcę, żebyście chodzili wokół mnie na palcach, spełniali moje zachcianki, unikając słów i gestów, które według was byłyby nie na miejscu. Nie będę w tym roku ćwiczyc umierania, tylko przeżyję resztę mojego życia. Razem ze wszystkimi uczuciami i emocjami, słabostkami i podnietami, które, jak przypuszczam, się na nie składają. Nie mam zamiaru niczego udawać, tylko po to, by odchodzić bardziej szlachetnie. To, co i kogo kocham, a czego i kogo nie, od jakiegoś czasu mam ustalone. I moje priorytety się nie zmieniają. Nie marzę, by przejść wzdłuż Chińskiego Muru czy zobaczyć wschód słońca nad piramidą. Nad tą łąką, o tam, świt wstaje czerwonożółtą łuną barwy przepołowionej brzoskwini, a gdy owce się okocą, brzaskowi towarzyszą ich piski i pobekiwanie, i wtedy pragnę, żeby cały świat mógł siedzieć ze mną na tym wzgórzu. Chcę mieć rok zwyczajnych dni, Chou. Dni październikowych, dni listopadowych. Widzieć deszcz, jak grubymi, mocnymi bryzgami wybija tunele w suchej ziemi, słyszeć grzmot tak potężny, że na chwilę staje ci serce. Chcę dotykać młodych listków winorośli. Nie chcę niczego innego niż to,

co mam teraz. Nie chcę niczego więcej. Zawsze uważałem, że bogowie byli dla mnie sprawiedliwi. Zawsze podobało mi się to, co dostaję od życia. I tę ostatnią porcję przyjmę z otwartymi ramionami.

Nie, nie pozwolę ci odejść. Tak strasznie za tobą tęsknię. I tak bardzo cię kocham.

Później tego samego dnia Miranda i ja spotykamy się w rustico. Po zerwaniu popękanych i zapadających się płytek podłogowych ukazało się podłoże z ubitej ziemi i kamieni, które siostrzeńcy Mirandy pokryli częściowo poplamionym farbą brezentem i folią plastikową oraz przyozdobili wiadrami, strategicznie, żeby łapały jesienny deszcz, padający teraz niemal codziennie i przesączający się przez nowo wyremontowany dach. Przytulna ruina, jaką było rustico, teraz sprawia wrażenie miejsca opustoszałego i zdewastowanego. Ostrożnie, podnosząc wysoko nogi, chodzimy po naszym niewielkim posterunku; przyszyliśmy tu, żeby zamarynować gruszki z sadu Ninuccii.

– Zobaczysz, wszystko nam się uda – rzuca do mnie wesoło Miranda, gdy biorę się do rozpalania ognia w piecu i w żelaznej kuchni.

Po obraniu i ugotowaniu czterech buszli bery boskiej o brązowej skórce, i zalaniu ich korzennym czerwonym winem, Miranda i ja wycieramy litrowe słoiki rubinowych teraz owoców i ustawiamy je na półkach razem z około pięćdziesięcioma słoikami innych owoców i warzyw zachowanych na zimowe oraz wiosenne kolacje

czwartkowe. Miranda wygładza fartuch, ociera perlisty pot z czoła. Wraca ze spiżarni do kuchni i bierze tasak. Mówi:

– A teraz zrobmy *violenzę*.

W koszu na blacie jest jakieś dziesięć główek czosnku, fiolet ząbków prześwituje spod cienkiej pergaminowej łupiny. Miranda rozgniała je, wałąc płaską stroną tasaka, zeskrobuje zgruchotane, nieobrane ząbki do pięciolitrowego dzbana świeżej oliwy, do której zawczasu włożyła liście szaławii, kwiaty dzikiego kopru, rozmaryn i garść zmiażdżonych bardzo ostrych papryczek chilli. Sporządza jedną ze swoich słynnych mikstur. Nazywa ją *violenza*, a używa jej do nadawania połysku warzywom przed wrzuceniem ich do brytfanny, do nacierania polędwicy wieprzowej oraz piersi i udek swoich tłustych kurczaków i do skrapiania opiekanej wołowiny i cielęciny.

– Jest dobra na wszystko oprócz baraniny i dzikiego ptactwa, a także ran większości mężczyzn; choć nieraz wcierałam ją w skaleczenie czy zadrapanie, bo dezynfekuje lepiej niż czysty alkohol, a w dodatku zostawia o wiele przyjemniejszy zapach na skórze.

– Ran większości mężczyzn? Masz na myśli te, które oni zadają, czy z powodu których cierpią?

– Chyba raczej te, które zadają.

– To dlatego nie wyszłaś ponownie za mąż?

Przewidując, że Miranda zacznie znowu mówić o Barlozzie, jestem przygotowana. Gram teraz w ataku. Ze spuszczonym wzrokiem Miranda obrywa listki z gałązki szaławii i przepycha je przez szyjkę butelki. Próbuje

jeszcze raz.

– Czy tak? Dlatego nie wyszłaś po raz drugi za męża?

– Może.

– A w ogóle brałaś to pod uwagę?

– Chcesz mnie ukarać za to, że mówiłam o Barlozzie?

Czy to...

– Ukarać? Skąd.

– To dobrze, bo... bo czuję, że mam takie *prawo*, z racji wieku, w przypadku nas dwóch niemal *prawo matki*...

– Ja najczęściej uważałam Barlozza za moje dziecko. Ty czasem uważasz mnie za swoje... wszyscy staramy się kogoś uratować, a przecież najlepsze, co możemy zrobić, to ugotować dla niego kolację i pozwolić, żeby życie toczyło się samo. Myślałam, że mówisz do siebie, gdy kazałaś mi go „zostawić”. Myślę, że jest ktoś, kogo ty powinnaś już *zostawić*. Jak matka, tak, *jak matka*, nie chcesz, żeby mnie się przydarzyło to, co tobie. Ale ja nie potrzebuję, żeby mnie ktoś ratował, Mirando, naprawdę tego nie potrzebuję.

– Ja tym bardziej. Jestem Umbryjką, jak może pamiętasz. Umbryjskie kobiety są w równym stopniu stworzone do bólu, jak do przyjemności. Kim byłby Hiob bez swojego brzemienia? W każdym razie, odpowiem ci na pytanie. Tak naprawdę, to myślałam o ponownym zamążpójściu. Ale szczerze mówiąc, nigdy bym tego nie zrobiła. Jest albo za późno, albo nie dość późno, nie potrafię powiedzieć.

– Ale gdybyś któregoś dnia poczuła, że nie jest ani zbyt późno, ani zbyt wcześnie, którego byś wybrała? Ze wszystkich znanych ci mężczyzn, gdybyś mogła wybrać, który by to był?

– Żaden.

– Nawet nie Filiberto?

– Nawet. Wciąż pracuję nad zakończeniem mojego pierwszego małżeństwa.

– To długo pracujesz.

Miranda nie wspominała zbyt często o swoim mężu. Wiem, że zmarł młodo i nagle. Bardzo dawno temu. Miranda siada, z roztargnieniem wyciera boki butelki z oliwą brzegiem fartucha i zatyka ją korkiem. Obejmuje ramionami wielki dzban i opiera o niego głowę w turbanie ze ścierki. Jak o drzewo. Albo o pierś ukochanego. Patrzy na mnie.

– To była bestyjka, ten mój mąż, łagodny jak mały baranek, wszystko robił z pasją: pracował, śmiał się, spał, jadł i pił. Jego kuzynka była moją sąsiadką w Castelpietro, a gdy wychodziła za mąż, Nilo przybył z Grosseto na ślub. Nilo Bracciolini był Toskańczykiem. Trzy miesiące później zostaliśmy małżeństwem. A może dwa? Nilo pracował jako brygadzysta w cegielni w Grosseto, a ponieważ była to dobra robota, nie chciał słyszeć o tym, żeby ją zostawić i zamieszkać ze mną w Castelpietro. Ja z kolei nie chciałam słyszeć o tym, by zostawić rodziców, siostrę i jej dzieci, moją pracę, moją wioskę. Nie mogłam sobie wyobrazić przeprowadzki z Umbrii do Toskanii na

stałe. Ale rozmawialiśmy o tym wszystkim przed ślubem. *Ci arrangeremo*, powiedzieliśmy sobie – jakoś to zorganizujemy. On w poniedziałek rano wyjeżdżał z kolacją na cztery dni zapakowaną w bagażniku fiata 600; zabierał garnki, miski i dwukilowy bochenek chleba. Czasem gąsior z winem. Wcześniej w piątek Nilo wracał do domu z pustymi naczyniami i tobołkami z brudną bielizną, a ja na niego czekałam. Kąpał się i odpoczywaliśmy razem, a potem zabierał mnie na kolację w *La Palomba*. Tak było co piątek. Raz lub dwa w miesiącu jechałam z nim do Grosseto. Sprzątałam mu mieszkanie od podłogi do sufitu, zapełniałam spiżarnię, robiłam, co trzeba. Zawsze stawiałam wszędzie świeże kwiaty, bo Nilo to lubił. Nigdy nie mogłam zostać dłużej niż na jedną-dwie noce, bo sama pracowałam, więc on wsadzał mnie w autobus do Orvieto, a stamtąd jechałam do Castelpietro, żeby czekać na piątek. Takie życie prowadziliśmy przez całe lata. Dobre życie. Nilo traktował mnie jak lalkę z porcelany. Czasem nadal w to wierzę.

Nie wiem, co powiedzieć. Milczę i czekam, aż ona wskaże kierunek.

– Śmierć Nila to były dla mnie dwa ciosy. Jak to jest, że mężczyzna wyjeżdża w poniedziałek rano, taki duży i słodki, rozgniata mi jeszcze usta w pocałunku, wąsy ma wilgotne od kawy, mówi mi, że mnie kocha, jak zawsze, więc jak to możliwe, że już nigdy nie wraca? Liczył sterty cegieł, posyłał je do pakowania i przygotowywał do

transportu, przez cały czas rozmawiając z człowiekiem, który pracował obok niego. Ten człowiek odwrócił się i powiedział coś do innego kolegi, a gdy znów zwrócił się do Nila, ten już nie żył. Osunął się na ziemię w tym samym miejscu, w którym stał i śmiał się jeszcze dwie minuty wcześniej. To był cios numer jeden.

Drugi cios przyszedł po mszy żałobnej. Trumnę wyniesiono na zewnątrz, żeby ją wstawić do karawanu. Powinnam była za nią iść, ale zapragnęłam zostać przez chwilę sama. Jednak moja siostra Giorgia nie chciała mnie zostawić. Szła za mną jak cień, upierała się, że jestem za słaba, żeby znowu klęczeć. Więc tylko tak stałam, plecami do ołtarza, twarzą do głównej nawy, przypomniałam sobie, jak kiedyś szłam drobnym kroczeniem przez całą jej długość, wsparta na ramieniu ojca, w satynowej sukience mojej matki koloru kości słoniowej, nie zważając na to, że sukienka pije mnie w biuście i ledwo sięga mi do kostek, zamiast ciągnąć się po posadzce. Gdy znalazłam się obok Nila, szepnęła: „*Amore mio, sei in attesa di un diluvio? Myślałaś, że będzie powódź, kochanie?*”. Zawsze się śmiałam, gdy to mówił. Stałam tak, rozgrywając w głowie w kółko tę scenę, pragnąc zamalować nią tę świeżą czerwoną dziurę, w której kiedyś było moje życie.

I wtedy zauważyłam jakieś dziecko. Od głównych drzwi kościoła szedł w moim kierunku mały, chudy chłopak. Był blady, płakał, miał może dziesięć lat, może mniej. Z daleka przykuwał mnie wzrokiem. Czekałam. Gdy staliśmy już bardzo blisko siebie, pomyślałam, że musi mi

się to śnić, bo to był Nilo. Przede mną stał mój mąż jako chłopiec. Miał tak białą skórę, że widziałam jego żyły, oczy jak czarne głębokie kałuże. Nawet jego usta i broda – to był cały Nilo. Nie odzywałam się, a chłopiec też milczał, tylko powstrzymywał szloch. I wtedy poczułam, jakby coś zaczęło ode mnie odpadać. Odrywało się od moich oczu, szyi, ciała, jakby pękała jakaś okleina. Szkło, lód. Coś, co dyskretnie dusiło mnie od tak dawna, że nauczyłam się oddychać pomimo niego. Nagle wszystko zniknęło. Wiedziałam, zanim ten chłopiec się jeszcze odezwał, zanim spokojnie wypowiedział te słowa: „*Sono figlio di Nilo. Jestem synem Nila*”.

Nie sądzę, by on oczekiwał, że ja coś powiem, albo by tego chciał, wystarczyło mu, że wyrzucił to z siebie. W tym momencie to już ja podtrzymywałam Giorgię, nachylałam się nad nią, aby ją uspokoić, mówiłam jej, że nic mi nie jest, a gdy znowu podniosłam wzrok na chłopca, obok niego stała dziewczyna. Jeszcze jedno, pomyślałam. *Dwoje dzieci. Jezu, pomóż mi.* Dziewczyna wystąpiła do przodu. „*Io sono l'altra. Ja jestem ta druga*” – oświadczyła. „Oczywiście, że jesteś” – szepnęłam. Biała skóra, rude włosy, całkiem jak u tego chłopca. Ale nie jak u Nila. W żółtawym świetle kościoła wydawała się rzeźbionym posągami, spokojna, nieruchoma. „*Io sono l'altra*” – powtórzyła. „*L'altra, ta druga*” – powiedziała jeszcze raz i choć próbowałam strząsnąć z siebie jej wzrok, ona wpatrywała się we mnie, aż nabrała pewności, że zrozumiałam. *Ta druga kobieta.* Drugi cios. Nie

odpowiedziałam ani słowa.

Nie było innego wyjścia, trzeba było wziąć ją za rękę, z drugiej strony chłopca, przejść przez nawę, wyjść z kościoła, zejść schodkami, gdzie wszyscy żałobnicy ustawili się w szeregu, czekając, żeby złożyć kondolencje wdowie. Obie jesteśmy wdowami, tłukło mi się w głowie. Szłyśmy dalej. Słyszałam, jak Giorgia mamrocze coś za moimi plecami. Ktoś wsadził nas do długiej czarnej limuzyny, w której czuć było zapach lilii. Jeszcze do tej pory ich zapach przypomina mi o szaleństwo, mdleję od niego. Nie pamiętam zbyt wiele z tego, co było później. Pamiętam, że chłopiec płakał. I że przez cały ranek nie puszczałyśmy swoich rąk. Dziewczyna nie płakała, ani się nie odzywała. Stała wyprostowana jak strażnik pałacowy. Oni pierwsi puścili moje ręce, matka i syn, gdy było po wszystkim. Skinęli lekko głowami, odwrócili się, zaczęli odchodzić. Zawołałam za nimi, byli dla mnie pocieszeniem, jeśli jesteś w stanie w to uwierzyć. W ciągu jednej godziny zmienili się z symbolu mego upokorzenia w kogoś w jakimś sensie *mojego*. Jakie to dziwne. Jakie to...

– Nie dziwne. Nie dla ciebie. Wcale nie.

– Może i nie. Próbowaliśmy stać się czymś w rodzaju rodziny, ale nam się nie udało. Zamiast tego spotykaliśmy się dwa lub trzy razy do roku, bardziej z obowiązku niż dla przyjemności. Próbowaliśmy się z nimi zaprzyjaźnić. Miałam więcej niż oni, więcej niż potrzebowałam. Jak tylko wyprowadzili się lokatorzy, przepisałam na nich akt

własności rodzinnej posesji Nila tu w Umbrii. To było miejsce, gdzie planowaliśmy zamieszkać na starość. Ładny kawałek ziemi i niewielki dom w Civitella del Lago. Wprowadzili się tam oni – matka i syn – ona zaczęła pracować w wiosce. Jakies dwa-trzy lata później sprzedała wszystko i wrócili do Grosseto. Syn Nila się ożenił cztery czy pięć lat temu. Przyjaźń też nam nie wyszła. Po wszystkich tych latach ciągle nie jestem pewna, czy bardziej jej ból, czy mój nas rozdzielił. Wciąż mam nadzieję, że syn Nila któregoś dnia zjawi się u mnie i przyprowadzi swoje dzieci. Chciałabym być dla nich jeszcze jedną babcią. Czekam na to, ale nigdy bym o to nie poprosiła. Myślę, że Nilo musiał opowiadać swojemu synowi o mnie, może nie jako o swojej żonie, ale jako o dobrej osobie. Dobrej kobiecie, coś w tym rodzaju. Czy to tylko moje pobożne życzenia? Moja wyobraźnia?

Po odkryciu zdrady Nila nie pograżyłam się w rozpacz. Nigdy nie siadałam, kiwając się z bólu i wyobrażając sobie, jak on ją całuje, oplątuje nogami w świetle świec, jak dotyka jej brzucha, gdy dziecko się poruszało. Nigdy tego nie robiłam. To wszystko należało do niego i do niej. Nie chodziło o zdradę, ale o to, że Nilo się do tego nie przyznał. Że tak mnie nabrał. Nie mogłam wydusić z siebie słowa, jękałam się. Stałam się bezbronna. A z mojego chwiejnego stanu skorzystał lęk – przejął nade mną kontrolę i już mnie nie opuścił. Poradziłam sobie z rozpaczą, ale lęk wciąż mi towarzyszy. Pokrywam go pewnością siebie, żartami, gotowaniem.

Wracając więc do twojego pytania, nie wybrałabym żadnego z nich.

– Ale ty i Filiberto...

– Filiberto i ja. Nieprzeżyta miłość. To nie to samo, co miłość nieodwzajemniona czy niewyznana. To jest miłość, w której kochanków oddziela dystans. Prywatna, cicha miłość, która – z natury – unika jakichkolwiek krzywd. Nawet miłość nie może zagoić rany, Chou. A jeśli próbuje zbliżyć starą ranę, to zwykle rani nas w innym miejscu. A może nawet w tym samym.

Miranda uśmiecha się, podnosi na mnie wzrok, szukając zrozumienia, ja jednak jestem do tego stopnia zatracona w mojej własnej historii krzywd, zarówno tych starych, jak i z niedawnych żniw, że nie mówię nic. Miranda mruży oczy, jakby stare światło, przy którym usiłuje zajrzeć w przeszłość, nagle przygasło. Gdy znów patrzy na mnie, wraca do wykładu o swoim kochanku pasterzu.

– A więc tak, Filiberto i ja... między nami jest taki dystans. Jakbyśmy musieli przejść cały wiązowy las, żeby się spotkać. I tak błąkamy się wśród tych drzew i to nam wystarcza już od dwudziestu lat. Ja się czuję mądrzejsza i piękniejsza, gdy on jest obok, ale to nie znaczy, że nie daję sobie rady, gdy go nie ma. To do Filiberta biegnę rankiem, gdy widzę, że oliwki wypuściły pączki. Mam potrzebę informowania go o pięknych rzeczach. Jego, właśnie jego. Miłość musi mieć czyjaś konkretną twarz. Trzeba wiedzieć, do kogo się biegnie.

- Urocze. Czarujące. Może nawet *idealne*. Ale...
- Nie *prawdziwe*? – uśmiecha się Miranda.
- Dla mnie to by było jak żywienie się samymi słodyczami. Brakowałoby mi soli. To tylko połowa miłości.
- Dobra połowa – odpiera Miranda.
- Sama powiedziałaś: „Wciąż pracuję nad zakończeniem mojego pierwszego małżeństwa”. To nie kępa starych więzów, tylko Nilo stoi między tobą a Filibertem.
- A nawet jeśli?
- No to dobrze, abyś *wiedziała*, że chodzi o Nila, a nie o drzewa.
- Ale to przecież niczego nie zmienia. Nieważne, jak to nazwiemy.
- Nie, nie zmienia. Ale nie zastanawiasz się, czy...
- Sądziłam, że mówimy tu sobie prawdę. Gorzką prawdę. A może tylko moją?
- Milczę.
- Dobrze. W takim razie objawię ci jedną z twoich prawd. Stary książę był *twoją nieprzeżytą* miłością.
- To nie jest moja prawda, tylko powrót do twojej.
- Przez cały czas naszej rozmowy siedzę na brzegu blatu roboczego, a Miranda na stołku przed nim, co chwilę wycierając wielki dzban *violenty* wilgotną ściereczką i polerując go brzegiem fartucha. Teraz wstaje, bierze dzban, podchodzi z nim do szafy i wstawia na pustą półkę. Jakby nagle zauważyła przeoczoną smugę, przeciera go

jeszcze raz fartuchem i uderza dłonią w korek, który i tak już siedzi ciasno. Zamyka drzwi szafy i wciąż zwrócona twarzą do nich mówi:

– O co ci chodzi, Chou? Chcesz usłyszeć o poczuciu winy, tak? Chcesz wiedzieć, czy kiedyś pomyślałam, albo czy wciąż myślę, że w jakimś sensie zawiodłam Nila i w ten sposób sprowokowałam go, by poszedł szukać pocieszenia u innej... że może się zastanawiam, czy on poszedłby do niej, gdybym nie zdecydowała się zostać w Castelpietro? Czy zapragnąłby jej, gdybym ja była lepsza, miłsza, ładniejsza? Gdybym bardziej mu dogadzała?

– Dogadzała?

– *Si, ruffiana*. Mężczyźni potrzebują codziennej porcji nadsłaskiwania. Tak jak zbuntowane dziecko można udobruchać pajdą chleba z cukrem, tak należy ugłaskiwać mężczyzn. Musimy ich uszlachetniać. Mężczyzna najsubtelniejszą krytykę odbiera jak naganę. Wtedy się wycofuje. Nawet gdy odpiera atak, to jednak się wycofuje, odkładając w sobie małe, ostre okruchy niezadowolenia, jak worek z patykami i kamieniami, na tę chwilę, gdy poczuje w sobie siłę do walki. Być może pozwoliłam, żeby worek Nila za bardzo się wypełnił – zamiast rzucać we mnie kamieniami, odszedł ode mnie. Bo w gruncie rzeczy przecież mnie opuścił. Nie mając ochoty ani talentu do dogadzania mu, uczyniłam fatalny w skutkach błąd – byłam z nim szczerą. Więc naprawdę ja ponoszę tu winę. Mimo że znałam tę baśń, jaki ona ma tytuł? Ta, w której

dworzanie komplementują króla za nowe ubranie, a on dumnie kroczy wśród nich nagi. Ci ludzie wiedzieli, że król potrzebuje komplementów bardziej niż prawdy. Jak ona się nazywa?

– *Nowe szaty cesarza*. Nie znam tytułu włoskiego. Jednak Virginia Woolf nazwała to lepiej. Słyszałaś o Virginii Woolf?

– O *la lupacchiotta*? Tak Virginie nazywała signora Giacomini. Wilczyca.

– Kim jest signora Giacomini?

– Była. Matroną rodu Giacominich – cztery pokolenia mieszkały w tym samym palazzo. Byłam u nich kucharką i gospodynią, dopóki nie wyszłam za Nila. *La signora* uwielbiała angielskie książki – ma się rozumieć, w przekładzie – a ponieważ za moich czasów była już prawie ślepa, mnie przypadło zadanie czytania jej po lunchu. Wilczyca była jej ulubioną autorką, znała na pamięć każdą linijkę kilku książek, więc gdy próbowałam opuścić stronę czy nawet zdanie, wyciągała rękę, żeby mnie uszczypnąć w ramię, narzekała i burczała, aż wróciłam do pominiętego fragmentu. Moje czytanie to była jej kołysanka, jedyny sposób, żeby zapadła w popołudniową drzemkę. Tak, słyszałam o Virginii.

Półgłosem cytuję:

– „Od wielu wieków kobiety służą mężczyznom za zwierciadła, posiadające tę magiczną i bardzo użyteczną moc, że odbijają postać męską w co najmniej dwukrotnym powiększeniu”^[3].

– *Non capisco*. Co powiedziała wilczyca?

– To z książki *Własny pokój*. Od wielu wieków kobiety służą mężczyznom...

– Nieważne. Ostatnią rzeczą, jakiej teraz potrzebuję, to żeby mnie pouczała *la lupacchiotta*. Ona jest jak duży kij, którym kobiety walą mężczyzn po głowie, a ja twierdzę, że mężczyźni wcale nie są gorsi od nas.

Wiem, że umniejszając autorytet Woolf, Miranda robi to półzartem, ale i tak mnie tym drażni, co daję jej do zrozumienia i nie odbijam piłeczki. Miranda podchodzi do mnie, ujmuje moją twarz w swoje dłonie i kiwa nią w tył i w przód, jak by robiła ukochanemu dziecku. Znużonym, chrapliwym głosem, szepcze:

– Mówimy teraz o Nilu Bracciolinim i Mirandzie Filippeschi, guzik mnie obchodzi w tej chwili Virginia Woolf.

– Słusznie – poddaję się, a ona wraca na swój stołek.

– Nie chodziło o życie na odległość przez cztery dni w tygodniu. Nigdy nie uwierzę, że to przyczyniło się do zdrady Nila. Jeśli „co z oczu, to z serca” – to nie jest miłość. Nasza historia prawdopodobnie skończyła się na długo przedtem, zanim on trafił w ramiona tej drugiej. Skończyła się, gdy zawarliśmy rozejm, gdy przestaliśmy się nawzajem uwodzić, prowokować i przeciągać linę. Należy się wystrzegać tolerancji między kochankami. Jesteśmy uprzejmi tylko wobec tych, których nie kochamy. Im bardziej jesteśmy uprzejmi, tym mniej kochamy tego, wobec kogo tak się zachowujemy. Miłość i tolerancja to

przeciwnicy. Ba, to śmiertelni wrogowie. Nilo i ja w którymś momencie życia staliśmy się wobec siebie *tolerancyjni*. Ponieważ wierzyłam, że sobie na to zapracowaliśmy, nie widziałam żadnego niebezpieczeństwa w tym naszym długotrwałym, niezmaconym spokoju i nazywałam go szczęściem. Dla mnie to było szczęście, ten nasz uprzejmy codzienny taniec, *adagio, adagio*, nad trupem dawno zmarłej miłości.

Miranda wstaje, prostuje się, zdejmuje turban ze ścierki i zawiązuje go ponownie wokół warkoczy, poprawia, uklepując. Następnie idzie po dwa kosze wiszące na tylnych drzwiach i zakłada je sobie na ramię. Mówi, że pójdzie sprawdzić, jakie warzywa ludzie zostawili w komórce. Jestem znużona błędzeniem w mrocznej przeszłości. Przechodzi mi przez myśl, że Miranda idzie nie tylko przynieść warzywa, ale też odzyskać teraźniejszość. Wychodzi za próg, jednak natychmiast zawraca.

– Gdybyś przypadkiem chciała wiedzieć, czy za nim tęsknię, to powiem ci, że nie. Nie tęsknię za Nilem, nie za nim samym. – Znów chce wyjść i znów się cofa. – Ale bardzo brakuje mi tego mężczyzny, za jakiego go uważałam.

Mężczyzny, za jakiego go uważałam. Po jakiejś chwili słyszę wesołe wołanie Mirandy z komórki.

– Chou, możesz tu przyjść i pomóc mi z winem?

Znów ma figlarne spojrzenie. Wskazuje głową na gąsior i zaczynamy toczyć go przez te kilka metrów między

komórką a drzwiami kuchennymi.

– A co do *la lupacchiotta*, wilczycy, wszystko, co czytałam jej autorstwa, brzmiało, jakby jej się bez przerwy ruszały nozdrza. *Puzzo sotto il naso*, jakby coś jej śmierdziało pod nosem.

Szukająca ukojenia w sarkazmie, Miranda jest zadowolona ze swojej zgryźliwej uwagi i już zaczyna obmyślać kolejną, ale ja wchodzę jej w słowo opowiadaniem, jak próbowałam rozmawiać z Barlozzem o Prouście.

– Tylko go zapytałam, czy kiedykolwiek czytał Prousta – mówię do Mirandy, gdy stawiamy gąsior obok stołu, obie już roześmiane. – A on odparł: „Na litość boską, zniewieściały Francuz rozplływający się nad ciastkiem zamoczonym w herbacie, i tyle. Mógł sobie przynajmniej nalać kieliszek *vin santo*. A pomyśleć, co by mógł napisać, gdyby miał pod ręką puszkę *biscotti* z mąki kukurydzianej, gęsto nadzianych orzeszkami sosnowymi i białymi rodzynkami... Albo jeszcze lepiej, spaghetti carbonara, chrupiącą pancettę, całą górę pecorino i kieliszek pysznego czerwonego wina... Wtedy mógłbym zrozumieć, że człowiek się rozrzewnia nad smakiem jedzenia”.

Miranda śmieje się, ale bez większego entuzjazmu. Jakaś jej część wciąż siedzi wśród starych więzów z Nilem i nagim cesarzem. A może stoi w kościele przed *l'altra*. Robi mi się smutno, chcę, żeby Miranda wróciła. Próbuję się dalej wygłupiać. Opowiadam jej o małym Biagio. Kochany Biagio, osiemdziesięciokilkuletni rolnik

z zachodniej Toskanii, od dawna jest moim przyjacielem. Jeszcze jeden członek ligi anty-Proustowskiej, zaczynał prychać i ciskać gromy za każdym razem, gdy parafrazowałam tekst Prousta o zmierzchu: *Gdy drzewa są czarne, a niebo wciąż jasne...*

– Spójrz, Biagio, światło jak u Prousta – pokazywałam mu.

– Kim, do cholery, jest Proust?

– Dobrze wiesz, kim jest Proust.

– A cóż on mógł wiedzieć o świetle? Mój dziadek tuż przed zmierzchem zwoływał nas wszystkich do winnicy. On już tam był, siedział na drewnianym krześle z nogami mocno wetkniętymi w ziemię między winoroślami, i z odchyłoną do tyłu głową studiował niebo. Mawiał, że potrafi wyczuć nosem, kiedy zapadnie zmierzch. Ciekawe, czy Proust kiedykolwiek wywęchał zmierzch. Każdy cholerny rolnik, który kiedykolwiek orał pole o zachodzie słońca, może opowiedzieć ci więcej i lepiej niż ten, kto tylko siedział przy oknie i przez nie zerkał na świat.

– Koniec tej dyskusji – oznajmiam, wiedząc, że tak naprawdę jest to koniec innej. Milczymy zbyt długo, w końcu przypominamy sobie, żeby się roześmiać. Ale nasz śmiech nie ma w sobie radości i szybko zamiera, niemądra riposta, bezsilna wobec przeszłości, w którą wciąż zagląda wzrok Mirandy. Teraz poprawia opaskę ze ścierki, skubie górną wargę kciukiem i palcem wskazującym i spogląda na mnie, przechylając głowę.

– Życie to nieudolne kuśtykanie po cienkim lodzie,

kochana.

– Czy ten lód jest zawsze cienki?

– Przeważnie. Musimy wyglądać strasznie głupio z jakiejś innej perspektywy, gdy tak skaczemy z kry na krę, a zgromadzone przez nas ziemskie głupstwa ciągną nas w dół i jeszcze utrudniają to kuśtykanie.

Miranda nagle parska śmiechem, jakby zobaczyła siebie w ten sposób – całe życie skakania, gromadzenia głupstw, kuśtykania. Jej śmiech jest głośny i zaraźliwy. Przed oczami defiluje mi procesja moich osobistych burz i porywów, i w tym dziwnym, zaniedbanym starym domku na obrzeżach drogi do Montefiescone zaczynam wtórować Mirandzie.

W końcu Miranda łapie powietrze i mówi:

– Ja uważam, że powinniśmy posłuchać Orazia, tego twojego Horacego, i naszą nadzieję odmierzyć tylko godzinami do dzisiejszej kolacji. A ty?

Nagle podnosi się i wychodzi na żwirowy podjazd. Wołam za nią:

– Dokąd idziesz?

– Zapalić latarnię. Gospoda u Mirandy dzisiaj działa, więc moi kierowcy muszą o tym wiedzieć. Pal sześć wiadra i nory gryzoni. Mogłabyś pójść i sprawdzić, czy w chatce na sery za domem nie wiszą czasem jakieś stworzenia, i przynieść je tu, żebyśmy mogły zacząć pracę? Ale najpierw idź do Bazziki i zadzwoń po Fernanda.

– Już się umówiliśmy, że będzie tu o siódmej.

– Świetnie. Filiberto zobaczy zapaloną latarnię

i przyjdzie się dowiedzieć, co się dzieje, ale i tak musisz pójść do Bazziki, żeby zadzwonić do Ninuccii. Powiedz jej, niech przyniesie swoją kolację i zadzwoni do reszty. Wszyscy będą wiedzieli, co robić. *Vai, vai*, idź, idź – mówi.

Mocno mnie przytuła, a potem odpycha. Sama zaczyna odwracać stoliki, ustawione pod ścianami przez siostrzeńców. Krząta się, wielka i wspaniała, po kuchni, przystając tylko po to, by przycisnąć rąbek fartucha do wilgotnego granatu swoich oczu. Zdejmuje kolejny stół i jeszcze jeden, ustawia je w szeregu, przeciera ścierką zmoczoną w wiadrze z deszczówką. Przychodzi mi do głowy, że Miranda o Obfitym Łonie, bogini Wytchnienia, jest też królową pszczoł w czasie gorączki godów. Przystaje wpół kroku, spogląda na mnie.

– Jak ja za nim tęsknię, Chou. Tęsknię za Filibertem, który jest realny, z całą pewnością nie za mężczyzną, za jakiego uważałam Nila. Myślę, że dzisiejszego wieczoru lód jest dobry i gruby, i że jestem głodna – na ciele i na duszy – i bardzo bym chciała, żeby był tu z nami Orazio. I Barlozzo. Powiedz Ninuccii, żeby przyniosła paczkę toscanelli.

– To wszystko?

– *Per ora*. Na razie tak.

Część 2

Ninuccia

W lutym kończę siedemdziesiąt sześć lat. Czy to nie dobry powód, żeby już przestać łązić po drzewach?

Jest pierwszy tydzień grudnia, późne popołudnie. Ponieważ od kilku dni nie miałam żadnych wieści od Mirandy, zadzwoniłam do niej z pytaniem, czy przyłączy się do nas – do „czwartkowej kompanii” – nazajutrz rano, gdy będziemy zbierać oliwki na farmie należącej do kuzynów Ninuccii.

– Nie proponuję, żebyś je zbierała, tylko żebyś była tam z nami. Brakowało nam ciebie podczas *raccolty*... a poza tym, co ma do tego twój wiek. Masz siedemdziesiąt sześć lat, od kiedy tylko cię znam.

– Tak? A jak długo mnie znasz?

– Od sześciu lat.

– Jak rozumiem, oskarżasz mnie, że mam prawie osiemdziesiąt dwa?

– Na podstawie tego, co sama mi opowiadałaś o sobie, sugeruję tylko, że...

– To lepiej przestań oskarżać i *sugerować*, bo to moje życie i podoba mi się mieć siedemdziesiąt sześć lat, więc będę tyle miała, aż zechce mi się mieć siedemdziesiąt pięć. Poza tym nikt mi jeszcze nie powiedział, że wyglądam na siedemdziesiąt sześć. Przynajmniej nie

wprost.

– Ja ci tylko chciałam uprzytomnić, że to pierwszy rok, w którym jeszcze ani razu nie zbierałyśmy razem oliwek.

– Pracowałeś u Ninuccii?

– Ona zbiera oliwki w gajach północnych, ze swoją rodziną, a ja pracowałam bardziej na południu z Gildą i grupą Mołdawian z Porano. Zbiory są już prawie zakończone, dlatego właśnie chciałam, żebyś przyszła jutro. Jedyne drzewa, z których trzeba jeszcze zerwać oliwki, to te na najbardziej wysuniętym na południe krańcu gaju. To robota na niecały dzień, jeśli ktoś przyjdzie nam pomóc. Może Ninuccia?

– To dobrze. Miałam nadzieję, że wy dwie spędzicie trochę czasu razem, żeby się lepiej poznać. Zdecydowałam już, kogo weźmiesz do pomocy w swój pierwszy czwartek?

– Jeszcze nie. Nie wygląda na to, żeby któraś z nich jakoś specjalnie się tego dopraszała. Nie jestem pewna, czy ten „wspólny wysiłek” w ogóle dojdzie do skutku...

– *Zitta*. Nie gadaj. Gdyby to o mnie chodziło, zaczęłabym od Ninuccii.

– Skąd wiesz, że ona...

– Bo wiem. Ninuccia jest urocza.

– Tak, urocza, a poza tym jest samozwańczą prezeską Międzynarodowego Towarzystwa Tępienia Dzikich Obyczajów^[4].

– Sama to wymyśliłaś?

– Nie. Zdaje się, że Thomas Hardy.

– Twój znajomy?

– Niezupełnie.

– No cóż, ten tytuł pasowałby do naszej Ninuccii. Jej tradycjonalizm jest fanatyczny. Pewnie wynika to z faktu, że długo mieszkała na południu. Wiesz, Pierangelo jest Kalabryjczykiem. Gdy się pobrali, mieszkała z nim w jakiejś kalabryjskiej wiosce w górach na końcu świata. Ach, Ninuccia i jej historie.

– Bardziej despotka niż gawędziarka...

– *A punto*. Właśnie. Znam jej rodzinę od wieków. Pamiętam ją jako dziewczynkę. Była duża, ciężka, niezdarna i robotna jak muł. Ale przemiła! Rodzice ją uwielbiali, tylko już zaczęli tracić nadzieję co do jej przyszłości. Dopiero Pierangelo zaczął się starać o jej rękę. Dziewczyna, która tuż po ślubie wyjechała z ukochanym do Kalabrii, kilka lat później wróciła w ciele Ninuccii, ale z odmienioną duszą. Zrobiła się oschła i zamknięta w sobie, ożywiła się tylko wówczas, gdy kogoś pouczała. Do dziś, gdy wspomina swoje życie na południu, zawsze mówi o tym, jakie to pustkowicie i jak tam jest pięknie. Prawie nic o ludziach, jedynie o teściowej, którą najwyraźniej uwielbiała. Nie wiadomo, jak żyła w tych górach i co się tam wydarzyło. Cokolwiek jednak było, miało wpływ na to, jaka jest teraz.

– Jest jaka jest, to jej sprawa. Musisz wiedzieć więcej?

– Nie *muszę*. Ona ma taką surową fasadę, jakby odgradzała się grubą tarczą. Wydaje mi się, że strasznie by

chciała raz na jakiś czas ją odłożyć. Wiesz, że ona cię lubi.

– Nie. Nie wiem i wcale mi nie zależy na jej lubieniu. Czemu ty musisz wymyślać takie rzeczy?

– Pogadaj z nią, Chou.

– O czym? W rozmowie z nią trudno mi wyjść poza *buonasera*. Wszystko, co mamy ze sobą wspólnego, to ty i nasze czwartki.

– Dlaczego sądzisz, że ze wszystkich kobiet i mężczyzn, którzy przez te siedemdziesiąt parę lat byli moimi przyjaciółmi, powiernikami, kochankami i wrogami, tylko z tobą rozmawiałam szczerzej niż z sobą samą? Nawet zadręczając się, w samotności, żałując tysięcy nocy?

Cóż, mnie z kolei krępuje, że jestem tu strażniczką prywatnych sekretów innych ludzi, chociaż sama nie bardzo sobie radzę z własnymi. We Włoszech, bardziej niż gdziekolwiek indziej, zawsze byłam tą, której bezpiecznie można się zwierzyć. Nie należę do społeczności, a więc pozostaję poza jej osądem. Wieczna cudzoziemka, świeża biała karta. Mówienie do mnie jest jak mówienie do wiatru, do ściany. Nieważne, jak długo tu zostanę, zawsze będę przejezdna. Chyba o to tu chodzi. Bo jak inaczej wytłumaczyć, że często bywam depozytariuszką emocjonalnych archiwów obcych ludzi? Trudno mi to zrozumieć. *Antonia, Tosca, Floriana, Barlozzo*. Zdaniem Fernanda to dlatego, że gdy ktoś coś opowiada, ja słucham jak urzeczona. Nie przerywam, nie wtrącam porównań do własnych uczuć czy wydarzeń ze swego życia. Jakbym była

pusta, gotowa, czekająca na wypełnienie tym, czym oni mają straszną ochotę się podzielić. A każdy ma.

Pograżyłam się w myślach, tymczasem Miranda coś mówiła. Przytomniejąc, słyszę:

– A przy okazji zaproponuj jej któryś czwartkowy wieczór, musimy uczcić młodą oliwę.

– Komu?

– Ninuccii. Młoda oliwa, młode wino. Makaron gotowany w winie, przyprawiony oliwą i mielonym pieprzem, na to trochę startego pecorino...

– Zdaje się, że miałaś mi pozwolić samej komponować menu. Czyżby w ciągu ostatnich kilku tygodni dokonał się aż taki postęp w remoncie rustico, czy też jesteś gotowa na kolejną kolację wśród kubłów z farbą?

– Pomyślałam, że możemy skorzystać z tego starego młyna w Castelpietro, gdzie tłoczy się oliwę. Wprawdzie jest tam klepisko i ściany z gołego kamienia, ale mają stoliki i krzesła, i całkiem dobrą kuchenkę gazową na pięć palników, odkupioną dawno temu od restauracji w Montefiascone. Jest mnóstwo garnków, patelni i świetne palenisko, na tyle duże, że dałoby się upiec łosia. Zapłaciłoby się Settimiowi za wypalone drzewo... Znasz Settimia?

– Wiem, że to dozorca młyna, ale właściwie go nie znam.

– Będzie zachwycony, że może nam wynająć pomieszczenie. A jeszcze bardziej, jeśli będzie mógł z nami zjeść.

– Porozmawiasz z nim?

– Tak, tak. Pójdę do młyna. Będzie wspaniale, Chou. Czemu nie pomyślałam o tym wcześniej?

Nazajutrz rano w powietrzu czuć śnieg. Siedzimy we czwórce wśród gęstwiny liści na starych drzewach, kapiących od fioletowoczarnych owoców. Ninuccia, Gilda, Paolina i ja zrywamy oliwki ręcznie, po jednej. Jesteśmy owinięte chustami i szalami, każda z nas ma na sobie kilka warstw odzieży: spódnica wystaje spod fartucha, fartuch spod swetra. Wyglądamy jak sylfidy, tyle że bardziej krzepkie. Wołamy do siebie, przekrzykując wiatr, jesteśmy pełne entuzjazmu. W ostatni poranek zbioru oliwek, *raccolta*, zostało nam tylko jakieś dwadzieścia drzew z ośmiuset w tym gaju. Myślę sobie, że będzie mi brakowało tego siedzenia na szczycie drzewa. Spoglądam na swoje stare ręce, na wpół skostniałe palce wystające z mitenek własnej roboty, które zrywają oliwki, ogoławając z nich konary i gałęzie, i wrzucają owoce do koszyka przymocowanego wokół talii. Po skończeniu pracy na jednej oliwce schodzimy po drewnianej drabinie, żeby wrzucić zawartość koszyków do przygotowanych na dole worków, i sprzeczamy się, do kogo „należą” pozostałe drzewa.

Każdego roku zastanawiam się, czy to już ostatni raz zrywamy oliwki tradycyjnym sposobem, czyli ręcznie, ponieważ teraz prawie wszyscy gospodarze – oprócz tych, co uprawiają gaje tylko na potrzeby własnej rodziny – używają maszyn, które trzęsą drzewem, aż oliwki spadają

w rozpięte pod spodem sieci – jest to metoda brutalna, okaleczająca owoce i narażająca czystość oliwy. W ciągu ostatnich dni krążą plotki, że kuzyni Ninuccii mają sprzedać ten gaj jakiemuś koncernowi. Jeśli to prawda, podczas przyszłorocznych zbiorów owoce z tych ośmiuset drzew zostaną zmieszane z oliwkami z innych gajów, z tego i innych regionów, a następnie zwiezione do jakiegoś punktu centralnego i wytłoczone w kadziach ze stali nierdzewnej, a potem będą uchodzić za renomowaną oliwę extra virgin. Tradycja zanika.

W tym roku oliwki z naszego zbioru są jeszcze wsypywane do przepastnych pięćdziesięciokilowych worów, ładowane na platformy starych ciężarówek i przewożone do kamiennego budynekczku dawnego młyna, usytuowanego tuż za wioską Castelpietro. Worki zostaną ustawione przy drzwiach, a potem miejscowe chłopaki wniosą je do środka, po czym będą wrzucać oliwki do miazdzarki, gdzie ulegną one rozdrobnieniu między wielkimi płytami z trawertynu, wprawianymi w ruch przez aksamitnooką oślicę uwiązaną na linie. Jest to rytuał liczący sobie w tych umbryjskich górach ze cztery tysiące lat. Starszyzna nadzoruje proces, przez cały czas przemawiając łagodnie do pękatego stworzenia i chwając je podczas mozolnego wykonywania okrążeń. Często oślicę zatrzymują i obdarzają pieścotami, a ona się posila i odpoczywa. Miranda ma rację. *Raccolta* zasługuje na specjalną uroczystość.

Z typową dla niej łatwością Mirandzie udało się

zorganizować dla nas młyn na czwartkowy wieczór. Mówiąc precyzyjniej, na najbliższy czwartkowy wieczór, czyli za trzy dni. Rozmawiała już też z Ninuccią. Dziś rano Ninuccia przyszła do mnie, gdy nakładałam kolejne warstwy ubrań, szykując się do pracy. Zaczęła od wymieniania potraw, które jej rodzina zawsze przyrządzała w czasie zbiorów, przedstawiła mi listę produktów czekających na zerwanie w ogrodzie, poinformowała, jakie zioła i warzywa zostały już nawleczone na sznurek i powieszono do wysuszenia na jej strychu.

– Oczywiście, menu to twoja decyzja. Ale wiesz co? Gdy skończymy dziś zbieranie, pójdźmy do młyna, żeby o tym pogadać. Umówię też Gildę i Paolinę. Możemy sobie zrobić lunch z wina, chleba i oliwy. Dziś rano, idąc do ciebie, zostawiłam tam też garnek z fasolą dla moich starszych kuzynów, którzy cały dzień spędzają we młynie.

– Zadzwoń do Mirandy.

– Jak ją znam, to będzie tam przed nami. Ale pewnie, zadzwoń. *Va bene?*

– *Va benissimo.*

Jest prawie pierwsza, gdy schodzimy z ostatnich drzew. Zziębnięte, głodne jak wilki, ale zadowolone, wspinamy się na platformę starej niebieskiej ciężarówki i opadamy między wory z oliwkami. Śmiejemy się, przekrzykujemy, żałujemy, że nie mamy wina, aby się rozgrzać – jesteśmy niczym cztery Kleopatry, które uroczyście przez gaj do młyna wiezie przystojny młody

woźnica rydwanu, Gianmario.

Jeden z kuzynów opieka chleb w palenisku, smaruje go młodą oliwą, gęstą jak miód i zieloną jak nefryt. Na długim drewnianym stole stoją dzbanki z winem i komplet szklanek. Czeka też fasola od Ninuccii w głębokim terakotowym naczyniu w czarne cętki. Na żelaznych hakach wbitych w kamienną ścianę za stołem wiszą na wpół wysuszone figi nawleczone na szpagat. Gilda zdejmuje jeden sznur, zsuwa z niego wciąż jeszcze soczysty owoc i zaczyna grubo krajać. Kawałki figi kładzie na gorący chleb z oliwą i podaje takie kanapki swoim wiekowym kuzynom, nam i oślicy. Pierwszy raz w życiu jem chleb z figami. Pyszne, chociaż dziwne, myślę – ale nagle przypominam sobie roladki Fig Newtons i chleb rodzynekowy, i jeszcze moje ulubione ciasteczka, te nadziewane suszonymi morelami. Wszystko to suszone owoce zapiekane w jakiegoś rodzaju cieście. Z zamyślenia nad Fig Newtons wrywa mnie jeden z kuzynów, oznajmiając:

– *E arrivata la Miranda.*

Przyjechała Miranda. Czy mi się zdaje, czy zdjął czapkę i starannie przygładził włosy? Miranda o Obfitym Łonie – w wieku lat siedemdziesięciu sześciu plus jeszcze sześć – ciągle potrafi robić wrażenie na facetach. Faktycznie, słychać dudnienie silnika jej *ape* – trójkołowego dwuosobowego autka dostawczego z miniaturową platformą i maleńkim motorkiem, którego dźwięk brzmi jak brzęczenie pszczoły. Silnik pyrkocze

jeszcze chwilę i milknie, a ona sama, człapiąc, wchodzi przez drzwi, odwija szale i zaczyna nakładać chochlą fasolę z jej aromatycznym wywarem, napełnia kieliszki gęstym, barwiącym zęby na czerwono winem, pyta, co u każdego z nas słychać, wita się z kuzynostwem i z ośliczką. Bierze do ręki kawałek nieopieczzonego chleba, podstawia pod dyszę, z której wydobywają się gęstą, kremową masą rozdrobnione, ale jeszcze nie wytłoczone oliwki. Kilka kropel skapuje na chleb i Miranda wgryza się w niego.

Glorioso, oświadcza, a kuzyni poklepują się po plecach, jakby to oni, a nie deszcz, słońce, wiatr i stuletnie soki krążące w drzewach, przyczynili się do tego, że oliwki są smaczne.

Miranda siada przy stole razem z nami, sięga po butelkę oliwy, wylewa kilka kropel na wewnętrzną część dłoni tuż pod kciukiem i zasysa płyn, przewracając oczami z rozkoszy.

– To jedyny sposób, żeby posmakować młodą oliwę – śmieje się i mlaska. – Gdzieś tu jest młynek do pieprzu, jeśli ktoś chce posypać figi. Czy mam rozumieć, że to małe zebranie dotyczy powrotu do czwartkowych kolacji?

– Myślę, że tak – odpowiadam. – Najpierw chciałyśmy się rozgrzać i coś zjeść. Właśnie miałam...

Nałożywszy sobie fasoli, Miranda przerywa:

– Oregano w fasoli jest dobre. Dokładnie tyle, ile trzeba. *Brava* – orzeka, patrząc na Ninuccię i kiwając głową; wygina kąciki ust, co wyraża pochwałę. Następnie,

przenosząc wzrok na mnie, pyta:

– A więc co nam ugotujesz, Chou?

– Na początek *crostata di olivada*. – Są to krążki z ciasta kukurydzianego, które zagina się, robiąc na brzegach fałdy, po czym do środka nakłada się pesto z oliwek. Na środku robi się kratkę z ciasta. Do *crostata* i do *olivada* użyjemy młodej oliwy. – Myślę, że dobrze by było zużyć resztę zeszlorocznych oliwek, tych w zalewie i suszonych. I do tej samej potrawy dodać młodej oliwy. Wicie, to będzie coś starego i coś nowego. Zamknięty cykl.

– Chou zawsze musi dorabiać do gotowania jakąś teorię – komentuje Miranda. – *Bene, d'accordo*. Dobrze, zgadzam się. Co jeszcze?

– Zrobiłabym makaron *in novello* – w młodym winie.

– Stara metoda – mówi Gilda.

– Oczywiście. – Czuję ulgę, że nikt się nie sprzeciwił.

– W ten sposób przyrządzano suszony makaron przez całe wieki, gotowanie w wodzie jest stosunkowo nowe. Pojawiło się chyba w połowie dziewiętnastego wieku.

Gilda przytakuje, jednak pozostali kręcą jednomyślnie głowami, szukając pomocy u Mirandy, spodziewając się, że odeprze to bluźnierstwo. Jednak ona milczy, tym samym wyrażając zgodę.

Odczekuję chwilę, po czym ciągnę:

– Sposób przyrządzania jest prawie taki sam jak przy risotcie. Podgrzewa się trochę młodej oliwy w garnku z posiekaną cebulą, na to wrzuca się surowy makaron,

dokładnie miesza, i dalej obtacza w gorącej oliwie, aż utworzy się złocista skorupka.

– Jak *tostatura* w przypadku ryżu? – zastanawia się Paolina. Znajomy element łagodzi jej wstrząs.

– Właśnie. Potem – też jak przy risotcie – miesza się makaron, dolewając małymi porcjami wino, aż do wchłonięcia. I jeszcze trochę wina, żeby makaron je „wypił”. I jeszcze więcej, po trochu. Po jakichś dwunastu minutach makaron robi się różowy, al dente i spulchniony od wina. W przypadku tej potrawy jedynym sosem może być oliwa z pieprzem i... – tu zawieszam głos, nie całkiem gotowa wyznać im, jakie jeszcze składniki mam zamiar dodać do tej potrawy. Jestem wdzięczna Mirandzie, gdy wtrąca:

– *E poi*, a potem? Co dalej?

– Karmelizowana polędwica wieprzowa też duszona w *novello* z... – znów waham się, ale tym razem kończę: – ze śliwkami, goździkami, cynamonem...

Spoglądam na Ninuccię i widzę jej konsternację. Dziwna ta Amerykanka – śliwki do wieprzowiny? Ale ratuje mnie Paolina, bo wróciła pamięcią do dzieciństwa i coś tam znalazła.

– Pamiętam, że moja mama robiła duszoną wieprzowinę z suszonymi śliwkami i przyprawami korzennymi. Na pewno dodawała cynamon. Ale nie wiem, czy dusiła ją w winie, czy w wywarze. To jednak musiało być wino...

Teraz przypomina sobie Ninuccia:

– Pamiętam jedną sąsiadkę, która przychodziła nam pomagać zawsze w grudniu po świniobiciu. Pochodziła z Lubriano, a może Bagnoregio, w każdym razie robiła taką kiełbasę z dodatkami, ze śliwkami i przyprawami, formowała masę mięsną w owalne kształty i smażyła je, aż były ciemne i chrupiące. Moje kuzynki i ja stałyśmy przy kuchni, czekając, żeby włożyła kawałek lub dwa między dwie cienkie kromki. Chwytałyśmy je i wybiegały, jak się dało najszybciej, z domu do lasu, przyciskając te gorące kanapki mocno do piersi, jakby ktoś chciał je nam ukraść. Ale były dobre! Nie wiem, dlaczego zawsze uciekałyśmy z nimi do lasu, zamiast rozkoszować się na miejscu. Nie mam pojęcia. Nie myślałam o tym od czterdziestu lat.

Patrzę, jak Miranda obserwuje i słucha, i myślę, że jest zadowolona z tej krótkiej wymiany wspomnień i nostalgii. Miranda też *musi dorabiać sobie do gotowania jakąś teorię*.

– Nie sądzicie, że potem powinniśmy przyrządzić coś z kasztanów? – pytam. – Smażone ciastka z mąki kasztanowej z rodzynkami. I kasztany gotowane w korzennym winie. Takie smaki to jak reprzyza wieprzowiny... to znaczy, kontynuacja. Właściwie to te ciastka i pijane kasztany można by podać *razem* z wieprzowiną. Wszystko by wtedy do siebie pasowało.

– *Adesso, io ho fame*. Teraz jestem głodna – oświadcza Ninuccia.

– *Anch'io*. Ja też – potwierdza starszawy kuzyn, który usadowił się przy końcu stołu ze szklanką i dzbanem wina

i przysłuchuje się naszemu przyziemnemu dialogowi. Miranda odgania go, a ten, wracając na swój posterunek przy kamiennych żarnach, odwraca się jeszcze i rzuca: – *A Natale ci sposeremo*. Na Boże Narodzenie się pobierzemy.

– *Scemo, cretino*. – Nazywa go głupcem, kretynem, ale rumieniec świadczy, że jest jej przyjemnie.

Wszystkie zaczynamy się krzątać przy sprzątaniu ze stołu i zmywaniu, każda opowiada, co przyniesie do młyna później tego wieczoru lub rano, żeby się dołożyć do kolacji. Ja też już mam się zbierać, gdy Ninuccia mówi:

– Poczekaj chwilę, dobrze? *Faccio un caffè*. – I zaczyna przetrząsać szufladę w szafce w poszukiwaniu części do kawiarki Bialetti.

Jestem zmęczona i chcę już tylko jechać do domu, do Fernanda, wykąpać się i odpocząć, pomyśleć o naszej czwartkowej kolacji. Ale Ninuccia znalazła już wszystkie części kawiarki, napełniła lejek po brzegi mielonym espresso i postawiła czajniczek na ogniu. Siadam więc z powrotem, zdejmuję szal i zastanawiam się – czy ona czekała aż do tej chwili, żeby mi powiedzieć, co sądzi o moich potrawach? Myślę o tym, że naprawdę lubię tę Ninuccię. I może faktycznie szukam jej przyjaźni. A może to działa siła sugestii Mirandy?

Kładę łokieć na stole, podpieram podbródek wewnętrzną stroną dłoni i obserwuję, jak ona krząta się przy filiżankach i szuka cukru. Ma wielką szopę związanych z tyłu tycjanowskich włosów, bladą

i piegowatą skórę. Siateczka plamek, najgęstsza na nosie i policzkach, tworzy miedzianą maskę pod oczami, które są szare i łagodne jak bazie. Mogłaby być nie tyle Umbryjką, co Irlandką. Ma sześćdziesiąt sześć lat, tak mówiła niedawno temu, choć wygląda na o wiele młodszą: niewielkie piersi dumnie prężą się pod swetrem, biodra ma szerokie i muskularne, ciało ukształtowane przez lata fizycznej pracy. Nalewając kawę, śpiewa coś cicho w tonacji molowej, słowa są w dialekcie, którego nie rozumiem. Siada naprzeciw mnie.

– Wiesz, że gdy wyszłam za Pierangela, mieszkaliśmy w Kalabrii?

Kiwam głową, ale się nie odzywam.

– Byłaś tam kiedyś? Nie mam na myśli plaż...

– Byłam w górach.

– Ach, czyli orientujesz się, że tam jest inaczej... inaczej niż tutaj. To inny kraj. Inny świat. Moja rodzina nie była bogata, ale choć obywaliśmy się bez wielu rzeczy, na stole było zawsze pełno. Wystarczało dla wszystkich. Próbuję ci powiedzieć, że moje życie z Pierangelem, jego matką i innymi ludźmi w tej górskiej wiosce... że tamte lata pozostawiły we mnie ślad. Ale nie bliznę, po prostu ich wspomnienie wciąż jest świeże. Widać to prawie we wszystkim, co robię, ale głównie w tym, jak gotuję. My, Umbryjczycy, jesteśmy zasadniczo skromni, powściągliwi – w odróżnieniu na przykład od Emilian i Lombardczyków, albo Sycylijszczyków, gdy ci mogą sobie pozwolić na więcej. Ale przywykłam do życia... spartańskiego. To

chyba dobre słowo. Dlatego mam nadzieję, że zrozumiesz, jeśli zapytam... czy nie sądzisz, że twoja lista potraw jest... cóż, powiedzmy, że gdyby wciąż obowiązywały ustawy przeciw zbytkowi... – Nie kończy pytania, tylko się śmieje. Ja się uśmiecham, myśląc, że Ninuccia wcale nie jest pierwszą osobą, która oskarża mnie o kulinarny przepych. A ona kontynuuje: – *Una bontá, sicuramente*, to z pewnością bardzo dobrze, ale czwartkowe kolacje zawsze były, no, mniej wypracowane, mniej oficjalne, mniej skomplikowane. *Cosa c'è, c'è*. Wiesz – co jest, to jest. Tak zawsze mawiała moja teściowa. Trzy razy dziennie. Ona potrafiła ugotować zupę z patyków. Ciekawa jestem, czy w całym swoim życiu kiedykolwiek zasiadła do takiej kolacji, jaką ty opisałaś.

– A czy twoja teściowa jest...

– Zmarła dawno temu. Gdy Pierangelo i ja zdecydowaliśmy się wrócić tutaj, żeby pracować w gospodarstwie mojego ojca, błagaliśmy ją, zaklinaliśmy, żeby jechała z nami, ale... W jej domu podłoga była identyczna jak tu. – Ninuccia spogląda w dół i uderza czubkiem buta w ubitą ziemię. – W Kalabrii bycie biednym graniczy z nędzą. – Spogląda znów na mnie i mówi: – Była bardzo wysoka, śniada, o czarnych oczach, tak czarnych, że połyskiwało w nich srebro. Nie były duże, ale podłużne, jak szerokie szparki światła w gładkiej ciemnej twarzy. Miała na imię Cosima.

– Całkiem jakbyś opisywała swojego męża. Jego oczy są...

– Tak. Dokładnie takie jak jej. Pierangelo Santacaterina. Tak się nazywa. Dziesięć sylab. Pokochałam go od pierwszego wejrzenia.

– Gdzie Kalabria, a gdzie Umbria – jak się odnaleźliście?

– Ja miałam już prawie dwadzieścia pięć lat. To niebezpieczny wiek jak na panienkę, ponieważ w tamtych czasach gdzieś około trzydziestki *una ragazza singola*, niezamężna dziewczyna, przechodziła do kategorii *la zitella*, stara panna. Nie tylko nie przeżyłam jeszcze żadnej historii miłosnej, ale co gorsze, nawet o żadnej nie marzyłam. Byłam zbyt szczęśliwa, wystarczyło mi bycie córką moich rodziców, siostrą mojego brata, *preferita*, ulubienicą mojej dalszej rodziny.

Choć wtedy jeszcze nie rozumiałam, mój ojciec dążył do tego, żeby przedłużyć moje „dorastanie”. Dyskretnie robił wszystko, żeby trwało: „Świat jest zły. Zostań w domu, jak długo możesz”. Trzymał mnie na uwiecznym niesfornej koź, ale tak postępowała większość ojców w tamtych czasach. Trzeba przyznać, że czasem we własnym interesie. Jednak mój ojciec był równie łagodny i przyzwoity, jak lojalny.

Odwoził mnie do szkoły swoim *ape*, a po skończonych lekcjach czekał, by mnie odebrać – on albo mój brat. Gdziekolwiek szłam, zawsze ktoś z rodziny mi towarzyszył. Teraz myślę, że nie musieli się znów tak bardzo o mnie martwić. Byłam brzydka, nieśmiała i niezdarna, a to trzy przeszkody gorsze od dżumy, żaden

chłopiec nie chciał się do mnie zbliżyć. Poza tym wedle pewnych standardów byliśmy biedni – może to nawet było najistotniejsze, choć mnie specjalnie nie przeszkadzało. Ja byłam *pataciona*, wielkim ziemniakiem, dojrzała na ciełe, a z umysłem małej dziewczynki. Naprawdę nie przypominam sobie, żebym cierpiała z powodu emocjonalnego odrzucenia przez rówieśników. Pamiętam jednak, że babcia ze strony mamy potrafiła mnie doprowadzić do łez.

Przez dwa letnie miesiące, gdy mieszkała u nas, przed każdym posiłkiem brała upieczony tego dnia chleb *pagnotta* i siadała w swoim fotelu przy wygasłym palenisku. Wtykała sobie bochenek pod brodę, tak że spoczywał jak skrzypce na półce jej biustu, i krajała chleb energicznymi ruchami. Piłowała jak w *capriccio* – zawsze do siebie – a kromki spadały do koszyka, który ścisnęła między kolanami. Jakby samo to nie było wystarczającym widowiskiem, podczas piłowania rozmawiała ze mną: jak mam się uczesać, jaką sukienkę założyć, kiedy nosić kolczyki w kształcie złotych kół, a kiedy zakładać te z małymi czerwonymi kamieniami. Czy myję twarz oliwą dwa razy w tygodniu? – dopytywała się. Jednak najbardziej nienawidziłam, gdy wyciągała z kieszeni kawał szpagatu, kazała mi się odwrócić do ściany, naprężyła sznurek ciasno w poprzek mojej pupy, a potem pokazywała mi, ile wyszło, cmokając z dezaprobatą i mówiąc: „A to i tak tylko połowa obwodu twoich ogromnych bioder, *amore mio*”. Ten cholerny kawałek

sznurka mnie prześladował. Co tydzień musiałam przechodzić tę samą udrękę. Zawsze na koniec mówiła: „Ninuccia, Ninuccia... to całe twoje białe mięso...”. Po skrojeniu porcji *pagnotty* na śniadanie i obiad niewiele zostawało z dwukilowego bochenka na kolację. Ona jednak piłowała nadal i nie przestawała mówić, aż ostatnia piętka wpadła do koszyka. Zawsze kończyła przedstawienie tymi samymi słowami: „Możesz się spodobać tylko jakiemuś dziwakowi”. To ona, moja babka, sprawiła, że czułam się dziwaczna i nic niewarta. Te uczucia pewnie zostałyby ze mną już na zawsze, gdyby pewnego popołudnia nie zaszedł do nas Pierangelo Santacaterina.

Przez cały czas wzrok Ninuccii wędrował gdzieś nade mną, w dół i za moimi plecami. Patrzyła wszędzie, tylko nie na mnie, jakbym była w pokoju obok, za uchylonymi drzwiami, ukryta i niema – jak gdyby nie chciała mi opowiedzieć tej historii, tylko pragnęła, żebym ją *usłyszała*. Żadnych pytań, żadnego potwierdzania, nie życzyła sobie, by jej przeszkadzało w snuciu wspomnień. To był jej monolog.

– Pieliałam w *orto*, boso, pochylona do ziemi, ze spódnicą zadartą do bioder, niemal oślepiąca przez słońce. Pierwszy raz ujrzałam go do góry nogami, między swoimi udami. Przestraszył mnie tak, że wrzasnęłam i omal się nie przewróciłam, próbując stanąć prosto. Starłam się mu przyjrzeć. Osłaniając oczy obiema rękami, zapytałam: „*Chi desidera? Kogo pan sobie życzy?*”. On się roześmiał,

pokręcił głową, znów się roześmiał i w końcu powiedział, że jest umówiony z moim ojcem. Ja, zdaje się, wskazałam w stronę domu. „*Si accomodi. Proszę wejść*”. Pamiętam, że zsunęłam chustkę z głowy, rozpuszczając włosy, otarłam twarz przepoconym materiałem, potknęłam się kilka razy, bo nie byłam w stanie iść prosto, i pognałam na pole, gdzie pracował mój ojciec. Musisz się zastanawiać: *Ale jak ten Kalabryczyk do was trafił? Zasadniczo przez „familie”*. W tym wypadku przez *'Ndrangheta*. To mafia kalabryjska, w swoim najsztelniejszym wydaniu. Jak miało i ma w zwyczaju wielu mężczyzn i chłopców w tych stronach, Pierangelo zarabiał na życie, będąc na usługach „familii”. Widzisz, kilka dni wcześniej, zanim on pojawił się u nas w gospodarstwie, mojemu ojcu odmówiono kredytu w Cassa di Risparmio w Orvieto. Bankierzy często są równie pełni obaw wobec skromnych próśb, co ulegli wobec wygórowanych. Pierangelo był w nieoficjalnej spółce z tym samym bankierem, który odmówił mojemu ojcu. Ten bankier celowo odmawiał próśbom o niewielkie krótkoterminowe pożyczki, a następnie wysyłał swojego „partnera” – jako rzekomego estymatora, żeby obejrzał gospodarstwo, ziemię czy maszyny osoby ubiegającej się o kredyt, i, po długich rozważaniach, wyrażał zgodę na jego udzielenie, tyle że na trochę wyższy procent niż w banku. Jednym słowem, Pierangelo i ten bankier mieli konszachty z szajką *truffatori* – oszustów, złodziei, fałszerzy, lichwiarzy. „Familia” Pierangela najpierw wysłała w nasze strony

tego bankiera, a potem jego, żeby naciągał umbryjskich frajerów, przygotowanych przez tamtego. Takim to sposobem Pierangelo Santacaterina trafił do Umbrii. I z jakiegoś tajemniczego powodu, którego do tej pory nie rozumiem, zapragnął mnie – mnie, *la pataciona*.

Po tym naszym pierwszym spotkaniu kwestia pożyczki stała się tylko pretekstem do jego kolejnych odwiedzin u mojego ojca. Gdy oni rozmawiali przy grappie, przechodziłam przez *salotto* i sadowiłam się na ganku, ze spódnicą ułożoną w wachlarz, krzyżując nogi z udawaną nonszalancją, i czekałam, aż on wyjdzie. O wiele później ojciec powiedział mi, że Pierangelo Santacaterina poprosił go o moją rękę podczas drugiej wizyty. Rezygnując z rytualnego przesłuchania i etapu stosownej obserwacji kandydata, ojciec zawierzył intuicji i zdał się na wolę Losu. Oświadczył Pierangelowi, że uważa, iż ja należę już do niego.

Gdy Pierangelo zaczął się o mnie starać, wszyscy byli poruszeni. *Ninuccia ha un ragazzo. E che ragazzo, mamma mia*. On i teraz jest przystojny, ale w wieku dwudziestu pięciu lat wyglądał oszałamiająco. Nawet moja babcia była pod wrażeniem. Jego też zaczęła mierzyć swoim sznurkiem, jednak nie siedzenie, ale ramiona. Podczas gdy moje wymiary budziły u niej niesmak, jego ciałem była zachwycona. Zaczęła mierzyć mnie jednym kawałkiem sznurka, jego drugim, potem naprężała oba razem, demonstrując, że są prawie równe: szerokość ramion Pierangela i mojego tyłka. Ach. Ale ja przecież

miałam mówić o Cosimie, prawda?

Pierangelo opowiadał o swojej matce często i z czułością. „Dla mnie ona i dom to to samo. Teraz obie jesteście moim domem”. Poznałam Cosimę dopiero gdy – dwa dni po ślubie w ratuszu w Orvieto – wyruszyliśmy dziewiętnastoletnim białym cinquecento Pierangela na pustkowie Aspromonte.

Aspromonte, góra goryczy. Mój mąż szczegółowo i bardzo szczerze opowiadał mi o wiosce, gdzie się urodził i mieszkał całe życie, wyliczając na palcach obu rąk zagrożenia, problemy, różnice między skromną idyllą mojego życia w Umbrii, a tym, co mnie czeka w Acquapendente di Sopra, wsi, w której mieszkają sześćdziesiąt trzy osoby, „jeśli nikt nie umarł ani się nie urodził od Bożego Narodzenia, kiedy tam byłam po raz ostatni”. Sześćdziesiąt trzy dusze, niektóre potępione, tak mówił. Ja kręciłam głową, tłumiałam te ostrzeżenia dłonią lub ustami, pragnęłam tylko jego. Jednak on nie ustępował: „Wielu miejscowych mężczyzn zamieszkuje w nadmorskich wioskach, żeby tam łowić ryby i sprzedawać je restauracjom. W góry wędrują tylko raz na tydzień, żeby odwiedzić żonę i zostawić jej zwitek banknotów, często cienki. Gdy zostaną wezwani przez «famiłę», wykonują dla niej proste usługi. Albo bardziej skomplikowane, jak ja u tego bankiera. Ale to już skończone, teraz znajdę sobie coś innego. Nie, oczywiście nic niebezpiecznego, absolutnie żadnego ryzyka”. Gdy tamtego popołudnia zapuszczaliśmy się coraz dalej na to

odludzie, zaczęłam odczuwać coś w rodzaju wątpliwości, początkowo słabych, ale coraz bardziej dokuczliwych i budzących niepokój. Własna paplanina wydała mi się pasmem pustych dźwięków, jakby dochodzących z oddali. Jak gdyby to mówił kto inny. Patrzyłam na mojego męża, a on patrzył tylko przed siebie. Mięśnie twarzy napinały mu się pod pobladałą skórą. *Nic niebezpiecznego, absolutnie żadnego ryzyka.*

Zawieszona na grani dwa tysiące metrów nad poziomem morza wioska wyglądała jak sterta kamieni z epoki żelaza, gdzieniegdzie poprządkana ruinami z czasów greckich i rzymskich. Choć na wąskich ścieżkach przed i między domkami kręcili się ludzie, cisza była tak niesamowita, że wydało mi się, iż straciłam słuch. Później Pierangelo wyjaśnił mi, że to nie ciszę słyszałam, tylko ogromny, nieustanny hałas potoków, strumieni i wodospadów, których w okolicy było pełno. *Aquapendente*, spadająca woda. Jej łoskot wzięłam za ciszę.

