

FRANCES MAYES

POD SŁOŃCEM TOSKANII

u siebie we Włoszech

Przełożyła Zofia Kierszys

PODZIĘKOWANIA

Zechcą przyjąć moje gorące podziękowania: mój agent Peter Gimberg z Curtis Brown Ltd oraz Jay Schaefer, mój redaktor z Chronicle Books. Szczególnie Kate Chynoweth, również z Chronicle Books, Jane Piórko z „New York Timesa”, Elaine Grene z „House Beautiful” i Rosellen Brown, redaktorka „Ploughshare” publikowanych pierwszych wersji części tej książki: *mille grazie*. Co najmniej na butelkę *chianti* i pęk tokańskich maków zasługują przyjaciele i rodzina: Todd Alden, Paul Bertelli, Anselmo Bettarelli, Josephine Carson, Ben Hernandez, Charlotte Painter, Donatella di Palme, Rupert Palmer, Lyndall Passerini, Tom Sterling, Alain Vidal, Marcia i Dick Wertime i wszyscy Wilcoxonowie. Oddaję hold pamięci Clare Sterling za dar jej wiedzy i werwy. Edowi Kleinschmidowi i Ashley King dziękuję nieskończenie.

PRZEDMOWA

- Co tu się uprawia? - Tapicer alejką pod górę taszczy fotel do domu, ale bystro rozgląda się po okolicy.

- Oliwki i winogrona - odpowiadam.

- Pewnie, że oliwki i winogrona, ale co jeszcze?

- Zioła, kwiaty... Nie bywamy tu wiosną, żeby zasadzić dużo więcej.

Stawia fotel na mokrej trawie i wodzi wzrokiem po starannie poprzycinanych drzewach oliwnych na terasach, gdzie teraz odkrywamy i przywracamy do świetności dawną winnicę.

- Niech pani sadi kartofle - radzi - same będą dbać o siebie. - Wskazuje trzecią terasę.

- Tam. Pełne słońce, akurat miejsce dla kartofli, czerwonych kartofli, żółtych na *gnocchi di patate*.

A więc na początku naszego piątego tutaj lata już wykopujemy kartofle na kolację. Wysuwają się z ziemi łatwo, to zupełnie jak znajdowanie wielkanocnych jajek-niespodzianek. I są zdumiewająco czyste, wystarczy je opłukać i lśnią.

Podobnie jak kartofle, udaje się nam tu prawie wszystko, odkąd cztery lata temu zaczęliśmy przetwarzać ten opuszczony tokański dom i całą tę posiadłość. Patrzymy, jak Francesco Falco, który większość swoich siedemdziesięciu pięciu lat poświęcił winogronom, zakopuje wąs starej winorośli, żeby wypuściła nowe pędy. Bierzymy z niego przykład. Winogrona obradzają. Jesteśmy cudzoziemcami przyjętymi z łaski, będziemy próbować wszystkiego. Przy tej odnowie wiele pracy wykonujemy własnoręcznie, zdolni, jak powiedziałby mój dziadek, dzięki swojej całkowitej nieznajomości rzeczy.

W roku 1990 na nasze pierwsze lato przywozłam przesadnie duży notatnik w niebieskiej skórzanej okładce i obwolucie z wytłaczanego w renesansowy florencki deseń papieru.

Na pierwszej stronicy napisałam ITALIA. Ta książka wygląda tak, jakby miała zawierać nieśmiertelną poezję, ale zaczęłam od notowania projektów, spisywania nazw kwiatów polnych oraz nowych włoskich słów i szkicowania kafli pompejańskich. Potem następowały opisy pokoi w domu, drzew, głosów ptaków. Dobazgrałam poradę ogrodniczą: „Słoneczniki sadzić wtedy, gdy księżyc przesuwają się za Wagę”, chociaż pojęcia nie miałam, kiedy to może być. I pisałam o ludziach, których poznajemy, i o potrawach, które gotujemy czy przyrządzamy. Ten notatnik stał się kroniką naszych pierwszych czterech lat tutaj. Teraz pełno w nim jadłospisów, widokówek i reprodukcji obrazów, jest w nim plan pięter pewnego

opactwa, są wiersze poetów włoskich i rozplanowanie ogrodu. Ponieważ to notatnik bardzo gruby, zostało w nim dużo miejsca na niejedno jeszcze lato. Aż wreszcie to niebieskie tomisko zmienia się w książkę „W słońcu Toskanii”, naturalny wynik moich pierwszych tutejszych przyjemności: takich jak remont, a potem urządzenie domu, przeobrażanie wybudowanej dżungli w należyty obszar uprawy oliwek i winogron, badanie warstwy po warstwie Toskanii i Umbrii, cudzoziemska kuchnia, odkrywanie ogniw pomiędzy tymi potrawami a tą kulturą - i to wszystko tak dojmująco radosne, obramowane przyjemnością głębszą, przyswajaniem sobie innego sposobu życia. Zakopanie węża winorośli, żeby wypuściła nowy pęd, uważam za metaforę: życie trzeba od czasu do czasu zmieniać, jeżeli chcemy sięgać myślą coraz dalej.

W tych dniach teraz na początku czerwca musimy oczyścić terasy z dzikiej trawy, zanim ziemia w lipcu stanie się sucha i zaczną zagrażać pożary. Za moim domem trzej ludzie z kosiarkami uwijają się, brzęczą jak olbrzymie pszczoły. Domenico przyjedzie jutro z broną tarczową i tę piekielną trawę zwróci glebie. Jeździ traktorem po serpentynach wytyczonych dawno temu przez woły. Cykl po cyklu. Chociaż nowoczesne maszyny skracają pracę, czuję, jak mnie wciąga ten odwieczny obrzęd lata. Wiochy mają tysiące lat głębokości, a ja stoję na maleńkim spłachetku wierzchniej warstwy i zachwycam się dzisiaj pomarańczowymi liliami polnymi, które cętkują zbocze wzgórza.

Jakiś staruszek zatrzymuje się na szosie, pyta, czy mieszkam tutaj. Mówi, że dobrze zna te strony. Milknie, wodzi wzrokiem po kamiennym murze, a potem dodaje cicho, że jego brat został tu zastrzelony. Siedemnastoletni, podejrzany o udział w partyzantce. Kiwa głową i wiem, że to, co widzi, nie jest moim klombem róż i żywopłotkiem z szałwi i lawendy. Idzie dalej. Przesyła mi całusa.

- Bella casa, signora.

Wczoraj zobaczyłam małą kępę bławatków pod drzewem oliwnym, gdzie zapewne jego brat upadł. Skąd te kwiaty? Z nasion, które upuścił drozd? Czy rozrosną się w przyszłym roku na terasę? Stare miejsca istnieją na sinusowych falach czasu i przestrzeni płynących logarytmicznie, niosących już i mnie.

Otwieram niebieską księgę. Pisać o tej posiadłości, o naszych odkryciach, wędrownościach i życiu codziennym też jest przyjemnie. Chiński poeta sprzed stuleci zauważył, że odtwarzając coś słowami, przeżywa się to jeszcze raz. W gruncie rzeczy szukanie zmian chyba zawsze łączy się z pragnieniem powiększenia sobie terenu psychicznego, na którym się żyje. „W słońcu Toskanii” to mapa tego terenu. Mój czytelnik, mam nadzieję, będzie jak przyjaciel, który przyjeżdża z wizytą, uczy się wysypywać mąkę na marmurowy blat, wbijać

jajka, wyrabiać ciasto - przyjaciel, który budzi się przy czwartym „kuku” kukułki wśród zieleni lipy, i chodzi ścieżkami po terasach śpiewając winogronom, i który zbiera śliwki w gliniane dzbany i jeździ ze mną do miasteczek na wzgórzach, żeby podziwiać krągłe baszty i orgie geranium, i który chce zobaczyć oliwki pierwszego dnia, kiedy już są oliwkami. Gość na wakacjach chce wszystkim się rozkoszować. Czujesz wiatr wokół tych nagranych słońcem marmurowych posągów? Jak starzy wieśniacy moglibyśmy siedzieć przed paleniskiem, opiekać pajdy chleba z oliwą, popijać młode *chianti*. Po kontemplacji w salach pełnych renesansowych dziewic, po jeździe z Umbertide w kurzu piaszczystych bocznych dróg, smażę na patelni mnóstwo małych węgorków z czosnkiem i szalwią. W cieniu figowca miły chłodek dla nas i dla dwóch kotów zwiniętych w kłębki. Liczę: ten gołąb grucha sześćdziesiąt razy na minutę. Etruski mur powyżej domu jest z ósmego wieku przed Chrystusem. Możemy się nagadać. Mamy czas.

BRAMARE - (PRZESTARZAŁE) PRAGNAĆ GORĄCO

Mam kupić dom w obcym kraju. Dom o pięknej nazwie Bramasele. Jest wysoki, kwadratowy, koloru morelowego, 2 wyblakłymi zielonymi okiennicami, starym dachem z dachówek i żelaznym balkonem na pierwszym piętrze. Na tym balkonie kiedyś może siadywały damy i sponad wachlarzy patrzyły na jakieś widowisko poniżej. Ale teraz poniżej są gąszcze głogów, róż i wysokich po kolana chwastów. Dalej z tego balkonu wychodzącego na południowy wschód widać głęboką dolinę i za nią tokańskie Apeniny. Kiedy pada deszcz albo światło się zmienia, fasada domu staje się złocista, nabiera koloru sjeny, ochry; warstwa poprzedniej farby, szkarłatnej, prześwieca różowymi plamami i wygląda to jak porzucone pudełko kredek topniejących w słońcu. Tam gdzie sztukateria odpadła, szorstkie kamienie świadczą, jaka pierwotnie była ta fasada. Ponad *strada bianca*, szosą białą od kocich łbów, ten dom stoi na terasowatym zboczu wzgórza, porośłym drzewami owocowymi i oliwnymi. Bramasole: *bramare* - pragnąć, tęsknić, sole - słońce. Coś, co tęskni do słońca, no właśnie, jak ja.

Mądrość rodziny stanowczo przeciwstawia się mojej decyzji. Matka mówi:

- Śmieszne - mocno akcentując drugą sylabę - ŚmieszNE!

I moje siostry, chociaż podniecone, usiłują mnie zastopować, jak gdybym miała osiemnaście lat i zamierzała uciec z marynarzem, i to samochodem rodziny.

Sama w głębi duszy mam wątpliwości. Krzesła z prostymi oparciami w poczekalni *notaio* nie napawają zaufaniem. Przez cienkie białe płótno sukienki kłuje mnie ostre włosie przy każdym ruchu, a wiercę się wciąż, bo w tym pokoju jest straszliwie gorąco. Patrzą, co Ed bazgrze na odwrocie jakiejś recepty. Parmezan, salami, kawa, chleb. W takiej chwili - jak on może? Ale w końcu *signora* otwiera drzwi swego gabinetu i zalewa nas potokiem włoskich słów.

Ta *notaio* wcale nie jest notariuszem. Jest osobą, która zajmuje się stroną prawną nabywania nieruchomości we Włoszech. *Signora* Mantucci, pełna zapamiętania mała Sycylijka w grubych ciemnowych okularach, powiększających jej zielone oczy. Mówi wprost nieprawdopodobnie szybko. Błyskawicznie czyta nam długie ustawy. Dotychczas myślałam, że język włoski zawsze jest miodopłynny. A to brzmi jak łoskot kamieni w korycie zrzutowym. Ed patrzy na nią ze skupieniem. Wiem, że jest zniewolony dźwiękiem jej głosu. Właściciel domu, doktor Carta, nagle uznaje, że podał za niską cenę - na pewno za niską, skoro zgodziliśmy się ten dom kupić. My uważamy, że cena jest wygórowana. Wiemy, że wygórowana.

Sycylijka czyta nieprzerwanie i pozwala sobie przerwać dopiero wtedy, gdy ciemne wahadłowe drzwi otwiera nagle Giuseppe z baru na dole, wyraźnie zdumiony tym, że jego goście Amerykanie siedzą tutaj prawie zezowaci, tak bardzo oszołomieni. Przynosi na tacy dla *signory* jej zwykły przed południem naparstek *espresso*, którą ona wypija jednym łykiem. Od razu czyta dalej.

Właściciel domu oczekuje od nas podania sumy o wiele niższej, niż rzeczywiście zapłacimy za ten dom.

- Tak właśnie się robi - nalega. - Nikt nie jest taki głupi, żeby zadeklarować prawdziwą wartość. - I proponuje: jeden czek mamy złożyć w kancelarii *notaio*, dziesięć mniejszych czeków dać mu dosłownie pod stołem.

Anselmo Martini, nasz agent, wzrusza ramionami. Angielski agent sprzedaży nieruchomości, zaangażowany jako tłumacz, też wzrusza ramionami. Doktor Carta stawia kropkę nad i.

- Wy Amerykanie! Do wszystkiego podejście tak poważne! I *per favor* proszę na tych czekach wypisać daty cotygodniowe. Nie alarmujmy banku koniecznością dużych wypłat.

Czy to ten sam bank, który już znam? W którym ciemnooki kasjer przeprowadza jedną transakcję na kwadrans, między wypaleniem papierosa i rozmową przez telefon?

Signora raptownie urywa, wbija papiery w tekturową teczkę i wstaje. Mamy znów przyjść do niej, kiedy dokumenty będą gotowe. No i kiedy dotrą pieniądze.

Z okna naszego pokoju hotelowego widać rozległe zbiorowisko dachów w Cortonie aż do ciemnej Val di Chiana. Gorący porywisty wiatr - *sirocco* - przyprawiający normalnych ludzi o lekki obłąd, wydaje mi się odbiciem stanu mojego ducha. Nie mogę zasnąć. W Stanach Zjednoczonych kupiłam i sprzedawałam już niejednen dom. W samochód mojej matki ładowałam kota i fikus, i przejeżdżałam tych pięć czy pięć tysięcy mil do następnych drzwi, które będę mogła otworzyć nowym kluczem. Kiedy chodzi o dach nad głową, musi być nieco zdenerwowania, bo sprzedać dom to odejść od wielu wspomnień, a kupić dom to wybrać miejsce dla przyszłości. I owo miejsce, oczywiście w żadnym razie nie neutralne, będzie miało swój wpływ. Poza tym trzeba brać pod uwagę komplikacje prawne i uboczne okoliczności. Ale tutaj absolutnie wszystko sprzysięga się, żebym nie wiedziała, na jakim świecie jestem.