Pierangelo zatrzymał samochód na zakręcie niebrukowanej drogi przed długim, wąskim kamiennym budynkiem, który wyglądałby na opuszczony, gdyby nie smugi dymu unoszącego się z kominów i kolorowe firanki wydymające się na wietrze. Czworko drewnianych drzwi sugerowało obecność czterech osobnych mieszkań. Jedne drzwi się otwarły, ukazując pomieszczenie niższe niż dwa metry; całą jego przestrzeń wypełniało łóżko i krzesło. Dwa energiczne psy pędziły ścieżką niewielkie stadko

zabiedzonych owiec. Pamiętam, że czekaliśmy na przejście tej procesji, żeby otworzyć drzwi auta. I wtedy zobaczyłam Cosimę. Podeszła, niezauważona przeze mnie, stanęła jakieś dwa metry od nas i stała z ramionami skrzyżowanymi na piersi. Uśmiechała się i płakała. W niezgrabnej czarnej sukience i za dużych męskich butach jawiła się jak jakaś romantyczna postać, nieśmiała czarodziejka, której ktoś ukradł jej prawdziwe ubrania. Czekałam, aż Pierangelo do niej wyjdzie, ale on tylko siedział spokojnie w fotelu kierowcy. Wysiadłam, a Cosima podeszła bliżej – była to kolejna miłość od pierwszego wejrzenia. Przygarnęła mnie do siebie, wypowiadając jakieś słowa powitania. Nasza sympatia była natychmiastowa, wzajemna, pełna czułości.

Wszystko, co pokochałam w moim mężu, potwierdziło się w jej osobie. Nie musiał snuć tych ostrzegawczych historii, powinien był zaufać, że jego matka stanie się także moją, i że oboje będą moim schronieniem.

Mieszkanie Cosimy było największe z czterech w tym niskim kamiennym budynku z niebieskim łupkowym dachem i drzwiami, z których odpadała farba. Ściany, bielone każdej Wielkanocy i na każde Boże Narodzenie, oraz ubita podłoga, od tak dawna wycierana i udeptywana, że nabrała faktury i połysku kamienia. W pokoju dziennym na ścianach wisiały malowane na biało żelazne kinkiety, do których tylko od czasu do czasu wsadzano żarówki. Stały tam ręcznie ciosane drewniane krzesła, też pomalowane białą farbą, coś w rodzaju sofy zasłanej

płótnem żaglowym zdobyty na nadmorskim targu, i równo, schludnie ustawiony stos drewna opałowego. W kuchni stały jeszcze cztery krzesła wokół niewielkiego kwadratowego stołu wyszorowanego tak, że niemal odchodziły drzazgi, i sterta talerzy w koszu przy palenisku. Nad gzymsem paleniska wisały trzy garnki, choć dwa z nich na pokaz, bo Cosima zawsze sięgała po ten sam, niezależnie od tego, co planowała gotować. W sypialni znajdowało się małe białe łóżko i większy od niego kufer, na którym stały dwa wysokie srebrne świeczniki, niemal zbytek w tym otoczeniu; Cosima nigdy jednak nic o nich nie mówiła. W jej domu rozmaite odcienie bieli przełamывała jedynie jakaś wiązka roślin wiecznie zielonych albo polne kwiaty wetknięte w szyjkę butelki. Ciemna postać Cosimy, krzątająca się na tle bladego światła, tworzyła *quadro vivente*, żywy obraz, swojski, kojący.

Sofa okryta żaglem stała się teraz łóżkiem Cosimy. Nie było sensu się sprzeczać o jej zamiar oddania nam sypialni. „Sofa należała do Pierangela, a teraz będzie moja. Łóżko było moje, a teraz będzie wasze”. Cosima miała cudowną zdolność upraszczania wszelkich rozmów, zawsze wyciągała z tematu kwintesencję. Wyrażała się stanowczo. Jej pomysły dojrzywały powoli jak górskie owoce. Obce jej były dylematy. Szła prostą drogą, bez przeszkód, niezmienną. Na swój sposób boską. Nawet z gniewem Cosima radziła sobie spokojnie. Bez zgryźliwości, bez nerwów, nigdy nie zbacząc ze swojej

ścieżki, potrafiła równie elegancko rozładować wściekłość, jak zawrzeć pokój. „Narzekanie jest daremne. Pogarda rodzi rozgoryczenie. Zemsta przynosi ulgę” – mawiała.

Pierangelo wkrótce powrócił do trybu życia, jaki prowadził przed wyjazdem do Umbrii, zanim staliśmy się parą. Wybierał się z dawnymi kolegami na połów tuńczyka, nie było go trzy lub cztery dni, wracał na dzień-dwa i znowu znikał. Wiedziałam, że nie zawsze rusza nad morze. Tak samo jak hodowlą owiec czy połowem ryb, od czasu do czasu zajmował się pracą dla „familii”.

– Wszyscy to robimy. To nic niebezpiecznego. Mówiłem ci, absolutnie żadnego ryzyka.

Tymczasem ja coraz lepiej poznawałam moją teściową. Cosima, choć nigdy o to nie zabiegała ani nie była tego świadoma, od dawna pozostawała legendą wśród kobiet z Acquapendente di Sopra. Pomagała już dwóm pokoleniom, od swojej wczesnej młodości. W czarnych męskich butach i workowatej czarnej sukience maszerowała długimi sprężystymi krokami po ścieżkach i polach, odbierała porody, obmywała zwłoki zmarłych, czuwała przy chorych. Potrafiła rozproszyć smutek, pojawiając się w drzwiach i wyjmując z koszyka pachnące anyżowe ciasto, jeszcze ciepłe od jej paleniska. Jednak trwalsze sympatie Cosima rezerwowała dla siedmiu kobiet, które mieszkały najbliżej niej, w tych trzech mieszkaniach przylegających do jej własnego.

Cosima i te kobiety nieustannie trzymały się razem,

rozstawały się tylko na noc i wtedy, gdy w domu byli ich mężowie lub synowie. Latem gotowały w kuchni ulokowanej w piwnicy dekonsekwowanego kościoła, bo tam było chłodno. W zimie, gdy piwnicę rozświetlało jedynie niewielkie palenisko, przy którym niegdyś grzali się pustelnicy, również się tam zbierały, by razem gotować, bo nie umiały ani nie chciały żyć osobno. Przynosiły podrośnięte, nakryte ścierką ciasto na chleb do komunalnego pieca, który stał w dębowym zagajniku tuż za wioską, siadały na kamieniach lub na trawie z robótkami ręcznymi, czekając, aż chleb się upiecze. W poniedziałki wkładały pranie do koszy, które podtrzymywały na głowach, i szły nad któryś z pobliskich wartkich strumieni. W południe zjadały chleb z serem wyjęty z kieszeni fartuchów, a o zachodzie słońca przy ładnej pogodzie zastawiały stół na ścieżce przed domem, gdy zaś było zimno, gromadziły się w izbie jednej z nich albo w kościelnej piwnicy. Gdy już sprzątnęły ze stołu, ustawiały krzesła w półkolu, chwytaly za druty i wełnę, pracowały, rozmawiały i śpiewały. *Santo cielo*, święte nieba, jak one umiały śpiewać. Nie było wśród nich żadnego altu, osiem sopranów łączyło się w chorale gregoriańskim lub w monotonnym lamencie, tak jak głosy kobiet w tych górach tysiące lat wcześniej. Dźwięki pochodziły z głębi ich ciał, ich ton był hipnotyczny, ekstatyczny, stopniowo łagodniejący i cichnący do szeptu.

A więc żyłam tak jak one, beztrąsko jak bardzo kochane dzieci. Ich optymizm miał źródło chyba

w bezustannej wzajemnej trosce. Każda z nich mogła być pewna, że pozostałe o niej myślą, tak jak ona o nich. Choć te, które były wdowami – Cosima i dwie inne – dostawały rządową rentę, a pozostałe utrzymywali, w mniejszym lub większym zakresie, mężowie, zasadniczo gospodarowały razem. Jeśli któraś coś miała, dzieliła się z innymi. Cosima trzymała wspólną kasę. Uprawiały *orto*, hodowały kury i króliki, wymieniały swoje produkty na baraninę i ser od pasterzy. Decyzje podejmowały kolektywnie: której trzeba naprawić buty, naostrzyć noże, wyleczyć zęby, ile narąbać drwa, które materace wypchać na nowo. To, czego nie uprawiały w *orto* lub nie zebrały na łące czy w lesie, kupowały w sobotę od *fruttivendolo ambulante*, wędrownego sprzedawcy owoców i warzyw. A gdy którejś chwilowo gorzej się wiodło – jej samej, lub częściej jednej z sąsiadek – sprzedawały swoje rękodzieło. Modne panie z Reggio i Cantazaro ceniły sobie ich obrusy i narzuty ogromnych rozmiarów, o jakości gwarantującej używanie przez całe pokolenia. Kobiety z Acquapendente di Sopra dziergały je na szydełku z białej przędzy bawełnianej ufarbowanej w herbacie na kolor bladobursztynowy. Rzeczy, których nie robiły na szydełku, drutach lub nie szyły same, kupowały na targu; kilka razy do roku zjeżdżały autobusem we czwartek lub sobotę do Reggio. Pamiętasz może, że ja pojawiłam się w Acquapendente di Sopra w roku tysiąc dziewięćset sześćdziesiątym dziewiątym. To, że jeszcze wtedy kobiety żyły w takim odizolowaniu, będąc tak samowystarczalne,

wydaje się nie do wiary. Mając tak niewiele, były otwarte, by mieć wszystko.

Ninuccia nawet nie pyta, czy chcę jeszcze kawy, ale już krząta się po kuchni, ciska mokre fusy z sitka kawiarki do zlewu, płucze wszystkie części urządzenia, nakłada łyżką kolejną porcję mielonego espresso, wkłada lejek na miejsce i napełnia czajniczek wodą. Nie przerywając narracji, zapala gaz na kuchence i siada. Unikamy swojego wzroku. Nie chcę słuchać dalszego ciągu tej historii. Nie chcę, żeby Cosima stała się postacią z baśni. Chcę ją poznać. Żałuję, że nie *jestem* nią. A przynajmniej chciałabym tam być z nią, z nimi wszystkimi. Przy nich jest moje miejsce, jestem tego pewna. Jak to możliwe, że tęsknię za kobietą, której nigdy nie znałam i nigdy nie poznam? Myślę o sopranach rozbrzmiewających wieczorem w górach.

Mam ściśnięte gardło, boję się, że się rozpłaczę. Myślę o tym, jak absurdalna jest moja reakcja na kobiety z Acquapendente di Sopra. Wypiję tę nową kawę, a potem wytłumaczę Ninuccii, że naprawdę muszę już iść. Ale najpierw skieruję naszą rozmowę na teraźniejszość. Albo mniej odległą przeszłość.

– Nie wiedziałam, że to ty zaczęłaś tradycję kolacji czwartkowych. To znaczy, razem z Mirandą.

– Cosima mówiła na nie „te cudowne czwartkowe wieczory”. Tak, tak, to ja zaproponowałam je Mirandzie całe lata temu, gdy wróciłam z Kalabrii. Ponieważ bardzo tęskniłam za życiem z Cosimą i tamtymi kobietami, miałam

nadzieję, że moja nostalgia trochę osłabnie, gdy zacznę rozwijać mocniejsze więzi tu, w Umbrii. Oczywiście, to wcale nie było to samo. Jak mogłam w ogóle coś takiego przypuszczać. Między tym, co one miały i kim były w Kalabrii, a tym, co my mamy i kim jesteśmy tutaj... istnieje *nierówność*. Rozbieżność. Jak w ogóle mogłam sądzić, że tutejsze kobiety zadowolą to, co zachwycało gromadkę Cosimy?

Ugotowałam gar fasoli, niewiele różniącej się od tamtej, i nazwałam to kolacją czwartkową. Było nas wtedy więcej, czasem do rustico wciskało się aż dwadzieścia osób. Nakładałam chochlą fasolę albo nalewałam gęstą zupę z jęczmienia i orkiszu doprawioną ziołami, jakie miałam pod ręką. Był chleb, wino, oczywiście zawsze ser. Raz zrobiłam *la polenta in catene* – polentę, czyli mamałygę „w okowach”. Była to mąka kukurydziana zmieszana z duszoną białą fasolą, podawana w głębokich miseczkach, z chlebem. Filiberto nazwał tę potrawę wojennym jedzeniem. Zaczął wspominać, jak to jego ojciec zawieszał sardynkę na sznurku przywiązany do żarówki nad kuchennym stołem; oliwa z tej małej rybki była jedyną przyprawą ich cowieczornej polenty w ciągu tamtych najbiedniejszych lat. Ojciec wymieniał sardynkę na nową, dopiero gdy na sznurku zostawały tylko ości.

– Odkrawaliśmy płaski kawałek żółtej mamałygi i pocieraliśmy o sardynkę, starając się przyprawić smak słoną oliwą z ryby – mówił Filiberto. – Wino rozcieńczało się wodą, ale i tak dość szybko się kończyło. Chleba nie

mieliśmy w ogóle.

– Od historii Filiberta przeszliśmy do opowieści Mirandy – ciągnie Ninuccia.

Nie tylko przy waszym stole tak było – powiedziała, próbując naśladować głos Mirandy. Mojej rodzinie powodziło się lepiej niż większości, bo ja w wieku szesnastu lat zaczęłam pracować jako pokojówka i pomoc kuchenna u Giacominiach. Nie twierdzę, że ich zapasy pozwalały na spożywanie tradycyjnego obiadu z pięciu dań, do tego gęstych zup, serów, suszonych kiełbas i kilku *conserva di frutta* na lekką kolację. Byli bogaci, funkcjonował czarny rynek, więc załatwiali różne rzeczy. Kucharka codziennie wyprawiała mnie do domu z ilością jedzenia niemal wystarczającą, by nakarmić moją rodzinę. Było nas sześcioro plus matka, ojciec już wtedy nie żył. I kucharka, i signora Giacomini – jak myślę – wiedziały, że trochę im też podkradałam, głównie mydło i mąkę. Moja matka uspokajała się, mając mąkę i mydło – przynajmniej jej dzieci będą czyste i będą miały chleb. Moi bracia też w pewnym sensie byli na służbie – pomagali partyzantom, choć najmłodszy miał tylko dziesięć lat, gdy wybuchła wojna. Czasem któryś przynosił do domu kilka jajek, i zawsze uważałam, że to te jajka nas uratowały. Potem zaczęłam zabierać ze sobą do pracy Giorgię, która wtedy miała dziewięć

czy dziesięć lat. Wiedziałam, że kucharka posadzi ją w kuchni i da trochę kleiku, czasem kawałek chleba z cukrem. Wyobrażacie sobie, cukier w czasie wojny? Jednak łaskawość Giacominih wyczerpała się, gdy przysłam któregoś dnia z dwiema kuzynkami, córkami siostry mojej matki, którym wiodło się gorzej niż nam. Moi chlebotawcy wprowadzie łagodnie, ale wyznaczili granicę. Wiele lat później ciotka opowiadała, że ich rodzina przeżyła wiele miesięcy na dwóch kilogramach solonych hiszpańskich sardeli. Pamiętam tamtą puszkę – wciśniętą między bardziej zwyczajne produkty – w szafie kuchennej. Stała tam przez całe lata, może z dziesięć, jak gdyby ciotka przeczuwała, że trzeba ją oszczędzić. Była czerwono-niebieska i wyglądała *cudzoziemsko*. Czasem przyciągałam ją do siebie bliżej na półce i przesuwalam palcem po napisach, których nie potrafiłam przeczytać. To był prezent od kogoś, kto wrócił z Hiszpanii. Nie pamiętam od kogo. Gdy już nie zostało nic oprócz worków z mąką kukurydzianą, ciotka otworzyła puszkę. Jej dwie córeczki stanęły na krzesłach, żeby się lepiej przyjrzeć. Legenda rodzinna głosi, że bez wypłukania soli użytej do konserwacji, ciotka rozgniotła kilka ryb na papkę, zmieszała je z wywarem z ziół, który ugotowała rano, i posmarowała cienko mamałygę przeznaczoną na kolację tą pastą.

– Polenta Ninuccii to na pewno nie wojenne jedzenie – oświadczyła Miranda Filibertowi tamtego wieczoru, zawstydzając go nie tylko słowami, ale i spojrzeniem. Wtedy pierwszy raz słyszałam w jej głosie taką czystą pogardę. Jednak nie ostatni. Sądzę, że pokochałam Mirandę właśnie wtedy, gdy opowiedziała nam tę historię o sardelach. W każdym razie Filiberto natychmiast postanowił naprawić niezręczność, wstał, podszedł do mnie, ujął obie moje ręce i ucałował dłonie. Wróciwszy na swoje miejsce, spojrzał na Mirandę i po chwili zaczął mówić:

Najgorsza była zima – chłód i głód. Jednego roku spadł śnieg, w niezwyklej ilości. To był pierwszy śnieg w moim młodym życiu. Ekscytowaliśmy się nim, ale po jakimś czasie nam się znudził. Klęczeliśmy przy oknie, patrząc, jak pada. Pewnego głodnego poranka ojciec pozawijał nas w jakieś chusty czy koce, kazał nam podejść do drzwi i otworzył je na jęczący na zewnątrz wiatr. Powiedział: „Spójrzcie, widzicie to? Widzicie ten chleb pod śniegiem? Zamknijcie oczy i wyobraźcie sobie całe to kiełkowanie, które odbywa się głęboko pod izolującą warstwą śniegu. Gdy śnieg stopnieje, nawet jeśli ziemia będzie jeszcze brązowa i naga, jasne kielki zaczną wystawiać główki do słońca. Całe akry młodej pszenicy. Wiele bochenków chrupiącego chleba”. Oczywiście to było kłamstwo.

Czasem zostają tylko kłamstwa.

– Reszta z nas była zbyt młoda, by pamiętać wojnę, niektórych jeszcze wtedy nie było na świecie. Historii o mamałydze i o chlebie rosnącym pod śniegiem słuchaliśmy jak bajek. Jednak gdy przeminął poważny nastrój, cała gromadka usiadła z przygotowanymi widelcami, czekając na kolejne danie. Moje pierwsze kolacje nie były sukcesem.

Jednak Miranda zrozumiała, o co mi chodzi z tymi czwartkowymi kolacjami, więc zaczęła mi pomagać, wybierać i gotować potrawy, które, choć przypominały o mniej dostatnich latach, miały szansę zadowolić biesiadników.

Raz wyprosiłyśmy podroby jagnięce od rzeźnika kupującego sery od Filiberta i przyniosłyśmy je do rustico świeżutkie, niemal jeszcze pulsujące. Nastawiłyśmy pancettę i soloną wieprzowinę do stopienia na małym ogniu, z rozmarynem, cebulą, czosnkiem i peperoni, i zrumieniłyśmy to wszystko razem, aż od zapachu zaczęła nam lecieć ślinka. W tym czasie posiekałyśmy podroby niemal na papkę, włożyłyśmy do garnka i wymieszałyśmy z tym gorącym, aromatycznym tłuszczem. Dodałyśmy trochę soli morskiej, litr czerwonego wina, przecier pomidorowy, wszystko razem przegryzło się w wyborną papkę do smarowania grubych kromek opiekanego chleba. Miranda nazwała ją *soffritto di agnello*, orzekła, że to pikantna wersja tradycyjnego rzymskiego dania *coratella*

(podroby jagnięce duszone w białym winie z koprem i szałwią), a jeszcze bliżej mu do tokańskiego *lampredotto* (żołądki cielęce duszone z pomidorami, cebulą, selerem naciowym i nakładane na kawałki chrupiącego chleba). *Il soffritto* zdobyło sobie umiarkowany aplauz, ale, tak jak wcześniej, goście wypatrywali kolejnego dania.

Raz dokonaliśmy z Mirandą na targu pewnej wymiany: od sprzedawców z Cantazaro wzięliśmy osiem tuzinów młodych karczochów za dwa krążki sera pecorino od Filiberta. Karczochy były koloru fiołków, maleńkie jak piątka niemowlęcia, na dwudziestocentymetrowych liściastych łodygach. Rozpaliliśmy żelazny piecyk na drewno, odcięliśmy łodygi, przekroiliśmy każdy karczoch na dwie części, i przez pół godziny moczyliśmy w wodzie z cytryną. Potem kładliśmy pojedyncze warstwy w trzech terakotowych naczyniach wysmarowanych oliwą, zalewając białym winem (na więcej niż centymetr), posypując solą morską i bułką tartą, podlewając oliwą, i piekaliśmy na małym ogniu, aż ich młode serca, jeszcze bez wąsów, zmiękły. Następnie posypaliśmy startym pecorino, dodając jeszcze trochę oliwy, i wsunęliśmy naczynia z powrotem do pieca, aż ser się zrumienił. Nasi goście podziobali chrupiącą skorupkę, wygrzebali spod niej parę karczochów na spróbowanie, przez cały czas mamrocząc, że żadna szanująca się gospodyni nie zapieka karczochów, tylko dusi w białym winie z cytryną i miętą (to kolejna potrawa, którą Umbryjczycy zapożyczyli

z kanonu rzymskiego). Osiem osób pochłonęło dziewięćdziesiąt sześć karczochów, wytarło chlebem sos z naczynia leżącego najbliżej nich, a potem bezczelnie jeszcze z tych leżących dalej.

– *Buoni, buoni da vero, ma adesso?* Dobrze, bardzo dobre, ale co jeszcze tam macie?

– *Le frittate di bruscardoli*, omlety z dzikimi szparagami – oświadczyłam z dumą, jakbym zza kotary z prześcieradła wносиła co najmniej skowronki nadziewane truflami. Byłam tak podekscytowana, chciałam im opowiedzieć o tym darze bogów, który znalazłyśmy z Mirandą na odległym zboczu góry za owczarnią. Trafiłyśmy na bardzo duże pole cienkich, brązowych jak gałązki szparagów, które pojawiają się na chwilę wiosną, zawsze w niewielkiej ilości. Żadne uprawne szparagi nigdy nawet nie mogłyby do nich aspirować, smakują jak prażone orzechy laskowe. Delikatne...

– Masz na myśli *luppoli*, szyszki chmielowe, Ninuccio. *Bruscardoli* to dziki chmiel, wcale nie szparagi, chociaż opinie znawców na ten temat są podzielone. Co roku w maju czekałam, aż przyplyną łodzią z wyspy Sant’Erasmus do Rialto. Dodawałam je do risotta. Niezależnie od tego, ile przywożono by ich na targ, większość i tak zawsze dostawali szefowie kuchni z Harry’s Bar. Ale ja sobie radziłam. Zaczynałam męczyć o nie sprzedawców około Wielkanocy...

Ninuccia nie toleruje przerywania. Nie zarejestrowała tego mojego wtřętu. Zanim jeszcze skończyłam mówić, ona

kontynuuje:

– Jak wiesz, Miranda zaczęła – na długo przed naszymi kolacjami czwartkowymi – gotować przez trzy czy cztery wieczory w tygodniu dla kierowców ciężarówek i rodzin gospodarzy z okolicy. Tak że w nasze czwartkowe wieczory wszyscy oczekiwali podobnej kolacji w unikalnym stylu Mirandy. Całej grupie spodobał się pomysł, żeby co czwartek siadać do wspólnej kolacji w rustico, jednak to, jak i czym ja chciałam ich karmić, nie spodobało im się ani trochę.

Ninuccia, która przez cały czas swego monologu patrzyła w dół na ręce albo studiowała wnętrze pomieszczenia, teraz bierze oddech i spogląda na mnie.

– Głównie dlatego nie spodobał mi się pomysł, że ty przejmiesz kuchnię w rustico. Moja reakcja wynikała z ciągle jeszcze świeżej urazy, że nie udało mi się ich zadowolić. Jeśli mnie się nie udało, jak mogłoby się udać tobie? Dlaczego, ze wszystkich ludzi na świecie, ma nam gotować cudzoziemka? Wciąż nie wyzbyłam się nieufności, chciałabym, żebyś to wiedziała. Nadal jestem nieufna, ale już trochę mniej, z dwóch powodów: wiem, że Miranda będzie krążyć w pobliżu i że jedna z nas zawsze będzie cię pilnować, uratuje cię przed zrobieniem jakiegoś głupstwa. Jak mówię, chciałabym, żebyś o tym wszystkim wiedziała.

– Dobrze – uśmiecham się do niej.

Spodziewała się z mojej strony odpierania zarzutów, postawy obronnej, więc wciąż mi się przygląda, po czym

znów spuszcza wzrok na swoje ręce i wędruje nim po pomieszczeniu.

– W każdym razie przestałam przynosić te swoje zupy i fasole, a Miranda wepchnęła worek z mąką kukurydzianą głęboko do szafy. We wtorek każda z nas przynosiła jej, co miała pod ręką, a w czwartek Miranda dla nas gotowała.

– W każdy czwartek aż do...

– Aż do teraz. Ale spójrz, jaką daleką drogę przeszłam od Cosimy. Od tamtych gór.

– Musisz być zmęczona...

– Nie, wcale nie jestem zmęczona. – Ninuccia uśmiecha się i zakrywa usta dłonią, w nietypowo dziewczęcym jak na nią geście. – Prawda jest taka, że ja nigdy za bardzo się nie oddalam od gór i od Cosimy. I wciąż porównuję czwartkowe wieczory tam i tutaj. To niemądre. *Quei Meravigliosi Giovedì Sere*. Te cudowne czwartkowe wieczory z Cosimą. Chociaż były oparte na tej samej zasadzie, co wszystkie inne kolacje – *cosa c'e, c'e*, co jest, to jest – we czwartek na blatach kuchennych pojawiała się zawsze garść jakichś skarbów. Cosima i pozostałe kobiety dokonywały oględzin i zabierały się do pracy. Nasza ulubiona potrawa składała się z długich, cienkich, słodkich zielonych papryk faszerowanych czerstwym chlebem moczonym w białym winie, suszonymi oliwkami, rodzynkami, orzeszkami pinii, kaparami, pecorino, kawałkami jagnięciny, o ile ją miałyśmy, jednym lub dwoma jajkami i zieleniną, jeśli była akurat wiosna. Kładło się je na ruszcie wysoko nad niewielkim ogniem,

kobiety kolejno je obracały, aż papryki pęczniały i odchodziła z nich skórka. Pod spodem kładło się blachę, w której zbierał się sok. Robiliśmy też sos do polania gorących papryk, z rozgniecionego czosnku, oliwy, dużej ilości wiórków cebuli i czerwonego octu winnego, który dodawało się do soku w blaszce. Ależ to było pyszne! Poza tym we czwartki piłyśmy wino, nawet nie patrząc w stronę dzbanka z wodą.

Cosima zawsze piekła swoje *aniselle*. Z ćwierćlitrowym słoikiem i zakrętką do niego w kieszeni wędrowała około dwóch kilometrów przez las do *bottiglierii*, małego sklepu z alkoholem, po porcję anyżówki. Na rozgrzanej patelni prażyła nasiona anyżku, dodawała jajka, olej, cukier, mąkę, wlewała rzadkie ciasto do okrągłej puszki, dużej i płytkiej, nakrywała odwróconą pokrywką, na której kładła trochę żaru z ogniska, i wkładała puszkę do rozżarzonego popiołu w palenisku.

W czwartkowe wieczory kobiety ubierały się tak, jak by się ubierały na mszę, gdyby miał ją kto odprawić. Ale choćby nawet był tam ksiądz, nie miałabym wcale pewności, czy kobiety chciałyby zamienić swoje pogańskie sympatie na godzinę spędzoną z nim i kościołem. Ich powiernicami, niekwestionowanymi autorytetami, były dawne boginie. Kobiety czuły się z nimi swojsko, rozmawiały z Herą, Hestią, Afrodytą, Artemidą i Demeter jak z sąsiadkami z innej górskiej wioski. One chyba za dużo wiedziały, te kobiety z *Acquapendente di Sopra*. Wiedziały, że „familia”, Kościół i państwo są tak

zrośnięte w jedno, jak Ojciec, Syn i Duch Święty. Ale znowu zbaczam z tematu.

W każdym razie w czwartek toalety były zawsze upiękzone. Każda kobieta stroiła się na swój sposób: wklepywały Borotalco, puder przeciw poceniu się, ze złotozielonej puszkii w świeżo wykąpane ciała, zaplatały włosy lub skręcały w misterne węzły, przystrajały się biżuterią odziedziczoną po matkach i wkładały inne niż zwykle sukienki. Najstarsza z kobiet miała czterdzieści osiem lat, najmłodsza może czterdzieści, i to ona zawsze we czwartek rysowała sobie czarne kreski na powiekach zaostrowym kawałkiem węgla drzewnego. Przysięgam, że te dwie kreski zmieniały wręcz sposób, w jaki się poruszała, mówiła i uśmiechała.

Jesteś zaskoczona, że wszystkie były takie młode? Wyobrażałaś sobie gromadkę staruszek? A pomyślałaś o ich dzieciach?

Cóż, jeśli miały synów, ci już wcześniej poszli do pracy we wsi w dolinie albo pożenili się z dziewczynami z miasta, a jeśli miały córki, szły one za mężami. Tak jak ja. W przypadku niektórych wizyty dzieci lub u dzieci były dość rzadkie. W górach często odmierza się czas wyraźnie zaznaczonymi okresami – jeden się kończy, inny zaczyna, w kolejności naturalnej jak pory roku. Czasem dzieci pragną zapomnieć, skąd pochodzą, zapomnieć o rodzicach, którzy je kochali, zawierając ich pomyślność Losowi i dawnym boginiom. Ten fragment o dzieciach nazwałabyś pewnie odejściem od tematu, co? Może trochę.

W tej chwili jestem już niewolnicą Ninuccii. Straciłam poczucie czasu. Jak długo już tu siedzę, przy tym długim drewnianym stole we młynie? Ktoś zapalił świece w latarniach rozwieszonych na żelaznych hakach. Wiem, że Ninuccia położyła przy mnie sznurek z na wpół ususzonymi figami, że przysunęła w moim kierunku opiekany chleb, który jeden z kuzynów zostawił na stole. Kątem oka widzę, że mężczyźni i kobiety przychodzą i wychodzą, taszczą wory z oliwkami, wnoszą drewniane pudła pełne dwulitrowych butelek młodej oliwy. Słyszę, jak kamienne żarna rozgniatają oliwki, słyszę ciche porykiwanie oślicy o aksamitnych oczach. Ninuccia przerywa tylko po to, by zjeść figę.

– Cosima... Cosima w każdy czwartek zakładała tę samą sukienkę barwy opalizującego grafitu, która mieniła się jak złoto przy każdym ruchu, ciężki jedwab okrywał jej wysoką, chudą sylwetkę niczym powłoka z rozgrzanego metalu. Mąż podarował jej tę sukienkę na dwudzieste pierwsze urodziny. Wiedziała, że sukienka pochodzi z kradzieży – był to łup z jakiegoś większego skoku. Była jednak zdania, że jej mąż musiał popełniać niegodziwości większe niż ta, która przyniosła skromny łup w postaci grafitowej sukienki.

Jakiś miesiąc później, pewnego styczniowego dnia o świcie, gdy Cosima była jeszcze w łóżku, a obok niej spał dwuletni Pierangelo, usłyszała głuchy odgłos. To ciało jej męża upadło na ścieżkę przed domem. Jak powiedziała potem, wiedziała, że tak będzie, zawsze się

tego spodziewała. Zsunęła kape, narzuciła ją sobie na ramiona i bosy podeszła do ciała męża. Nakryła je, owinęła i zaczęła ciągnąć go do wnętrza domu. Wbrew sobie położyła się na nim, kołysała się i płakała, aż zauważyła, że Pierangelo też leży obok niej i swego ojca, i też kołysze się, i płacze. Cosima opowiedziała mi o tym w ten swój hardy sposób, a potem już nigdy więcej o tym nie wspominała. Gdy kiedyś zapytałam Pierangela, jak zginął jego ojciec, spojrzął na mnie i przytrzymał mój wzrok spojrzeniem tak ciężkim, że się przestraszyłam. Gdy w końcu spuścił oczy, rzucił: „Nie wiem. Tego się nigdy nie wie”.

Gdy Cosima zakładała tę sukienkę w czwartkowe wieczory, zawsze mówiła, że najbardziej lubi swoją codzienną czarną, że w każdej innej ma wrażenie, jakby to była cudza suknia. Ściągała usta w kształcie serca, prawie się uśmiechając, dotykała stanika sukienki, poklepywała ją na sobie tu i tam, i zastanawiała się na głos, czy ta również należała do kogoś innego. A jeśli tak, to kim była ta kobieta? Jaka była? I co wiedział o niej jej mąż?

Jednego wieczoru, gdy siedziałyśmy przed domem, wyjęła sukienkę z worka i zaczęła odcinać rękawy, które były wystrzępione i rozdarte. Zszyła te resztki w jeden dłuższy pas i owinęła sobie nim głowę, związując pod warkoczami. Spojrzała na mnie. Metaliczny pobłysk przybrania głowy tańczył w jej oczach jak światło księżycy, a gdy w następnym czwartek założyła tę opaskę do sukienki, pomyślałam, że Cosima w końcu ma strój

odpowiedni dla czarodziejki. Nigdy natomiast nie nosiła innego obuwia, tylko te za duże męskie sznurowane półbuty, a w zimie stare buty myśliwskie Pierangela. Gdyby Cosima inaczej pokierowała swoim życiem, mogłaby mieć więcej – więcej ubrań, więcej wygód. Gdy raz zadałam jej pytanie: „Czy nie chciałabyś mieć...”, jedyny raz zobaczyłam, jak niemal wpada w gniew. „*Non hai capito niente. L’abbondanza é pericolosa*. Niczego nie rozumiałaś. Bogactwo jest niebezpieczne”.

Kiedy we czwartki byli w domu mężczyźni, siadali, jedli i pili z nami, uprzednio też dokonawszy z tej okazji wyjątkowych ablucji. Białe koszule, wykrochmalone, wyprasowane, zapięte pod szyję, dżinsy lub czarne spodnie wsadzone w buty. Pachnieli bergamotką i czerwonym winem. Ze skórą ciemną i lśniąca w blasku świec wydawali się błędnymi rycerzami, którzy właśnie wrócili z pola bitwy, intrygującymi i pełnymi erotyzmu, bardziej kochankami niż mężami. To *podzielone* życie wydawało mi się życiem szlachtetnym, niezmaconym przez małostkową niechęć i tyranie domowej codzienności. Gdy byliśmy razem, wydawaliśmy się sobie nowi i atrakcyjni. Każdy raz był pierwszy. Będąc osobno, mężczyźni oddawali się różnym machinacjom, udowadnianiu swojej męskości, być może zadawaniu się z dziwkami. Kobiety – wolne od codziennych potrzeb i życzeń swoich mężczyzn – mogły się opiekować sobą nawzajem, zajmować się dziećmi, *samymi sobą* i swoim własnym *modo d’essere*, sposobem bycia. Co do pożądania czy udowadniania

kobiecości, trudno mi coś powiedzieć. Przyznam, że przez wszystkie te lata, od kiedy wróciliśmy do Orvieto, uwielbiałam ów cowieczorny moment, gdy kładłam się do łóżka z Pierangelem, splątanie ciał, jego równy oddech na moim policzku. Jednak w tamtym innym sposobie bycia parą, w tej innej rzeczywistości, też było coś dobrego.

Nie muszę ci chyba mówić, że pomimo czwartkowych wieczorów, życiem kobiet z Acquapendente di Sopra wstrząsały też burze. Ale Cosima jakoś to wszystko ogarniała. Mieszkała w kotle życia, aż wychodziło coś smacznego; potrafiła złagodzić udrękę, strach zamienić w spokój, ze zwykłej fasoli i ziemniaków urządzić ucztę. Przy czym jej wpływy sięgały dalej i obejmowały więcej niż tylko te siedem kobiet. Bo widzisz, Cosima miała bratanicę.

Sofia mieszkała w *borghetto*, skupisku domków na wzniesieniu otoczonym polami uprawnymi i owczarniami, które były własnością rodziny męża Sofii. Sofia, jedyne dziecko młodszego brata Cosimy, została sierotą jako jedenastolatka. To było siedemnaście lat przed moim pojawieniem się w Acquapendente di Sopra. Gdy więc poznałam Sofię, miała lat dwadzieścia osiem. Jej rodzice – brat Cosimy i jego żona – w jakiś sposób narazili się „familii”, która również pozbyła się ich w rytualny sposób: jego porzucono przed domem z poderżniętym gardłem, odcięty członek wsadzono mu w usta, by zdławić ostatni krzyk. Ciało jego żony, nagie i zgwałcone, wrzucono do rowu w pobliskim lasku. Cosima zabrała

Sofię do siebie, i ta mieszkała z nią i Pierangelem aż do chwili, gdy wyszła za Lamberta – najstarszego syna najbogatszej rodziny w wiosce – kiedy to przeprowadziła się do niego do *borghetto*.

Lamberto też pozostawał na usługach mafii. To nie tak, że on czy inni mężczyźni nie dostrzegali w tym zła – raczej każdy z nich uważał, że akurat on jest ponad to oczywiste zło lub poza nim. Na takiej samej zasadzie, jak my wszyscy wierzymy, że śmierć dotyczy innych, nie nas, każdy mężczyzna w wiosce miał nadzieję, że jego relacje z „familia” przyniosą mu bogactwo i chwałę. Na pewno nie stłumiony krzyk na koniec. Jemu to się miało nigdy nie przydarzyć.

Podobnie jak inni mężczyźni, Lamberto bywał w wiosce sporadycznie, więcej czasu spędzał, służąc „familii”. A robił to pomimo stosunkowej zamożności własnej rodziny. I pomimo nieskrywanej miłości do Sofii oraz córeczek bliźniaczek, które urodziły się kilka dni po moim przybyciu do Acquapendente di Sopra. Sofia, rozpieszczana – może nawet w pewien sposób tłamszona razem z córeczkami przez kobiety z dużej rodziny Lamberta – nieczęsto odwiedzała ciotkę Cosimę. A gdy już zeszła ze swojego wzgórze i przychodziła do nas przez las, niosąc w zawiniątkach skrzyżowanych na piersi swoje dwa cherubinki, nastrój Cosimy robił się odświętny. Ale chociaż Cosima niańczyła dziewczynki i gruchała do nich, jej wzrok zatrzymywał się dłużej na Sofii – chyba nigdy nie przestała uważać jej za swoją córeczkę.

Przy czym było coś, co wiązało Cosimę i Sofię jeszcze silniej niż bliskie pokrewieństwo. Mąż Cosimy i jej brat, czyli ojciec Sofii, pozostawali w bliskich stosunkach z wyższymi szczeblami mafii. Morderstwa ich obu nosiły groteskowy znak rozpoznawczy „familii”. To była główna więź łącząca Cosimę i Sofię. A gdy któregoś ranka, tak wcześnie, że było jeszcze szaro, jedna z sióstr Lamberta przybiegła do nas z krzykiem, Cosima, która pochylała się właśnie nad opiekany chlebem, gdy ja parzyłam kawę, zdjęła szal z haka obok paleniska i poszła za tą kobietą do *borghetto*. A ja podążyłam za Cosimą.

Był grudzień. Ktoś, chyba jeden z pasterzy, zaniósł ciało Lamberta do oficyny obok głównego budynku, bo uznał, że z zanieśieniem go na górę trzeba poczekać, aż powiadomi się Sofię. Cosima zabrała się do pracy. Posłała mnie po oliwę, najlepsze prześcieradła, świece, kadzidło. Postanowiła, że Sofia zobaczy męża dopiero wtedy, gdy ona go przygotuje. Umyła go jak noworodka, owinęła w pachnące płótna, tak że wystawała mu tylko głowa. Materiał sprytnie udrapowała, zakrywając podcięte gardło oraz inne zniewagi, których dopuszczono się na jego ciele. Wokół drewnianego stołu, na którym go położono, Cosima zapaliła sześć świec. Dopiero wtedy kazała zawołać Sofię.

Zostawiwszy ją sam na sam z Lambertem, Cosima wyszła przed dom i gestem pokazała mi, żebym szła za nią ubitą ścieżką do jakiejś szopy, w której stał piec, kamienny zlew i stół do pracy. Na stole stały kosze z jajkami,

warzywami, mięsem, oliwą i winem, pojemnik z mąką i inne rzeczy, które kazała sobie przynieść. Z krokwi zwisały udźce *prosciutto*, a na drucie rozciągniętym wzdłuż jednej ze ścian okręcały się na wietrze wciskającym się przez szczeliny ścian z surowego drewna – zawieszzone za nogi – świeżo zabite bażanty i perliczki. Nad blatem wisiała żarówka w oprawce z drutu. Cosima poklepała blat i powiedziała: „Tu zarzynają prosiaki. Z zapachu w powietrzu wnioskuje, że ostatnie świniobicie było parę dni temu. Może wczoraj”. Obeszła pomieszczenie, przeglądała patelnie i garnki, grzebała w nich, wyraźnie czegoś szukając. Powęszyła w powietrzu. „*C’è una puzza. Śmierdzi*”. Przeszła wzdłuż drutu, na którym wisiało ptactwo, wciąż węsząc i sprawdzając, i dopiero przy końcu drutu znalazła przyczynę smrodu.

„Jądra wieprza. Tak jak mówiłam, świniobicie musiało odbyć się wczoraj. Jądra po odcięciu trzeba powiesić na dzień lub dwa, żeby oddały truciznę. Potem moczy się je w słonej wodzie, szoruje, jeszcze jeden dzień trzyma w soli i moczy w białym winie i ziołach. Procedura jest długa, bo to są nieczyste części. Jednak warte zachodu. Są wyśmienite w *soffritto*. Jeśli się ich w ten sposób nie oczyści, bywają bardziej zabójcze niż muchomor. Gdy wrzucimy na patelnię cebulę i czosnek, prawie nie będzie widać tych szkaradzieństw” – oznajmiła, już obierając cebulę.

Zostawiwszy kobiety z rodziny Lamberta z ich żalobą,

Cosima zaczęła przygotowywać kolację na wieczór czuwania przy zmarłym. Przez dłuższy czas w ogóle się nie odzywała, od czasu do czasu rzucała tylko polecenia dla mnie. Jednak w pewnej chwili, nie podnosząc głowy znad roboty, rzekła: „Dziś wieczorem ten, który go zabił, przyjdzie złożyć Sofii kondolencje. «Familia» uwielbia takie przedstawienia. Zawsze wysyłają zabójcę, żeby odwiedził wdowę. Msza w intencji zmarłego, koperta pełna lirów. On ujmie rękę Sofii w obie swoje dłonie. Może będzie nawet płakał. A potem zasiądzie do kolacji”.

Twarz miała wykrzywioną, oddychała ciężko jak po biegu, jej gładka śniada skóra pobladła. Wiedziałam, że namawianie jej, by na chwilę usiadła, nic by nie dało, więc tylko robiłam w milczeniu swoje, spoglądając na nią kątem oka. Staralam się za nią oddychać. Po chwili zapytałam, czy zostaniemy tu, żeby podać tę kolację, ale ona zaprzeczyła. Powierzmy to zadanie służącym, a same pójdziemy do domu.

Gdy już zrobiłam, co do mnie należało, podeszłam do pieca, gdzie Cosima wciąż była zajęta robotą. „Co gotujesz?”

„*Un soffritto*. Pancetta, smalec, rozmaryn, czosnek, cebula, papryki peperoni, czerwone wino, pomidory. Będzie się to nakładać na chleb, jako przystawkę”.

„A w tym drugim garnku?” – wskazałam na mały poobijany garnek stojący na tylnym palniku.

„To samo, tylko z dodatkiem mięsa”.

„Jakiego?”

„*Cosa c'era, c'era*. Jakie było”.

Nakryła mały poobijany garnek talerzem do zupy, wzięła go w obie ręce i wyszła z szopy. Długo jej nie było. Gdy wróciła, znów była prawie podobna do siebie. Podeszła do zlewu, wyszorowała ręce, szczotkując porządnie paznokcie, i długo płukała je pod wodą. Potem wytarła w fartuch wiszący przy drzwiach i sięgnęła po szal.

„*Andiamo, tesoro*. Chodźmy, kochanie”.

Wyszliśmy w mrok grudniowego popołudnia i wróciliśmy do domu przez las. Cosima trzymała mnie za rękę. Nie czułyśmy potrzeby, by rozmawiać. Słuchałyśmy, jak sosny drżą na wietrze, który przybrał na sile. Obie uwielbiałyśmy ten dźwięk, zawsze wieczorem na niego czekałyśmy. Idąc, myślałam sobie, że nie jestem pewna, co Cosima zrobiła, czego nie zrobiła, albo co miała zamiar zrobić w tej ponurej małej szopie. Gdyby chciała, powiedziała by mi sama. Ja nigdy nie zapytam.

Gdy wróciliśmy do domu Cosimy, ona kucnęła przy palenisku, by dorzucić do ognia. Szturczała polana z roztargnieniem. Nagle wstała. Ze sterty drewna wyjęła dwie kłody, wrzuciła je w żar z wysoka, cisnęła tak, jak któregoś dnia w lesie cisnęła kamieniem w głowę żmii. Zapalała zapałkę za zapałką, wrzucała w ogień wiązki drewna jeszcze związane sznurkiem, chciała, żeby ogień buchnął i szalał, i ogień jej posłuchał. Z ramionami skrzyżowanymi na piersi pochylila się nad ogniem, oparła czoło o gzyms paleniska i zaczęła płakać. Gdy się znów

wyprostowała, przez chwilę trzymała dłonie nad płomieniami, jakby wyzywając języki ognia, by je polizały. Opuszczała ręce coraz niżej i cofała je w ostatniej chwili.

Nie odwracając się do mnie, rzekła:

„*Maligno* – zły duch. Zaradzić na złego ducha może tylko zemsta. Jutro pojedę autobusem do Reggio. Złożę kondolencje wdowie po nim. Zapamiętałaś, *tesoro*? Zabójca zawsze odwiedza wdowę. Pojedziesz ze mną, *tesoro mio*?”

Ninuccia podniosła się z krzesła, z dłońmi wciąż płasko położonymi na stole, i spojrzała na mnie z tego odległego miejsca, w którym jeszcze przed chwilą się znajdowała. Zmusiła usta do uśmiechu, podeszła do mnie, ujęła moją twarz w dłonie i zakołysała nią delikatnie z boku na bok. Była to pieśczoła pełna skruchy. Zapinając sweter, rzekła:

– Ci z „familii” mieli do niej cierpliwość. *Podziw* dla jej odwagi trzymał ich na dystans przez całe lata. Owszem, bywają cierpliwi, ale nigdy nie zapominają. Pewnego wieczoru, kilka miesięcy po tym, jak my przyjechaliśmy, by tu zamieszkać, zabrali Cosimę. *Sparita*. Zniknęła. Zniknięcie to godny koniec.

Nie pamiętam, jak tamtego wieczoru wracałam z młyna do domu. Pierwszą rzeczą, jaką sobie przypominam, był widok Fernanda, który stał przy wejściu do *la Porta Romana*, Bramy Rzymskiej, gdy w nią wjeżdżałam. Ninuccia zadzwoniła do niego i powiedziała mu, kiedy się

z nią rozstałam, tak że mógł przewidzieć, o której wrócę do miasta.

Zatrzymuję samochód, opuszczam szybę. On opiera ramiona na krawędzi otwartego okna i nachyla się, żeby mnie pocałować. Całuje mocno.

– Przepraszam, ja nie... Nie sądziłam, że...

– Chyba mi nie powiesz, że zrywałaś oliwki przy świetle księżyca?

– Nie, nie powiem.

– Miranda przysłała do mnie koło siódmej, właśnie wtedy, gdy już zaczynałem się o ciebie martwić. Powiedziała, że zostawiła cię z Ninuccią i że wszystko jest w porządku. Jak to Miranda, wmaszerowała do środka i zaczęła się rozglądać za czymś, co mogłaby mi ugotować na kolację. Powiedziałem jej, żeby się uczesała i umyła twarz, to zabiorę ją do Eliana na żeberka jagnięce, *scottaditta*. Dałem jej twój biały szal i jakiś czas siedzieliśmy na dole, paląc cygara i pijąc campari. Czekaliśmy do dziewiątej, na wypadek, gdybyś wróciła jeszcze o takiej porze, żeby móc pójść z nami. Zostawiłem ci kartkę. Gdy po jedenastej weszliśmy do ciemnego salonu i stwierdziliśmy, że wciąż nie wróciłaś, stanąłem na balkonie i zacząłem cię zaklinać, żebyś wyjechała z za rogu *viccolo*. Słyszałem, jak Miranda chichocze za moimi plecami i mówi, że wszystko dzieje się tak, jak przewidziała. Cokolwiek to miało znaczyć. Nie chciałem pozwolić, żeby jechała do domu tak późno. Śpi w sypialni na dole.

To wszystko relacjonuje mi, opierając się o spuszczoną szybę. Nagle otwiera drzwi, wyciąga mnie z auta i stawia do pionu. Ścisza tak, jakby mnie nie było wiele lat. A może to ja go tak ścisza?

– Opowiadała mi o miejscu, w którym mieszkała, o Kalabrii. I o ludziach... Fernando, ja bym chciała wrócić do tych górskich wiosek...

– Tyle czasu ci o nich opowiadała, że równie dobrze mogłaby cię tam zawieźć. Jezu. Nie patrz tak na mnie. Wsiadaj. Jutro mi wszystko opowiesz. Ale niezależnie od tego, co cię dziś tak urzekło, nie przeprowadzimy się do Kalabrii.

Wsiada na siedzenie kierowcy i dodaje gazu silnikowi wciąż pracującemu na jałowym biegu. Siadam obok niego i mówię:

– Nie jestem gotowa, by wrócić do domu. Chcę ci teraz coś powiedzieć, chcę coś przemyśleć. Chciałabym być sopranem.

– *Cosa? Co?*

– Żałuję, że nie śpiewam sopranem. Chciałabym umieć śpiewać chorały gregoriańskie. Szkoda, że nie umiem...

– To ma związek z Kalabrią? Mam rozumieć, że chciałabyś być kalabryjską sopranistką? – Stara się mówić wesoło, ale daje się wyczuć rozdrażnienie. Trudno mu się dziwić.

– Przepraszam, wiem, że jesteś zmęczony...

– Tęskniłem za tobą. Tylko tyle. Liczy się każdy wieczór. Nie znoszę spędzać ich bez ciebie.

– Tak się czułeś, gdy nie spałam pół nocy, tylko rozmawiałam z B.?

– Jakim cudem zeszliśmy z Kalabrii i chorąku gregoriańskiego na B.?

– Miranda powiedziała mi coś takiego niedawno. Czy czułeś się przez nas *wykluczony*? Czy kiedykolwiek pomyślałeś, że ja... że ja jestem w nim zakochana?

– Odpowiedź na oba pytania brzmi: nie. Prawie nie. Ty byłaś zauroczona nim, a on tobą. To stan, który czasem może oznaczać więcej niż *zakochanie*. Nigdy sobie nie wyobrażałem, że możesz z nim uciec, czy... Ja *sam* go kochałem!

– Wiem.

– Czy czułabyś się urażona, gdybym ci powiedział, że my dwaj byliśmy ze sobą bliżej niż wy dwoje?

– Nie. Myślę, że masz rację, zauroczenie to pewnego rodzaju przeszkoda dla miłości.

– *Brava*. Możemy już jechać do domu? Nie znam się na chorale, a poza tym uważam, że twój niski ochrypły głos jest zmysłowy.

Parkujemy na Piazza Ippolito Scialoja i wchodzimy po schodach do domu z numerem 34 przy Via de Duomo, gdzie już Miranda rozpała ogień w kominku.

– Nie mogłam spać. Czy któreś z was jest głodne?

– Nie – zapewniamy ją unisono.

– A ja, gdy teraz już obie tu jesteście, *mogę* spać – oświadcza nam Fernando. – Niech tylko żadna z was nie wyjeżdża do Kalabrii, dopóki się nie obudzę. – Fernando

obejmuje Mirandę. A potem, z naganą w jagodowych oczach, mówi do mnie: – *A presto, amore mio*. Na razie, moja kochana.

Każę Mirandzie wracać do łóżka. Idę do niewielkiego czerwonego pokoiku, w którym pracuję, i szukam egzemplarza książki, którą napisałam w 1999 roku. Odnajduję rozdział o Kalabrii:

...region luźno związanych prowincji, których życia nie zakłócił, a już na pewno nie ujarzmił, czas. Prawie w całości pokryty górami. Porozrzucane w nich wioski są odseparowane od siebie, rozumieją tylko własne zwyczaje, rytuały i dialekt. Dziedzictwo tego regionu to bandytyzm. Po zjednoczeniu Włosech w 1861 roku i wydaniu przez Rzym dekretu przeciw *latifondismo* – skupianiu wielkich połaci ziemi w rękach garstki obywateli – Południe zostało w sensie politycznym i duchowym opuszczone. Ze strony nowych rządzących nie nastąpiła żadna interwencja, nie zastosowano żadnych środków przymusu. Nastąpiła jeszcze bardziej niegodziwa epoka poddaństwa i niedostatku. W odróżnieniu od innych regionów południowych, gdzie ubodzy po prostu umierali z głodu lub przed nim uciekali, Kalabryjczycy stworzyli własną gorliwą służbę sprawiedliwości. Nazywa się *'ndrangheta*. Doskonając, żeby nie powiedzieć, rafinując przez lata swoje metody działania,

'ndrangheta wciąż sprawuje władzę w Kalabrii.

Cicho otworzyłam drzwi do naszej sypialni. Choć od kiedy Fernando poszedł na górę, minęło tylko dziesięć minut, sądziłam, że będzie już spał. Jeszcze dobrze nie weszłam, gdy w ciemności słyszę jego głos:

– Co jest takiego, co ciągnie cię tak *nałogowo do...*

– Do kogo? Do czego?

– Do tego, co *prymitywne* – mówi to szeptem.

Zrzucam ubranie i moszczę się obok niego.

– Uważasz, że Miranda jest *prymitywna*? Ona albo pozostałe kobiety?

– Nie. Tak. W jakimś sensie jest, wszystkie są: ta ich ewidentna prostolinijność, nieskomplikowana mądrość. Ta ich wspólnotowość.

– Twoim zdaniem niedobrze, że to mnie do nich *przyciąga*?

– Nie. Skąd. Ale czasem się zastanawiam, jak i kiedy zapragnęłaś żyć życiem swoich heroin. Teraz Ninuccii.

– Nie Ninuccii. Jej teściowej. Miała na imię Cosima.

– A więc życiem Cosimy. Na Sycylii była Tosca...

– W młodości chciałam być Anną Kareniną i Emmą Bovary, a żadnej z nich nie można by określić jako *prymitywną*... Być może gdy mieszkałam w Kalifornii, za często spotykałam się z płytkimi, bogatymi paniami z towarzystwa. Według ich standardów, to ja byłam *prymitywna*.

– Mnie chodzi o to, że nie musisz mieszkać

w Aspromonte ani hodować kóz czy śpiewać chorałów gregoriańskich, by jeszcze lepiej naśladować te kobiety, które podziwiasz. *Ty już jesteś taka jak one.* Masz w sobie ich bunt, ich przekorę. To jest chyba istota problemu. Chociaż jesteś z innej bajki, masz inną przeszłość, inne umiejętności niż one, jesteś jedną z *nich*. Jeszcze o tym nie wiesz? To widział w tobie B., i to go fascynowało. Dotąd słyszę jego śmiech tamtego ranka, gdy zastał cię na tarasie w dżinsach i sandałach na czternastocentymetrowych obcasach. Rozpaliłaś w piecu chlebowym, obdarłaś ze skóry i usmażyłaś królika, i zagniałaś trzy kilo ciasta na chleb z siłą furii. Miałaś na sobie jakąś *niesamowitą* bluzkę. Która to była?

– Nie pamiętam.

– Ty wszystko pamiętasz. Coś w rodzaju...

– To był brązowy top z tafty, bez ramiączek. A tak w ogóle to tego królika obdarłam ze skóry dzień wcześniej. On zostawił mi go już bez głowy, rozciętego i wypatroszonego. A tamte sandały miałam na sobie może ze dwa razy w całym tym okresie, gdy mieszkaliśmy w San Casciano. Nie znosisz, jak wkładam buty robocze, uważasz, że to dziwne, gdy zakładam wysokie obcasy, ale kiedy mam na sobie ciężkie buciory, pytasz, co się stało z tymi wszystkimi pięknymi pantofelkami...

– Widzisz? Przekora. Dla ciebie istnieje tylko dwa rodzaje obuwia.

– Czy to mój *prymitywizm* przyciągnął cię do mnie?

– Wtedy tego nie wiedziałem, ale sądzę, że tak.

A szczególnie ta przekora.

– *Pronto*. – Szukam na ślepo telefonu przy łóżku, a mój dopiero co obudzony głos jest niepewny, przestraszony. Wydaje mi się, że jest środek nocy.

– Chou, *buongiorno*. Nie mów, że jeszcze jesteś w łóżku?

– Ninuccia. *Buongiorno*. Ja... My...

– Spotkamy się za godzinę we młynie? Myślę, że powinniśmy wypróbować to danie z makaronu przed jutrzejszym wieczorem. Wino i oliwa są na miejscu, ja przyniosę makaron. Będziemy tylko we dwie, chociaż może dam znać Mirandzie...

– Tak, tak, oczywiście. Mirandę zostaw mnie... Bo widzisz, ona jest u nas. To znaczy, tak mi się zdaje.

Wołam Mirandę z góry, ale nikt nie odpowiada. Kąpię się, ubieram, zostawiam Fernanda, niech jeszcze śpi. Na stole kuchennym czeka pudełko owinięte w ciemnoniebieski papier i obwiązane srebrnym sznurkiem. Miranda zostawiła croissanty z cukierni Scarponiego, przygotowała kawiarzkę do podgrzania. *A più tardi*, do zobaczenia, nabazgrała wiecznym piórem na kawałku papierowego ręcznika, atrament przeciekł na obrus. Nie mamy w domu zegara ani nie nosimy zegarków na rękę, orientujemy się, która jest godzina głównie według dzwonów kościelnych, a te na Duomo, w katedrze Wniebowzięcia Najświętszej Maryi Panny, oznajmiają teraz za kwadrans jedenastą. Dzwonię do Mirandy i mówię jej, o co prosiła Ninuccia.

– Przyjadę do miasta, żebyś mogła zostawić samochód Fernandowi. Za dwadzieścia minut. Czekaj na dole.

Często modłę się do bogów: gdyby mi kiedyś przyszło osiągnąć wiek Mirandy, chcę być taka jak ona.

Zostawiając wszystko tak, jak ułożyła to Miranda, piszę kartkę do Fernanda, żeby dołączył do mnie, Ninuccii i Mirandy we młynie około pierwszej. Biorę półkilową osełkę miejscowego masła, kłącze imbiru z lodówki i owijam je ścierką. Spośród przypraw w szafie kuchennej wybieram kawałek kory cynamonowej i szklaną fiolkę z goździkami z Madagaskaru i wrzucam to wszystko do starej brezentowej torby. W barze Duomo wypijam szybkie espresso, biegnę kilka metrów dalej do sklepiku Gli Svizzeri, żeby kupić dwustugramową czekoladę Lindta z 99-procentowym kakao. Mam czas, by wypić jeszcze jedno espresso. Za chwilę bogini Wytchnienia zatrzymuje się z terkotem przed San Giuseppe.

– To dobry znak, mam nadzieję, że to rozumiesz – mówi.

Miranda tego ranka promienieje. Świeżo zaplecione warkocze upięła w wyjątkowo wysoką koronę. Ma na sobie granatową sukienkę z grubego jedwabiu, którą zazwyczaj rezerwuje na wieczór, i chyba delikatne smugi różu na policzkach.

– To nie jest brak zaufania ze strony Ninuccii. To ciekawość.

Gdy wjeżdżamy do Castelpietro, dzwony kościoła San Bartolomeo zaczynają dzwonić na południe. Cała ta

miejscowość leży na jednym zakręcie drogi. Gdy kilka minut później wchodzimy do młyna, widzę Paolinę, Gilde, Settimia, czterech mężczyzn, których nigdy wcześniej nie widziałam, Ninuccię i co najmniej pięciu jej kuzynów. Każdy z nich coś robi: kładzie obrus na długim drewnianym stole, wyjmuje bochenki świeżo upieczonego chleba z brązowych papierowych toreb, ustawia półmiski z domowej roboty *salame* Settimia, napełnia dzbanki z winem, niesie kocioł z wodą na makaron i stawia go na ogniu, ciągnie worki z oliwkami, wynosi pudełka z dwu- i pięciolitrowymi butelkami młodej oliwy. Dwóch kuzynów szczotkuje i karmi ośliczkę.

Powitania i rozmowy towarzyskie przerywają słowa Ninuccii:

– No dobrze, Chou, więc zaczynaj.

Dodaję mój szal i kapelusz do innych wiszących już na drzwiach i myję ręce w zlewie, który kiedyś musiał być chrzcielnicą. Zaczyna się wyzwanie.

– Zbierzmy wszystko, czego będę potrzebować – mówię.

Ninuccia przysuwa miskę z suchym makaronem bliżej kuchni.

– *Tre kili di penne rigate* – oświadcza z ramionami skrzyżowanymi na piersi.

Ponad trzy kilo penne. Trzy kilo makaronu! Dopiero wtedy uświadamiam sobie, że wspomniany przez Ninuccię kameralny obiad na trzy-cztery osoby zamienił się w *festę* na jakieś dwadzieścia. Stąd ten wielki kocioł na ogniu.

– Będzie potrzebna sól morską, cztery litry czerwonego wina, młynek do pieprzu, moździerz i tłuczek. Resztę... rzeczy przywiozłam ze sobą. – Jeszcze nie jestem gotowa, by wspominać o goździkach, imbirze i czekoladzie. A tym bardziej o maśle, tu, w miejscu, gdzie rodzi się najlepsza oliwa w Umbrii.

– Daj mi coś do roboty, Chou – prosi Gilda.

Paolina przynosi moździerz i tłuczek, które znalazła z pomocą Settimia.

– *Allora*, Paolina, trzeba utłuc piętnaście goździków z tym kawałkiem kory cynamonowej. – Wyjmuję przyprawy korzenne z torby. Paolina bierze się do roboty, a kilka innych, już zaintrygowanych osób, podchodzi bliżej.

– Gildo, obierz, proszę, imbir, posiekaj i rozgnieć na miazgę.

– *Questo é zenzero?*

– To jest prawdziwy imbir. To, co wy nazywacie imbirem w swoim dialekcie, to tak naprawdę peperoni.

– *Non ho capito.*

Powtarzam:

– *Per voi, zenzero vuol dire peperoncino.* Dla was *zenzero* to znaczy peperoni. Po angielsku mówimy na to „ginger”, imbir.

Miranda nadchodzi z pomocą:

– Dżin-dżer. Jakie ładne słowo. Dżin-dżer – mówi, i kilka osób powtarza za nią. Jeden z kuzynów tłumaczy ośliczce, co to jest dżin-dżer.

– *L'acqua bolle* – woła Ninuccia.

Wrzucam do wrzątku cztery spore garście gruboziarnistej soli morskiej, a potem makaron, i mieszam metrową łyżką z drzewa oliwnego.

Ninuccia podstawia mi rozklekotany metalowy stołek i mówi:

– Jesteś za mała, żeby pracować przy takim olbrzymim kotle.

– Trzy minuty. Tylko trzy minuty, Ninuccio, a potem go odcedź – proszę.

– Ja? Sama odcedź. – Wie, że nie dam rady sama unieść tego kotła, ale obok jest Paolina.

– Ja będę pilnować czasu. Dokładnie za dwie i pół minuty odcedzimy go z Gildą.

Wlewam do garnka trzy litry czerwonego wina i stawiam na małym ogniu. W mniejszym garnku podgrzewam pozostały litr wina i, przygotowana na szyderstwa, dodaję połowę masła, które ze sobą przywiozłam, około 250 gramów. Nikt nie komentuje. Przynajmniej nie w moim najbliższym otoczeniu, bo nie słyszę. Proszę Mirandę, żeby hojnie zakręciła młynkiem nad mieszaniną wina i masła. Ogień ma być niewielki, tyle, żeby masło się stopiło.

– Potrzebna mi patelnia, na tyle duża, żeby wrzucić na nią cały ten makaron – oznajmiam, być może trochę za głośno.

Zostaję poinformowana, że nic takiego tutaj nie ma, trudno, użyję jeszcze raz kotła, po odcedzeniu makaronu.

Teraz gromadzą się już wokół mnie wszyscy oprócz oślicy. Ten nieskrępowany niczym nadzór zarówno mnie irytuje, jak i cieszy.

Bez mojego przypominania Paolina i Gilda odcedzają makaron dokładnie po trzech minutach, tak że jest minimalnie wilgotny, jak należy. Biorę pusty kocioł, wlewam litr oliwy, dodaję drugą połowę masła i stawiam na średnim ogniu.

– Teraz będzie mi potrzebny imbir... i utłuczone goździki z cynamonem.

– Dzin-dżer *pronto*. – Gilda podaje mi imbir na nożu, a Paolina moździerz. Zeskrobuję imbir i wrzucam przyprawy do gorącego tłuszczu. Podgrzana masa emituje wykwintny korzenny aromat. Ludzie zaczynają węszyć i jeszcze bliżej cisnąć się wokół kuchni. Teraz do kotła wędruje ledwo podgotowany makaron. Łyżką z drzewa oliwnego zaczynam obracać go w aromatycznym tłuszczu. W myśli dziękuję Gildzie za przyniesienie stołka. Od przebijania się na dno pełnego makaronu kotła boli mnie ramię. Wbić łyżkę, obrócić, wbić, obrócić. Zmieniam ręce, ale prawą mam za słabą, więc przekładam łyżkę z powrotem do lewej, podtrzymując ją w łokciu prawą. Zwiększam ogień, żeby makaron nabrał koloru i powłókł się skorupką. Jeszcze raz obracam go w kotle i znów zostawiam chwilę dla nabrania koloru. Teraz, po dwie duże chochle naraz, zaczynam dolewać do makaronu trzy litry podgrzanego wina. Już widzę, że będzie potrzebny jeszcze przynajmniej litr. Paolina stoi na tyle blisko, że

mogę ją poprosić, by wlała do garnka więcej wina, żeby się podgrzało razem z resztką tego, które jeszcze tam jest. Gdy makaron wypija wino, dodaję więcej. Ninuccia rozdaje szklanki, a Miranda chodzi dookoła z dzbankami wina. Makaron pije, tłum zebranych łamie chleb leżący na stole i też pije. Pochłaniają *salame* Settimia. Przybywa Fernando, który zabiera się do ogrzewania talerzy przy ogniu, po czym ciepłe i ułożone w stertę kładzie na stole obok kuchni.

– Dlaczego mnie nie obudziłaś? – pyta, masując mi ramiona. – Dobrze z tymi butami – szepcze mi do ucha.

– Ale o co chodzi?

– O obcasy. Nie mogą być wyższe niż dziesięć centymetrów. Inaczej nie mogłabyś stać na stołku przy kuchni we młynie!

Odwracam się do niego i chcę mu rzucić miażdżące spojrzenie, ale zaczynam się śmiać. Całuję koniuszki palców i przesyłam całusy Paolinie i Gildzie, które trzymają straż nieopodal. Wracam do podlewania makaronu, który nabiera pożądanej struktury. Dolewam litr wina przyprawionego masłem i pieprzem. Wołam, by mi podano jeszcze jedną długą łyżkę i za pomocą obu mieszam i mieszam, lakieruję każdą porcję makaronu winem. Potrawa przybrała już barwę starego bordeaux – makaron jest amarantowy ze złocistą obwódką. Wiem, dlaczego Gilda i Paolina nie proponują, że mnie zastąpią w tej ostatniej fazie procesu.

– *A tavola, a tavola.* Do stołu, do stołu! – Miranda

klaszcze w ręce. Ninuccia i Gilda trzymają ogrzane głębokie talerze, a ja nakładam makaron – dokładnie dwadzieścia dwie porcje. Paolina zanosí je na stół, po cztery naraz, po dwa przytrzymując w zgięciach ramion. Wyjmuję z szuflady mały ostry nóż, odwijam moją czekoladę z 99 procent kakao i obchodzę z nią stół. Zatrzymuję się przy każdej osobie i strugam czekoladę na makaron, tak gorący, że czekolada topi się natychmiast. Według mnie większość ludzi nie wie, że to czekolada, myślą, że może jakieś dziwne trufle lub egzotyczny ser. Miranda, która zrozumiała, co robię, prosi Settimia o kozik, odłamuje kawał czekolady w mojej dłoni i rozpoczyna tę samą procedurę na drugim końcu stołu. Wreszcie Miranda i ja zasiadamy przed naszymi talerzami, na które nawzajem zestrugałyśmy sobie trochę czekolady. Nikt nic nie mówi. Pomieszczenie wypełniają ciche odgłosy siorbania, chrupania, mielenia szczękami i klekotania protez. Nagle odzywa się głos:

– *E favolosa, questa pasta.*

Nie wiem, jak się nazywa mężczyzna, który stwierdził, że mój makaron jest fantastyczny, ale mam ochotę go ucałować. Tymczasem Miranda robi to za mnie. Proszą o więcej, ale więcej nie ma. Zachłannie piję wino, patrzę na Ninuccię, która patrzy na mnie.

Wszyscy są nasyceni. Wygląda na to, że chcą teraz po prostu chwilę posiedzieć. Wtedy Ninuccia, bardzo cicho, jakby do siebie, zaczyna śpiewać. Właściwie nie tyle śpiewa, co intonuje monotony cichy lament kobiet z gór.

Nigdy wcześniej nie słyszałam, żeby takie dźwięki wydawał ktoś z Umbrii, ale oto dołączają się inne kobiety, dwie, może trzy. Próbuję naśladować dźwięk, który wydaje Ninuccia. Uświadamiam sobie, że inne kobiety robią to samo. Głosów przybywa. Ninuccia wciąż nas prowadzi, oczy ma zamknięte, nuci coraz głośniej, my też. Teraz włączają się i mężczyźni. Fernando śpiewa, ja śpiewam i płaczę, Miranda płacze. Moje myśli biegną do Cosimy i jej sukienki na czwartkowe wieczory, mieniącej się jak złoto przy każdym ruchu... do jej niewielkiej gromadki, której członkinie kiwają się i zawodzą, ich głosy dochodzą z głębi ciała, ton jest hipnotyzujący i ekstatyczny, a w końcu łagodnieje i cichnie do szeptu.

Głos Ninuccii milknie. Kilka taktów później cichną też pozostali. Wyczuwam, że Ninuccia znowu na mnie patrzy i podnoszę głowę, żeby się o tym przekonać. Co tam jest w tych wielkich szarych oczach? Ona wie, że myślę o Cosimie. Czy w jej wzroku jest też coś w rodzaju przeprosin? Za to, że wrobiła mnie w ten improwizowany lunch, powiedziała, że będzie parę osób, a zaprosiła dwadzieścia? Czy to jakiś test?

Nikt się nie rusza od stołu. Komunia została rozdana, ale msza jeszcze nieskończona. Dlaczego ci Umbryjczycy, w większości bardzo starzy, śpiewali pieśń należącą do kogoś innego? Całkiem jakby woda, góry i czas nigdy nie rozdzieliły poszczególnych plemion.

Pierwszy odzywa się Settimio.

– Tę... tę pieśń bez słów śpiewała nasza matka. Całej

czwórce. Mieliśmy jedno łóżko, mama kołysała się na fotelu bujanym. Przysięgam, że to była ta pieśń.

Rozlega się pomruk zgody. Czyjaś ciotka, matka, jeszcze jedna matka, też ją śpiewały. To niemożliwe, nie mogły śpiewać tej samej, a jednak głos Ninuccii ukoił ich wszystkich, tak jak dawno temu głosy ich bliskich, śpiewające melancholijną kołysankę, nocną pieśń, sonatę w b-moll. W górach – górach Cosimy – to zawrodenie było innego rodzaju pocieszeniem, szczególną modlitwą Anioł Pański ich plemienia, zapowiadającą bunt. Stanowiło preludium do wendety.

– Może zawrzemy pakt, tu i teraz? Każdego roku, gdy będziemy mieć młodą oliwę i wino, spotkamy się przy tym samym stole i ugotujemy to samo danie? – proponuje Ninuccia.

Miranda patrzy na mnie i wiem, że to znaczy: *Nie rozumiesz? Tak to się właśnie dzieje... W ten sposób rodzą się rytuały.* Tak jak stwierdził Fernando, Miranda mówi mi też: *Jesteś nasza.*

Jedna z kuzynek Ninuccii, kobieta o takich samych tycjanowskich włosach jak ona, pyta mężczyznę siedzącego naprzeciw niej:

– Enrico, nie smakował ci makaron? Dlaczego nie jesteś szczęśliwy?

– *Certo, certo*, oczywiście, że mi smakował. I naturalnie, że jestem szczęśliwy.

– Więc dlaczego nie płaczesz?

Część 3

Paolina

Jest koniec października 2006 roku, dwa lata po rzekomym wycofaniu się Mirandy z przygotowywania kolacji czwartkowych. Miranda nie tylko w każdy czwartek stoi cały dzień przy kuchni, ale i my – pozostała czwórka – stoimy tam z nią. Gramy Ravela na dziesięć rąk. Sprzeczymy się, kłócimy, śmiejemy, a czasem śpiewamy. Ponieważ już na początku naszych spotkań zburzyliśmy parę kulinarnych ikon, obecnie większą rolę w przygotowywanych potrawach odgrywa nostalgia. Szanujemy tradycję, ale przykrawamy ją do bardziej swojskich receptur. Na przykład któraś z nas mówi: „Wiem, że *agnello stufato*, duszoną jagnięcinę, robi się bez pomidorów, ale moja babcia je dodawała. Przygotujmy ją w ten sposób”. Tak więc dodajemy pomidory do duszonej jagnięciny, albo ubijamy rzadkie ciasto do panierki z białym winem zamiast z piwem. Kiedyś zostawiłyśmy jagnię do duszenia na noc w terakotowym naczyniu tylko z masłem i solą, zalepiwszy szczelnie pokrywę ciastem z mąki i wody, na bardzo słabym ogniu w piecu opalonym drewnem. Zaczęłyśmy rozszerzać nasz repertuar zarówno potraw, jak i opowieści, cofając się coraz głębiej w indywidualną i zbiorową przeszłość. Zawsze mi się wydawało, że

pozostałe kobiety ośmieliła ta historia Mirandy z nasączonym brandy dzikiem.

Jednak ich rezerwa wobec *l'Americana* nie mija. Wiedziałam, że tak będzie. Tamtego dawno minionego dnia we młynie, gdy stałam na stołku i mieszałam trzy kilo napęczniałego od wina makaronu w kotle czarownicy, choć uznali mój przepis za część swego dawnego folkloru, nie zmienił on ich opinii na temat mojej sztuki kulinarnej. Gdy zapragnęłam zamieszkać wśród tych ludzi, nie zależało mi szczególnie na ich zaufaniu, nie martwi mnie więc jego przedłużający się brak. Niekiedy tylko przykrość sprawia mi kwaśna mina Ninuccii i jej opór zarówno wobec mnie samej, jak i mojego podejścia do gotowania. *Pazienza*. Cierpliwości.

Nauczyłam się gryźć w język, jeśli chodzi o jakiegokolwiek aluzje do kuchni francuskiej, mojej pierwszej i odwiecznej miłości. Tubylcy do wszystkich regionów Francji i do tego, czym się one chlubią, odnoszą się niechętnie. Marchewkę, cebulę i seler naciowy smażone w małej ilości masła (samo masło mi już jakimś cudem wybaczyli) nazywam *soffrito*, nawet się nie zająknę o *mirepoix*. Jeżeli smażę wołowinę w tłuszczu z podpieczonej pancetty z szalotką i tymiankiem, duszę ją w czerwonym winie, dodaję suszoną skórkę pomarańczową i oliwki nicejskie (te oliwki to kontrabanda, razem z winem, serami oraz piwem Framboise z Gaskonii i Alzacji, przywożonymi zza granicy, z ziemi profanów), mówię, że przyrządzam ją *da*

medioevo, na sposób średniowieczny. Wtedy są zadowoleni, jak nigdy by nie byli, usłyszawszy, zgodnie z prawdą, że to potrawa prowansalska.

O wiele bardziej niż te niewinne francuskie żarty, które przemycalam do ich menu, oni wzbogacili mnie. Podczas badań i obserwacji w ramach mojej pracy dziennikarskiej zdobyłam wiedzę o kulinarnych tradycjach Umbrii, ale to była wiedza teoretyczna, tylko trochę pogłębiona, a później przetestowana w ciągu moich pierwszych lat w Orvieto, kiedy to słuchałam Mirandy i pomagałam jej w gotowaniu. W ciągu tych dwóch lat żadna z kobiet ani razu nie zapisała mi żadnego przepisu, opowiadały tylko, jak się co robi, i pokazywały, tak jak im pokazywały ich matki i babki, a w przypadku Mirandy – stara i szacowna kucharka szlacheckiej rodziny, u której Miranda zaczęła pracować w wieku szesnastu lat. Gdy one się sprzeczną między sobą, która interpretacja jakiejś potrawy jest tą *autentyczną*, ja staję z boku. Postępuję zgodnie z przyjętym konsensusem.

Od dwóch lat kompozycję kolacji czwartkowych zostawiają mnie. Ja wymyślam jadłospis i wszystkie razem gotujemy. Polubiły metodę z *filo conduttore*, motywem przewodnim, przewijającym się w całej kolacji, i teraz zawsze go wypatrują. Miranda wierzyła w skuteczność tego podejścia, ale nie zawsze się do niego stosowała. Mnie nieźle wychodzi to łączenie potraw jakimś wątkiem, od *antipasti* do *dolce*. Może to być ledwo dostrzegalne, subtelne lub też całkiem śmiało użycie pojedynczego zioła,

przyprawy czy owocu, z coraz większą intensywnością w kolejnych potrawach (podobnie intensywność powinna wzrastać w wypadku wina, tylko że my pijemy wyłącznie miejscowe czerwone). Robię to, szanując ich zasady, i to im się podoba. Czasem wręcz urządzają konkurs przy stole na zidentyfikowanie *filo conduttore* w danej kolacji.

A gdy gotuję coś sama i dopuszczam się jakiegoś egzotycznego psikusa, oni biorą go za przykład receptury ze starych ksiąg – albo tylko udają. Filiberto zaczął stwierdzać przy pierwszym kęsie takiej potrawy: *da medioevo*, co ucisza ewentualne dalsze komentarze pozostałej kompanii. Jednak gdy pracuję nad potrawami, które należą do nich, pilnują mnie, nawet jeśli tylko z pozorną obojętnością. *Nieważne, jak długo tu zostanę, zawsze będę tylko przejezdna.*

Uprawiamy rośliny, poszukujemy produktów na targu, dokonujemy wymiany, tak jak to zawsze robiła Miranda. Zachowujemy resztki jedzenia z jednej kolacji i z nich przygotowujemy następną. Ponieważ nasze potrzeby przerosły już możliwości ogródka przed rustico, poletka trochę za bardzo osłoniętego przez kępę starych dębów, wydzierzawiłyśmy pół hektara dobrej, czarnej ziemi od gospodarza pod Porano, wioską usytuowaną dwa kilometry w linii prostej po drugiej stronie doliny od Orvieto. Założyłyśmy na tym polu *orto*, które my i nasi mężczyźni uprawiamy i zbieramy z niego plony. I niekiedy właśnie tam, na skraju tego *orto*, od późnej wiosny do wczesnej jesieni urządzamy kolacje czwartkowe. Każdy,

kto ma samochód, przywozi na miejsce jeden lub dwa stoliki z rustico, ławę lub coś, co może uchodzić za krzesło. Przywozimy też chleb i wino. Łuskamy świeży groch, czerwoną marmurkową fasolę lub bób prosto do garnka z wrzącą wodą zawieszonoego na trójnogu nad ogniem, opiekamy kiełbaski lub bulwy kopru włoskiego, miniaturowe bakłazany, świeżo wykopaną młodą cebulę czy pękate pomidory „bawole serca” w żarze drugiego ogniska, na które Filiberto wykopał specjalny dół i otoczył go kamieniami z rzeki.

Gdy światło blednie i staje się liliowe, nalewamy sobie wina, po czym ustawiamy krzesła tak, by móc patrzeć na nieprawdopodobne piękno miasteczka, leżącego na rozległym wulkanicznym płaskowyżu od czasu, gdy osiedliły się tu plemiona kultury willanowiańskiej w epoce żelaza, tysiąc lat przed Chrystusem. Milczymy, prawie wstrzymując oddech. Miranda, usadowiona na brzeżku krzesła, zwrócona w stronę słońca, z dłońmi ułożonymi płasko na udach okrytych fartuchem, przymyka oczy, żeby lepiej poczuć światło. Czeka. Lekki wiatr brzdąka na arkuszach metalu, które chronią stertę drewna za naszymi plecami, robi z nich wietrzną harfę. Miranda oczekuje jeszcze chwilę, drwiąc z Apolla, oczy ma już szeroko otwarte, popędza go w drodze przez czerwone chmury delikatne jak tiul. A potem szepcze: *Ecco la torta*. Oto tort.

Ozdobne, jakby wysadzone drogimi kamieniami Orvieto, którego różne blizny i skazy znikają w tym

krajobrazie, o zachodzie słońca przypomina lśniący tort weselny, czekający na pannę młodą, której długi tren ze srebrzystego ażuru wlecze się po starych kamieniach. Złotoróżowe refleksy rozbijają się na gotyckim froncie katedry Duomo, oślepiając otaczające ją *palazzi* o czerwonych dachach, rozświetlając łąki rzucone w zieloną jedwabistą dolinę pod miasteczkiem, roziskrzając irysy zaplątane w wysokie trawy i dumnie kroczące przez pola żółte łany zbóż. No i winorośl, wszędzie pnąca winorośli.

Zapalamy pochodnie, które wcześniej powbijaliśmy w ziemię, zajmujemy miejsca przy dziwacznym wielopoziomowym stole nakrytym różnymi obrusami, i bierzemy się za ręce. Wietrzyk wprawia w drżenie płomienie pochodni i wydobywa jęk z wietrznej harfy. Życzymy sobie: „*Vivi per sempre. Żyj wiecznie*”.

W odróżnieniu od kolacji w rustico, gdzie dania podawane są po kolei, tu bierzemy sobie, co kto chce; wszystkie rondle i miski stoją w zasięgu ręki na stole. Częstujemy się nawzajem wszystkim po trochu, odrywamy kawałek chleba dla osoby siedzącej obok i podajemy jej bochenek, by zrobiła to samo. Odrywamy, podajemy.

Turyści, jadący drogą do Porano i z powrotem, często zatrzymują się, nierzadko z piskiem hamulców. Wyskakują z aut z nastawionymi aparatami fotograficznymi i utrwalają tę scenę jak jakiś zabytek lub pejzaż. Stoją rzędem i gapią się w milczeniu na nas, którzy musimy im się wydawać paradą widm. My najczęściej też milczymy. Gdy

zatrzymującymi się są Włosi, miejscowi lub przejezdni, wołają przez okna: „*Siete pronti per un macchiaiolo*” albo: „*Siete proprio Felliniani*”. Tylko was namalować! Jesteście jak żywcem wyjęci z Felliniego! Jeśli mija nas jeden z kierowców ciężarówek, klientów Mirandy, gwizdże, zdejmuje dłonie z kierownicy, posyła jej całusy i krzyczy w mrok:

– *Amore mio!*

Gwiazdy, księżyc i światło pochodni sprzyjają debatom innym niż te pod wykrzywionymi belkami rustico. Tutaj pod gołym niebem nasza rozmowa zbacza na tematy mistyczne.

– *Voi credete nel malocchio?* Wierzycie w złe oko? – Ninuccia kieruje to pytanie do nas wszystkich.

– Ani trochę – odpowiada Filiberto.

– Ja też nie – mówi Iacovo, wstając, żeby nalać nam wina. – Ale ono ma ogromną siłę.

– Nie istnieje, ale ma ogromną siłę. I jedno, i drugie jest prawdą. Cóż nie składa się z co najmniej dwóch prawd? – Miranda poprawia warkocze i rozgląda się po zebranych. Nasyciła głód, teraz ma ochotę na małą prowokację.

– Padłaś kiedyś ofiarą złego oka? – pyta Paolina Mirandę.

Jednak Ninuccia, Pierangelo i Iacovo perorują jedno przez drugie, więc Miranda nie odpowiada Paolinie. Czeka, aż wszyscy troje podadzą bezsporne, jak zapewniają, przykłady tragedii wywołanych siłą złego oka.

Kontuzje, porażki, niemoc, niewytlumaczalne zgony, wysuszona studnia mimo ulewy. Ninuccia wylicza na palcach narody, które wierzą w taką lub inną formę złego oka: Grecy, Arabowie, Hiszpanie, Żydzi, Rosjanie i Turcy – między innymi. Oprócz Mirandy, Paoliny, Fernanda i mnie, cała reszta włącza się w debatę, przyznając rację to tej, to innej stronie. Paolina kilkakrotnie stara się dojść do głosu, ale dopiero gdy Miranda apeluje o *santa calma*, święty spokój, pozostali odwracają się do niej i czekają, co powie.

– Ilu z was nosi przy sobie róg? – pyta Paolina, wyciągając spod czarnego podkoszulka łańcuszek, na którym wisi maleńki złoty róg. Istnieje przekonanie, że amulety w kształcie rogu odwracają siłę złego oka.

Pierangelo wyjmuje z kieszeni pięciocentymetrowy ceramiczny czerwony róg i kładzie go na stole. Ninuccia sięga pod sweter między piersi, wyjmuje swój czerwony amulet i pokazuje na wyciągniętej dłoni. Miranda sięga w to samo miejsce u siebie i demonstruje maleńki złoty pierścień otoczony sześcioma rogami. Jedno po drugim, przyznają się wszyscy. Okazuje się, że jedynie Fernando i ja błąkami się przez życie bez ochrony przed złym okiem.

Wszyscy się śmieją z przebiegłości Paoliny. Słysząc głosy, że noszenie rogu to bardziej tradycja niż wiara. Inni porównują ten zwyczaj do noszenia na szyi krzyżyka lub poświęconego medalika. Róg i medalik razem to podwójna ochrona. Paolina twierdzi, że znała kiedyś studentów seminarium duchownego, którzy nosili rogi

w kieszeniach sutann. Filiberto dodaje, że stary Don Piervito wciąż to robi. Nawet ci, którzy utrzymują, że złe oko nie istnieje, mówią: „Po co ryzykować”.

– Mirando, czy byłeś kiedyś ofiarą *malocchio*? – znów odzywa się Paolina.

– Kochana, naprawdę nie wiem. Noszę te rogi, bo moja mama nosiła, i robi to chyba każdy, kogo znam. Nigdy nie czułam żadnego zagrożenia ze strony kogokolwiek czy czegokolwiek. A już na pewno nie ze strony czegoś, co by wyglądało na *stregoneria*, czarną magię. Los sobie ze mną różnie poczynał, ale to inna sprawa. Czy nie?

– Ja sądzę, że istnieje *wyłącznie* los – rzucam bardziej do siebie niż do innych.

– Czarna magia jest zjawiskiem pierwotnym. Wiedzmy krzywdzą, wiedzmy leczą – dorzuca Pierangelo, syn Południa, syn Cosimy.

– O ile wiem, w dzisiejszych czasach nie ma zapotrzebowania na wiedzmy, czy to uprawiające białą czy czarną magię – odpowiada mu Miranda.

– O, zapotrzebowanie wciąż istnieje. Nadal są sekrety i tajemnice, tylko teraz udoskonalone. Byłabyś *przerazona*, Mirando... – Pierangelo milknie, bierze swój amulet ze stołu, przez chwilę trzyma w ręce i chowa do kieszeni.

– Czy my mówimy o diable? – po raz pierwszy odzywa się Fernando.

– A istnieje coś takiego? – Miranda podnosi wzrok i rozgląda się dookoła.

– Chyba tego nie dowiedliśmy... – zaczyna Filiberto, ale przerywa mu Paolina.

– Czy w każdym z nas nie ma czegoś z diabła? Bo czyż w każdym nie drzemie chęć wendety? Choćby najbardziej niewinna?

– Zdaje się, że przeszliśmy od wendety do czystego diabelstwa. Złe oko i diabeł nie mają ze sobą nic wspólnego – mówi Fernando.

– A zatem wszyscy się zgadzacie: *il diavolo* istnieje. – W ostatnich trzech słowach Mirandy słyhać ślad pytania.

– Mirando, nie mogę uwierzyć, żebyś była tak naiwna. Pomyśl o bogach z ich atrybutami, okrutnych i łagodnych... – Pierangelo jest gotów mówić dalej, ale apodyktyczna Miranda robi lekceważący gest dłonią.

– Mitologia.

– Tak, to mity... ale mające źródło w rzeczywistości. Zaczepnięte z sił natury, ale też z ludzkich postępów, zaobserwowanych, przeżytych... – Pierangelo nie daje za wygraną.

– Może ci, co całkiem niedawno zasłynęli jako degeneraci, któregoś dnia zostaną zdegradowani do mitu. Bóg o imieniu Hitler razem z tym, którego zwiemy Lucyferem... – Filiberto pragnie zawrócić nas na mniej kontrowersyjny grunt. Pozostali coś mruczą, sprzeczą się półgłosem, aż znów zapada cisza.

Nie przemyślawszy tego dobrze, wypowiadam na głos swoje myśli.

– Los. Pełen uroku i okrucieństwa, choć w nierównych

porcjach – istnieje tylko los. To inne nazwanie Boga, przeznaczenia. Może diabła. Kamienie zostają rzucone, zanim pojawimy się na świecie. To, jakiego dokonamy wyboru, od czasu do czasu może sprawić, że los rzuci kamień w innym kierunku. Poza tym...

– Chou, *sei noiosa stasera*, jesteś dziś irytująca – odzywa się Miranda tonem znużonej matki. – Czemu się upierasz, by wciskać każdą ludzką tajemnicę w ramiona losu? Spróbuj odpowiedzieć na takie pytanie: czy Jezus był Bogiem wcielonym?

Znów słyhać pomruki wśród zebranych.

– Nie wiem. Wiem, że istniał, że chodził po ziemi, głosił szczytne zasady moralne, których nie wymyśliliby Rzymianie, ani nawet Żydzi, zasady, do których większość z nas się nie stosuje. Czy był Synem Bożym? Nie wiem. Skąd mam to wiedzieć, skoro nie wiem, kim jest Bóg? Jezus jest postacią, którą potrafię sobie wyobrazić. Bóg... jest dla mnie mniej *rzeczywisty*.

– Mniej *rzeczywisty*, jasne, to może dorzucić go do i tak już ciężkiego brzemienia Losu? – Miranda miażdży mnie tym zdaniem i tracę kontenans. Spoglądam na nią, ale ona na mnie nie patrzy. Słyhać jęk wietrznej harfy.

– Ja też nie wiem, kim był Jezus – odzywa się znów Miranda, już bez despotycznego tonu. – Może był synem hebrajskiego Boga, który stworzył wszechświat, tego Boga, który zawsze był i zawsze będzie, czy jest *rzeczywisty* w naszych umysłach, czy też nie. Może Jezus był tylko miłym żydowskim chłopcem, urodzonym przez

matkę skłoną do przywidzeń. Może pewien cieśla z Nazaretu – skromny, uległy – rozgrzeszył Maryję z jej historii o zwiastowaniu, poślubił ją bez względu na wszystko i kochał jej syna jak własnego – mówiąc to, Miranda zwraca się do mnie; usadziła mnie, ale łagodnie, wychodzę ze starcia bez szwanku.

– Uniwersalny Bóg, jego syn, prorocy, nauczyciele, cudotwórcy, wiedźmy, diabeł, to wszystko nowicjusze w kontekście tej rzeszy bóstw, które rządziły nami w starożytności. Mieliśmy bogów i boginie od wszystkiego. Wtedy o wiele mniej pytań pozostawało bez odpowiedzi. Wiedzieliśmy, co jest czym, kto jest kim, dokąd iść i co robić, co się stanie, gdy zbłądzimy – mówi Paolina.

– Znów mitologia? Sądziłam, że mieszkałaś na tyle długo wśród jezuitów, żeby... – Miranda gotuje się na kolejną rundę, ale Paolina jest szybsza.

– Mirando, wszystko, co nam się wydaje, że wiemy, równie dobrze może być mitem.

– *Già*. Istotnie – zgadza się Miranda.

– *I Moirai*, Parki, te pracowały nawet jeszcze przed bogami – przypomina Ninuccia i razem z Paoliną zaczynają snuć tę opowieść kolejno, zdanie po zdaniu.

– Kloto, Lachesis, Atropos.

– Darowują trochę dobra i zła wszystkim bogom i śmiertelnym.

– Kloto przędzie nić żywota.

– Lachesis decyduje o długości nici.

– Atropos ją przecina.

Uwielbiam ten mit i bardzo chciałabym się włączyć, ale starcza mi rozsądku, by milczeć. Gdy miałam sześć czy siedem lat, słysząc opowieść o Parkach, wyobrażałam je sobie jako okropne staruchy, i byłam bardziej przerażona tym mitem niż jakąkolwiek pełną przemocy baśnią. Kloto, pochyłona nad kołowrotkiem, przędzie nici żywotów; Lachesis przypatruje się nowo narodzonemu dziecku i darowuje mu pewien odcinek nici. I jeszcze budząca postrach Atropos, wymachująca nożycami jak toporem wojennym. Mitologii uczyła nas siostra Odile, która sama była okropną staruchą. Dopiero *później*, przeczytawszy mit o Parkach, pokazała nam rycinę, przedstawiającą trzy anielskie postacie ubrane w zwiewne szaty, wyjaśniając, że mitologia to bajki, nieprawda. Wystarczy, że będziemy grzecznymi uczennicami żeńskiej szkoły klasztornej.

– Używacie czasu teraźniejszego – zauważa Miranda, spoglądając to na Ninuccię, to na Paolinę.

– A kto to wie, czy one wciąż nie zajmują się swoją robotą? – pytam ją.

– I znowu mówisz o Losie – uśmiecha się Miranda i dodaje ciszej, niemal szeptem: – *L’Americana*. Nie jestem pewna, czy to te kopcące pochodnie, czy piękno całej sytuacji, to, że sobie tak tu siedzimy pod gwiazdami, a obok nas nasza wspaniała fasola pnie się po tyczkach... nie wiem, czy to piękno, czy dym wyciska mi łyż z oczu, i sprawia, że ściska mi się serce. Chciałabym myśleć, że gdyby Jezus nagle się wśród nas pojawił, zrobilibyśmy mu

miejsce przy stole. Odpocząłby sobie chwilę z nami, na pewno smakowałyby mu chleb i wino, jak kiedyś. Tak czy siak, może wypijmy za to, żeby Atropos stępiły się nożyce?

Jest ostatni czwartek października. Fernando zostawia mnie w rustico, a sam jedzie do San Casciano na *galletti* ze Stefanią i Markiem, dawnymi przyjaciółmi z czasów, gdy tam mieszkaliśmy. Stefania zadzwoniła wczoraj wieczorem, mówiąc, że jej zdaniem w nocy będzie lekki deszcz, i zaproponowała: „Jedźmy jutro rano na grzyby”.

I galletti – kurki – w jednym sezonie potrafią obrodzić, a w innym jest ich bardzo mało – we Francji nazywają się *chanterelle*. Mówię Stefanii, że ja nie mogę jechać, ale Fernando będzie u nich o siódmej.

– To za późno. Przyjedźcie do nas na noc, i zaczniemy o wschodzie słońca – kusi Stefania, przypominając mi, że nie odwiedzaliśmy ich już od tygodni, obiecuje pyszny grzybowy sos Marca do *pici*, grubego makaronu, który on i Grazia, jedna z ich kucharek, taczają ręcznie, każdą nitkę osobno. Uwielbiam moich przyjaciół, uwielbiam *galletti*, uwielbiam kuchnię Marca, ale nic i nikt nie sprawi, bym zrezygnowała z kolacji czwartkowej.

Ponieważ mamy jedno auto, Fernando podrzuca mnie do rustico po drodze do San Casciano, o wiele wcześniej niż zwykle zaczynam gotowanie.

– Oni już pewnie chodzą po lesie od paru godzin – mówię do Fernanda w aucie. Prosił Stefanię, żeby zbudziła go o piątej, i choć to zrobiła, postanowiliśmy

jeszcze trochę poleżeć.

– Wiem, gdzie ich szukać – odpowiada.

– Ja też wiem. W barze, popijają grappę i opowiadają historie o grzybach.

– Raczej wzięli ze sobą piersiówkę. Zostanę tam na lunch, ale wrócę na kolację. Z dwoma kilogramami *galletti* dla całej załogi.

– Ale z ciebie pazerny zaopatrzeniowiec. Wystarczy pół kilo.

Patrzę, jak wyprowadza stare bmw z powrotem na drogę do Montefiescone i mam niemal ochotę pomachać mu, żeby wrócił. Nigdy nie przebywałam w rustico sama dłużej niż pół godziny, ale dziś rano ten maleńki okopcony schron mam cały dla siebie. Otwieram drzwi, nigdy niezamykane na klucz, przechadzam się, dotykając przedmiotów, kucam, żeby wygarnąć popiół z paleniska, odsuwam zasłonę z prześcieradła, wynoszę pełne wiadro do beczki z popiołem z tyłu rustico. Na stole roboczym Miranda utworzyła martwą naturę z elementów dzisiejszej kolacji: mnóstwo powykręcanych gałązek rozmarynu, długie ulistnione gałęzie z winogronami, świeżo odcięte z winorośli, wielka piramida zielonych i czarnych fig poprzekładanych warstwami liści, torba czerwonych i brązowych gruszek oraz przyprawy w papierowych torebkach i płóciennych woreczkach. Nad stołem wisi udziec wysuszonej przez nią samą *prosciutto*, a przy drzwiach stoi gąsior z młodym winem.

Dziś gotuję tylko z Paoliną, bo pozostałe kobiety wciąż

są zajęte przy *vendemmia*, zbiorze winogron. Fernando i ja ścinaliśmy ich kiście przez sześć ostatnich poranków z Ninuccią, Pierangelem i małą armią ich robotników, a Miranda wraz z gospodyniami z sąsiedztwa nas wszystkich karmiły. Miranda będzie dziś znowu z nimi. Może Gilda zdecyduje się dołączyć do mnie i Paoliny. Z Gildą nigdy nic nie wiadomo.

Spodziewam się Paoliny dopiero około jedenastej. Rozglądam się za czymś do roboty, biorę ścierkę i zaczynam wycierać i tak już czyste stoliki, ławy i krzesła. Chociaż to daremny trud, zamiatam podłogę, którą nadal tworzy mozaika połamanych, zapadniętych terakotowych płytek, ścinków linoleum i kawałków desek poutykanych tu i ówdzie jak w układance puzzle. Jeśli chodzi o słynną ciężarówkę zabytkowych płytek, którymi siostrzeńcy Mirandy mieli wyłożyć podłogę rustico dwa lata temu, to sprzedali ją za imponującą cenę jakiemuś cudzoziemcowi, któremu remontowali willę. Jednak trzeba przyznać, że dzięki siostrzeńcom belki sufitowe trochę mniej się wyginają, a miejsca, gdzie wysunęły się kamienie ze ścian, panowie zatynkowali i przejechali łąty farbą w odcieniu różowomorelowym.

Miranda wyraziła zgodę na zawieszenie w rustico kawałka brokatu w kolorze morskiej zieleni, który wypatrzyliśmy z Paoliną i Gildą w którąś sobotę na targu, na stole z używanymi rzeczami. Gilda schwyciła materiał, o spalonym na czarne strzępy brzegu, i przyłożyła go sobie do piersi: „Jakiś rozwścieczony mężczyzna musiał rzucić

płonącym świecznikiem – roztrzaskał okno, kotara zajęła się ogniem, a kobieta krzyczała i płakała. Musimy mieć ten materiał”.

Gdy Paolina zapytała o cenę, sprzedawca, neapolitańczyk, delikatnie wyjął jej brokat z rąk i poskładał starannie, jakby to był Całun Turyński. „Myślę, że ma pani rację. Co do tego mężczyzny, świecznika i kobiety. Na pewno tak było” – stwierdził, wręczając go jej z wyrazami uznania.

Kupiec z Umbrii nie dałby się nabrać tak łatwo na wymysły Gildy. Neapolitańczyk, z natury równie podatny na romantyzm, jak na łajdactwo, mógł równie dobrze jedną ręką podawać materiał, a drugą ukraść jej torebkę. Brokat wisi teraz na żelaznym haku, na którym dawniej wieszaliśmy zioła do suszenia, udrapowany nad jedynym oknem i wzdłuż jednego boku, jakby od zawsze tam wisiął.

Jakoś dziwnie się czuję, mając niespodziewanie tyle wolnego czasu. Chodzę po domku, znów spoglądam na stół roboczy, poprawiam rzeczy, które nie wymagają poprawiania. Wychodzę na zewnątrz, otwieram piec chlebowy, zamiatam go, biorę polana ze stosu drewna Iacova, układam je w kwadrat, na górę kładę rozpałkę, kolejną warstwę drewna, więcej rozpałki, trzecią warstwę drewna i dodaję jeszcze rozpałki w środku. Zapalam wiązkę chrustu i płonąca wrzucam do środka kwadratu. Wystarczy jedna zapałka. Nie potrzeba dmuchawy ani wachlowania. Zostawiam żelazne drzwiczki lekko niedomknięte i wracam do środka, żeby rozpalić pod

kuchnią. Zrobię Paolinie niespodziankę i usmażę partię *tortucce* na lunch. Ponieważ na stole roboczym nie ma miejsca, zdejmuję ceratę ze stołu, przy którym jemy kolację, wysypuję mąkę prosto na wyszorowane deski, robię z niej kopczyk, a w środku wgłębienie, wlewam drożdże rozpuszczone w ogrzany białym winie, z solą morską, kawałkiem masła z mego prywatnego zapasu ukrytego w chatce na sery, parę kropli oliwy i rozgniecione nasiona kopru. Ciasto jest przyjemne w dotyku, zagniatam je rytmicznie. Dźwięk zagniatania przypomina plusk fal rozbijających się o piaszczysty brzeg. Zdaniem Mirandy, wyrabianie ciasta jest jak śpiewanie chorału gregoriańskiego, obie czynności odbywają się w rytm bicia serca śpiewaka czy kucharza. Wierzę w to, bo chcę wierzyć. Wkładam ciasto do miski, nakrywam ścierką, a miskę stawiam na krześle, które przysuwam do rozgrzewającej się kuchni. Wlewam oliwę do garnka, ale nie zacznę jej podgrzewać, dopóki nie przyjdzie Paolina.

Wychodzę po torbę, którą zostawiłam pod ścianą owczarni, wyjmuję tekturową teczkę z reprodukcją Benozza Gozzolego i zabieram ją do rustico. Na miejsce wyszorowane po zagniataniu ciasta wyrzucam stos papierów różnej wielkości i grubości. Może trochę popracuję. Książka o Toskanii jest już opublikowana, ukończona opowieść o naszych wczesnych latach w Orvieto w druku, teraz będę pracować nad historią z Sycylii, opowiadającą o wydarzeniach z trzech tygodni spędzonych w tamtejszych górach podczas pierwszego lata

naszego małżeństwa, gdy mieszkaliśmy jeszcze w Wenecji. Tekstu w tym okazałym stosie prawie nie ma – tylko słowa i strzępy zdań nabazgrane głównie na serwetkach, oddartych fragmentach grubych papierowych obrusów i fantazyjnych opakowań po ciasteczkach. Właściwie nie potrzebuję notatek, by wrócić do tamtych dni, do tamtych ludzi, wciąż noszę to wszystko w sobie. Od dwunastu lat, jakie minęły od owego czasu, nigdy nie przestałam pisać tej historii, zazdrośnie ukrywając ją w osobnym schowku mojej pamięci, choć przez cały czas pracowałam nad innymi książkami. Zbieram strzępki i wkładam z powrotem do teczek. Wiem, że teraz potrzeba tylko czasu, żeby opowieść napisała się sama. Jakie to dziwne pomyśleć, że to, co tak długo było częścią mnie – twarze, głosy, słowa, zapach neroli w każdym powiewie wiatru, chrupiąca mi w zębach skórka świeżo usmażonego *cannolo*, wykrój oczu jednej z kobiet, zapach lawendy w jeszcze mokrych włosach, tupot końskich kopyt pod moim oknem o świcie – wszystko to ożyje na kartach książki. Wszyscy trochę umieramy, gdy coś się kończy. Bo zużywamy nasz czas. Zużywamy tę nić, którą przekazuje nam Lachesis. Każdy koniec, piękny czy bolesny, sprawia, że w jakimś sensie umieramy.

Ustawiam dwa krzesła naprzeciw siebie przed wygasłym paleniskiem, siadam, wyciągam nogi, na ile pozwala miejsce. Nic z tego. W koszyku obok paleniska jest akurat tyle drewna, żeby rozpalić ogień. To moje trzecie ognisko tego ranka. Czuję jakieś pierwotne

podniecenie obserwując, jak drewno zajmuje się płomieniem od pierwszej zapałki i zaczyna trzaskać. Patrzę na swoje silne, małe dłonie, które są starsze niż ja sama, paznokcie twarde, krótkie i opiłowane na kwadratowo. Ile to setek lat temu było? Epoka moich kalifornijskich paznokci pokrytych jedwabiem. Robię sobie poduszkę z kurtki, kładę się na najmniej nierównym kawałku podłogi i zasypiam.

Budzi mnie auto wjeżdżające z drogi do Montefiascone na żwirową ścieżkę. Paolina.

– *Mi dispiace tanto*, przepraszam bardzo, że czekałaś... Byłam z Holendrami w Bolsenie...

Paolina otwiera drzwi auta jeszcze przed jego zatrzymaniem, wykrzykuje przeprosiny i wysiada ze swego starego czarnego mini. Najpierw widać długie, chude nogi w dżinsach, czarne ubłocone buty chrzęszczą na żwirze. Następnie ukazują się reszta Paoliny – typowy dla niej czarny podkoszulek, na jednym ramieniu udrapowana czarna pashmina, z drugiego zwisa płócienna torba. Obejmujemy się na powitanie. Czuję na jej skórze słońce, oliwę i dym. Podobnie jak ja, Paolina ma dziś rozpuszczone włosy, i śmiejemy się z podobieństwa naszych długich, kręconych loków. Paolina nachyla się, rozcapierza palce i przesuwa nimi po płataninie moich włosów.

– Twoje są gorsze – mówi. – Ja zostawiłam kłamrę w Bolsenie. A jaką ty masz wymówkę?

– Nie mam żadnej. Poszukam w torebce jakiejś gumki.

Upinamy włosy, myjemy ręce, czujemy się swobodnie w swoim towarzystwie. Od dwóch lat Paolina, Miranda i ja jesteśmy stałym elementem naszych czwartków, a Gilda i Ninuccia dołączają do nas dość często. Obchodzimy stół roboczy dookoła. Obserwuję Paolinę, jak delikatnie wszystkiego dotyka, cofa się, żeby objąć wzrokiem całość, znów się przysuwa. Wychowała się tutaj i spędziła całe życie wśród tych wspaniałości, a jednak ich piękno wciąż ją zdumiewa. Zdolność *zachwytu* nad tym, co swojskie, jest niezaprzeczalnym darem, który posiada nasza piątka, czego Miranda nie przestaje podkreślać.

– Wolałabym to namalować niż ugotować – mówi Paolina.

– Możemy zachować po trochu ze wszystkiego i ozdobić w ten sposób stół do kolacji.

– Tak zrobimy. Jestem strasznie głodna, jak zawsze po skończonej lekcji.

Zaczyna wypakowywać torbę. Patrzy na mnie, zaczyna coś mówić, ale urywa i tylko się uśmiecha. Paolina wydaje się dzisiaj czymś zaabsorbowana. Jest łagodna, miła, ale nieobecna. Tajemnicza. Przyczyną jest coś pozytywnego. Nie zapytam jej, co wprawiło ją w taki nastrój. Sama mi powie, jeśli będzie chciała.

– Czego ci się udało nauczyć dziś rano twoich Holendrów? – pytam tylko, zapalając ogień pod garnkiem z oliwą. Paolina patrzy, jak to robię, ale wydaje się, że nie widzi ani mnie, ani garnka, ani płomienia.

Odpowiada:

– Wciąż jesteśmy na początku – świeży makaron i gnocchi z ziemniaków. Oni zawsze chcą robić to samo. *Sono pignoli*. To perfekjoniści. Dziś poszło trzydzieści sześć jajek, bo spodziewają się na kolacji dwudziestu dwóch osób. Ostrzegłam ich, że nie przyjdę wieczorem, żeby podawać do stołu i zmywać. *Siete per conto vostro*, musicie sobie radzić sami, tak im powiedziałam.

Jest nauczycielką gotowania, a większość jej uczniów stanowią turyści niemieccy lub holenderscy, którzy każdego roku wynajmują te same wille nad jeziorem Bolsena. Paolina jest wśród nich legendą – podejrzewam, że w tym samym stopniu, co talent kulinarny, intryguje ich jej romantyczna uroda. Łagodna z natury, nieśmiała, niepewna siebie, ale to, co mówi, bywa często *pungente*, przenikliwe. Choć łatwo można by jej odjąć dziesięć lat, Paolina ma sześćdziesiątkę.

– Wyrobiłam ciasto do smażenia – informuję ją. – Kilka *tortucce*, plaster *prosciutto*, trochę wina...

– Wspaniale. Ale najpierw ze dwie bruschetty. Kobieta z Umbrii musi sobie zjeść bruschettę.

Z połowy bochenka, który przyniosła w torbie, odkrawa cztery cienkie kromki, strąca popiół z rusztu i kładzie na nim chleb do opieczenia.

– Będiesz jadła chleb przed ciastem?

– A czemu nie?

– Na kolację będą jeszcze dwa rodzaje ciasta.

– Świetnie.

Mam przelotną wizję doktora Atkinsa przewracającego się w grobie. Myślę też o naszych gościach, w większości pochodzących z Ameryki, których organizmy buntują się przeciw pszenicy, przeciw wszelkim pokarmom z glutenem. Winne są tu pestycydy. Dobra, czysta pszenica karmiła większość świata przez całe tysiąclecia. Tutaj największym komplementem, jaki można powiedzieć o kimś, jest *lei e buono come pane*, jest dobry jak chleb. Nawet angielskie słowo „companion”, towarzysz, jeśli sięgnąć do etymologii, oznacza po łacinie „tego, z kim spożywam chleb”. A zatem – czemu nie, najpierw chleb, potem ciasto. Pod warunkiem, że zrobione są z czystej mąki pszennej bez domieszek.

Paolina obiera ze skórki dwie figi wzięte ze sterty na stole roboczym, a potem kładzie ich czerwony miąższ na gorącym chlebie. Skrapia kromkę oliwą, zakręca nad nią kilka razy młynkiem. Woła mnie i układa cztery piękne bruschetty na blaszce, której Miranda używa do zbierania soku kapiącego z mięsa opiekane nad żarem.

– Wiesz, Miranda nigdy nie myje tej starej blaszki. Tylko wyciera ją kawałkiem miękkiego chleba...

– Wiem. A jeśli jesteś wtedy obok, przełamuje ten kawałek chleba na pół...

– Aha, czyli znasz ten zwyczaj. Ta blaszka musi być przesiąknięta zapachami i smakami ziół, mięsa i drzewa z dwudziestu lat. Zawsze jej używam, gdy tu przychodzę, nawet jeśli – jak dzisiaj – tylko jako tacę. Potrzymaj sobie bruschettę o dno blaszki, zanim zaczniesz jeść.

Idę sprawdzić oliwę. Odrywam małe kawałki ciasta, wrzucam do garnka i patrzę, jak w ciągu kilku sekund robi się ciemnozłote. Gotowa. Rozciągam najcieniej jak się da dwie grudki ciasta i wkładam na gorącą oliwę. Natychmiast pokrywają się pęcherzykami i zaczynają tańczyć w garnku.

– Paolino, możesz pokroić *prosciutto*?

Paolina robi to nawet zręczniejsz od Mirandy – przesuwa nóż jak piłę przez udziec, kładzie kawałeczki niemal przezroczystej szynki na pyszne gorące kanapki, gdzie się od razu topią. Nie wyciągamy nawet talerzy ani nie siadamy do jedzenia; jemy z ręki, przerywając tylko na moment, żeby otworzyć kurek w gąsiorze z winem i nalać sobie dwie szklanki. Teraz jesteśmy gotowe, by zacząć.

Potrzebujemy miejsca, więc niestety musimy zburzyć martwą naturę Mirandy, ale jej miniaturową wersję przenosimy do stołu, przy którym jemy kolację. Paolina trzyma krzesło, a ja przyczepiam do belki pęk gałęzi winorośli. Podoba nam się ten widok, więc zawieszamy jeszcze trzy wiązki. Liście winorośli niemal dotykają stołu, czujemy się, jakbyśmy pracowały w winnicy.

Paolina skubie spiczaste listki z gałązek rozmarynu i sieka je wahadłowym ruchem noża wprost na drewnianym stole. Potem zagniata ciasto na figowe *schiacciate*: placki z mąki, drożdży rozpuszczonych w podgrzany czerwonym winie, odrobiny cukru, soli morskiej i oliwy. Część rozmarynu dodaje do ciasta i stawia je do wyrośnięcia obok kuchni. Resztę gałązek

wkłada do koszyka z drewnem, żeby podczas kolacji pachniało nam rozmarynem. Tymczasem ja przygotowuję ciasto na chleb winny – rośnie powoli, cztery godziny, więc zanoszę je do chłodnej chatki na sery. Ustalamy czas, kiedy chleb trzeba będzie włożyć do piekarnika, a kiedy z niego wyjąć, i zgadzamy się, że *schiacciate* zrobimy dopiero, gdy będą gotowe gruszki. Obieram i wydrążam kilka gruszek, brązowych i czerwonych, odcinam cienki kawałek ze spodu, zostawiając nienaruszone ogonki, i wkładam je do kąpieli w czerwonym winie podgrzanym z masłem. Gdy upiecze się chleb winny, owinę każdą gruszkę plastrami pancetty, wsunę do piekarnika i podpiekę do miękkości, pilnując, by się nie rozpadły, ale żeby pancetta była mocno przypieczona i chrupiąca. Sok z czerwonego wina i masła wypływający z gruszek utworzy wyśmienity sos, którym je polakieruję, gdy będą jeszcze gorące.

Menu na dziś wieczór jest proste i większość pozycji mamy już przygotowaną. Zaczniemy od pieczonych gruszek i sera pecorino od Filiberta, świeżego, jeszcze kremowego, bo dojrzewał tylko kilka tygodni. Potem *schiacciate*, rozmarynowe ciasto Paoliny zostanie płasko rozciągnięte, na nim ułożymy połówki fig w skórkach, na to jeszcze rozmaryn, na to chlapniemy oliwę w zagłębienia, które powstały podczas wyrabiania ciasta. Sok z fig ulegnie karmelizacji w silnym ogniu piekarnika i, tak jak w przypadku *tortucce*, położymy na plackach plastry *prosciutto*. Ponieważ nasza kompania uwielbia

kiełbaski, będą się one podpiekać na ogniu paleniska. Zrobione są z grubo mielonej wieprzowiny (trzy części chudej, jedna tłusta), suszonych winogron z zeszłorocznych zbiorów, zachowanych specjalnie do tej potrawy, świeżych winogron pozbawionych skórki i pestek, młodego czerwonego wina, kwiatów kopru włoskiego, soli morskiej i grubo mielonego pieprzu. Zmieszałam to wszystko w domu we wtorek rano i zostawiłam na dzień w lodówce. Mocetti, nasz wierny rzeźnik, napchał winną, poprzątaną winogronami masę do osłonek, w równych odstępach wiążąc tę grubą kiszkę mocnym sznurkiem. Wczoraj zawiesiliśmy z Fernandem kiełbaski na hakach w chatce na sery. Jeszcze jeden dzień, żeby się smaki przegryzły. Po upieczeniu położymy pulchne, ociekające sokiem kiełbaski na purée z ziemniaków ugotowanych w czerwonym winie i utłuczonych na gładko z oliwą. Będziemy sobie podawać chleb winny z rąk do rąk. Żeby ostatecznie uczcić tegoroczne zbiory, na *dolce* – deser – zjemy ciasto, w którym będą winogrona w jeszcze innej wersji. Kilka dni wcześniej Ninuccia gotowała kilka kilogramów młodych winogron w miedzianym garnku z cynowym dnem przez cały dzień i całą noc nad żarem. Owoce bardzo powoli puszczały soki, a następnie znów je wchłonęły, tworząc gęstą maź. Po przefiltrowaniu maź stanie się *il mosto*, przydatną zaprawą używaną zarówno w daniach słodkich, jak i pikantnych, związanych ze zbiorem winogron. Parę dni temu Ninuccia dała mi litrowy słoik *mosto*, instruując mnie przez ramię (bo była zajęta

czym innym): „Więcej cukru niż mąki, wino, góra dwa jajka, sól, oliwa, trzysta gramów *mosto*. Jeśli zrobisz ciasto dziś wieczorem, na czwartek będzie gotowe”. Moje pierwsze *torta di mosto* czeka w szafie kuchennej Mirandy, bezpiecznie przykryte żółtą miską. Tak, w każdej potrawie jest wino.

W rustico unosi się zapach, który uderza do głowy, pod paznokciami mamy ciasto, całe ubrania w mące, włosy znów w nieładzie, przypominamy niefrasobliwe dziewczynki bawiące się w dom. Paolina mówi:

– My razem jesteśmy niebezpieczne. Gdy zaczynamy marzyć, możemy spalić chleb. Rozmowa z tobą działa na mnie *uspokajająco*. Ale wspólne milczenie, tak jak dzisiaj, też działa na mnie *uspokajająco*. Czy to ma sens? Może to niewłaściwe słowo. Może chodzi o to, że czuję się *rozumiana*... Ty wszystko wiesz, a ja nie muszę się tłumaczyć.

Przypominam sobie *mosto* Ninuccii. Przychodzi mi do głowy, że słowa Paoliny są czyste i gęste jak wino, z którego ugotowano syrop. Mimo że jest dziś milcząca, tego popołudnia unosi się wokół niej nastrój niezwyklej *allegria*, radości.

– Rozumiesz i jesteś rozumiana... – mówię.

– Dokładnie tak. Zawsze mam tak z Niccolem.

Niccolò. Ilekroć ja i Paolina gotujemy razem, jej towarzyszy mężczyzna – *bello come il sole*, piękny jak słońce, mówi o nim Miranda – ten sam, który niekiedy przychodzi z nią na kolacje czwartkowe. Atrakcyjny,

w angielskich tweedach i fularach we wzór paisley, wygląda jak podstarzały aktor, który na stare lata przeprowadził się na wieś – a jednak jest dżentelmenem-rolnikiem. I, jak mówi się tutaj o ludziach, którzy uwielbiają rozkosze stołu, Niccolò to *una forchetta d'oro*, złoty widelec. Niccolò chodzi o lasce, ale z wielką godnością.

– Właśnie miałam cię spytać, czemu dziś z tobą nie przyszedł.

– Jest w Castello Della Sala, nadzoruje zbiory, inaczej na pewno by tu z nami był, choćby po to, by nam powiedzieć, co robimy nie tak. Mój kochany Niccolò.

Paolina dotyka swojej nagle zarumienionej twarzy i mruczy coś o silnym ogniu pod kuchnią.

– Przejdziemy się?

Zrobiło się już popołudnie. Pod dojrzałym słońcem o godzinie piątej powietrze jest tak złote jak wino z Orvieto. Idziemy przez łąkę. Siadamy w trawie na skraju *oliveto* Mirandy, mając przed sobą długą kępę smukłych młodych drzew, których gałęzie opadają prawie do ziemi, pełne jeszcze zielonych owoców. Liście szumią i drżą jak leciutkie srebrne spódnice setki baletnic. Paolina wyjmuje z kieszeni džinsów małe metalowe pudełko z tytoniem, bibułki i zapałki. Z wprawą zwija na udzie cienkiego papierosa, podaje mi go, zwija jeszcze jednego dla siebie i podaje mi ogień maleńką zapałką, z tych, które Włosi nazywają *svedesi*. Odpala swojego papierosa ode mnie i kładziemy się obie na trawie, każda z głową podpartą na

ręce, obserwując drzewa i światło. Wypalamy papierosy do połowy i gasimy je na kamieniu. Paolina wkłada niedopałki do swego metalowego pudełeczka.

Spogląda w niebo i mówi:

– Chou, mam sześćdziesiąt lat, a wczoraj wieczorem po raz pierwszy zaproponowano mi małżeństwo.

Patrzę na nią, ale ona wciąż wpatruje się w niebo. Siadam wyprostowana i pytam:

– Któryś z Holendrów?

– Żaden z Holendrów.

– Żaden z Holendrów – powtarzam bezmyślnie.

– Próbuję ci powiedzieć... On ma siedemdziesiąt osiem lat. Jest moim rycerzem od kiedy...

– Niccolò?

– On sam.

Siedemdziesiąt osiem lat. Taki siedemdziesięcioośmioletni Sean Connery, mówię sobie, brak mu tylko kiltu i szkockiego „r”. Miranda nazywa go *un vecchio querce*, starym dębem. „Tylu samców, a tak niewielu mężczyzn” – mówi Miranda, ilekroć Niccolò jest w pobliżu.

Właśnie próbuję sobie wyobrazić Niccola w kilcie, gdy Paolina dodaje:

– Rozumiem, że jego propozycja ma charakter praktyczny. Nie łudzę się, że powodują nim... no wiesz, romantyczne porywy. Już dawno wyznaczył mnie na wykonawczynię swojego testamentu, ale uważam, a raczej może on uważa, że gdy się pobierzemy, moi synowie i ja

będziemy bardziej bezpieczni. Najpewniej o to chodzi. Przynajmniej częściowo.

– Na pewno nie tylko o to. Nawet w obliczu wielu pokrętnych interpretacji włoskiego prawa on może zorganizować te sprawy, jak mu się podoba. Dlaczego uważasz za coś dziwnego, że się chce z tobą ożenić?

– Gdybyś znała Niccola, nie zadawałabyś takiego pytania. Nie mogę o tym powiedzieć Mirandzie ani Ninuccii... może mogłabym Gildzie. Nie moim synom.

Moim synom. Paolina często mówi o swoich czterech synach, ale nigdy nie wspomina o ich ojcu. Gdyby ktoś mnie zapytał, pewnie zgadywałabym, że od dawna jest wdową lub rozwódką. Ale przecież właśnie powiedziała, że to pierwsze oświadczyły...

– Przyjmiesz go?

– Jak to archaicznie brzmi, Chou. *Przyjmiesz.* – Zerka na mnie, uśmiecha się, odwraca wzrok. – Naprawdę nie wiem. Jest w tym coś groteskowego. Może żalostnego. Ale cóż, gdybyś znała przeszłość...

Przerywa nam chrzęst opon na żwirze. Spoglądamy w lewo.

– To na pewno Niccolò – mówi Paolina. – Wiedziałam, że nie oprze się pokusie, by nas skontrolować.

– *Dove sei?* Gdzie jesteście? – To głos Fernanda.

– *W oliveto* – woła Paolina. Czyżby w jej oczach mignęło rozczarowanie?

Z koszykiem Stefanii pełnym *galletti* przewieszonym

przez ramię, Fernando podchodzi pokazać nam swoje skarby. Wąchamy, dotykamy i podziwiamy jak należy ślicznotki o płaskich kapeluszach koloru ochry. Wciąż mam przed oczami obraz Niccola w kilcie, towarzyszy mi on jeszcze w kuchni, gdy przecieram *galletti* wilgotną ścierką, odcinam trzonki i kroję je na kawałki, następnie wrzucam na patelnię, gdzie więcej jest masła niż oliwy, czosnek i pietruszka. Nie opuszcza mnie obraz Niccola, gdy potrząsam patelnią, podrzucając grzyby, bo nie chcę ich mieszać, ścieram w dłoniach nad patelnią płatki soli morskiej, potrząsam i podrzucam dłużej niż to potrzebne. Teraz wyobrażam sobie głos Włocha, wymawiającego szkockie „r”. Dolewam białego wina i zostawiam *galletti*, żeby je wypily. Ostatnie potrząśnięcie, ostatnia garść *gremolata* – surowego czosnku i pietruszki – żeby ożywić smak miękkich maślanych grzybów. Nakrywam patelnię.

Wiem, że gdyby Paolina chciała porozmawiać ze mną dłużej na intymne tematy, znalazłaby pretekst, żeby się pozbyć Fernanda. Ale jej zdaje się wręcz zależeć na jego obecności, nawet pyta, czy nie mógłby oskrobać i wyczyścić starej drewnianej okiennicy, która, od kiedy tylko pamiętam, stoi oparta o ścianę w chatce na sery.

– Ponieważ ma otwarte listewki, będzie z niej idealna podstawka na stygnący chleb – wyjaśnia mu, idzie po nią i stawia ją pod drzwiami na zewnątrz.

Wszyscy troje pracujemy nad tą okiennicą, a gdy już jest oskrobana i wyszorowana, Paolina otwiera szeroko okno kuchenne i kładzie ją na parapecie. Później położymy

na niej chleb do ostygnięcia, w obramowaniu morskozielonej brokatowej kotary. Naczynia umyte, stół gotowy, kiełbaski przygotowane do opiekania. Informuję Paolinę i Fernanda, że pojadę do domu wykąpać się i przebrać, zostawiając im resztę, ale Paolina podchwytuje, że też pojedzie jeszcze na chwilę do domu. Obie całujemy Fernanda, szukamy swoich toreb.

– *Io raccomando* – zwraca się do niego Paolina, próbując naśladować głos bogini Mirandy. – Zajmij się wszystkim.

Myślałam, że Paolina chce pojechać ze mną, żeby jeszcze pogadać, ale ona wsiada do swojego mini i czeka, aż wyjadę pierwsza.

– *A più tardi* – rzuca tylko.

Wiedząc, że prysznic zajmie mi tylko kilka minut, zostawiam auto pod barem Duomo. Czy to Gilda macha do mnie ze stolika w pierwszym rzędzie?

– Czekałam na ciebie... Wiem, że zawsze przyjeżdżasz przebrać się przed kolacją. – Oczy barwy whisky zerkają na mnie spod ronda fedory. Gilda wygląda na zmęczoną.

– Jasne, chodź ze mną. Wszystko w porządku?

– Tak, ale... To nic takiego... Mogłabyś mi pożyczyć dwadzieścia euro? Chodzi o ten mój głupi samochód, wskaźnik paliwa nigdy nie mówi prawdy...

– Oczywiście, ale gdzie go zostawiłaś?

– Niżej, w Sferracavallo. Za wsią. Benzyny zabrakło w bezpiecznym miejscu, prawie bezpiecznym. Nie znam tam nikogo, poza tym myślałam, że mam zachomikowany

jeden banknot, właściwie to wiedziałam, że nie mam żadnych pieniędzy, ale...

– Gilli, to nic takiego, każdemu czasem zabraknie benzyny. Chodź ze mną na górę. Rozgościsz się, a ja się przygotuję. Mam w bagażniku kanister, pojedziemy z nim na stację benzynową.

– Mogłabyś zapłacić za moje espresso? Głupio mi było tak siedzieć i nic nie zamówić.

Wołam do Yariego, który stoi przy drzwiach baru:

– *Ciao bellissimo, stai bene?* Jak się masz? Dopisz kawę Gilli do mojego rachunku. *A domani*. Do jutra.

Wbiegamy z Gildą po dwudziestu ośmiu stopniach do naszego mieszkania, a potem jeszcze dwie kondygnacje schodków z *salone* do sypialni. Wyjmuję z szafy zimową sukienkę, ulubioną Fernanda, i odpycham lekko na bok Gildę, która stoi przed lustrem mojej toaletki, przymierzając kapelusz. Wyjmuję świeżą bieliznę, informuję ją, że na stoliku przy moim łóżku w buteleczce po perfumach jest koniak, gdyby miała ochotę sobie łyknąć. Ona mówi coś do mnie, gdy jestem pod prysznicem, ale nie rozróżniam słów. Ubieram się, pochylam głowę i przeczesuję włosy palcami. Nie mogę znaleźć butów, które chciałam włożyć, i nagle widzę, że Gilda ma je na sobie.

– Zobacz, świetnie na mnie pasują. Proszę, nie mów Mirandzie o tym wszystkim.

Znajduję inne buty, wciskam na czoło szary wełniany beret.

– Gotowa?

– Obiecasz mi, że nie powiesz Mirandzie?

– Gildo, to nie jest przestępstwo, jak komuś zabraknie benzyny. Czemu zawsze tak się przejmujesz Mirandą?

Gilda siada na moim łóżku, zdejmuje fedorę, na jej miejsce zakłada mój mały aksamitny kapelusik z woalką, spod którego widać jej więcej włosów. Są jasnopopielatobrązowe, rozjaśnione szerokimi pasmami blondu i obcięte tuż pod linią szczęki, muskają jej wydatne kości policzkowe i podbródek. Spojrzenie oczu barwy whisky jest prawie zawsze speszone, skupione na czymś innym, jakby to, co Gilda widzi, znajdowało się po drugiej stronie szyby. Wstaje, przegląda się w lustrze, poprawia kapelusz, naciąga woalkę, aż ta dotyka jej policzków, odwraca się do mnie i mówi:

– Po prostu nie chcę, żeby była zła. W oczach Mirandy wciąż jestem tą piętnastoletnią przybłądą, jaką mnie zobaczyła po raz pierwszy. Jestem córką, której nigdy nie miała. A ona być może jedyną matką, jaką znałam. Siłą rzeczy nasza relacja jest zagmatwana, opiera się na zawiłych komplikacjach.

– Masło maślane.

– To też jest skomplikowane.

– Rozumiem. – Choć, mówiąc szczerze, wcale nie rozumiem. – Jednak to, że komuś się skończyła benzyna...

– Ale skończyły mi się też pieniądze, to znaczy nie skończyły się, ale... Kilka tygodni temu w sobotę, w dzień targowy, zobaczyłam pewnego młodzieńca, chłopca

właściwie, mógł mieć osiemnaście lat, może mniej. Padało. To był taki łagodny jesienny deszcz, lekki, ale uporczywy. On stał na rogu Via del Duomo i corso, wiesz, przed samym bankiem. Grał Paganiniego, kaprys numer pięć. Oczywiście, cóż innego mógł grać? Pod jednym ramieniem miał przymocowaną dziecięcą parasolkę, żeby ochraniać skrzypce i ten policzek, którym je przytrzymywał, a na drugi padał swobodnie deszcz. Och, jak on grał, Chou! Stałam jak wryta w drzwiach apteki. Przed nim na ziemi nie leżał żaden kapelusz na datki, ani otwarty futerał na skrzypce, on tylko grał. Jak wspomniałam, była właśnie sobota, pierwsza sobota miesiąca. To jest dzień, kiedy Bernardino mi płaci, zwykle pięć banknotów po sto euro. Tamtego ranka podał mi jakiś fioletowy papier. Najpierw nie wiedziałam, co to jest. To było pięćset euro w jednym banknocie, który widziałam pierwszy raz w życiu. Schowałam go do kurtki. Nie wyjmując z kieszeni, złożyłam go na pół, i jeszcze na pół, żeby był mniejszy. Podeszłam do tego chłopca i wsunęłam mu go do kieszeni po suchej stronie marynarki. Pocałowałam go w mokry policzek i uciekłam. Przez cały miesiąc świetnie sobie radziłam. Bo przecież, jak się tak zastanowić, na co mi pieniądze? Nie płacę czynszu, lunch jem codziennie z pozostałym personelem u Bernardina, mam ogród, moją wierną Mirandę i jej pełne kosze. Iacovo przynosi mi jedzenie, zawsze mi przynosił...

Nie mówię Gildzie, że Fernando już od lat nie godzi się, bym brała ze sobą pieniądze na dany dzień, ponieważ,

nieważne ile mam przy sobie, mało czy dużo, zawsze pozbywam się całej sumy, zanim zapadnie zmierzch. Na ulicach jest tylu muzykantów, śpiewających artystów, nigeryjscy chłopcy sprzedający skarpetki. A jeszcze te dzieciaki, które pracują w kawiarniach i nigdy nie dostają napiwków, chyba że od cudzoziemców, głównie Amerykanów. Nie mówię o tym, choć zazdrozczę jej, że miała te pięćset euro i mogła je komuś podarować. Ale powiem jej coś innego.

– Mój syn urodził się przy akompaniamencie kaprysu numer pięć Paganiniego, w wykonaniu Icchaka Perlmana. Puszczalam go na moim małym magnetofonie. Szkoda, że mnie nie było z tobą tamtego deszczowego dnia. Szkoda, że ciebie nie było ze mną, gdy rodziłam Ericha.

Gilda siedzi na łóżku w moim czarnym kapelusiku i długo nic nie mówi, aż wspomnienie, które rozgrywa się przed jej oczami koloru whisky, dobiega końca.

– Nigdy nie mów o tym Mirandzie. Nigdy – powtarza.

– Nigdy.

– W sobotę dostanę wypłatę.

– Powiedz Bernardinowi, że wolisz banknoty o mniejszych nominałach. Na wszelki wypadek.

Załatwiamy wszystko, co trzeba, i po jakichś dwudziestu minutach samochód Gildy z rykiem budzi się do życia.

– Czy możesz tu zaczekać i dać mi kilka minut przewagi? Jeśli przyjedziemy razem, ona się zorientuje, że coś jest nie tak. Proszę.

Gilda ściska mnie, wciąż ma na głowie mój kapelusz z woalką, choć chyba nie jest tego świadoma. Czekam na zakręcie do Sferracavallo i myślę o moim synu, który urodził się przy dźwiękach Paganiniego, z szeroko otwartymi wielkimi ciemnymi oczami, jakby słuchał muzyki.

Przyjeżdżam do rustico przed dziewiątą. Zastaję część kompanii stojącą przy ścianie owczarni ze szklankami wina w rękach. Miranda ostro krytykuje nakrycie głowy Gildy, a Paolina upiera się, że kapelusz świetnie jej pasuje. Gilda ignoruje je, wpatrzona z rozmarzeniem w sierp księżycy i pierwsze gwiazdy zaplątane w korony drzew. Niccolò, Fernando, Iacovo i Filiberto palą toscanelli, które rozdała im Miranda. Fernando podchodzi, żeby mnie pocałować, to samo robi Gilda, jakbyśmy się nie widziały od zeszłego tygodnia. Szepcze: „Szkoda, że go nie słyszałaś, Chou”. Biorę wino, które naląła mi Paolina, i przyglądam się uważnie jej, a potem Niccolowi, szukając jakichś symptomów efektu Dulcynei, znaku, że rzuciła mu różę. Pytam o Ninuccię i Pierangela.

– Dziś rano skończyli zbiory, więc zostali na farmie, żeby świętować razem z innymi. Chciałam, żeby wszyscy tu zjechali, ale Ninuccia, zawsze bardziej rozsądna niż impulsywna, zapytała, czy potrafię rozmnożyć chleb i ryby, i wepchnęła mnie do *ape* – tłumaczy Miranda.

Jesteśmy głodni, ale nie chce nam się wchodzić do środka. Pijemy wino. Miranda podchodzi do miejsca, gdzie stoimy z Gildą, i węszy w powietrzu.

– Chou, czyżbyś porzuciła „Opium” na rzecz *eau de benzina*? Gilli chyba ma takie same perfumy. Nawet nie chcę wiedzieć, co razem knujecie. Gilli, mogłabyś pójść do kuchni i odwrócić kielbaski?

Ja też wchodzę do środka. Za zasłoną z prześcieradła zaczynam nakładać *galletti* do miseczek lub większych filiżanek, jakie tylko uda mi się znaleźć. Gilda spieszy z pomocą, ustawia miseczki na tacy, obok nich kładzie widelce i trzy placki. Wszyscy siadamy, bierzemy się za ręce i dziękujemy bogom za kolejne zbiory. Miranda sięga po jeden z placków, odłamuje kawałek, kładzie na nim figę i podaje dalej. Zaczynamy naszą czwartkową kolację przy świecach, na stole nakrytym ceratą, pod zwisającymi z sufitu pędami winorośli. Przez otwarte okno rustico widać księżyc, wznoszący się coraz wyżej nad drogą do Montefiascone.

Gilda (wciąż w kapeluszu) i ja podajemy kolejne dania, a Miranda niepokoi się samopoczuciem Paoliny, mówi, że wygląda, jakby miała gorączkę.

– Fernando, bądź tak dobry i zamień się z Paoliną miejscami. Powinna siedzieć plecami do ognia.

Gdy wnosimy talerze, Gilda mówi mi, że też zauważyła, iż Paolinie coś jest.

– Ale to nie gorączka, prawda?

– To nie gorączka – przyznaję, nie patrząc na nią.

– Może ci okropni Holendrzy tak ją wymęczyli, oni sobie każą w kółko gotować gnocchi.

– Może to ci okropni Holendrzy.

Towarzystwo milknie przy gruszkach, połyskujących rubinowo od wina. Są pyszne z młodym pecorino od Filiberta. Rozmowy znów cichną, gdy Gilda wnosi kiełbaski w starej metalowej patelni Mirandy. Ja obchodzę stół z miską purée ugotowanego w czerwonym winie. Kolor ziemniaków początkowo wzbudza podejrzenia, dopiero ich smak uspokaja wszystkich. Po kilogramowym chlebie winnym, którego skórkę, twardą i niemal czarną od mąki żytniej i gryczanej, zaczęliśmy rozrywać, gdy był jeszcze ciepły, zostają tylko okruszki. Niccolò proponuje, byśmy wyszli na dwór odetchnąć świeżym powietrzem, odpocząć trochę przed *dolce*.

– Odpocząć? Ja uważam, że powinniśmy zatańczyć – woła Miranda. Wszyscy wstajemy, a ona prowadzi nas w mrok. – Tak dawno nie tańczyliśmy. Kiedy ostatnio?

– Tydzień temu. W ostatni czwartek przy naszym *orto* – przypomina jej Filiberto, ale Miranda już grzebie w kieszeni swetra wśród ziół i traw, szuka „The Gypsy Kings”. Nie widzi przycisków na małym urządzeniu, więc podaje je mnie, żebym je uruchomiła. W kole, umbryjskim zwyczajem, stają: jeden pasterz, jeden Wenecjanin, rolnik Iacovo i Sean Connery. Trzymają się nawzajem za łokcie i, jakby słyszeli jakąś zupełnie inną muzykę, tupią i wierzgają nogami, tańczą coś w rodzaju miejscowej odmiany tarantelli, która mogłaby być równie dobrze rosyjska, grecka czy włoska. My, kobiety, dobieramy się w pary i drobimy na żwirowej ścieżce, wymachując ramionami jak wiatraki. Oglądam tę scenę

jakby z dystansu i widzę, *jaka jest piękna, nieznosnie wprost piękna*. Zatrzymujemy się na długo przed końcem taśmy, stajemy w bardziej zwartym kręgu, i jestem pewna, że to chwila, w której Niccolò oficjalnie się oświadczy. Jednak to właśnie on spędza nas wszystkich razem i prowadzi z powrotem do stołu.

La torta al mosto jest soczyste, chyba niedopieczone, bardziej przypomina pudding niż ciasto. Ukroiłam cienkie kawałki, ale zostaje posądzona o skąpstwo, więc kroję ciasto na nowo. Usiłuję policzyć, ile litrów wina poszło do tej kolacji, a ile przy niej wypiliśmy. Daję za wygraną i wracam myślami do młodego skrzyпка. Do mojego syna i Paganiniego. Do Niccola w kilcie. Ani on, ani Paolina, poza jej nietypowym rumieńcem, nie zachowują się ani trochę inaczej niż zwykle. Miranda nalega, by Paolina zostawiła swój samochód przed rustico i żeby Niccolò odwiózł ją do domu.

– Jutro zostań w łóżku. Wpadnę do ciebie.

– *Mirandina*, ja się czuję bardzo dobrze i...

Paolina nigdy nie używa czułego zdrobnienia imienia Mirandy, podobnie jak inne kobiety. Miranda zauważa to i nie mówi nic więcej. Gilda zaczyna zbierać ze stołu ostatnie talerze, ale Miranda gestem każe jej wracać na swoje miejsce. Lustruje wzrokiem stół, zatrzymując się na każdym z nas, aż w końcu wraca do Gildy, której dłoń ujęła w swoją. Gdy Miranda się śmieje, jej granatowe oczy stają się błyszczącymi szparkami.

– W pierwszej połowie życia mamy twarz, z którą się

urodziliśmy, w drugiej – na jaką sobie zasłużyliśmy. Tak jest. Uświadamiam sobie, może nie dość często, że jesteście bardzo atrakcyjną gromadką. Ilu rzeczy wam nie mówię? Takich, które zawsze chciałam wam powiedzieć. Dlaczego zakładam, że już o nich wiecie? Powinłam pamiętać, żeby o nich *mówić*. Wypowiadać te słowa. *Quanto vi voglio bene, ragazzi*. Tak bardzo was kocham.

Milczymy. W końcu ja – głównie dlatego, że gardło mam zbyt ściśnięte, żeby wykrztusić słowo – powoli zaczynam uderzać dłońmi w stół. Reszta zebranych kolejno podejmuje tę rytualną manifestację szacunku.

Wciąż rozrzewniona Miranda odzywa się w tym hałasie:

– A więc sądzicie, że to Atropos decyduje, kiedy nasz czas dobiegł końca? Kiedy przeciąć nić? – Głos ma bardzo cichy, a wzrok nieobecny.

– *Amore mio*, proszę, nie dzisiaj – błaga ją Filiberto, z nie do końca udawanym niepokojem.

– O, nie zamierzam wracać do tematu Boga, szczytnych nauk moralnych Jezusa czy czarnej magii, choć powiem wam, że od paru dni rozmyślałam o starym Józefie i o tym, co się z nim stało, gdy Maryja została wzięta do nieba. Historia składa się głównie z białych plam. Tak czy inaczej, musiałam przemyśleć swoją wizję Śmierci, po tym jak mi przypomniałyście o tych trzech kobietach, które gdzieś tam sobie siedzą, przędą i przycinają... Ja zawsze wyobrażałam sobie Śmierć jako Jeźdźca. Mój ojciec ją tak nazywał: *quel Cavaliere Nero*, ten Czarny Jeździec. Ojciec

mówił o niej często i poufale. Odwieczna Nemezis, która mieszka tuż za wzgórzem. Zawsze się bałam mężczyzny na czarnym koniu.

– W *Lamparcie* Don Fabrizio widział śmierć jako atrakcyjną kobietę w brązowym stroju podróżnym. Przyszła usiąść obok jego łóżka w hotelu, pamiętacie? – rzucam, nie wspominając przy tym, że boję się kobiety w brązowym stroju.

– Gdy przy nim siedziała, Fabrizio powiedział sobie, że przeżył w życiu trzy szczęśliwe tygodnie. Chyba miał przez to na myśli, że odchodząc z nią, jest spokojny – dodaje Paolina bez przekonania.

– Kilka doskonałych dni. Ja przeżyłam ich całą garść, więcej niż większość ludzi. Nikt nie ma prawa żądać więcej. Nasze dni przeważnie składają się z czegoś mniej i czegoś więcej niż *szczęście* – szepcze Miranda.

– *Già*, właśnie tak – kompania przytakuje.

Fernando wcześniej wyjął z szafy kuchennej dwie świece i schował w kieszeni marynarki właśnie na tę chwilę. Zapala je teraz, bo pozostałe dogasają. Filiberto bierze do rąk mandolinę i dziś jego szorstki ochrypły głos usypia Mirandę, która zaczyna delikatnie, rytmicznie pochrapywać. Ona śpi, a my zmywamy naczynia, gasimy ogień, zbieramy rzeczy. *Buonanotte*.

Filiberto pomaga Mirandzie wsiąść do swojej ciężarówki. Obserwuję ich i zastanawiam się: czy on mieszka z nią w jej domu w Castelpietro? Czy ona mieszka z nim w jego domu, usytuowanym za najdalszą łąką, przy

drodze do Montefiascone? Kiedyś to była *fenile*, kamienna stodoła na siano. Teraz on tam wyrabia swoje sery, hoduje owce, pomaga im przychodzić na świat, dogląda chorych, strzyże je; tam gotuje i myje się, tam je i śpi. Może bogini Wytchnienia ma rację – może dobra połowa miłości to aż nadto.