Włochy zawsze magnetycznie mnie pociągały. Myśl o własnym domu we Włoszech snuła mi się po głowie każdego lata z tych czterech spędzonych w wynajętych chłopskich domkach to tu, to tam w Toskanii. Z początku, Ed i ja wynajmowaliśmy je do spółki z przyjaciółmi i już pierwszej nocy zaczynaliśmy obliczać, czy za całą sumę oszczędności nas

czworga dałoby się kupić zrujnowaną kamienną farmę widoczną w dali z terasy. Ed, natychmiast gotów pokochać życie na roli, chodził po polach sąsiadów, patrzył, jak postępuje praca. Rodzina Antolinich uprawia tytoń, piękne, chociaż nienawistne plony. Dolatywały do nas głosy pracujących tam ludzi, wrzaskliwe ostrzeżenia przed jadowitymi wężami.

- *Vipera!*

Wieczorem liliowoniebieska mgiełka unosila się nad tymi ciemnymi liśćmi. Z punktu obserwacyjnego na terasie dobrze prowadzone gospodarstwo rolne wyglądało ponętnie.

Nasi przyjaciele już nie wrócili do Włoch, a my następne trzy urlopy spędziliśmy na poszukiwaniu swojej stałej letniej siedziby. Czy ją znajdziemy, czy nie, trafialiśmy tam, gdzie się produkuje czystą zieloną oliwę, odkrywaliśmy w wioskach urocze romańskie kościoły, włączyliśmy się po bocznych drogach między winnicami, zatrzymując się, żeby skosztować najłagodniejszego *Brunelle*, najczarniejszego *Vino Nobile*. Szukanie domu wyostrza wzrok. Na cotygodniowych targowiskach nie tylko kupowaliśmy brzoskwinie na piknik, ale oglądaliśmy wszystkie produkty, już widząc kolacje urodzinowe, obiady świąteczne, śniadania dla weekendowych gości. Godzinami siedzieliśmy na *piazzas* albo popijaliśmy lemoniadę w miasteczkowych barach, żeby wchłaniać nastrój otoczenia. Ileż bąbli na piętach wymoczyłam w hotelowych bidetach, ileż butelek balsamu wtarłam w stopy, zmęczone przemierzaniem długich mil uliczek brukowanych kamieniami! Taszczyliśmy do hoteli i wynajętych domów książki, przewodniki, zielniki. Zawsze pytaliśmy miejscowych ludzi, gdzie lubią jadać, i kierowaliśmy się do restauracji nie wymienianych w naszych licznych przewodnikach. Nienasyconą ciekawość budziła w nas każda poszarpana ruina zamczyska na wzgórzach. Moje pojęcie o niebiosach to nadal jazda samochodem po żwirze wiejskich dróg Umbrii i Toskanii, bardzo przyjemne błędzenie.

Cortona była pierwszym miasteczkiem, w którym się zatrzymaliśmy, i później przyjeżdżaliśmy do Cortony co roku latem, kiedyśmy mieszkali w okolicy Vołteria, Florencji, Montisi, Rigvano, Vicchio w różnych wynajętych, urzekająco osobliwych domach. W jednym mieliśmy kuchnię za małą, żeby dwie osoby mogły się wyminąć, ale za to wspaniała widok na rzekę Arno. W innym nie mieliśmy w kuchni ani ciepłej wody, ani noży, ale był to dom wbudowany w średniowieczne szańce, z widokiem na winnice. W jeszcze innym zastaliśmy kilka porcelanowych serwisów dla czterdziestu osób, niezliczone kieliszki i srebrne sztuce, ale lodówka codziennie się przemrażała i koło godziny czwartej drzwiczki się otwierały ukazując nowe igloo, a w deszczowe dni łapał mnie prąd, ilekroć czegokolwiek w kuchni dotykałam. Na terenie tejże posiadłości, jak głosi legenda, Giovanni Cimabue odkrył młodego Giotto, rysującego owcę w błocie. W jeszcze innym domu łóżko się zapadało pośrodku,

nietoperze wlatywały przez komin, wachlowały nas skrzydłami, a z belek toczonych przez korniki trociny sypały się na poduszki. Za to kominek był tak duży, że mogliśmy w nim siedzieć piekąc na ruszcie kotlety cielece z papryką.

Przejeżdżaliśmy w kurzu setki mil, żeby oglądać domy, które, jak się okazywało, albo stały na równinie Tybru, zalewanej każdą powodzią, albo oferowały widok na kopalnie odkrywkowe, przy czym agent ze Sieny błogo nam obiecywał, że będzie to cudowny widok, za dwadzieścia lat. Potem obejrzeliliśmy średniowieczny dom wiejski, fantastyczny, ale też fantastycznie drogi. Poznany w barze wieśniak o zębach jak piła usiłował nam sprzedać dom z czasów swojego dzieciństwa: kamienny kurnik - przybudówka bez okien, pod strażą warczących, rzucających się ku nam psów na powrozach. Szalenie natomiast spodobała nam się pewna farma pod Montisi. *Contessa*, jej właścicielka, zwodziła nas przez wiele dni i w końcu uznała, że musi mieć znak od Boga, żeby ją sprzedać. Ale myśmy musieli wyjechać, zanim, jeśli w ogóle, otrzymała ów znak.

Wspominam wszystkie te domy i nagle wydają mi się obce, i Cortona też wydaje mi się obca. Ale Ed czuje się tu swojsko. Codziennie po południu jest na *piazza* i oczu nie odrywa od młodego małżeństwa, które usiłuje dojść tam, dokąd idzie, z nowym dzieckiem w wózku. Co parę kroków ludzie ich zatrzymują. Otaczają wózek, pochylają się nad buzią niemowlęcia, cmokają, gruchają, chwala.

- W następnym wcieleniu - zwierza mi się Ed - chcę tu wrócić jako włoski bobasek.

Już pograżył się w *życiu piazza*; namiętny ogorzały mężczyzna z rękawami koszuli podwiniętymi, żeby widać było muskuły, kiedy niedbale podpiera podbródek dłonią. A tu z któregoś okna na piętrze dolatują czyste dźwięki fletu koncertu Vivaldiego; a tu przed kamiennym sklepem kwiaciarka i wachlarz jaskrawych kwiatów; a tu człowiek bez szyi wyładowuje z ciężarówki jagnięta, jak worki z mąką zarzuca je sobie na ramiona, a one aż wytrzeszczają oczy. Co kilka minut Ed podnosi wzrok na duży zegar od dawna odmierzający tu czas. I ostatecznie idzie na przechadzkę, ucząc się na pamięć kamieni bruku.

Z drugiej strony hotelowego dziedzińca przyjezdny Arab skanduje modlitwy przed świtem, akurat wtedy, gdy ja wreszcie mogłabym zasnąć. Jego modły brzmią tak, jakby płukał gardło słoną wodą. Poza tym godzinami zabawia się magnetofonem, raz po raz zmieniając natężenie dźwięku. Chcę wychylić się z okna i wrzasnąć: Cisza! Ale nieraz zbiera mi się na śmiech. Kiedy widzi mnie w oknie, kiwa głową i uśmiecha się słodko. Przypomina mi tak bardzo licytatorów tytoniu w dusznych magazynach na Południu z odległych lat mojego dzieciństwa.

Dzieli mnie od kraju siedem tysięcy mil, mam wybulić oszczędności całego życia na

kaprys. Czy to jest kaprys? To wydaje się czymś bliskim zakochania się, stanu, który rzeczywiście nie ma nic wspólnego z kaprysem, tylko wypływa z jakiegoś głębszego źródła. Czy tak?

Za każdym razem, kiedy wychodzimy z chłodnych wysokich pokoi hotelu w ostry blask słońca, to miasteczko podoba mi się coraz bardziej. Stoliki baru „Sport” stoją na zewnątrz na *Piazza Signorelli*. Kilku rolników co dzień rano sprzedaje produkty na schodkach dziewiętnastowiecznego *teatro* i co dzień rano pijąc *espresso* patrzymy, jak chłopci podnoszą zardzewiałe wagi, żeby zważyć pomidory. Poza *teatro* stoją wokół *piazza* nienaruszone średniowieczne i renesansowe *palazzi*. Aż się prosi o wystawienie tu opery „Traviata”. Co dzień też podchodzimy do każdej średniowiecznej bramy w murach etruskich, zapuszczamy się na szerokie, kamieniami brukowane ulice pomiędzy renesansowymi i jeszcze starszymi domami i na węższe *vicoli*, tajemnicze pasaże dla pieszych, biegnące w wielu miejscach po stromych schodach. Są tam jeszcze widoczne zamurowane „drzwi nieboszczyków” z czternastego wieku. Te upiory drzwi, niezależnych od głównego wejścia, podobno służyły do wynoszenia ofiar epidemii - wynoszenie ich głównymi drzwiami przynosiłoby pecha. Jeśli chodzi o drzwi prawdziwe, zauważyłam, że ludzie często zostawiają klucz w zamku.

W przewodnikach określa się Cortonę: „ponura” i „surowa”. Niesłusznie. Położenie na szczycie wzgórza, pionowe linie murów i masywnych kamiennych budynków nadaje strzelistość tej architekturze. Gdy idę przez *piazza*, myślę, że raptowne kanciaste cienie padają zgodnie z postulatem równoległości Euklidesa. Chcę się wyprostować jak struna - chyba ta doskonała postawa domów przenosi się na mieszkańców. Tutaj ludzie chodzą powoli, trzymają się - chętnie wyraziłabym im podziw - idealnie prosto. Wciąż Edowi powtarzam:

- Prawda, że tu jest pięknie?
- Prawda, że tu jest wspaniale?
- Popatrz na tę twarz... czysty Rafael.

Późno po południu znów siedzimy nad naszymi *espresso*, teraz patrząc na inną *piazza*. Przechodzi kobieta, może sześćdziesięcioletnia, pod rękę z córką i z wnuczką nastolatką. Idą tak we trzy, w blasku słońca jaśniejają ich twarze. Nie wiemy, skąd tu się bierze taka cudowna świetlistość. Może to słoneczniki promieniują złotem z okolicznych łąk. Te dwie kobiety i dziewczyna sprawiają wrażenie spokojnych, dumnych, imponująco zadowolonych. Wyobrażam sobie złotą monetę z ich twarzami.

Tymczasem, kiedy popijamy kawę, dolar szybko spada. Co dzień rano zrywamy się od stolika na *piazza*, żeby biegnąc po miejscowych bankach sprawdzać wywieszony kurs. Przy inkasowaniu czeków turystycznych, bo akurat ma się ochotę poszperać na targu wyrobów

skórzanych, kurs dolara nie jest tak bardzo istotny, ale nam przecież chodzi o dom z pięcioma akrami ziemi, więc liczy się każdy lir. Małe osunięcie w dół tych ilorazów sprawia, że w żołądku też coś się osuwa. Obliczamy, o ile dolarów droższy staje się ten dom. Irracjonalnie sama na boku obliczam, ile par pantofli można by za to kupić. Przedtem głównym nabytkiem we Włoszech były dla mnie pantofle, mój potajemny grzech. Czasami wracałam ze sklepów z dziewięcioma parami: płaskie czółenka z czerwonej wężowej skóry, granatowe zamszowe sandały, botki, kilka par czółenek na mniej lub bardziej wysokich obcasach.

Tutejsze banki różnią się pod względem wysokości prowizji, jaką pobierają od przelewów zza oceanu. Brak nam tchu. Wygląda na to, że będzie spora pajda oprocentowania, ponieważ przeprowadzenie czeku we Włoszech może ciągnąć się przez całe tygodnie.

Ostatecznie zostajemy oświeceni, jak się tu załatwia sprawy. Doktor Carta, któremu zależy na szybkim sfinalizowaniu transakcji, dzwoni do swojego banku - klientami tego banku są również jego ojciec i teść - w Arezzo, pół godziny drogi z Cortony. Potem dzwoni do nas.

- Tam niech państwo się udadzą - mówi. - Oni nie wezmą żadnej prowizji za otrzymanie tych pieniędzy i wypłacą wszystkie po kursie z dnia otrzymania.

Jego praktyczne podejście mnie nie zdumiewa, chociaż poza tym, że podał wysoką cenę i jej się trzymał, wydawał się efektownie obojętny na finanse. Kupił tę posiadłość od pięciu starych siostr z ziemiańskiego rodu w Perugii, żeby, jak nam powiedział, mieć lotnisko dla swojej rodziny. Ale on i jego żona odziedziczyli posiadłość na wybrzeżu i zdecydowali, że tam przyjemniej latem. Jak jest rzeczywiście? Może kupił okazji od tych pań po osiemdziesiątce i teraz robi świetny interes, kupując posiadłość na Wybrzeżu za nasze pieniądze? Co nie znaczy, że miałabym mu to za złe. Spryciarz.

Doktor Carta, kto wie, czy nie w obawie, że moglibyśmy się wycofać, znów telefonuje i prosi, żebyśmy się z nim spotkali w tym domu. Z rykiem przyjeżdża swoim alfa 164, ubrany od stóp do głów u Armaniego.

- I jeszcze coś - mówi, jak gdyby kontynuował rozmowę. - Proszę pójść za mną, to coś państwu pokażę.

Prowadzi nas kawałek szosą i dalej kamiennym chodnikiem wśród wonnej żółtej szczydrzewicy miotlastej. Dziwne, chodnik biegnie pod górę i zakręca wzdłuż grzbietu wzgórza. Wkrótce mamy przed sobą widok doliny i drogi wiodącej do niej w dół w szpalerze cyprysów, pogodny krajobraz poznaczony dobrze utrzymanymi winnicami i gajami oliwnymi. W dali pacnięcie błękitu, to jezioro Trasimeno; z prawej strony rysuje się czysto na tle nieba uwieńczony czerwonymi dachami zarys Cortony. Doktor Carta odwraca się do nas

triumfalnie. Płaskie kamienie chodnika rozszerzają się.

- Rzymianie... tę drogę zbudowali Rzymianie... prosto do Cortony.

Słońce praży, on opowiada i opowiada o dużym kościele na szczycie wzgórza. Wskazuje, którędy biegła rzymska droga. Akurat przez posiadłość Bramasele.

Wracamy przed dom. Doktor Carta odkręca kran ogrodowy i ochlapuje sobie twarz.

- Wodą będą państwo się cieszyć najświetniejszą, waszą własną *acqua minerale*, doskonałą na wątrobę. *Excellent!*

Potrafi jednocześnie być pełen entuzjazmu i troszeczkę znudzony, przyjazny i z lekka protekcjonalny. Obawiam się, że mówiliśmy o pieniądzach zbyt bezceremonialnie. A może uważa nasze praworządne amerykańskie podejście do tej transakcji za niewiarygodną naiwność. Zostawia odkręcony kran, nabiera wodę w dłoń i pije tak jakoś się pochylając, że wytworna płócienna marynarka, narzucona na ramiona, ani trochę się nie osuwa.

- Dosyć tu wody na basen pływacki. Najlepiej, żeby był w miejscu, z którego widać jezioro, okolice, gdzie Hannibal pokonał Rzymian.

Ale my jeszcze jesteśmy olśnieni resztkami rzymskiej drogi na ukwieconym wzgórzu. Będziemy chodzić tamtędy do miasteczka na popołudniową kawę.

Pokazuje nam starą cysternę. Woda jest cenna w Toskanii, zbierano ją kropla po kropli. W świetle jego latarki patrzymy w głąb tego podziemnego zbiornika i widzimy kamienne sklepienie przejście, najwidoczniej jakiś pasaż. W twierdzy Mediach na wzgórzu widzieliśmy taki sam łuk w cysternie i dozorca nam powiedział, że ta ukryta droga pod ziemią prowadzi do doliny, i dalej do jeziora Trasimeno. Włosi traktują takie pozostałości niedbale. Fakt, że można starożytne zabytki mieć na własność, wydaje mi się niemożliwością.

Kiedy po raz pierwszy zobaczyłam Bramasele, natychmiast chciałam powiesić swoje letnie sukienki w *armadio*, ustawić książki na półce pod oknem z widokiem na dolinę. Spędziliśmy przedtem cztery dni z *signorem* Martinim, który ma ciemne nieduże biuro na Via Sacco e Vanzetti w dolnej części miasteczka. Nad jego biurkiem wisi fotografia: on w mundurze, przypuszczalnie wojsk Mussoliniego. Słuchał nas tak, jakbyśmy znakomicie mówili po włosku. Ledwie skończyliśmy opisywać, o co w naszym pojęciu nam chodzi, wstał, włożył borsalino i powiedział jedno słowo:

- *Andiamo* - jedźmy.

Chociaż miał ostatnio operację stopy, zaczął nas wozić po nieistniejących drogach i przedzierać się z nami przez dżungle głogów, żeby pokazać domy, o których wiedział. Było kilka domów chłopskich z dachem zapadającym się na podłogę, daleko od miasta i w dodatku za bająnskie sumy. Jeden dom przylegał do baszty zbudowanej przez krzyżowców, ale

contessa, jego właścicielka, rozpląkała się i podwoiła cenę, kiedy zobaczyła, że jesteśmy rzeczywiście zainteresowani. Inny dom łączył się z budynkami gospodarskimi, gdzie kury rzeczywiście miały wybieg i chodziły wszędzie. Podwórze zapełniały świnie i rdzewiejący sprzęt rolniczy.

Jeszcze inne domy wydawały się duszne albo stały twardo tuż przy szosie. Przy jednym dla odmiany brakowało jakiegokolwiek drogi w gęstwinie głogów i jeżyn, i mogliśmy tylko zajrzeć do niego przez okno, bo z progu nie chciał się ruszyć zwinięty czarny wąż.

Kupiliśmy *signorowi* Martiniemu kwiaty i podziękowaliśmy mu. Pożegnał nas chyba ze szczerym żalem.

Nazajutrz po kawie spotkaliśmy go na *piazza*. Oznajmił:

- Właśnie widziałem się z pewnym doktorem z Arezzo. Mógłby pomyśleć o sprzedaży domu. *Una bella villa* - dodał znacząco. - I można tam dojść pieszo z Cortony.

- Ile? - zapytaliśmy, chociaż już wiedzieliśmy, jak on się kurczy w sobie słysząc to bezpośrednie pytanie.

- Najpierw pojedźmy zobaczyć - powiedział tylko.

Z Cortony wywiózł nas wijącą się szosą na drugą stronę wzgórza. Skręcił na *strada bianca*, przejechał parę kilometrów, skręcił na długi pochyły podjazd. Mignęła mi jakaś kapliczka, i oto ukazał się dom - dwupiętrowy, ze zdobnym w żelazne zakrętasy okienkiem nad frontowym wejściem pomiędzy dwiema egzotycznymi palmami. W świeżości poranka fasada promieniała, połyskiwały warstwy kolorów: cytrynowego, różowego i terakoty. Oboje umilkliśmy wysiadając z samochodu. Po tyłu penetracjach nieznanymi drogami wydawało się, że przez cały czas ten dom czekał.

- Doskonały, bierzemy - zażartowałam, kiedyśmy szli wśród chaszczki.

Signor Martini tak samo jak przy innych domach nie zachwalał, tylko patrzył na nas. Do drzwi doszliśmy pod zardzewiałą pergolą, obciążoną pnączami róż. Dwuskrzydłowe frontowe drzwi pchnięte otworzyły się, przy czym pisnęły jak coś żywego. Od ścian domu grubych na długość mojej wyciągniętej ręki wiało chłodem. Szyby w oknach falowały. Starłam podeszwą osad kurzu i zobaczyłam, że podłoga z cegieł jest w doskonałym stanie. Ed w każdym pokoju otwierał okna i odchyłał okiennice, odsłaniając jeden po drugim wspaniałe widoki cyprysów, zielonych wzgórz, dalekich willi, dolin. Były nawet dwie łazienki, nadające się do użytku. Nie piękne, ale łazienki po tyłu pokazywanych nam domach bez podłóg, a cóż dopiero mówić o kanalizacji. W tym domu od trzydziestu lat nikt nie mieszkał, teren wokół wydawał się zaczarowanym ogrodem, z wybujałym zielskiem, z zatrzęsieniem jeżyn i winorośli. Widziałam, jak *signor* Martini patrzy na to doświadczonym okiem wieśniaka.

Bluszcz wkręcał się w drzewa, piął po osuwających się progach teras.

- *Molto lavoro* - Mnóstwo pracy, orzekł krótko *signor* Martini.

W ciągu kilku lat oglądania domów, czasem niedbale, czasem aż do wyczerpania, nigdy nie słyszałam, żeby któryś mi powiedział wyraźnie i stanowczo: tak. Jednak mieliśmy wyjechać z Włoch już następnego dnia i kiedy *signor* Martini podał nam cenę, smętnie powiedzieliśmy, że nie. Wróciliśmy do kraju.

W ciągu następnych miesięcy od czasu do czasu mówiłam o Bramasele. Zatknęłam za ramę lustra jedną z fotografii i często błędziłam wspomnieniem po tych pokojach, po tych terasach. Ten dom jest oczywiście metaforą jaźni, ale też jest całkowicie konkretny. A to że jest cudzoziemski, wyolbrzymia wszelkie skojarzenia, jakie mogą nasuwać domy.

Ponieważ moje długoletnie małżeństwo, które nie miało się skończyć, jednak się skończyło, i zaczynał się mój nowy związek, poszukiwanie domu wydawało się związane z wykuwaniem sobie nowej tożsamości. Gdy pierze rozvodu osiadło, znalazłam się z dorosłą córką, etatem na uniwersytecie (po latach wykładania na pół etatu), skromnymi zasobami i całą przyszłością, czekającą, żeby ją ułożyć. Czułam się dziwnie zwrócona samej sobie, zdana na siebie po tych latach zaciszności w zwartej rodzinie. Uznałam, że koniecznie muszę zbadać swoje życie w innej kulturze, posunąć się poza to, co już poznałam. Chciałam czegoś materialnego, nowej pożywki dla ukształtowanego przez lata umysłu. Ed równie namiętnie jak ja kocha Włochy, i też jak ja cieszy się dobrodziejstwem trzymiesięcznych wakacji letnich uniwersyteckiego wykładowcy. Tak więc będziemy mieli długie dni na zwiedzanie i na pisanie, i na pracę naukową. Ed, kiedy znajduje się za kierownicą, zawsze skręci w jakąś intrygującą dróżkę. Język, historia, sztuka Włoch i miejsca we Włoszech to bezmiar - na poznawanie ich nawet dwa życia nie wystarczą. I, ach, ta nowa cudzoziemska osobowość. Nowe życie może się wrysować w kontury tego domu, w którym będę u siebie na tle nowego krajobrazu, i dostroić się do rytmu jego otoczenia.

Wiosną zadzwoniłam do pewnej Kalifornijki w Toskanii, prowadzącej tam agencję sprzedaży nieruchomości. Poprosiłam ją, żeby zasięgnęła informacji o Bramasole. Może ta posiadłość jeszcze nie została sprzedana, może cena jest niższa. Tydzień później agentka zadzwoniła do mnie z jakiegoś baru po spotkaniu z właścicielem.

- Tak, nadal jest na sprzedaż, ale zgodnie z tą szczególną włoską logiką cena podskoczyła. A dolar - przypomniawszy mi - spada. No i trzeba w ten dom włożyć dużo pracy.

Teraz jesteśmy tu znowu. Ja już zgodnie z logiką nie mniej osobliwą, zdecydowałam się niezłomnie kupić Bramasole. Ostatecznie jedyny kontrargument to tak wielki wydatek. Oboje pokochaliśmy tę scenię, miasteczko, dom i okolice. Skoro jest tylko jedno maleńkie

ale, mówię sobie, nie wahaj się.

Jednakże ta posiadłość kosztuje *sacco di soldi*. I będzie urwanie głowy z remontem domu, z zaprowadzeniem porządku po latach zaniedbania. Zacieki, pleśń, osuwanie się kamiennych teras, kruszący się tynk, jedna łazienka do niczego, druga z podziwu godną metalową wanną i popękanym klozetem.

Dlaczego ta perspektywa wydaje się zabawna, jeśli przeróbki mojej kuchni w San Francisco omal mnie nie wykończyły? W kraju nie możemy zawiesić obrazka bez wykruszenia garści tynku ze ściany. Kiedy odtykamy zatkany zlew, zapominając, że ten osad nie jest jak płatki karczochów, szlam się podnosi chyba z głębi zatoki San Francisco. Natomiast dostojny dom w pobliżu rzymskiego traktu, etruski (etruski!) mur na szczycie tego wzgórza, twierdza Medicich niedaleko, widok na Monte Amiata, ukryte przejście podziemne, sto siedemnaście drzew oliwnych, dwadzieścia śliw, ileś jeszcze nie policzonych drzew morelowych, migdałowych, jabłoni i grusz. I chyba kilka figowców rośnie przy studni, a przy schodkach frontowych duża leszczyna. No i bliskość jednego z najwspanialszych miasteczek, jakie w życiu widziałam. Musielibyśmy mieć kompletnego bzika, żeby nie kupić tej uroczej posiadłości zwanej Bramasele.

Ale jeżeli ktoś z nas wpadnie pod ciężarówkę z frytkami i już nie będzie mogło pracować? Odmawiam z pamięci litanię chorób, których możemy się nabawić. Jedna z moich ciotek umarła na zawał mając czterdzieści lat. Moja babka oślepla. Wszystkie wstrętne choroby... I co będzie, jeżeli trzęsienie ziemi zwali te nasze katedry uniwersyteckie? Humanities Building jest na liście budynków państwowych najbardziej zagrożonych w razie trzęsienia ziemi, nawet średnio silnego. I co, jeżeli nastąpi krach na giełdzie?

O trzeciej nad ranem wyskakuję z łóżka i biorę prysznic, całą twarz unoszę pod zimną wodę. Wracam do łóżka w ciemnościach, po omacku. I uderzam palcem nogi o żelazną ramę. Szarpiący ból czuję w całym stosie pacierzowym.

- Ed, obudź się. Chyba złamałam pałec. Jak możesz spać?

Ed siada.

- Właśnie mi się śniło koszenie ziół w ogrodzie. Szałwii i cukrownicy. Szałwia po włosku *salvia*.

On nigdy nie ma wątpliwości. I to jego złota myśl, że niebiosa są na ziemi. Zapala lampę przy łóżku. Uśmiecha się.

Połowa paznokcia mi odstaje, pod spodem coraz więcej brzydkiego fioletu. Nie zniosę zostawienia tej połowy, nie zniosę oderwania jej.

- Chcę do domu - jęcę.

Ed okleja mi palec plastrem.

- Mówisz o Bramasele - pyta - prawda?

Rzeczony worek pieniędzy został telegraficznie przekazany z Kalifornii, ale nie przychodzi. Jakże to możliwe, pytam w banku. Pieniądze nadane telegraficznie przychodzą natychmiast. Znowu wzruszenie ramion i odpowiedź: może główny bank we Florencji je przetrzymuje.

Dni mijają. Telefony z baru do Steve'a, mojego maklera w Kalifornii. Usiłuję przekrzyczeć hałas meczu piłki nożnej na ekranie telewizora.

- Musi pani sprawdzić z tamtej strony! - wrzeszczy Steve. - Stąd już wysłane! A wie pani, że tam rząd od czasu drugiej wojny światowej zmienił się czterdzieści siedem razy? Pani australijskie obligacje przynosiły siedemnaście procent! No, ale cóż... *la dolce vita!*

Komary (*zanzane* tu się nazywają właśnie tak, jak zzz... bzzyczą) wpadają do hotelu z pustynnym wiatrem. Kręcę się wśród prześcieradeł, aż skóra mnie pali. Wstaję w środku nocy. Odmykam okno i okiennicę, myśląc o tych wszystkich śpiących hotelowych gościach z bąblami ma stopach od kamieni tutejszych bruków, wyobrażając sobie, że jeszcze mają w rękach przewodniki. Przecież mogliśmy się wycofać. Po prostu wrzucić nasze torby do wynajętego fiata i powiedzieć: *arrivederci*. Pojechać na wybrzeże Amalfi, pobyczyć się tam przez miesiąc, opalić się ładnie, zrelaksować i wrócić do kraju. Ach, kupić mnóstwo sandałów. Przypomina mi się, jak dziadek mi powiedział, kiedy miałam dwadzieścia lat:

- Bądź realistką. Zejdź z tych obłoków. - Był zły na mnie o to, że studiuje poezję i etymologię łacińską, coś zupełnie bezużytecznego.