W drodze powrotnej do domu zastanawiam się, czy chłopiec ze skrzypcami pojawi się jeszcze w Orvieto. Cieszę się, że Gilda z takim wdziękiem przywłaszczyła sobie mój czarny aksamitny kapelusik. Czy Paolina wyjdzie za Niccola?

W piątek rano Paolina dzwoni do mnie:

– W rustico przydałoby się porządne sprzątnięcie. Wczoraj wieczorem byłyśmy wszystkie tak zmęczone, że nie wiem nawet, czy wyszorowałyśmy garnki. Może byśmy zajęły się tym jutro? Niccolò z kolegami z San Severe jedzie jutro do Rzymu tym pociągiem o jedenastej pięć. Czy Fernando ci mówił, że też jest zaproszony? I Pierangelo. Mają zjeść lunch w restauracji Armando al Pantheon, pospacerować w ogrodach Willi Borghese, i wrócić pociągiem do domu. Po powrocie chcą zabrać ciebie, Ninuccię i mnie na *aperitivi*, a potem na kolację do la Palomba.

– Fernando właśnie na górze przymierza marynarki, których nie nosił od czasów weneckich. Jest strasznie zadowolony...

– Pytał Niccola, czy ty, ja i Ninuccia możemy z nimi jechać, ale Niccolò nie chciał o tym słyszeć. No i dobrze.

Jutro o jedenastej.

W sobotę odwożę Fernanda na stację i przyjeżdżam do rustico około wpół do dwunastej. Zastaję Paolinę szorującą podłogę na kolanach.

– To był podstęp, ta moja prośba o pomoc. Wszystko da się zrobić w mniej niż godzinę. Nie rozpaliłam pod kuchnią ani w palenisku. Dzisiaj jest tak ciepło...

– Więc chodź ze mną, skończymy później. Nie przyniosłam nic na śniadanie ani na lunch. Mam awaryjną czekoladę Venchi, 85 procent kakao, trzy tabliczki w schowku w aucie.

– Może się przydać.

Znów kładziemy się w trawie na skraju *oliveto* Mirandy i zapalamy ręcznie zwijane papierosy Paoliny.

– Chcesz wiedzieć, czy go przyjął?

– Chyba tak. Tak, chcę.

– Powiem ci później. Najpierw muszę ci opowiedzieć o czymś innym.

Czemu ona nie może po prostu przytaknąć lub zaprzeczyć? – zastanawiam się, patrząc na Paolinę, która wydaje się skoncentrowana na swoim papierosie. Wyjmuje go z ust po każdym zaciągnięciu się, trzyma blisko twarzy, potem odsuwa i kontempluje, jakby to „coś innego”, o czym chce mi opowiedzieć, było wypisane na jego białej bibułce. Dopiero po zgaszeniu niedopałka na kamieniu i wrzuceniu go do metalowego pudełeczka Paolina zaczyna swoją opowieść.

– Jak lamentująca zjawa błąkałam się po pokojach

domu rodzinnego, otwierałam i zamykałam z trzaskiem drzwi, myśląc, że jeśli otworzę je jeszcze raz, zobaczę jego, zobaczę ją.

Odrywa wzrok od jakiegoś miejsca w trawie. Na jej oczy pada promień słońca, oświetlając łzy, które miała nadzieję ukryć. Paolina siada prosto, zaczyna się bawić sprzączką przy bucie. Ja też siadam, w milczeniu gładzę ją po ramieniu. Po chwili się odzywa.

– *Sto bene*. Nic mi nie jest. Daj mi chwileczkę. Wszystko w porządku.

Paolina opowiada mi, że ona, jedynaczka i córka jedynaków, nie miała jeszcze osiemnastu lat, kiedy jej ojciec, młody mężczyzna o czarnej brodzie, umarł, orząc ciemnoczerwoną ziemię na polu tytoniu. Zmarł w sobotę, dokładnie tydzień po tym, jak odeszła jej matka, która zachorowała i zgasła bardzo szybko.

– Mama prawie do końca swoich dni codziennie wieczorem przygotowywała mi kąpiel, budziła mnie rano, wołając falsetem: *buongiorno, principessa*, stawiała na stoliku nocnym tacę, na której był porcelanowy czajniczek z caffè latte i dwa croissanty z marcepanem, lukrem i prażonymi migdałami na wierzchu, jeszcze ciepłe prosto z cukierni. *Amore mio, come hai dormito?* Kochanie, jak ci się spało?

Miłość ojca do mnie była bardziej powściągliwa, jednak rodzice razem kierowali moim życiem. Zarządzali nim w tak miły sposób, że trudno było się opierać. Ja miałam być tylko uległą, grzeczną córką, za co dostawałam

nagrody. I nagle mama i ojciec zniknęli. Mogłam sobie otwierać i zamykać drzwi, szukać ich, jak długo chciałam, ale zostałam sama. Tylko z „wujkiem” Niccolò.

Niccolò w tamtych czasach był wysoki, barczysty, żywotny jak młody bóg. Oczy miał niczym dwa kawałki nieba. Uwielbiałam zapach jego tweedowych ubrań, przesiąkniętych wonią tytoniu Burley z fajki, którą zawsze trzymał w zębach, nawet kiedy coś mówił. Nawet gdy ssał małe czerwone pastylki o smaku korzenia ratanii, które wyjmował ze srebrnego pudełeczka w kieszeni kamizelki. Gdy Niccolò odchodził, ten zapach ciągnął się za nim, jakby szedł z nim jakiś niewidzialny towarzysz i machał w ślad za nim kadzielnicą. Dobrodziej mego ojca, rycerz mojej matki, nasz rodzinny bankier, czasem kucharz –

Niccolò, od kiedy sięgałam pamięcią, był w naszej rodzinie sprawcą drobnych przyjemności, głównie kulinarnych. Podobnie jak moi rodzice rządili moim życiem, tak Niccolò równie łagodnie i zręcznie rządził nimi.

Jako *fattore di fiducia* – zaufany zarządca majątku Niccola, mój ojciec kierował produkcją w tym małym imperium, które było dziedzictwem jego przyjaciela: pola pszenicy i owczarnie, plantacje tytoniu i słoneczników, gaje oliwne i winnice. Mając mego ojca, zarządzającego tym wszystkim za niego, Niccolò mógł się swobodnie oddawać swoim pasjom, którymi były targi, kawiarnie i *trattorie*. I swoim kochankom, choć o tym wtedy jeszcze niewiele wiedziałam.

Niccolò miał zwyczaj wchodzić niezapowiedziany wieczorem do naszej jadalni, gdy właśnie siadaliśmy do kolacji. Ponieważ był naszym Eliaszem, mama zawsze stawiała dla niego nakrycie przy każdym posiłku. Czasem tylko przysuwał sobie krzesło, rozgaszczając się, uśmiechał szeroko i zacierał ręce, gdy mama częstowała go jedzeniem, ojciec winem. Ale innym razem potrafił wmaszerować, złapać talerze i szklanki, zakorkować wino, chleb owinąć w serwetkę. „*Andiamo. Chodźmy*” – komenderował.

„Dokąd?” – wołała moja mama, wyrzucając w górę ręce, natomiast ojciec – przyzwyczajony słuchać poleceń Niccola – po prostu wstawał z krzesła, szedł wyłączyć piekarnik i włożyć marynarkę.

Pamiętam, jak raz Niccolò wyciągnął z kieszeni płaszcz zakorkowaną butelkę z ciemnego szkła: „*Ecco, spójrzcie, świeżo wytłoczona oliwa, właśnie ją ukradłem z własnego młyna. Jutro jest dostatecznie wcześnie na *pastasciutta*. Zarezerwowałem stół w Roncallim. *Forza, forza*. Nie wyłączyłem silnika w aucie...*”

„Do Foligno jedź się godzinę, Niccolò” – jęczała mama.

„Co z tego? W drugiej kieszeni mam *salame*, a w bagażniku wino”.

„Ale dlaczego? Wszystko mamy tutaj...”.

„Ponieważ nigdy się już nie powtórzy piątkowy wieczór, ósma godzina, dwudziesty dziewiąty listopada tysiąc dziewięćset pięćdziesiątego dziewiątego roku.

Dlatego. *Forza*".

Mama zdejmowała fartuch, biegła poszukać lepszych butów, pochylała się nad kredensem, by sprawdzić w lustrze, jak wygląda, wreszcie zrzuciła kaptcie i wkładała zamszowe pantofle, które nosiła do kościoła. Policzki miała zarumienione jak owoce dzikiej róży, przykładła ręce do włosów, pusząc i tak już puszyste blond fale, a Niccolò stał, trzymając jej płaszcz, i zapewniał ją, że Botticelli oszalałby na jej widok. Mama była Kopciuszkim oderwanym od swego paleniska, oczarowanym realnym księciem, który wymyślił sobie, że dziś wieczorem zje dziesięciocentymetrowy befszytk z wołowiny chianina podgrzany na ogniu z drewna oliwnego. Pamiętam, jak marzyłam, żeby to mnie Niccolò podawał płaszcz. Żeby to moje policzki przybierały barwę dzikiej róży. I żeby moja mama była jak inne matki.

Czasem Niccolò upychał trufle z Nursji w worku z ryżem i kładł go, jak ikonę, na półce w kuchni. Odwracał się do mnie i mojej mamy i mówił: „Do wtorku ryż nabierze odpowiedniego aromatu. Ja przywiozę wszystko inne. Wszystko. Wy tylko macie nakryć stół i być piękne. Basta”.

Gdy mówił to o byciu pięknymi, zawsze patrzył na mamę.

W koszyku na pocztę u drzwi frontowych zostawiał gałązkę z kwiatami brzoskwini lub małą granatami, z których, gdy pękła skórka, ciekł sok koloru hiszpańskiego wina. Przychodził ze świeżo zarżniętym i sprawionym

jagnięciem przewieszonym na szyi jak szal, z combrem jelenim w worku przerzuconym przez ramię, pod pachą ścisnął brązowe satynowe pudełko z lukrowanymi kasztanami, ułożonymi w fałdach aksamitnej czarnej wyściółki. To była wina Niccola, że gdy miałam około dziesięciu lat, a on dwadzieścia kilka, już wtedy było mi trudno oddzielić jeden apetyt od drugiego. Jedno pożądanie od drugiego. Uwielbiałam jeść. Uwielbiałam zio Niccola.

Jak mówię, nie skończyłam jeszcze osiemnastu lat, gdy zmarli mi oboje rodzice. W tych pierwszych dniach żałoby Niccolò był moim ratunkiem. Chowałam twarz w jego przesyconym męskim zapachem tweedowym płaszczu, jego duże brązowe dłonie głaskały mnie po włosach. Czekałam, by przechylił moją twarz ku sobie, żeby przycisnął usta do mego czoła. Gdy zsunął dłonie z moich włosów na piersi, patrzyłam mu prosto w te oczy jak dwa kawałki nieba. Śmiałam się i płakałam. Pamiętam, że mój wzrok pobiegł gdzieś poza niego, jakbym się chciała upewnić, że nie ma tam jej. Mojej matki z policzkami barwy dzikiej róży i twarzą jak z Botticellego. Ramięczko sukienki zsuwało się po białym marmurze jej ramienia, kropelki potu błyszczały nad jej górną wargą, gdy wałkowała *umbricelli* na drewnianej stolnicy, a Niccolò siedział i na nią patrzył. Nie, nie było jej tam. Mojej rywalki już nie było. Marna pociecha za stratę matki była moim zwycięstwem. Gorzka nagroda, myślałam, chowając twarz na piersi Niccola, starając się nie pytać samej siebie, czy na pewno chciałam

ją stracić.

Gotował dla mnie codziennie. Najlepiej pamiętam pewną zupę. Sadzał mnie przy kuchennym stole, przysuwał mi po ceracie szklaneczkę białego wina.

„*Allora. Guardami bene.* Obserwuj mnie uważnie”. Obierał i krajał dwie cebule, szybciej niż zdążyło się stopić masło w rondlu, który stawiał na palniku za sobą.

„*Sempre una fiamma bassa per la minestra.* Na zupę zawsze mały ogień”. Cebule miękły w maśle, a on tymczasem przygotowywał resztę produktów: czerstwy chleb, trochę mleka, kilka gałązek suszonego tymianku, butelkę białego wina. Gdy cebula była miękka i złocista, ścierał w dłoniach trochę grubej soli, a następnie oprószał cebulę mąką. Odrywał listki tymianku z gałązek i kruszył je w palcach nad rondlem. Łodyżki chował do kieszeni koszuli, żeby później dodać je do ogniska. Dokładnie mieszał całą masę, pozwalał, żeby mąka z masłem bulgotały przez minutę, po czym dodawał mleko i trochę wina. Zdaje się, że po jednej szklance. Może więcej wina niż mleka. Gdy zupa zaczynała się zagęszczać, zdejmował ją z ognia, przykrywał, żeby tymianek spełnił swoje zadanie, a on tymczasem opiekał cienkie kromki czerstwego chleba, smarował je lekko masłem i układał w dwóch płytkich szerokich miskach. Wtedy siadał ze mną przy stole i piliśmy kolejną szklaneczkę wina. Nigdy nie dopuszczał do jedzenia bezpośrednio na ceracie, nawet gdy posiłek składał się tylko z zupy, czy sera i chleba. Wyjmował z szafy jeden z pięknie haftowanych obrusów,

rozścielał go gładko, zawiązywał supeł na jednym końcu serwetki i ruchem nadgarstka strzepywał każdą, zanim ją położył, tak że supeł leżał idealnie równo ze sztuccami. Zapalał świecę, nawet w południe. Tę zupę z tymiankiem gotował mi prawie codziennie przez pierwszy miesiąc. „*Curativo*” – mawiał. Lecznicza.

Musiał wiedzieć wcześniej niż ja, że jestem w ciąży. Gdy cała zdyszana i rojąca ślubne wizje pobiegłam otworzyć mu drzwi jednego ranka po wizycie u *dottore*ssy Ottaviano, Niccolò posadził mnie od razu przy kuchennym stole i natychmiast zaczął mówić o *aspetto pratico*, praktycznym aspekcie naszej sytuacji.

„Ależ, Niccolò, na to wszystko będzie czas. Teraz musimy to uczcić, pomyśleć o naszym ślubie, o naszym dziecku...”.

„*Tesoro mio, ti voglio tanto bene ma io non mi sposerò mai. Mai.* Kochanie, kocham cię, ale nigdy się nie ożenię. Nigdy. Nie chodzi o to, że nie lubię wesel. Mogłem już ze sto razy być panem młodym, gdybym tylko mógł uniknąć bycia mężem. Poniosę odpowiedzialność finansową, będę istniał w życiu dziecka i będę wspierał was oboje na wszelkie możliwe sposoby, tylko nie będziemy żyć razem jak rodzina. Jeśli chcesz, możemy nawet urządzić wesele. Tylko nie ślub”.

Wstał wtedy, umył ręce w kuchennym zlewie. Poncjusz Piłat z fajką w zębach. Wyjął czysty ręcznik z szuflady w szafce i wytarł ręce. Zaczął przeglądać cebule w koszyku na stole roboczym.

„Pójdę zrobić zakupy” – powiedział, zapinając marynarkę.

Ponieważ wciąż jeszcze byłam uległa, siedziałam bez słowa. Gdy jakiś czas później wrócił z pełną torbą z targu, zastał mnie tam, gdzie zostawił. Jakby ta wiadomość mogła być balsamem dla mojej duszy, poinformował mnie, że konsultował się z prawnikiem. Na błyszczącej czerwono-żółtej ceracie Niccolò porozkładał książeczki oszczędnościowe, listę dóbr i ruchomości, kopię swojego testamentu. Ściskając w zębach fajkę, ględził coś o jakichś liczbach. Ja wypakowałam zakupy z torby, odsunęłam jego papiery, żeby zrobić miejsce na białe ziemniaki, zwarte główki czerwonej sałaty i dwie główki fioletowego czosnku, którego suche łodygi były związane razem jak kastaniety. Podnosiłam każdą rzecz, jakby ją waząc, potem odkładałam. Nie powiedziałam ani słowa. Zapalił fajkę, co było sygnałem, że prezentacja skończona.

„*Ma, l'amore?* Ale co z miłością?” – chciałam się dowiedzieć. Głos miałam ochrypły, jakbym się właśnie zbudziła z długiego snu, w którym płakałam.

Otarł mi twarz wierzchem dłoni, wciąż trzymając w zębach koniuszek fajki, i szepnął: „*Povera cocca*, biedactwo, w życiu liczy się obowiązek. *Amore. Amore.* Chleb starcza na dłużej niż miłość. Ja ci chcę zaoferować coś lepszego”.

Moja uległość stopiła się i zagotowała. Oderwałam jego dłonie od mojej twarzy, jednym ruchem ręki zrzuciłam ze stołu dokumenty razem z cebulą. Zaczęłam go bić

w pierś, która wcześniej była moim schronieniem, drapałam go paznokciami po policzkach, szarpałam za szpakowate włosy, wyrwałam mu z ust fajkę i walnęłam nią o podłogę. Podniosłam jedną z książeczek oszczędnościowych i wrzuciłam ją w popiół paleniska. Wyprostowałam się, wymierzyłam mu wierzchem dłoni policzek i rzuciłam się do drzwi. Otworzyłam je szeroko, z rozmachem, tak że walnęły o ścianę. Wtedy przypomniałam sobie o okryciu. On poszedł mi je przynieść. Gdy podał mi płaszcz, wyrwałam mu go, myśląc o tym, ile razy marzyłam, żeby to zrobił, żeby podał mi płaszcz, tak jak to robił dla niej. Zatrzasnęłam drzwi, słysząc jego słowa: „Lunch będzie gotowy za godzinę”.

Krokiem tak szybkim jak mój puls przeszłam kilka metrów w stronę piazza. Odwróciłam się, by zobaczyć, czy za mną nie idzie, ale w ponurym marcowym świetle zbliżała się do mnie tylko grupka przedszkolaków, strasząc gołębie. Za nimi szła ich nauczycielka, paląc zachłannie papierosa. Usiadłam na żelaznej ławeczce przy fontannie. Mój wielki bunt już zaczynał słabnąć, wyczerpywać się, gdy dotarło do mnie, że to ja uwiodłam Niccola. Jeśli kiedykolwiek kobieta ofiarowała się mężczyźnie, to ja jemu. To było objawienie. Szczera prawda. Objęłam się ramionami, jakby chcąc znaleźć w sobie skruchę, ale jej we mnie nie było. Położyłam jedną dłoń na brzuchu. Na moim łonie. Dojrzewała we mnie jakaś istota, wielkości fasolki, a jednak jeszcze bezcielesna. Podczas gdy ja marzyłam o ślubnej sukni, ona już zdążyła potrząsnąć

kalejdoskopem, zmienić układ szkiełek, a wzór, który utworzyła, był moją przyszłością.

Czy miałam teraz wrócić do domu i do swej uległej postawy? Zaprosić Niccola, by przejął rolę kochającego tyrana, dopiero co zwolnioną przez moich rodziców? Czy moje dziecko też poddam jego dominacji?

Poniosę odpowiedzialność finansową, będę istniał w życiu dziecka i będę wspierał was oboje na wszelkie możliwe sposoby, tylko nie będziemy żyć razem jak rodzina. Nie. Dziękuję, ale nie. Dla każdej części twojej oferty, Niccolò, nie.

Gdy weszłam do kuchni, odwrócony tyłem do mnie kroił chleb. Jeszcze zanim się odwrócił, wiedziałam, co zobaczę w jego oczach, i bardzo chciałam go pocieszyć. Stałam się kimś więcej i jednocześnie mniej niż zaledwie przed godziną. Przebłyśki zrozumienia i zaufania do siebie, zdolność do empatii, jeśli mają przyjść, przychodzą jak błyskawica, *in un colpo*, w mgnieniu oka – w odróżnieniu od takiej zmiany, która zachodzi w czasie. Która zostaje wywalczona długotrwałymi kłótniami. W takiej zmianie nie ma nic *świeżego*. Gdy siedziałam na piazza przy fontannie, w tym ponurym marcowym świetle, przeskoczyłam mur swojego schronienia. Byłam sama.

„Ja też, Nicò. Ja też nigdy nie wyjdę za mąż. Będę sto razy panną młodą, ale nigdy nie zostanę żoną”. Chciałam, żeby się roześmiał, ale gdy się odwrócił, z uniesionym w górę nożem, w jego oczach była tylko pustka. Przyjrzał mi się uważnie.

„*Hai fame? Jesteś głodna?*”

„*Si*”.

„*Brava*”.

Usiedliśmy i on nalał nam wina. Nie czekając, żeby mnie obsłużył, jak to zawsze robił, wzięłam do ręki białą żłobkowaną miskę z małąkimi fioletowymi karczochami i nałożyłam mu na talerz. Sobie też wzięłam kilka.

„*Ma, domani, cucinerò io*” – poinformowałam go. Ale jutro gotuję ja.

Milczał. Po dłuższej chwili zaczął słabo protestować, ale dał za wygraną.

„*Va bene*” – szepnął. Uniósł kieliszek w toaście. „Twoje oczy są czarne w tym świetle. Fiołkowe w słońcu. Twoje oczy dają mężczyźnie do myślenia, Paolino. Tylko poetyczni mężczyźni będą cię kochać. Inni będą się starali cię zmieniać. Jeszcze inni nie będą w stanie patrzeć ci w oczy. Żałuję, że nie jestem poetą, Paolino”.

Był poniedziałkowy poranek, kilka dni po tej rozmowie, podczas której złożyliśmy sobie nawzajem deklaracje. I w czasie której złożyłam deklarację sama przed sobą. Siedziałam i marzyłam przy oknie *salone*, gdy nagle zobaczyłam, jak przez piazza idą do mnie proboszcz, jego matka i ciotka. Don Umberto, Carolina i Luigia. Choć ta trójka odwiedzała mnie w każdy poniedziałek rano od śmierci moich rodziców, jakoś zapomniałam o tym akurat w tym tygodniu. Ale oto zbliżali się do mojego domu. Kobiety w poważnych sukienkach i elastycznych pończochach, które wydawały się niemal różowe przy

czarnych sznurowanych butach. Miały szale, kapelusze z woalkami, białe bawełniane rękawiczki, na przegubach niosły koszyki nakryte ścierką. Carolina drobiła przed pozostałymi, jak to miała w zwyczaju, z głową nieco wyciągniętą przed siebie, niczym gęś wiodąca stadko. Poza moimi rodzicami i Niccolem, z tymi ludźmi byłam najbliżzej związana. Nastawiłam czajnik, zdjęłam fartuch.

„*Buongiorno, bella*” – powiedzieli chórem, po czym zaczęli wypakowywać dary: *torte, biscotti, pane*. Słoiki z dżemem i garnuszki z pikantnymi smarowidłami na chleb. Uzupełniali moje zapasy, jak gdyby nastąpiła powódź, wojna lub jakaś inna klęska, która ogołociła sklepy na piazza. Jedynym stałym elementem zaopatrzenia była litrowa butelka z grubego zielonego szkła – wino marsala ubite z jajkami i cukrem. Carolina nazywała ten napój *simpatia*.

Umberto został przysłany do naszej parafii tuż po swoich święceniach, gdy nie skończył jeszcze nawet dwudziestu pięciu lat. Odprawiał sumę, gdy moi rodzice się pobierali, oczyścił mnie z grzechu pierworodnego w kąpieli z wody święconej, kładł ciało Chrystusa na moim pobożnie wyciągniętym języku, gdy miałam siedem lat, rozniecił moje dążenie, by znaleźć się wśród bierzmowanych rycerzy Chrystusa, kiedy skończyłam lat dwanaście. Umberto wygłosił też mowy pogrzebowe ku czci obojga moich rodziców. Nie odstępował mnie, gdy ich trumny spuszczano do grobu.

Carolina. Silna, odważna, a przy tym wytworna

kobieta, która ubrałaby się ładnie nawet na obiad w dżungli. Żeby przejść dwadzieścia metrów z plebanii do rzeźnika, zapinała pięćdziesiąt haftek na usztywnianym gorsecie. Taka była Carolina. Gdy owdowiała w wieku pięćdziesięciu lat, wyjechała z Rzymu do San Severe, żeby prowadzić gospodarstwo synowi. Kilka dni później na stację w Orvieto zajechała jej starsza niezamężna siostra, Luigia, która poczuła się opuszczona w rodzinnym palazzo w Parioli. „Tylko na miesiąc” – zastrzegła się wtedy, trzynaście lat temu.

Tamtego ranka, jak zawsze, Luigia zrobiła herbatę, Carolina nakryła stół w *salone*, a Umberto i ja tradycyjnie siedzieliśmy, kartkując książki. Przez pięć lat, kiedy uczyłam się w *liceo clasico*, Umberto był moim nauczycielem łaciny. Ale już długo wcześniej przyciągała go do mnie moja melancholia, bo przypominała jego własną. Sam został ukształtowany przez jezuitów, i na ten wzór kształtował mnie, bystrą, cichą owieczkę, czarną owieczkę w jego stadzie. Tamtego ranka rozpoczął swoje tradycyjne napomnienia.

„Czas, Paolino, żebyś wybrała *facoltà*, główny kierunek studiów”. Powiedział mi, że zasięgał informacji u kolegów na uniwersytecie w Perugii i uczulił jednego z nich na potrzebę przygotowania mnie do niektórych egzaminów. „Jeśli dobrze w nich wypadniesz, to on już wszystkiego dopilnuje. Gdybyś wybrała filozofię, chyba moglibyśmy cię umieścić na jego wydziale”.

„Będę miała dziecko, Umberto”.

Powiedziałam to, nie zmieniając tonu głosu. Wstałam z sofy, na której siedziałam obok niego, i powtórzyłam:

„Wiesz, będę miała dziecko”.

Carolina i Luigia, które krzętały się przy stole, usłyszały, jak powtórzyłam swoje oświadczenie. Obie usiadły ciężko na najbliższych krzesłach. Luigia zaczęła się śmiać.

„Oczywiście, *amore mio*, oczywiście, że kiedyś będziesz miała dziecko i wszyscy zatańczymy na twoim weselu”.

„We wrześniu. Urodzę dziecko we wrześniu”.

„W tym roku?” – Carolina podniosła się z krzesła i stanęła przede mną.

„W tym” – potwierdziłam.

Odwróciłam się do Umberta, a potem spojrzałam na Luigię. Oboje mieli spuszczone wzrok.

„To będzie osiemnastego. Obliczyliśmy to razem z *dottoressą* Ottaviano. Bo byłam u niej kilka dni temu, no i...”.

„Niccolò?” – Umberto spojrzał na mnie. W jego oczach widziałam nadzieję, że *tak*, równie bardzo jak że *nie*.

„Niccolò” – przytaknęłam.

„Porozmawiam z nim. Jego intencje są na pewno...”.

„Niccolò i ja już rozmawialiśmy. Postanowiliśmy się nie pobierać”.

„*Inconcepibile*, to niepojęte! Co tu teraz z wami począć?”

„Obawiam się, Umberto, że poczęcie już się odbyło” – mruknęła Carolina.

„Oboje tak zdecydowaliśmy. Ja będę wychowywać dziecko. Niccolò będzie brał w tym udział, ale nie jako mój mąż. Nie jako ojciec dziecka. Nie macie pojęcia, jak bardzo tego chcę”.

Carolina, gęś przewodniczka, wyszła z *salone* i zaczęła za czymś szperać w kuchni. Chciałam pójść za nią, ale ona zaraz wróciła, wstrząsając po drodze zieloną butelką wina marsala. Podeszła do *credenza*, gdzie trzymaliśmy cenniejsze przedmioty. Jakby chcąc spowolnić dramat, który się przed nią rozgrywał, Carolina zamyśliła się wśród kieliszków do wina, nucąc coś pod nosem. Jednak wybrała kryształową kompotierkę z cennej czeskiej kolekcji mojej mamy. Postawiła ją na stole i zaczęła nalewać słodkie kremowe wino. Łała je tak długo, że zdołała w trakcie podnieść na mnie wzrok i się uśmiechnąć.

„Wypij to – poleciła Carolina. – W tym tygodniu dodałam więcej cukru niż zwykle. I cynamon. *Sapevo io*. Wiedziałam. *Siamo ancora in Italia, no?* Przecież jesteśmy we Włoszech, nie? Jeśli mężczyzna i kobieta zostają sami dłużej niż dwadzieścia minut, zawsze wiadomo, że się kochali. *Sapevo*. Wiedziałam”.

Luigia syknęła:

„*Scema... Głupia!*”

Zamknęłam oczy i w milczeniu prosiłam w myślach, żeby Carolina nie popełniała kolejnych nietaktów, by

przestała być taka wyniosła i pogardliwa. Chwila rozejmu, Carolino, błagam. Wtedy wróciły do mnie jej słowa. *Jeśli mężczyzna i kobieta zostają sami dłużej niż dwadzieścia minut, zawsze wiadomo, że się kochali.* Nie umiem powiedzieć, czy to ona je powtórzyła, czy usłyszałam je gdzieś w sobie, skądś z daleka. Jej słowa były jak podpis pod obrazami, które nagle zaczęły przelatywać mi przed oczyma. Zobaczyłam, jak moja matka i Niccolò pracują razem w kuchni, gdy ja wracam ze szkoły, wypakowują wino i oliwę czy owoce z bagażnika auta Niccola. Raz obudziłam się z jakiegoś koszmaru i, jeszcze na w pół śpiąc, zesłam na dół i zastałam Niccola samego w *salone*. *Dove sono mamma e papà?* Gdzie są moi rodzice? – zapytałam Niccola.

„Ojciec pojechał pomóc przykrywać winorośle przed mrozem. Zadzwonili po niego... A mama chyba... chyba się kąpie. Tak, kąpie się”. Dwadzieścia minut. Oczywiście.

„*Amore mio, bevi.* Wypij, kochanie” – mówiła do mnie Carolina. Już mnie mdliło, a zapach surowego jajka i słodkiego wina przyprawił mnie o dreszcze. Upiłam łyżeczek. Carolina popędzała. Upiłam trochę więcej.

Przez cały ten czas Umberto w ogóle się nie odzywał. W końcu wstał i zajął swoje miejsce przy stole. Carolina usiadła obok mnie. Odgłosy krojenia, podawania, nalewania były uspokajające.

„Tyle mamy do omówienia, prawda?”

Poprawiła poduszki na ramionach, które jej się

zsunęły, i rzuciła:

„Kto by pomyślał, że we wrześniu będziemy mieli dziecko?”.

Z czasem udało mi się trochę osłabić zaborczość Caroliny wobec mnie i mojego „stanu”. Udało mi się przekonać ją i Luigię, że świetnie daję sobie radę, że odpowiednio się odżywiam i dobrze sypiam, chodzę na rześkie kilkukilometrowe spacerki dwa razy dziennie, że nigdy nie podnoszę rąk nad głowę (żeby nie wyprostowywać pępownicy, bo mogłaby się owinać wokół szyi dziecka), że nie trzymam w domu po zachodzie słońca żadnej rzeczy z wyprawki. To ostatnie oznaczało, że skończywszy robić na drutach czapeczkę lub przyszywać pętelki do miniaturowych kaftaników, czy ciąć prześcieradła na pieluchy, posłusznie szłam włożyć te rzeczy do starej bordowej skórzanej walizy, którą Carolina specjalnie na tę okoliczność przyniosła i położyła w drewnutni. Nad nią powiesiła reprodukcję Madonny Botticellego w szerokiej złotej ramie. *Coincidenza*, zbieg okoliczności, pomyślałam... starając się wyprzeć z pamięci obraz matki. Ilekroć szłam otworzyć czy zamknąć walizkę, starannie odwracałam wzrok od tej reprodukcji.

Raz w tygodniu jadałam obiad na plebani. Poniedziałkowe wizyty w moim domu były nadal starannie przestrzegane, sakralne niczym msza. Choć zawsze rozmawiałyśmy o dziecku, temat Niccola zniknął, fosa wokół niego była zbyt szeroka i głęboka. Umberta jednak

widywałam tylko przypadkiem, przestał towarzyszyć kobietom w poniedziałkowych wizytach u mnie, nie było go też podczas tych obiadów na plebanii, na które przychodziłam. „Wiesz, jak to jest, Paolino. On zawsze tyle bierze na siebie...”. Gdy się spotykaliśmy w miasteczku, Umberto był jakiś obcy, choć niepozbowiony życzliwości. W jego oczach mój status zmienił się z protegowanej na parafiankę. Pogodziłam się z tym.

Niccolò nadal codziennie spędzał ze mną część dnia. Tak jak zapowiedziałam, zaczęłam gotować dla niego, po swojemu. Gotowałam i piekłam, ale nic mi się nie udawało. On był cierpliwy. Podejrzewam, że przed wizytą u mnie zatrzymywał się w jednej ze swoich ulubionych restauracji, gdzie zjadał talerz makaronu lub pochłaniał bruschetty i *crostini* serwowane w barze razem z *aperitivi*. Upierał się tylko przy jednej rzeczy dotyczącej kulinariów: że to on będzie zajmował się zaopatrzeniem.

Rano, zanim się wykąpałam i włożyłam ubranie, słyszałam, jak wyśpiewuje w kuchni: *Funiculi, funicula*, rzucając poranne zakupy na stół. Napełniał kawiarkę, stawiał na małym ogniu, wołał: *buongiorno, tesoro*, i zostawiał mi wolne pole dla moich aktów kulinarnej destrukcji. Czasem znajdowałam na stole nagryzmołoną sugestię co do sposobu przyrządzania potrawy, czy jakąś przestrożę. Któregoś dnia napisał: *Lascia il cibo essere se stesso. Non mascherare. Esalta*. Niech jedzenie będzie sobą. Nie zasłaniaj go. Ciesz się nim. Uznałam te słowa za

provokację. Niemal za wyzwanie. Pamiętam, że wetknęłam ten skrawek papieru głęboko do kieszeni, jak list miłosny. Talizman. To była jedyna lekcja gotowania, jakiej Niccolò kiedykolwiek mi udzielił. Powtarzałam sobie te słowa za każdym razem, gdy chwyciłam za nóż lub stawiałam garnek na ogniu. Jednak minęło trochę czasu, zanim zaczęłam postępować według tych instrukcji. Przełomem był pewien lipcowy poranek.

W dużym zielonym koszu z zepsutą rączką Niccolò zostawił pierwsze pomidory, które zerwał we własnym ogrodzie. Duże, popękane od gorąca, pachnące słońcem i bazylią, która rosła między ich rzędami. Gładziłam ciepłą, satynową skórkę nieforemnych brył, obracałam je na wszystkie strony, zachwycając się nimi, jakbym nigdy wcześniej nie widziała pomidorów. Zniosłam koszyk do zlewu i zaczęłam je płukać. Położyłam je na ładnej białej ścierece do osuszenia. Gdy umyłam ostatniego, przyłożyłam go do nosa, a potem do ust. Zachłannie wgryzłam się w miąższ, pożerałam go, sapiąc, jakbym umierała z głodu, a ten pomidor był ostatnią rzeczą do jedzenia na świecie. Gdy stałam tak nad zlewem, nie zważając na to, że sok cieknie mi po szyi i sukience, w głowie miałam tylko jedną myśl: *Chcę, żeby tak smakował nasz lunch.*

Początkowo planowałam tylko przekroić pomidory i podać je tak jak są – z nożem, widelcem i solniczką. Ale potem wzięłam mały ostry nożyk i zaczęłam je grubo kroić do szerokiej płytkiej miski, której używaliśmy do makaronu. Roztarłam nad nimi w dłoniach sól morską,

a potem, przyciskając kciuk do otworu butelki z oliwą, polałam je cienkim strumieniem. Po wymieszaniu ich kusiło mnie, żeby dodać porwane liście bazylii i majeranku, przykryć miskę i postawić ją na garnku gotującej się wody. Tak robiła moja matka i Niccolò, przyrządzając *sugo crudo*, surowy sos. Nie. Pójdę tropem tej idei wydobywania naturalnego smaku. Lepiej, żeby te cuda ogrzewały się w słońcu – ono je zrodziło – niż na gazie kuchenki. Nakryłam miskę białą ścierką, na której wcześniej suszyły się pomidory, wyniosłam ją do ogrodu i zostawiłam na stole, w takim miejscu, gdzie nie miał szans dosięgnąć ich żaden cień. *Niech jedzenie będzie sobą. Nie zasłaniaj go. Ciesz się nim.* Poruszając się w jakimś odurzeniu, wytarłam ręce o fartuch, zatrzymując je, by pogłodzić miejsce, gdzie rośło moje dziecko. Wróciłam do kuchni. Byłam matką. Byłam kucharką. Stawałam się kucharką.

Dokonałam oględzin pozostałych dóbr, które zostawił mi Niccolò, i zaczęłam ich próbować, w ten i w inny sposób, w wyobraźni. W *rustico* – kuchni letniej za domem – rozpałam w palenisku ogień z drewna oliwnego, pierwszy, który roznieciłam sama, nie czekając, aż matka czy Niccolò sprowokują płomień do tańca. Świadomość, że w ogrodzie leżą te pomidory, a mnie się udało rozpać ogień, przejęła mnie zarówno dumą, jak i trwogą, tak że wróciwszy do domu, zaczęłam własne spontaniczne działania. Poszatkowałam miniaturowe cukinie, po czym skropiłam oliwą podgrzaną z gałązką *mentuccii* – dzikiej

mięty – i postawiłam miskę pod ręką, żeby je wymieszać za każdym razem, gdy będę przechodzić obok. Kiedy ogień zaczął się tlić, położyłam na ruszcie malutkie, pękate bulwy kopru włoskiego, a gdy ich włóknisty, słodki jak lukrecja miąższ zmiękł, przełożyłam bulwy do garnka i ustawiłam w popiele. Jak kiedyś robił mój ojciec, nabiłam kielbaski, które Niccolò przyniósł dziś rano od Mocettiego, na gałązki winorośli wymoczone w wodzie. Z piekących się kielbasek sok skapywał na koper poniżej. Otworzyłam wino.

Przyjechał Niccolò. Widząc, że niewiele zostało dla niego do roboty, umył ręce i usiadł przy stole. Obserwował mnie, oparłszy łokieć na blacie, a brodę na dłoni. Nowa Paolina właśnie wyrwała się z kokonu. Poranny pobyt na słońcu sprawił, że pomidory puściły sok. Nalewałam je chochlą do misek jak zupę. Obok misek położyłam długą, płaską, chrupiącą ciabattę, rozkrojoną na pół i lekko opieczoną nad żarem. Umoczyłam gałązkę rozmarynu w spodku z oliwą i potarłam osmalone szczeliny w chlebie. Maczałam gałązkę kilkakrotnie i malowałam nią chleb, przyciskając ją, pocierając jej listkami gorący miąższ, aż rozniósł się aromat rozmarynu. Połowa ciabatty dla mnie, połowa dla Niccola. Przyniosłam kielbaski, położyłam je na koprze, polałam sosem powstałym w garnku. Dodałam więcej chleba. Niewielka sałatka z surowej cukinii odświeżyła nas, na zakończenie posiłku napiliśmy się wina, potem skubaliśmy listki z pęczka *mentuccii*, dzikiej mięty, którą wsadziłam

wcześniej do cynowego dzbanuszka na stole, i żuliśmy ją jak cukierki.

Choć nie pamiętam, co jadłam czy gotowałam na lunch cztery dni temu, mam wyryty w pamięci każdy kęs tamtego lipcowego posiłku sprzed ponad czterdziestu lat. I nigdy go nie zapomnę. Ten lunch by mi wystarczył na całe życie. Gdyby nawet los nigdy później już nie pozwolił mi gotować i jadać ten sposób, mogłabym żyć wspomnieniem tamtego posiłku. Czuję się bezpieczna.

Niccolò nigdy nie mówił wiele na temat potraw, które mu tamtego dnia podałam, ani o innych, które nadeszły potem. On wiedział i ja wiedziałam, że mówiąc niewiele, wyraża wszystko.

Niedługo po tamtym lunchu z pomidorów Niccolò zaczął zabierać mnie o siódmej rano ze sobą. „*Faremo le spese insieme. Idziemy na zakupy*” – mówił.

Wystrojony, pachnący wodą toaletową neroli, Niccolò – już podniecony wspaniałościami, jakie znajdzie na targu – pojawiał się, gdy ja ledwo zmyłam z oczu resztki snu, jeszcze upinałam włosy, rozglądałam się za swetrem, szukałam butów.

„Tonino powinien dzisiaj mieć figi. Posmakuj *borlotti*, zanim je kupisz. Powinny być kruche i soczyste, ale nie gorzkie. Weź dwa kilo. Musimy też dzisiaj kupić *baccalà*, dorsza, żeby namoczyć, jeśli chcesz go przyrządzić w piątek. I nie zapomnij o orzechach włoskich z ciężarówki z Lacjum”.

W sobotę jeździliśmy najpierw na nasz targ, a później

do Orvieto, gdzie przez większość czasu przechadzaliśmy się między straganami, bo główne zakupy mieliśmy już za sobą. Podchodziliśmy do wozu, z którego sprzedawano *porchetta*, grube plastry opiekanego prosięcia, bez kości, faszerowanego masą z własnych wnętrzności i ziół. Prosiłam o jeden z chrupiącą skórką dla Nica i bez skórki dla mnie. Siadaliśmy na schodkach Palazzo del Capitano i jedliśmy, rozmawiając o jedzeniu.

„Zanim ugotujesz jakąś potrawę, musisz być w stanie poczuć jej smak. Najpierw przejdź ten proces w wyobraźni. Wyobraź sobie, że wybierasz składniki. Musisz być pewna, jak mają wyglądać, pachnieć, jaką mieć konsystencję. Wyobraź sobie rondel lub patelnię, nóż i zabierz się do pracy. Nalej do rondla oliwy i zacznij ją podgrzewać na małym ogniu. Wrzuć na nią drobno posiekaną pancettę lub smalec, tymianek lub rozmaryn, a jeszcze lepiej oba zioła. Podkręć lekko ogień. Teraz czosnek, a potem cebula. Gdy pancetta jest już chrupiąca, czosnek i cebula złotawe i przezroczyste, a zioła zaczynają pachnieć, przełóż wszystko do dużego głębokiego naczynia. W garnku na średnim ogniu połóż kawałki mięsa, żeby pokryło się skorupką w aromatycznym tłuszczu. Smaż je dłużej niż uważasz, że trzeba. *Tanta pazienza ci vuole*. Będziesz potrzebowała dużo cierpliwości. Gdy całe mięso jest już chrupiące, dodaj je do naczynia z pozostałymi składnikami. Zwiększ ogień i dolej wina do bardzo rozgrzanego rondla, mieszaj i skrob, aż dno będzie czyste. Teraz przełóż zawartość naczynia z powrotem do rondla.

Wina powinno być w nim tyle, żeby zwilżyć mięso, ale go nie zalać. Gdy wino zacznie połyskiwać, zmniejsz ogień i prawie całkiem przykryj rondel. Niech mięso się dusi w lekko drgającym winie. Powinno zaledwie drgać, żadnego wrzenia czy bulgotania. Co godzinę dolewaj kilka łyżek wina. Po jakimś czasie z tej szczeliny między rondlem a pokrywką zaczną się wydobywać winne opary i będzie pachnieć w całym domu. Nawet twoje włosy przejdą zapachem wina i tymianku. Wyjdź na krótki spacer, żeby po powrocie poczuć w pełni ten efekt. No. Zrób sobie takie ćwiczenie kilka razy, a będziesz gotowa zostać kucharką”.

Słuchałam przepisów Nica jak bajek. Jego słowa przenosiły mnie do jakiejś mitycznej kuchni, w której widziałam wino drgające w rondlu i czułam aromat tymianku i cebuli. Tej nocy zasnęłam z myślą o gotowaniu, pragnąc posmakować tego miękkiego mięsa, powleczonego chrupiącą skorupką z tłuszczu, wina i ziół, w których wylegiwało się długo na bardzo słabym ogniu. Wycierałam skórka wyimaginowanego chleba wyimaginowany sos, a potem zasypiałam jak aniołek.

„Gdzie się nauczyłeś tych przepisów?” – zapytałam go pewnego dnia.

„W *salottino* mojej babci” – Niccolò powiedział mi, że w czasie wojny on i jego kuzyni mieszkali u babki, ponieważ rodzice byli zajęci pracą w ruchu oporu. On był najstarszym z wnuków, kimś w rodzaju zastępczego wujka dla siedmiorga młodszych dzieci. Od czasu do czasu

przeciwstawiał się ojcu, który nakazywał mu zostać u babci i zarządzać sprawami rodziny, i wyruszał przyłączyć się do którejś *branco* ruchu oporu w górach, głównie w Toskanii. „Ale nigdy nie byłem nieobecny dłużej niż parę dni. Wyrządzałem trochę szkód *Krauti*, Niemiaszkom, a potem wracałem, żeby chronić swoich” – mówił mi Nicò.

„Wiodło nam się – kontynuował – lepiej niż wielu innym i troszkę gorzej niż niektórym, ale u nas zawsze była jakaś kolacja. Przeważnie polenta, niekiedy nawet z sosem. Ugotowaną babcia wlewała do miski, żeby ostygła, a potem stawiała żółty kopczyk na cynowej tacy wyłożonej ścierką. Z całą pompą szefa kuchni wnoszącego płonący pudding na główną salę jadalną, zanosila polentę do ognia, kroila w grube plastry za pomocą bawełnianej nitki i kładła na ruszcie, żeby ją opalić. Tymczasem opowiadała nam o różnych potrawach, o jakimś pysznym cieście z prażonymi orzechami włoskimi i suszonymi śliwkami moczonymi w marsali, albo o chlebie pieczonym z czerwonym winem i cynamonem, który jej babka robiła w czasie zbiorów i przynosiła robotnikom w winnicy, jeszcze ciepły, z garnuszką miodu kasztanowego. Najczęściej jednak opowiadała nam przepis, który przed chwilą podałem tobie. Tylko że ona robiła to lepiej. Babcia miała słaby głos i zadyszkę, musiało się dobrze wyęzgać słuch. Siedzieliśmy na kamiennej podłodze wyłożonej słomą i chłoniliśmy jej słowa jak wygłodniałe ptaki w gnieździe. *Tristezza* – smutek – i radość sprawiały,

że wilgotniały jej oczy i drżały wargi. Choć byliśmy młodzi, wiedzieliśmy, że w jej historii chodzi o coś więcej niż o jedzenie”.

„Słuchajcie duszą – mówiła nam. – Ona potrafi usłyszeć takie rzeczy, jakich nigdy nie usłyszysz to, co odstaje wam po obu stronach głowy”.

„Gdy polenta była złocista i chrupiąca i zaczynała się przypalać na brzegach, babcia podawała kawałek każdemu z nas z długiego widelca do opiekania grzanek. Gorąca polenta parzyła nam dłonie, wargi i języki, a babcia wciąż opowiadała, nadziewając kolejne porcje. Obzeraliśmy się tą polentą tak jak jej opowieściami. Babcia ze wszystkich nas zrobiła kucharzy. Z każdego bez wyjątku.

Zmarła wkrótce po zakończeniu wojny. Pamiętam, że pomagałem mamie owijać naczynia kuchenne babci w gazetę. Prawie wszystko zmieściło się do dwóch niewielkich pudełek: uboga kolekcja garnków, moździerz do tłuczenia ziół, dwa wytrawione błękitne kielichy z jej przyjęcia weselnego, płytkie białe miski, w których podawała niemal wszystko, srebro stołowe z różnych kompletów, wytworne i piękne – co jakiś czas łyżka i widelec – w spadku po ciotkach i kuzynach. Dla porównania, mój ojciec zostawił mi prawdziwe bogactwo, majątek, który udało mi się od tego czasu pomnożyć. A jednak ja nigdy nie zostawię komuś tyle, ile ona”.

Gdy Niccolò był przy mnie, czułam się dobrze. Bez niego też było mi dobrze, choć inaczej. Swobodniej, przestronniej. Zaczęłam po cichu odczuwać ulgę, że on i ja

nie powtórzymy tego *ménage à trois*, w jakim żyła nasza rodzina: matka, ojciec i dziecko, jak trzy gładkie kamienie brukowe zaklinowane razem, jedno obok drugiego. Nie. Nie chciałam tego dla nas. Porzuciłam dość łatwo myśl, że jestem w nim zakochana, mój temperament zdawał się raczej skłaniać ku wolności. Ach, jak czekałam na te wieczory, kiedy Nicò szedł do swego drugiego życia, do swoich przyjaciół i tajemnic. Byłam zachłanna na moją samotność, na chwile, gdy nikt i nic nie odrywało mnie od tego cudu, od dziecka, które w sobie czułam. Czytałam albo robiłam na drutach, zjadałam skromną kolację z bulionu i chleba, jednak przeważnie tylko siedziałam i głaskałam miejsce, gdzie było dziecko. Uczucie Niccola do mnie było krzepiące, ocierałam się o nie, ale nigdy się na nim nie opierałam. Zarazem jednak miałam świadomość, że ta wolność, na której mi tak zależy, czasem jest samotnością, i że istnieje głęboka, ciemna przepaść między samotnością a osamotnieniem. Rozmyślałam też o miłości, takiej wszechogarniającej. *My razem przeciw całemu światu*. Czy tego się bałam? Czy w to wierzyłam? A jeśli podejmie się to ryzyko, czy miłość jest w stanie zapobiec osamotnieniu? Sądziłam, że nie. Nadal uważam, że nie.

Ponieważ byłam wówczas krucha i chuda, miałam więcej kości niż ciała, i wciąż jeszcze nosiłam żalobę, ciąża stała się szybko widoczna. Czarne sukienki z poduszkami na ramionach i paskiem w talii, spódnica do połowy łydki. Sznurowane półbuty z wysokimi grubymi

obcasami, czarne bawełniane pończochy. Nawet w lecie. Nie starałam się obnosić z ciążą, ale też nie próbowałam jej ukrywać.

Niccolò okazywał mi szacunek zarówno publicznie, jak prywatnie. Część każdego dnia spędzaliśmy jak każda normalna para. Jedliśmy śniadanie na stojąco przy barze w Ducchi, czekaliśmy w kolejce u rzeźnika i na poczcie, odbywaliśmy *struscio* – wieczorny spacer po corso, siadaliśmy w kafejkach na *aperitivi*, zaglądaliśmy do sklepów. Nie przejmowaliśmy się, gdy w miasteczku okazywano nam dezaprobatę, stawiano zakłady i obserwowano nas, siejąc i zbierając plotki jak pszenicę.

San Severe z pewnością w osądzie mojej osoby miało wzgląd na przeżyty nie tak dawno rodzinną tragedię. Jeśli nawet ktoś uszył dla mnie szkarłatną literę^[5], to przypinał mi ją do ramienia, nigdy do piersi. W końcu broniła mnie Carolina. Jej jawne błogosławieństwo – i pełne rezerwy przyzwolenie Umberta – tłumili plotki, nawet jeśli nie zawsze skutecznie.

Jako niezamężna kobieta w ciąży, w małej umbryjskiej wiosce pod koniec lat sześćdziesiątych, powinnam płonąć ze wstydu podczas wszelkich spotkań towarzyskich, a jednak nigdy nie stwarzano takich sytuacji. Pewnie niektórzy z miejscowych myśleli, że Niccolò kiedyś w końcu się ze mną ożeni, albo że oddam dziecko zakonnikom, czy też będę miała na tyle przyzwoitości, by wyprowadzić się do innego miasteczka i nie razić ich delikatnych uczuć. Bezpodstawne rozważania. Nigdy się

nie dowiem, jak to się stało, ale w wieku osiemnastu lat zrozumiałam, że to, co mówią albo myślą o mnie inni, ma dla mnie mniejsze znaczenie niż to, co sama myślę o sobie. Nie czułam żadnego upokorzenia z powodu tego, czego dopuściliśmy się z Niccolem. Mój wstyd był już zarezerwowany dla kogo innego.

Stasia Lazzari. Nawet nazywała się uroczko. Moja matka, gdziekolwiek się pojawiała, wносиła tam cały blask i zabierała całe powietrze. Pod przekonującym pozorem ofiarności, każdy jej gest podyktowany był próżnością. Kompleks wyższości skrywała pod płaszczykiem uniżenia. Swoją urodę podkreślała niedopowiedzeniem. Była urodzoną aktorką, a jej odwieczną i ulubioną rolą była rola Ofiary. Udręczonej matki. Dla siebie kupowała na targu używane sukienki, natomiast moje były szyte przez *sarta*, krawcową, we Florencji. W domu częścią jej kostiumu był wysuwający się z fryzury kosmyk, opadające ramiączko, a przebranie publiczne tworzył stary sweter mojego ojca i skarpetki do kapci, nawet gdy padało. *La Piccola Fiammiferaia*. Dziewczynka z zapałkami. Stasi Lazzari, o zielonych oczach mieniących się jak pióra na szyi bażanta, nie sposób było się oprzeć.

Nawet te jej codzienne wędrówki, raptem dziesięć metrów, do cukierni po rogaliki dla mnie, były przedstawieniem. Nigdy nie stawała po prostu w kolejce, żeby na nie zaczekać. Biadoliła, kręcąc głową, i w regularnych odstępach czasu recytowała: *Per la figlia, beata lei che è ancora a letto. Intanto la mamma fa tutto.*

Dla mojej kochanej córki, która jeszcze leży w łóżku. A tymczasem jej matka musi robić wszystko.

Jej i moi znajomi donosili mi o tej powtarzającej się scenie, pytali mnie, jak mogę pozwalać swojej biednej matce, żeby była na moje posyłki. Prosiłam, błagałam. Milion razy. „*Ti prego, mamma*. Błagam cię, nie przynoś mi tych rogalików. Wolę zjeść śniadanie w barze ze znajomymi”. Jak ja nienawidziłam tych croissantów! Ale jeśli zostawiłam je nietknięte, ona tego samego popołudnia w sklepie żaliła się na moją niewdzięczność, dając pożywkę do wieczornych rozmów przy kolacji w kto wie ilu domach. W końcu zaczęłam zostawiać trochę okruchów na talerzu, a rogaliki chować do torby, żeby później pokruszyć je ptakom na boisku szkolnym. Może to był drobiazg, jednak ta trwająca całe lata farsa z rogalikami, rozgrywająca się między mną a Stasią, była symbolem naszego *braku relacji*. Na ogół mnie nie zauważała, chyba że wyczuła okazję do zademonstrowania swojej cnoty. Byłam wypucowaną, wykrochmaloną oznaką jej doskonałości.

Jako mała dziewczynka wielbiłam Stasię. Chodziłam za nią jak cień, gdy zagniatła ciasto na chleb, prasowała pościel. A kiedy przed wyjściem do kościoła lub na kolację z ojcem bez entuzjazmu dokonywała toalety, siadałam na środku łóżka, żeby się jej przyglądać. Wklepywała różowym puszką puder ze złotej puszki, a potem, używając małej szczoteczki, którą zwilżała językiem, nabierała ze szklanego słoiczka coś, co

wyglądało jak pasta do butów, i pociągła tym rzęsy – koloru blond i gęste jak u kucyka – szybkimi, szorstkimi ruchami, aż stawały się czarne i podwinięte, obramowując zielone, lekko skośne oczy. Z woreczka błyskotek ja jej wybierałam kolczyki. Czasem naszyjnik. Pamiętam tylko dwie sukienki w jej szafie, obie z ciemnego jedwabiu o mniej więcej takim samym prostym kroju. Gdy teraz o tym myślę, przypominam sobie, że była jeszcze jedna sukienka, czarna i uszyta z jakiegoś ciężkiego materiału, może z grubego jedwabiu. Przód miała prosty i gładki jak ołówek; Stasia wydawała się w tej sukience bardzo wysoka, a gdy stawała bokiem, widać było tiurniurę, niewielkie drapowanie, które opadało z jej kibici i kończyło się tuż nad zaokrągleniem pośladka. To nie była sukienka Ofiary. Musiała ją chyba zakładać tylko przy tych okazjach, gdy jechali z ojcem do Rzymu.

Nie pamiętam, żeby Stasia mnie dotykała, chyba że przy myciu czy ubieraniu. Raczej ciągnęła, tarłosiła, szorowała, uczucia okazywała w sposób praktyczny. Całus w policzek na dobranoc, choć nie zawsze. Nic stałego, na czym można by się oprzeć. Gdy siadała, by łuskać groch lub fasolę, albo rozmawiać przez telefon, sadowiłam się przy niej, opierałam nogę o jej udo, przysuwałam się ramieniem do jej ramienia. Zaborczym gestem wkładałam palec za pasek jej spódnicy i siedziałam tak, strasznie dumna. Już wtedy, gdy byłam mała, zawsze miałam wrażenie, że jestem w jakimś sensie starsza niż Stasia, że to ja jestem matką.

Z czasem, naturalną kolejną rzeczą, moje oczarowanie nią zbladło, a ona sama zaczęła mnie męczyć. Znajdowałam pociechę w wyobrażaniu sobie, że dopuszczam się względem niej wyrefinowanych podłości. Żadne z moich najbardziej podstępnych marzeń nie było jednak tak ekstrawaganckie jak to, co zaprojektowała ona sama i los. Doskonałość choroby i śmierci dziewczynki z zapalkami. Jak więc widzisz, cały mój wstyd zużyłam wcześniej, na moją matkę.

Jak Stasia *stała się* tym, kim była? Czy człowiek rodzi się od razu sobą, czy się sobą staje? Jakie mamy szanse? Jaka była historia mojej matki? Czy wychowywała mnie tak, jak ją wychowywała jej matka? Boże, proszę cię, myślałam, nie chcę mieć córki. Boję się, że córka jednego wieczoru będzie siedziała na moim łóżku i nuciła coś, bawiąc się moją biżuterią, a następnego będzie knuć zemstę przeciw mnie. Będę skazana na przysparzanie jej cierpienia. Kimże ja jestem, by myśleć, że tak nie będzie? Proszę, Panie Boże, tylko nie córka.

Allora. Spędziłam tamto lato, robiąc na drutach, szyjąc, włócząc się po targach i gotując dla Niccola, rozmawiając z moim dzieckiem i śpiewając mu. Ale to wtedy także odkryłam alchemię przyrządzania słodkich deserów. Moim przewodnikiem był wystrzępiony tom bez okładki, który Niccolò wygrzebał na straganie z używanymi książkami we Florencji. *The Traditional Convent Pastries of Sicily.* Zamieniłam kuchnię w laboratorium, w którym ubijałam śmietaną, robiłam

lukier i rozpuszczałam czekoladę. Miażdżyłam kilogramy migdałów z cukrem, robiąc z nich marcepan, kandyzowałam wspaniałe letnie owoce i kwiaty w pachnącym migdałami syropie cukrowym. Barwiłam żółtawe ciasto na bladoróżowo i obtaczałam jego kulki w miskach z orzeszkami piniowymi, nasionami sezamu lub prażonymi gorzkimi migdałami. Kandyzowane owoce i likiery mieszałam z ricottą z owczego mleka i cukrem, a po posmarowaniu tą masą nasączonych rumem warstw ciasta biszkoptowego pokrywałam całość masą migdałową, lakierowałam cienką warstwą pistacjowozielonego lukru i dekorowałam dodatkowo ten cudowny bałagan cukrzonymi fiołkami. Była to całkiem wierna interpretacja tortu *la Cassata*. Carolina i Luigia, oddane i gorliwe beneficjentki moich wyrobów, potrafiły za jednym posiedzeniem spałaszować tuzin ciastek i puszkę herbatników. Na dekolt spadał im cukier, a na wargach zostawały okruszki pistacji.

Wybierając się na kolację na plebanii, napełniałam kilogramową puszkę pysznościami, które upiekłam danego dnia, i opierając ją na moim wielkim brzuchu, szłam przez piazza. Któregoś wieczoru Luigia wyjechała z Umbertem na jakąś uroczystość do Perugii i miałam zjeść kolację tylko z Caroliną.

Pamiętam, że Carolina była w tym dniu jakaś rozkojarzona. Tak długo siedziałyśmy w ogrodzie przed domem z kieliszkiem wina, że pomyślałam, iż w ogóle nie będzie kolacji. W końcu Carolina zaprosiła mnie do

jadalni i podała zupę. Pamiętam, że to był krem z zielonej fasolki i bazylii i bardzo mi smakował. Następnie podano cienkie plastry galantyny cielejącej i lśniąca galaretkę winną. Mówiła na nią *rifreddo*. „To jedno z arcydzieł Beppy, z resztek niedzielnej pieczeni” – rzuciła moja gospodyni z lekkim roztargnieniem. Beppa pracowała jako kucharka na plebanii. Byłam strasznie głodna, więc nakładałam sobie coraz to nowe plastry, przechylałam srebrny dzbanuszek z ostrym, kwaśnym sosem i wycierałam go skórką chleba. Na stole stała też biało-niebieska miska pełna miniaturowych pikli. Carolina nawet nie tknęła jedzenia. Zaczynała coś mówić, sama sobie przerywała, patrzyła na mnie, jakby tutaj szukała pomocy, jakbym to ja miała wiedzieć, o co jej chodzi. Po jakimś czasie zostawiłam ją w salonie, sprzątnęłam ze stołu, zniosłam talerze do kuchni. Zaparzyłam espresso, wniosłam tacę i postawiłam przed nią. Wciąż siedziała nieporuszona jak posąg.

„Co się dzieje, Carolino? Możesz mi powiedzieć?”

Zatrzepotała powiekami i wróciła stamtąd, gdzie przebywała. Roześmiała się. Jej skóra była różowa w blasku świateł. Carolina wydawała się jakaś tajemnicza. Usiadłam i nalałam espresso. Ona wstała z krzesła, na którym siedziała naprzeciw mnie, i przyszała usiąść obok. Z pewną naiwną otwartością, z jaką zapewne człowiek zwierza się samotnemu towarzyszowi podróży nocnym pociągiem, nieogrzewanym, nieoświetlonym i pędzącym przez tundrę – Carolina zaczęła mówić.

„Nie chcę stać się kimś, kto koloryzuje przeszłość, dodaje jej sztucznego połysku, by udawać, że nie przypomina ona tej ruiny, jaką każdy z nas robi ze swojego życia. Pragnę dobrze wykorzystać czas, który mi pozostał, żebym kiedyś nie musiała urządzić mojej przeszłości żadnych sztucznych remontów”.

Jednym haustem wypłała zawartość swojej maleńkiej filiżanki. Trzymała ją jeszcze przez chwilę przy ustach. Zerknęła na mnie znad jej brzegu i zorientowała się, że nie mam pojęcia, o co jej chodzi.

„Ja... czy możesz mi powiedzieć, o czym...” – jękałam się.

„Zacznę jeszcze raz. Znając mnie – albo myśląc, że mnie znasz – w jaki sposób byś mnie komuś opisała? Co byś mu o mnie powiedziała?”

„Że jesteś nieznośna, że jesteś urocza... nie wiem. Powiedziałabym chyba, że jesteś odważna i wyrazista. Tak, powiedziałabym, że jesteś *wyrazista*”.

„Czy twoim zdaniem jestem optymistką?”

„Oczywiście”.

„Zawsze tak sądziłam. Jednak odkrywam właśnie, że większość ludzi, którzy myślą, że żyją nadzieją, jest tak naprawdę w rozpacz, a ci, co przyznają się do desperacji, po cichu działają pod wpływem nadziei. Ja jestem tu dobrym przykładem: prezentuję się jako optymistka, sangwiniczka, a tak naprawdę jestem zdesperowaną osobą w przekonującej masce. Prawie wszystkie Polyanny tak mają, oczywiście. Prawda jest kapryśna jak żywe srebro.

Ja na przykład w istocie nie wiem, co było, a co jest moją własną prawdą. I czy w ogóle jakąś mam, a jeśli tak, czy ona będzie wciąż moją prawdą za godzinę. Tak było aż do dzisiejszego popołudnia”.

„Do dzisiejszego popołudnia?”

„Umberto poddał mi pewną *propozycję*. Pewien pomysł, który... raczej *możliwość*, która... gdyby miała się spełnić... cóż, zmieniałaby wszystko. Jestem stara, Paolino, i wierzę, że mam czas, żeby być jeszcze starsza. A może młodsza, sama nie wiem, choć dziś po południu mam wrażenie, że to drugie. W każdym razie chciałabym zrobić pewną rzecz. I to, że w i e m, co to jest, czego pragnę, napełnia mnie szczęściem. Nie ma tu nigdzie Polyanny, Paolino, jestem tylko ja, która mówię to wszystko tobie. I mówię prawdę”.

„Ale co mi mówisz, bo ja wciąż...”.

Carolina zaczęła się śmiać, a ja – wciąż nie rozumiejąc i właściwie nie dbając o jej zwierzenia niczym z nocnego pociągu – zaczęłam śmiać się z nią, pochyliłam się do przodu na krześle, ramionami objęłam brzuch. Zostałam w takiej pozycji, kołysząc moje dziecko, i dopiero za chwilę zorientowałam się, że słyszę tylko swój śmiech. Carolina nagle spoważniała.

„Paolino, z głębi serca i jak najszczerzej pragnę zaprosić ciebie i twoje dziecko, żebyście zamieszkali z Umbertem, Luigią i mną. Żebyśmy stworzyli rodzinę. Na zawsze, Paolino. Na zawsze, aż może kiedyś dojdiesz do wniosku, że chciałabyś mieszkać gdzie indziej”.

Nie odezwałam się ani słowem. Tylko na nią patrzyłam, szukając jakichś wskazówek w tym, co do mnie mówiła i czego mi nie mówiła. Carolina „wiedziała, czego pragnie”. Czy chodziło jej o okazanie mi miłosierdzia? O to, żeby sobie samej zapewnić trochę urozmaicenia? Czy ja i moje dziecko mieliśmy stać się czymś w rodzaju misji, która ubarwi jej monotonną starość? Poczułam nagły brak więzi z tą kobietą, a gdy wyciągnęła do mnie rękę, odsunęłam się szorstko.

„Umberto mówił mi, że możesz tak zareagować”.

„Umberto? To znaczy, że on o tym wie?”

„Mówiłam ci już, Paolino. To był jego pomysł. Żałuję tylko, że nie mój”.

„Czyżbyś przestała już mówić prawdę? Przecież Umberto prawie na mnie nie patrzy”.

„Paolino, Umberto jest jezuitą. Jezuita interpretują, wyjaśniają. Manipulują. Jezuita nie wierzy w nic, więc może wierzyć we wszystko, a to, co postrzegasz jako jego... nieśmiałość, cóż, to wcale nie to. Problemem jest jego *jezuickość*”.

„Czy on uważa, że ja się nie potrafię odpowiednio zająć dzieckiem, że potrzebuję...”.

„Nie. Nie, Paolino. To on ciebie potrzebuje. Ty jesteś *canto libero* Umberta. Jego *magnum opus*. Był twoim nauczycielem od dzieciństwa. Uwielbia cię jak swoją młodszą siostrę. To jest *magis*. Więcej. Znasz łacinę lepiej niż ja. To jego jezuicka *potrzeba* – nie, jego jezuicka obsesja: być czymś więcej, czynić więcej. On krąży po

czterystu metrach kwadratowych tego starego palazzo i zadręcza się jego pustką. Ostatnio zaczął wymyślać remedium na tę pustkę, między innymi program dla seminarzystów w ostatnim roku nauki, którzy mogliby tu mieszkać i pracować, jeden lub dwóch naraz. Żeby lepiej poznać życie proboszcza w niewielkiej odosobnionej miejscowości. Dziś pojechał do Perugia, by prosić w kurii o fundusze na przekształcenie dwóch *saloni* na dole w *nido* dla niemowląt, bo teraz coraz więcej matek zaczyna pracować. Wyszukał już wykwalifikowane nauczycielki i pielęgniarki”.

„Czyli ja mam być jednym z tych *remediów* na pustkę palazzo?”

„Jak mam cię przekonać, Paolino? Gdy on mówi o tobie, to mówi o *łasce*. Twierdzi, że ty zaszczycisz nasze życie. A my musimy się bardzo postarać, by zaszczycić twoje. To szlachetna intencja, Paolino”.

„Tak, szlachetna, tylko...”.

„Czy chodzi o to, że nie chcesz mieszkać tu z nami? Jeśli tak, to po prostu powiem Umbertowi”.

„Nie o to chodzi. Chyba nie o to. Ale to jest wszystko takie... *trudne*. Bałabym się, że w nocy do bram palazzo zacznie się dobijać gwardia watykańska... Ten pomysł jest absurdalny. Ja mam tu zamieszkać z moim dzieckiem, które nie ma ojca... to trochę bezczelne wobec Kościoła, wobec Rzymu. Wobec kurii. I wobec ludzi z San Severe”.

„Przecież Umberto się nie żeni ani nie popełnia żadnego grzechu. Zachowuje się – powiedziałabym – jak

Jezus. Otwiera drzwi plebanii tym, których uważa za swoją dalszą rodzinę. W każdej rodzinie są jakieś dziwactwa. Jakieś *anomalie*...”

„Anomalia. Wyjątkowo jezuickie słowo”.

Patrzyłyśmy na siebie i po kolei kręciliśmy głowami w milczeniu. W końcu odezwałam się:

„Carolino, nie potrafię zapomnieć o biskupie i wszystkich tych monsiniorach”.

„To tylko banda pasibrzuchów z kurii. Zjednasz ich sobie swoimi ciastami, zwłaszcza tymi małymi okrągłymi z różowym lukrem i marcepanową wisienką na górze... Jak je nazywasz?”

„Cassatine”.

„Gdy byłam dziewczynką i mieszkałam w Rzymie, zawsze po południu chodziłam z kolegami na *gelato* u Muzzich. Pamiętam, że chłopcy woleli od lodów ciastka, szczególnie jeden rodzaj, który bardzo przypominał twoje *cassatine*. W dialekcie chłopcy nazywali je »piersiami zakonniczy«. Ułożysz na talerzu stertę tych ciasteczek, a obok karteczkę z nazwą. Wypisaną oczywiście w dialekcie. To powinno obudzić wspomnienia na tyle, by te żarłoczne szelmy przestały się zastanawiać, kto jest kim w rodzinie Umberta”.

Gorliwie jak agentka nieruchomości, Carolina oprowadziła mnie po wszystkich zakamarkach palazzo. Niegdyś była to rezydencja pobocznego odgałęzienia szlacheckiego rodu Monaldeschi. W latach międzywojennych pewien potomek tej rodziny zapisał

budynek – pięknie i bezinteresownie odrestaurowany – Kościołowi. Choć tak często bywałam w jednym z *saloni*, w bibliotece, a ostatnio w olbrzymiej kuchni, nie miałam pojęcia o rzeczywistych rozmiarach tego miejsca, aż do tamtego popołudnia, gdy odbyłam po nim wycieczkę z Caroliną. Na początku powiedziała, żebym wybrała sobie pokoje, które mi się najbardziej podobają, ale na trzecim piętrze, gdzie rezydowały z Luigią, zatrzymała się dłużej. Otwierała szeroko okna w każdym pokoju i zamaszystym gestem ramion obejmowała dachy domów w San Severe, a w tle drżące na wietrze łany pszenicy i drzewa oliwne.

„*Ecco*. Spójrz tylko. Tu będziesz miała słońce rano”.

„A strych? Możesz mi pokazać strych?”

Poprowadziła mnie w górę po niskich kamiennych stopniach, wąskim korytarzem oświetlonym przez wysokie okna. Powiedziała, że była tam raz, może dwa, od kiedy mieszka w tym domu, że w lecie pod dachem musi być piekło, że z pewnością gromadzą się tam wszystkie szczury z San Severe, że ja jestem zdecydowanie za wysoka, by się tam wprostować, może tylko na samym środku.

Prawie u szczytu schodów znajdowały się jakieś drzwi.

„Co tam jest?”

Powiedziała, że magazyn. Był to osobliwie mały pokój w porównaniu z rozmiarami pozostałych. Być może izolowano w nim kobiety w czasie porodu. „Przynajmniej tak uważa Umberto – powiedziała. – Dość okropny

pomysł...”.

Otworzyłam drzwi do pomieszczenia, które miało stać się moim domem na następne trzydzieści cztery lata. Sufit był wysoki i sklepiony, jedyne okno znajdowało się w drzwiach otwierających się na mały balkon. Podłoga wykonana z marmuru o dywanowym wzorze. Tak, tutaj będę mogła być jednocześnie z nimi i z moim dzieckiem. Ściany pomaluję na czerwono, czystą jasną czerwienią ze śladem błękitu: karminem.

W umówiony dzień przeprowadzki Carolina, Luigia i ja zgromadziłyśmy rzeczy do przeniesienia na plebanię: walizkę z wyprawką dziecka, moje książki i ubrania, połączoną drewnianą lampę z abażurem w szaro-białe paski z sypialni rodziców. Zdjęcia w srebrnych ramkach i pościel z kufra matki. Czeskie kryształły. Nie pamiętam, czy zabrałam coś więcej. Ponieważ Carolina na to nalegała, przykryłyśmy meble pokrowcami, wyłączyłyśmy wodę, gaz, odłączyły urządzenia elektryczne. „Nie idziesz do nas z wizytą, Paolino, tylko się przeprowadzasz”. Umówiła do transportu dwóch mężczyzn, którzy czasem wykonywali jakieś prace na plebanii, ale nie przyjechali na czas, więc zniecierpliwiła się i we trójkę zaczęłyśmy nosić kartony i worki przez piazza na wzgórze.

Podczas jednej z takich rund zobaczył nas z tymi tobołami piekarz Ferrucci, który wracał właśnie z dostawą drugiego wypieku tego dnia. Zatrzymał białą furgonetkę i załadował nas wraz z naszym bagażem na oprószony mąką, pachnący drożdżami samochód. Zostawiliśmy

Carolinę z Luigią na plebanii i wróciliśmy z Ferruccim po walizkę z rzeczami dla dziecka i moje książki. A potem, zamiast zawieźć mnie od razu na plebanie, zapytał, czy pojechałabym z nim do Orvieto, dokąd miał zawieźć ostatnią dostawę tego dnia. To miało być coś w rodzaju podróży sentymentalnej, bo gdy w szkole podstawowej przyjaźniłam się z jego synem, Ferrucci często zabierał nas ze sobą na popołudniową dostawę. Znałam Ferrucciego od zawsze, tę niską, tęgą, odzianą na biało sylwetkę, krążącą w drewniakach po sklepach i *trattorie*, z brązową papierową torbą pełną chleba w objęciach, wołając na wejście: *pane caldo, pane caldo*.

Jak gdyby nie minęły całe lata od czasu, gdy ostatni raz jechaliśmy razem, udaliśmy się do Orvieto, a po dostarczeniu chleba Ferrucci zaparkował na Piazza Duomo. Sięgnął pod siedzenie i wyjął półkilową *pagnottę*, którą tam wcześniej schował, a w rękę włożył mi kozik.

„Rozkrój, Paolino. Ja zaraz wrócę”.

Przeciąłam chleb na pół i siedziałam w furgonetce z dwiema połówkami na kolanach, skubiąc skórkę i myśląc, jak to czasem życie zatacza takie koła. Ferrucci niebawem wrócił, dzierżąc przed sobą jakąś papierową torbę niczym trofeum, otworzył drzwi od mojej strony i zaczął nakładać na chleb krążki *salame* z koprem włoskim. Ścisnął połówki *pagnotty* nasadą dłoni i przedarł tę gigantyczną kanapkę na dwie części.

„*Andiamo*”.

Poprowadził mnie do schodków przed Duomo i usiedliśmy tam z naszym *merindina*. Jedliśmy, uśmiechaliśmy się, nie czując potrzeby, by rozmawiać. Dopiero gdyśmy wstali, Ferrucci wyznał: „Nie mogę się doczekać, aż twoje dziecko będzie na tyle duże, żeby jeździć ze mną w furgonetce. Nie mogę się tego doczekać, Paolino”.

Spojrzałam na malutkiego Ferrucciego w jego białej papierowej czapce, z uroczystym spojrzeniem za szklami ubrudzonymi mąką, którą miał też zaschniętą w bruzdach na policzkach.

„*Anch'io, Ferruccino*. Ja też”.

Nie wiedziałam wtedy, ani nie wiem do dziś, czy swoim ciepłym chlebem i kilkoma ciepłymi słowami Ferrucci chciał podarować mi moją przeszłość i obiecać przyszłość. Myślę, że tak.

Nadeszła ostatnia sobota tamtego września. Carolina podkrađa z gabinetu Umberta jego ulubione radio marki Zenith i postawiła je na stoliku nocnym w moim czerwonym pokoiku. Usiadła i rozgorączkowana kręciła gałkami. Rano była na zakupach, a gdy wróciła, zastała mnie w moim pokoju we wczesnym stadium porodu.

„Trzeba odwrócić czymś twoją uwagę – powtarzała, chociaż to ona oddychała ciężko i drżała, a ja siedziałam i składałam dziecięce ubranka. Carolina znalazła jakąś muzykę i podkręciła głos. *Quando, quando, quando...* Kiedy, kiedy, kiedy... W czarnej wełnianej sukni bez gorsetu, wciąż w elastycznych pończochach i wyjściowych

butach, Carolina zaczęła tańczyć wokół łóżka, wykonując ruchy podobne do samby; perłowe krople jej kolczyków podrygiwały do rytmu z jej piersiami.

„*Amore mio*, tańcz ze mną. *Vieni, vieni*, chodź, chodź”.

Wzięła mnie za rękę, próbując siłą podnieść moje wielkie białe cielsko z poduszek, ale żadnym razem jej się nie udało. Zaczęłam się śmiać i błagać ją, by dała mi spokój.

„Carolino, i tak mnie wystarczająco boli...”.

„Ale to zmniejszy ból, musisz się ruszać, ruszać! Gdy znowu zaczną się skurcze, wtedy możesz przestać. Chodź, spróbuj”.

Carolina podkręciła jeszcze głos, a wtedy do pokoju wszedł Umberto.

„Usłyszałem muzykę. Paolino, czy jest coś, co mógłbym...?”

„Ach, Umberto. Może ona ciebie posłucha. Powiedz jej, że musi się ruszać, musi tańczyć. Czy kiedykolwiek ci mówiłam, że Anna Rosa przetańczyła ze mną całe siedemnaście godzin *travaglio*, zanim ty się urodziłeś? Tak, *la pizzica*, *la tarantella*, *la monferrina*. Nie pamiętam polki, ale...”.

Umberto i ja zaczęliśmy się śmiać z Caroliny, a im więcej się śmialiśmy, tym intensywniej ona tańczyła. Gdy pociągnęła mnie kolejny raz, podniosłam się i usiłowałam naśladować jej ruchy. Nigdy wcześniej nie próbowałam tańczyć. Ani razu. Mój debiut przerwał skurcz i opadłam z powrotem na łóżko. Chociaż ruch był intensywny,

Carolina miała rację – ból wydawał się mniejszy. Po chwili skończyło się *Quando, quando* i zaczęła *Guantanamo*. Wstałam znowu, a Umberto, wstrząśnięty pierwszym w swoim życiu widokiem rodzącej kobiety, zaczął się wycofywać.

„Umberto, nie waż się zostawiać mnie z nią samej; teraz ty z nią tańcz, a ja odpocznę. Nie pozwól jej leżeć. Niech ona powtarza twoje ruchy. *Forza, forza*. No, dalej”.

Umberto też nie tańczył nigdy w życiu, ale oto teraz, proszę, stanął przede mną z szeroko rozstawionymi stopami, jakby potrzebował utrzymać równowagę. Wysoki jak cyprys i żałośnie chudy, o prostych włosach wpadających mu do oczu – niebieskich i szeroko otwartych z przerażenia za okularami w drucianej oprawie – Umberto wziął mnie w ramiona.

Nie zważając na rytm *Guantanamo*, trzymając mnie sztywno w pozycji jak do walca, górną część tułowia odchylił lekko w tył, żeby zmieścić się między nami mój brzuch. Tańczyłam boso z jezuitą Umbertem w czerwonym pokoiku pod sklepieniem z czarnych belek. Wietrzyk z otwartego balkonu wicherzył jego nordyckie włosy i poruszał szerokim dołem mojej koszuli nocnej. Żaden geniusz z dłutem i kamieniem nie wyrzeźbiłby takiej sceny.

Carmine. Karmin. Piękne słowo, nie sądzisz? Mój syn urodził się w niedzielę rano. *Carmine Domenica*. Carmine niedziela. Wszyscy moi synowie urodzili się w tym czerwonym pokoju i wszystkich nazwałam Carmine. *Carmine Mezzanotte*, Carmine północ. *Carmine Pioggia*,

Carmine deszcz. A ostatni, mój mały synek, to *Carmine Rovescio*. Ponieważ urodził się nóżkami do przodu, nazywa się Carmine rewers.

Ale za daleko wybiegłam, prawda? Wróćmy do tamtej soboty i niedzieli rano.

Położna i Carolina odebrały poród. Doktor Ottaviano przybyła na czas, by zbadać mojego synka i mi pogratulować. Nie pamiętam nic poza tańczeniem i momentem, w którym Carolina położyła mi dziecko na piersi.

Później tego ranka Umberto wszedł cicho do mojego pokoju i zapytał, czy jestem w stanie usiąść. Powiedział, że powinnam wyrzeć przez okno balkonowe. Ja zrobiłam jeszcze więcej. Z Carmine śpiącym w moich ramionach podeszłam do drzwi balkonowych i zobaczyłam, że na wzgórze, w kierunku plebanii, wspina się procesja dwudziestu, może więcej, mieszkańców San Severe. Każdy miał w ręce kwiaty lub jakiś pakunek. Ferrucci obejmował wielką papierową torbę z chlebem.

„Pierwsi goście Carmine” – powiedział cicho Umberto.

Weszli przez bramę i zgromadzili się w ogródku pod moim balkonem, machając i wykrzykując: „*Evviva – niech żyje – Carmine Domenica*”.

W obu rękach uniosłam dziecko nad głowę i trzymałam tak, żeby wszyscy mogli zobaczyć. Okrzyki przybrały na sile. Carmine spał. Do pokoju weszła niezadowolona Carolina i zaprowadziła nas z powrotem do łóżka,

mówiąc, że jak będę się tak śmiać i płakać, to mleko mi skwaśnieje w piersi i moje dziecko zapłacze się na śmierć. Umberto wyszedł na spotkanie z delegacją i wrócił z naręczem kwiatów. Luigia wniosła chleb i coś, co wyglądało jak woreczek soli morskiej.

„Tu jest karteczka – powiedział Umberto. – Przeczytać ci?”

Życie jest poszukiwaniem piękna, dlatego przynosimy kwiaty.

Ale czym byłoby życie bez łez? Dlatego przynosimy sól.

A żeby twój syn nigdy nie był głodny, przynosimy mu chleb, duże bochenki chleba, żeby miał się czym dzielić.

Nikt nie potwierdził oficjalnie, że Niccolò jest ojcem Carmine, ale też nikt nie zaprzeczał, że tak jest. Dyskretnie i z wdziękiem Niccolò przychodził na plebanię jako gość. Nie rościł sobie żadnych specjalnych praw i nikt mu ich też nie przyznawał. Jego obecność była głównie kularowa. A jednak odwiedziny Niccola rozjątrzały Umberta. Choć ani razu – ani wtedy, ani nigdy żaden z nich otwarcie nie oskarżył o nic drugiego – Niccolò i Umberto zacisnęli wówczas szczęki i skrzyżowali szpady. I przez następnych trzydzieści lat – do śmierci Umberta – pozostali w takiej postawie. Wiem, znowu wybiegam w przód.

Carolina, Luigia, Umberto, Carmine i ja żyliśmy ze sobą bardzo dobrze, jakbyśmy mieszkali razem od zawsze. Zdarzały się krzyki, płacz i czułość, w mniej więcej

równych proporcjach. Emocje były wyrażane, występki wybaczone, uprzejmości odpłacane z nawiązką. Wszystko to odbierałam jako rewelację, ja, która, żeby nie narazić się Stasi, nauczyłam się poruszać po domu jak duch.

Niczym w tradycyjnej operze tragicomicznej, w tym gospodarstwie do stołu nigdy nie siadało mniej niż dziesięć osób; zawsze zatrzymywali się u nas jacyś koledzy Umberta z Rzymu lub odległych parafii, było też dwóch czy trzech mieszkających u nas seminarzystów, którzy zmieniali się raz w roku. Zajęcia z katechizmu, kursy przedmażeńskie, programy opieki nad dziećmi, trzy razy w tygodniu poradnia medyczna – tak wyglądało nasze życie domowe. Ulubionym bohaterem wszystkich był Carmine Domenica. Carolina, Luigia i ja byłyśmy jego oddanymi wielbicielkami. Choć najwięcej uczucia okazywał mnie, nie skąpił go też pozostałym. Gdy tylko nauczył się wydostawać z kołyski nocą lub wcześniej rano, dreptał do łóżka kogoś z nas i wciskał mu się w ramiona. Przy śniadaniu triumfator, którego łóżko wybrał Carmine, wnosił go z dumą, zaspanego, do kuchni. Oczywiście, Carmine był dopiero pierwszym z moich synów.

W ciągu kolejnych dziewięciu lat zarysowała się pewna symetria między pobytami u nas różnych seminarzystów a moim urodzeniem jeszcze trojga dzieci. Zbieg okoliczności. Przypadek. Opatrzność. Ludzie do tej pory spekulują, a ja pozostaję jak wyrocznia delficka. Nieprzenikniona. Nigdy nie czułam potrzeby, żeby rozmawiać z kimkolwiek oprócz Caroliny o tym, kto

spłodził moje dzieci, tak samo jak nie czułam potrzeby, by za niego wychodzić. Za nich. Za kogokolwiek. Nawet gdy ja się wahałam, Carolina była pewna. Mówiła mi: „Ostatecznie to nie będzie miało znaczenia. Będzie się liczyło tylko, że pragnęłaś tych dzieci całą swoją duszą”.

Tak. Całą moją duszą. Ale czy to wystarczy? Czy to zrekompensuje moim dzieciom zmartwienia, których im przysparzam? A nawet jeśli moja miłość – miłość nas wszystkich – im wystarczy, to jak sobie poradzą, wychodząc z plebanii na świat? Nieszczere spojrzenia dorosłych, jawne dokuczanie kolegów...

„Pamiętasz, co powiedział na początku Umberto – zawsze jest jakaś anomalia, zawsze tajemnica. Runy zbyt stare, by je można odczytać. Każdy z nas niesie jakiś krzyż, Paolino. Twoje dzieci będą miały właśnie taki”.

„Matkę, która jest znana jako *la virginetta di San Severe*”.

„Oni to mówią z sympatią, wiesz o tym”.

„Tak, wiem, ale...”.

„Tak naprawdę martwisz się tym, czy twoi synowie będą cię kochać? Czy ci wybaczą? O to chodzi, tak?”

Nie mogłam jej odpowiedzieć, bo coś ścisnęło mnie w piersi. Kiwnęłam głową.

„Może nie będą cię kochać ani ci nie wybaczą. Musisz być przygotowana na takie ryzyko. Oczywiście tak się może zdarzyć bez względu na to, co zrobisz czy czego nie zrobisz. Z tym też się musisz liczyć. Kochaj ich, Paolino. I nie po to, żeby odwzajemnili twoją miłość. Miłość

rodzicielska z natury jest jednostronna. Ponieważ jesteś nietypowa i nietypowe są twoje życiowe wybory, ryzyko nieodwzajemnionej miłości może być w twoim przypadku większe. Ale wydaje mi się też, że z tego samego powodu łatwiej cię kochać i ci wybaczyć. Kto wie? A tak czy inaczej, ładnie to brzmi, nie sądzisz? *La virginetta di San Severe*".

Przez wszystkie kolejne lata historia *la virginetty* utrzymywała silną pozycję w miejscowym folklorze. Mimo to plotki ograniczały się głównie do małej, niezmordowanej kliki, której pogarda wynikała chyba bardziej z zazdrości niż cnoty. Sądzę, że mężczyźni, którzy rozpuszczali plotki, musiało napędzać podniecenie seksualne. Ja nigdy nie byłam piękną. Nie miałam urody, która mogłaby przeminąć. A jednak moja kobiecość z czasem nabierała mocy. Chodzi mi o ten szczególny sposób poruszania się, mówienia i gestykulowania, myślenia i działania, który u kobiet wcale nie jest wrodzony i nie ma nic wspólnego z krygowaniem się, kręceniem biodrami i trzepotaniem rzęsami. Byłam silna, zdrowa i spokojna. Bez uciekania się do żadnych z tych sztuczek, potrafiłam być uwodzicielska. Urzekałam obojętnością. Uprzejmie odrzucając propozycje – zarówno te subtelne, jak i nie – wzbudzałam w nich urazę i wrogość.

Złośliwość kobiet miała źródło w innym rodzaju zazdrości. W odróżnieniu od wielu z nich, ja nigdy się nie zadreślałam problemem małżeńskiej wierności. Nikt nigdy

mnie nie bił ani mi nie groził i – to chyba najwspanialsze – nigdy nikt mi nie kłamał. W każdy piątek rano na stole kuchennym czekała niezawodnie skórzana portmonetka wypchana liram i na wydatki danego tygodnia. Dwudziestego siódmego każdego miesiąca wsuwano mi pod drzwi białą kopertę, często z kwiatkiem lub gałązką zioła w środku, ze sporą sumą *argent de poche*, kieszonkowego. Kto wie, jakim cudem wieść o takim intymnym geście mogła przedostać się na piazza? I kto wie, ile innych intymnych wydarzeń, prawdziwych lub nie, też się tam dostało?

W zimie chodziłam na mszę w brązowym filcowym kapeluszu z przyszytymi z boku czarnymi aksamitnymi różami. Miałam brązową sukienkę z serży i podobny płaszcz. Gdy było zimno, nosiłam krótką narzutkę ze srebrnych lisów. W lecie chodziłam w sukience z granatowego jedwabiu, cieniutkiej, lżejszej niż chusteczka do nosa. I w słomkowym kapeluszu. Gdy Umberto miał jakiś interes w Orvieto, Terni czy Rzymie, moi synowie i ja jechaliśmy z nim w jego czarnej giulietcie. Ja z przodu obok Umberta, chłopcy z tyłu. Tak jak mówiłam, wszystkim nam się dobrze żyło razem. Czy byliśmy bardziej, czy mniej niż rodzina – nie potrafię ci powiedzieć.

Z powodu azylu, jaki zapewniało mieszkanie na plebanii – i jak przypuszczam, z racji wiążącego się z tym prestiżu – moi synowie jakoś poradzili sobie ze swoim krzyżem i moimi tajemnicami. Nie zawsze im się to

udawało, ale wystarczająco często. Czasem nawet myślałam sobie, że te niekonwencjonalne okoliczności ich dzieciństwa wychodzą im na dobre. W pewien sposób wyznaczyli nowe standardy, mieszkając z miejscowym księdzem, jego matką i ciotką. A ponieważ codziennie siadali do lunchu i kolacji z seminarzystami, którzy uczyli ich łaciny i greki, od kiedy tylko nauczyli się mówić, trenowali ich w piłce nożnej, przed snem śpiewali im georgiki i odprowadzali do szkoły, a potem do domu przez piazza (ich długie czarne sutanny były uniformem bardziej dostojnym niż brązowy sztruksowy garnitur zwykłego ojca), moi synowie byli na wyższym poziomie niż ich rówieśnicy, ich zaś cierpienie i zażenowanie gdzieś się w tym wszystkim gubiło. Życie synów wyglądało więc na normalne, i mam nadzieję, że również *czuli*, że takie jest. A normalność jest czymś, czego dzieci pragną najbardziej.

Moi synowie są podobni do mnie. Śniada cera i kruczoczarne włosy, zadarte nosy i ładne zęby. Jednak oczy mają mojej matki: lekko skośne, zielone, mieniące się jak szyja bażanta. Nie ma dnia, żebym o niej nie myślała, bo ona tam jest, w oczach moich synów. Nie wiem, czy ci o tym wspominałam, ale trzech spośród nich są rolnikami, pracują na tej samej ziemi, na której pracował mój ojciec. W gospodarstwach Niccola. Carmine Domenica został pediatrą. Wszyscy są żonaci i wszyscy mają dzieci. Są miłością mojego życia. A kim ja jestem dla nich?

Paolina milknie. Siada prosto, owija się szczelniej szalem, wiąże go na supeł. Wyjmuje z kieszeni metalowe

pudełko z papierosami, ale go nie otwiera.

– Coś bym zjadła. Napiała się wina. Wracajmy. W rustico zawsze coś się znajdzie.

– Mam w aucie tę czekoladę... może ona nam wystarczy do *aperitivi*. Która może być godzina?

– Światło jest jeszcze zielonkawe, powiedziałabym, że nie ma czwartej.

Zwinna jak gejsza Paolina przenosi ciężar ciała na jedno kolano, wstaje z trawy, wysoka i prosta, jakby wyższa. Pomaga mi się podnieść.

– Mam ochotę na coś więcej niż czekoladę.

– Wiem. Chleb, wino i oliwę.

Ona rozpala ogień, a ja układam na miejscach rzeczy, które przestawiła wcześniej, podczas szorowania podłogi. Gdy myjemy ręce nad zlewem kuchennym kawałkiem mydła z zapasu Mirandy, mydła pachnącego goździkami, które wytwarza Gilda, Paolina kontynuuje myśl:

– Skąd mam wiedzieć, co moi synowie myślą i czują? Czy rozmawiają ze sobą o... *oryginalności* swojego wychowania? O mnie? Niccolò i Umberto byli stałymi mężczyznami w ich życiu. Jednocześnie kimś mniej i kimś więcej niż ojcami, każdy z nich dawał chłopcom to, czego ten drugi dać nie mógł. Umberto – nieśmiały intelektualista, czuły, mądry, nauczający, prowadzący z nimi niekończące się rozmowy, zwierający im się, jeszcze jako małym chłopcom, z własnych dylematów na temat tego, co jest właściwe i niewłaściwe, dobre i złe. Niccolò był, i do dziś nie przestał być, ich energią, ich

śmiechem. Jak mówi o nim Miranda, Nicò jest jak stary dąb. Mocny, trwały. Jakie to dziwne, swoją drogą, że ta czwórka jest moja. Są podobni do mnie, do siebie nawzajem, do Stasi. Jakby nigdy nie mieli ojców.

– Uważaj, bo Miranda oskarży cię o skłonność do wizji, *la virginetta di San Severe*.

Siadamy przy ogniu, stawiając na podłodze między nami słoik konserwowych gruszek. Wyjmujemy owoce z syropu, każda kroi je własnym nożem, moczymy kawałki w szklankach z czerwonym winem.

– Zostawiłaś wielką lukę w swojej opowieści, Paolino. Zrobiłaś to specjalnie?

– Ja? Pewnie tak. Doszłam do końca, albo prawie do końca, jakbym zakładała, że wiesz lub pamiętasz, co wydarzyło się pomiędzy. Jakbym na pewno ci już o tym kiedyś opowiadała. I chyba opowiadałam, choćby tylko w myślach. Szczerze mówiąc, nawet sobie samej nigdy nie opowiedziałam całej tej historii. Nie wiem, czy bym potrafiła.

Odwraca wzrok, potem go spuszcza, niezręcznie udaje, że starannie kroi kolejną gruszkę.

– Chodzi ci o mężczyzn, których znałam? To nad tymi lukami się zastanawiasz?

– Niektórymi.

– Niektórymi mężczyznami czy lukami?

To pytanie nie wymaga odpowiedzi. Popijam wino. Zakręcam słoik z gruszkami.

– Zapalić nam świecę?

Paolina mówi, jakby nie usłyszała:

– Nigdy nie potrzebowałam niczego od żadnego mężczyzny poza jego nasieniem. A może nigdy nie potrzebowałam niczego więcej niż to, co już kiedyś przeżyłam z mężczyzną. Z mężczyznami. Widzisz, ja się bardziej bałam miłości, niż jej pragnęłam. Wystarczała mi świadomość, że miłość istnieje. Przeżywałam moje uczucia w scenach krótkich, doskonałych, czystych. Z Niccolem. Z innymi. Jak wtedy gdy tańczyłam z Umbertem. One mi wystarczały. Chyba nie poradziłabym sobie, gdyby moja filiżanka była choć trochę pełniejsza. Nie. Nie sądzę, żebym kiedykolwiek pragnęła więcej, niż miałam w swojej.

– Mówisz jak franciszkanin.

– Siłą napędową franciszkanów jest czystość. Moją były złe przecucia. Bałam się zniszczyć miłość przez pragnienie, żeby była czymś więcej niż jest, czymś więcej, niż *mogłaby być*. Miłość wydawała mi się obezwładniającą siłą, która musi, z konieczności, wdzierać się coraz głębiej do wnętrza ukochanej osoby, by ostatecznie ją zadusić. Tak uważał Niccolò i dlatego, całe lata temu, odrzucił ryzyko *wyłącznieści*. W ten sposób uniknął śmierci uczucia.

Poza tym bałam się, że będę pragnęła mężczyzny bardziej niż on mnie. Tak się zwykle dzieje, że my ich pragniemy bardziej niż oni nas, nie uważasz? Żyjąc tyle lat, trudno nie zauważyć, że kobiety mają zwyczaj uganiać się za miłością, błagać o nią, starać się na nią *zasłużyć*. Ja

wolałam zachować dystans. Nie pozwolić sobie poznać miłości. Jednak jeszcze bardziej niż błagania mężczyzny o miłość bałam się tego, że mogę ukochanego mężczyznę zranić. Za sprawianiem ukochanemu bólu podąża nienawiść. Nienawiść łatwiej znieść niż poczucie winy. Tak było w relacji między moją matką a ojcem, jestem tego pewna. Następnie zaczyna się proces odsuwania ukochanego na bok. Odrzucania.

Paolina wypowiada to ostatnie słowo po angielsku. *Casting aside*. Powtarza je jakimś nieobecny głosem.

– Uwielbiam ten angielski czasownik, „to cast”. Nauczyłam się go dawno temu, gdy... gdy jeden znajomy, przyjaciel Umberta... uczył Domenicę łowić barweny w jeziorze Bolsena. Nauczył się angielskiego w Bostonie. Zdaje się, że studiował w Boston College.

– Dobra jezuicka szkoła – stwierdzam, sugerując powiązanie z seminarzystami Umberta. Ona uznaje aluzję, ale tylko połowicznie. Wstaję, żeby przynieść świecę, zapalam ją od ognia paleniska.

– Tak, ten znajomy był istotnie jezuitą. W każdym razie uznał, że Domenica powinien przy łowieniu ryb uczyć się angielskiego. „A teraz, Domenica, obserwuj ruch mojej ręki, gdy rzucam żyłkę. Rzucac. Rzucac na bok. Odrzucac”. Pamiętam, jak siedziałam kawałek za nimi. Powtarzałam angielskie słowa, żeby później pomóc synkowi je zapamiętać. Angielskie „cast” łatwo było sobie skojarzyć z włoskim „castigo” – kara. Tak, człowiek karze ukochaną osobę – odrzuca ją – ponieważ ją skrzywdził. A gdy już

się od niej uwolni, próbuje powtórzyć cały proces z kolejną ukochaną osobą. Miłość, ból, nienawiść, odrzucenie. Nie, ja wolałam zachować *dystans*.

– Odwołuję, co przedtem powiedziałam. To nie jest duch franciszkanizmu. Jesteś czystą jezuitką, Paolino. Racjonalność, podejrzliwość, teoria – jednak nawet jezuita nie potrafi zastosować logiki do miłości. Nie wierzę, że to ty nie pozwoliłaś sobie poznać miłości. Miłość ma swoje ścieżki. Jeszcze kiedyś może do ciebie wpaść.

Paolina śmieje się, choć bez wesołości. Patrzę na nią i zaczynam śpiewnie parodiować jej głos: *Nie, ja wolałam trzymać dystans. Nie pozwolić sobie poznać miłości*. Ona zaczyna się naprawdę śmiać, a ja wciąż bezlitośnie ją parodiuję, aż w końcu obie pokładamy się ze śmiechu i nie możemy złapać tchu.

– Nadęta jezuitka – mówię w końcu i prostuję się, by podsycić ogień.

– Nadęta jezuitka – powtarza Paolina, jakby ten zarzut ją zafrapował. Jakby nigdy nie uważała siebie za czystą jezuitkę, racjonalną, podejrzliwą i teoretyczną.

– A więc nie jest jeszcze za późno, żebym...

– Kto wie, Paolino?

Śmieje się z rozmarzeniem. Ściąga gumkę z włosów i znów je związuje, potem powtarza te dwa gesty.

– Pół życia minęło, od kiedy ostatnio wyobrażałam sobie, jak by to było, nie być samą...

– A kto powiedział, że miłość zapobiega samotności?

Możesz być zakochana, a jednak samotna. Wiele z nas tak ma. Nie twierdzę, że się z tobą nie zgadzam co do tego twojego *jezuickiego* podejścia do miłości. Sugeruję tylko, że nie ma sensu rozważać tego teoretycznie, dopóki miłość nie postanowi znaleźć na ciebie sposób. *Basta*. A teraz chciałabym się jeszcze dowiedzieć, jak to się stało, że zostałaś kucharką Umberta.

– To proste. Dzięki mojej małej Beppie.

– Beppie?

– Od pierwszego dnia, gdy wprowadziłam się do czerwonego pokoiku, bardzo mi zależało, żeby zarobić na swoje utrzymanie na plebanii. Chciałam pracować w kuchni – mówi Paolina. – Poruszyłam ten temat w rozmowie z Caroliną, ale zanim jeszcze skończyłam referować, z czym przyszłam, ona już była zdecydowana, by mnie od tego odwieść.

„*Ma tesoro*, a czy nie przyjemniej byłoby pracować w ogrodzie? – zapytała. – Jak już dziecko się urodzi, mogłybyśmy stawiać jego kołyskę pod oliwkami albo w rozwidleniu któregoś dębu”.

Odparłam, że wolałabym stawiać kołyskę w kuchni, gdzie moglibyśmy się nawzajem widzieć, gdy ja będę zagniatą ciasto na chleb.

Kapitulując, rzekła: „Porozmawiam z Beppą”.

Maria-Giuseppa, czyli Beppa, była wdową po siedemdziesiątce. Chodziła w czarnych ubraniach, tak wyblakłych, że niemal brązowych. Jej włosy miały kolor intensywnej czerwieni, a w słońcu wydawały się

fioletowe. Beppa co rano przychodziła z sąsiedniej gminy, żeby gotować dla Umberta, od kiedy tylko tu zamieszkał. Oddanie dla posiłków Umberta stało się podstawą życia Beppy. A gdy zjechała Carolina, a potem Luigia, Beppa okopała się w swoim królestwie. Kuchnia na plebanii należała do niej.

Beppa, kobieta krucha, ale wielkiego charakteru, słynęła z grasowania po sklepach z plastikową torbą na kółkach i siatkami wiszącymi na przegubach rąk. Targowała się ze sprzedawcami o każdego banana i pęczek pietruszki. Zajażdżała jak ptak padlinożerca, rzucała się na wszystko, co uschnięte, zwiędłe, nadpsute, domagając się tego za bezcen. Jedyne mięso i ryby musiały być najlepszej jakości i warte lirów Umberta. Jeśli chodzi o jajka, nie dowierzała nikomu i przynosiła je co rano, jeszcze ciepłe, od własnych kur, owinięte w gazetę. Co drugi dzień piekła chleb. Te działania dawały Beppie pewną niezależność kulinarną, tak że – z garścią ziół pochowanych po kieszeniach, baryłką dobrej oliwy w spizarni, słoikami i butelkami tego, co zamarynowała w lecie – Beppa potrafiła codziennie odtworzyć cud z rozmnożeniem chleba i ryb. Dlatego w sklepach bywała bezwzględna i powtarzała sprzedawcom *ad infinitum*, że jedzenie, które ona kupuje, ma nakarmić sługę Bożego, a więc czy nie wstyd im czerpać zysk z kieszeni samego Boga? Sprzedawcy z równą cierpliwością przewracali oczami, mówiąc, że chcieliby móc jeść i pić bez opamiętania, tak jak duchowni: *Magari, fosse vero*. Gdyby

tylko to była prawda.

Oddanie Beppy sprawie było niezachwiane. Jeszcze zanim wypakowała zakupy, maszerowała – stawiając stopy do wewnątrz i podrygując radośnie – do gabinetu Umberta. Pod lampę biurkową wsadzała paragony z zakupów z danego dnia, w które zawinięta była reszta, wygładzała krawędzie papieru, poprawiała serwetkę, a jej gesty były równie delikatne jak Umberta, gdy ten namaszczał dziecko krzyżmem. Dopiero wtedy zabierała się do pracy.

Najpierw Beppa robiła przegląd tego, co nazywała swoim *caveau*, sejfem. Chowała skarby na półce lodówki, gdzie nie wolno było sięgać domownikom. Było wśród nich pół litra odparowanego bulionu, parę szklanek gotowanej białej fasoli, makaron, ugotowany, ale nie przyprawiony, sok, który wyciekł z pieczonego mięsa, kilka łyżek jakiegoś sosu, piętka chleba, skórka dojrzałego sera. Menu Beppy zawsze częściowo opierało się na menu z dnia poprzedniego. Ta jej rytualna oszczędność była swoistą gwarancją, obietnicą, że po zjedzeniu jednej kolacji, nazajutrz pojawi się kolejna.

– Postępowała trochę jak francuska kucharka, która codziennie sięga po potrawkę, którą gotuje już od jakichś dwudziestu lat, coś odejmuje, coś dodaje, mieszając nowe składniki ze starymi, tak że jej garnek nigdy nie jest pusty – mówię. Tak Beppa prowadziła swoją kuchnię.

Czy gotowała dla dwóch osób, czy dla pięćdziesięciu, zestaw przyborów kuchennych Beppy był równie ubogi, jak niezmienny: jeden nóż, wielki ciężki garnek, patelnia

do smażenia w małej ilości tłuszczu, średni rondel, trzy-
cztery naczynia terakotowe do piekarnika, płyta
z polerowanego drewna oliwnego używana jako deska do
krojenia, jedna deska marmurowa do wałkowania ciasta
na makaron litrową butelką wina, dwie chochle i dzbanek
kamionkowy pełen drewnianych łyżek. Wszystko to było
jej wyłączną własnością. Beppa lubiła być w kuchni sama.

Gdy Carolina poinformowała ją, że chce u niej
„praktykować”, sugerując, że odtąd będzie jej *pomagać*
każdego ranka, Beppa odwróciła się od garnka, w którym
coś mieszała, zerwała z siebie fartuch, zaczęła płakać
i szlochać. „*Ringraziamento*, i to jest wdzięczność”,
jęczała, aż nadbiegł Umberto, by ją uspokoić.

„*Beppina, amore mio*, nikt cię nie detronizuje, wręcz
przeciwnie, wyróżnia. Nie widzisz tego? Paolina chce się
od ciebie uczyć”.

Ani Carolina, ani Umberto nie mogli jej przekonać.
Beppa jeszcze mocniej się okopała. Postanowiłam
chwycić się własnych sposobów.

Następnego ranka, gdy przyszła do pracy, zastała mnie
w kuchni smażącą słodkie placki ryżowe.

„*Sorpresa*. Niespodzianka” – zawołałam i odsunęłam
dla niej krzesło przy kuchennym stole. „*Facciamo
colazione insieme*, zjedzmy razem śniadanie” –
szczebiotałam, jakbym razem z moimi plackami była dla
niej powitalnym darem.

Beppa bez słowa pozwoliła mi posadzić się na krzesło
i nalać sobie kawy. Podsunęłam jej cukierniczkę i rzekłam:

„W lodówce było trochę gotowanego ryżu i jajko, więc pomyślałam sobie, że zrobię odrobinę ciasta naleśnikowego...”.

„Nie robi się słodkich placków z ryżu gotowanego w wodzie. Musi być gotowany w mleku”.

„Oczywiście... no cóż, chyba o tym nie wiedziałam, ale...”.

Wyciągnęłam piramidkę placków z piekarnika, gdzie trzymałam je, żeby były ciepłe, postawiłam przed nią talerz i z powrotem zajęłam się smażeniem reszty. Stałam odwrócona do niej plecami. Gdy w końcu się odwróciłam, z godnością pochłaniała ostatni.

„*Sono buone*. Są dobre. Byłyby jeszcze lepsze z odrobiną cynamonu. Gdybyś rozcieńczyła ciasto połową szklanki białego wina, mogłyby być prawie takie jak należy. Jeśli mamy mleko, ugotuję trochę ryżu, zanim pójdę do domu, to zrobimy jutro *fritelle* razem. I nigdy nie używaj tej patelni do smażenia. *Mai più*. Nigdy więcej”.

„Nigdy. Nigdy, Beppo”.

Wybiegłam do ogrodu i podskakując z radości między kwiatami, obejmując ramionami brzuch, wracałam myślą do tamtego dnia z pomidorami Niccola. A teraz, przy Beppinie... o ile więcej się nauczę.

Beppa była typem kwoki, która nieczęsto się odzywała, chyba po to, żeby szydzić i dręczyć sklepowych sprzedawców. Jednak od początku mojego zatrudnienia w kuchni niemal nie przestawała mówić: snuła wspomnienia, zwierzenia, wypowiadała stwierdzenia,

głównie natury kulinarnej.

Moim ulubionym było chyba opowiadanie o jej narodzinach. Beppa uważała, że urodziła się szczęściarą. Jej matka, szesnastoletnia chłopka, kopła ziemniaki, gdy nagle ogromny ból rozdarł jej plecy, od nerki do nerki. Ale pomyślała, że gdy człowiek kopie ziemniaki, zawsze go bolą plecy. A poza tym dziecko miało się urodzić dopiero za miesiąc czy nawet później. I tak Beppa urodziła się na polu ziemniaków, wprost na czarnej żyznej ziemi Umbrii. Jej matkę i ją przeniesiono w cień pinii, a pozostałe kobiety zmoczyły fartuchy i chustki w chłodnym białym winie ze swoich koszyków na lunch i umyły matkę i dziecko. Przystawiły matce Beppę do piersi. Nakarmiły ją papką z chleba, wina i szaławii i usiadły z nimi w kręgu pod drzewem. Matka Beppy opowiadała, że kobiety śpiewały i podawały sobie nawzajem chleb, cebulę i ser, piły wino, dzieląc się własnymi historiami o porodach. Uznały, że ziemniaki mogą poczekać do zachodu słońca, aż Beppa i jej matka odpoczną, a z dalszych pól przyjadą wozem mężczyźni i zabiorą je do domu.

Wtedy Beppa milkła, bo w wyobraźni widziała tę scenę, tak jak opisywała ją matka. A potem zaczynała mówić o zupie, którą wieśniaczki nakarmiły jej matkę. „Tysiącletni eliksir wiejskich ludzi, dobry zarówno na umieranie, jak na poród, leczy złamane serce, potęguje radość, koi ból. Jestem szczęśliwa, gdy zbieram zioła na łące, chowam do kieszeni, a potem niosę do domu, pięknie pachnące, rwę je na strzępki, wrzucam do garnka z dobrą

świeżą wodą, żeby się podgrzały i rozmiękły, na koniec wkruszam do środka czerstwy chleb. To jakby swoista msza, owa ceremonia nalewania chochłą wywaru do miski, w której kładę świeżo zniesione jajko. Wrzący wywar ogrzewa jajko, które drży lekko, gotując się w nim. Potem należy przepołowić jajko dużą łyżką i raz czy dwa zamieszać. To zupa pocieszenia. Nie sądzisz, że moje narodziny to najpiękniejszy sposób, w jaki dziecko może przyjść na świat?”

Ilekróć Beppa opowiadała tę historię, kończyła ją tym samym pytaniem: „Czy może być coś lepszego? Nie sądzisz, że moje narodziny to najpiękniejszy sposób, w jaki dziecko może przyjść na świat?”. I sama sobie zaraz odpowiadała: „Och, tak, Paolino. Tak było”.

Jestem pewna, że historia takich narodzin ukształtowała Beppę, dała jej bezpieczeństwo, poczucie własnej wartości, wpłynęła na wszystko w jej życiu, od gotowania przez miłość do wychowywania dzieci. Dla Beppy życie było szansą na wzięcie udziału w odwiecznym pokazie umbryjskiej tradycji, na przestrzeganie ustnych i niemych zasad, do jakich stosowali się jej przodkowie. Nigdy nie pragnęła więcej, niż wynosił jej przydział, ani więcej by nie przyjęła. Beppa była urodzoną *Umbryjką*.

– Ty też jesteś urodzoną Umbryjką, Paolino – zauważam.

– Tak, ale moja rodzina – głównie matka, jak sądzę – była pozbawiona typowego dla Beppy poczucia takiego

wręcz prymitywnego zadowolenia z życia. Moi rodzice, podobnie jak całe ich pokolenie, kierowali się innymi wyobrażeniami. Historyczna wiejska rodzina ze swoimi niedolami i pocięciami zniknęła wraz z końcem drugiej wojny światowej. Większość dzierżawców uciekła ze wsi, by przeżywać nowe udręki w miejskich fabrykach. Szczęście to nierzadko zbiór nowych problemów. Jednak nawet dla tych, którzy zostali na wsi, by uprawiać ziemię, życie wiejskie w latach pięćdziesiątych i sześćdziesiątych nigdy odtąd nie było takie samo. Pobrzmiewał w nim już wielki świat, który wpływał demoralizująco na przywiązanie rolnika do dziedzictwa i rytuałów. Nasza Beppina była jedną z ostatnich prawdziwych tradycjonalistek. Kolejną jest Miranda. Gilda i Ninuccia też, choć wyraża się to u nich inaczej niż u Mirandy czy Beppy. Ja nie jestem taka jak one, choć chciałabym i staram się. Myślę o opowieściach Beppy tak często, że stały się prawie moimi. Wiem, że to by się jej podobało. Jak długo znałam Beppinę – a trwało to dziewiętnaście lat, aż do jej śmierci – życie nigdy nie przestawało jej zdumiewać. Ja zawsze pragnęłam, żeby moje mnie zaskakiwało.

Wstaję, żeby posprzątać te kilka rzeczy, z których korzystałyśmy. Ponieważ słoik z gruszkami został otwarty, zanoszę resztki jego zawartości do chatki na sery, bo tam jest chłodniej. Gdy wracam do środka, Paolina właśnie wychodzi.

– Dokąd idziesz?

– Idę do Bazziki, żeby zatelefonować. Niccolò już pewnie wrócił do domu, Fernando też. Zadzwonię do Ninuccii, a ona zajmie się resztą.

– Jaką resztą?

– Zawiadomi wszystkich, żeby tu przyszli. Mirandę, Filiberta, Gildę i Iacova... Wolałabym zjeść dziś jakąś lekką kolację tutaj niż wychodzić do restauracji. A ty?

– Zupę Beppy?

– Myślę, że tak. Zaraz wrócę. Może signora Bazzica ma trochę jajek.

Rzucam zapaloną zapałkę na drewno, węgiel i pomięte gazety, którymi Miranda wyłożyła swoją starą żelazną kuchnię. Wachluję ogień, żeby pobudzić go do życia. Przesuwam ciężką żelazną płytę do połowy nad otworem na garnek. Śmieję się do siebie, myśląc o czasach, gdy krzątałam się przy tych wszystkich kuchenkach marki Wolf czy Viking o ośmiu i dziesięciu palnikach, potrząsając patelniami, klarując rosół, dolewając wina, i dodając trochę masła dla połysku. Zakręcić i włączyć. „Dwa donaldy pod światłami” – dwie kaczki czekające na podanie. A teraz, jakby w całkiem innym życiu, jestem tu, w Umbrii. Krzątam się w dziwnym małym domku na odludziu, w kuchni z zasłoną z prześcieradła, rozpalam ogień pod stuletnią kuchnią, gdzie zaraz zagotuję wodę i zioła do zupy na sobotnią kolację.

Piec nagrzej się dopiero za co najmniej godzinę, więc tymczasem szukam czegoś do roboty. Choć obok drzwi wisi duża wiązka na wpół wysuszonej szaławii, wstawiam

świecę do latarenki i wychodzę na łąkę, by zerwać trochę świeżych liści. Myślę o zupie, którą Niccolò karmił Paolinę, gdy była w żałobie, i o tej, którą teściowa Ninuccii gotowała z pestek na pustkowiu Aspromonte. I o papce, którą karmiono matkę Beppy pod pinią. *Acquacotta*. Gotowana woda. Dziś wieczorem będę ją nalewać dla umbryjskiej starej gwardii wiejskich kobiet i mężczyzn, z których żadne nie nosi sukienek od Alaii w rozmiarze XS, ani mokasynów od Gucciego na gołe nogi. Mnie też zdumiewa moje życie.

Gdy wracam do rustico z garścią ziół, Paolina już tam jest. Widzę, że płakała.

– Co się stało? Co...?

– Nic, wszystko w porządku. Czekałam u signory Bazziki, aż Ninuccia do mnie oddzwoni. No wiesz, po zawiadomieniu wszystkich innych. Signora Bazzica miała siedem jajek z dzisiejszego ranka i osiem z wczoraj. Włożyła je wszystkie do jednego woreczka, tak że nie będziemy wiedziały, kto dostanie te wczorajsze. Wszyscy przyjdą. Każdy coś przyniesie. Ninuccia się ucieszyła. Niccolò i Fernando już pojechali po Mirandę i wstąpią po Gildę. Wszyscy będą tu za jakąś godzinę. Ja zrobię *dolce*. Ty ugotuj zupę.

Nie wiem dlaczego, ale też zaczynają mi lecieć łzy. Stoimy tak, płaczemy i śmiejemy się, zaczynamy coś mówić i urywamy, w końcu Paolina rzuca:

– A więc to jest zakończenie, którego jeszcze nie znasz. Tylko to. Te różne zakończenia...

– Paolino...

– Chcę usłyszeć to zakończenie sama. Chcę je usłyszeć nawet poza słowami, ale nie potrafię. Pójdę tam bardziej dla siebie niż dla ciebie. Spróbuję.

Paolina krząta się po kuchni, wyjmując rzeczy potrzebne jej do przyrządzenia deseru. Szoruje drewniany stół, wyciera go energicznie, raz, drugi, odmierza mąkę bezpośrednio na blat, formuje kopczyk z zagłębieniem w środku. Koniuszkami palców zaczyna dodawać masło, cukier, żółtko, mleko. Dorzuca soli zamaszystym ruchem nadgarstka, jakby grała w kulki, i miesza jeszcze raz. Jej dłonie fruują nad ciastem, ledwie go dotykając. W mniej niż minutę gotowa jest satynowa masa. Paolina formuje z niej idealny płaski owal i delikatnie nakrywa czystą ścierką, którą przyklepuje. Podnosi na mnie wzrok.

– Czuję się, jakbym spędziła całe życie z Umbertem i Caroliną. Trzydzieści cztery lata, jeśli rozpatrywać czas linearnie. Ale tak naprawdę wciąż z nimi mieszkam. Nie, ani się nie rozklejam, ani nie mam na myśli jakiegoś horroru. Chodzi mi o to, że wielu z nas nie przestaje żyć okresem, który był najlepszy w ich życiu. Tworzymy kolejną epokę, świadomie lub nie odtwarzając wcześniejszą, ten nasz złoty okres. Tak samo postępują moi synowie: w ich domach żyje się tak, jak kiedyś u nas na plebanii: drzwi otwarte, długie stoły, niekończące się kolacje, płomienne dyskusje, podczas których nie ma tematów tabu, osobliwa alchemia zasad i wolności, wzajemny szacunek. Niestety nas umocniły. Były

prawdziwym testem dla naszej rodziny.

W szafie kuchennej stoi miska ze starymi pogniecionymi figami. Odganiem muszki owocówki i wysypuję figi na blat niedaleko miejsca, w którym przed chwilą pracowała Paolina, wydłubuję ich miąższ, dodaję czarny cukier i *vin santo*. Nie mam pojęcia, co z tym zrobimy, ale muszę się czymś zająć, bo Paolina milczy już dobrych kilka minut. Myje ręce, robi mi miejsce przy zlewie, podaje ręcznik.

– Luigia wróciła do Rzymu. To było chyba tuż po tym, jak urodził się Carmine Pioggia. Podupadała na zdrowiu i nie chciała tego przechodzić na oczach wszystkich. Pojawiała się u nas z wielką pompą w każdą pierwszą niedzielę miesiąca, przywoził ją kierowca Umberta. Wybiegaliśmy do ogrodu na spotkanie starego czarnego chryslera. Wyciągaliśmy ją delikatnie spośród żółtych poduszek, którymi była podparta, uważając, by nie zdusić dwóch zielono-srebrnych pakunków, których sznureczki cukiernik u Muzzich okręcał jej wokół przegubów. Opowiadał nam kiedyś, że gdy kończył to robić, ona odchodziła sztywno jak żołnierz, z ramionami wyciągniętymi po obu stronach na podobieństwo skrzydeł, żeby nie zniszczyć swej słodkiej zdobyczy, i tak stawała przed sklepem, czekając na szofera Umberta. Pewnej niedzieli nie było jej na chodniku przed cukiernią Muzzich. Luigia zmarła we śnie, jak zawsze zapowiadała, że robi.

Gdy zmarła Carolina, chłopcy mieli odpowiednio piętnaście, trzynaście, dziesięć i sześć lat. Moich synów

i ich *nonnę* łączyła niezwykła miłość; było to obustronne uwielbienie. Gdy zmarła, odświeżyliśmy rytuał, którego nie stosowano już od pokoleń: mieszkańcy San Severe jak jeden mąż, przy wtórce przejmującej gry kobziarza z Abruzji, szli za karawanem od plebanii wąskimi uliczkami wioski, przez piazza do kościoła. Po mszy ponieśliśmy jej trumnę razem: Mezzanotte, Pioggia, Umberto i ja. Zapłakany Rovescio siedział na barana u Domeniki.

Spróbuję ci jeszcze opowiedzieć, jak odszedł Umberto. Było to prawie sześć lat temu, prawie sześć. Byłam z nim wtedy w domu. Sygnały, że zbliża się koniec, pojawiły się zaledwie kilka dni wcześniej. Podobnie jak moja matka – choć oczywiście nie tak samo jak ona – zrezygnował ze wszystkich przejawów przywiązania do życia. Przestał schodzić na posiłki jakiś tydzień przed tym ostatnim wieczorem, kiedy to poprosił mnie, żebym z nim posiedziała, aż zaśnie. Zrobiłam to. Potem zamknęłam mu oczy, zapaliłam świece u wezłowania i w nogach jego łóżka, otworzyłam okna i zostałam z nim do świtu. Zostawił mi pudełko z listami, dokładnie czterdziestoma, pisanymi przez te wszystkie lata. W ostatnim z nich oświadczał – nie nakazywał – że pragnie uroczystości rodzinnej, która w żaden sposób nie będzie podkreślała jego pozycji w Kościele. Poinformowałam kolegów Umberta o jego śmierci i o jego oświadczeniu. Nie zważając na jego wolę, ani na moje prośby, by ją uszanować, kuria zaczęła przygotowywać widowisko,

jakie uznała za stosowne. Nie miałam siły walczyć z Kościołem i przyznaję, że sama wahałam się co do sensowności urządzania Umbertowi wiejskiego pochówku. Ale Niccolò nigdy by nie pozwolił zdradzić Umberta. Niccolò był jego rycerzem i nie miał żadnych obaw przed kurią. Niccolò wydał rozkaz i nikt mu się nie przeciwstawił.

Podczas mszy żałobnej biskup – ubrany w prostą czarną sutannę – siedział w odległym kącie kościoła z delegacją księży z Rzymu. Nie pozostali niezauważeni. Na dźwięk słów aklamacji wyszli gęsiego przed ołtarz, przyjęli komunię, a następnie w zwartej grupce stanęli na przedzie kościoła. Po skończonej mszy sprawnie otoczyli katafalk, Niccolà i chłopców, z precyzją, którą musieli omówić wcześniej. Nad ich opuszczonymi głowami duchowny, który odprawiał mszę, nowo wyświęcony franciszkanin, wymachiwał kadzielnicą, wznosząc ją coraz wyżej, kołysząc nią, jakby dzwonił do bram nieba, zapowiadając przybycie swego dawnego mentora. Wśród dymu kadzidła biskup, księża, odwieczny życiowy rywal zmarłego i jego ukochani „synowie” – wszyscy razem położyli sobie jezuitę Umberta na ramionach. Ja nie niosłam trumny Umberta, inaczej niż w przypadku Caroliny, szłam tylko za nią jak córka, jak żona. Wszyscy wierni wstali z miejsc i w poczuciu niezwykłej wspólnoty zaczęli bić brawo, powoli i z mocą. W trakcie tego długiego marszu przez środek kościoła resztki niechęci, które jeszcze mogły się utrzymywać w stosunku do

Umberta, mnie, czy kogokolwiek z jego bliskich, zostały splukane łzami mieszkańców San Severe, unicestwione w długotrwałym aplauzie. Rodzinę tworzy miłość. Tylko niekiedy również więzy krwi.

Paolina robi coś, na co nigdy nie pozwala sobie w pomieszczeniu: zwija dwa papierosy, zapala je, podaje jednego mnie, siada po turecku przy palenisku, by obserwować, jak rośnie jej ciasto na *dolce*. Ja sadowię się obok niej. Palimy w milczeniu, nie patrząc na siebie. Potem ona wstaje, a ja nadal siedzę bez ruchu. Paolina podchodzi do zasłony z prześcieradła, odsuwa ją i już ma przejść na drugą stronę, gdy pytam ją:

– Zrobisz to?

– Czy przyjmę jego oświadczyzny? Zawsze pamiętałam co do słowa, co powiedział mi w tamtym dniu, tyle lat temu... Miał wtedy rację. Wciąż ma rację. Bez żadnej złośliwości czy goryczy powiedziałam mu dziś rano: „*Tesoro mio, ti voglio tanto bene ma io non mi sposarò mai. Mai*. Kochanie, kocham cię, ale nigdy nie wyjdę za mąż. Nigdy”.

Część 4

Gilda

Gilda Aida Mimi-Violetta Onofrio – Gilda wymawia swoje nazwisko powoli, przeciągając każdą samogłoskę, a „r” wypowiada z teatralną wibracją. Śmieje się, zerka na mnie i powtarza jeszcze raz.

– Miałam szczęście, że matce nie przyszło do głowy dołożyć jeszcze gdzieś w środku *ciocio-san*.

– To z *Madame Butterfly*?

– Tak jest. *Mamma* była sopranem. Z tego, co wiem, całkiem obiecującym.

Gilda Aida Mimi-Violetta Onofrio. Próbuję powtórzyć to w myślach. Przez całe lata była dla mnie po prostu Gildą, nie wiedziałam nawet, jak ma na nazwisko. Patrzę na nią teraz, gdy siedzi przy stole roboczym w rustico przed czterokilowym kopczykiem młodej fasoli *borlotti*. Jej drobne białe palce fruują wśród strąków, rozłupują je kciukiem i wrzucają czerwone marmurkowe fasolki do dużego garnka. Dwie potrawy na dzisiejszą kolację przygotowuje ktoś inny, mnie i Gildzie zostały tylko przystawki. Udujemy fasolę z pęczkiem rozmarynu, szałwii i całym *guanciale* – suszonym policzkiem wieprzowym, posiekanym w drobną kosteczkę i rozsmarowanym na drewnianym stole na niezbyt gładką pastę. Gdy fasola się ugotuje, rozetrzemy ją w móżdżierzu, dodając stopniowo

po kilka kropel oliwy. Fasoli jest tyle, że każda z nas weźmie na siebie połowę. Gilda ma drewniany moździerz i marmurowy tłuczek, ja marmurowy moździerz i drewniany tłuczek, bo przy miażdżeniu na gładko najlepiej sprawdza się kontrast między drewnem a kamieniem. Potem dodamy trochę soli morskiej i jeszcze więcej oliwy. Tą puszystą masą będzie się smarować ziemniaczane *focaccia*. Właśnie mieszam ciasto na nie, a Gilda kończy łuskanie fasoli. Ciasto: mąka kukurydziana, mąka żytnia nieoczyszczona, tłuczone ziemniaki, białe wino i naturalne drożdże zrobione ze skórek winogron i obierek z ziemniaków, które zostawiłam wcześniej do sfermentowania przed około tygodniem. Jeszcze białe wino i sól morską, bez dodatku wody. Zanurzam ręce w kleistej masie i powtarzam nazwisko Gildy, na głos, w różnych tonacjach i z różnymi amerykańskimi akcentami. Gildzie najbardziej się podoba, gdy wypowiadam je z nosowym brzmieniem z Georgii. Też próbuje je wymówić w ten sposób, ale wychodzi jej akcent bardziej rosyjski niż amerykański z Południa Stanów.

– Opowiedz mi o swojej mamie – rzucam spontanicznie.

Natychmiast żałuję tej prośby, mimo że jest całkiem niewinna, a poza tym sama Gilda wspomniała przed chwilą matkę. Umbryjczycy są często powściągliwi, z samej natury. *Umbrage* to uraza, cień, ciemność, duch, nieproszony gość. *Hombre* to człowiek. Słowa te wywodzą się z łacińskiego *umbraticus* (będący w cieniu).

Dyskretne skinienie głowy, ciche *buongiorno*, *buona sera*, od czasu do czasu *come va?* – to cały ich towarzyski repertuar. W Umbrii niełatwo spotkać osoby spontaniczne, emocjonalne, tymczasem na przykład w Neapolu trudno o kogoś, kto taki nie jest. Jak się już przekonałam, kobiety, z którymi przyrządzam kolacje czwartkowe, są wyjątkami od reguły. Mówią dużo, czasem nawet bardzo. Każda sama decyduje, co powiedzieć innym, co przed nimi ukryć, komu coś wyznać, kiedy i czy w ogóle. Być może do tego naruszenia prywatności Gildy zachęcił mnie fakt, że od pamiętnego popołudnia w zeszłym roku, gdy Gildzie zabrakło benzyny i gdy przywłaszczyła sobie mój czarny aksamitny kapelusz, spotykamy się nie tylko we czwartki. Zaczęło się od wspólnych zakupów na targu, po których chodziłyśmy na *aperitivi*, często też zapraszałam ją i Mirandę do siebie na kolację. Poprawiam się ze skrucą:

– To znaczy... jeśli sama chcesz mi o niej opowiedzieć.

Gilda podnosi na mnie wzrok znad fasoli. Usta układa w uśmiech, ale wzrok ma nieobecny. Wzrusza ramionami z udawaną nonszalancją. Po chwili odzywa się:

– Wiesz, że chyba chcę? Opowiedzieć ci o Magdalenie.

– O Magdalenie?

– Tak miała na imię moja matka.

– Aha. Świetnie. To znaczy, *świetnie*, pod warunkiem, że naprawdę masz ochotę.

– Mam.

Zapada cisza. Obie pracujemy w milczeniu. Zaczynam nawet myśleć, że Gildzie chodziło o to, że owszem, chce mi opowiedzieć o swojej matce, ale niekoniecznie teraz. W rustico słyhać tylko brzęk spadających do garnka fasolek i plaśnięcia ciasta, które wyrabiam jedną ręką w misce. Patrzę na nią – ma spuszczonego wzrok. Szczupła, ładnie zbudowana kobieta o bladej skórze i mocno zarysowanych kościach policzkowych przy całej ich delikatności.

– To znaczy, mogę ci powiedzieć tylko tyle, ile wiem... – zaczyna nagle, jakby przepaszając. Jak gdyby się usprawiedliwiała, że wie zbyt mało. – Moja mama urodziła się w Orvieto, gdy jej rodzice nie byli już młodymi ludźmi. Uwielbiali ją. Magdalena stała się słońcem ich życia, ale też ulubienicą całej Via del Duomo. Tak, urodziła się w domu przy ulicy, na której ty teraz mieszkasz.

Gilda uśmiecha się. Ze strąkiem *borlotto* w dłoni odgarnia włosy z oczu koloru whisky. – Ale nie w twoim *palazzo*, tylko kawałek dalej w stronę *piazza*.

– A jednak... – Kręcę głową, chcę rzucić jakiś banał o tym, jaki świat jest mały, ale powstrzymuję się.

– Właśnie – przytakuje Gilda. – Wracając do Magdaleny, już jako siedmio- czy ośmiolatka miała niesamowicie silny głos. Ludzie czasem do tej pory wspominają głos mojej mamy i ją samą. Sąsiedzi czekali na jej śpiew, planowali zajęcia i wyjście z domu według godzin jej ćwiczeń. Gdy miała jakieś jedenaście lat,

zaczęli ją kolejno odprowadzać do Palazzo Petrangeli na Via Malabranca. Osiemdziesiąt sześć marmurowych stopni prowadziło do studia miejscowego maestro, który nosił beret i palił papierosy w złotych bibułkach. Ilekroć mama opowiadała tę historię, zdanie o złotych bibułkach zawsze wypowiadała szeptem.

Maestro nazywał się Camili. Gdy Magdalena skończyła czternaście lat, Camili, w bobrowym futrze zarzuconym na ramiona, złożył wizytę moim dziadkom. Przyszedł im zakomunikować, że nie jest w stanie zrobić nic więcej dla ich dziecka. Magdalena musi się teraz zacząć szkolić w Akademii Muzycznej św. Cecylii w Rzymie. Rozmawiał już z dyrektorem i załatwił jej naukę w tej słynnej szkole. Jeśli chodzi o załatwianie spraw, od Umbryjczyków lepsi są tylko Neapolitańczycy, ale o tym już się pewnie przekonałaś. Kto wie, czyją duszę przehandlował Camili za stypendium Magdaleny – na pewno nie swoją. I tak, w wieku czternastu lat Magdalena zamieszkała u siostry swojej matki, również kobiety w słusznym wieku, bezdzietnej wdowy. Ja także miałam później trafić do tej ciotki, która już wtedy była zgrzybiałą staruszką, ale... wybiegam za bardzo w przyszłość, prawda?

Niewiele wiem o tym etapie życia Magdaleny. Sądzę, że bez większej pomyłki można uznać, iż zmiana statusu rozpieszczonej księżniczki z Via del Duomo na walczącą o uznanie artystkę musiała być brutalna. Magdalena nagle została wrzucona w morze talentów równie wielkich jak

jej własny. Podobno zrobiła się kapryśna i rozdrażniona – przypuszczam, że tak mają wszystkie „księżniczki”. A ponieważ później dobrze poznałam starą ciotkę, wiem, że *zia* nie nadawała się na pocieszycielkę, bo sama już wtedy trwała w jakimś życiowym odrętwieniu. Należała do tych włoskich kobiet, które nie znoszą sprzeciwu wobec swojej woli. Napotykać opór, zapalała kolejnego papierosa, odwijała z papierka kolejną czekoladkę i odcinała się od sprawy: „*Che cosa devo fa? Co ja mogę?*”. Dlatego moja mama postępowała tak, jak sama uznawała za stosowne.

Dowód? W wieku siedemnastu lat Magdalena porzuciła Akademię św. Cecylii i ogłosiła swoje zaręczyny z barmanem z kawiarni Sant Eustachio. Nazywał się Gastone Pepucci. Gdy moja mama już... po jej śmierci, wiesz, gdy byłam dostatecznie duża, by to zrozumieć, ciotka powiedziała mi, że oni nigdy nie wzięli ślubu, ale ja jej nie uwierzyłam. I nadal nie wierzę. W kufrze Magdaleny znalazłam suknię, która mogła być tylko suknią ślubną. Nie ma żadnych zdjęć, ale czy to jest jakiś dowód? Powiedziałabym raczej, że niedopatrzenie. W każdym razie ja się urodziłam niedługo po ich ślubie, czy ucieczce... niedługo potem. A wkrótce po moich narodzinach Gastone Pepucci porzucił Magdalene, żeby wyjechać w poszukiwaniu lepszej pracy do Mediolanu albo do Szwajcarii – wymieniano obie opcje. „Rzekomo za lepszą pracą” – w ten sposób wyrażała się ciotka, gdy byłam już na tyle duża, żeby się zacząć zastanawiać, co to

znaczy. Pamiętam, że zapytałam mamę: „Czy Rzekomo to miasto w Szwajcarii?”. Odpowiedziała mi, że tak. Ale przepraszam, znów wybiegam w przyszłość.

Musiałam mieć zaledwie kilka miesięcy, gdy Magdalena opuściła mieszkanie, które dzieliła z Gastone Pepuccim, i wróciła do starej ciotki z dzieckiem i dobytkiem. Sądzę, że Magdalena zataiła przed rodzicami w Orvieto zarówno moje pojawienie się na świecie, jak i zniknięcie Gastone Pepucciego, bo stara ciotka przekonała ją, że tak będzie najlepiej. W rezultacie nigdy nie poznałam moich dziadków. Gdy mieszkaliśmy z Magdaleną u ciotki, o dziadkach nigdy się nie wspominało. Zaczęłam o nich myśleć dopiero wiele lat później. Kim byli, gdzie mieszkali, dlaczego nie byliśmy częścią ich życia, kiedy zmarli, jak się nazywali? Jak można się tak odseparować od rodziny?

We wciąż młodziutkiej Magdalenie drzemała poskromiona chwilowo księżniczka, ciotka natomiast... mogę ją sobie łatwo wyobrazić: oschła, bez wdzięku, obarczająca zakazami i nakazami moją zdezorientowaną matkę. To pewnie wtedy Magdalena zaczęła śpiewać niemal bez przerwy. Jej głos wdzierał się natrętnie w ciasne, zatechłe pokoiki mieszkania ciotki. Jako że do rozpachy idealnie pasuje Puccini, Magdalena śpiewała Pucciniego. Pamiętam, jak próbowałam ją naśladować, układałam wargi tak jak ona, kuliłam ramiona, zamykałam oczy. Magdalena śmiała się i kładła mi palec na ustach. „Wydajesz dźwięki jak flecik w czasie burzy” – mówiła.

Minęły całe lata. Gastone Pepucci się nie odzywał. Magdalena powoli marniała, aż w końcu zmarła na jakąś nieokreśloną przypadłość. Mogło to być też samobójstwo. Miałam wtedy osiem lat.

Pamiętam ją, oczywiście, nawet jeśli bardziej jako rysunek czy obraz niż postać z krwi i kości. Zawsze była, ale jakby jej nie było. Albo jakby istniała tylko połowicznie. Niezależnie od tego, jak bardzo starałam się ją dla siebie pozyskać, odciągnąć od tego kogoś lub czegoś, co trzymało ją z dala ode mnie, sprawić, żeby mnie *dostrzegła*, żeby *uznała* moją obecność, nigdy mi się to nie udawało. Jednak wciąż słyszę, jak śpiewa. To mi po niej zostało. To było prawdziwe. Głos mojej matki był prawdziwy.

Choć Gilda i ja ani na chwilę nie gubimy rytmu, ona mówi, ja słucham, posłusznie wykonujemy swoje zadania – tempo jej opowieści jest ospałe, niemrawe. Od czasu do czasu Gilda milknie, żeby pozbierać myśli, po czym zaczyna znów, nawet z pewną lekkością, ale tylko przez chwilę, a później znów milknie.

Kończymy pracę. Rozpałka ułożona, chleb zaniesiony do wyrośnięcia do chatki na sery, pod kuchnią rozpalone, stół zastawiony. Idziemy przejść się na łąkę, paląc krótkie cygara o zapachu goździków, do których ostatnio powzięłam upodobanie. Mówimy o wszystkim i o niczym, omijając starannie jej historię. Obie żałujemy poprzedniej szczerości. Gilda – że się na nią zdobyła, ja – bo nie przewidziałam konsekwencji. Zapalamy jeszcze dwa

cygara. Już mam wtrącić jakąś kolejną błahą uwagę, by zagłuszyć milczenie, gdy nagle Gilda odzywa się:

– No, więc miałam osiem lat, gdy Magdalena umarła. Albo uciekła. A dla starzejącej się ciotki byłam ciężarem. Nie uśmiechało jej się pilnować, żebym nie powtórzyła kompromitujących postępków mojej matki. Postanowiła, że odda mnie do sierocińca św. Eufemii. U sióstr miałam zdobyć wykształcenie i znaleźć bezpieczeństwo.

Gilda śmieje się jakimś nietypowym dla siebie dziewczęcym chichotem. Przypuszczam, że to wstęp do pozytywnego zwrotu w jej opowieści. Wracamy powoli do rustico, zatrzymujemy się, by usiąść na murku starej zagrody dla owiec. Gilda ujmuje moją rękę i odwraca dłońią do góry, jakby chciała z niej czytać, ale tylko przykłada do niej swoją dłoń. Nasze ręce są takiej samej wielkości, co do milimetra.

– Jesteś pierwszą znaną mi dorosłą kobietą o dłoniach tak małych jak moje.

Prawdopodobnie Gilda wie już od Mirandy, że mnie też wychowywały zakonnice.

– Dopiero dużo później dowiedziałam się, że to połowa emerytury ciotki otworzyła dla mnie drzwi – choć nie serca – sióstr miłosierdzia. A i księża, którzy przychodzili co rano odprawiać mszę w klasztorze, żeby nie być gorsi, otwierali przede mną... sekrety kryjące się za czarnymi kościanymi guzikami serżowych spodni. *I punizioni*. Kary. Te kary, równie standardowa część programu jak nabożeństwo wieczorne, to były odwieczne

i nienaruszalne zdobycze urzędu świętych ojców. Wymierzano je tylko najmłodszym i najładniejszym dziewczynkom, ale za to wszystkim chłopcom ze św. Eufemii, regularnie wzywanych przez świętych ojców. Chłopców było mniej, dlatego karano ich z przerażającą regularnością. Nas, dziewczynki poniżej dziesiątego roku życia – bo powyżej tego wieku pożądanie księży wyraźnie malało – było tak wiele, że nasza kolej na wizytę w zakrystii – przed lub po mszy – przypadała dość rzadko.

Jednak owe kary nie były jedynym rodzajem cierpienia, jakie znosiliśmy w klasztorze św. Eufemii: codzienny głód, znużenie, chłód, upał, samotność... To były gorsze tortury niż bycie zmuszaną do patrzenia, jak któryś z księży dokonywał swoich czynów sam lub z pomocą jednego z chłopców. Rzadko dotykali nas, dziewczynki. Patrzyłam tam, gdzie kazano mi patrzeć, ale nauczyłam się patrzeć, nie widząc. Wciąż to potrafię.

– Potrafisz. To prawda.

Gilda śmieje się.

– Zauważyłaś. To jest silniejsze ode mnie.

– Rozumiem. Teraz rozumiem.

Uśmiecha się, kręci głową, wzrusza ramionami.

– Moje nieobecne spojrzenie to pewnie mała pamiątka po tych karach – mówi, patrząc mi prosto w oczy. Potem ciągnie:

– Znęcanie się przybiera różne formy. Niektóre są teraz bardzo modne, prawda? Stały się popularnym tematem dyskusji. Tylko że po tygodniu przebywania na pierwszych

stronach gazet ofiary wracają do swego przetrąconego życia, a oprawców przenosi się w objęcia nowej trzódki na jakąś odległą parafię, bynajmniej nie na stos, szubienicę czy nad rzekę z kamieniami wszytymi w obrąbki spodni, jak w dawniejszych epokach. Tak, dzisiaj się ich po prostu ukrywa. A tam, gdzie się schronią, niedługo z pewnością urodzi się gromadka nowych niemowląt. Nasza cywilizacja! Często się zastanawiałam, co moja stara ciotka powiedziała by na tę *opiekę* w wykonaniu sióstr, gdyby wiedziała o „karach”.

– Czy kiedykolwiek próbowałaś jej o tym powiedzieć?

– Oczywiście. Nie wprost. Ośmioletnie dzieci nie znają zwykle słów, którymi mogłyby o tym opowiedzieć wprost. Ja może nawet i je znałam, ale miałam takie paraliżujące poczucie, że ciotka mi nie uwierzy. I to było straszniejsze niż same „kary”. Przerazała mnie myśl, że opowiem o tym, i nikt mnie nie obroni, nikt nie uratuje. Niedowierzenie było dla mnie niemal równoznaczne z brakiem miłości. Uważałam, że jeśli ktoś ci wierzy, to znaczy, że cię kocha. I chyba nadal tak uważam. W każdym razie wtedy myślałam sobie: *Lepiej tego nie sprawdzać.*

Na twarzy Gildy maluje się gniew.