A teraz? O czym myślę? O kupieniu opuszczonego domu w obcym kraju, którego języka prawie nie znam. Dziadek pewnie zniszczył swój całun, tak przewraca się w grobie. Nie mamy wielkich rezerw, żeby się stąd wykupić, jeżeli coś niewiadomego nam pokrzyżuje plany.

Co to jest, to oddawanie się w niewolę domu? Wywodzę się z długiego szeregu kobiet, które otwierają torby i wyciągają skrawki materiałów obiciowych, kolorowe kwadraty łazienkowych kafli, próbki żółtej farby w siedmiu odcieniach i kawałki tapet w kwiatki. My kochamy koncepcję czterech ścian.

- Jaki jest jej dom? - pyta moja siostra i obie wiemy, że to znaczy: jaka jest ona.

Brałam ze stojaka przed sklepem spożywczym darmowy przewodnik agencji nieruchomości, ilekroć wyjeżdżałam na weekend, nawet niedaleko. Kiedyś w czerwcu wynajęłam z dwiema przyjaciółkami dom na Majorce. Kiedy indziej mieszkałam w małej *casa* w San Miguel de Allende, gdzie pokochałam dziedzińce z fontannami, sypialnie z

glicynią opadającą kaskadami z balkonu, surową Sierra Madre. Pewnego lata w Santa Fe patrząc na domy z cegły wypalanej w słońcu, zaczęłam sobie wyobrażać, że osiedlę się na Południowym Zachodzie, będę gotować chili, czesać się w kukielki na uszach i nosić turkusową biżuterię Hopi - inne życie, możliwość przetrwania w zmienionej wersji. Po miesiącu wyjechałam i nigdy nie chciałam pojechać do Santa Fe znowu.

Kocham wyspy przy wybrzeżu Georgii, gdzie spędzałam wakacje w latach dorostania. Więc dlaczego nie tam jakiś szary, ze stromym dachem, dom drewniany, wyglądający tak, jakby fale go wyrzuciły na plażę? Bawełniane kilimy, mrożona herbata brzoskwińowa, arbuz chłodzony w odnodze rzeki, zasypianie przy szumie i plusku fal, rozbijających się za oknem. Miejsce, w którym moje siostry, moje przyjaciółki i ich rodziny zawsze mogłyby mnie odwiedzać. Ale ja nie zapominam, że stąpając po śladach własnych kroków nigdy nie czuję się odnowiona. Chociaż jestem podatna na wpływ tego, co znam, trochę bardziej podatna jestem na wpływ niespodziewanego. Włochy nieskończenie mnie pociągają, czemuż by więc na tym etapie nie pomyśleć o premierze „Boskiej Komedii”? Co trzeba zrobić, żeby dorosnąć? Powinnam mieć w pamięci słowa ojca, który był synem mojego bardzo prozaicznego dusigrosza dziadka.

- Motto naszej rodziny - mawiał - to pakować się i rozpakowywać. - A także: - Jeżeli nie stać cię na pierwszą klasę, nie jedź wcale.

Leżę bezsennie i ogarnia mnie dobrze znane uczucie; zaczyna się wyłaniać odpowiedź. Nieraz mi się wydaje, że jakiś pomysł czy rozwiązanie jakiegoś dylematu wpływa na powierzchnię ciemnego płynu, po czym jest tak, jakbym nagle zobaczyła wyraźne białe pismo. Lubię przebywać w takiej naelektryzowanej strefie czekania, czuć, jak serce i myśl zamiera mi z wrażenia, kiedy coś tajemniczego zygzakiem przedostaje się z podświadomości w świadomość.

A co, gdybyś nie była niezdecydowana? - pyta białe pismo. - Jesteś wolna od zwątpień? Więc nazwij to podnieceniem.

Kiedy pierwszym połączonym malwowym światłem wschodzi słońce, staję przy oknie, opieram się o szeroki parapet. Arab jeszcze śpi. Falujący krajobraz ze wszystkich stron wygląda pogodnie. Wiejskie domki poutykane w kotlinach mają kolor miodu i przypominają grube bochenki chleba, które stygną po wyjęciu z pieca. Wiem, że jakiś jurajski przewrót gwałtownie wypchnął to wzgórze, ale ono wydaje się zaokrąglone czyjaś łagodną dużą dłonią. W coraz jaśniejszym blasku słońca rozpościera się pastelowe widmo - sprana zieleń banknotu dolarowego, stara śmietana, błękit oczu ślepeca. Malarze renesansowi odtwarzali to wiernie. Nigdy nie uważałam takich, jak Perugino, Giotto, czy Signorelli za realistów, ale ich

krajobrazy w tle są właśnie tutaj, co odkrywa większość turystów, te ciemne cyprysy są wmalowane, żeby uwydatnić każdą kompozycję, na którą pada wzrok. Teraz wiem, dlaczego czerwony but złotoblond anioła w muzeum w Cortonie tak się żarzy, dlaczego suknia Madonny jest tak soczyste, do głębi ciemnoniebieska. Na tle tych krajobrazów, w tym świetle, wszystko przybiera swoje pierwotne zarysy. Nawet czerwony ręcznik schnący na sznurze nasycy się własną czerwienią.

Pomyśl: A jeżeli to niebo się nie zawali? Jeżeli będzie wspaniale? Jeżeli ten dom da się w ciągu trzech lat przeobrazić? Wtedy będą wypisane drukowanymi literami etykiety na dzbanach domowej oliwy, cienkie płócienne zasłony zasunięte na żaluzje w godzinach sjeisty i na półkach słoiki powideł, i długi stół na uczty pod lipami, przy drzwiach spiętrzone koszyki do zbierania pomidorów. Kim my będziemy w tym dziwnym nowym życiu?

W końcu pieniądze przychodzą, konto jest otwarte. Ale brak czeków. Ten ogromny bank, centrala dwunastu filii w samym złotym środku Italii, nie ma dla nas czeków.

- Może w przyszłym tygodniu - informuje *signora* Raguzzi - w tej chwili nie.

Kipimy. Po dwóch dniach ona telefonuje.

- Mam dla państwa dziesięć czeków.

To ci dopiero historia! W kraju mam czeków całe pudła. *Signora* Raguzzi wydziela nam te czeki. Jest w obcisłej spódnicy, w bawełnianej koszulce obcisłej akurat w sam raz, ma usta wilgotne i wydęte, i połyskliwą cerę. Jest zdumiewająco wspaniała. Na jej szyi błyszczą przepyszny naszyjnik ze złotych kwadratów, bransolety na obu rękach podzwaniają przy numerowaniu pieczętką kolejno każdego czeku.

- Co za świetna biżuteria - mówię. - Bardzo mi się podobają te bransoletki.

- My tu wszystko mamy ze złota - mówi ona smętnie.

Znudzona grobowcami i *piazzami* Arezzo, uważa, że Kalifornia to rzeczywiście coś. Rozjaśnia się za każdym razem, kiedy nas widzi.

- Ach, Kalifornia! - wzdycha na powitanie.

Ten bank wydaje się nierealny. Jesteśmy w sali. Pracownik pcha wózek naładowany sztabkami - czy raczej małymi cegłami złota. Nikogo ze straży nie widać. Inny pracownik wpycha dwie cegielki w brudne brązowe tekturowe teczki. Ubrany jak robotnik, a nie pracownik banku, wychodzi na ulicę, niesie dokądś te sztabki. Tyle o dostawie złota - ale cóż za sprytnie przebranie. Odwracamy się z powrotem do czeków. Nie będzie żadnych insygniów: statków, palm czy kurierów na kucach. Nie będzie nazwisk, adresu, prawa jazdy, numeru ubezpieczenia społecznego. Będą tylko te jasnozielone czeki, takie, jakby zostały wydrukowane w latach dwudziestych. Przyjmujemy je ogromnie zadowoleni. To jest prawie

obywatelstwo - konto w banku.

I w końcu idziemy do kancelarii *notaio* na ostatnie zebranie. Odbywa się bardzo szybko. Wszyscy mówią naraz, nikt nie słucha. Barokowe terminy prawne pozostawiają nas daleko z tyłu. Wiertarka szalejąca na ulicy za oknami wwierca mi się w komórki mózgowe. Jest mowa o dwóch wołach i dwóch dniach, Ian, nasz tłumacz, przerywa i wyjaśnia, że ta archaiczna językowa spirala jest osiemnastowiecznym prawnym określeniem połaci ziemi wymierzonej czasem, jaki zabiera zaoranie jej w dwa woły. A więc, jak z tego wynika, mamy posiadłość wielkości dwóch dni orki.

Wypisuję czeki. Palce mi drętwieją za każdym razem, kiedy piszę *milione*. Myślę o tym, jak te miłe dające pewność obligacje, akcje spółek użyteczności publicznej i cenne udziały z mojego małżeństwa, jak one magicznie zmieniają się w terasowate zbocze wzgórza i pusty duży dom.

Szklany dom, w którym mieszkałam w Kalifornii przez dziesięć lat, i rośliny tam wokoło: *citrus kumkwat aurantium* i cytryny, i *Philadelphus coronarius*, i *guawa*, jasny basen, kryte patio z meblami wiklinowymi i kwiecistymi poduszkami - wszystko to zdaje się uchodzić w dal, coraz mniejsze w soczewkach lornetki. Milion po angielsku jest słowem tak wielkim, że trudno je traktować niedbale. Ed uważnie kontroluje te zera w obawie, że bezwiednie wypiszę *miliardo*, czyli miliard.

Signor Martini dostaje od Eda prowizję w gotówce. W ogóle nie wspominał o wynagrodzeniu, musieliśmy się dowiedzieć od właściciela domu, ile procent mu zapłacić. Teraz okazuje zadowolenie, jak byśmy dali mu prezent. Dla mnie to kłopotliwy, ale ładny sposób prowadzenia interesów.

Uściski rąk. Czy uśmiech na ustach żony eks-właściciela domu nie jest trochę koci? Spodziewamy się dostać akt kupna na pergaminie, wypisany literami sprzed wieków, ale nie, *notaio* wybiera się na urlop, obiecuje, że postara się usiąść do tej papierkowej roboty przed wyjazdem.

- *Normale* - mówi *signor* Martini.

Już zauważyłam, że tak tu się określa obietnice.

A więc niekończące się zobowiązania, zastrzeżenia i ewentualności po prostu nie wypłynęły. Wychodzimy w brutalny żar popołudniowego słońca, mając tylko dwa ciężkie klucze żelazne, dłuższe niż moja dłoń: jeden do żelaznej bramy, drugi do drzwi frontowych. Nie wyglądają jak klucze do czegokolwiek, co w życiu posiadałam. Na klucze zapasowe nie ma nadziei.

Z drzwi baru macha ręką Giuseppe. Mówimy mu, że kupiliśmy dom.

- Gdzie? - chce wiedzieć.

- Bramasele - zaczyna Ed, gotów wyjaśnić, gdzie to jest.

- Ach, Bramasele, *una bella villa!* - Giuseppe zrywał tam wiśnie, kiedy był mały.

Chociaż jeszcze nie wieczór, wciąga nas do baru i nalewa nam *grappa*. - *Mamma!* - woła.

Przychodzi z zaplecza jego matka i siostra, wszyscy wychylają kielichy za naszą pomyślność. Wszyscy jednocześnie mówią o nas, *stranieri*, czyli cudzoziemcach. *Grappa* jest oślepiająco mocna. Wypijamy tak prędko, jak *signora* Mantuzzi łyka swoją *espresso* i wywlekamy się w blask słońca. W samochodzie jest gorąco jak w piecyku z pizzą. Wsiadamy, drzwiczki zostawiamy otwarte i śmiejemy się, śmiejemy.

Jeszcze podczas podpisywania ostatecznych dokumentów zapewniliśmy sobie dwie kobiety do sprzątnięcia i załatwiliśmy dostarczenie jednego łóżka. Teraz kupiliśmy w miasteczku butelkę zimnego *prosecco*, wstąpiliśmy do *rosticceria* po marynowane *zucchini*, oliwki, pieczonego kurczaka i kartofle.

Przyjechaliśmy do domu oszołomieni tymi wydarzeniami i *grappa*.

Anna i Lucia myły okna i nieomal egzorcyzmami usuwały warstwy kurzu oraz liczne pajęczyny. Na pierwszym piętrze sypialnia z ceglanym tarasem już lśni czystością. Łóżko zasłane nowymi niebieskimi prześcieradłami, przez otwarte drzwi tarasu dolatuje kukanie kukulki, świergot dzikich kanarków. Zrywamy na frontowej terasie ostatnie różowe róże i wstawiamy je do dwóch starych butelek po chianti. Ten pokój z żaluzjami w oknach, ze ścianami pobielonymi i świeżo zapastowaną podłogą, nowe łóżko, nowość prześcieradeł i śliczne róże na parapecie okna ma oświetlać jedna dyndająca, czterdziestowatowa żarówka. Wchodząc tam, myślę, że takie to czyste jak franciszkańska cela. Najdoskonalszy pokój na świecie.

Bierzemy prysznic, przebieramy się. W ciszy zmierzchu siedzimy na kamiennym murze terasy, pijemy z kubków na swoją cześć nawzajem i na cześć domu korzenne *prosecco*, które wydaje się powietrzem w stanie płynnym. Pijemy na cześć cyprysów przy szosie i na cześć białego konia na łące sąsiada, i na cześć dalekiej willi, zbudowanej przed wizytą któregoś z papieży. Pestki oliwek rzucamy za mur, mając nadzieję, że w przyszłym roku wykiełkują. Kolacja jest przepyszna. Sowa przelatuje tuż obok nas i słyszymy trzepot jej skrzydeł, a potem, gdy siada na czarnej akacji, dziwne huu! które uznajemy za powitanie. Wielka Niedźwiedzica ociąga się nad domem, nieomal leje poświatę na dach. Konstelacje wyskakują wyraźne jak na jakiejś gwiazdnej mapie. Kiedy robi się zupełnie ciemno, widzę, że Mleczna Droga biegnie prosto nad dom. Otoczona światłami wielkiego miasta, zapomniałam o gwiazdach. A one przecież są przez cały czas, świecą, roją się, tętnią, spadają. Gapimy się

na gwiazdy, aż szyje nas boją. Mleczna Droga wygląda jak rzucony rozwijający się zwój koronki. Ed, ponieważ lubię szeptać, nachyla się nad moim uchem.

- Jeszcze chcesz do domu - pyta - czy może tu masz dom?