– Ale próbowałam powiedzieć starej ciotce. Za każdym razem, gdy się widziałyśmy. Tylko nie wprost. Jako pierwszej opowiedziałam o tym Mirandzie, i to całkiem niedawno. Łatwiej mi teraz mówić tobie, gdy ktoś jeszcze o tym wie. Ale jestem pewna, że zakonnice wiedziały. Może one też były karane. A może same za

bardzo pławiły się w lubieżności, żeby się przejmować naszym losem. Spełniały swój obowiązek, dbały, abyśmy nie chodzili zbyt brudni i zbyt głodni. Prowadziły lekcje, ucząc nas – pewnych rzeczy. Reszty musieliśmy nauczyć się sami.

Jeszcze chwilę siedzimy na schodkach w zapadającym zmierzchu, z dziwnym poczuciem współwiny, trudnej do nazwania słowami. Na żwirową ścieżkę wjeżdża, bez świateł, samochód Ninuccii.

– Dlaczego nie rozpaliliście ognia? – rzuca na powitanie.

Gilda zaczyna się usprawiedliwiać, ale ja już podchodzę do auta:

– Ciao, Ninuccia.

Chcę ją uścisnąć, jednak ona nachyla się nad tylnym siedzeniem, skąd wyciąga garnki i torby, część ich podaje mi i dopiero potem nadstawia policzek do pocałowania.

Godzinę później rustico trzeszczy już w szwach pod uginającymi się krokwiemi. Jest listopadowy wieczór 2007 roku. Miranda, Ninuccia, Paolina, Gilda, Iacovo, Fernando, Filiberto, Pierangelo, Niccolò i ja zasiadamy właśnie za stołem, gdy do drzwi puka kierowca ciężarówki, ulubieniec Mirandy, i mówi, że *właśnie przejeżdżał* i chciał się tylko przywitać. *Non voglio disturbavi, scusatami*. Nie chciałem wam przeszkadzać, przepraszam – ogarnia spojrzeniem pomieszczenie, stół i nas. Miranda wysyła go do kuchni, żeby się umył, Niccolò znajduje dla niego ławę. Zaczynamy kolację,

podając sobie placki z ciasta ziemniaczanego. Rwiemy je na kawałki i nakładamy na nie jedwabistą masę fasolową, która świetnie nam się z Gildą udała. Gdy planowałyśmy dzisiejsze menu, fakt, że ta potrawa jest tak sycąca, sprowokował dość ostrą sprzeczkę między mną a Ninuccią. Ale to ona pierwsza teraz kończy swoją *focaccię*, sięga po kolejny kawałek i nabiera na talerz więcej musu fasolowego. Pokazuje gest „pyszne”, kręcąc palcem wskazującym i przykładając go do policzka. Kiwa mi głową na znak gratulacji, a ja myślę: *Ile jeszcze trzeba czasu, żeby ona mi zaufała?*

Dziś cała kompania, tradycyjnie jak co roku, kłóci się o oliwki. Czy deszcz przyszedł zbyt późno, czy lato było dość gorące, ile szkody wyrządził grad, który spadł trzy dni temu. Gaje Niccola są bardzo stare, ułożone tarasowo na wzgórzach, więc na szczęście nie narażone bezpośrednio na działanie deszczu i słońca, natomiast gaje Pierangela i Iacova rosną na płaskim gruncie, dlatego częściej padają ofiarą kaprysów pogody. Filiberto jakieś osiem czy dziewięć lat temu zasadził obok rustico *oliveto* dla Mirandy, złożone z trzystu drzewek. Najbardziej obfity zbiór z tego gaju ledwo starcza dla dużej rodziny jej siostry i na nasze kolacje czwartkowe. Zostało już tylko kilka dni do listopadowej pełni księżyca i początku tegorocznych zbiorów. Zwykle fascynuję się tym tematem, ale dziś dociera do mnie tylko co któreś słowo z ich rozmowy o oliwkach: o ilości, jakości, zawartości kwasu, intensywności smaku i barwy, o ostatnim skandalu

związanym z rolnikami, którzy mieszają gorszą oliwę z Apulii z miejscową i sprzedają importerom jako czystą umbryjską. Nie mogę się skupić, bo w głowie kołacze mi myśl o Ninuccii: *Ile jeszcze trzeba czasu, żeby ona mi zaufała?*

Minęły już cztery lata od wieczoru, gdy Miranda zapowiedziała, że wycofuje się z gotowania, zasmucając całe towarzystwo. Cztery lata od pogardliwej rozmowy o *Uczcie Babette*, zamordowanych żółwiach i przepiórkach w sarkofagach z ciasta, i od ciszy, jaka zapadła po mojej cichej deklaracji: „Ja będę gotować”. Oczywiście, początkowa irytacja już minęła, jednak Ninuccia wciąż rysuje wyraźną granicę. Tu jest moja strona, tam ich. Może to nie Ninuccia przesładuje mnie dziś wieczorem. Może to bardziej Barlozzo, który mawiał: „Dla ciebie, kochana, być osobno to być bezpieczną. Nie możesz ubolewać nad statusem, który sama sobie narzuciłaś. Zawsze będziesz osobna. Jesteś jak Sycylia, jak wyspa. Tylko że ty nie jesteś wyspą z natury, ale z własnego wyboru”.

Budzę się z zamyślenia pod spojrzeniem Mirandy. Widzę, że miska z musem fasolowym jest niemal pusta, wstaję, by zanieść ją do kuchni i uzupełnić, ale Miranda mówi:

– Zostaw resztę, potem się ją rozcieńczy bulionem i winem i będziemy mieć zupę na przyszły tydzień. – Macha rękami, z dłońmi zwróconymi do środka, i woła: – Niccolò, kolej na ciebie.

To nietypowe, może nawet unikalne odstępstwo od reguł kolacji czwartkowych: akceptacja obecności mężczyzny w kuchni.

Gdy w zeszłą sobotę po zakupach na targu wszyscy siedliśmy w barze Duomo, by omówić menu na ten tydzień, był tam także Niccolò. Siedział przy innym stoliku, racząc trzech rolników grappą i opowieściami z dawnych czasów. Gdy usłyszał, że planuję zrobić *umbricelli con le briciole*, oświadczył, tak głośno, iż usłyszał to cały bar: „*Devi fare quelli in modo mio*. Musisz je przyrządzić według mojego przepisu”.

Teraz Niccolò szaleje sam za zasłoną z prześcieradła. Słyszymy, jak ciska nóż na blat, miesza coś, przeklina: „*Questa maladetta cucina*, ta cholerna kuchnia”. Potem odgłos makaronu spadającego na sito, następnie ciche plaśnięcie do szerokiej płaskiej miski, w której ma być podany. Słysząc szcęk dwóch metalowych łyżek, które uderzają o siebie przy mieszaniu makaronu, i wtedy Niccolò zaczyna śpiewać *Funiculi, funicula* – a sama Miranda przytrzymuje mu zasłonę przed wejściem.

Ta potrawa wywołuje wyraźne zadowolenie Ninuccii. Przede wszystkim, *umbricelli* to makaron typowy dla Umbrii. Grube, nieforemne, ręcznie toczone nitki z ciasta ugniecionego z mąki i wody odzwierciadlają charakter Umbryjczyków: szorstki, poważny, wspaniały. W Toskanii ten sam makaron nosi nazwę *pici* i też odzwierciadla charakter Toskańczyków: szorstki, poważny, wspaniały. Jednak byłby głupcem ktoś, kto by sugerował

podobieństwo między tymi dwoma rodzajami makaronu, a tym bardziej między charakterem Umbryjczyków i Toskańczyków. Z całą pewnością wywołałby kilkugodzinną dyskusję z waleniem pięścią, wyrzaskiwanymi groźbami, gryzieniem palca wskazującego, wyliczaniem z wyraźną irytacją, że przecież woda jest inna, że gleba, na której wyrosła pszenica, różni się kolorem, budową i składem, ba, odmienny jest nawet sposób, w jaki odbywa się *trebbiatura*, czyli młócenie pszenicy. A nie wspominając już nawet o innej ręce, która miesza i ugniata. Toskanię i Umbrię oddziela o wiele więcej niż granica geograficzna. Włochy nie są jednolitym krajem, ale zbiorem odrębnych „państw-miast”, całkiem jak w średniowieczu.

Chcąc spacyfikować Ninuccię, oburzoną przepychem *borlotti*, wybrałam do *umbricelli* sos, który powinien jej przypaść do gustu: czerstwy chleb – opiekany, a potem tłuczony na grube okruchy – najlepsza oliwa, pasta z połowy dużej główki idealnie chrupkiego, doskonale kremowego białego czosnku, dwie sardele marynowane w soli, dobrze wypłukane, również bezlitośnie utłuczone na miazgę, trochę wody z gotowania makaronu. Po wymieszaniu z bardzo gorącym makaronem, sos nadaje mu pyszny smak, a jednak jest to „kolacja ugotowana z patyków”. Z pewnością ten sposób przyprawiania makaronu to jakaś wersja *aglio, olio, peperoncino* – sosu tak prostego, że przyrządzany z dala od miejsca pochodzenia prawdopodobnie zostaje sprofanowany przez

użycie byle jakich składników w błędnych proporcjach, na przykład gorzkiego czosnku o zielonym środkiem, starych papryczek chili, podejrzaną oliwę. Dobre jedzenie z luksusowych produktów umie przyrządzić każdy. „Kolację z patyków” potrafi zrobić tylko mistrzowska ręka. To mantra Ninuccio.

Makaron Niccola znika z talerzy. Wszyscy wachają, pochłaniają, smakują, żują, oczy mają zamglone z rozkoszy. Przypominam sobie pewną noc sprzed wielu lat, noc w Wenecji. Fernando spał, a ja ugotowałam sobie makaron, zapaliłam świeczkę, otworzyłam okno na światło księżycy, usiadłam i siorbałam, wciągałam nitki, owijałam je wokół widelca – choć pouczał mnie, żeby nigdy tak nie robić. To był ostatni raz, gdy makaron tak bardzo mi smakował.

– A teraz *secondo*, danie główne – oświadcza Niccolò z odcieniem wyzwania w głosie.

„Dla kontrastu z prostotą makaronu – poprosiłam, gdy omawialiśmy w zeszłym tygodniu menu na dzisiaj – ugotujmy jakąś bardziej... skomplikowaną potrawę”.

Sama Ninuccia zaproponowała wtedy *fagiano in salmi*. Oznajmiła, że w piwniczce u Pierangela wiszą cztery tłuste bażanty, już prawie dojrzałe do ugotowania. „*Salmi* to rodzinny przepis wymyślony przez siostrę mojego ojca, a może jego ciotkę, już nie pamiętam. Gdyby ktoś załatwił trochę czarnych trufli z Nursji, mielibyśmy gotowe danie”.

Choć słowa same pchały mi się na język, wiedziałam,

że nie mogę ich wypowiedzieć. Nie powiem Ninuccii Santacaterina z domu Marchesini, że jej rodzinny przepis na *fagiano in salmi* to wersja receptury francusko-piemonckiej z początku dwudziestego wieku, która stała się znana, gdy kuchnią francuską zachwyciła się *borghese* – klasa wyższa – w północnych Włoszech. Nie powiem jej, że *salmi* to przerobione francuskie *civet* – potrawka z dziczyzny ugotowanej w winie i maśle. Nawet samo słowo *salmi* pochodzi z francuskiego *salmigondis*, które oznacza melanz, mieszaninę. Nie wspomnę ani słowem, że z czasem tę potrawę przywłaszczyli sobie i obniżyli jej status między innymi Toskańczycy i Umbryjczycy – tak że teraz należy ona do uroczystych dań w najskromniejszych kuchniach. I nie zdradzę jej, że *salamagundi* to zangielszczone słowo oznaczające miszmasz, galimatias. Pozwalam sobie powiedzieć tylko: „Świetnie. Ja zorganizuję trufle”.

Dziś wieczorem Ninuccia przyniosła gar z poćwiartowanymi bażantami, które wcześniej owinęła – gdy były jeszcze całe – w pancettę, i piekła w wysokiej temperaturze do chwili, gdy mięso zrobiło się różowe, ale jeszcze niedopieczone. Wtedy pokroiła je na kawałki i zostawiła do ostygnięcia w kąpieli z czerwonego wina. Już w *rustico* przyrządziła sos. Chyba całkiem zapomniawszy, że to świętokradztwo, stopiła w rondlu około pół kilograma masła, wrzuciła do środka drobno posiekaną pancettę, w którą były wcześniej owinięte bażanty, marchewkę, seler naciowy, grzyby, rozmaryn

i szalwie, i zaczęła powoli dolewać czerwonego wina. Za każdym razem gdy wino wyparowało, dodawała więcej. Po zużyciu dwóch litrów wina i niemal godzinie takiej destylacji zgasła ogień, wmieszała kilka sardeli, opłukanych i rozgniecionych na papkę, i nakryła sos. „*Ecco, fatto. Proszę, зробione*” – oznajmiła, nawet mnie nie pytając o trufle, których, choć sprawdzałam u wszystkich poważnych dostawców w miasteczku, nie byłam w stanie znaleźć. „Za wcześnie, teraz tylko *scorzone*” – kręcili głowami.

Ninuccia pokroiła na grube kromki wielki, okrągły bochen chleba, który kupiła w Ciconii, przygotowała pajdy na ruszt i, gdy reszta z nas zajmowała się spożywaniem *umbricelli* Niccola, włożyła bazylię do sosu, powoli zaczęła ponownie podgrzewać całą potrawę i opiekać chleb. Weszłam do kuchni, żeby jej pomóc nakładać *salmi* na talerze, ale ona się tylko uśmiechnęła i kazała mi stanąć z boku. Ninuccia Santacaterina z domu Marchesini jest w swoim żywiole, kładąc ćwiartki mięsa na chleb, nalewając sos, który po „odpoczynku” nabrał tak głębokiej czerwonej barwy, że wydaje się niemal czarny. Lśniący. Przywodzi na myśl wino, drewno, igły sosnowe i szeleszczące pod stopami liście dębu, może też trochę jabłka, którymi żywiły się bazylię w sadach graniczących z polami, gdzie poluje Pierangelo. Miałam straszną ochotę włożyć palec do sosu, oderwać kawałek mięsa z jednej piersi. Jednak Ninuccia pilnowała mnie kątem oka. Gdy skończyła nakładać dwie pierwsze porcje, chciałam je

wziąć i zanieść do stołu, ale ona klepnęła mnie po ręce.

– Trzeba je zawsze wnosić razem. Ty będziesz trzymać jedną stronę tacy. *Un onore*. To zaszczyt – oznajmiła. Może więc Ninuccia zatarła granicę między nami, przynajmniej na dzisiejszy wieczór. A może to ja?

– Nie znam nikogo, kto chodziłby na grzyby o zmroku – oświadczam Gildzie.

– Dlatego ja zawsze to robię. Nie ma nic gorszego niż jakiś stary *fungarolo*, który macha w twoim kierunku zaostrzonym kijem, jakby każdy dąb w zagajniku był jego własnością – stwierdza Gilda, sadowiąc się obok mnie na murku zagrody dla owiec

Jest czwartek po wystawnej kolacji Niccola i Ninuccii. Właśnie wróciłyśmy z wędrowki po lesie. Między nami na popękanych kamieniach stoi duży kosz z pokrywką pełen pachnących gliniastą glebą borowików. Gilda bierze jeden z pękatek kremowych grzybów, otrzepuje go o kamień z grudek czarnej, wilgotnej ziemi i czyści metalowymi ząbkami niewielkiej szczoteczki, uważając, by nie dotknąć miękkiego spodu kapelusza. Następnie podaje mi go do wytarcia paskiem starego płótna, który trzyma w koszyku specjalnie w tym celu. Jednym ostrym skrzydełkiem nadgarstka odrywam kapelusze od trzonków. Kapelusze zostawiam w całości i układam je w starej, przesiąkniętej wieloma zapachami blaszce Mirandy. Nóżki borowików, jak mówi się na trzonki, chowam do płóciennego woreczka. Gdy wrócimy do kuchni, posiekam je drobno, niemal na miazgę,

z rozmarynem, czosnkiem i plastrem *lardo di Colonnato*, świeżego tłuszczu wieprzowego pachnącego ziołami i kwiatami, który dojrzewał w marmurowych naczyniach w wiosce, leżącej u stóp kamieniołomów Michała Anioła w zachodniej Toskanii. Nałożę tę pastę do kapeluszy borowików i położę blaszkę w żarze, aż grzyby puszczą sok. Zatykając kciukiem otwór butelki, chlapnę na nie trochę białego wina, żeby grzyby je wypily i napęczniały, zanim nałożę je i zgęstniały sos na podpieczony chleb. Od nich dziś zaczniemy kolację.

Z kępy krzewów różanych pnących się po murze podrywa się stadko małych ptaszków i z szumem odlatuje na zachód. Lekki wietrzyk wstrząsa dziką różą, jaskrawoczerwoną na nagich brązowych gałązkach krzewu; czuję, że nadchodzi koniec jesieni. Jeszcze długo po skończeniu pracy z grzybami Gilda i ja zostajemy na zewnątrz i patrzymy na światło. Drzewa po drugiej stronie drogi są jak cienkie czarne patyki na tle czerwieniejącego nieba. Światło wygląda na stare, dochodzące z minonego czasu. Mam wrażenie, że zaglądam w przeszłość. Jakbym była w niej z Gildą.

Gdy dzwony w San Bernardino di Canonica obwieszczają piątą, a niebo ciemnieje jeszcze bardziej, wracamy do rustico. Psy Filiberta szczekają, ścigając jakieś ogłupiałe stworzenie przez łąkę. Nagle rozlega się straszny pisk i zapada cisza. Gilda szepcze: „*Poveretta*, biedactwo” – i robi na piersi znak krzyża. Przez okno kuchenne widzimy, że Miranda już zaczyna rozpalać ogień,

znów łamiąc ustalone przez siebie samą reguły kolacji czwartkowych. Machamy do niej, ale nas nie widzi. Gdy wchodzimy do kuchni, z kieszonkowego odtwarzacza Mirandy dochodzi wściekłe crescendo *Bamboleo*. Większą część dzisiejszej kolacji przygotowałyśmy w ciągu kilku ostatnich dni, teraz zostało niewiele do roboty poza rozpaleniem w kuchni, jednak snujemy się po niej, Miranda, Gilda i ja.

Kilka dni temu napełniłam ładną, starą, szarą kamionkę musem z koziego mleka, masła, koniaku i sporej ilości pieprzu i postawiłam w głębi mojej szafy kuchennej. W ostatniej chwili uprażymy orzechy włoskie i podgrzejemy orzechowo-kukurydziane *focaccine*, które upiekłam dziś rano. Kaczkę też przyrządziłam w domu. Kaczkę duszoną na bardzo wolnym ogniu. Odgrzejemy ją razem z ziemniakami pieczonymi w maśle i tymianku. Do tego dania mamy jeszcze inny chleb, uszlachetniony kilkoma łyżkami sosu z kaczką, dzięki czemu środek jest delikatny i wilgotny, jakby już był posmarowany dobrym, aromatycznym tłuszczem. Danie na dzisiejsze *dolce* też odleżało się kilka dni: jest to chleb kukurydziany pieczony z białym winem i oliwą. A tuż przed podaniem kaczkę podgrzejemy w palenisku czerwone pomarańcze smażone w solonym karmelu ciemnym jak melasa. Czerwony miąższ pomarańczy, sok i intensywność karmelu uratuje przed przesłodzeniem szczypta soli. *Una cena ricca* – zauważa Miranda – suta kolacja. Prawie w każdej potrawie jest masło. W naszej kompanii ogłoszono amnestię co do

masła, ponieważ raz-dwa razy do roku, tylko wtedy, gdy robi się zimno, jedna z gospodyń przynosi na targ sobotni jego kilowe bryły, owinięte w ścierki i ułożone w sterty w koszu wyłożonym liśćmi złocienia.

Robimy przegląd tego, co już jest gotowe, i co trzeba jeszcze wykonać. Nakrywamy do stołu. Gilda mówi, że pojedzie do domu wykapać się i przebrać, wróci o wpół do siódmej. Chciałabym zrobić to samo, jednak wyczuwam, że Miranda ma ochotę na towarzystwo, więc zadawałam się szybkim umyciem twarzy i rąk w kuchennym zlewie. Przeciagam po ustach szminką barwy Russian Red, na powieki kładę cień w kolorze gorzkiej czekolady, rysuję cienką kreskę Kleopatry tuż nad rzęsami, przedłużając ją w kierunku skroni. Rozpuszczam włosy i zbieram w kok ciasne fale, które zostawiły warkocze. Idę usiąść przy ogniu, gdzie czeka już Miranda.

– Wy dwie jesteście do siebie tak podobne. Obie śmiertelnie poważne, jak Giocondy. Skóra biała jak u Damy Kameliowej, twarze z wystającymi kośćmi policzkowymi, podbródki mocne jak u wojowniczek. Nie chciałabym z wami walczyć, choć mówicie tak cicho i łagodnie. Tylko usta macie inne, twoje są jak rozkwitła piwonia, a jej jak świeży pączek róży. – Widać to jasno, że Miranda woli świeży pączek róży od rozkwitłej piwonii. –

Ninuccia chodzi w przebraniu hetery, ale w środku jest miękka jak masło. Paolina jeszcze miększa. Wy z Gildą mogłybyście być siostrami. – Miranda wskazuje głową na szklanekę wina, którą naląa dla mnie i postawiła na

kamieniu paleniska.

– Chyba masz rację. Czasem nawet my zauważamy podobieństwa i mówimy sobie o tym. Mamy ze sobą trochę wspólnego, a jednak w naszym życiu jest więcej kontrastu niż podobieństwa.

– Mnie się wydaje, że różni was tylko zewnętrzna otoczka. Czas i miejsce. Może niektóre okoliczności. Ale składacie się z tego samego materiału. Nawet sposób, w jaki się ubieracie... Ty masz te swoje długie spódnice i staroświeckie buty, przydatne bardziej w walce niż podczas spacerów po łąkach. Gilda przeważnie szyje sobie sama. Ma jedną spódnicę czy sukienkę na każdy sezon. Nigdy nie widziałam, żeby miała więcej. Ona szyje nawet bieliznę. Brzegi koszuli nocnych ozdabia perłami słodkowodnymi, mniejszymi niż ziarenka *carnaroli*. Co roku szyje mi taką na moje urodziny. Szeroką jak namiot, a jednak kobiecą.

– Od jak dawna ją znasz?

– Miała piętnaście lat, gdy zamieszkała w Orvieto. Urodziła się w tysiąc dziewięćset pięćdziesiątym trzecim roku, a więc minęło czterdzieści jeden lat, od kiedy pojawiła się w tylnych drzwiach *forno* mojej siostry. Wiedziałas, że Giorgia i Flavio zarabiali na życie pieczeniem chleba?

– Wiedziałam.

– Żeby piętnastolatka uciekła z opresji, realnej czy wymagowanej – w przypadku Gildy realnej – to jedno. Ale żeby czmychnęła z trojgiem dzieci, które praktycznie

uprowadziła, to zupełnie inna sprawa. A ona zjawiała się, taszcząc jedno dziecko w chuście na piersi, a pozostałych dwoje miała przywiązanych sznurem do paska. W obu rękach dźwigała tekturowe walizki. Powtarzam, miała piętnaście lat.

Moja siostra ze sto razy opowiadała historię nieoczekiwanego pojawienia się Gildy. „Signora Giorgia? Ja... To ja. Jestem Gilda”. Giorgia zadzwoniła do mnie, powiedziała, żebym lepiej przyjechała do miasta, bo ma dla mnie niespodziankę. Cztery niespodzianki. Tamtego dnia nadrobiłam wieloletnie zaległości w płaczu. Płakałam z powodu tych dzieci, Gildy, takiej pięknej w tamtym dniu. Płakałam też z powodu Nila i jego syna i z powodu *l'altra*, tej drugiej kobiety. Tamtego dnia pragnęłam wziąć w ramiona wszystkie dzieci świata. Chciałam je kołysać i karmić. *Jesumaria, era un pianto atavaco*. To był barbarzyński płacz. Pierwotny, atawistyczny.

Dotykam mokrych policzków Mirandy, jednego, potem drugiego. Wcieram jej łzy w swoją twarz.

– Etruski rytuał. Oni wierzyli, że łzy to krew duszy. Nie powinny się marnować.

– Etruskowie nosili zawieszane na szyjach buteleczki do łapania łez.

– No cóż, ja nie mam... Gilda opowiedziała mi fragmenty swojej historii. Nie mam śmiałości pytać o te części, których nie rozumiem, które ona pomija.

– Właśnie o to mi chodzi, gdy mówię, że wy dwie

jesteście podobne. Nie macie problemu z niedopowiedzeniami. Ja chcę wiedzieć wszystko albo nic.

– O mnie nie wiesz wszystkiego.

– Ty jako *cudzoziemka* siłą rzeczy pozostajesz w sferze egzotyki, i jeśli o mnie chodzi, możesz tam sobie zostać. Poza tym – może nie wiem o tobie wszystkiego, ale bardzo dobrze cię znam.

Myślę, że ma rację, jednak nie mówię tego na głos.

Miranda ciągnie:

– Ale Gilda jest zamknięta jak powój o zmierzchu.

– To dlatego, że ona sama nie wie o sobie nic. Jej matka miała na imię Magdalena. Znałaś ją?

– Tak. Ona, Giorgia i ja trzymałyśmy się razem od *scuola materna* aż do wyjazdu Magdaleny do Rzymu. Miała wtedy może ze czternaście lat. Była urocza. Wysoka, gładkie ciemne włosy jak u Indianki, ładniejsza od nas i nieśmiała jak owieczka, dopóki nie zaczęła śpiewać. Boże, jaki ona miała głos!

– Puccini. *Ciocio-san*. Gilda opowiada, że gdy jej mama nie śpiewała *Madame Butterfly*, robiła to Callas. Albo ona, albo gramofon.

– O ile wiem, dorastająca Gilda więcej słyszała płaczu niż śpiewu swojej matki. Ona wciąż cierpi z tego powodu, że matka bardziej kochała jakiegoś mężczyznę niż ją.

– Masz na myśli Gastone. Jej ojca.

– Może to był jej ojciec, a może nie.

– Czy Gilda podzieliła się z tobą takim domysłem?

– Tak jak mówiłaś, Gilda wie o swoich rodzicach mniej niż większość z nas. Musiała bazować na garści zebranych strzępków informacji.

Upijam wina i wstaję, by rozniecić ogień. Nie chcę, żeby Miranda widziała moje oczy. Jednak ona nie musi ich widzieć. Bardzo cicho mówi:

– Chyba potrafiłam tę twoją czułą strunę, co? Stara ze mnie niezgraba, Chou... Nie myślałam o...

Odwracam się i nachylam, by ją objąć. Mój gest jest niezręczny i krępujący dla nas obu. Odchodzę, żeby znowu stanąć przy ogniu.

Po chwili ona mówi:

– Wszyscy mamy jakieś *pytania*. Oprócz kilku twardych dowodów, wiemy tylko to, co inni *pozwalają* nam wiedzieć. Dlatego kusi nas, by kształtować nasze historie tak, jak nam pasuje, i udawać, że to fakty. Z czasem zmyślenia stają się naszymi wspomnieniami. I dołączamy je do wymyślonych wspomnień tych, którzy byli przed nami.

Pokrzepiona tym, że używa liczby mnogiej, wyznaję:

– Czasem czuję pewną *nostalgię* za tymi scenkami, które wymyślałam przez lata. Obrazkami z baśni, odgrywanymi przed snem. Krótkimi, uroczymi, ze mną jako główną bohaterką...

– Wszyscy tak robimy. Ale Gilda... Ona trzyma swoje apokryfy schowane w puszcze po herbatnikach. „Pamiętki rodzinne”, które zgromadziła w tej pułapce na szczury,

nazywanej przez nią domem, kupiła lub wymieniła na targu albo w *antichità*. Na przykład portret Gastone, który wisi w jej *saloncino*.

– I te książki w zielonej skórzanej oprawie, które podobno należały do jej matki?

– Możliwe. I tę aksamitną niebieską suknię, którą nosi na Boże Narodzenie. To niby suknia ślubna Magdaleny, choć ja wiem lepiej, do kogo ona należała. I jeszcze ten złoty zegarek kieszonkowy, który kupiła w sklepie w Sorano, bo ma wygrawerowane jej inicjały, będące też, jak twierdzi, inicjałami jej dziadka ze strony matki. Jego portret w sepii w złotych ramach, całkiem niepasujący do skromnego wystroju jej domu, wisi nad kominkiem. Kupiła sobie dziadka, ojca, podarowała sobie przeszłość. Przepaść, jaka oddziela kłamstwo od zmyślenia, jest ogromna. Gilda nie kłamie. Ona ucieka, fantazjuje.

Miranda przenosi wzrok z ognia na mnie i pyta:

– Jakie to wszystko ma znaczenie? Te portrety, te książki, suknia, puszka po herbatnikach pełna plew. To może być równie dobrze historia Gildy, jak kogoś innego. Kto to wie? Mogę ci wyznać, że gdy człowiek już zbliża się do końca, gdy czas się coraz bardziej kurczy, to, co było, czego nie było, kto został, a kto uciekł... *Jesumaria*, to wszystko się zamazuje. Tylko dzieci nigdy nie zapominają. Nie podoba mi się, jak Gilda po całych dniach rozpacza nad jakimiś życiowymi *lukami*, których nie może wypełnić treścią.

– Nigdy nie uważałam, że jej marzycielstwo to rodzaj

rozpaczy – oponuję. – Moim zdaniem, to nie to. Gilda jest romantyczką. Bajroniczną. Wierzy bardziej w ból niż radość. Czyż nie mówi o tym cały czas? Ból jest bardziej lojalnym towarzyszem niż radość. *Dłużej trwa i zostaje przy nas na zawsze.*

– Owszem, ból jest zawsze blisko, ale radość także, i jedno, i drugie kręci się nieopodal. Jednak my jesteśmy skłonni więcej uwagi poświęcać bólowi, jakbyśmy go lubili. To tak jakby mieć słabość do krnąbrnego dziecka, a nie zwracać uwagi na to, które jest dobre jak chleb i o którym ostatnio przelotnie pomyślało się przedwczoraj. – Miranda przymyka oczy, kręci głową, skubie górną wargę, to jej ulubiony gest wyrażający niesmak. Nie otwierając oczu, rzuca:

– Zbieramy się w sobie, zbroimy się, przygotowujemy na nadejście tragedii. Martwię się, że Gilda...

– Nigdy nie znałam osoby *mniej* przygotowanej na nadejście tragedii niż Gilda. Ona nosi ból jak drugą skórę, a jednak dostrzega tylko piękno. Tylko piękno wpuszcza pod tę skórę zrobioną z bólu. I, jak dziecko, kieruje się kaprysami.

Miranda otwiera oczy, śmieje się cicho i powtarza:

– Kaprysami. – Teraz zerka na mnie i mówi:

– Opowiem ci o jednym z kaprysów Gildy. To zdarzyło się jakiś rok temu. Dała banknot o wartości pięciuset euro jakiemuś skrzypkowi, grającemu w deszczu na corso. A to był jej zarobek za cały miesiąc. On grał Paganiniego.

– No cóż, to jest dowód, że ona... Skąd wiesz o tym

skrzyпку?

– To był uczeń Akademii św. Cecylii. Nie pamiętam teraz jego imienia, ale na nazwisko ma Baraldo, jest krewnym Giacinty Baraldo...

– Tej, która sprzedaje jajka na targu?

– Tej samej. Młodzieniec przyjechał do Orvieto na pogrzeb kuzyna. Zawsze występuje w Rzymie, jak większość studentów. Nie wszyscy są zepsutymi synkami swoich tatusiów. Tamtego dnia pobiegł prosto do Giacinty, powiedział jej, że dała mu to blondynka w fedorze na głowie. Giacinta zorientowała się, co to za blondynka i w jakiej fedorze. Chłopak próbował oddać banknot Giacincie, ale ponieważ ona zna Gildę, zapewniła go, że pieniądze *miały* trafić do niego, powiedziała mu, że on podarował tej pani jeszcze więcej. Oczywiście, Giacinta miała rację.

– Dla Gildy liczy się tylko piękno. Ona się za nim ugania.

– Tak, Gilda właśnie tak robi.

– ...Co „Gilda robi”?

– *Ah, sei qui?* Jesteś tu? – Miranda wstaje, żeby wziąć butelkę od Gildy, która właśnie wychodzi zza kuchennej zasłony z prześcieradła.

– Prywatne *aperitivo* dla kucharek, żeby umiliły sobie czas przed kolacją – woła Gilda wesoło. – Wstąpiłam do Ninuccii i zastałam u niej Paolinę. Robiły dżem z dojrzałych persymon. Z kuchni kantyny dochodził piękny zapach pigwy.

– *Cotognata*. Pasta z pigwy. To z pewnością nasze *dolce* na następny czwartek. – Miranda wyciąga z kieszeni fartucha korkociąg. Kolejny skarb, który tam ukrywa razem z „*The Gypsy Kings*” i ziołami.

– One będą czekać do wpół do dziewiątej na Pierangela, który jest chyba w Rzymie. Jeśli wróci później, wybiorą się bez niego. Wieczór jest piękny, więc postanowiłam zostawić samochód u Ninuccii i przyjść tu na piechotę drogą wzdłuż strumienia. To dlatego weszłam tylnymi drzwiami. Przepraszam, jeśli to wyglądało na skradanie się...

Tego wieczoru Gilda ma na sobie czarną wełnianą suknię do kostek, sznurowane mocne buty na wysokich obcasach – nazywamy je *le Francesine* – i długi jedwabny szal, którym się również owija. Szarą wysłużoną fedorę naciągnęła tak nisko na czoło, że podkreśla to jej oczy koloru whisky, a włosy, jeszcze wilgotne po kąpieli, ale też od wędrówki drogą wzdłuż strumienia, wiją się na zarumienionych mocno policzkach. Czasem nosi naszyjnik-obrożę z barokowych pereł, ale dziś jej szyja jest naga. Gdy ma na sobie ten naszyjnik, wciąż dotyka go, poprawia, poklepuje, zwraca na niego uwagę innych i zawsze znajduje okazję, by wtrącić dwa słowa o swojej matce. Perły Magdaleny. Gilda nie potrzebuje klejnotów.

– Nie chciałam... – Gilda zawiesza głos, a ja kręcę głową z uśmiechem i przysuwam dla niej krzesło blisko ognia. Gilda siada, wsuwając pod siebie jedną stopę, pozwalając drugiej zwisać swobodnie. Wyciąga obie

dłonie po kieliszek z czerwonym winem, który przynosi jej Miranda. W szafie Mirandy jest tylko jeden kieliszek do wina z delikatnego kryształu, pozostałość z jakichś innych czasów. Tylko Gilda z niego pije. *Dla Gildy liczy się piękno.*

Teraz pociąga długi łyk wina i pyta:

– Więc co takiego *robi Gilda?*

– Mówiłam Chou to, co mówiłam już też tobie.

– *Że jestem zamknięta jak powój o zmierzchu?*

– Też...

– Zawsze mi się podobał ten obraz. Pasuje do mnie. Jest bardzo ładny, nie sądzisz? – Gilda patrzy na mnie. Chyba chce, żebym jej pomogła uniknąć kazania Mirandy.

– Jest śliczny. I może od czasu do czasu trafny, choć...

Gilda przerywa mi:

– Tak, od czasu do czasu, często lub nawet zawsze...

Ja taka jestem.

Teraz patrzy na Mirandę, która mówi:

– Pozwalam sobie niczym matka, prawda, Gildo? Martwię się o ciebie. To już nałóg, silniejszy ode mnie, bo przez większą część życia kocham cię jak swoją. Giorgia też. Wciąż się o ciebie kłócimy, o to, która jest ci bliższa, która ma do ciebie więcej *praw*. O to, którą z nas bardziej kochasz.

– Wiem.

– Wiesz?

– Nietrudno zgadnąć. Gdy byłam młoda, czerpałam zyski z tej waszej rywalizacji, sprytnie ją prowokowałam,

ale teraz... *Jesumaria*, Mirando, teraz jest tak, jakbyśmy wszystkie były mniej więcej w tym samym wieku, chciałabym, żebyście się już o mnie tyle nie *martwiły*. *Un'anima solitaria*, samotna dusza, oszustka. Może tym jestem, bardziej niż zwiniętym kwiatkiem.

– Może. Ale bardziej prawdopodobne, że długo i wytrwale pracowałaś na to, żeby być samotna. Świetna robota, Gildo. Ale też motywację miałaś niezwykłą. Zobaczmy... Musiałaś być niezbyt sympatycznym dzieckiem, bo inaczej matka i ojciec by cię nie *porzucili*. Okropne słowo, porzucić. Nawet brzmi jakoś pusto. To na pewno była twoja wina, że odeszli. Jeśli dziecko nie lubi samo siebie, jak mogą je lubić inni? Pariaska. Chudzina, której nawet zakonnice nie chciały. Czas płynie, karty książki furkoczą, a nasza Gilda jest zawsze bardziej przekonana do tej *rzeczywistości*. Przy czym ta rzeczywistość boli tak bardzo, że Gilda wymyśla inne. I choć te wymyślone przynoszą jej pociechę, to ta inna, ta *prawda*, którą pogrzebała pod zmyśleniami, prześladowuje ją, wbija jej się szponami w serce o trzeciej nad ranem. I dlatego nasza Gilda izoluje się od świata, a jeśli do niego wychodzi, to bardzo ostrożnie. Podejrzliwie. I znowu ucieka, by siedzieć przy kominku i grzebać w pudełku ze wspomnieniami.

Gilda wstaje, bierze butelkę z winem i ponownie napełnia swój kieliszek. W jej oczach błyska metal, teraz są bardziej koloru złota niż whisky. Zwraca się do Mirandy.

– Jakim cudem, według ciebie, mogę być inna? Mirando, czy ty nie rozumiesz, że ja właściwie nie wiem, kim jestem? Kim był Pepucci, ten mój ojciec? *Czy w ogóle był moim ojcem?* A jeśli tak, czy kiedykolwiek o mnie myślał? Albo myśli? Tak jak ja o nim? I ona, Magdalena. Nigdy przy niej nie uklękałam, nigdy się z nią nie pożegnałam. *Nie widziałam jej martwej.* Tego jestem pewna. Nie było pogrzebu, ludzi, którzy by przychodzili smucić się z nami czy nas pocieszać. Nie ma grobu, który mogłabym odwiedzać. Dlaczego ciotka powiedziała mi, że matka poszła mieszkać z aniołkami? Dlaczego skłamała? Czy to było kłamstwo? A może Magdalena nie mogła już znieść życia bez Pepucciego i uciekła, żeby go poszukać? Ale dlaczego nie zabrała mnie ze sobą? I czy go znalazła? A jeśli tak, to dlaczego po mnie nie przysłali? A skoro go nie znalazła, dlaczego nie wróciła? Bo nie byłam jego córką? Czasem myślę, że może nawet nie byłam *jej*. Czym jest prawda?

– To rzecz zmienna. Oszustka. Nawet prawda kłamie – mówi Miranda ściszym głosem.

– Tak, tak, oczywiście, nie ma całej prawdy, a gdyby była, nikt jej nie wypowie. Nie całej. A jednak...

Teraz Miranda niemal krzyczy:

– Ty chcesz – nie, ty się domagasz – tego, czego nie możesz mieć: wysypanej kwiatkami, usianej gwiazdami drogi do swojej przeszłości. Oto prawda dla ciebie, Gildo: twój przypadek wcale nie jest szczególny, jednak całe współczucie rezerwujesz dla siebie, oglądasz swoje

rany, grzebiesz w nich jak w stygmatach, aby tylko mieć pewność, że wciąż tam są. Co ty wiesz o przeszłości Magdaleny? Może nie mogła ci zostawić ścieżki pełnej kwiatów i światła, bo sama takiej nie miała. Tyłu z nas jej nie ma.

Miranda milknie, pociera górną wargę brzegiem fartucha, zamyka oczy pełne łez, przyciska do nich fartuch. Wciąż go ściskając w rękach, z wykrzywioną twarzą, mówi:

– Zastanawiałaś się kiedyś, jak byś ty wypadła w roli matki?

– Nie. Po co?

– Empatia. To by mógł być dobry powód.

– Po to, żebym mogła przenieść współczucie z siebie na Magdalenę?

– Mniej więcej.

– Nie jestem aż tak wielkoduszna.

– To nie jest kwestia wielkoduszności, ale strachu. Boisz się, że wypadłabyś wcale nie lepiej niż inne matki. Matki popełniają błędy. To naturalne.

Gilda wstaje, podchodzi do Mirandy, kuca przy niej i opiera głowę na jej kolanach, wciąż w swojej fedorze. Miranda ściąga jej kapelusz i nakrywa nim jej twarz. Wsadziła kij w szprychy rozmowy. Gilda prostuje się i brutalnie naciąga fedorę na czoło.

– No, więc co takiego *robi Gilda*? Mówiłyście o tym, gdy weszłam, i nie powiedziałyście mi, o czym. – Spogląda na mnie, na Mirandę, staje z dłońmi opartymi na

biodrach. Pyta cicho: – Chodzi wam o Iacova, tak? Dopiero teraz zrozumiałam...

– O którego Iacova? *Naszego Iacova?*

Gubię się, jakbym siedziała w którymś z wyższych rzędów za wielkoludem w cylindrze, próbując zrozumieć sztukę Czechowa graną po portugalsku. One ignorują mnie i moje pytanie. Miranda mówi:

– On znowu tu będzie dziś wieczorem, nie wiem, czy wiedziałś o tym, czy nie. Gildo, on jest...

– Jakie to ma znaczenie, czy wiedziałam, że Iacovo tu będzie, czy nie? Jesteśmy grupą i każdy jest mile widziany, bez uprzedzania czy oficjalnych zaproszeń.

– Być może błędnie zinterpretował wyrazy twojej sympatii.

– Jakie wyrazy?

– Gdy przywiózł drewno. Zaproszenie na...

– W zeszłą sobotę padało i było zimno, poza tym zbliżała się pierwsza, gdy skończył je wyładowywać i ustawiać, więc to chyba było normalne, że zaprosiłam go na lunch.

– Pamiętaj, Gildo, że on jest w żałobie od pięciu lat. Nigdy nie był specjalnie towarzyski, ale od śmierci Fabiany całkiem się zamknął. Jesteś pierwszą osobą – nie, pierwszą kobietą – która zdaje się go *interesować*. Oboje jesteście jeszcze młodzi...

– Rozumiem. Oboje jesteście jeszcze młodzi, oboje nie mamy partnerów, więc musimy się zbliżyć? To taka logika?

- Ty się po prostu boisz.
- Czego?
- Ponownego porzucenia. Nie chcesz ryzykować.
- Tak się upierasz przy tym słowie, Mirando. Tak się mocno upierasz, że można by pomyśleć, że to ciebie boli.
- Co?
- Porzucenie. – Głos Gildy jest cichy, cios łagodny.

Rozmyślny.

– Oczywiście, to także mój ból. *Pacifico*. Fundamentalny. Przed chwilą usiłowałam cię przekonać, że jest niepodważalny i powszechny. Inaczej znany jako zawiedzione zaufanie. Wystarczająco dobrze znasz moją historię. Czasem myślę, że lepiej niż ja twoją.

Gilda wstaje i zaczyna poprawiać rzeczy na zastawionym stole. Przesuwa je tam i z powrotem. Chce coś powiedzieć, ale Miranda wchodzi jej w słowo:

– Nie mogę znieść myśli, że mieszkasz sama w tej norze, którą nazywasz domem...

Obie znów są na bezpiecznym gruncie, odpierają ciosy silnie i równo.

- A to tutaj to może jest palazzo?
- To jest mój domek-zabawka.
- Z twoich słów wynika, że jestem żalosna...
- Nie. Raczej skąpa, powiedziałabym. Pichcisz zupy z korzonków i jagód, włóczysz się wśród dębów jak jakiś druid. Kiedy ostatnio jadłaś w restauracji, kupiłaś sobie nowy kapelusz, poszłaś do kina? Zatankowałaś samochód? Dobrze wiem, dlaczego zostawiłaś dziś swojego starego

gruchota u Ninuccii. Masz pusty bak. *Wskaźnik* ci znowu bryka. A skoro już rozmawiamy, co się stało z twoim zapałem do pracy?

– Pracowałam całe życie.

– Pracowałeś do pięćdziesiątki, a to nie jest całe twoje życie.

– To jak nazwiesz te kilka godzin dziennie, które spędzam u Bernardina?

– Powinnaś robić coś innego, a nie szorować piękne łazienki tego maszkarona.

– Mirando, to nie fair. Wiesz dobrze, że pracuję u nich w ogrodzie, czasem pomagam w gospodarstwie, piekę. Robię to, co jest do zrobienia...

– Nie mogę na niego patrzeć, jak włóczy się po targu w tych swoich aksamitnych czerwonych pantoflach i tweedowej marynarce zarzuconej na ramiona, łaskawie racząc powąchać pomidory jakiegoś rolnika, ale już nie zniży się do tego, by mu powiedzieć dzień dobry. Wiem, że bije swojego psa i najprawdopodobniej też tę swoją przygłupią żonę. Jak możesz, Gildo, ty, która...

Miranda urywa, patrzy na mnie i wyjaśnia:

– Gilda przez wiele lat gotowała obiady w *scuola materna* w Orvieto, to było jedno z jej wielu wcieleń.

– Osiemnaście lat. To wcielenie lubiłam najbardziej.

– Gilda i... ile innych?

– Trzy.

– Gilda i trzy inne kobiety bosko gotowały dla tych dzieci. Było ich około setki.

– Nigdy nie więcej niż osiemdziesięcioro.
– Giorgia i ja pomagałyśmy raz czy dwa razy w tygodniu.

– Nie w kuchni. Pomagały podawać i zmywać.

– Nie w p u s z c z a n o nas do kuchni, ale jadłyśmy razem z dziećmi. W tej okropnej zimnej suterenie szkoły podstawowej zjadłam kilka najlepszych posiłków w moim życiu. Nie znam żadnej innej szkoły, w której na lunch podawano by ręcznie robiony makaron i ciastka. *Lumachelle* z pecorino i prosciutto, małe, żeby im się zmieściły do rączek. Dzieci je uwielbiały.

– Najbardziej lubiły ciasteczka anyżkowe. Chodziłam od stolika do stolika, pomagałam dzieciom kroić jedzenie, karmiłam łyżką kilkoro niejadków, zachęcałam. Biłam brawo na widok pustego talerza, mierzyłam im mięśnie. Śpiewałam im Pucciniego – opowiada Gilda. – Gdy zmniejszyły się dotacje państwowe i nie mogłyśmy już kupować dla nich jedzenia na miejscu, zaczęto nam przysyłać pudełka z mrożonym kurczakiem i rybą, już usmażoną, jajka i mleko w proszku, nawet chleb był mrożony, pieczony kto wie kiedy w jakiejś stołówkowej kuchni i przywożony ciężarówką na półwysep. Jak karma dla zwierząt. Więc się zwolniłam, wolałam chodzić po lesie.

– Czyli wracamy do terażniejszości – mówi Miranda, ale Gilda nie ustępuje:

– Czy naprawdę uważasz, że moje życie jest, jak to nazwałaś, *skape*? Nie, nie odpowiadaj. Pomyśl: czy

naprawdę *sens* czyjegoś życia można zmierzyć tym, co człowiek ma na sobie albo co je? Gdybym miała nowy kapelusz i poszła do restauracji, czy moje życie stałoby się doskonalsze? Gdybym kupiła sobie zabytkowego bentleya, to by cię usatysfakcjonowało? Albo wzięła sobie faceta? Aha, trafiłam w sedno?

Miranda interweniuje.

– Iacovo jest miły i bystry, wymachuje w lesie tą swoją siekierką, niczym istny Ares. Te jego podłużne oczy, jak u Greka. Nie znam mężczyzny mniej zdolnego do nadużycia czyjegoś zaufania. A gdyby faktycznie cię zdradził, cóż, miałabyś kolejne wspomnienia do swojej puszkii.

– Istny Ares. – Gilda cmoka z niesmakiem, jakby chcąc zawstydzić Mirandę, i znów wpatruje się w szybę, tym razem szukając jakiejś skazy na uczciwym mężczyźnie o podłużnych oczach. Trzęsą jej się palce, gdy skubie supły sznurówek przy butach. Zapamiętała rozplata je i znów zawiązuje. Przyciska palec środkowy do grzbietu nosa. W końcu ośmiela się zauważyć słabym głosem:

– Iacovo się nawet nie kąpie.

– Naprawdę uznałabyś pot po uczciwej pracy za przeszkodę, żeby poznać dobrego człowieka? Przygotuj mu kąpiel któregoś wieczoru, Gildo. Nalej mu kieliszek wina i zostaw na brzegu wanny razem z kawałkiem mydła i jedną ze swoich zapachowych świec. Czemu nie?

Cięty komentarz Mirandy na temat domniemanej antypatii Iacova do mydła i wody sprawia, że Gilda

rumieni się od spuszczonej oczu po dekolt. Żeby ukryć jeszcze silniejsze drżenie palców, sięga, by założyć pasmo włosów za ucho. Jej ręka trafia na starą fedorę, którą wciąż ma na głowie. Zdejmuje ją, wieszka na oparciu krzesła i zaczyna energicznie przygładzać włosy, w wyniku czego jej już rozpłomienione policzki robią się jeszcze bardziej czerwone. Wciąż nie patrząc na Mirandę, Gilda dodaje:

– On jest młodszy ode mnie.

Miranda wyrzuca ramiona w górę, wstaje z krzesła, łapie równowagę i idzie w kierunku kuchni. Odwraca się i mówi:

– Jesteś beznadziejna, Gildo, przekorna jak krowa, która kopie wiadro pełne swojego mleka, bo dojarka ma na sobie skarpetki nie do pary. Jesteś... jesteś...

– Mirando, zaczekaj. Nie chcesz zrozumieć, że dla mnie to... Naprawdę nie wiem, jak to wytłumaczyć. Dla mnie w byciu samą jest jakiś rodzaj przyjemności. Dlaczego chcesz, żebym to ryzykowała? W imię czego, dla kogo?

– Dla własnego dobra, Gildo. Chciałabym, żebyś zaryzykowała, spróbowała przerwać codzienne rozdrapywanie własnych ran. Ale jeśli naprawdę uważasz, że samotność jest ekscytująca, to proszę, zatrzaśnij drzwi, zaciągnij tę tandetną starą szmatę, która nazywasz zasłoną, i wpakuj się do łóżka. Mnie już dawno nie będzie, kiedy ty się w końcu ruszysz, słysząc dobijanie się do drzwi. To Przypadek, Los i Szansa zbiorą się w twoim ogrodzie,

żeby z ciebie szydzić: *Masz coraz mniej czasu, Gildo...*
Co wtedy zrobisz?

– *Sei cattiva* – szepcze Gilda. – Jesteś okropna, Mirando. Dlaczego nie zostawisz mnie po prostu w spokoju?

Miranda podchodzi i staje bardzo blisko miejsca, w którym siedzi Gilda, schyla się, by pogłodzić ją po gęstych włosach, pociąga za nie i uśmiecha się. Nachyla się, by ucałować pasmo włosów Gildy.

– Mówiłam ci już. To silniejsze ode mnie. Od dawna kocham cię jak własną córkę.

Miranda znika w kuchni i zaciąga zasłonę z prześcieradła na całą szerokość, na znak, że chce przez chwilę zostać sama. Gilda i ja trwamy na swoich miejscach, nic nie mówiąc, ani nie patrząc na siebie. Słyszemy, jak Miranda zaczyna swoje wieczorne ablucje w ogrodzie za drzwiami kuchennymi, gdzie Filiberto sklecił dla niej prymitywny prysznic z różnych kawałków, zdobytych przy okazji nałogowego plądrowania przy świetle księżyca placów budowy przy opuszczonych drogach prywatnych. Ściany są skonstruowane z grubych dębowych desek, od wewnątrz wyłożone marmurem – czarnym, białym i szarym. Podstawę prysznicza stanowi kwadrat znakomitego zielonego marmuru werońskiego, a słuchawka prysznicza, wielkości talerza, przymocowana jest do imponującego węża w kolorze złotym. Cieknie z niej obfity strumień zawsze tylko letniej wody na obfitą sylwetkę bogini Wytchnienia. Wokół miejsca do kąpieli

Filiberto zasadził błękitne malwy i takie same wymalował na zewnętrznych ściankach prysznic. Mosiężną kołatkę w kształcie głowy Maura, która miała wisieć na drzwiach willi jakiegoś Anglika, przybił do kamiennej ściany rustico, żeby Miranda mogła tam wieszać ręcznik. Słyszymy, jak Miranda zalewa pompę, mamrocze coś na tyle głośno, że dochodzą do nas jej przekleństwa pod adresem szaleństw „młodości”. Gdy woda przestaje lecieć, Gilda woła do Mirandy:

– Co on takiego powiedział, z czego wywnioskowałaś, że jest zainteresowany?

– Kto? – odkrzykuje Miranda śpiewnie.

– Powiedz mi.

– Nie powiem.

– Mirando, proszę. Co powiedział?

Wyszła już spod prysznic i teraz słyszymy, że chodzi po kuchni.

– Proszę, Mirando, ja...

Odciągając zasłonę kuchenną na bok ruchem tak gwałtownym, że materiał zsuwa się z zaczepów, zuchwała Wiktoria, owinięta w podobne do tej zasłony prześcieradło, staje przed nami, a woda lawendowa kapie z niej na kamienną posadzkę kuchni. Warkocze ma rozluźnione, biała skóra jej ramion lśni od oliwkowego mydła, granatowe oczy triumfują. Miranda mówi:

– „Chcę, żeby dostała najpiękniejsze brzoskwinie”. Jeśli już musisz wiedzieć, tak powiedział Iacovo.

– Co? *Brzoskwinie*? I dlatego sądzisz, że...

– Zastanów się nad tym, Gildo – kończy Miranda, szarpnięciem zasuwając ponownie zerwaną zasłonę na miejsce.

Gilda śmieje się i oznajmia, że Miranda jest stuknięta. Wstaje, obiema rękami ściska rondo fedory, krzywi się. Zdiera kapelusz z głowy i pozwala mu leżeć tam, gdzie upadł. Znowu się czerwieni, tym razem jak burak.

– *Jesumaria*. On miał wtedy dwanaście lat. A ja piętnaście.

Gdy zaczynają przybywać pozostali goście, Gilda, mniej dziś zamknięta w sobie niż zwykle, skacze koło nich, odbiera okrycia i to, co przynieśli, nalewa wino, zapala świece. Policzki ma wciąż zarumienione – czy to wspomnienie tych brzoskwiń? Wygląda ładniej niż zazwyczaj. Zauważa to Ninuccia.

– Gildo, ty promieniejesz. Gdybym cię nie znała, powiedziałabym, że niedawno uprawiałaś seks. Kogo spotkałaś na tej drodze nad strumieniem?

Iacovo, w džinsach i świeżej białej koszuli, której wąski gors i plisowane rękawy stanowią wizytówkę krawca Crivellego z Viterbo, podnosi wzrok od paleniska, obok którego układa drewno. Miranda zapina świeży niebieski fartuch na kwiecistej sukience zakupionej na targu, upycha na nowo zaplecione warkocze pod ścierkę na głowie i idzie usiąść przy ogniu, gdzie uwija się Iacovo. Przyjmuje kieliszek wina od Gildy. Śmiech Mirandy – zazwyczaj donośny – jest jak cienki strumyczek wody ciekący z wodotrysku pod uchylonym oknem.

– Chciałabym wiedzieć, jak gotowałaś tę kaczkę. Krok po kroku. A nawet więcej, żebyś poszła ze mną do sklepu, a potem pokazała mi, jak ją przyrządzić.

– Którą kaczkę? – Mój umysł jeszcze śpi, więc wydaje mi się, że Gildzie chodzi o jakiegoś konkretnego ptaka, a nie o przepis. Jest wczesny ranek następnego dnia. Zawsze spotykałyśmy się przypadkiem lub podczas kolacji czwartkowych; pierwszy raz uciekła się do tak nagłej formy kontaktu.

– Tę z wczorajszej kolacji. Była tak miękka, że jadłam ją łyżką...

– Nie jestem ci do tego potrzebna, Gildo. Po prostu przypomnij sobie, jak smakowała.

– Nie, nie, ten smak był zbyt skomplikowany.

– Złożony, owszem, ale nie skomplikowany. A przygotowanie trwa długo, nie da się tego zrobić w jeden dzień. Niczego nie można przyspieszyć, na tym polega ten przepis, że przyrządzenie trwa dziewięć dni, apetyt powinien rosnąć. Spiszę ci ten przepis na kartce.

– Nie. Przyjdź do mnie i mi go *opowiedz*. Tak będzie lepiej.

To takie niepodobne do Gildy. Poranny telefon, potem upieranie się co do kaczki. To wszystko musi mieć coś wspólnego z Iacovem. Zaczynam się śmiać.

– A będę mogła cię o coś zapytać w zamian?

Śmieje się, wie, do czego zmierzam.

– Nie, jeśli chodzi ci o Iacova.

– Chodzi mi o brzoskwinie i o Iacova. Ty się chcesz

dowiedzieć czegoś o kaczce, ja o brzoskwiinach.

– Nie szantażuj mnie. Zobaczymy. Spotkajmy się jutro w południe na targu, a potem pójdziemy do mnie.

– Idź do rzeźnika Cotigniego po piersi kaczki mulardy i przygotuj trochę tymianku. Wpadnę do ciebie po lunchu.

– To od Cotigniego?

– Oczywiście. Piersi kaczki mulardy, tak jak kazałaś.

Gilda i ja stoimy w jedynym pokoju jej mieszkania. Niegdyś mieściła się tu wioskowa pralnia. Pomieszczenie jest długie i wąskie, z wysokim stropem z czarnych od dymu belek i łupkową podłogą, gdzieś tam popękana, tak że między kamieniami rośnie trawa. Są tu też resztki czegoś w rodzaju balkonu, na którym dawniej suszono ubrania w zimie, otwartego jak galeria. Część kuchenną zagracają przedwojenna kuchenka AGA, dwa głębokie kamienne zlewy i wspaniały dębowy stół pozyskany z kaplicy klasztornej w Viterbo. Gilda utrzymuje, że to był stół żałobny, mary, na których wystawiano zmarłego na widok pozostałych zakonników. Miranda nazywa to kolejną fantazją Gildy, ale ja nie mam pewności. Wokół stołu ustawionych jest dwanaście krzeseł, choć według Mirandy Gilda posiada zaledwie trzy talerze. Nigdy niczego nie jadłam u Gildy w domu.

– Opłukane, osuszone, skóra ponacinana. *Brava*. Będzie mi potrzebny nóż, żeby usunąć te nadmiary. –

Odrywam grudki żółtawego tłuszczu z wewnętrznej części piersi kaczki.

– Jest w szufladzie przy kuchni, tuż za tobą.

W szufladzie znajduję drewnianą łyżkę i dziesięciocalowy nóż marki Wusthof.

– Nie masz nic mniejszego?

– Tylko kozik.

– Może być.

Usuвам tłuszcz i proszę Gildę, żeby go odłożyła, bo będzie potrzebny później do stopienia.

– Gdzie masz tymianek?

– Wybieraj. – Podaje mi koszyk. – Suszony ze wzgórz Amiata, jeszcze na gałązkach, albo ten z łąki, łagodniejszy.

– Wezmę po trochu z każdego.

Obrywam listki tymianku z gałązek bezpośrednio nad pierśiami kaczki od strony skóry, posypuję warstwę tymianku grubą solą, mieszam tymianek z solą i wcieram w mięso i w nacięcia. Odwracam pierś, po czym powtarzam czynność z drugiej strony. Miażdżę ziarenka białego pieprzu z zieleń angielskim i znów wykonuję ten podwójny masaż, aż każdy milimetr mięsa i skóry pokryty jest marynatą. Odkładam pierś do białej porcelanowej miski i rozglądam się za plastikową folią, której Gilda oczywiście nie ma. Znajduję talerz o odpowiedniej średnicy, którym szczelnie nakrywam miskę, i proszę Gildę, żeby postawiła ją w szopie, gdzie trzyma drewno i gdzie na żerdzi siedzą trzy kury. Gdy Gilda wraca, ja myję ręce.

– To tyle. Teraz czekamy siedem dni – informuję ją.

– Co?

– Mówiłam ci, że w tym przepisie ważny jest czas, nie

pośpiech. Teraz musisz tylko raz dziennie przez siedem dni wcierać w mięso trochę tymianku i szczyptę mieszaniny białego pieprzu z zieleń angielskim. Przyjdę tu w następną sobotę i będziemy kontynuować. A tymczasem twoja kolej. Opowiedz mi o tych brzoskwiniach.

– Czemu mi po prostu tego wszystkiego nie spisałaś na kartce?

– Bo powiedziałaś: „Nie. Przyjdź tutaj i opowiedz mi, tak będzie lepiej”.

– Pewnie masz rację.

– Brzoskwinie, Gildo... – Idę po butelkę Terra Vineate, którą włożyłam wcześniej do lodówki. Lodówka Gildy jest rozmiarów połowy barku hotelowego, i nigdy nie widziałam w niej nic oprócz wody. – Chcę posłuchać o brzoskwiniach i dwunastoletnim Iacovie – rzucam wesoło, ale gdy się do niej odwracam, ona się cofa i patrzy na mnie z powagą. Jej spojrzenie psuje mi tę chwilę, czuję się trochę upokorzona, w głowie mam jedną myśl: „Ci cholerni Umbryjczycy”. Wiecznie wpadam w ich pułapki. Milczą jak głaz, aż do chwili kiedy sami chcą mówić. A gdy twierdzą, że chcą mówić, ja biorę to za dobrą monetę, wierzę w to, tymczasem oni już zaczęli rzucać we mnie sztyletami, karząc mnie za wtargnięcie siłą do ich dusz. Odwzajemniam jej poważne spojrzenie.

– Gildo, po prostu napijmy się wina, naprawdę, nie jest konieczne, żebyś...

– Nie, nie, nie chodzi o to, że nie chcę...

Zdejmuje z półki na ścianie szklaną z logo

„Camparisoda” i piękny puchar z kryształu, jedyne szklane naczynia, jakie posiada. Stawia je na stole.

– Po prostu nie mogę ci opowiedzieć o brzoskwiniach, dopóki nie wiesz o innych rzeczach. O farmie.

– O farmie?

– Jak będziesz mi przerywać, nie dam rady opowiedzieć tego jak należy. Po prostu słuchaj. Bądź cierpliwa. W opowiadaniu niczego nie da się przyspieszyć, całkiem jak w przyrządzaniu kaczuki. Może będę potrzebowała na to aż dziewięciu dni?

– *Touché.*

Otwieram wino i idę za Gildą na drugi koniec pomieszczenia. Do jej *salotto*. W odróżnieniu od gołych kamiennych ścian części kuchennej, tu jest tapeta ze wzorkiem w bukieciki rozkwitłych żółtych róż przewiązanych czerwonymi wstążkami. Tapeta odłazi, nosi ślady plam z wody i jest osmolona dymem jak belki sufitowe. Żyrandol z kutego żelaza z trzema rzędami ręcznie robionych brązowych świec wisi nad jednoosobowym łóżkiem, którego metalowe wezglowie i nogi mają kształt sań. Dwa-trzy kroki od łóżka stoi wanna na ozdobnych nogach, ustawiona na czymś w rodzaju drewnianego podestu, od którego odchodzi gruba rura kolankowa oraz długa cienka rurka, ciągnąca się aż do kuchni i znikająca gdzieś pod zlewami. Ten cud hydrauliki został wymyślony i wykonany przez Filiberta. Jest też fotel z uszakami i podnózek. Na kwadratowym złożonym barokowym stoliku stoi lampa świecznikowa z czerwonym

abażurem, czajniczek i filiżanka. Leży na nim też bezładna sterta oprawionych w skórę książek. O niewielki kominek, w którym ogień już prawie wygaś, Gilda oparła czarną marmurową półkę. Nad nią, na sznurze z frędzlami wisi portret w stylu szkoły holenderskiej, przedstawiający mężczyznę w czerwonej aksamitnej czapce à la Garibaldi. Z boku drzwi z wieloma szybkami, na rzeźnickim haku Gilda zawiesiła kawałek żółtego aksamitu. Powiedziała mi kiedyś, że zarówno drzwi, jak i marmurowy gzyms, to łupy z grabieżczych wypraw Filiberta. Filiberto – pasterz, złota rączka, pirat. Na drugim haku rzeźnickim przy otwartych drzwiach wisi, kołyszany lekkim grudniowym wiatrem, udziec prosciutto. Zawsze gdy tu jestem, widzę tę nietypową ozdobę, czasem skrojoną do kości, innym razem świeżą, tłustą, jeszcze nienapoczętą. W każdym kącie domu Gildy unosi się mocny, podniecający aromat goździków. W głębokich koszykach na kamiennych płytach piętrzą się pomarańcze z powtykanymi w skórkę goździkami, leżą też na gzymsie kominka, a obok łóżka Gilda trzyma zmiażdżone goździki w moździerzu. Wyrabiane przez nią świece i długie kostki mydła też mają zapach goździków. Olejek goździkowy to jej jedyne perfumy.

Gospodyni nalewa wino i podsycza ogień, a ja wyglądam przez drzwi na podwórko, gdzie kury dziobią na grządkach w ogrodzie, z którego już zebrano plony, oprócz kilku dyń drzemących pod zwiędłymi liśćmi. Trącamy się, upijamy wina, po czym Gilda gestem wskazuje mi fotel,

a sama sadowi się na łóżku i opiera o wezgielowie.

– Właściwie nie znałam zbyt wielu mężczyzn. Nie mam na myśli seksu, choć w ten sposób też nie poznałam żadnego. Pięćdziesięcioletnia dziewczyna, czy to cię szokuje? Moje plemię jest niewielkie, ale jeszcze niewymarłe.

Uśmiecha się.

– *Allora*. Mężczyźni. Gastone Pepucci. Ten był *nieobecny*. Z mężczyzn znałam tylko księży z ich „karami”, aż pewnego dnia przyszedł mnie zabrać z klasztoru kuzyn.

– Kuzyn?

– Chou, nie mam scenariusza. Nie mam kartki, z której bym mogła czytać. Daj mi szansę. Spróbuję to jakoś poukładać.

– Gildo, ja byłam tylko ciekawa, o co chodzi z tymi brzoskwiniami. Od kiedy Miranda... Ale nie miałam zamiaru, jak by to nazwać, *grzebać się* w twojej przeszłości.

Wstaję, rozglądam się za kurtką.

– Nie zniechęcaj się. Proszę. Poczekał, pójdę z tobą. Przejdźmy się. Miałam dzisiaj poszukać gałęzi sosnowych i naciąć trochę *vischio*, jemioly, z dębów przy strumieniu. Pójdiesz ze mną?

– Lepiej wróć do domu. I tak miałam się u ciebie zatrzymać tylko na chwilę. Jadę z Fernandem pociągiem o siedemnastej dziesięć do Rzymu i zostajemy tam na noc. Możemy kontynuować we czwartek. Będę w *rustico* około...

– Kto w tym tygodniu z tobą gotuje?

– Właściwie to nigdy nie wiem. Do południa zwykle, wcześniej czy później, pojawiają się wszystkie kobiety. Miranda jest tam zawsze pierwsza i już zajęta przyrządzaniem jakiejś potrawy. Tak wygląda jej rezygnacja z gotowania we czwartki.

– Ja w tym tygodniu przyniosę resztkę moich dyń. Co z nich zrobimy?

– Może je usmażymy, będzie z nich konfitura do ciast.

Gilda odprowadza mnie do drzwi, a potem do auta, wciąż ze szklanką „Camparisoda” w ręku.

Na pożegnanie krzyczy do mnie:

– Nie zapomnij, że jesteśmy umówione... na gotowanie kaczki!

Jest już następna sobota. Kaczka marynowała się przez tydzień w tymianku. Teraz Gilda przynosi kaczę piersi z szopy, żeby się trochę zagrzały. Przygotowujemy to, co nam potrzebne do dalszych czynności.

– No więc, jeśli chodzi o te brzoskwinie... – Przechyliła głowę na jedną stronę, patrząc na mnie swoimi niesamowitymi oczami barwy whisky. – Te słynne brzoskwinie... Ale tymczasem te piękne piersi...

Gilda zaczyna mówić, bez skrępowania. Ja wykonuję kolejne czynności, stukam nożem o deskę, tłuszcz cicho skwierczy w rondlu – swojskie tło jakby ją uspokaja. Gilda krąży tam i z powrotem po kamiennej posadzce swego długiego, wąskiego domu. Za każdym razem, gdy dochodzi do części kuchennej, przystaje, na tyle długo, by

się uśmiechnąć, skinąć mi niedbale głową, wykonać tradycyjny umbryjski gest kręcenia palcem wskazującym przy policzku (co oznacza „pyszne”), po czym znów podejmuje wędrówkę i opowiadanie.

– Ten kuzyn po prostu pojawił się którejś niedzieli w klasztorze. Przyszedł z listem mojej starej ciotki, która właśnie zmarła. Miał gładkie czarne włosy związane na karku rzemykiem i ciemne ubranie. Wszystko w nim wydawało mi się ciemne. Pamiętam, jak pomyślałam, że ma piękne zęby. Stał i milczał, a jedna z zakonnicy usiadła ze mną w pokoju recepcyjnym i wyjaśniała spokojnie, że ten człowiek to mój krewny, przyszedł, by mnie zabrać do siebie i swojej rodziny. Na farmę w Castelli, w górach niedaleko Rzymu. Mimo że zakonnica siedziała blisko mnie, jej głos zdawał się dochodzić z daleka. Pamiętam, że patrzyłam na nią i starałam się pojąć jej słowa. „Jak to wspaniale, Gildo, że zamieszkaż na wsi”. Próbowałam zrozumieć, że stara *zia* naprawdę odeszła, jedyna krewna, z którą byłam jakoś związana, nieważne, że niezbyt mocno. Ciotka nie żyje. Ten mężczyzna, który tam stoi, o gładkich włosach i pięknych zębach, teraz on jest moją rodziną. Tylko kto mi odpowie na pytania o Magdalенę, Pepuccio, moje życie przed klasztorem? Kto zna prawdę albo choć jej fragmenty? Wstałam, podeszłam do kuzyna, stanęłam blisko przy nim i przyglądałam mu się, jakby był przedmiotem. Patrzyłam na niego tak długo, aż zakonnica ujęła mnie za ramię i poprowadziła, podczas gdy ja wciąż oglądałam się na niego, schodami na górę do sypialni.

Obserwowałam, jak pakuje moje rzeczy do tekturowej walizki, głębokiej jak walizka lekarska. Wciąż gdzieś mam tę walizkę. Pamiętam, jak ciepło było tamtego dnia.

– Gildo, teraz trzeba stopić ten tłuszcz, który odłożyłaś. Możesz go przynieść?

– Tak, oczywiście. Tłuszcz. Gdzie on jest?

Najwyraźniej wciąż przebywając w przeszłości ze swoim kuzynem, Gilda przeszukuje małą lodówkę, otwiera drzwi spiżarni, stoi w nich dłuższą chwilę, w końcu odwraca się do mnie:

– Wiem na pewno, że mam gdzieś tę tekturową walizkę. Nigdy bym jej nie wyrzuciła.

– To znaczy, że ten tłuszcz z kaczki jest w walizce?

– Jest gdzieś w szopie. Musi tam być. Chwileczkę.

– Tłuszcz czy walizka?

– Mogłabyś mi przestać przerywać?

Przekładam tłuszcz do małego, ciężkiego rondelka, dolewam łyżkę wody i stawiam rondel na małym ogniu palnika, który Gilda trzyma na kuchence. Tłuszcz topi się powoli i bez mieszania, aż pływają w nim tylko złotawe krusze bryłki. Odstawiam rondel i siekam w grubą kostkę sześć obranych szalotek z kilkoma grubymi plasterkami chudej pancetty. Wrzucam szalotkę i pancettę na dużą, ciężką patelnię do smażenia – jedyną patelnię Gildy, w której przyrządza ona wszystko, czego nie piecze w palenisku. Dodaję stopiony tłuszcz z kaczki, *ciccioli* –

duże, chrupiące skwarki i, wciąż na małym ogniu, mieszam tę masę, aż szalotki robią się przezroczyste,

a pancetta nabiera ładnej barwy. Wygarniam tę masę do głębokiego owalnego naczynia z terakoty i odstawiam na bok. Wracam do patelni, na której została cienka warstewka tłuszczu. Stawiam ją na średnim ogniu i kładę na nią dobrze wysuszone piersi kaczki, skórą do dołu. Podkręcam ogień, żeby zrumienić skórę, sprawdzam po jakichś pięciu minutach, czekam cierpliwie, aż nabierze barwy głębokiego mahoni. Tymianek dodał aromatu tłuszczowi, tłuszcz szalotce, i cała kuchnia jest przeniknięta mocną, gorącą, wilgotną wonią. Obracam piersi na drugą stronę i doprowadzam do takiej samej głębokiej barwy, a następnie przekładam je do terakotowego naczynia z szalotką i pancettą.