DOM I OBSZAR ORKI W DWA WOŁY PRZEZ DWA DNI

Podziwiam urodę skorpionów. Takie atramentowoczarne hieroglify samych siebie. Jestem też urzeczona tym, że potrafią kierować się według gwiazd, chociaż nie wiem, jak mogą widzieć konstelacje z pełnych kurzu kątów w pustych starych domach, gdzie zwykle mieszkają. Co dzień rano któryś biega w kółko w bidecie. Kilka przypadkiem wessał nowy odkurzacz, chociaż na ogół mają więcej szczęścia. Łapię je w słój i wynoszę na dwór. Podejrzewam każdy kubek, każdy pantofel. Kiedy spulchniam poduszkę, jeden skorpion albinos łąduje na moim gołym ramieniu.

Wyciągając z szafy pod schodami zbiór butelek, niepokoiły całe armie pajaków. Robią wrażenie - te pająki wielkości muchy, na długich nogach jak nitki; mogą nawet widzieć ich oczy.

Poza tymi populacjami jest spuścizna po poprzednich lokatorach, a raczej po ich winie - tysiące tysięcy zakurzonych butelek nie tylko w szafie, ale i w szopie, i w stajni. Raz po raz zaopatrujemy sownie miejscowe pojemniki na surowce wtórne. Wodospady szkła wpadają do nich z pudeł, które napełniamy i napełniamy. W stajni i w *limonaia* (to duża jak garaż przybudówka z boku domu, kiedyś zimowa przechowalnia cytryn) są sterty zardzewiałych rondli, gazet z 1958 roku, drutów, puszek po farbie i gruzu. Likwidujemy tam całe ekosystemy pajaków i skorpionów, ale już kilka godzin po zagładzie jakoś się odradzają.

Szukam starych fotografii, antycznych łyżek. Nie znajduję nic interesującego z wyjątkiem ręcznie wykonanych żelaznych narzędzi i tak zwanego „księdza”, drewnianej formy w kształcie łabędzia, z hakiem do zawieszania kociołka z gorącym węglem, które to urządzenie wsuwano zimą pod kołdrę, żeby rozgrzać lepką od wilgoci pościel. Jedynym ładnym narzędziem, wytworną małą rzeźbą, jest sierp nie większy od dłoni, ze zniszczonym orzechowym trzonkiem. Każdy Toskańczyk rozpoznałby to w ciągu sekundy: narzędzie do ścinania winogron.

Kiedy po raz pierwszy zobaczyliśmy ten dom, były w nim fantazyjne żelazne łóżka z namalowanymi medalionami: Matką Boską i pasterzami trzymającymi jagnięta, stoczone przez korniki komody o marmurowych blatach, dziecięce łóżeczka, lustro pokryte rdzawymi plamami, kołyski, skrzynie i boleściwie ponure obrazy przedstawiające Ukrzyżowanie. Doktor Carta usunął wszystko łącznie z kontaktami elektrycznymi i żarówkami. Zostawił tylko kuchenny kredens z lat trzydziestych i szpetne czerwone łóżko, które nie sposób było znieść z drugiego piętra po wąskich tylnych schodach. Ostatecznie rozbieramy to łóżko i wyrzucamy kawałek po kawałku przez okno. Potem wypychamy przez okno materac. Spada

jak na filmie w zwolnionym tempie, aż mi się żołądek przewraca.

Kortończycy na popołudniowych spacerach zwalniają kroku i patrzą z szosy w górę na tę szaloną aktywność, bagażnik samochodu pełen butelek, latający materac i na mnie, kiedy wrzeszczę, bo przy omiataniu kamiennej ściany stajni raptem czuję skorpioną pod koszulą, i na Eda z kosą wśród chwastów. Czasami zatrzymują się i wołają:

- Ile zapłaciliście za ten dom?

Jestem zaskoczona i oczarowana taką bezpośredniością.

- Prawdopodobnie za dużo - odpowiadam.

Ktoś z nich mi powiedział, że jak sobie przypomina, mieszkał w tym domu jeden artysta z Neapolu, ale dawno; przeważnie nie mieszkał tu nikt.

Codziennie dźwigamy i szorujemy. Jesteśmy sprażeni jak wzgórze wokół nas. Kupujemy środki czyszczące, nowy piec kuchenny i lodówkę. Z dwóch desek na kozłach robimy blat w kuchni. Chociaż gorącą wodę musimy w plastikowym kubku przynosić z łazienki, mamy kuchnię zdumiewająco funkcjonalną. Od lat kupuję nowoczesny sprzęt kuchenny jak zabawki, teraz powracam do kuchni podstawowej. Trzy drewniane łyżki: dwie do sałatek, jedna do mieszania. Patelnia, nóż do chleba, nóż do wszystkiego, tarka do ucierania sera, rondel do makaronu, brytfanna i nie elektryczny czajnik *espresso*. Kupiliśmy stare srebrne sztućce piknikowe, trochę kieliszków i talerzy. Pierwsze porcje makaronu były boskie. Po długiej pracy zjadamy wszystko, co widzimy, i jak kłody walimy się do łóżka. Nasze ulubione danie to spaghetti z lekkim sosem z pokrojonej w kostkę *pancetta*, niewędzony boczek, szybko przyrumieniony i wbity w śmietanę z posiekaną dziką *arugulą* (zwaną przez miejscowych *ruchetta*), której jest pod dostatkiem na podjeździe i przy kamiennych murkach. Posypujemy to tartym *parmigiano* i zjadamy ogromne kopce. Oprócz sałaty, najlepszej ze wszystkich sałat, jadamy zadziwiające pomidory, grubo pokrojone, podawane z posiekaną bazylią i *mozarellą*. Uczymy się przyrządzać tokańską białą fasolę z szałwią i oliwą. Łuskam i gotuję na wolnym ogniu tę fasolę rano, a potem ją odstawię, żeby miała temperaturę pokojową, zanim ją zaleję oliwą. Jadamy bardzo dużo czarnych oliwek.

Trzy składniki to prawie wszystko, na co się zdobywamy w większość wieczorów, ale i z tego może być wspaniała potrawa. Tutejsze możliwości kulinarne mnie inspirują - z tak świetnymi składnikami nic nie wydaje się trudne. Porzucona marmurowa płyta z jakiejś toaletki jest świetną stolnicą, kiedy decyduję się sama upiec ciasto śliwkowe. Wałkując jedną z ręcznie wydmuchiwanymi butelkami po chianti, które ocalałam przed wyrzuceniem, myślę zdumiona o mojej kuchni w San Francisco z kafłową podłogą w czarno-białą szachownicę, lustrzaną ścianą pomiędzy szafkami i blatem długim, połyskliwie białym, i z restauracyjnym

piecem kuchennym, wielkim jak samoloty startujące z lotniska San Francisco, i z wachlarzowatym okienkiem pełnym słonecznego blasku i zawsze z muzyką: Vivaldi czy Robert Johnson, czy Villa Logos, żeby umilić gotowanie. Tutaj zdeterminowany pająk na palenisku kominka, snujący nową pajęczynę, dotrzymuje mi towarzystwa. Nowa kuchenka i nowa lodówka aż rażą swoją nowością na tle łuszczącego się tynku, poniżej żarówki wiszącej na czymś, co wygląda na przewód pod napięciem, Późno po południu przesiaduję w pęcherzowatej krótkiej wannie, usuwam pajęczyny z włosów, brud spod paznokci, naszyjniki błota z szyi. Takich naszyjników nie miałam od dzieciństwa, kiedy w długie letnie wieczory bawiłam się w kopanie puszek. Ed po wzięciu prysznicą jest odrodzony, opalony pięknie, w białej bawełnianej koszuli i szortach.

Pusty dom już wyszorowany wydaje się przestronny i czysty. Większość skorpionów emigruje dokądś. W grubych kamiennych ścianach przyjemnie nam, chłodno, nawet kiedy na zewnątrz jest upał. Prymitywny chłopski stół pozostawiony w *limonaia* staje się naszym stołem jadalnym na frontowej terasie. Siedzimy tam do późnej nocy i rozkoszując się *gorgonzola* z gruszką zerwaną z drzewa i winem znad jeziora Trasimeno, oddalonego tylko o jedną dolinę, rozmawiamy o renowacji. Wydaje się rzeczywiście prosta. Centralne ogrzewanie podłączone do projektowanej łazienki i łazienek już istniejących, nowa kuchnia - ależ to proste, nic łatwiejszego. Jak długo trzeba czekać na poszczególne zezwolenia? A właściwie, po co nam centralne ogrzewanie? Czy kuchnia ma zostać tam, gdzie jest, czy może lepiej, żeby była w stajennej części dla wołów? A obecną kuchnię z tym dużym kominkiem można by zmienić w salonik. W mroku widzimy cieniste pozostałości porządnego ogrodu: wybijały żywopłot bukszpanowy, z którego wznosi się pięć poszarpanych, zbyt dawno przyciętych ozdobnie kuł. Czy w nowym ogrodzie zostawić ten dziwny zabytek? Usunąć kule z żywopłotu? Usunąć cały żywopłot i zasadzić coś nie pretensjonalnego, na przykład lawendę? Zamykam oczy, usiłuję sobie wyobrazić ogród za trzy lata, ale rozrośnięta dżungla zanadto mi się rozpanoszyła w głowie.

Po kolacji mogłabym spać na stojąco jak koń.

Ten dom z pewnością jest na jakiejś dobrej linii zgodnie z chińskimi teoriami Feng shui. Coś tu daje nam nadzwyczajne samopoczucie. Ed ma energię za trzech. Ja, przez całe życie cierpiąca na bezsenność, śpię tutaj co noc nieprzerwanie i miewam cudownie harmonijne sny - pływam z prądem i bawię się w czystej zielonej rzece, czuję się w swoim żywiole. Pierwszej nocy śniło mi się, że ten dom naprawdę nazywa się nie *Bramasole*, tylko *Cento Angeli*, Sto Aniołów, i że znajdę je, anioła po aniele. Czy zmiana nazwy domu przynosi pecha, tak jak zmiana nazwy łodzi? Jestem trwożliwą cudzoziemką, nazwy bym nie zmieniła.

Ale poza tą oficjalną mój dom ma teraz dla mnie nazwę potajemną, własną.

Butelek już nie ma. W domu czyścusięńko. Podłogi z kafli lśnią patyną pasty. Zawieszamy kilka haków na wewnętrznych stronach drzwi tylko po to, by nie trzymać garderoby w walizkach. Ze skrzynek na mleko i kwadratów marmuru pozostawionych w stajni robimy szafki nocne do kompletu z dwoma krzesłami z ośrodka ogrodniczego.

Czujemy się gotowi stawić czoło rzeczywistości remontu. Idziemy do miasteczka, żeby napić się kawy i zatelefonować do Piero Rizattiego. Rizatti to *geometra*. Słowo „kreślarz” czy też „mierniczy” niezupełnie wyjaśnia, czym jest *geometra*, fachowiec nie mający odpowiednika w Stanach Zjednoczonych - łącznik pomiędzy właścicielem obiektu, budowniczymi i urzędnikami z miejskiego działu planowania, Ian zapewnił nas, że Piero Rizatti to *geometra* najlepszy w całym okręgu, czyli ma koneksje też najlepsze, więc może szybko nam załatwić pozwolenia.

Nazajutrz Ian przyjeżdża z *signorem* Rizattim, jego taśmą mierniczą i dużym blokiem do notowania. Wyruszamy na krytyczny obchód pustego domu.

Na parterze jest zasadniczo pięć pomieszczeń w amfiladzie - kuchnia służbowa, główna kuchnia, salonik, stajenka, obórka, przy czym za kuchniami jest sień i klatka schodowa. Dom przepoławiają główne schody, kamienne, z poręczą z kutego ręcznie żelaza. Dziwny plan architektoniczny. Ten dom zaprojektowano jak domek dla lalek: szerokość tylko jednego pokoju i wszystkie pokoje są mniej więcej tej samej wielkości. Wydaje mi się, że to tak, jakby wszystkim swoim dzieciom dało się jedno i to samo imię. Na pierwszym i drugim piętrze główne schody są pomiędzy dwiema sypialniami i trzeba przejść przez pierwszy od schodów pokój, żeby wejść do drugiego. Prywatność do niedawna nie miała dużego znaczenia dla rodzin włoskich. Nawet Michał Anioł, jeśli sobie przypominam, dzielił łóżko ze swymi trzema murarzami, kiedy pracował nad jakimś projektem. We wspaniałych florenckich *palazzi* trzeba przejść przez jedną ogromną salę, żeby dostać się do następnej: najwidoczniej dawni architekci uważali, że na korytarze szkoda miejsca.

W zachodnim boku domu na parterze, zamurowanym od wewnątrz, mieści się kuchnia i jeden pokój na każdym piętrze. To było mieszkanie służbowe, czyli mieszkali tam *contadini*, którzy pracowali w winnicy i w gaju oliwnym na terasach. Są tam na tyłach wąskie kamienne schody i żeby przejść do głównej części domu, trzeba wyjść z kuchni służbowej na dwór. Oprócz tych drzwi kuchennych, dwojga drzwi prowadzących do stajni i obory oraz dużych drzwi frontowych jest na dole czworo drzwi balkonowych. Wyobrażam je sobie z nowymi okiennicami, na oścież otwarte na taras, i pomiędzy nimi lawendę, róże, drzewka cytrynowe w donicach, ten śliczny zapach, bijący do domu, naturalny ruch życia na zewnątrz i wewnątrz.

Signor Rizatti przekręca gałkę drzwi kuchni służbowej. Gałka zostaje mu w ręce.

Na tyłach służbowego mieszkania jest przytwierdzona do drugiego piętra izdebka w stanie surowym, z sedesem przycementowanym do podłogi - jeden krok powyżej wychodka. Ci rolnicy nie mając na górze bieżącej wody musieli przelewać wodą z kubła. Dwie prawdziwe łazienki - jedna na pierwszym piętrze, druga na drugim, też są dobudowane, każda z wejściem z podestu głównych schodów. To brzydkie rozwiązanie stosowano powszechnie w kamiennych domach, budowanych kiedy jeszcze nie było kanalizacji. Często widuję klozety sterczące ze ścian budynków, czasami podparte ukosem cienkimi palami. Mniejsza łazienka chyba pierwsza w tym domu, jest niska, z kamienną podłogą w szachownicę i uroczą krótką wanną. Większa najwidoczniej została dobudowana w latach pięćdziesiątych, na krótko zanim dom zamknięto. Ktoś sobie zawrotnie pofolgował z kaflami - od podłogi do sufitu kafle różowe, niebieskie i białe w deseń z motyli. Podłoga z kafla niebieskich, ale odcień zupełnie inny. Prysznic z otworem odpływowym w podłodze, więc woda rozlewa się po całej łazience. Ktoś umocował natrysk tak wysoko na ścianie, że od tryskającej wody wieje, i zasłona, którą zawiesiliśmy, zwija nam się wokół nóg.

Idziemy na taras w kształcie litery L przy sypialni na pierwszym piętrze. Oparci o poręcz podziwiamy z jednej strony wspaniały widok doliny, a z drugiej drzewa oliwne i owocowe. Oczywiście wyobrażamy sobie przyszłe śniadania tutaj, kiedy drzewo morelowe będzie kwitło, a zbocze wzgórza znów pokryją w rozkwicie polne irysy, których smętne szczytki zostały wszędzie. Nieomal widzę moją córkę i jej chłopaka, wysmarowanych olejkiem do opalania, czytających powieści na leżakach, i dzban mrożonej herbaty pomiędzy nimi. Podłoga tarasu jest taka jak podłogi w domu, ale ściemniała pięknie i omszona. *Signor* Rizatti jednak marszczy brwi patrząc na nią. Kiedy znowu jesteśmy na dole, wskazuje sufit w *limonaia*, mieszczącej się pod tym tarasem, też porosły mchem i nawet skruszały. Zacieki. Zdaje się, że to będzie kosztowne. Bazgroły w notatniku zapełniają dwie stronicę.

Uznajemy, że niesamowity rozkład domu nam odpowiada. Zresztą, nie potrzebujemy aż ośmiu sypialni. Wystarczą cztery. Przy każdej z nich może być gabinet-salonik-ubieralnia, chociaż pokój przy naszej postaramy się zmienić w łazienkę. Dwie łazienki to chyba dosyć, ale bardzo chcemy cieszyć się luksusem naszej prywatnej łazienki tuż przy sypialni. Jeżeli uda się odrąbać przymurowany, okropny sedes w służbówce, będziemy też mieli jedyny w domu schowek. Geometra swoją metalową taśmą wskazuje drzwi-widmo prowadzące do dawnej służbówki. Przypuszczamy, że odmurowanie ich nie zabierze dużo czasu.

Na parterze amfilada izb nie jest tak dogodna. Kiedy po raz pierwszy oglądaliśmy ten dom, powiedziałam beztrasko:

- Możemy wyburzyć ściany, mieć tu dwa pokoje.

Teraz geometra mówi, że można tylko wybić w ścianie otwór szerokości sześciu stóp, bo takie są przepisy ze względu na trzęsienia ziemi. Pobyt tutaj już we mnie wyrobił jakiś zmysł budowlany. Widzę na parterze wybrzuszenie ścian przy podłodze. Ten dom zbudowano raczej tak jak kamienne progi teras, bez zaprawy murarskiej, układając i klinując kamienie. Sądząc po głębi otworów drzwiowych i szerokości parapetów okiennych, wiem, że te ściany stają się coraz cieńsze, w miarę jak wznoszą się w górę. Ściany metrowej grubości na parterze są o połowę chyba grubsze niż ściany na drugim piętrze. Co sprawia, że ten dom się nie rozlatuje na pewnej wysokości? Czy podparcie wybruszonych miejsc kilkoma nowoczesnymi stalowymi belkami zastąpiłoby kamienie, których nawet nie mogłabym objąć?

Wówczas gdy powstała koncepcja wielkiej kopuły *duomo* we Florencji, nikt nie wiedział, jak zbudować tak wielką półkulę. Ktoś zaproponował budowanie na ogromnym kopcu ziemi usypanej w katedrze. Cały kopiec miał być jakoby pełen ukrytych pieniędzy, żeby zachęcić tym chłopów po zbudowaniu kopuły szukając ich przekopali ziemię, po czym ją wywieźli. Na szczęście, Brunelleschi wymyślił sposób zrealizowania swego projektu. Mam nadzieję, że budowniczy tego domu też opierał się na solidnych zasadach, a jednak zaczynam mieć złe przeczucia co do wyburzania warownych grubych ścian parteru.

Geometra ma o wszystkim własne zdanie. Uważa, że schody służbowe powinniśmy usunąć. A my już je lubimy, to sekretne zapasowe wyjście. Powinniśmy również odnowić fasadę ze spekaną, skruszałą sztukaterią i pomalować ją na kolor ochry. Mowy nie ma. Mnie się podobają te kolory, zmieniające się zależnie od światła, ta spotęgowana, kiedy pada deszcz, łuna złocień, jak gdyby w mur lało się słońce. Rizatti proponuje zacząć od remontu dachu.

- Ale dach nie przecieka... nie zawracajmy sobie dachem głowy, kiedy jest tyle pilnych potrzeb.

Wyjaśniamy mu, że nie udźwigniemy wszystkich wydatków naraz. Ten dom kosztuje majątek. Będziemy musieli remonty rozłożyć w czasie. Zresztą, wiele tej pracy wykonamy sami. Amerykanie, usiłuję mu wytłumaczyć, to nieraz majsterkowicze „zrób to sam”. Z braku „majsterkować” po włosku, mówię po angielsku. Na twarzy Eda widzę popłoch.

Geometra potrząsa głową, wyraźnie w poczuciu beznadziejności wobec ciemniaków, których musi oświecić.

Wykłada nam dobrotliwie, przystępnie, tak byśmy może jednak zrozumieli:

- Proszę posłuchać, ten dach trzeba wzmocnić. Oni zachowają dachówki, ponumerują je i położą z powrotem w tym samym porządku. Ale będzie izolacja, dach pewniejszy.

Na tym etapie to albo dach, albo centralne ogrzewanie. Roztrząsamy, co ważniejsze. Ostatecznie będziemy tu mieszkać przeważnie latem. Ale kiedy przyjedziemy na Boże Narodzenie, żeby zrywać oliwki, przecież nie chcemy marznąć. Więc centralne ogrzewanie, i co za tym idzie, wodociągi, kanalizacja. Dach można zrobić w każdym czasie - albo nigdy. Teraz wodę mamy w zbiorniku w sypialni służbowej. Ilekroć bierzemy prysznic, czy spuszczaemy wodę, pompa pracuje i woda ze studni z gulgotem napływa do zbiornika. Bojlery przy obu prysznicach cudem jakoś funkcjonują. Będzie potrzebny centralny kocioł i duży połączony z nim zbiornik, żeby ta hałaśliwa pompa wciąż nie pracowała.

Decydujemy się na centralne ogrzewanie. Geometra nie wątpiąc, że odzyskamy zdrowe zmysły, mówi, że złoży podanie w sprawie centralnego ogrzewania i na wszelki wypadek w sprawie remontu dachu również.

W jakimś smętnym okresie życia tego domu ktoś w obłędzie pociągnął wszystkie kasztanowe belki obrzydliwą octową politurą. Tę niewyobrażalną technikę stosowano kiedyś powszechnie na południu Włoch. Belki autentycznie drewniane zamalowuje się klajstrem, a potem się to przeczesuje, żeby udawało drewno. A więc pierwsza rzecz najpilniejsza, skrobanie. Paskudna robota, ale szybka, pokostowaniem, woskowaniem zajmujemy się sami. Kiedyś odświeżałam tak kufer marynarski i sprawiało mi to przyjemność. Musimy naprawić też drzwi i okna. Wszystkie kwatery okienne i żaluzje są pokryte tym samym preparatem. Prawdopodobnie dziełem owego geniusza od belek i okien jest również pokrycie kominka ceramicznymi kaflami imitującymi cegły. Cóż za dziwna mentalność! Pokrywać coś prawdziwego czymś udającym to prawdziwe.

Trzeba też usunąć niebieskie kafle z szerokiego parapetu okiennego i te motyle z łazienki. W obu kuchniach głównej i służbowej są brzydkie cementowe zlewy. Geometra zabazgrał już trzy stronice. W kuchni służbowej podłoga jest z kruszonego marmuru, superszpetna. I mnóstwo jakichś sfatygowanych kabli zwiniętych na porcelanowych gaikach na ścianach, prawie pod sufitem.

Geometra siada na murze terasy, ociera twarz ogromną płócienną chustką opatrzoną monogramem. Patrzy na nas z litością.

Zasada pierwsza przy przeprowadzaniu remontów. Bądź na miejscu. A my będziemy w odległości siedmiu tysięcy mil od tych działań. Zbieramy wszystkie swoje siły, żeby zabiegać o wykonawców.

Nando Lucignoli, którego polecił nam *signor* Martini, przyjeżdża swoją lancia, parkuje na drugim końcu podjazdu i patrzy nie na dom, tylko na dolinę. Myślę, że podziwia krajobraz, ale po chwili widzę, że gestykułując żywo, wymachując papierosem, rozmawia

przez telefon komórkowy. W końcu rzuca telefon na przednie siedzenie.

- *Bella posizione*. - Znów macha gauloise'em, ściska mi dłoń, prawie się kłania. Jego ojciec jest kamieniarzem, on jest przedsiębiorcą budowlanym. Nadzwyczaj przystojny. Jak wielu Włochów, rozpacza cytrynową słoneczną aurę wody kolońskiej czy też płynu po goleniu, tylko trochę nadgryzioną dymem jego papierosa. Zanim powie cokolwiek więcej, mam niezbitą pewność, że niebo nam go zesłało.

Idziemy z nim na obchód domu.

- *Niente, niente* - powtarza raz po raz - to nic. Przeciagniemy rury ogrzewania kanałami na tyłach. W tydzień. Łazienka... w trzy dni, *signora*. W miesiąc wszystko. Będzie pani miała dom doskonały. Proszę mi zostawić klucze i kiedy państwo tu wróca, wszystko już będzie zrobione.

Zapewnia nas, że znajdzie stare cegły do nowej kuchni w stajni, takie same, jakie są w całym domu. Przewody elektryczne? Ma znajomego elektryka. Cegły tarasu? Wzrusza ramionami. Och, tylko trochę zaprawy murarskiej. Wyburzenie ścian? Jego ojciec świetnie się na tym zna.

Przyлизane czarne włosy, najwidoczniej usiłujące znowu się kręcić, opadają mu na czoło. Wygląda jak Bachus na obrazie Caravaggia - poza tym że ma oczy zielone, koloru mchu i postawę trochę rozlazłą, pewnie od pochylania się nad kierownicą lancii. Uważa, że moje pomysły są cudowne, powinnam być architektem, taki mam wyrobiony gust. Siedzimy na murze przed domem i pijemy wino. Ed wszedł do domu, żeby sobie zaparzyć kawę. On rysuje mi na odwrocie jakiejś koperty schemat wodociągów. Stwierdza, że mówię po włosku czarująco, i rozumie wszystko, co staram się mu powiedzieć. Obiecuje już jutro podrzucić kosztorys. Mam niezbitą pewność, że to będzie kosztorys umiarkowany i że w ciągu zimy Nando, jego ojciec i kilku zaufanych robotników przeobrażą Bramasele absolutnie w myśl naszych oczekiwań.

- Niech się pani dobrze bawi... te kłopoty zostawi mnie - mówi Nando, kiedy jego opony już obracają się na podjeździe. Żegnam go machaniem ręki i widzę, że Ed stoi na tarasie.

Ed wypowiada się powściągliwie. Mówi tylko, że ten Nando pachnie jak perfumeria i raczej nałogowo pali gauloise'y, i że w ten sposób chyba centralnego ogrzewania w ogóle nie będzie.

Benito Cantoni, którego przywozi Ian, jest żółtookim, krzepko zbudowanym niedużym Włochem, dziwnie podobnym do Mussoliniego. Liczy sobie mniej więcej sześćdziesiąt lat, więc pewnie imię dostał na cześć Mussoliniego. Przypominam sobie, że sam

Mussolini rzeczywiście dostał imię na cześć Benita Juareza, bohatera meksykańskiego. Aż dziw pomyśleć, że to rewolucyjne imię przeszło przez dyktatora i wylądowało w osobie tego cichego jegomościa o twarzy bez wyrazu i łysinie lśniącej jak politurowany orzech. Mówi niewiele, i to miejscowym dialektem Val di Chiana. Nie rozumie ani jednego naszego słowa, a my oczywiście nie rozumiemy jego. Nawet Ian się płacze. Benito pracował przy remoncie kaplicy w Le Celle, pobliskim klasztorze - to solidna rekomendacja.

Jesteśmy pod jeszcze większym wrażeniem, kiedy Ian przywozi nas w okolice Castiglione del Lago, żebyśmy zobaczyli dom, który Benito właśnie remontuje. Wiejski dom z basztą zbudowaną przypuszczalnie przez templariuszy. Remont chyba staranny. Dwaj murarze Benita w przeciwieństwie do swego szefa uśmiechają się od ucha do ucha. Wracamy do Bramasole, Benito przechadza się po naszym domu, w ogóle nic nie notując. Promieniuje spokojną pewnością siebie. Ale kiedy prosimy Iana, żeby zapytał go o kosztorys, on się uchyla. Niemożliwością jest ocenić problemy, jakie się przed nim wyłonią. Ile chcemy wydać? (Co za pytanie!) On jeszcze nie wie, jak będzie z tymi kaflami podłogowymi ani co odkryje, kiedy usunie cegły z tarasu. Jedną małą belkę, zaznacza, na drugim piętrze trzeba wymienić. Kosztorysy to coś zupełnie obcego dla tutejszych budowniczych. Zwykle się pracuje na dniówki, przy czym zawsze ktoś jest w domu, żeby wiedzieć, jak długo. Takie planowanie po prostu nie wchodzi w grę, chociaż czasami powiedzą „niecałe trzy dni” albo *Quindici giorni*. *Quindici giorni* - piętnaście dni, jak pojęliśmy w końcu, to po prostu wygodne określenie oznaczające, że ten, kto taki dogodny termin podaje, tylko wyraża przypuszczenie. *Quindici minuti*, jak pojęliśmy spóźniając się na pociąg, znaczy kilka minut, ale nie aż piętnaście, nawet kiedy to mówi sam konduktor pociągu. Myślę, że większość Włochów ma jakieś inne poczucie czasu niż my. Po co się śpieszyć? Raz już postawiony budynek będzie stał długo, długo, może przez tysiąc lat. Dwa tygodnie, dwa miesiące, wielka mi rzecz.

Wyburzenie ścian? On tego nie doradza. Gestykuje na migi, pokazuje, że dom się na nas zawali.