Gilda zagląda mi przez ramię, podejmując na nowo spacer i opowieść.

– Ciotka zapisała wszystko temu mężczyźnie, wnukowi swojej siostry, który był moim kuzynem w trzeciej czy czwartej linii. Byliśmy ostatnimi z jej rodziny. Zostawiła mi jakąś comiesięczną kwotę i wszystkie swoje dobra doczesne. No i mnie. Kuzyn, który był biedny, musiał uważać, że ten spadek to dużo pieniędzy, ale z perspektywy czasu myślę, że to były nędzne grosze. W poświadczonym notarialnie liście do niego, napisanym przez prawników ciotki, znajdowało się zastrzeżenie: pieniądze i inne dobra zostaną mu przekazane pod warunkiem, że zabierze mnie z klasztoru do siebie, bym zamieszkała z nim, jego żoną i dwojgiem dzieci. Od czasu do czasu miały się odbywać kontrole urzędników

państwowych, by sprawdzić, czy zintegrowałam się z jego rodziną. Byłam jego *quid pro quo*, czyli coś za coś.

Uległa jak grzeczna dziewczynka wychowywana przez zakonnice, niosłam walizkę, idąc trzy kroki za kuzynem przez ulice Rzymu do autobusu, który czekał na placu Largo Argentina. Zza okien autobusu przypatrywali się nam zaprawieni grappą chlōpi, wracający w góry po porannym targu na Campo dei Fiori. Zauważyłam, że na nas patrzą. Na mnie, z warkoczami, w mundurku, maleńkich rękawiczkach, słomkowym kapeluszu. Miałam dwanaście i pół roku. Kuzyn, który nosił imię Giulio, powiedział mi tylko, że ma dwadzieścia pięć lat. Poza tym milczał przez całą godzinę, tyle zabrał nam przejazd do jego wioski. Patrzył na mnie jednak, szacując moje dziwaczne klasztorne ubranie. Myślę, że moje milczenie wzięło za *compiacenza*, coś w rodzaju arogancji. Tak jak podczas kar wymierzanych przez księży, patrzyłam nieobecny wzrokiem przed siebie. A potem przez szybę autobusu.

Jakiś kilometr za wioską, gdzieś na drodze pokrytej żółtym kurzem, przecinającej bezładne skupisko pól pszenicy, autobus się zatrzymał, a wtedy Giulio i ja wysiedliśmy. Po drugiej stronie drogi stał niski kamienny budynek, ceratowe zasłony furkotały w oknach bez szyb. Poczekaliśmy, aż autobus odjedzie. Było okropnie gorąco. Wkoło straszne odludzie. Gdzie jest jego rodzina? Czy ktoś na nas czeka?

To był nie tyle dom, ile chałupa, z jedną izbą. Na

kawałkach powojennego linoleum położonego wprost na ubitej ziemi stały rozmaite drewniane krzesła, stół, dwa łóżka i kuchnia. Palenisko było duże i głębokie. Nad połową pomieszczenia znajdowało się *supalco*, podwyższenie, na które prowadziły strome jak drabina schody.

Żona kuzyna miała dwadzieścia dwa lata i była w zaawansowanej ciąży. Nosiła imię Isolda. Mieli dwie córeczki, Livię i Dafne, w wieku czterech i dwóch lat. Jak gdyby mnie właśnie przysłano z agencji – w kapeluszu i rękawiczkach, z walizką w ręce – Isolda wygłosiła krótką mowę o obyczajach panujących w tym domu i określiła moje obowiązki: zajmowanie się dziećmi, gdy ona i Giulio pracują w polu od świtu do zmroku, przygotowywanie im kolacji, pranie i ogólne utrzymywanie porządku w domu. Powiedziała mi, że zajmują się produkcją rolną na własne potrzeby, jak większość rodzin w tym rejonie. Obrabiają niewielką działkę dzierzawionego gruntu i sprzedają plony, żeby uiścić miesięczną opłatę za ziemię i dom. Żyli z tego, co zostało im z plonów lub po opłatach. Ponieważ zrozumiałam co nieco z rozmowy między zakonnicą a kuzynem o spadku od ciotki, powiedziałam Isoldzie pocieszająco – że na pewno teraz, z tym, co odziedziczyli, będzie im się żyło łatwiej. Isolda, obejmując swój okrągły brzuch, kiwała się w tył i w przód, jakby z bólu. W jej oczach mignęło coś w rodzaju pogardy i przyznała tylko: „Są dwie kozy, kury, a jeśli nas będzie stać, żeby ją

karmić, może być i świnia”.

Od razu potem zdjęłam kapelusz i włożyłam go na głowę starszej dziewczynki, Livii. Potem przykucnęłam przy młodszej, Dafne, i włożyłam jej na rączki moje rękawiczki. Dafne wykrzywiła dolną wargę, a piąstkami w rękawiczkach zaczęła trzeć oczy. Wybuchła płaczem, ale ja dopiero później zrozumiałam, że to było z radości. Obejrawszy w milczeniu to małe przedstawienie, Isolda ruchem głowy posłała mnie na górę na miejsce pod dachem. Kiedyś był to gołębnik. Tam miałam spać. Po gołębiach został tylko srebrzysto-biały nalot, ślad po dwóch stuleciach ich odchodów, ozdabiający wysuszone belki. Łóżka nie było.

Z tych pierwszych dni pamiętam prawie wyłącznie ciszę. Giulio i Isolda niemal się do siebie nie odzywali, jeszcze mniej do mnie, a do dziewczynek prawie nigdy. Chyba podczas mojej drugiej nocy w tym miejscu dzieci wspięły się po schodach do mnie, ciągnąc ze sobą szmaty, których używały jak koce. Następnego dnia, a może nawet było to jeszcze tej samej nocy, zwinęłam cienki, wypchany wełną siennik, który służył dziewczynkom za materac, i wciągnęłam go na podwyższenie. Od tamtej nocy zawsze spałyśmy razem.

Isolda i Giulio przynosili do domu część tego, co zebrali danego dnia w polu, i z tych produktów przyrządzało się rodzinną kolację. W lecie jedliśmy arbuzy. Każdego wieczoru był arbuz, chleb i wino. Gdy zrywali pomidory, zieloną fasolkę lub karczochy,

pojawiwały się one na stole. Pod koniec września Giulio zaczął przynosić wielkie, okrągłe dynie o grubej skórce. Rzucił je bez słowa na stół nakryty ceratą. Ja kroiliłam je na plastry i opiekałam nad żarem, potem dodawałam parę kropel oliwy i grubej soli. Do tego zawsze wino i chleb. Jakoś sobie radziliśmy.

Stopniowo, ciężarówkami sąsiadów, zwożono zawartość mieszczańskiego rzymskiego mieszkania starej ciotki i składano tam, gdzie wcześniej piętrzyły się worki z ziemniakami, kapustą, drewniane klatki z kurami i skrzynki z królikami do sprzedania na Campo dei Fiori. Z każdym kolejnym ładunkiem kamienna chałupka przy drodze pełnej żółtego pyłu przypominała coraz bardziej bałaganiarską wersję *salone* ciotki. Na linoleum i ubitej ziemi położono tureckie dywaniki, pod ścianami poustawiano sofę, krzesła – bordowe i zielone – i orzechowe łóżko z Lombardii. Drewniane skrzynki na owoce wypakowane porcelaną. Oparty o malowidło grupy Macchiaioli w czterdziestocentymetrowej połączanej ramie stał żyrandol, którego kryształki pobrzękiwały, gdy Isolda przechodząc obok, omiatała go spódnicą. Nic nie zostało ustawione tak, by można było na tym siedzieć, leżeć, czy nawet na to patrzeć. O ile wiem, kuzyni nie próbowali też sprzedać żadnej z tych rzeczy. Kamienna chałupka przypominała trochę skarbiec, trochę norę.

W ostatnim ładunku z Rzymu ciężarówka przywiozła łóżko, które było moje, gdy mieszkałam u ciotki. Żelazne, pomalowane na biało. Rozebrałam je, wciągnęłam

kawałki po schodach do gołębnika, użyłam stelaża jako wieszaków na ubrania, a z materaca z pierzem zrobiłam lepsze posłanie dla Livii, Dafne i mnie. Dopiero kilka miesięcy później dotarł do chałupki najlepszy prezent ciotki dla mnie.

Zgodnie z jej instrukcją, prawnicy zorganizowali transport kufra z Rzymu pociągiem do wioski, a potem wozem do chałupki. Był to wspaniały kufer, a przynajmniej tak musiało się wydawać chłopom, którzy obserwowali jego przejazd ze stacji przez wioskę, a potem drogą z żółtym pyłem. Zrobiony z czerwonej skóry z mosiężnymi obejmami, z uchwytych zwisały jedwabne zielone chwosty. Chłopi byli zgodni, że to może być tylko posag tej dziewczynki z klasztoru. Z wyszorowanymi na błysk twarzami, w wygotowanych do białości niedzielnych koszulach, wdowcy, młodzi chłopcy, mężczyźni zbyt biedni, żeby sobie pozwolić na żonę, stawali w kolejce do drzwi mojego kuzyna, błagając o moją dwunastoletnią rękę. Giulio pił z nimi wino i odsyłał ich tam, skąd przyszli, drogą z żółtym pyłem.

Jak się okazało, w kufrze faktycznie było coś w rodzaju mego posagu, majątek dziewczynki z klasztoru, moja pociecha, wszystko, co mi zostało w spadku: wielka owalna czerwono-srebrna puszka po migdałowych ciasteczkach amaretti, jakie widuje się na wystawach modnych kawiarni, wyłożona w środku jedwabiem, w której znajdowały się *oubliettes*, listy, zdjęcia, zapisy nutowe, libretta. Pod puszką leżały dwie czarne sukienki

owinięte w bibułę i jedna niebieska aksamitna, suknia ślubna Magdaleny. Jej czarne satynowe buciki z aksamitnymi wstążkami do wiązania w kostce, różne sukienki i koszule nocne, pelisa z szarych wiewiórek, wciąż pachnąca perfumami cabochard, tak znajomo, że uważałam to za zapach skóry mojej matki. Było tam też dwanaście książek oprawionych w skórę: Manzoni, Verga, Calvino, Moravia... Giulio zataszczył czerwony kufer na górę pod okap i przetaił mosiężne obejmy rękawem koszuli. Odsunął się potem, niemal uśmiechnięty.

Na poddaszu częściej czytałam niż spałam, grzebałam w rzeczach Magdaleny, w pachnących cabochardem skarbach, z których mogłam sobie skomponować jakieś życie. Nakładałam jej sukienki, wiązałam wstążki bucików wokół kostek, narzucałam pelisę z wiewiórek na jedno ramię i chodziłam drobnym kroczeniem po izbie, jakby to była Via Veneto. Jakbym była Magdaleną. Wiem, że w tym ładnym czerwonym kufrze nie było mojego prawdziwego posagu, jednak nie wyobrażam sobie, jak bym bez niego przetrwała.

Przypuszczam, że niejedno dzieciństwo jest tak pechowe i pełne upokorzeń, jak moje. A dodam, że nie byłam całkiem nieprzygotowana na tę umiarkowaną formę niewolnictwa, jaka stała się moim udziałem w gospodarstwie kuzynów. W tamtym czasie była to niemal powszechna rola starszych dzieci w ubogich rodzinach. Wykorzystywali mnie dość łagodnie, odnosili się do mnie podobnie jak do własnych córek. Byli nie tyle

okrutni, ile nieufni, skupieni na sobie, wiecznie pełni znużenia, niedosytu i wzajemnego pożądania. Może ta ich gnuśność była sama w sobie pewnym okrucieństwem.

Jakby rozważając potencjalne okrucieństwo gnuśności, Gilda milknie, kieruje na mnie swój lekko nieobecny wzrok. Widzę, że jest zmęczona.

– Ta kuchenka długo się rozgrzewa, Gildo – mówię jej.
– A musi osiągnąć sto osiemdziesiąt stopni.

Odkorkowuję butelkę białego wina niepewnej jakości, bez etykiety, zapach ma stęchły, kolor podejrzanie żółty. Próbuję go, zakorkowuję z powrotem i idę po butelkę, którą przyniosłam do wypicia dla nas na później. Usiłując wyrwać Gildę z rozważań o okrucieństwie i gnuśności, mówię:

– Jeśli jeszcze kiedyś będziesz gotować kaczkę, najlepiej użyć klasycznego sauvignon blanc: pachnie kredą, kamieniem, świeżą trawą i kocimi sikami.

Gilda śmieje się, ale zapewniam ją, że to prawda. Dodaję do potrawy około jednej trzeciej butelki, tyle by piersi pływały, ale nie zostały zalane. Kładę bezpośrednio na nie kawałek pergaminu do pieczenia, nakrywam ściśle przylegającą pokrywką i stawiam na średnim ogniu, tak żeby wino zaczęło połyskiwać. Brakuje jeszcze dwudziestu stopni do stu osiemdziesięciu, ale wsadzam do piekarnika potrawkę, niech się dusi.

– Co czterdzieści minut trzeba dolać wina, jedną czwartą szklanki lub mniej, za każdym razem przewracając piersi, żeby dobrze je wymoczyć w winie i sokach

własnych. Napisać ci to?

– Nie. Co czterdzieści minut dolać kocich sików. *Ho capito*. Zrozumiałam.

Jeśli chcę, żeby potrawa się udała, a kucharka odniosła sukces, muszę wykazać pewną skrupulatność w instrukcjach. Opieram ręce na biodrach i trochę głośniej mówię:

– W zależności od wieku i jakości kaczki, trzeba dolać i odwrócić trzy razy, aż mięso stanie się aksamitne i będzie się rozpadać przy najlżejszym dotknięciu widelca. Wtedy wyjmij potrawkę z piekarnika i daj jej całkiem wystygnąć, bez przykrycia. Następnie przykryj ją folią plastikową, a potem pokrywką. Wstaw do lodówki na cztery do sześciu godzin lub na noc. W twoim przypadku, do szopy.

– *Jesumaria*, gdybym wiedziała, jakie skomplikowane jest przyrządzanie kaczki, nigdy bym...

– Jak się zastanowisz, to nie ma w tym nic skomplikowanego. Długo trwa, jak ci mówiłam na początku, ale samych czynności jest niewiele. Najwięcej czasu kaczka spędza w szopie lub w piekarniku.

– Claudio urodził się pod koniec października. Isolda wróciła wcześniej z pola i leżała na łóżku całe popołudnie, jej milczenie przerywał od czasu do czasu ostry krzyk. Dziewczynki krążyły po izbie, zdenerwowane. Gdy chciałam napić rodzącą herbatą, odsuwała mnie. *Fuori qui*. Idź stąd. Przyszła *levatrice*, akuszerka, i jeszcze jedna kobieta. Gdy wrócił Giulio, było już ciemno, a jęki Isoldy przeszły w piekielne wrzaski. Wysoko na poddaszu

Livia trzęsa się i kołysała, a Dafne, schylona nad czerwonym kufrem, szukała małych rękawiczek, które od jakiegoś czasu pełniły rolę magicznego balsamu na smuteczki dwulatki. Chciałam jej pomóc, ale mnie odepchnęła, już wtedy wiedząc, że z najtrudniejszymi problemami musi sobie radzić sama. W końcu znalazła rękawiczki, usiadła koło mnie na materacu i wreszcie pozwoliła sobie na płacz, złożony dłoń w rękawiczkach na podołku.

„Zawołaj dziewczynę. Niech się przygląda”. – To był głos akuszerki. „Gilda! *Subito!* Szybko”.

Sąsiadka popchnęła mnie, żebym stanęła obok akuszerki, dosłownie parę centymetrów od Isoldy, kobiety podobnej do Isoldy, ale zrobionej z wosku, żółtej, topiącej się, z oczami jak puste jamy. Jedyne światło rzucała świeca.

„Schyl się. Jak ci powiem, nadstaw ręce. Ja ci pomogę”.

Claudio wyszedł na świat prosto w moje ramiona. Pamiętam tylko, że przyciskałam go mocno do siebie, nie chciałam go oddać, tymczasem akuszerka, śmiejąc się, oderwała go ode mnie, zawiązała pępowinę w dwóch miejscach, przeciągnęła kozik przez płomień świecy, podała mi go i naprężyła pępowinę.

„Tnij. No, dalej, przetnij między supłami”.

Livia i Dafne, słysząc te różne odgłosy, zeszyły na dół i stanęły przy kuchennym stole, na którym akuszerka położyła i teraz myła Claudia. Dafne zdjęła rękawiczki

i zaczęła je nakładać na rączki braciszka.

„Nie płacz, malutki. Ja tu jestem. Ćśśś”.

Isolda, bardziej mamka niż matka, nakarmiła synka, podając mu najpierw jedną pierś, potem drugą, przez cały czas tej udręki paląc papierosa – po czym oddała go znów mnie. Podobnie jak jej córeczki, synek też był bardziej mój niż jej. Gdy Claudio płakał w nocy, znosiłam go na dół do Isoldy, kładłam jej na piersi i zabierałam, gdy się nasycił. Isolda, która nigdy się przy tym całkiem nie budziła, zwijała się z powrotem w objęciach męża. Choć próbowałam ją znienawidzić, potrafiłam się zdobyć w stosunku do niej tylko na litość. Z powodu tego jej odrętwienia, tego, że była zawsze *gdzieś indziej*. Gdy zajmowałam się dziećmi, zwłaszcza chłopcem, myślałam niemal bez przerwy o Magdalenie, wyobrażałam sobie ją ze mną jako noworodkiem, ze mną w wieku Dafne i Livii. Magdalena też nie była matką obecną, też przebywała *gdzie indziej*.

Z krótkimi przerwami na powroty do terażniejszości, Gilda opowiada swoją historię przez pierwsze i drugie czterdzieści minut, jakie upływają między kolejnymi dolewkami wina. W tym czasie siedzimy przy kominku, stoimy w kuchni, wychodzimy na zewnątrz, żeby nakarmić kury, przynosimy z ogrodu trzy dynie, obieramy je i kroimy na kawałki, stawiamy na ogniu. Gilda chce zrobić z nich konfiturę, by dodać ją do ciasta z mąki kukurydzianej w następnym czwartek. Po raz ostatni dolewa wina i odwraca kaczę piersi, wsadza potrawkę z powrotem do

piekarnika i idzie wprost do legowiska z poduszek u wezglowia swego łózka. Wraca do opowieści, ale jej przerywam, proszę o kawałek papieru i długopis.

– Najpierw obowiązek. Od tej chwili zostajesz z kaczką sama, więc napiszę ci, co robić dalej.

– Dalej? Dalej wyjmuję duszoną kaczkę z piekarnika, studzę ją, nakrywam i zostawiam na jeden dzień. I wtedy w końcu mogę zjeść tę cholerną...

– Nie, nie możesz. Po tym dniu przerwy wyjmujesz potrawkę z szopy, zdrapujesz cienki żółty tłuszcz, który narośnie na górze, odkładasz go, przekładasz piersi do miski, odstawiasz je, a sama wykańczasz sos.

– Ale sos już przecież jest, trzy dolewki kocich sików i tak dalej.

– To jest tylko baza do sosu. Proszę, daj mi kartkę papieru.

– Mów, a ja będę zapisywać.

Dyktuję więc:

– Więcej niż pół butelki dobrego czerwonego wina, półtorej łyżki masła, dwie łyżeczki mąki uniwersalnej, łyżka brązowego cukru, jedna czwarta szklanki galaretki (a jeszcze lepiej konfitury) porzeczkowej, cztery całe goździki, zmiążdżone, dwie łyżeczki prawdziwego *aceto balsamico di Spilamberto*. Postawić potrawkę na małym ogniu, żeby podgrzać sos powstały podczas duszenia. Łyżką cedzakową wyjąć kawałeczki pancetty i szalotki, które nie stopiły się podczas duszenia, *ale ich nie wyrzucać*.

– Ja niczego nie wyrzucam, a już na pewno nie pancettę i szalotki.

– Jeśli po duszeniu zostało jeszcze trochę białego wina, trzeba dolać je do potrawki. Dodać dwie szklanki czerwonego. Zatrzymać pół szklanki do ostatniego odświeżenia sosu tuż przed podaniem potrawy. Odparować sos o jedną trzecią. Gdy sos się odparowuje, wymieszać mąkę ze zmięczonym masłem na gładką masę. Odstawić *beurre manié* na bok. Dodać jeszcze około szklanki czerwonego wina i znów odparować, tym razem o jedną czwartą. Dodać brązowy cukier, galaretkę porzeczkową i goździki, dobrze wymieszać. Spróbować, i jeśli trzeba, dodać soli. Gdy sos wciąż gotuje się na wolnym ogniu, zacząć dodawać po trochu pasty z masła i mąki, wciąż mieszając, aż pasta się stopi. Nadal dodawać po trochu pastę, aż zużyje się całą. Sos będzie ładnie odparowany, trochę zagęszczony i lśniący. Zdjąć z ognia, dodać ocet balsamiczny i wymieszać. Znów połączyć pierśi kaczki z sosem, odstawić do ostygnięcia, przykryć i schłodzić jak zwykle. Masz to wszystko? Przeczytaj, co napisałaś.

– W skrócie: biorę kaczkę, która się odleżała, zbieram tłuszcz, zachowuję go. Do potrawki dodaję czerwonego wina, trochę brązowego cukru, jeszcze kilka goździków, gotuję, w tym czasie mieszam masło z mąką, a potem dodaję je do sosu. Gdy sos jest gęsty i lśniący, zdejmuję z ognia, dodaję octu balsamicznego, którego nie mam i nie kupię. To samo jeśli chodzi o porzeczkową galaretkę,

cokolwiek to do diabła jest. Odparować, połączyć, wymieszać, odświeżyć, nadać połysku, skorygować smak – naprawdę, mam już wielką ochotę skończyć z tą cholerną kaczką.

– Podczas zimy Isolda i Giulio pracowali w willach właściciela ziemskiego lub w stodołach, naprawiając narzędzia lub remontując oficyny, a ja przynosiłam Claudia tam, gdzie akurat znajdowała się jego matka, czasem wiele kilometrów od chałupki. Dziewczynki dreptały za mną, szczebiocząc w nadziei, że Isolda tego dnia szoruje podłogi w czyjejs kuchni i że kucharka zaprosi je tam, by usiadły przy ogniu. „No proszę. Ale szybko rośniecie. Chcecie rosołu? Albo kawałek ciasta z dżemem?” A do kieszeni mojego swetra czy spódnicy wsadzi pół kilo polenty, kilka ziemniaków, figi wysuszone i nawleczone na nitkę. W tamtych czasach ludzie, którzy u kogoś gotowali, często tak robili, ponieważ dobrze znali ten ssący głód – nie gdy się nie ma nic, ale gdy nigdy nie ma się dość.

Nauczyłam się skręcać szyje kurom i doić kozy. Isolda szła do szopy dwa, czasem trzy razy w tygodniu, gotowała kozie mleko, wlewała do małych koszyczków uplecionych z winorośli i wyłożonych trawą, wstawiała te foremki, żeby odciekły w klatce z siatkowymi półkami i drzwiami. Isolda nigdy nie zawoziła serów na targ, tylko zabierała ze sobą rano, sprzedawała lub wymieniała z innymi robotnicami czy z gospodyniami willi. Nie wiem, co robiła z zarobkiem, ale pieniądze nigdy nie pojawiały się na stole. W styczniu Isolda znów była w ciąży. A w marcu

ja załatwiłam sobie pracę.

Rankami szłam z dziećmi do wioski i w zależności od tego, ile pieniędzy zostawił mi Giulio, robiłam zakupy, często mając tylko na chleb. Pierwsza w kolejce w *alimentari* była zawsze Tullia, jeszcze zanim przyjechała ciężarówka z *forno* w Genzano z ciepłym chlebem. Dwa *pagnotte di mezzo kilo* – wołała głosem zbyt donośnym jak na szlachciankę, choć na taką wyglądała. Córka dzierżawców, *una lavandaia ambulanse*, wędrowna praczka, Tullia miała siedemnaście lat, była blada, jasnowłosa i wysoka.

Pewnego ranka, gdy już odchodziła ze swoim chlebem, przystanęła tam, gdzie ja stałam w kolejce z trojgiem dzieci. „Pracuj razem ze mną, Gildo” – taki był sens tego, co powiedziała.

Po przestawieniu Claudia z mleka Isoldy na mleko kozie, szykowałam nas jeszcze przed siódmą i wyruszaliśmy na spotkanie z praczką Tullią, jakbym szła na targ.

Tullia miała miedzianą balię na żelaznej kracie, przymocowaną do czegoś w rodzaju trójkołowego roweru, i jeździła tym ustrojstwem drogami pokrytymi żółtym pyłem do gospodarstw, gdzie ją wynajmowano. Nabierała wody ze studni lub pompy, rozpalała ogień pod balią, podgrzewała wodę i dodawała popiołu drzewnego. Następnie gotowałyśmy każdą sztukę odzieży, jaką posiadała dana rodzina, przeciągałyśmy przez wyżymaczkę przymocowaną do balii, a potem rozwieszały na krzakach

rozmarynu albo na niższych konarach drzew oliwnych. Gdy czekałyśmy na zagrzanie się wody lub namoczenie prania, ja karmiłam Claudia, dziewczynkom dawałam coś do roboty i rozkoszowałam się byciem z dala od czyścica naszej chałupki.

W którymś momencie Tullia znikąa. „Idę poszukać jakiegoś jedzenia” – mówiła, choć ja wiedziałam, że nie idzie na łąkę, prędzej do stodoły lub na pole nieużytków. Wybierała się na poszukiwanie chłopaków, często jakiegoś mężczyzny. Za cenę paczki papierosów mężczyzna mógł spędzić z Tullią kilka chwil sam na sam. Nigdy nie znikąa na długo. Później wracała biegiem, z rozwianymi włosami, pobrząkując lirami w kieszeni fartucha. „Nie ma żadnego tymianku. *Puntarelle* już cała zerwana. *Chè miseria*” – rzucąa, przyglądając włosy. „Woda już się nagrzała?”

Gdy pranie gotowało się w miedzianej kadzi, ja zabierałam się do przyrządzania tego, co gospodyni domu przygotowała na wieczorny posiłek. Wprawdzie nie był to obowiązek ani mój, ani Tullii, ale wykonywanie go pomagało zabić czas i gwarantowało, że mogłam nakarmić dzieci. Ludzie często gotują u innych po to, by zwędzić coś dla siebie i swojej rodziny. Ziemiaki, ryż, polenta, kawałek policzka wieprzowego, jeśli się miało szczęście. Koszyk ze świeżą ricottą ociekającą w kamiennym zlewie. Z żelaznych haków nad kuchnią zwisały pęki oregano i majeranku, warkocze czosnku i cebuli. Czasem były kości cielece na zupę. Prawie zawsze pomidory, świeże i popękane od słońca, albo gęsta, pachnąca bazylią pasta

pomidorowa. Sadzałam dziewczynki przed porządnym posiłkiem, sama stałam przy kuchni z Claudiem na rękach i też zjadałam parę łyżek. Uwielbiałam patrzeć, jak dzieci jedzą. Pewnie to była kradzież, to nasze żywienie się zapasami obcych ludzi. Szorowałam im podłogę, stawiałam na oknie kwiaty. Pocieszałam się, że zostawiam więcej niż zabrałam.

Gdy pranie schło, Tullia szła załatwiać jakieś swoje inne sprawy, a ponieważ ja już skończyłam na dany dzień, wracałam z dziećmi do naszej chałupki. Tullia przychodziła na czas, by rozgrzać żelazko. Wygładzała wyschnięte na słońcu wyłoczone we wzór z liści ubrania, składała i zostawiała w schludnym stosiku na kuchennym stole. Czekala na zapłatę. Dwieście lirów pięćdziesiąt centów. „Połowa dla ciebie, Gildo”.

To wszystko odbywało się 70 kilometrów od centrum świata, kawiarni na Via Veneto, papieża i jego świty, jadających na kolację skowronki, matron z Parioli, noszących ubrania od Pucciego i torebki od Gucciego, spędzających weekendy w Taorminie. Bogacze i biedacy zawsze mieszkali obok siebie, ale w południowych regionach Włoch w latach sześćdziesiątych szczególnie blisko, tym bliżej siebie, im dalej na południe.

Tak czy inaczej, Tullia była dobrą nauczycielką. Poza polowaniem na męczyzn, znała się na wszystkich trawach i liściach i wiedziała, jak z nich zrobić coś smacznego, a gdy jeszcze znalazło się jajko – wychodziło pyszne *frittate*. Gorzkie trawy smażyła na oliwie z czosnkiem

i rodzinami moczonymi w winie. Od Tullii nauczyłam się dużo o jedzeniu. Także tego, jak kraść i żebrać na targu. Tullia nachylała się nad korcem cebuli i czarowała sprzedawcę, a ja w tym czasie zsuwałam duże fioletowe karczochy na długich łądygach ze straganu do mojego worka. Raz lub dwa razy w tygodniu kradłyśmy na targu, utykałyśmy nasze łupy tu i tam, pod spódnicą, albo zostawiałyśmy „zakupy” na pół godziny u tej garstki sprzedawców, których nie okradałyśmy, a same szłyśmy na *bancarelle*, targ używanych ubrań. Gdy przykładałyśmy sobie nawzajem do piersi jakieś nieosiągalne tekstylne skarby, pamiętam, że się śmiałam, a ten dźwięk wydawał mi się dziwny dla ucha. *Czy to jestem ja?* Rzadko śmiałam się nawet przy dzieciach, właściwie tylko z Tullią.

„Wiem, co robisz, gdy mówisz, że idziesz szukać jedzenia”.

„Wiesz?”

„Jak możesz? To znaczy, jak możesz im pozwalać?”

„Pozwalać? Pierwszy był mój ojciec. Wcale mu nie pozwalałam. Rzucił mnie na ziemię, gdziekolwiek byliśmy, gdy tylko nikogo nie było w pobliżu... gdy tylko udawało mu się wykombinować, jak być ze mną sam na sam, jedną wielką brutalną ręką przytrzymywał mnie i wciskał się we mnie, drugą miażdżył mi twarz. Nie mogłam oddychać, ani krzyczeć. Potem staczał się ze mnie i nazywał mnie *puttana*. A jakim wzrokiem patrzył na mnie, gdy wszyscy jedliśmy razem kolację! Moja matka wiedziała. Dlaczego go nie powstrzymała?”

Dotąd sądziłam, że uwolniwszy się od księży, będę już od tego bezpieczna. Teraz zaczęłam myśleć, że może miałam szczęście, iż Pepucci wyjechał do Szwajcarii. Tullia powiedziała mi, że dziadkowie, wujkowie, bracia, często robią to samo, ale księża są na drugim miejscu zaraz po ojcach, jeśli chodzi o bezceństwa. Tullia nie znała jeszcze mężczyzny – jak mówiła – który nie miałby skłonności do „wymierzania kary”. Jej matka często to potwierdzała. „Więc czemu sobie przy tym nie zarobić? – pytała Tullia. – Moi chłopcy są przeważnie grzeczniejsi. A już na pewno delikatniejsi od mego ojca”.

Każdego dnia po powrocie od Tullii zaczynałam wszystko od początku: zajmowałam się naszym praniem i kolacją, jeśli było co ugotować. Dziewczynki pomagały mi kapać Claudia i usypiać go, tak że potem mogłam je umyć, przynajmniej powierzchownie, uczesać, przebrać w koszule nocne. Czekaając na powrót drewnianej pary, karmiłam dzieci papką z chleba i mleka koziego z odrobiną cukru. Śpiewałam Pucciniego.

Isolda i Giulio najpierw szli do szopy, żeby zdjąć z siebie przepocone ubrania, które rzucali na klepisko, i dopiero ja je stamtąd zabierałam następnego dnia. Myli się, przebierali, wchodzili do domu. Potem ona podchodziła do gąsiora i napełniała dzbanek winem, on do stołu, na którym kładł to, co udało mu się przynieść do jedzenia. Isolda zawsze była w centrum uwagi, wszyscy obserwowaliśmy ją, czekaliśmy, jaki ton nada następnej godzinie. Czy się odezwie? Czy rzuci nam półuśmiech,

który miał moc przewiercania się przez gęsty całun, jakim jej milczenie spowijało nasze twarze? Ja wykonywałam jakieś instynktowne opiekuńcze gesty w stosunku do dziewczynek – lekkie pociągnięcie za warkoczyk, pocałunek między łopatkami – plecy Dafne były bardziej spięte niż Livii – ani na chwilę nie spuszczając wzroku z Izoldy.

Była wyższa od Giulia i chuda jak tancerka. Nieskrępowane stanikiem młodzieńcze piersi, ciemne migdałowe oczy, dwa pieprzyki, jeden pod lewym okiem, drugi tuż przy prawym kąciku ust. Nigdy nie potrafiłam orzec, czy malowała je sobie każdego ranka, czy się z nimi urodziła. Nie zbliżałam się do niej na tyle, by móc się przekonać na pewno, z wyjątkiem tej nocy, gdy rodziła Claudia, a wtedy o tym nie myślałam. Płaskie, aksamitne pieprzyki, idealnie rozmieszczone, jak makijaż. Plus jej pogardliwy wzrok. Mimo że się myła, czuć ją było zastarzałym potem, ale nawet to zdawało się jedynie dodawać jej ponętności. Isolda chyba nigdy niczego nie robiła, nie upewniwszy się wpierw, czy ma widzów. Ktokolwiek był w jej pobliżu, patrzył tylko na nią. Kiedyś, siedząc na schodach prowadzących na mój gołębnik, obserwowałam ją, jak czesze włosy. Myślałam, że o tym nie wie, ale ona wiedziała i rzuciła, tyleż do mnie, co w powietrze: „W dniu pierwszej komunii ścięli mi włosy. Miałam wtedy osiem lat. Nigdy więcej”. Nosiła je w jednym warkoczku, grubym jak konar dębu, który gdy szła, obijał się o jej pupę jak ogon gada. Zawsze

nienawidziłam swojego wyglądu, bo nie wyglądałam jak Isolda.

Giulio czasem przelotnie dotykał córeczek. One nie reagowały, rozmawiały nadal ze mną, jakby dorośli byli nieobecni. Czasem tylko Dafne, dość udatnie naśladowując głos dorosłej osoby, mówiła: „*Buonasera, Giulio*”. Wówczas wbrew sobie unosił kąciki ust w tłumionym uśmiechu. To nigdy nie umykało uwadze małej, dlatego oczywiście wciąż to robiła. Owo konspiracyjne powitanie i jeszcze bardziej skrywana reakcja jej ojca tworzyły całą ich relację.

Dopiero dużo później zrozumiałam, że to wyraźny brak instynktu rodzicielskiego u Isoldy hamował ojcowskie odruchy u Giulia. Cena za jego żonę była wysoka. Ona chciała go całego dla siebie i on tę cenę płacił.

Choć Giulio rzadko się do mnie odzywał, patrzył czasem na mnie, może przekazywał mi coś wzrokiem. Wierzyłam, że w ten sposób próbuje ze mną rozmawiać. To pomagało, to mi wystarczało. Brałam się do szykowania kolacji, albo, jeśli ugotowałam coś wcześniej, podawałam jedzenie jemu i Isoldzie, bo dziewczynki wołały słodzoną papkę od zielonej fasolki czy kapusty. Nigdy nie jadłam z nimi, zawsze stałam obok, trzymając Claudia na rękach. Jednak ile bym cukru nie wmieszała do codziennej papki, ten dom wciąż był czyścem.

Mówiłam sobie, że nie odchodzę z farmy z powodu dzieci. Kochałam je, a one mnie. My byliśmy rodziną; Isolda i Giulio – osobami z zewnątrz. Gdyby nie dzieci,

znalazłabym sobie inne miejsce, choć nigdy nie dopuszczałam do siebie fantazji, gdzie miałyby to być. Jakiś głos we mnie się buntował, prosił: *Po prostu odejź, te dzieci nie są twoje. Ich rodzicom jakoś udało się utrzymać je przy życiu, zanim z nimi zamieszkałaś; jak odejdiesz, też sobie poradzą. Używasz dzieci jako tarczy przed swoim strachem. Tak jest, prawda, Gildo? Boisz się być sama.*

Jakiś cień prawdy w tym głosie sączył jad, był skazą na czystości moich intencji. Jednak wygrywał inny głos: *Dzieciom będzie lepiej z tobą niż z Isoldą i Giuliem.* Więc upychałam zapłatę za pranie do puszek po amaretti.

Moje plany były skromne. Żadna tam ucieczka o świcie na rączym koniu. Byłam zbyt głodna, zbyt zmęczona. Pierwszym krokiem do wolności miało być prosciutto, cały udziec zwisający z uwalanych gołębimi odchodami krokwi nad naszym wspólnym legowiskiem. Ten udziec mi się śnił po nocach. We śnie trzymałam długi nóż o cienkim ostrzu w rękawie koszuli nocnej, wyciągałam go, kiedy mi przyszła ochota i odkrawałam kawał różowego, słonego mięsa, lub kawałek policzka mężczyzny, który chciał mi wymierzyć karę.

Obie dziewczynki przytulały się do moich boków, a Claudia kładłam sobie na piersi. Oni byli kształtem mego życia. A jednak zimnym dreszczem przejmowały mnie słowa Tullii: „Pozwalać? Pierwszy był mój ojciec. Wcale mu nie *pozwalalam*”. Tak jak mówię, Tullia była moją nauczycielką. Jej słowa tworzyły połowę mego życiowego

motta: *Trzymaj się z dala od mężczyzn.* Drugą połowę już wcześniej usłyszałam w głębi siebie: *Nakarm głodne dzieci.*

Pracowałam z Tullią przez całą wiosnę i początek lata, w puszcze po amaretti rosła coraz wyższa sterta lirów. Dzieci i ja byliśmy w miarę szczęśliwi, czas spędzany z Tullią koił nocną udrękę mego czyścica. Ale im bardziej rósł brzuch Isoldy, tym bardziej się męczyłam. Miałam piętnaście lat, czułam się stara, i wiedziałam, że jeśli nie ucieknę z farmy, zanim urodzi się to dziecko, to nigdy się na to nie zdobędę. Albo jeszcze gorzej: jeśli znajdę jakiś sposób ucieczki, to nowe dziecko też zabiorę ze sobą. Tullia i ja bez przerwy rozmawialiśmy o mojej ucieczce, ona wymyślała coraz to nowsze intrygi: możemy zostać u jej rodziny w Apulii, dopóki nie znajdę pracy; powinnam udać się w Rzymie do jakiegoś schroniska dla bezdomnych matek i dzieci, albo zgłosić się do programu dla uchodźców stworzonego po wojnie i wciąż działającego na północy, gdzie mieszkali kuzyni kuzynów jej matki. Tullia, pełna poświęcenia – niczym *partigiana* pomagająca jakiemuś uchodźcy przedostać się bezpiecznie na drugą stronę wzgórza – zaangażowała w tę misję inne osoby. Rozповідаła o niej na targu, w wiosce i w łaźni publicznej, pełniącej rolę klubu dla kobiet ze wsi.

Nawet dla tych, które miały instalację wodociągową w domu, sobotni wieczór w łaźni był rytuałem. Namydlone i kąpiące wodą na zbutwiałą podłogę łaźni tłuste matrony, ich dojrzałe córki, *le nonne, le zie*, wszystkie stały po

stronie Gildy. Przekrzykując szum wody, zwierzały się z własnych marzeń o jakimś innym miejscu. O jakimś innym mężczyźnie.

Żeby jadać w restauracji.

Na tarasie z widokiem na morze tańczyć w błękitnej satynowej sukience z korsykańskim księciem, którego włosy pachną pomarańczami.

Tak, to musi być książę.

Nie, nie. Wystarczy, żeby to był mężczyzna, nie samiec, ale mężczyzna, jeden z tego rzadkiego rodzaju ludzkiego.

Tak, mężczyzna, który by mnie nie bił.

Mężczyzna, który by się ze mną kochał, a nie brał w każdy sposób, jaki mu się podoba, a potem mnie zostawiał, gdy sam chrapie, beka i pierdzi przez sen.

Mężczyzna, który nie narobiłby mi mnóstwa dzieci, a potem nie poszedłby do taberny w nocy, gdy jedno z nich umarło.

A ja bym wolała tabernę niż burdel. Zanim Marcellowi wysiadła aparatura, burdel był jego azylem. Miałaś szczęście, wiedząc, gdzie jest. Ja dopiero gdy posadzili Giangiacoma, wiedziałam, gdzie się podziewa.

Wszyscy mężczyźni myślą tylko o jednym. O kolejnej okazji. Gdzie, jak i z kim. Gdzie, jak i z kim nie jest tak ważne, jak kiedy. Oczywiście, większość mężczyzn zadowala się fantazjami, które realizują z tą, co jest pod ręką. Ja byłam fantazją Luki przez jedną lub dwie noce. Niewiele później zaczęłam się czuć, wiecie, bezcielesna.

Jak jakiś przyrząd. Przydatny wyłącznie od szyi w dół.

Znam to uczucie. W Marcucciu zawsze było coś fałszywego albo obojętnego. Może o to chodziło. Czułam się, jakby go nie było w całości... więcej, że nie jest ze mną, tylko...

Fabio nigdy mnie nie całuje. Muśnie mnie od czasu do czasu w przelocie, ale...

Żeby wziął w ramiona i namiętnie, zachłannie całował? Nigdy. Najpierw byłam niedostępną Madonną, a zaraz potem stałam się heterą. Żonę redukuje się do tych dwóch ról.

Zgadza się, ale to nie jest takie ważne. My mamy o wiele więcej niż oni: dzieci, rodzinę, przyjaźnie, dom, kościół. Jeśli dobrze to rozegramy, to nawet kochanka albo dwóch. A większość życia mężczyzny stanowi jego seks. Pomyślcie tylko, jaka to tragedia dla faceta, gdy mu się zaczyna psuć podwozie. Seks mężczyzny ma nad nim władzę absolutną.

Tak niewiele mu zostaje oprócz jego żądz. Żał mi było Gianniego, gdy przestał móc. Był jak chłopczyk, z którym nie chciał się bawić kolega, któremu zepsuła się ulubiona zabawka. I zaczęło się zrzucanie winy. To ja byłam winna, ja zepsułam mu zabawkę, bo byłam agresywna, bierna, gruba, okrutna. Gdy zmęczył się krytykowaniem mnie, zaczął pomstować na bogów, na los, który naraził na klęskę plony, sprawił, że wino skwaśniało, pozwolił, że zdechł jego ukochany pies. Gdy chciałam go pocieszyć, odtrącił mnie z goryczą.

Wycofałam się. Czekałam. Wyglądało na to, że przechodzi ten ponury etap typowy dla wszystkich starzejących się mężczyzn, choć czasem zajmowała go pornografia czy gapienie się na kobiety. Mogę jednak powiedzieć, że nigdy nie zniżył się do żalostnej, desperackiej rozpusty. Żeby mężczyzna był nie wiem jak sprytny, kobieta zawsze to pozna.

Amen.

Prawie trzy lata trwał powrót Gianniego z etapu brutalnego do pewnej potulności w stosunku do mnie, która czasem wydawała mi się czułością. Reagował zdumieniem, gdy, wprawdzie tylko od czasu do czasu, jego podwozie ożywało, niepewnie budziło się do życia. Poza tym sądzę, że był raczej zadowolony, zawarłszy pokój z tą swawolną rzeczą między swoimi nogami. Reliktem przeszłości, nostalgicznym, zużyтым, cennym. Jakież my mamy szczęście, że nasz seks nie starzeje się tak jak ich. Gdy czujemy, że tam na dole mamy bardziej liść jesienny niż soczystą figę, wystarczy tylko trochę oliwy. Ecco. Siamo apposto. Wszystko jest w porządku.

Amen.

Verissimo. My jesteśmy inne, nie znamy tego katastrofalnego słabnięcia męskości. Gdy zaczyna się nasza „impotencja”, jesteśmy na nią w większości gotowe, na koniec płodności i wszystko, co się z tym wiąże. Anzi, wręcz przeciwnie, alleluja. Jaka dziwna jest ta różnica między nami: on jest płodny, ale nie może stanąć na wysokości zadania, my nie możemy zostać

zapłodnione, ale nasze pożądanie i zaspokojenie można rozbudzić i osiągnąć jedną pieśczętą. Może to zrobić ktoś albo my same. Czy nie byłoby wspaniale, gdyby to samo mogło uczynić dla mężczyzny posmarowanie dobrą oliwą? Tyle korzyści by mu to przyniosło tam na dole, że powinien móc oliwić swoje fasolki.

Jeszcze jedno jest dla nas unikalne: tajemnica. Owszem, mężczyźni są wielkimi kłamcami, zręcznymi zdrajcami. Jednak rzadko są tajemniczy. Tajemnica to wszystko, co kobieta może ocalić przed upływem czasu. Tajemnica i oliwa.

Tak, Gildo, idź. W imieniu nas wszystkich uciekaj i znajdź sobie młodego, uwodzicielskiego...

Czarodzieja.

Kobiety z łaźni nie wiedziały, że w moich snach nie ma czarowników i uwodzicieli, choć przypuszczam, że w ich też nie było, że te wszystkie skargi wypowiadały na wyrost. Głód, śmierć dzieci, pola, nad którymi nieustannie trzeba było się schylać, mentalność wiejskich kobiet, nie pozwalały im wpaść w pułapkę idealizowania mężczyzn, a jeszcze mniej siebie samych.

Gdy dzieci poszły spać, a mnie oczy już nie pozwalały dłużej czytać, siadałam przy kufrze, by jeszcze raz pogrzebać w rzeczach Magdaleny. Czytałam jej wszystkie listy po sto razy, a potem jeszcze raz od nowa. Było wiele listów od dziewczyny o imieniu Giorgia, która chodziła z moją matką do klasy w Orvieto. Giorgia Filippeschi. Ta, którą znamy. Siostra Mirandy. Wyglądało na to, że po

latach milczenia moja matka – w okresie desperacji, po urodzeniu mnie, po ucieczce Pepucciego, nawiązała korespondencję z Giorgią. Kufer zawierał co najmniej dwadzieścia listów od Giorgii, przewiązanych sznurkiem. Między ubrania wciśnięty był jeden list luzem, datowany po tym dniu, gdy moja matka „poszła do aniołków”. W tym liście Giorgia prosiła Magdaleny: *Odwiedź nas w Orvieto, Magdo, ze swoją córeczką. Zostań u nas jakiś czas. Ja się wami zajmę.* Jednej nocy, gdy czytałam ten list, wyskoczyły na mnie z kartki dwie ostatnie linijki: *Czekam na ciebie. Ściskam cię mocno.*

Wzięłam pióro i napisałam własny list.

Cara signora Giorgia,

choć nigdy się nie spotkałyśmy, mam wrażenie, że panią znam i że ucieszy się pani z mego listu. Jestem Gilda, córka Magdaleny. Znalazłam pani listy w rzeczach mojej mamy...

Jeszcze nie świtało, a sierpniowy dzień już był gorący i suchy. Isolda przygotowywała się do wyjścia na pole, gdy ja zbiegłam z gołębnika, umyta, z zaplecionymi warkoczami, w za ciasnych butach, z których wyrosłam, w popelinowej brązowej sukience Tullii zwisającej na moich chudych ramionach. Claudio spał, zawinięty w chuście przy mojej piersi. Stałam między Isoldą a drzwiami. Zuchwały ruch – stawić czoła księżniczce.

„Dzisiaj opuszczam farmę. – Wyciągnęłam do niej rękę z kartką papieru, na której napisałam adres Giorgii. – Tu się na razie zatrzymamy. Na wypadek gdybyś chciała się

z nami skontaktować”.

„Z nami?” – Isolda spojrzała na mnie, a potem szybko przeniosła wzrok na jakiś punkt poza mną. W drewnianej księżniczce coś pękło, jej oddech jakby przyspieszył. Wciąż nie patrząc na mnie, Isolda machnęła ręką w kierunku dziecka, w kierunku mojej piersi, która i tak już była ściśnięta bólem.

„Zabieram Claudia. Dziewczynki też”.

Isolda odzyskała panowanie nad sobą i nie zadała żadnego pytania. W żaden sposób nie okazała żalu. Wzięła kartkę i, wciąż nie patrząc na mnie, rzuciła ją na pokryty ceratą stół. Skinąwszy mi głową na pożegnanie, przeszła obok mnie i swego syna. Gdy wyszła za próg, jej krok był długi i pewny.

– Wiesz, najdziwniejsze jest to, że ja bym tam została – mówi Gilda, jakby się tłumacząc, próbując mnie przekonać o tym, co już wiem. – Aż do tej ostatniej chwili miałam nadzieję na interwencję Isoldy. Dwa słowa prośby z jej strony i nic bym nie zmieniła w swoim życiu. Tak strasznie chciałam mieć jakiś dom, jakikolwiek. Więzień, któremu przebaczone winy, zostałyby w celi.

– Wiem. Mamy skłonności, by traktować więzienie, niemal każde, jako schronienie. Tylko w ten sposób możemy je znieść.

– Chyba masz rację. Więzienie, schronienie... Wystarczy spojrzeć nieco inaczej, a jedno może stać się drugim.

– *Già.*

– Chou, szkoda, że nie widziałaś Livii i Dafne tamtego ranka. Miały wtedy sześć i cztery lata. Wyglądały olśniewająco w fartuszkach z białej organdy, w białych rajstopkach i bucikach, подарowanych nam przez jedną z tych kobiet z łaźni, której córeczki już z nich wyrosły. Na głowach zawiązałam im szerokie białe wstążki, kokardy zwisały im tuż nad czołem. Może nie rozumiały doniosłości tej podróży, a może właśnie rozumiały, bo obie niemal mdlały, rozchichotane, podniecone.

Przywiązałam sobie do paska dwa kawałki sznura, drugie końce obwiązałam wokół przegubów dziewczynek. W ten sposób miałam wolne ręce i mogłam nieść dwie tekturowe walizki z ich ubraniami i resztkami mojego spadku. Odwiązałam Claudia, przewiesiłam sobie przez pierś dużą portmonetkę z materiału i zawiązałam dziecko z powrotem. Przysypałam ogień węglem i zamknęłam drzwi.

Wzdłuż pokrytej żółtym pyłem drogi stały grupki moich znajomych z łaźni, a gdy się z nimi zrównaliśmy, dołączały do nas i szły z nami tam, gdzie się zatrzymywał autobus. Kobiety śpiewały, płakały, przystawały, żeby ucałować dzieci, wsunąć dziewczynkom do kieszeni pistacje. Tullia włożyła na wolne ramię Livii pleciony koszyk z grubymi pajdami chleba z Genzano, zawiniętą w papier mortadela, kawałem pecorino, biscotti z marcepanem. Autobus miał nas zabrać na Stazione Termini w Rzymie, gdzie miałyśmy wsiąść w pociąg do Orvieto.

Zobaczyłam Giorgię na peronie. Było z nią dwóch

synów, którzy trzymali się jej spódnicy. Pierwsze, co powiedziała na mój widok: „*Jesumaria*, jesteś taka malutka, taka jasna. Ja się spodziewałam Magdy. Przez cały czas wyobrażałam sobie Magdę. Witaj w domu, kochana Gildo. A kim są te ślicznotki?”

Livia oswobodziła przegub ze sznurka przymocowanego do mojego pasa i uwolniła Dafne, a potem wyciągnęła rękę do Giorgii. Dafne, nie pozostawiając wątpliwości, kto tu rządzi, pomachała do pięcioletnich bliźniaków. Stanęła między nimi, wzięła ich za ręce, uniosła wysoko w górę ich ramiona i pociągnęła ich ze sobą w triumfalnym marszu. Giorgia, nie puszczając Livii, pocałowała delikatnie Claudia, ujęła moje ramię i w zwartym szyku w siódemkę wyszliśmy ze stacji. Choć nikt z nas, oprócz Giorgii, wtedy o tym nie wiedział, już byliśmy rodziną.

Giorgia przyjęła nas nie jak opuszczone sieroty, ale jak ukochane krewne. Podobnie jej mąż. Znasz Flavia. Czy opisałam im okropne warunki życia z Isoldą i Giuliem? Nie. Jakie uczucia zawarłam między wierszami mojego listu, które Giorgii udało się odczytać, nie jestem pewna. Zapytałam ją, czy możemy się u nich zatrzymać, póki nie znajdę dla nas jakiegoś mieszkania, a dla siebie pracy. Powiedziałam jej, że mam pieniądze, nie wymieniając sumy. Z moimi oszczędnościami i znalezioną w kufrze kopertą wypchaną lirami, na której chwiejnym pismem ciotki było wypisane moje imię, czułam się bogata. Wtedy to było dużo, a dzisiaj wszystkie te piękne banknoty

rozmiarów serwetki stołowej miałyby wartość trzydziestu euro.

Giorgia i Flavio zarabiali na życie, piekąc chleb. Ich *forno*, usytuowane na parterze wąskiego dwupiętrowego palazzo niedaleko Piazza Della Repubblica, napełniało zapachem całe *vicolo*, zapach gorącego chleba docierał aż na rynek. Pamiętam, że chciałam spać w piekarni na oprószonej mąką podłodze. Giorgia z mężem mieszkała na górze, a nad nimi, na strychu, miała swój zakład krawcowa. Nie sądzę, żeby płaciła czynsz, ale za to szyła i reperowała ubrania Giorgii i jej synów, a potem także nasze. Żyli z dnia na dzień, ale całkiem nieźle.

„Potrzebujecie pomocy w piekarni? A może dam ogłoszenie, że najmę się jako praczka? Jest tyle sklepów, że na pewno coś znajdę...”.

„*Amore mio*, ty powinnaś znaleźć szkołę – rzekła na to Giorgia. – Już dwa lata jak odeszłaś od zakonnicy, musisz to nadrobić”.

„Ale przecież dzieci...”.

„Niedługo bliźniaki i Livia też pójdą do szkoły, wtedy będę miała Dafne i Claudia tylko dla siebie. Choć Dafne pewnie niedługo zacznie zarządzać piekarnią, jeśli nie całą dzielnicą”.

Zasady, obowiązki, zwyczaje, oczekiwania. Świeży chleb, zastawiony stół, kąpiel i świeże ręczniki, wyszywana pościel i kołdry z gęsim puchem, mydła, szczoteczki do zębów, wizyty u lekarzy. Ani słowa od Isoldy, od Giulia. Livia zapytała mnie kiedyś, czy rodzice

też przyjadą zamieszkać z Giorgią. Zanim zdążyłam odpowiedzieć, Dafne rozszerzyły się źrenice i odparła: „Jeśli tak, to będą musieli spać na podłodze”.

Nawet w rajku trudno wyplenić stare nawyki. Chyba nie mogłam uwierzyć, że moje szczęście potrwa dłużej. Na pewno ktoś przyjdzie i zabierze nas z powrotem na farmę lub mnie do klasztoru, a dzieci, kto wie dokąd? Zaczęłam gromadzić resztki ze stołu, głównie chleb, ser, czasem kilka ziemniaków z worka w spiżarni. Zabierałam świece, mydło, tabliczki czekolady. Chodząc po targu z Mirandą i Giorgią, tęskniłam za kradzieżami z Tullią. Tam było tyle towarów! Niebawem Giorgia wysłała mnie na zakupy samą i to właśnie wtedy, w pierwszą sobotę na targu, gdy poszłam tam sama, ukradłam brzoskwinie.

Do ojca Iacova i jego stryjów należał najpiękniejszy stragan na targu. Brzoskwinie wysypywały się z koszy, były ustawione w piramidy i ułożone na kawałku czerwonego brokatu. Sceneria, która tylko czekała na malarza. Podchodziłam do *banco*, cofałam się, patrzyłam na stragan z daleka, stawałam w kolejce tylko po to, żeby z niej wyjść, gdy nadeszła moja kolej. Na liście zakupów, którą dostałam od Giorgii, nie było brzoskwiń. I nagle zauważyłam swoją szansę. Trzech dorosłych sprzedawców zawołało chłopca. Mężczyźni oddalili się w kierunku kawiarni i zostawili stragan pod jego opieką. Odczekałam chwilę, aż przyszli klienci, i gdy chłopiec obsługiwał ich, zaatakowałam. Tak jak nauczyła mnie Tullia, uśmiechałam się, patrzyłam na ludzi dookoła, nawet coś mówiłam, choć

do nikogo konkretnego, nie spuszczać wzroku, pozwalając, żeby moje ręce robiły swoje. Trzy ciężkie brzoskwinie na wiotkiej ulistnionej gałązce – do worka. Zaczęłam się powoli oddalać, spoglądając beztrąsko tu i tam, i wtedy usłyszałam, jak ktoś woła: „*Signorina, signorina, aspettami, ti prego. Proszę zaczekać*”.

Odwróciłam się i zobaczyłam, że to ten chłopiec za mną biegnie. Zbyt zawstydzona, by zauważyć, że niesie coś owiniętego w gazetę, zbyt zażenowana, aby dostrzec, że się uśmiecha, stałam w miejscu. „*Per voi, signorina. Queste sono i più belle. To dla panienki. Te są najpiękniejsze. Posso? Mogę?*” – zapytał, otworzył mój worek, wyjął gałązkę, włożył do środka swój pakunek i położył gałązkę z powrotem na szczycie. „*No, teraz jest tak, jak należy. Buongiorno, signorina. Buongiorno. A presto*”.

W najbliższy czwartkowy wieczór Gilda Aida Mimi-Violetta Onofrio włożyła naszyjnik Magdaleny, potrójny sznur barokowych pereł, spiętych w zagłębieniu szyi niepolerowanym rubinem. W kolejny czwartek nie włożyła pereł, ale miała na sobie błękitną aksamitną sukienkę, którą wcześniej nosiła tylko na Boże Narodzenie. W ostatni czwartkowy wieczór tamtego listopada Gilda miała na sobie i perły, i błękitną aksamitną sukienkę. Tego samego wieczoru wokół Iacova unosił się wyrazisty zapach goździków.

Na początku grudnia Gilda, Ninuccia, Paolina, Miranda i ja spotykamy się, by zaplanować kolację na

czwartek przed Bożym Narodzeniem. Wcześniej w grudniu nie będzie już kolacji czwartkowych, zgodnie z tradycyjną sezonową przerwą. Nie spotykamy się w rustico, ponieważ Gilda zaskoczyła nas wszystkie i zaproponowała, żebyśmy przyszły do niej. Zwykle na takie sesje przynosi się jakieś smakołyki, by podzielić się ze wszystkimi. Gilda powiedziała, że nie trzeba.

Gdy zjawiamy się o pierwszej, prowadzi nas do pozbawionej okien części kuchennej, w której palą się świece. Stół jest przybrany gałęziami jemioli grubymi jak ludzki przegub. Leżą na nim papierowe talerzyki, kubki i serwetki, które wywołują prychnięcie Ninuccii. Rozmawiamy o grudniowej kolacji, sprzeczamy się, dochodzimy do zgody, pijemy czerwone wino, które, jak mówi Gilda, robił sam Iacovo. Nie widać żadnego jedzenia. Ninuccia z niezadowoloną miną pyta, czy może rozniecić biały żar.

– Przynajmniej będzie nam ciepło, skoro nie ma nic do jedzenia.

– Jeszcze nie. Dopiero jak dojdą ziemniaki – tłumaczy Gilda. Twarz Ninuccii się rozjaśnia. Z półki na ścianie Gilda zdejmuje naczynie z szarą solą morską i drugie z kwiatami dzikiego kopru. Ninuccia nalewa wszystkim wino.

– Zaraz będę podawać – mówi Gilda.

Schyła się nad paleniskiem i grzebie w żarze, odsłaniając kasztanowy garnek z ziemniakami wielkości dorodnych winogron. Jest ich pięćdziesiąt lub

sześćdziesiąt, mają brązowe skórki, lśniące od oliwy. Gilda przynosi garnek, obchodzi stół dookoła i pomaga nam nakładać po dziesięć-dwanaście ziemniaczków na każdy talerz. Nie trzeba nam mówić, co robić z solą i koprem. Sięgamy po ziemniaki rękami, wrzucamy je do ust, parząc sobie wargi i palce. Ninuccia już się nie boczy.

– Chwileczkę – powiada znów Gilda, a my siedzimy jak dzieci, czekające na wniesienie tortu urodzinowego, i patrzymy, jak ona grzebie głębiej w żarze i wyjmuje drugi garnek. Powtarza ceremonię podawania ziemniaków.

Najedzone i lekko wstawione, pozostałe kobiety mówią *buona sera* i odjeżdżają razem ciężarówką Ninuccii. Pytam Gildę, czy pomóc jej w zmywaniu, i śmieję się, gdy sobie uświadamiam, że powiedziałam coś głupiego. Wrzucamy papierowe naczynia do paleniska, na chwilę siadamy na naszych tradycyjnych miejscach, i w końcu zbieram się do odejścia.

Oprócz wzmianki, że pijemy wino Iacova, Gilda – ku rozczarowaniu pozostałych kobiet, które spodziewały się jakichś zaręczyn na Święta, albo choć otwartego przyznania się do romansu – nie wspomniała o nim ani słowem. Choć mnie kusi, by o niego zapytać, nie robię tego. Sięgam po szal. Wtedy Gilda mówi:

– Już się ściemnia, to prawie najkrótszy dzień roku. Przejdźmy się, tylko kilka minut.

Zapalamy sobie nawzajem cygara, bierzemy się pod rękę i idziemy kilka metrów drogą nad strumieniem w kierunku lasu sosnowego. Zwiędłe liście wirujące na

wietrze szeleszcą jak tafta pod naszymi butami. Siadamy w kępie wysokich traw nad strumieniem. Podnosi się różowa wilgotna mgła niczym dym ze świeżo zmiażdżonych winogron w kadziach, srebrząc trawy dookoła nas, sosny i stary dąb pochylający się nad wodą po drugiej stronie strumienia. Wskazując głową w kierunku dębu, Gilda mówi:

– Tam w dziupli rośnie jemiola, już od stuleci. To z powodu tego dębu i jemioly Miranda nazywa mnie druidką. Dąbrowy były świątyniami druidów, a jemiola ich świętą rośliną, leczniczą, magiczną.

Odwraca się do mnie z uśmiechem. Mówię jej:

– Ale ta miłość cię zmieniła...

– *Pian, piano*, Chou. Powoli. Cokolwiek we mnie widzisz czy wyczuwasz, nie przypisujmy tego czemuś tak niestałemu jak *miłość*. Dzielny Iacovo nie dał podstarzałej druidce większego szczęścia, tylko mniejszą samotność. Co więcej, stłumił moją arogancję.

– Ty arogancka?

– To, że czuję się pokrzywdzona, jak twierdzi Miranda, wzbudziło we mnie swoistą arogancję, którą pokrywam nieśmiałością. Biedna mała Gilda. To użyteczna metoda, która zwykle działa, choć nie w przypadku Iacova. Ani w twoim, teraz dopiero to rozumiem.

– Teraz? Może twoja maskarada jest skuteczna, ale mnie nigdy nie przekonywała. To poczucie *krzywdy* uległo przedawnieniu.

– Czas leczy rany?

– Jeśli mu pozwolimy. Czy myślisz o niej?

– O niej?

– O swojej matce.

– Czy o niej *myślę*? Ja mam na jej punkcie obsesję.

– Nie, nie o swojej matce w stosunku do ciebie, o tym, co ci zrobiła albo czego nie zrobiła. Po prostu o niej. O Magdalenie jako kobiecie. Przed tobą, po tobie. Czy myślisz o n i e j?

– Prawie jej nie pamiętam.

– A mogłabyś zaryzykować odrobinę empatii? Spróbować postrzegać ją i innych sprawców twojego cierpienia inaczej, niż się nauczyłaś? Żyłaś przecież z Isoldą i Giuliem, byłaś świadkiem innego rodzaju odrzucenia, które musiało być bardziej okropne niż to, jakiego doznałaś ze strony Magdaleny; czy nie możesz się zdobyć na wielkoduszność, przebaczenie? Sądziłam, że nad twoją urazą weźmie górę uczucie do Livii, Dafne, Claudia.

– I tak było. Przez całe lata mnie od myśli o niej odciągali. Zadra zawsze istniała, ale, tak jak te kobiety z łaźni, miałam inne rzeczy do roboty. A teraz mam ich mniej.

– I więcej czasu na lęki.

– Co mam zrobić z całym sznurem tych, którzy mnie skrzywdzili? Magdalena, Pepucci, ciotka, zakonnice, księża, kuzynostwo.

– *Sznur winowajców...* Radzę ci go przeciąć, niech podpadają. Jak paciorki z zerwanych koralu, niech się

rozsypią, podskakują, toczą. I niech przepadną.

– Gdybyż to było takie proste.

– Nie jest.

– A potem? Co dalej? Mam zacząć żałować tych, których oskarżałam? Ustawić ich w mojej głowie szeregiem, umytych, uczesanych i wypachnionych wodą różaną, potępienie zastąpić łaską?

– Może w stosunku do Magdaleny.

– Nigdy do księży, którzy, mam nadzieję, dawno temu zadławili się swoją lubieżnością.

– Nigdy.

– Księża, winowajcy, paciorki, zerwane sznury, i tak jestem zagubiona, Chou. Żyję w obrazie namalowanym do połowy, bez przerwy szukam na nim siebie, ale...

– S a m a się na nim namaluj, Gildo. Zamaż brzegi, jeśli musisz. Rysuj, wymazuj i rysuj na nowo, aż twoja podobizna zacznie ci się podobać. Nie będziesz ani trochę mniej realna niż większość z nas.

– Ty tak robiłaś?

– Wciąż robię. Rysuję i wymazuję.

– Czy pamiętasz, jak Miranda zadała mi pytanie: *Kim byłąbyś jako matka?* To pytanie mnie prześladowało. Tysiąc razy próbowałam zobaczyć siebie jako matkę i, co jeszcze trudniejsze, wyobrazić sobie, jak by mnie postrzegało moje dziecko. Nie byłam w stanie tego zrobić, uczciwie, w pełni. Nie potrafiłam znaleźć ani jednego ciernia w moim autoportrecie jako matki. Zaczęłam odmalowywać siebie jako Madonnę, gorliwie wymazując

wszelkie skazy, gdy tylko jakaś się pojawiała. To ćwiczenie było dla mnie szokiem: tak jak przekazałabym dzieciom moją krew, tak samo na pewno przekazałabym też słabości, dodając swoje do tych, które przypisywałam Magdalenie. Rodziny zostawiają dzieciom w spadku cierpienie poprzednich pokoleń. Zaczęłam się śmiać i wymazywać jeszcze gorliwiej. *Nie ja, nigdy, nie ja. Ja będę inna. Ja będę lepsza.*

– Matki popełniają błędy. To naturalne.

– Miranda zawsze tak mówi.

– I ma rację.

– Najbardziej do macierzyństwa zbliżyłam się, będąc kimś w rodzaju przelotnej wybawicielki Livii i Dafne. Claudio był zbyt mały, żeby mnie pamiętać w tej roli. Ale to Giorgia je wychowała. A Giorgia i Miranda wychowały mnie. Stałam się dla dziewczynek bohaterką, w pewnym sensie idolką, nie mogłam popełniać błędów. *A matki popełniają błędy, to naturalne.*

– Co się stało z tymi dziećmi?

– Czyżbyś nigdy nie poznała Claudia?

– Chyba dopiero w tej chwili uświadomiłam sobie, że to *twój* Claudio. Zawsze znałam go jako siostrzeńca Mirandy, syna Giorgii.

– To syn Isoldy i Giulia.

– A dziewczynki?

– Nie widzisz mnie nigdy w niedzielę, prawda? I nie zobaczysz, chyba że udasz się ze mną do Rzymu. Jeżdżę tam do mojej małej Dafne. Jest konserwatorką fresków.

Usuwa krystaliczne naleciałości powstałe w wyniku infiltracji wody, osadów z dymu, naprawia pęknięcia w strukturze. Czasem nakłada farbę, wyłącznie czerwoną. Dafne pracuje tylko z czerwoną farbą. Inni członkowie jej ekipy zajmują się innymi kolorami. Ma czterdzieści trzy lata. Od niemal jedenastu lat mieszka w dzielnicy Monti z Janem. Jan Sobieski to Polak o nazwisku polskiego króla, dobiega sześćdziesiątki. Są w sobie coraz bardziej zakochani.

– A Livia?

– Livię musiałaś spotkać z dziesięć razy lub więcej. Ma na imię Olivia, dodała sobie „O” w młodości.

– Olivia, gospodyni Giorgii?

– We własnej osobie.

– Czy Isolda... czy dzieci...

– Dopiero gdy Livia skończyła szesnaście lat. Minęło dziesięć lat od opuszczenia przez nas farmy, gdy Livia zdecydowała się skontaktować z rodzicami. Pomogliśmy jej. Giorgia pojechała tam z nią.

– I co?

– Po tej wizycie Livia powiedziała tylko: „Mam jeszcze dwóch braci. Obaj byli w polu z ojcem. Tylko ona była w domu. Nalała wina, pokroiła chleb. Ręce jej się trzęsły”. Isolda i Giulio mieszkają teraz sami w Genzano. Oboje są po sześćdziesiątce.

– Czy ty jej kiedykolwiek nienawidziłaś? Isoldy?

– Wtedy chyba tak. Teraz już nie. Dopiero wiele lat po opuszczeniu przez mnie farmy Tullia, podczas jednej ze

swoich corocznych wizyt, opowiedziała mi o Isoldzie to, czego dowiedziała się od ludzi, którzy znali jej rodzinę i pamiętali jej dzieciństwo. Isolda miała siedem lat, gdy była świadkiem, jak ojciec zakatował na śmierć jej dziewięcioletniego brata. Byli głodni, jej brat kradł na targu, przyniósł do domu chleb, żeby się podzielić z siostrą. Ich matka też na to patrzyła. Sądzę, że Isolda umarła tamtego dnia, że został tylko jej duch, pełen lęku o własne dzieci. Co może im zrobić, jeśli zostanie sprowokowana? Więc wybrała bierny sposób zabijania ich. Myślę, że tak właśnie było z Isoldą.

Gilda, mówiąc to, spogląda na wodę. Potem zwraca się do mnie:

– Moje opowieści cię zasmuciły. Przykro mi. Ale z drugiej strony, ty zawsze jesteś trochę smutna, a zwłaszcza gdy się śmiejesz i rozśmieszasz nas. Miranda mówi, że ty myślisz w tonacji molowej. – Cichszym głosem Gilda pyta: – Dlaczego nigdy nie opowiadasz o sobie? Mnie, Mirandzie, innym. Oprócz śmiesznych historyjek o tym, jak poznałaś Fernanda, o wczesnych dniach w Wenecji na Rialto, o wychylaniu szklaneczek wina z handlarzami ryb, sprzedawcami, całkiem jakbyś nie miała żadnego życia przed Fernandem.

– Oczywiście, że miałam. I na swój sposób było ono urocze. Zawsze miałam dobrą pracę i zazwyczaj nie musiałam jej szukać, od jednego zajęcia przechodziłam do drugiego. I znałam dobrych ludzi, niektórych wspaniałych, z pasją, szlachetnych. Powiedziałabym, że miałam

wyjatkowe szczęście do ludzi. Nie trafiałam na łajdaków. No i teraz jestem tu, wylądowałam na umbryjskim odludziu. Nie bardzo wiem, jak to się stało, ale znów jestem otoczona dobrymi ludźmi.

– Znowu odpowiedziałas wymijająco. Miranda nazwała cię *la nostra Gioconda*, naszą Giocondą.

– Ciebie też. Ty jesteś Giocondą zamkniętą jak powój o zmierzchu.