Ostatecznie Benito jakoś to obliczy i poda sumę Ianowi w tym tygodniu. Odjeżdżając, wreszcie się do nas uśmiecha. Ma zęby kwadratowe, dość mocne, żeby przegryźć cegłę, Ian go popiera. A Nando, twierdzi Ian, to „playboy ze świata zachodniego”. Ed jest wyraźnie zadowolony.

Nasz geometra rekomenduje trzeciego przedsiębiorcę budowlanego. Primo Bianchi przyjeżdża ape'em, miniaturowym trzykołowym samochodziem. Sam też jest miniaturowy, krępy, w kombinezonie i czerwonym szaliku na szyi, ma niecałe metr sześćdziesiąt wzrostu.

Wytacza się z samochodzika i wita nas ceremonialnie, staroświecko:

- *Salve, signori.*

W okularach w złotej oprawie, z rozwianymi siwymi włosami i w wysokich butach, wygląda jak pracownik z warsztatu zabawek Świętego Mikołaja.

- *Permesso?* - pyta, zanim przekroczy próg. Przed każdymi drzwiami się zatrzymuje i powtarza - *Permesso?* - jak gdyby się obawiał, że zaskoczy kogoś, kto się właśnie tam rozbiera.

Czapkę trzyma w ręce jak robotnicy w przędzalni mojego ojca na Południu, bo widocznie przywykł do tego, że jest chłopem mówiącym do *padrone*. A jednak jest pewny siebie, pełen dumy, jaką często zauważam u tutejszych kelnerów i dostawców. Sprawdza klamki okien, kołysze drzwiami. Uderza czubkiem szczyryka w belki, żeby sprawdzić, czy nie butwieją, porusza luźne cegły.

Wypatruje jakieś miejsce w podłodze, podchodzi tam, przykłęka i pociera dłonią dwie cegły trochę jaśniejsze.

- *Io* - promienieje, uderza się w pierś. - *Molti anni fa.* - Sam je tu wymienił przed wieloma laty.

Potem mówi nam, że to on zakładał instalację w głównej łazience i kiedyś dawniej przyjeżdżał tu co rok w grudniu, żeby pomagać przy przenoszeniu na zimę wielkich donic z drzewkami cytrynowymi z terasy do *limonaia*. Właściciel tego domu był rówieśnikiem jego ojca, wtedy już wdowiec, ojciec pięciu córek, które dorosły i wyjechały. Kiedy umarł, córki pozostawiły dom na pastwę losu. Nie chciały go sprzedać, ale też nie chciały tu wrócić przez trzydzieści lat. Żadna z nich o ten dom nie dbała.

Ach, pięć sióstr z Perugii. Wyobrażam je sobie w pięciu wąskich żelaznych łózkach, w pięciu sypialniach - wszystkie budzą się naraz i naraz podnoszą żaluzje. Nie wierzę w duchy, ale od początku je wyczuwałam: grube czarne warkocze okręcone wstążką, białe koszule nocne z wyhaftowanymi inicjałami, i matkę, szczotkującą im kolejno włosy szczotką w srebrnej oprawie, sto pociągnięć po włosach każdej.

Na tarasie Primo Bianchi kręci głową. Te cegły trzeba wyjąć, położyć warstwę papieru smołowanego i izolacji. Uznaliśmy, że wie, o czym mówi. A centralne ogrzewanie?

- Lepiej pilnować, żeby ogień się palił. Ubierać się ciepło, *signora*. Koszty są straszne.

A te dwie ściany?

Tak, to da się zrobić.

Zastanawianie się nie ma sensu. Oboje wiedzieliśmy, że to właśnie Primo Bianchi zrobi nam remont.

Jeżeli w rozdziale pierwszym powieści leży na parapecie kominka pistolet, z całą pewnością pod koniec będzie huk wystrzału.

Poprzedni właściciel tego domu nie tylko potwierdził obfitość wody, ale wpadł w nastrój liryczny. Woda była jego wielką chlubą. Orowadzając nas po całej posiadłości odkręcił ogrodowy kran i podłożył ręce pod strumień wody.

- To był wodopój Etrusków! Ta woda słynie jako najczystsza... cały ten system wodny Medicich - powiedział wskazując nam mury twierdzy z piętnastego wieku na szczycie wzgórza - biegnie przez te ziemie. - Mówi po angielsku doskonale i bez wątplenia jest dobrze poinformowany o tej wodzie. Opisał, jak woda spływa z gór wokół nas, i jak obficie zaopatrzona jest w wodę nasza strona Monte Sant' Egidio.

Oczywiście, całą posiadłość sprawdzono, zanim ją kupiliśmy.

Bezstronny geometra z Umbertide o całe mile za wzgórzami podał nam szczegółowe oceny. Wody, zgodził się, jest mnóstwo.

Po sześciu tygodniach posiadania, kiedy biorę prysznic, woda spływa coraz wolniej, sączy się i kapie i raptem ustaje. Stoję z mydłem w ręce przez parę minut nie rozumiejąc, a potem dochodzę do wniosku: pewnie pompa została przypadkiem wyłączona albo, co bardziej prawdopodobne, nie ma prądu. Ale światło się pali. W mydlinach wychodzę spod prysznic, wycieram się ręcznikiem.

Signor Martini przyjeżdża ze swego biura, przywozi zaznaczony co metr długi sznur z ciężarkiem na końcu. Podnosimy kamień będący pokrywą studni, *signor* Martini wrzuca ciężarek.

- *Poco acqua* - orzeka bardzo głośno, słysząc, jak ciężarek uderza o dno studni. Mało wody.

Wyciąga ciężarek oplatany zwisającymi czarnymi korzeniami. Tylko kilkucentymetrowy kawałek sznura jest mokry. To studnia o głębokości dwudziestu metrów, z pompą używaną pewnie w czasach rewolucji francuskiej. Tak orzekł bezstronny geometra z Umbertide. Fakt, że w Toskanii panuje już od trzech lat susza, bynajmniej nie jest pociechą.

- *Un nuovo pozzo* - mówi *signor* Martini jeszcze głośniej. Tymczasem, jak nas informuje, możemy kupić wodę od jego znajomego, który ją przywozi ciężarówką.

Całe szczęście, że *signor* Martini ma znajomych przydatnych w każdej sytuacji.

- Czy z jeziora? - pytam, już sobie wyobrażając małe ropuszki i oślizłe wodorosty z Trasimeno.

Zapewnia nas, że to będzie czysta woda, nawet zawierająca fluorek. Jego znajomy po prostu wpompowuje do studni ileś tam litrów, tyle że wystarczy na całą resztę lata. A jesienią

będzie nowa *pozzo* ze świętą wodą, w dostatecznej ilości, żeby zrobić basen pływacki.

Basen pływacki stał się motywem przewodnim, kiedy szukaliśmy domu. Ponieważ jesteśmy z Kalifornii, każdy, kto nam pokazywał dom, zakładał, że przede wszystkim będziemy chcieli mieć basen. Przypomniałam sobie, jak przed laty, gdy przyjechałam na Wschód, błądny synek znajomej zapytał, czy zajęcia ze studentami prowadzę w kostiumie kąpielowym. Spodobała mi się ta jego wizja. Potem już miałam basen i doszłam do wniosku, że znacznie lepiej jest cieszyć się pływaniem w basenach przyjaciół. Zawracanie sobie głowy wodą, która z dnia na dzień robi się raptem neonowozielona nie figuruje w moich planach wakacyjnych. I bez tego nie zabraknie tu kłopotów.

Tak więc kupujemy ciężarówkę wody. Trochę nam głupio, trochę czujemy ulgę. Do wyjazdu tylko dwa tygodnie. Po zapłaceniu znajomemu Martiniego i tak w Bramasele jest taniej, niż gdybyśmy się przenieśli do hotelu - i o wiele mniej upokarzająco. Dlaczego ta woda nie przedostaje się na wyschnięte zwierciadło wód gruntowych, nie wiadomo. Pod prysznicem stoimy krótko, pijemy wodę tylko butelkowaną, jadamy często poza domem, dajemy zarobić pralni chemicznej. Od rana do wieczora słyszymy miarowe hałasy wiercenia studni, dolatujące z najbliższej doliny. Zastanawiam się, czy ktoś oprócz nas we Włoszech ma ładunek wody zwalony w ziemię. Wciąż mi się mylą słowa: *pozzo*, studnia i *pazzo*., głupiec, które to określenie chyba odnosi się do nas.

Kiedy zaczynamy nabierać pojęcia, co oprócz wody jest w naszej posiadłości potrzebne i kim my tutaj jesteśmy, nadchodzi czas wyjazdu. W Kalifornii studenci kupują podręczniki, zapoznają się z rozkładem zajęć. My załatwiamy dopiero sprawę podań o pozwolenie na poszczególne remonty. Kosztorysy są astronomiczne - będziemy musieli zakasać rękawy i sami zrobić o wiele więcej, niż sobie wyobrażałam. Pamiętam, jak prąd mnie złapał, kiedy wymieniałam kontakt elektryczny w moim gabinecie w kraju. A Ed kiedyś nogą przebił sufit, kiedy na strychu sprawdzał, czy dach przecieka.

Na nasze wezwanie przyjeżdża Primo Bianchi. Mówimy mu, że chcemy jemu zlecić główne prace i skontaktujemy się z nim, kiedy tylko dostaniemy zezwolenia. Bramasele, na szczęście, jest w „zielonej strefie” i w strefie *belle arti*, gdzie nie można budować nic nowego, a istniejące domy są pod ochroną, zabrania się wszelkich zmian, które by mogły naruszyć ich charakter architektoniczny. Ponieważ zezwolenia wymagają aprobaty władz, zarówno miejscowych, jak państwowych, czeka się na nie całe miesiące, nieraz nawet rok. Mamy nadzieję, że Rizatti rzeczywiście ma należyte koneksje. Ale tak czy owak Bramasole musi przez jeszcze jedną zimę stać pusty.

Pozostawienie suchej studni pozostawia suchy smak w ustach. Przed samym

wyjazdem spotykamy na *piazza* poprzedniego właściciela. Jest w nowej marynarce od Armaniego narzuconej na ramiona i w miłym towarzyskim nastroju.

- Jak tam w Bramasole? - pyta.

- Lepiej już być nie może - odpowiadam. - Wszystko tam nas zachwyca.

Zamykając dom, liczyłam. Siedemnaście okien - każde z grubymi okiennicami na zewnątrz i kunsztownymi żaluzjami z huśtających się deseczek - i siedmioro drzwi do zamknięcia. Kiedy spuszczałam żaluzje, w każdym pokoju nagle robiło się ciemno poza grzebieniami słonecznego blasku na podłodze. Na drzwiach są rygle - na wszystkich z wyjątkiem frontowych, które zamyka się tylko tym żelaznym kluczem, tak że pracowite ryglowanie wewnątrz, jak również zamykanie okien wydaje się zabezpieczeniem na niby, i chociaż klucz z głośnym zgrzytem obraca się w zamku dwa razy, zdeterminowany złodziej bez trudu mógłby się tu włamać. Ale ten dom przetrwał opustoszały trzydzieści zim, cóż znaczy jedna zima więcej? Złodziej znalazłby jedno samotne łóżko, trochę bielizny pościelowej, parę obrusów, piec kuchenny, lodówkę, rondle i patelnie.

Dziwnie jest tak po prostu spakować rzeczy i odjechać, zostawić ten dom w blasku wczesnego poranka - mojej ulubionej pory dnia - stojący tak, jakby nas ani przez chwilę w nim nie było.

Jedziemy w stronę Nicei przez Toskanię na Wybrzeże Liguryjskie. Przelatują przypieczone wzgórza, pola chylących się słoneczników i drogowaskazy, magiczne nazwy: Montevarchi, Firenze, Montecatini, Piza, Lucca, Pietrasanta, Carrara nad rzeką mleczną od pyłu marmuru. Domy wydają mi się prawie ludźmi. Są tak całkowicie sobą. Bramasole był jak człowiek zwrócony sobie samemu, kiedyśmy odjeżdżali, wyprostowany, powściągliwy, patrzący w słońce.

Wciąż słyszę swój śpiew.

- A ser stoi sam, gdy biegamy tu i tam!

- Co ty śpiewasz? - Ed wyprzedza samochody na szosie z prędkością stu czterdziestu kilometrów na godzinę. Obawiam się, że zbyt mu wchodzi w nałóg to cholerne sportowe prowadzenie po włosku.

- W pierwszej klasie nie bawiłeś się w gospodarstwo?

- Woląłem zdobywanie sztandaru. To dziewczynki bawiły się w te śpiewanki.

- Zawsze lubiłam być na końcu, kiedyśmy się rozbiegały. „Ser stoi sam” każda sylaba skandowana. Smutno jest wyjeżdżać, wiedzieć, że ten dom będzie tylko stał przez całą zimę, a my będziemy za bardzo zajęci, żeby o nim choćby przez chwilę pomyśleć.

- Coś ty! Będziemy o nim myśleć dzień w dzień. Czego tam potrzeba, co zasadzimy,

na ile jeszcze nas okradną.

W Mentonie zatrzymujemy się w hotelu i do zmierzchu pływamy w Morzu Śródziemnym. Włochy są teraz daleką zamgloną odnogą lądu gdzieś w odległości lat świetlnych. Bramasole już w cieniu, słońce tam opadło za grzbiet wzgórza. O dalsze lata świetlne oddalona jest Kalifornia; w jadalni teraz blask słońca. Siostra, moja kotka, nagrzewa futerko na stoliku pod oknem. Wracamy długą promenadą do miasta, zjadamy całe czarki *soupe au piston* i rybę z rusztu.

Nazajutrz rano jedziemy do Nicei i odlatujemy. W pędzie na pasie startowym widzę rozmachane frędzle palm na tle jaskrawego nieba. Wzbijamy się w przestworza i nie ma nas przez dziewięć miesięcy.

SIOSTRA WODA, BRAT OGIEN

Czerwiec. Dowiadujemy się, że zima była sroga, a wiosna niezwykle obfitowała w kwiecie. Maki jeszcze nie przekwitły, woń żółtej kolczastej szczodrzewicy miotlastej jeszcze przesyca powietrze. Dom wygląda tak, jakby w czasie, kiedy mnie nie było, dalej nasiąkał słońcem. Z takim jego wykończeniem, jakim pseudomalarze usiłują wszystko, co stworzone, udoskonalać, pory roku radzą sobie znakomicie. Poza tym, że jeszcze bardziej słoneczny, wcale się nie zmienił, aż mi się wydaje, że ubiegłe miesiące były tylko paroma dniami.