– Myślę, że ty się ukrywasz za tymi ubraniami w stylu carycy.

– A ty za fasadą „małej biednej Gildy”. Wszyscy się ukrywamy. To wrodzony instynkt samozachowawczy. Tylko mój kamuflaż jest bardziej widoczny.

– Ja, my wszyscy, byliśmy zaskoczeni, niekoniecznie pozytywnie, gdy Miranda zaczęła cię zapraszać na nasze kolacje czwartkowe. Zastanawialiśmy się, po co nam, no wiesz, *obca*.

– Wiedziałam o tym. Prawie rok z tego powodu jej odmawiałam, ale ona w końcu...

– Miranda poznała się na tobie od pierwszego wejrzenia. W każdy czwartek opowiadała nam o tym wieczorze, gdy spotkała ciebie i Fernanda na *sagra*, jak wmaszerowałaś, niezaproszona, nie przedstawiając się, do wspólnej kuchni, *buona sera, buona sera*, i po prostu zaczęłaś robić to, co trzeba było zrobić, jakbyś była jedną z nas. Ona mówi, że ty jesteś jak Matuszka Rosija, nigdy nie nosisz portmonetki, nie masz jednego euro przy duszy, za to zawsze w jednej kieszeni korkociąg, w drugiej

rozmaryn, i zawsze się rozglądasz, kogo by tu nakarmić.

– W kieszeni mam torebki kardamonu i nasiona anyżku.

– Zabawne jest to, że wszystkie za twoim przykładem zamieniamy się w caryce. Odkąd podarowałaś Paolinie te dwie sukienki, ona teraz nie nosi nic innego. I zaczęła poruszać się tak jak ty, zauważyłaś? A w nasz ostatni wspólny czwartek w listopadzie Miranda zamieniła swoje nieśmiertelne złote koła na kolczyki z ametystami i perłami, które kołyszą się jak maleńkie żyrandole. Skąd ona je ma?

– Od Giorgii. Należały do ich matki i babki. Miranda mówi, że przez lata nosiły je na zmianę.

– Paolina zaczęła nakładać tusz na rzęsy, Ninuccia też. I nie tylko we czwartki. Miranda chce dostać tusz do rzęs na Gwiazdkę.

– Żeby tylko nie poprosiła o szminkę w kolorze Russian Red.

– Nie, do tego jeszcze nie doszła.

– A ty? Masz jakieś życzenia carycy?

– Ja postanowiłam się rozejrzeć za jakimiś talerzami, może nawet za kompletem. Rosalba ma jakieś na wystawie, z kwiatkami na brzegach, chyba angielskie, niebieskie, zielone, różowe. Był też osobny zestaw talerzyków deserowych. Będą mi potrzebne kieliszki do wina. I mam dla ciebie jeszcze jedną wspaniałą wiadomość...

– A więc to prawda, wszystkie się zastanawiałyśmy...

– Zaczynam nową pracę, właściwie nie pracę... Zaraz

po Nowym Roku zacznę jeździć pociągiem do Rzymu trzy razy w tygodniu, żeby gotować, podawać i zmywać w *mensa* w *rione*, dzielnicy Monti. Caritas organizuje taki program dla przedszkolaków. Dafne i Jan mi to załatwili. Będę wracać do Orvieto pociągiem o 17.57 i zdążę do domu na kolację. Iacovo mówi, że będzie dla mnie w te dni gotował. W czwartki zawsze będę w domu. To będą trzy- i czteroletnie dzieci z Rumunii, Mołdawii, Ukrainy, Kazachstanu i Afryki Północnej. Będę im śpiewać Pucciniego. Będę śpiewać Pucciniego Magdalenie.

– Gildo, zanim zapomnę. Jeśli chodzi o tę kaczkę...

Jest już bardzo późno, mimo to dzwonię do niej w ten sobotni wieczór.

– Ani słowa więcej o kacze!

– Po tym całym odparowywaniu i nadawaniu połysku musisz ją znowu odstawić na co najmniej jeden dzień. I wlej wtedy pół szklanki wytrawnej marsali. Absolutnie nie słodkiej. Dobrze wymieszaj, przykryj i podgrzej na małym ogniu. Marsala wydobywa bogactwo sosu i łączy wszystkie smaki. Smak wędzenia, aromat piżma. *L'ultimo trucco*, to ostatnia sztuczka.

– I wtedy mogę ją wreszcie zjeść?

– No, właśnie miałam ci powiedzieć... Będzie smakować lepiej, jeśli odstawisz ją jeszcze na chwilę. Nawet na pół dnia.

– *Jesumaria*, czy nigdy się nie pozbędę tej narkoleptycznej bestii?

– Nie bestii. Ptaka. Części kilku ptaków. I nie

narkoleptycznej, tylko delikatnej.

– *Ciao*, Chou.

– *Notte*, Gildo.

Epilog

Wymachując długim widelcem do opiekania grzanek, Miranda zagania nas na nasze miejsca przy stole, nachyla się nad niewielkim paleniskiem w ścianie za stołem, żeby podwracać grube, pryskające tłuszczem plastry pancetty, podpiekające się na ruszcie nad żarem z drewna oliwkowego i gałązek szaławii. Gdy Miranda o Obfitym Łonie krząta się wokół ceremonialnych rytuałów kolacji czwartkowej tego lutowego wieczoru 2008 roku, bije od niej jakiś blask. Bogini Wytchnienia jest w swej najlepszej formie. Dziś obchodzimy jej siedemdziesiąte szóste urodziny. Jest to ósma, dziewiąta, a może dziesiąta rocznica jej siedemdziesiątych szóstych urodzin. Czego sobie zażyczyła z tej okazji? Tylko tego, żeby w ten czwartek w rustico były obecne same kobiety.

Nie planując tego ani się nie umawiając, ubrałyśmy się wszystkie zdumiewająco podobnie. Śmieszy nas ten zbieg okoliczności i uznajemy go za symbol innych, mniej widocznych na pierwszy rzut oka podobieństw. Długie spódnice, botki, różne wersje męskiej marynarki, włosy splecione w warkocze lub zebrane w kok. Długie jarmarczne kolczyki. Gdy nakrywamy do stołu, Gilda szepcze:

– *Vedi? Wiesz?* Wszystkie jesteśmy carycami.

Mój prezent dla Mirandy to szminka Russian Red, którą przed chwilą wyjęła z małego czarnego pudełeczka

z napisem MAC. W przeszłości dawałam jej używane, bo widziała, jak nakładam ten kolor, i mówiła, że chce wypróbować. W rustico nie ma lustra, ale ona chce nałożyć szminkę *od razu*.

– Pomaluj mnie, Chou.

Wyjmuję z torby chusteczkę higieniczną, osuszam jej usta, obrysowuję kontury, wypełniam kolorem. Przyciskam chusteczkę do jej warg, po czym wycieram je całe koniuszkiem chusteczki, ścierając większość szminki, którą dopiero co nałożyłam, tak że usta są bardziej zabarwione niż pomalowane. Jakby właśnie się wgryzła w pęknięty owoc granatu. Ninuccia i Paolina, które już mają na ustach Russian Red, też ścierają większość koloru chusteczką. Podziwiają jedna drugą. Jedyne Gilda się wzbrania, ale Paolina popycha ją na krzesło i pociąga jej wargi szminką tak samo, jak ja Mirandzie. Gilda dotyka swoich ust, uśmiecha się, mówi, że dzięki szmince wydaje się sobie wyższa. Wszystkie jesteśmy carycami.

Nakładamy sobie nawzajem jedzenie i nalewamy wina. Jemy powoli, rozkoszując się prostymi rzeczami, które Miranda lubi najbardziej: jest więc pancetta, kiełbaski, ziemniaki pieczone z rozmarynem, naszej własnej roboty chleb z grubą skórką, pieczony w piecu opalonym drewnem, nasza oliwa, nasze wino.

Kołysząc się na tylnych nogach krzesła, Miranda przygląda się nam wszystkim po kolei, jak ostatnio zwykła robić coraz częściej.

– Chciałabym, żeby życie kończyło się spokojnie, jak

kolacja, gdy zostaje tylko jeden mały pieczony ziemniaczek z pojedynczą igiełką rozmarynu przyczepioną do chrupiącej skórki, ostatni kawałek przypieczonej kiełbaski, piętka chleba, ostatni długi łyk wina. Gładko. Harmonijnie. Zawsze bardziej wolałam ostatni kęs kolacji niż pierwszy, bo najpierw, głodni, jemy w napięciu, a pod koniec ze spokojem. Takie powinno być życie. Każda kolacja może być całym życiem.

– Koniec kolacji, koniec życia. Nasylenie, cisza – rzuca Ninuccia. – Wydaje mi się, że to bliskość śmierci nadaje sens życiu. Gdyby życie trwało wiecznie, to by był jakiś horror.

Czeka, wszystkie czekamy, w końcu ona patrzy na Mirandę i pyta:

– Sądysz, że umierać jest łatwiej niż się rodzić?

– Sądzę, że może tak być. Ta samotna podróż wąskim kanałem z łona matki na światło – myślę, że rodzenie się jest najtrudniejszą rzeczą, jakiej wymaga od nas życie. Dlatego rodzimy się starzy, a jeśli to sobie dobrze zorganizujemy, stajemy się młodzi – mówiąc to, Miranda patrzy gdzieś poza nami.

– Ale właściwie co to znaczy? *Jeśli to sobie dobrze zorganizujemy*. Nikt nie rodzi się jako białe płótno czekające na pociągnięcie pędzla. Los już wiele wcześniej zatroszczył się o to, co człowiek dostanie – znów odzywa się Ninuccia.

– Upodobania, skłonności, zdolności, prezenty urodzinowe od Losu. Od Kloto – dodaję.

– To prawda. Przychodząc na świat, jesteśmy niepowtarzalni, i zawsze będziemy, tylko konsekwencje tego, co sami na siebie sprowadzamy, bywają zwykle banalne. Nasze wybory, mądre czy nie, są przeważnie bezsilne wobec oryginalnego planu – oznajmia Miranda swoim głosem bogini.

– Przeważnie bezsilne... – Gilda nie jest pewna.

– Przejmuję się swoim życiem przez cały czas jego trwania. A przecież po świecie chodzi tyle żywych trupów, ludzi spędzających całe życie w poczekalni. *Nec spe, nec metù*. Bez nadziei, bez lęku. Tchórzliwe zakończenie. Bierne samobójstwo. – Paolina szuka potwierdzenia u Mirandy, ale odzywa się Ninuccia.

– Jakież próżny byłby człowiek, gdyby niczego nie żałował. Gdyby szedł przez życie pewnie, niczym kozica skacząca po górach. A jeśli chodzi o strach, to najlepiej nam wychodzi ukrywanie, unikanie go.

Miranda, wciąż zapatrzona w przestrzeń, uśmiecha się, próbuje przemówić swoim głosem bogini, ale jej głos załamuje się i jest cichy.

– Strach. Przed samotnością, przed byciem razem. Przed miłością, przed brakiem miłości. Boimy się radości, bo wiemy, że nie będzie trwała, boimy się obfitości, bo zawsze gdzieś czyha pustka. Na pewno boimy się życia równie bardzo jak śmierci.

– A więc strach jest dobry – mówi Gilda.

– Nie wiem, czy jest dobry, ale bez niego, bez zrozumienia, że życie jest ograniczone, popadlibyśmy

w apatię. Podobnie jak wielu ludzi, o czym wspomniała Paolina.

– Czyli żal, strach, nadzieja... wszystkie te uczucia są dobre – odzywa się znów Gilda.

– Dobrze. I w jakiś sposób słuszne. Zdaję sobie sprawę, że w ciągu tych siedemdziesięciu sześciu lat raczej nie byłam kobietą światową, przez cały czas żyłam w promieniu ośmiu kilometrów od miejsca, w którym znajdujemy się w tej chwili. Nie wiem, o ile więcej nauczyłabym się o życiu, gdybym kiedyś stąd wyjechała. Sądzę, że nieważne dokąd bym trafiła, znalazłabym was. Kobiety takie jak wy. Jesteśmy do siebie fantastycznie podobne. Nie tylko my tutaj, ale w ogóle wszystkie. Bez swego bólu, bez lęku – kim byłby człowiek, jaki miałby dowód na to, że żyje? Gdyby posadzić pięć dowolnych kobiet, gdziekolwiek, razem przy kolacji – *ecco, ci saremo* – to będziemy my. W życiu ważne jest to, co robimy w tej chwili. Co robiłyśmy wczoraj, co uczynimy z resztą danego nam życia. Z całą pewnością nie jesteśmy pozbawione wyobraźni i marzeń, a jednak żadna z nas się nie pyszni, nie sięga po *rzeczy wielkie*, ani – co byłoby jeszcze gorsze – nie uważa, że robi *rzeczy wielkie*. Nie ma czegoś takiego. Obok mitu o bezpieczeństwie, drugim wielkim mitem narzuconym człowiekowi jest ten, że zostaliśmy stworzeni, by odnieść sukces. Jak cudownie jest czerpać zadowolenie z trzymania się za ręce przy tym starym zniszczonym stole, przy pysznym chlebie, winie, świecach i ogniu. Wiedząc, że później czeka nas

błogosławiony sen.

– Bardzo zwięzły przepis. W tym trzymaniu się za ręce i oczekującym nas śnie są jeszcze i inne elementy. Chodzi mi o *sens* tego wszystkiego – odzywa się Ninuccia.

– Owszem. Ale instynktownie wiemy, że one tam się kryją. Nie robilibyśmy tego, co robimy, gdyby ich nie było. Nie trzeba ich wcale nazywać po imieniu, prawda, Ninuccio? Podobnie jak mówić, że lubimy sól... Wiedzieliśmy o tym już wcześniej.

Già. Tak jest.

Paolina mówi:

– Ciekawe, czy ta kobieta u Lampedusy, ta w brązowym stroju podróżnym, jedzie za mężczyzną na czarnym koniu, czy dotrzymują sobie towarzystwa w tej niekończącej się drodze. Jeśli tak, to może dlatego czasem zdarza się, że docieramy na krawędź życia, a potem zawracamy – ponieważ oni się ze sobą nie zgadzają. Kobieta i mężczyzna jadący na jednym koniu muszą się sprzeczać. Zwłaszcza jeśli stara Atropos macha do nich nożycami.

– To nie będzie miało żadnego znaczenia. Nasze spotkanie będzie trwało tylko pół minuty, może mniej. Oni się zjawiają, my odchodzimy. Atropos musiała już do tej pory nauczyć się szybko ciąć. Statki mijające się w nocy, czy nie tak się mówi? – Gilda szuka u nas potwierdzenia.

– Tak. Gdy ty jesteś, nie ma ich. Gdy oni są, nie ma ciebie – dodaje Ninuccia.

– Zapomniałam o Atropos – rzucam, ale to nieprawda.

– Łatwo o niej zapomnieć, zwłaszcza na wiosnę. Powiem wam, że za nic nie chciałabym umrzeć na wiosnę. Demeter, jeszcze raz wyrwawszy swoją córkę z rąk Hadesa, w całej swojej krasie, budzi roślinność do życia. Na łące dzikie szparagi, w górach *puntarelle*. Za nic w świecie na wiosnę – mówi Paolina.

– A ja bym nie chciała jesienią. Młode wino, młoda oliwa, kasztany, pękate borowiki, pachnące gliną i wiecznością, figi kapiące od miodu, pożółkłe liście na winoroślach koloru szafranu, bochny *pane della vendemmia* stygnące na parapecie, bażanty wiszące na drucie w chatce na sery. Nigdy jesienią. To by musiało być lato – dorzuca swoje Ninuccia.

– Gdy góry są spieczone na złoto, powietrze przejrzyste jak herbata morelowa? Piękno lata wyciska mi łyzy z oczu, rani mi duszę. Nie mogłabym umierać w lecie. W razie czego w lecie ich wszystkich przechytrzę – stwierdza Gilda.

Granatowe oczy Mirandy są wilgotne. Groźnie zapowiada:

– Ja w ogóle nie biorę pod uwagę zimy.

– A ty? – pyta mnie Gilda, ale nie odpowiadam.

Milknjemy i słuchamy syczenia świec, trzeszczenia drewna osmalanego w żarze paleniska.

– Otwórzcie okno. Napełnijcie dzbanek. – Miranda znów przejmuje dowodzenie. Szyby drżą, światło księżyca wchłania mrok naszego małego pomieszczenia. Latarnia wisząca na metalowym pręcie nad starymi zielonymi

drzwiami uderza w nie rytmicznie. *Lento, lento*. Jak fale rozbijające się o piasek.

Miranda mówi:

– Jakie to dziwne. To chyba wspomnienie, a może nie? Widzę jakąś małą dziewczynkę, która trzyma się mocno spódnicy kobiety, swojej matki. Ale to nie ja. Widzę i czuję materiał, czarny, miękki, ale to nie ja go dotykam. Myślę, że to moja matka jako dziecko. Tak, to ona, biegnie truchcikiem obok swojej matki, trzyma się jej spódnicy. Skąd mi się to wzięło? Jakie to dziwne, być starą i przypomnieć sobie własną matkę jako dziecko – mówiąc to, Miranda zerka na Gildę, która odwraca wzrok.

Miranda wstaje i zdejmuje fartuch.

– Chodźmy na spacer.

– Ale jest już po...

– Po północy. W Umbrii. No, ubierajcie się i chodźcie.

Ninuccia burczy coś pod nosem, reszta z nas jest rada ze spontanicznej decyzji Mirandy.

Grupka podstarzałych caryc... Kolczyki kołyszą się w płatkach uszu, usta mamy wciąż w większości czerwone. Szukamy naszych szali, zamieniamy się nakryciami głowy, tak że żadna nie ma swojego, i wychodzimy w noc. W ciepłym zielonkawym powietrzu, wietrznym jak przed burzą, ruszamy pod piniami drogą na Montefiascone. Miranda i Gilda idą przodem, Ninuccia, Paolina i ja tuż za nimi. Miranda przystaje i odwraca się do nas:

– Ciekawa jestem, czy któraś z was będzie pamiętać,

że do *ragù* z gęsi na *trebbiatura* trzeba dodać szczyptę goździków. Wątpię, czy zapamiętacie, choć może tylko jestem złośliwa. Wiem, że nie będziecie gotować dawnych potraw tak jak ja. Chleb wam nie wyrośnie, bo zapomnicie zamknąć tylne drzwi, i nikt nie będzie pamiętał, żeby wtoczyć gąsior z winem do kuchni we środę, by wino nie było za zimne we czwartek. *Pian piano*, zaczniecie stopniowo odchodzić od naszych zwyczajów. Zaczniecie się we czwartki spotykać w restauracjach. W ogóle przestaniecie się spotykać we czwartki. Jak to mówiła ta dziewczynka, Chou, ta, o której pisałaś?

– Kocham-cię-nie-zapomnij-o-mnie.

– Jakby to było jedno słowo. – Miranda powtarza to zdanie po angielsku, z dziwnie węgierskim akcentem. – A teraz złapcie się mocno nawzajem, pójdziemy jednym rzędem. O, tak, jeszcze ciaśniej.

Nagle Miranda przystaje raptownie, spogląda na Gildę i Paolinę po swojej prawej stronie, na Ninuccię i mnie po lewej. Potem patrzy prosto przed siebie.

– Nie ośmielą się przyjść po mnie we czwartek.

Przepisy

W tej książce wiele potraw opisuję na tyle szczegółowo, że każda gotująca czytelniczka (czy gotujący czytelnik) może je wykonać bez trudu. Mimo to postanowiłam niektóre z nich rozwinąć, podać w bardziej tradycyjnej formie przepisu kulinarnego. Znajdą się tu również potrawy, których nie wymieniam w książce, ale które w ciągu wielu lat mojego życia w Umbrii stały się ulubionymi daniami na naszym stole i które goście kolacji czwartkowych spodziewaliby się tu znaleźć.

Dwa zastrzeżenia: jestem gadatliwa, ale nieskomplikowana (jako kucharka, jako kobieta). Na kolejnych stronach przemawiam do was, czytelnicy tak, jakbyście znajdowali się ze mną w kuchni. Chciałabym przekazać coś więcej niż tylko składniki i sposób przyrządzenia potrawy, dlatego zakładając, że wam to odpowiada, pozwalam sobie trochę się rozgadać i podać garść anegdot, które można śmiało przekazywać dalej.

Nie starałam się dzielić przepisów na przystawki, dania główne i desery. Jak piszę w książce, kolacje czwartkowe często kończyliśmy, nakładając w filiżanki do espresso świeżą ricottę polaną ciemnym miodem (lub z dodatkiem kawałka plastra miodu, względnie zmieszaną z kilkoma rozkruszonymi ziarnami espresso, czasem z ciemnym cukrem). Miranda prawie zawsze stawiała na stół puszkę biscotti, które maczało się w winie pozostałym

na dnie kieliszka lub w szklaneczce bursztynowego *vin santo*. Dlatego nie znajdziecie tu deserów jako takich, ale raczej kilka *dolce salata* – dań słodko-słonnych, które podaje się na zakończenie kolacji częściej niż tradycyjny słodki deser.

I zastrzeżenie numer dwa: we wszystkich przepisach przewijają się podstawowe składniki: wino, oliwa extra virgin, pecorino i chleb, które od wieków tworzą podstawę umbryjskiej kuchni. Hodujemy tu owce i świnie, uprawiamy winorośl, oliwki i pszenicę. Dlatego nasze menu tak wygląda. Choć wszystkie potrawy przytoczone w opowieściach i zawarte w tej części zostały zainspirowane kulinarną tradycją Umbrii, prawie nigdy nie odzwierciedlają kanonicznego repertuaru tego regionu. Raczej interpretuję je tak, by pasowały do dostępności towarów, indywidualnej wrażliwości i stylu życia czytelników, którzy nie mieszkają i nie gotują na umbryjskiej wsi, oraz tych, którzy nie mają „umbryjskiej ręki” – *la mano* – jak się tu mawia.

Mogę uczciwie powiedzieć, że pasja do jedzenia i gotowania wypełnia mi całe życie. Przyznaję się jednak do prowadzenia kuchni bardzo osobistej, będącej połączeniem tradycji i instynktu. Stąd przepisy te są wynikiem moich doświadczeń kulinarnych nie tylko z Umbrii, ale ze wszystkich miejsc, do których podróżowałam, w których mieszkałam, pracowałam, gotowałam i karmiłam ludzi.

Bruschetty z pomidorami, które dojrzewały na słońcu

Jedna z najlepszych potraw mojego życia (wracam do niej tak często, jak tylko dostępne są składniki) to najzwyklejsze bruschetty podawane z pomidorami w miseczkach do zupy. Pyszne pomidory bez dodatków. Piękne, dojrzałe na słońcu, o popękanej skórce – raczej rozrywamy je i rozgniatamy, niż kroimy na plasterki, i zostawiamy na kilka godzin w gorącym słońcu. Nakłada się je do miseczek, pod ręką należy mieć drobnoziarnistą sól morską lub sól w płatkach, bruschettę tak gorącą, że niemal parzy palce, wytrawne białe wino, schłodzone bardziej niż doradziłby znawca. I tyle. Niech was nie kusi, by posypywać pomidory bazylią. Zostawcie sobie ten wspaniały pomysł na inną okazję.

Na 6 porcji

Składniki:

- chleb – najbardziej zbliżony do prawdziwego wiejskiego, chrupiącego, jaki jesteście w stanie upiec lub kupić – pokroić na kromki grubości 3 cm, ułożyć jedną warstwę na blaszce do pieczenia lub na ruszcie, jeśli mają być opiekane nad żarem
- oliwa z oliwek extra virgin
- drobnoziarnista sól morską

- kilogram bardzo dojrzałych, prawie przejrzalnych pomidorów z ogrodu, które nigdy w życiu nie leżały w lodówce, i które albo wyhodowaliśmy sami, albo kupiliśmy na targu, na straganie bezpośrednio od rolnika lub wiarygodnego sprzedawcy.

Sposób przyrządzenia:

Na początek wypadałoby się nauczyć wymawiać słowo „bruschetta”: brusketta. Jest to nic innego jak świeżo pieczony kawałek chleba posmarowany oliwą i posypyany solą. Prawie każda kolacja w Umbrii i Toskanii zaczyna się od paru kromek prawdziwego wiejskiego chleba, lekko pieczonych z obu stron na grillu lub nad żarem paleniska, skropionych lekko oliwą. Opieka się nie po to, by stwardniał miękisz czy skórka, tylko by wydobyć smak i strukturę chleba, a to jest możliwe wyłącznie dzięki lekkiemu przypieczeniu.

Gdy grzanki są gotowe, bezzwłocznie polewamy je z jednej strony (okrężnym ruchem) cieniutkimi strumyczkami najlepszej oliwy, bierzemy szczyptę soli lub płatków soli i rozcieramy w palcach nad grzankami. I znów jak najszybciej zanosimy je na stół, dookoła którego siedzą goście, a wino jest już rozlane do kieliszków.

Tylko takie nieupiększone niczym grzanki można uznać za prawdziwe bruschetty (liczba mnoga). Na gorący, skropiony oliwą chleb można nałożyć wszelkiego rodzaju warzywa (gotowane lub surowe), wędliny, pikantne pasty, czasem nawet miąższ soczystej figi. Jednak w wyniku tych

zabiegów bruschetta zamienia się w *crostino*. Często w *trattoria* lub *ristorante* do bruschetty podaje się nabity na wykałaczkę ząbek czosnku, do posmarowania gorącej grzanki. Nie róbcie tego, jeśli czosnek nie jest biały, jędrny, jeśli ma stęchły zapach i zielony środek. Szczerze mówiąc, nawet najbardziej świeży i delikatny czosnek potrafi zdominować smak dobrej oliwy i zepsuć efekt zamierzonej prostoty. Dwie-trzy bruschetty na osobę to porcja, która zaostrza apetyt, bez ryzyka, że minie nam ochota na kolejne dania.

Pieczone w czerwonym winie, owinięte w pancettę gruszki z panna cotta di pecorino

Gdy w Umbrii stosowano jeszcze *la mezzadria* – średniowieczny system dzierżawy gruntu – chłop dzierżawiący ziemię często zabierał sobie po kryjomu część produktów rolnych, a właściciel ziemi nie zawsze był w stanie ten proceder kontrolować. *Fattore* – zarządca – prowadził rejestr zwierząt gospodarskich, sumiennie odnotowując każde narodziny lub ubój, a zboże było liczone przed żniwami, a później przeliczane ponownie, co do jednego korca. Myśliwym wracającym z lasu z zakrwawionymi workami na ramionach wychodził naprzeciw *fattore* lub któryś z jego ludzi i odbierał od nich zwierzynę. Kłusownictwo było przestępstwem karanym chłostą lub wygnaniem z gospodarstwa.

Mimo to proceder przywłaszczania sobie różnych dóbr kwitł. Owoce można było ukraść prosto z drzewa, gomółkę świeżego sera z obfitego porannego udoju owinać w lnianą ścierkę i włożyć do jakiejś ukrytej szuflady, żeby ser dojrzał. I kto by się tam doliczył, ile dokładnie koszy grzybów zebrano w dąbrowie po deszczu, albo sprawdził, czy w którymś miejscu nie odłamano kawałka z plastra miodu. Ten spryt pozwalał wprowadzić trochę urozmaicenia na stół ubogiego człowieka. Jeszcze dziś,

gdy owe dawne sposoby na przetrwanie są zaledwie wspomnieniem, krojenie dobrej gruszki i smakowanie jej z kawałeczkami świeżego lub dojrzałego pecorino oraz cienkimi nitkami miodu kasztanowego potrafi wywołać u umbryjskiego gospodarza nostalgię za dawnymi czasami. Poda nam on kawałek gruszki na końcu noża, wskaże ruchem głowy krążek sera, bochenek chleba i słoik miodu na stole. A gdy się tym wszystkim częstujemy, patrzy na nas i mówi: „*Sono buoni eh? Ma, credimi, erano più buoni quando erano rubati.* Dobrze, co? Ale wierz mi, że smakowały jeszcze lepiej, gdy były kradzione”.

Aby uczcić stary jesienny zwyczaj łączenia gruszek z pecorino, proponuję dwie potrawy. Pierwsza jest prosta, choć nadspodziewanie ciekawa, i można ją znaleźć w książce. Drugą podaję tu, bowiem była ulubioną potrawą Mirandy. Gdy nadchodził sezon, Miranda zaczynała się o nią dopominać. Czasem subtelnie, wskazując gestem podbródka na kosz z gruszkami stojący na moim stole kuchennym, innym razem mówiąc wprost: „*Non è ora di fare la crostata?* Czy już nie czas na placek?”. Nieraz za cały lunch wystarczał nam z Mirandą sam ten „placek” i trochę wina.

Najpierw kroiliśmy eleganckie, wąskie trójkąty ciasta. Przy drugim kawałku nóż ustawiało się już pod szerszym kątem, trzecia porcja była jeszcze większa, aż w tortownicy zostawał tylko jeden samotny kawałeczek. Z czystej litości wykańczałyśmy go widelcami, nie zwracając sobie głowy nakładaniem na talerzyk. Po

wszystkim zbierałyśmy okruchy, przyciskając raz za razem palec do blachy, i nalewałyśmy ostatni kieliszek wina.

Spowszedniała już moda na przekształcanie dań słodkich w pikantne i vice versa, czasem sprowadzana aż do absurdu. Jednak niekiedy taki sposób wydaje się uzasadniony. Przykładem mogą tu być drżące babeczki z sera i śmietany, podawane jako *antipasto* (przed posiłkiem) lub *finepasta* (na zakończenie posiłku). Tu, w Umbrii, prawie na okrągło mamy dostęp do młodego, jeszcze miękkiego i kremowego pecorino. Jeśli się go nie ma, warto dodać panna cotta ze startym dojrzałym pecorino (lub parmezanem) do naszego repertuaru dań „prostych a wykwinionych”.

Na 6 porcji

Gruszki

Składniki:

- 6 dojrzałych (ale nie przejrziałych) gruszek odmiany bera boska (można użyć praktycznie każdego gatunku, ale moim zdaniem naturalnie maślany miąższ bery boskiej nadaje się tu najlepiej). Odciać cienki plaster ze spodu, żeby gruszki podczas zapiekania się nie przekrzywiały, wydrążyć od dołu przyrządem do wydrążania jabłek i obrać nożykiem do warzyw i owoców w pionowe paski (co drugi pasek skórki zostawić nietknięty na całej powierzchni gruszki). Ogonki zachować.

- 3 łyżki zimnego niesolonego masła

- 2 łyżki oliwy extra virgin
- 6 plastrów pancetty grubości pół centymetra, *tesa* (płaskiej jak bekon) albo *arrotolata* (okrągłej)
- pieprz z młynka
- sól morską
- 1,5 do 2 szklanek wina, przewidzianego do podania w czasie kolacji (to nie fanaberia, tylko zabieg gwarantujący, że sok, który puszcza gruszki podczas zapiekania, będzie uzupełnieniem, a nie kontrastem dla wina w kieliszku)

Sposób przyrządzenia:

Rozgrzać piekarnik do 180°C.

Pokroić zimne masło na sześć równych kawałków i wsunąć każdy do wydrążonej gruszki. Posmarować każdą gruszkę oliwą i owinać plastrem pancetty, zaczynając od podstawy i szepiając u góry wykałaczką. W płaskim żaroodpornym naczyniu do zapiekania, metalowym lub ceramicznym (nie za dużym, wystarczy, żeby gruszki swobodnie się mieściły), ułożyć gruszki blisko siebie. Posypać obficie pieprzem z młynka i startą w palcach solą. Na dno naczynia wlać szklankę wina i wstawić na środkową półkę piekarnika. Resztę wina zachować.

Co 10 minut polewać gruszki w naczyniu winem oraz płynem, który będzie się zbierał, gdy owoce puszcza sok. Za każdym razem dodać łyżkę lub dwie z pozostałego wina. Zależnie od dojrzałości gruszek, zapiekanie będzie trwało od 40 do 60 minut. Gruszki są gotowe, gdy pancetta zrobi się chrupiąca, a ostry nóż będzie gładko wchodził

w miąższ. Ważne, by gruszek nie rozgotować, bo wtedy się rozpadną, i choć nadal smaczne, będą jednak mniej atrakcyjne.

Łyżką cedzakową ostrożnie przenieść upieczone gruszki do żaroodpornego naczynia, na tyle głębokiego, by pomieściło wyciekający sok. Do wyłączzonego piekarnika wstawić naczynie z gruszkami, żeby nie wystygły.

Naczynie, w którym zapiekały się gruszki, postawić na średnim ogniu i dolać wina, jeśli jeszcze trochę zostało. Sok ma się przedestylować i odparować, aż do wytworzenia sosu, dostatecznie gęstego, ale nadającego się do polania.

Podczas odparowywania sosu położyć na każdy z sześciu talerzy babeczki panna cotta (przepis poniżej) i obok każdej postawić gruszkę. Polać panna cotta (ale nie gruszki) sosem z czerwonego wina i podawać. W momencie podania panna cotta powinna być wciąż zimna, sos gorący, a gruszka ciepła.

Panna cotta di pecorino

Składniki:

- $\frac{1}{3}$ szklanki wytrawnego wina marsala lub wytrawnego sherry
- 1 opakowanie żelatyny w proszku
- 2,5 szklanki czystej śmietany
- 90 g drobno startego dojrzałego pecorino

Sposób przyrządzenia:

Wlać wino lub sherry do niewielkiej miski i posypać

żelatyną w proszku. Nie mieszać, odczekać 5 minut, pozwolić, by żelatyna wchłonęła wino. Dopiero teraz całość wymieszać.

W tym czasie na średnim ogniu podgrzać śmietanę i ser w dużym, głębokim rondlu z grubym dnem, często mieszając. Starannie obserwować i uważać, by zawartość nie wykipiła z rondla, ponieważ gdy mieszanina zacznie wrzeć, jej objętość szybko wzrośnie i podniesie się do góry. Zdjąć z ognia. Dodać żelatynę i mieszać przez całą minutę, by żelatyna całkiem się rozpuściła w gorącej śmietanowo-serowej masie. Następnie szybko przelać do sześciu foremek wielkości połowy szklanki, najlepiej metalowych, jeśli mają być stawiane na talerzu jak babki, albo do ceramicznych kokilek, jeśli planujemy podać deser w naczyniu.

Schłodzić panna cotta do temperatury pokojowej, następnie owinąć szczelnie każdą foremkę folią plastikową, położyć je na półmisku i umieścić na noc w lodówce (żeby ów pudding się ściął, wystarczy 4 do 5 godzin, ale dodatkowy czas pozwala na wydobycie smaku sera/wina). Należy uważać, by talerz z foremkami nie znalazł się blisko produktów żywnościowych, które mogłyby przejść zapachem pecorino, szczególnie deserów zawierających czekoladę.

La crostata di pere e pecorino

– czyli „placek”

Placek ma bardzo atrakcyjny wygląd – pieczone gruszki zanurzone w złocistej kremowej masie. Jest wykwintny, a jednak prosty, ze swymi średniowiecznymi zapachami miodu i świeżo zmielonego pieprzu. Można go podawać jako *finepasta*, zamiast dania z sera i owoców, lub – jeszcze lepiej – zamiast deseru.

Na 6–8 porcji

Ciasto

Składniki:

- 1,5 szklanki mąki uniwersalnej
- 3 łyżki drobno startego dojrzałego pecorino
- pieprz (4–5 razy mocno zakręcić młynkiem)
- pół łyżeczki drobnoziarnistej soli morskiej
- 3 łyżki jasnobrązowego cukru
- 9 łyżek niesolonego masła, schłodzonego, pokrojonego na kawałki grubości 1 cm
- 4 łyżki *vin santo* lub innego wina o bursztynowym kolorze, bardzo dobrze schłodzonego

Sposób przyrządzenia:

Wymieszać mąkę, pecorino, pieprz, sól i brązowy cukier w misce malaksera ze stalowym ostrzem. Dodać masło i ucierać, aż masa osiągnie grudowatą konsystencję. Nie wyłączając malaksera, wlać przez rurkę zimne wino

i ubijać 4–5 sekund, do chwili gdy składniki się połączą i nabiorą konsystencji ciasta.

Wyłożyć na duży kawałek folii plastikowej, zbierając wszystkie okruchy i delikatnie zagniatą w masę. Owinąć ciasto plastikiem, nakryć czystą ściereką i odstawić w chłodne miejsce lub do lodówki na około 30 minut. Następnie rozwałkować ciasto na grubość 5 mm. Przenieść rozwałkowane ciasto do natłuszczonej 25-centymetrowej tortownicy z wyjmowanym dnem, rozciągnąć je równo do boków i przykroić nadmiar. Nakryć folią plastikową i włożyć do zamrażalnika na 20 minut lub do lodówki na godzinę. Rozgrzać piekarnik do 220°C.

Zdjąć folię z ciasta. Położyć na nim arkusz papieru do pieczenia i wypełnić dla obciążenia suszoną fasolą (lub kamykami zebrany nad Tybrem i zachowanymi do tego celu). Piec przez 10 minut, następnie obniżyć temperaturę do 200°C i podpiekać jeszcze 8 minut, aż ciasto zacznie twardnieć i nabierze bladżółtej barwy. Wtedy wyjąć je z piekarnika, usunąć papier do pieczenia i obciążenie i pozostawić do całkowitego ostygnięcia.

Nadzienie z pecorino

Składniki:

- 500 g ricotty z pełnego mleka (jeśli mamy wybór, lepiej zdecydować się na ricottę z mleka owczego, nie krowiego, wtedy składniki będą jednorodne)
- 1,5 szklanki mascarpone

- 0,5 szklanki drobno startego dojrzałego pecorino
- 2 łyżki ciemnego miodu (kasztanowego, gryczanego itp.)
- 1 duże jajko plus jedno żółtko z dużego jajka

Sposób przyrządzenia:

W misce malaksera ze stalowym ostrzem wymieszać wszystkie składniki na gęstą kremową masę. Przykryć i odstawić.

Gruszki

Składniki:

- laska cynamonu
- 6 całych goździków
- 6 całych ziaren ziela angielskiego
- 10 całych ziarenek czarnego pieprzu
- 8 niedużych, brązowych lub zielonych, dojrzałych, lecz twardych gruszek jesiennych lub zimowych
 - pół cytryny
 - $\frac{1}{3}$ szklanki ciemnego miodu (kasztanowego lub gryczanego)
 - 0,5 szklanki *vin santo* lub innego wina deserowego

Dla nadania połysku:

- 2 łyżki ciemnego miodu
- $\frac{1}{4}$ szklanki wina deserowego lub wina

z późnych zbiorów

Sposób przyrządzenia:

Rozgrzać piekarnik do 200°C.

W młynku do przypraw zemieć lub w moździerzu utłuc na drobny proszek cynamon, goździki, ziele angielskie i pieprz. Odciąć cienki plaster ze spodu każdej gruszki, żeby podczas zapiekania się nie przekrzywiały, wydrążyć od dołu przyrządem do wydrążania jabłek i obrać nożykiem do warzyw i owoców w pionowe paski (co drugi pasek skórki zostawić nietknięty na całej powierzchni gruszki). Ogonki zachować. Natrzeć każdą gruszkę przekrojoną cytryną. Wsypać duże szczypty proszku z przypraw do środka każdej gruszki i ustawić je dość ciasno obok siebie w ceramicznym naczyniu do zapiekania lub na niezbyt dużej blaszce. Na dno naczynia wlać wino i zapiekać gruszki przez 15 minut lub do momentu, gdy ostry cienki nóż łatwo będzie wchodził w miąższ. Gruszki nie powinny się rozpaść. Wyjąć gruszki z piekarnika i polać je kilkakrotnie winnym sokiem. Pozostały w naczyniu do zapiekania sok zlać do małego rondelka. Dodać ostatnie porcje miodu oraz wina i wszystko razem podgrzać. Tego płynu użyjemy do nadania gruszkom połysku po upieczeniu placka. Tymczasem zostawić owoce do ostygnięcia.

Rozgrzać piekarnik do 190°C.

Na podpieczone ciasto nałożyć nadzienie z pecorino. Ostrożnie powtykać gruszki w warstwę nadzienia i piec placek przez 15 minut, lub do momentu gdy na nadzieniu

pojawi się złocista skorupka, a ciasto zrobi się kruche. Wyjąć placek z piekarnika i pomalować gruszkę mieszaniną wina i miodu. Studzić placek przez 10 minut, po czym wyjąć z formy. Serwować na ciepło lub w temperaturze pokojowej. W małych szklaneczkach podać to samo wino, którego użyliśmy do placeka.

Pikantny placek z mąki kukurydzianej z olivadą

Ciasto

Składniki:

- 1 szklanka mąki uniwersalnej
- 1 szklanka mielonej na żarnach grubej mąki kukurydzianej
- 1,5 łyżeczki drobnoziarnistej soli morskiej
- 1 łyżka nasion kopru włoskiego, prażonych na suchej patelni i zmiażdżonych na grube okruchy
- 0,5 szklanki oliwy extra virgin
- 0,5 szklanki schłodzonego wytrawnego białego wina

Sposób przyrządzenia:

Nie ma sensu wyjmować malaksera do tej prostej czynności, trwającej krócej niż minutę. Najlepiej użyć do tego własnych rąk. W misce średniej wielkości zmieszać suche składniki, potrząsając miską przez kilka sekund, aż żółta mąka zmiesza się z białą. Dodać zmiażdżone nasiona kopru. Z pomocą widelca – tak jakby ubijało się jajko – zmieszać oliwę i wino w małej misce. Wlać płyn do suchych składników i wymieszać tym samym widelcem lub rękami. Zagniatać masę w misce sześć do ośmiu razy. Odstawić na 30 minut w chłodne miejsce i nakryć ściereką, a w tym czasie zająć się *olivadą*.

Olivada

Składniki:

- 3 suszone śliwki bez pestek
- $\frac{1}{4}$ szklanki podgrzanego koniaku lub brandy
- 500 g dużych mięsistych czarnych lub fioletowych oliwek włoskich czy greckich, lekko potłuczonych młotkiem i wydrylowanych
 - 2 duże ząbki świeżego białego czosnku, który nie ma zielonych kiełków w środku (lepiej zrezygnować z czosnku, niż użyć byle jakiego)
 - 1,5 łyżki listków świeżego rozmarynu, posiekanych niemal na proszek
 - ok. $\frac{1}{4}$ szklanki oliwy extra virgin

Sposób przyrządzenia:

Ja ucieram całą tę masę drewnianym tłuczkiem w dużym kamiennym moździerz, ale malakser jest wygodniejszy – choć zapewne jego użycie dostarcza mniej satysfakcji.

Moczyć śliwki w podgrzanym koniaku lub brandy przez 15 minut, aż zmiękną i napęcznieją. Umieścić wszystkie składniki oprócz oliwy w misce malaksera wyposażonej w stalowe ostrze i ubić na nie całkiem gładką pastę. Nie przerywając pracy miksera, dolewać po kropli oliwy, aż masa zgęstnieje, przyjmie konsystencję emulsji i zrobi się lśniąca. Powinno wystarczyć $\frac{1}{4}$ szklanki.

Przełożyć pastę do miski i nakryć plastikową folią,

odstawić w chłodne miejsce, ale nie do lodówki, bo silne chłodzenie przytępi smaki i wyjdzie nam pasta jak z puszki. Po co suszone śliwki? Ponieważ naturalna zalewa, w której dojrzewają oliwki, jest słona. Później nie będziemy czuli smaku śliwek, za to oliwki zyskają zmysłowy, bogatszy, mniej agresywny smak.

Obficie posmarować oliwą tortownicę o średnicy 30 cm (najlepiej z wyjmowanym dnem) i rozciągnąć na niej ciasto, wyrównując i przyciskając kostkami dłoni na całym spodzie i po bokach. Położyć na cieście arkusz papieru do pieczenia, obciążyć suszoną fasolą (lub kamykami zebranych nad Tybrem i zachowanymi do tego celu), następnie włożyć na 15 minut do zamrażalnika, tymczasem rozgrzewając piekarnik do 180°C.

Podpiekać ciasto 12–15 minut, aż zacznie odstawać od boków tortownicy. Zdjąć papier i obciążenie i piec do zbrązowienia jeszcze około 10 minut. Piekarnika nie wyłączać. Ciasto wyjąć i schładzać przez 10 minut, nałożyć na nie równo *olivadę*, więcej lub mniej, wedle preferencji. Należy pamiętać, że pasta jest wysokokaloryczna. Jeśli zostanie jej trochę, warto przełożyć resztę do słoika z zakrętką i postawić w spiżarni. Zużyć najlepiej w następnym dniu, do makaronu lub posmarowania grzanek.

Włożyć ciasto z powrotem do piekarnika na 3–4 minuty, żeby pasta się lekko ścięła. Potem wyjąć i pozwolić mu nieco ostygnąć. Po wyjęciu z tortownicy podawać w temperaturze pokojowej, lub zostawić

w blaszce i kroić bezpośrednio przy stole.

Makaron duszony w czerwonym winie z wiórkami czekolady o zawartości 99 procent kakao

Jeżeli kiedyś, pod koniec dobrej kolacji, przeżyliście ekstazę, włożywszy do ust kawałek przepysznej gorzkiej czekolady (70–99 procent kakao), i zanim całkiem się rozpuściła, popiliście ostatnim łykiem wybornego czerwonego wina, a potem z zamkniętymi oczami i w milczeniu rozkoszowaliście się połączeniem tych dwóch smaków, które zmysłowo spływały wam do przełyku – zrozumiecie, czego się spodziewać po tej potrawie, której nazwa brzmi dość tajemniczo.

Jak napisałam w książce, gotowanie suchego makaronu w wodzie to stosunkowo nowa metoda, bowiem przez całe stulecia gotowało się go w winie lub w bulionie. Jest wiele sposobów na gotowanie makaronu w winie, ale ta, którą tu podaję, w miarę zwyczajna, moim zdaniem przynosi najlepsze rezultaty. Gdybyście mieli w otoczeniu osobę podobną do Ninuccii, która podpuszczałaby was, byście przyrządzili w ten sposób 15 kilo makaronu, nie zgódźcie się.

Na 6 porcji

(Proporcje na pierwsze danie, jeśli po nim planujemy podać kolejną; ilość składników można oczywiście podwoić, jeśli makaron ma być dla tych

6 osób daniem głównym)

Makaron

Składniki:

- 0,5 kg suchego krótkiego makaronu, najlepiej *penne rigate*
- gruboziarnista sól morską
- butelka plus 2 szklanki tego samego wina, które będzie się pić przy stole,
- 8 łyżek plus 2 łyżki niesolonego masła
- 8 łyżek drobno startego świeżego imbiru
- 5 całych goździków i laska cynamonu, roztartych nie całkiem na gładko
- 100 g czekolady o zawartości 99 proc. kakao (odpowiednią wersję produkuje Lindt, łatwo dostępną wszędzie na świecie)
- pieprz z młynka

Sposób przyrządzenia:

Zagotować 7 litrów wody. Gdy zacznie wrzeć, sypnąć do niej garść grubej soli. Włożyć makaron, dobrze zamieszać, aż woda ponownie zawrze. Po 3 minutach odcedzić makaron. Jeszcze nim zagotuje się woda na makaron, wlać do rondelka 2 szklanki czerwonego wina i podgrzewać na wolnym ogniu, nie doprowadzając do zagotowania; dodać 2 łyżki masła, wymieszać, żeby stopiło się w ciepłym winie i kilka razy mocno zakręcić nad płynem młynkiem do pieprzu. Trzymać wino z masłem i pieprzem na małym ogniu.

Na bardzo dużej głębokiej patelni lub w bardzo dużym płytkim garnku na średnim ogniu stopić 8 łyżek masła, dodać oliwę, wmieszać imbir i cynamon z goździkami. Włożyć podgotowany odcedzony makaron. Drewnianą łyżką mieszać makaron w pachnącym tłuszczu, tak aby cały się nim pokrył. Zwiększyć ogień i bez mieszania pozwolić, by makaron nabrał lekkiego zabarwienia i utworzyła się na nim złocista skorupka. Po 2–3 minutach dobrze zamieszać, tak by pozostałe warstwy makaronu też nabrały koloru i pokryły się skorupką. Ten proces „opiekania makaronu” powinien trwać 6–8 minut, zależnie od wielkości użytej patelni. Teraz zaczyna się duszenie w winie.

Nalać z butelki około $\frac{1}{4}$ szklanki wina, wymieszać z makaronem, i, wciąż na silnym ogniu, pozwolić, by makaron wypił wino. Gdy wino całkiem się wchłonie, dolać kolejną porcję. Powtarzać dolewanie, aż makaron zrobi się *al dente*. W większości przypadków do uzyskania takiej struktury makaronu będzie potrzebna cała butelka. Jeśli makaron osiągnie odpowiedni stopień miękkości, a w butelce jeszcze coś zostanie, resztą wina może się poczęstować kucharka/kucharz.

Do gorącego makaronu wlać wino z masłem i pieprzem, a potem mieszać, mieszać, nabłyszczając makaron, pomagać mu napęcznieć w ostatniej porcji wina. Jak pamiętamy, ta porcja została zaledwie podgrzana, alkohol z niej nie wyparował – to kolejny powód, by nie oszczędzać na jakości wina, ani tego używanego do

potraw, ani do picia. Nie sugeruję tu od razu wina Pomerol rocznik 1998, ale przyzwoite czerwone wino, raczej wytrawne niż słodkie.

Gotowy makaron nakładać chochlą do ogrzanych głębokich talerzy. Obieraczką do warzyw zestrugać na każdą porcję wiórki czekolady.

Schiacciatta con uve in vino

– *podpłomyki winiarzy z winogronami w skorupce z pieprzu i cukru*

Bardzo stary przepis na tradycyjne ciasto chlebowe pieczone raz w roku, by uczcić zbiór winogron. Istnieje tyle sposobów przyrządzania go, ile kobiet, które je piekły i nadal pieką. Jedynym wspólnym elementem jest ceremonia nakazująca, by najstarszy i najmłodszy członek rodziny, trzymając razem sekator, ścięli pierwsze winogrona. Żona winiarza czeka w gotowości z czystą białą ścierką i znosi je w niej do kuchni. Ta ceremonia symbolizuje ciągłość, przekazywanie „życia” z pokolenia na pokolenie. Tak naprawdę ścina się całą gałąź lub konar, na którym wisi kilka kiści winogron. Nie chodzi tylko o to, że tak jest łatwiej, bo do tego placka potrzeba więcej niż jedną kiść winogron, ale też o to, że gałęzi z liśćmi używa się potem do dekoracji upieczonego ciasta.

Gdy winogrona są już w kuchni, od tej chwili rządzi fantazja i intuicja kucharki (kucharza). Warunek jest jeden, żeby wyszło danie słodko-słone, *dolce salata*. Po prostu smak życia.

Te podpłomyki pieczone na zakończenie zbiorów wyraźnie pachną rozmarynem, anyżkiem i koprem. Winogrona, które się na nie kładzie, też przyprawia się wonnymi ziołami oraz posypuje obficie cukrem

i pieprzem. Cukier tworzy w piekarniku coś w rodzaju chrupiącej skórki, a gdy się ją ugryzie, wycieka spod niej ciepły, słodki i wonny sok.

Na 6–8 porcji

(porcje na jeden duży podplotnyk)

Składniki:

- 1 kostka świeżych drożdży
- 1,5 szklanki letniego wytrawnego białego wina
- $\frac{1}{3}$ szklanki plus 1 łyżka brązowego cukru
- 5,5 szklanki mąki uniwersalnej
- 1 szklanka plus 1 łyżka oliwy extra virgin
- 3 łyżki świeżych liści rozmarynu, drobno posiekanych
- 2 łyżki zmiażdżonych nasion kopru włoskiego
- 2 łyżki nasion anyżku
- pieprz z młynka
- 1 łyżka drobnoziarnistej soli morskiej
- 2 jajka, dobrze ubite
- 750 g białych, czarnych lub czerwonych winogron do produkcji wina lub winogron stołowych (względnie mieszanych), podzielonych na małe kisteczki, umytych i osuszonych
- $\frac{2}{3}$ szklanki cukru pudru

Sposób przyrządzenia:

W dużej misce rozpuścić drożdże w letnim winie z 1 łyżką brązowego cukru. Nakryć ściereczką i odstawić na 5 minut. Zmieszać z 1,5 szklanki mąki, jeszcze raz nakryć

ścierką i odstawić na 15 minut.

W tym czasie w małym rondelku delikatnie podgrzać na małym ogniu 1 szklanę oliwy, dodać rozmaryn, nasiona anyżku i kopru i kilka razy zakręcić nad nim młynkiem z pieprzem. Należy uważać, by nie przegrzać oliwy. Nakryć rondel i odstawić, żeby zioła nadały oliwie aromatu.

Do miski dosypać pozostałe 4 szklanki mąki, sól morską, $\frac{1}{3}$ szklanki brązowego cukru, połowę przestudzonej aromatycznej oliwy z połową nasion oraz jajka. Wymieszać wszystko razem drewnianą łyżką lub nieskazitelnie czystymi rękami. Być może nigdy już nie będziecie chcieli używać do wyrabiania ciasta na chleb malaksera.

Wyłożyć masę na oprószoną mąką marmurową deskę lub na blat. Zagniatać energicznie przez 8 minut lub do momentu, gdy ciasto będzie miało satynowogładką elastyczną strukturę. Umyć i osuszyć miskę, po czym wlać do niej 1 łyżkę oliwy. Umieścić w misce wyrobione ciasto i poobracać je w niej, aż pokryje się warstwą oliwy. Owinąć miskę szczelnie folią plastikową, a następnie zawinąć w poskładany obrus lub kilka ścierek. Ja używam do tego małego kocyka, którym niegdyś przykrywałam w wózku mojego syna. W końcu to też symbol ciągłości pokoleniowej.

Ciasto powinno podwoić swoją objętość. Czas rośnięcia zależy od temperatury w kuchni, jakości mąki

i woli losu. Połączenie drożdży z winem, a nie wodą, powoduje, że ciasto rośnie szybciej (nadając podpłomykowi delikatność i ledwo wyczuwalny posmak zakwasu), tak że może wyrosnąć w zaledwie 30 minut.

Wypuścić powietrze z ciasta, dziabiąc je palcem. Potem wyłożyć na duży arkusz papieru do pieczenia i razem z papierem umieścić na blasze. Uformować w płaskie, niekoniecznie równe, koło grubości ok. 1 cm. Wcisnąć w ciasto kisteczki winogron lub pojedyncze winogrona oderwane od łądzynek. Zostawić wolny 3-centymetrowy brzeg koła. Polać równomiernie drugą połową szklanki aromatycznej oliwy, posypać cukrem pudrem i obficie pieprzem. Przykryć czystą ścierką na 30 minut do wyrośnięcia.

Rozgrzać piekarnik do 200°C. Piec podpłomyk przez 30–35 minut lub nieco dłużej, aż brzegi ciasta staną się złociste i napęcznieją, a skórka winogron zacznie pękać. Zostawić do ostygnięcia przez 5 minut na blasze, po czym przenieść na ażurową półkę piekarnika, żeby jeszcze przestygło. Najlepiej podawać ciepłe. Można je upiec na kilka godzin przed kolacją, wówczas bardzo delikatnie podgrzać w ok. 100°C.

La Ginuzza

– słodko-słony placek

Nie zamierzam przeproszać za to, że prezentuję tu kolejny hybrydowy przepis, który pasuje równie świetnie do drinków przed kolacją, jak do ostatniego kieliszka wina zamiast deseru. Nie mam też oporów, by jeszcze raz powtórzyć, jak wspaniały smak tworzy połączenie rozmarynu i anyżku. Dla mnie bardziej liczy się autentyczność niż urozmaicenie dla samego urozmaicenia. Jeśli zrobicie to ciasto raz, będziecie je robić już zawsze. Jest niesamowicie proste – wymieszanie składników i nałożenie do blaszki trwa pięć minut, a piecze się niecałe pół godziny. Później powinno się je raczej rozrywać niż kroić, podając sobie wokół stołu lub z ręki do ręki, stojąc z przyjaciółmi na łące i oglądając zachód słońca. Przechowywane w hermetycznej metalowej puszcze przetrwa dłużej niż niejeden romans. Możecie mu nadać własną nazwę – *Ginuzza* to po prostu zdrobnienie imienia przyjaciółki (Gina Maria), która uwielbia to ciasto.

Na 8–10 porcji

Składniki:

- 12 łyżek plus 1 łyżka niesolonego masła o temperaturze pokojowej
- 2 łyżki plus 3 łyżki brązowego cukru
- 0,5 szklanki cukru pudru
- 1 szklanka mąki uniwersalnej

- 1 szklanka grubo mielonej mąki kukurydzianej
- pół łyżeczki proszku do pieczenia
- 1 łyżeczka drobnoziarnistej soli morskiej
- 2 łyżki nasion anyżku
- 2 łyżki plus 2 łyżki świeżych listków rozmarynu, drobno posiekanych
 - 1,5 łyżeczki płatków soli morskiej (*fleur de sel*) lub gruboziarnistej soli morskiej, utłuczonej, ale nie na proszek

Sposób przyrządzenia:

Rozgrzać piekarnik do 180°C. Posmarować 1 łyżką masła spód i boki metalowej blaszki o średnicy 30 cm. Odstawić. W misce średniej wielkości utrzeć na gładką masę 12 łyżek podgrzanego masła z 2 łyżkami brązowego cukru i cukrem pudrem. Nie trzeba tego robić mikserem. W innej średniej misce zmieszać rękami mąkę, mąkę kukurydzianą, proszek do pieczenia, drobnoziarnistą sól morską, nasiona anyżku i 2 łyżki posiekanych liści rozmarynu. Dodać suche składniki do masy maślanej i wymieszać wszystko razem koniuszkami palców. Wyłożyć na oprószony mąką blat i zagnieść kilka razy, żeby masa była bardziej zwarta. Włożyć ciasto do natłuszczonej tortownicy, ugniatać i wyrównać kostkami dłoni.

W szklance połączyć pozostałe 2 łyżki brązowego cukru i 2 łyżki posiekanego rozmarynu z płatkami soli morskiej lub utłuczoną solą gruboziarnistą i równomiernie posypać tą mieszanką ciasto. Pougniatać ponownie jego

powierzchnię, żeby zioła, cukier i sól dostały się w nie głębiej. Piec na środkowej półce piekarnika przez 20 minut lub do momentu, gdy ciasto nabierze bladożółtego koloru. Unikać niedopieczenia. Zostawić do ostygnięcia na 10 minut w blaszce, następnie wyłożyć je na ażurową półkę do całkowitego ostygnięcia. Teraz można je podawać lub odłożyć na później. Osobiście wolę piec tę ilość ciasta w dwóch blaszkach o średnicy 20 cm, bo jest wtedy cieńsze, lżejsze i bardziej chrupiące.

Violenza Mirandy

– ostro przyprawiona oliwa z ziołami

Jak napisałam w książce, Miranda trzymała pięciolitrowy dzbanek tej ostrej ziołowej oliwy w spiżarni, używając jej do marynowania mięsa lub warzyw przypiekanych na ruszcie lub do lakierowania ich po opieczaniu. Smarowała nią też gorące grzanki, robiąc dość nietypowe bruschetty. Miranda zawsze twierdziła, że to jedyna substancja kojąca rany i skaleczenia lepiej niż grappa.

Nie ma sensu przyrządzać jednorazowo więcej niż dwa litry tej oliwy. Należy użyć najładniejszej świeżej szałwii i rozmarynu, i tylko białego, soczystego, twardego czosnku. Można też użyć jego fioletowej odmiany, pod warunkiem, że ząbki są jędrne i soczyste, bez zielonych środków. Lepiej nie używać przerośniętych główek czosnku o gryzącym smaku, który czasem nazywa się słoniowym – tym można najwyżej nakarmić słonia.

Kwiaty dzikiego kopru są trudno dostępne nawet w najmodniejszych sklepikach spożywczych. Jeśli mieszkacie nad rzeką, niewykluczone, że na brzegu rośnie dziki koper. Trudno go pomylić z inną rośliną – ma bardzo wysoką łodygę i drobne żółte kwiatki w baldachach. Lepiej ścinać łodygę niż wrywać koper z korzeniem. Związać łodygi grubym sznurkiem w wiązках po sześć-siedem i powiesić je baldachami do dołu w chłodnym,

przewiewnym miejscu do wysuszenia. Czasem trwa to kilka miesięcy. Suche łodygi można wykorzystać jako podściółkę pod pieczone mięso lub rybę, a suszone baldachy, starte w dłoniach, to niesamowicie aromatyczne ziele – delikatne, ale i mocne. Jeśli szukanie dzikiego świeżego kopru nad rzeką nie wchodzi w grę – pozostaje zastąpić go starymi dobrymi nasionami kopru.

Składniki:

- 2 litry oliwy extra virgin (nie myślcie, proszę, że skoro oliwa będzie aromatyzowana, wystarczy gorsza jakość)
- 4–6 gałązek świeżej szałwii, w zależności od rozmiaru listków (nie używać suszonej szałwii; jeśli nie ma świeżej, lepiej w ogóle z niej zrezygnować)
- 3–4 gałązki świeżego rozmarynu (nie tej ozdobnej odmiany, na którą miło popatrzeć, ale która nie zawiera zbyt wiele olejku eterycznego)
- 2 łyżki suszonych kwiatów kopru lub nasion
- suszone papryczki chilli (ilość i rodzaj to kwestia osobistych preferencji; ja bym użyła 10–12 sztuk odmiany, którą nazywamy *diavolini*, maleńkie, ostre, ale nie za bardzo piekące)
- 2–3 główki czosnku (patrz uwagi wyżej)

Sposób przyrządzenia:

Do butelki z dwoma litrami oliwy włożyć gałązki szałwii i rozmarynu (nie odrywając listków), kwiaty lub

nasiona kopru i papryczki (w całości). Rozgnieść główki czosnku płaską stroną noża i zsunąć zmiażdżone, nieobrane ząbki do oliwy. Zakorkować butelkę, wstrząsnąć, odstawić w chłodne, ciemne miejsce. Wstrząsać dwa-trzy razy dziennie. Po dwóch tygodniach będzie już można z niej korzystać – w miarę upływu czasu *violenza* nabiera mocy.

Uwaga:

Przed dodaniem ziół można oliwę podgrzać, ale według Mirandy efekt jest o wiele lepszy, jeśli to czas, a nie ciepło przyczyni się do łączenia i dojrzewania wszystkich esencji.

Zucca arrostita

– cała dynia pieczona, nadziewana serem i grzybami

Przyrządzałam to danie przez całe lata, zanim zamieszkałam we Włoszech, jednak gdy spróbowałam je zrobić z lokalnej odmiany dyni *Zucca invernale* o wodnistym mięszu i zielonej skórce pokrytej gruzelkami, efekt nie był najlepszy. Dopiero przebywając w Lombardii, znalazłam w Mantui niewielką zieloną dynię, której miąższ najbardziej przypominał dynię amerykańską. W któryś sobotni ranek w październiku wsadziliśmy do bagażnika dwadzieścia dwie dynie. Sprzedawca zapewnił nas, że jeśli będą trzymane w chłodnym miejscu, pozostaną jędrne aż do Wielkanocy. Miał rację. Nadziewałam je, zapiekałam, wydrązałam miąższ i karmiłam nimi gości na kolacjach czwartkowych. W końcu Miranda rozwaliła młotkiem kilka sztuk, które utrzymały się do lutego, upiekła te kawałki, wymieszała miąższ z octem z białego wina, zmiażdżonymi nasionami gorczycy, olejkim gorczycznym (tu do kupienia w aptekach) i cukrem, w wyniku czego powstała la *mostarda di zucca*, pyszna przyprawa (pochodząca z Cremony w Lombardii), w której maczaliśmy kawałki pecorino i skórki chleba na zwieńczenie wielu kolacji.

Na 6–8 porcji

Składniki:

- 1 spora dynia (ok. 2 kg). Odciąć wierzch (zachować na później), usunąć nasiona i włókna, następnie cienkim, ostrym nożem wykroić ok. centymetrową warstwę miąższu i również odłożyć na później. Natrzeć wewnątrz dyni drobnoziarnistą solą morską.

- 3 łyżki plus 4 łyżki niesolonego masła
- 2 duże brązowe cebule, obrane i posiekane
- wykrojony miąższ dyni
- 300 g świeżych grzybów (borowików, kurek, pieczarek) lekko opłukanych, osuszonych i pokrojonych w cienkie paski lub

- 100 g suszonych borowików namoczonych w 0,5 szklanki ciepłej wody, bulionu lub wina, odsączonych i pokrojonych w cienkie paski (płyn zachować)

- 1,5 łyżeczki drobnoziarnistej soli morskiej
- pieprz z młynka
- 3 szklanki mascarpone
- 300 g startego ementalera
- 100 g startego parmezanu
- 3 całe jajka ubite z $\frac{1}{3}$ szklanki brandy lub koniaku

- 2 łyżeczki świeżo startej gałki muszkatołowej
- 8 kromek białego chleba z poprzedniego dnia (odkroić skórkę, pokroić w kwadraciki o boku 2 cm)

Sposób przyrządzenia:

Na średniej patelni stopić 3 łyżki masła i podsmażyć cebulę, miąższ dyni (pokrojony w drobną kostkę) i grzyby, aż wszystko zmięknie, a grzyby puszczą sok (jeśli używamy suszonych grzybów, należy wlać na patelnię płyn pozostały po ich odsączeniu). Dodać sól i zakręcić 2–4 razy młynkiem z pieprzem.

W dużej misce połączyć wszystkie pozostałe składniki oprócz chleba i reszty masła. Wymieszać drewnianą łyżką, potem połączyć z masą cebulowo-dyniowo-grzybową. Na patelni stopić 4 łyżki masła i na nim zrumienić chleb, mieszając, aż będzie złocisty i chrupiący.

Rozgrzać piekarnik do 190°C. Umieścić wydrążoną dynię w dużym, ciężkim naczyniu do zapiekania lub na blasze. Włożyć do dyni jedną trzecią masy serowej, dodać połowę grzanek z chleba, kolejną trzecią część masy, pozostały chleb i ostatnią część masy. Przykryć dynię odciętym wcześniej „wieczkiem” i piec w piekarniku 1,5 godziny lub dłużej, aż miąższ dyni będzie bardzo miękki, gdy nakłuje się go końcem ostrego noża. Należy uważać, żeby nie piec za długo, bo się rozpadnie. Naturalny cukier dyni w trakcie zapiekania ulegnie karmelizacji i zmiesza się z nadzieniem. Najbezpieczniej jest podawać dynię w naczyniu, w którym się zapiekała, ale można ją też przenieść na ogrzany głęboki półmisek przy pomocy dwóch szerokich łopatek. Warto użyć kilku jesiennych liści, gałązek dławisza lub *bacche* (jak tu nazywają jagody dzikiej pomarańczy) do dekoracji. Najważniejsze, by podawać dynię od razu po wyjęciu z piekarnika. Nakładać

nadzenie do ogrzanych głębokich talerzy. Później
wyskrobać łyżką skarmelizowany miąższ ze ścianek dyni.

Pieczony pijany udziec wieprzowy

Jest to wersja nasączonego brandy udźca dzika, który Miranda zaproponowała na „ostatnią” przygotowywaną przez nią samą kolację czwartkową. W jej przepisie wśród składników – poza mięsem dzika – była tylko brandy, jagody jałowca i sól morską. We Włoszech same zbieramy i suszymy jagody jałowca, których używamy do wielu potraw z dziczyzny. Unikamy gotowych suszonych ziaren jałowca, które czasem są dostępne w sklepach, ponieważ brak im delikatności tych naszych, i mogą one, nawet jeśli używa się ich oszczędnie, zniweczyć pożądaną efekt smakowy potrawy.

Jeśli ktoś lubi smak dobrego holenderskiego ginu z jego zdecydowanym acz delikatnym smakiem jałowca, można go wstrzyknąć w udziec zamiast brandy. Często to robiłam, z dobrym efektem. Jak zwykle wiele zależy od jakości wieprzowiny (czy pochodzi z hodowli ekologicznej, od zwierząt karmionych kukurydzą) oraz jakości samego ginu lub brandy. Z całą pewnością nic się nie ryzykuje, używając koniaku, armaniaku lub calvadosu.

Na 8–10 porcji

Składniki:

- duży wtryskiwacz lub strzykawka jednorazowa
- butelka ginu, brandy lub któregoś z wyżej wymienionych alkoholi
- udziec świeżej, młodej, ekologicznej

wieprzowiny z kością (2–3 kg)

- 12 całych ziaren ziela angielskiego zmiażdżonych lub grubo zmielonych i zmieszanych z 2 łyżkami drobnoziarnistej soli morskiej
- 2 szklanki wytrawnego wina marsala lub wytrawnego sherry

Sposób przyrządzenia:

Napełnić wtryskiwacz lub strzykawkę alkoholem, wsadzić igłę głęboko w mięso i wstrzyknąć cały płyn. Powtarzać czynność na całej powierzchni udźca. Nasączone mięso umieścić w głębokim naczyniu ceramicznym lub emaliowanym, owinąć szczelnie folią plastikową i schłodzić. (Choć to może wydawać się zaskakujące, my tutaj nie wstawiamy mięsa do lodówki, tylko odstawiamy w chłodne miejsce). Do końca pierwszego dnia kilkakrotnie powtórzyć proces wstrzykiwania. W drugim dniu jeszcze raz wykonać nasączenie, starannie owinąć mięso i schłodzić. Trzeciego dnia rozgrzać piekarnik do 230°C. Ostatni raz nasączyć mięso poprzez wstrzykiwanie, następnie ponacinać głęboko skórę na krzyż, żeby podczas pieczenia utworzyła się złota, twarda chrupiąca skórka. (Gdyby w butelce został jeszcze alkohol, należy oprzeć się pokusie nalania kucharzowi / kucharce, ponieważ przyda się jeszcze później).

Natrzeć cały udziec mieszanką ziela angielskiego i soli, po czym umieścić na kratce w dużej brytfannie i piec w wysokiej temperaturze przez 30 minut. Zmniejszyć

temperaturę do 180°C i piec dalej – 20 minut na każde pół kilo mięsa.

Wyjąć brytfannę z piekarnika, ale nie zdejmować mięsa z rusztu. Pozostawić na 15–30 minut bez przykrycia. Owijając udziec folią lub przykrywając go, ryzykujemy bowiem zmięknienie chrupiącej skóry. Przenieść mięso na deskę do krojenia. Brytfannę postawić na średnim ogniu, wlać do niej resztę alkoholu z butelki plus 2 szklanki wytrawnego wina marsala. Wymieszać i odparować płyn o jedną trzecią.

Na umbryjskim stole do tego mięsa nie podaje się sosu. Po nasączeniu alkoholem wieprzowina jest już i tak soczysta. Wystarczy pokroić ją w plastry i – jeśli ktoś koniecznie chce – skropić sosem z brytfanny. W tym sosie można wymieszać makaron, który podamy przed pieczystym. (Jest to dobry przykład na wątek przewodni w posiłku).

Choć wieprzowina świetnie smakuje podawana na ciepło, jest równie pyszna w temperaturze pokojowej. Przy tym daniu nie trzeba się spieszyć, by donieść gorące mięso z sosem na stół.

Co podawać do pieczeni? Dobry chleb i dobre wino. Przestrzegam przed „sosem jabłkowym” i innymi podobnymi parodiami dań. Dobrym pomysłem będzie miska wymoczonych w winie z przyprawą korzenną suszonych śliwek lub *mostarda* z Cremony z całymi kandyzowanymi owocami, jeśli można ją u was dostać.

[1] Giuseppe Tomasi di Lampedusa, *Lampart*, tłum. Zofia Ernstowa.

[2] Na podstawie wiersza Horacego *Do Leukonoe*, tłum. Adam Ważyk.

[3] Virginia Woolf, *Własny pokój*, tłum. Agnieszka Graff.

[4] Joseph Conrad, *Jądro ciemności*, tłum. Aniela Zagórska.

[5] Szkarłatna litera jako znak hańby (A od wyrazu *adultery*, cudzołóstwo) pochodzi z powieści *The Scarlet Letter* Nathaniela Hawthorne'a z 1850 roku, przedstawiającej purytańskie zwyczaje społeczeństwa Nowej Anglii w XVII wieku.