Przed chwilą wrywałam zielsko i teraz wrywam znów, ale robię sobie przerwy. Wypatruję tego człowieka z kwiatami.

Gałuzka oleandra, garść tawuły i koper przewiązane łądygą albo bukiet dzikich róż, mniszków, jaskrów i lawendowych dzwonek - w każdy poranek patrzę, co on zostawia na końcu podjazdu. Kiedy pierwszy raz zobaczyłam tam kwiaty, myślałam, że przyniosła je jakaś kobieta. I że wkrótce ją zobaczę w schludnej wzorzystej granatowej sukience, z torbą na zakupy przewieszoną przez kierownicę rozklekotanego roweru.

W niektóre poranki przychodzi zgięta we dwoje babina w czerwonym szalu. Całuje czubki palców i dotyka nimi glinianej Madonny. Widuję też, jak młody człowiek przejeżdżający szosą, zatrzymuje się, wyskakuje z samochodu i po chwili z warkotem odjeżdża. Ale ani ta kobieta, ani ten chłopak nie zostawiają kwiatów.

Aż pewnego dnia zobaczyłam go. Szedł od strony miasteczka powoli, dostojnie. Usłyszałam, jak odgłos jego kroków na szosie chwilowo cichnie. A później znalazłam przed kapliczką pęk świeżego pachnącego groszku. Wczoraj leżał, na stercie innych więdnących czy też uschniętych wiązanek, bukiet dzikich astrów.

Teraz czekam na niego. On idzie, rozgląda się, jakie kwiaty przy szosie i na łąkach warto zerwać. Pochyla się i zrywa te, które wypatrzył. Zawsze urozmaica swój wybór, wprowadza nowe kwiaty w miarę jak zakwitają. Stoję na wysokiej terasie, usuwam bluszcz z kamiennych murków, odłamuję suche gałęzie zaniedbanych drzew. Obfitość kwiatów zatrzymuje mnie co parę minut. Nie znam dosyć nazw angielskich, a cóż dopiero włoskich. Jedna roślina w kształcie małej choinki jest cała nabita białymi kwiatkami. I mamy tu czerwone polne, chyba gladiolusy. Maki soczycie czerwone tworzą dosłownie dywan na wzgórzu, ich wibrowanie chłodzi kępy niebieskich irysów. Trawa szcztokuje kolana. Kiedy znów przerywam pracę, żeby popatrzeć, ten pielgrzym się zbliża. Przystaje na szosie, patrzy w górę na mnie. Macham do niego ręką, ale on tylko patrzy, jak gdybym ja, cudzoziemka, była jakimś zwierzęciem nieświadomym, że jest oglądane w zoo.

Kapliczka to pierwsza rzecz, którą widać przy podjeździe do domu. Jest w zaokrąglonym zagłębieniu kamiennego muru, nic nadzwyczajnego w tych stronach, gliniana Maryja na niebieskim tle w stylu Delia Robbia pośrodku łukowanej wnęki. Widuję tu na wsi inne takie kapliczki zakurzone, zapomniane. O tej z jakiegoś powodu się pamięta.

Mój pielgrzym to stary człowiek w płaszczu narzuconym na ramiona, chodzący powoli, jakby zadumany. Kiedyś minęłam się z nim w parku w Cortonie. Powiedział wtedy z powagą:

- *Buongiorno.*

Ale nie wcześniej, niż ja to powiedziałam. Zdjął na chwilę czapkę z głowy i zobaczyłam frędzelki białych włosów wokół łysiny, na ciemieniu świecącej jak żarówka. Oczy miał chmurne i dalekie, kamiennie niebieskie. Widuję go też na ulicach miasteczka. Nie jest towarzyski, nie przysiadł się do znajomych pijących kawę przy stolikach. Idąc główną ulicą, nie zatrzymuje się, żeby z kimkolwiek porozmawiać. Przychodzi mi na myśl, że może on jest aniołem, zawsze w płaszczu narzuconym na skrzydła, niewidzialny dla wszystkich oprócz mnie. Pamiętam, jak śniło mi się pierwszej nocy tutaj, że odkryję obecność stu aniołów, jednego po drugim. Ten anioł jednak ma ciało. Chustką do nosa ociera pot z czoła. Może urodził się w tym domu, a może kochał kogoś, kto tu mieszkał. Albo może te cyprysy wzdłuż szosy posadzone ku pamięci miejscowych chłopców poległych w pierwszej wojnie światowej (aż tylu ich z jednego małego miasteczka?) przypominają mu o kolegach. Może jego matka była bardzo piękną damą i wsiadała do powozu w tym właśnie miejscu, albo jego ojciec, strasznie zawzięty, wygnał go raz na zawsze z tego domu. Albo może on dziękuje Jezusowi za wysłuchanie prośby, żeby jego córki nie operowali niebezpieczni chirurdzy w Parmie. Albo po prostu to jest tylko cel jego codziennego spaceru, przyjemny nawyk, hołd oddawany Bogu Wędrowni. Tak czy inaczej, waham się, czy zetrzeć kurz z oblicza Maryi, czy wyglansować ścierką ten błękit, a nawet, czy poruszyć kopiec zeszywniałych kwiatów na ziemi, wciąż jeszcze nietknięty. W starych miejscach jakieś życie, a my zawsze przechodzimy przez nie. Ten człowiek sprawia, że wyczuwam wokół domu wielkie kręgi. Przez lata całe będę się tu uczyła, czego mogę dotykać i jak.

Wyobrażam sobie pięć sióstr z Perugii, które trzymały posiadłość rodzinną, nie dbając, że w kamiennych pokojach narastają warstwy kudłatej białej pleśni i że winorośle zaduszają drzewa i rok po roku śliwki i gruszki z pacnięciem spadają na ziemię. Nie wypuszczały tej posiadłości z rąk. Czy w swoich czasach dziewczęcych jednocześnie budziły się rano, otwierały okna pięciu sypialń i wdychały to samo świeże powietrze? Pamięć o czymś takim zachował dla nich ten dom. Aż w końcu ustąpiły, i ja, która zwyczajnie się

nadarzyłam, mam teraz mapę z osiemnastego wieku z zaznaczonymi granicami tej posiadłości. W trójkącie poniżej granicy odkryłam schodki na wspornikach, sterczące z kamiennego muru, zbudowane tak, jak się układa łamigłówkę. Rzeźbiarska kompozycja: schodki wapienne wyciągające się w powietrze były jedynym pomysłem rozwiązaniem dla jakiegoś rolnika, żeby mógł wchodzić na następną terasę. Przez lata niebieskoszary grzyb jak koronka zakrył ślady stóp, ale kiedy przesunęłam po stopniu dłonią, stwierdziłam, że na środku jest trochę wklęsły.

Z wysokiej terasy patrzę w dół na dom. Tam gdzie tynk odpada, widać kwadratowy kamień zwany *pietra serena*. Dwie palmy wznoszą się przy drzwiach frontowych jak w Tangerze czy w Kostaryce. Lubię palmy, ich chrzęst w podmuchach wiatru, ich egzotyczność. Nad tymi dwuskrzydłowymi drzwiami i okienkiem kamienny balkon z poręczą z kutego żelaza jest akurat dość szeroki, żeby z niego podziwiać powódź geranium i jaśminów, które zasadzę.

Stojąc na terasie nie widzę i nie słyszę krzątający robotników na dole. Widzę nasze drzewa oliwne, niejedno skarłale, niejedno martwe po mrozach w roku 1953, inne kwitnące w błyskach srebra i zieleni. Widzę trzy figowce o nieprawdopodobnych liściach i wyobrażam sobie żółte lilie pod nimi. Tutaj mogę odpoczywać, patrzeć zadziwiona na garbate wzgórza, szosę między cyprysami, modre niebo, duże barokowe obłoki, takie, jak gdyby spoza nich wyglądały cherubiny, dalekie kamienne domy, zdawałoby się wmalowane w porządne (czy nasze kiedykolwiek im dorównają?) terasy drzew oliwnych i owocowych.

Fakt, że nabyłam kapliczkę, zdumiewa mnie. Ale jeszcze bardziej dla mnie nieprawdopodobne jest to, że tak przejmuję się obrzędem człowieka z kwiatami. Kładę sekator na trawie. On zbliża się wolno, bukiet trzyma prawie za sobą. Kiedy podchodzi do kapliczki, wcale na niego nie patrzę. Później tam zejść, zobaczę, co zostawił.

Świetlicie żółtą szczodrzewicę zwaną *ginestra* i czerwone maki? Lawendę i pszenicę? Zawsze dotykam źdźbła, którym przewiązał kwiaty.

Ed o dwie terasy wyżej usuwa rozszalały bluszcz z czarnej akacji. Każdy trzask, każde szczęknięcie mi mówi złowieszczo, że on już się stamtąd stacza. Szarpnię twarde rozłogi między kamieniami muru. Bluszcz zabija. Mamy całe mile tego paskudztwa. Wysadza kamienie muru. Jego pnie mają niekiedy grubość mojej kostki. Myślę o tamtym bluszczu w pięknych *jardinieres* na parapecie kominka w San Francisco i wyobrażam sobie, jak pod moją nieobecność rozrasta się, zadusza meble, zasłania okna. Idę przy murze, po pochyłości, bo terasa w tym miejscu opada. Spod moich nóg biją chłodne wonie melisy i *napitella*, dzikiej małej mięty, niechący deptanych. Opieram się o mur, odcinam bluszcz, wyrywam. Wzlatuje

piach, kamyki uderzają w pantofle, wcale jednak to nie przeszkadza długiemu wężowi, który odbywa sjęstę. Łepiek gada jest ukryty (jak głęboko?) w murze, ogon zwisa, długości około pół metra. Któredy wąż wypełźnie? Czy wycofa się, czy wsunie się głębiej, zakręci i wychyli się z muru gdzie indziej? Na wszelki wypadek przechodzę kilka kroków dalej, zanim znowu zacznę odcinać bluszcz. I nagle mur znika. I ja prawie znikam w jakiejś jamie.

Wołam Eda, żeby zszedł.

- Patrz, czy to jest studnia? Ale jak mogłaby być studnia w murze?

Ed złazi na terasę nade mną i zagłada. Tam gdzie stoi, bluszcz i jeżyny są nienaturalnie gęste.

- To chyba jakiś otwór.

Włącza kosiarkę, ale gdy jeżyny się nie poddają, bierze kosę. Powoli odsłania jakieś koryto wyłożone kamieniami. Ogromny kamień, pochyły jak zjeżdżalnia w ogródku przedszkolaków, znika pod ziemią, wlot jest w murze, z którego odcinałam bluszcz. Patrzymy na terasę nad Edem - nic. Ale o dwie terasy wyżej w prostej linii nad nami kępa jeżyn też jest nienaturalnie gęsta.

Może po prostu mamy obsesję na punkcie studni i wody. Przed paroma dniami, kiedy przyjechaliśmy, powitały nas ciężarówki i samochody na szosie, zwały ziemi na podjeździe. Nowa studnia wywiercona przez znajomego *signora* Martini już była prawie gotowa. Giuseppe, hydraulik, który miał zainstalować pompę, jakoś wjechał swoim szacownym *cinquecento* na niski kamienny skraj podjazdu. Przedstawił nam się grzecznie, po czym odwrócił się, kopnął *cinquecento* i zaklął.

- *Madonna serpente! Porca Madonna!*

Madonna wąż? Świnia? Włączył silnik na pełne obroty, ale trzy koła pozostałe na ziemi nie nabrały dosyć napędu, żeby dźwignąć się z kamieni. Ed spróbował zakołysać samochodem - bez skutku. Giuseppe znowu kopnął swego *cinquecento*. Trzej wiertacze studni pośmiali się z niego, a potem pomogli Edowi ten samochodzik dosłownie podnieść i postawić na równym gruncie. Giuseppe wyładował nową pompę i ruszył z nią do studni, jeszcze mamrocząc coś o Madonnie.

Patrzyliśmy, jak spuszcza ją pompę na głębokość trzystu metrów. To chyba najgłębsza studnia w chrześcijańskim świecie. Powiedzieli, że natrafili na wodę szybko, ale *signor* Martini kazał im wiercić dalej, bo podobno my nie chcemy, żeby nam kiedykolwiek zabrakło wody.

W domu *signor* Martini tymczasem nadzorował pomocnika Giuseppe. Chociaż myśmy o tym nawet nie pomyśleli, już przeniesiono bojler ze starej łazienki do naszej

prowizorycznej kuchni, żeby i tam była gorąca woda tego lata. Wzruszył mnie. W dodatku kazał posprzątać i zasadzić przy palmach nagietki i petunie - akcent cywilizacji w zdiczałym ogrodzie.

Signor Martini jest już opalony i z jego stopą po operacji już wszystko w porządku.

- Jak panu idą interesy? - zapytałam. - Dużo domów pan sprzedał łatwowiernym cudzoziemcom?

- *Non c'è male*. - Nieźle.

Poprowadził nas do starej studni. Wyciągnął z kieszeni ciężarek i wrzucił w głąb. Natychmiast usłyszeliśmy plusk wody. Roześmiał się.

- *Pieno, tutto pieno*.

W ciągu zimy ta stara studnia się napełniła.

Czytałam książkę historyczną o Toskanii, więc wiem, że Torreone, obszar, gdzie jest Cortona i gdzie stoi Bramasole, to zlewisko. Z jednej strony Bramasole woda spływa do Val di Chiana, z drugiej w dolinę Tybru. Intryguje nas ta cysterna w pobliżu podjazdu. Puszczam światło latarki w ten okrągły otwór - jest kamienny łuk, dość duży, by pod nim stanąć, i głęboka kałuża, której głębi najdłuższym kijem, jakim dysponujemy, nie da się zmierzyć. Przypomina mi się książka Nancy Drew „Tajemnica starej studni”. Z upodobaniem to czytałam, kiedy miałam dziewięć lat, ale nie pamiętam, o czym to było. Medycejskie ukryte trasy podziemne wydają się bardziej dramatyczne. Kiedy patrzę w dół na krany w cysternie, nasuwa mi się też moje pierwsze wspomnienie o historycznej Italii. Pani Bailey, nauczycielka w szóstej klasie, rysowała nam na tablicy niebotyczne łuki rzymskiego akweduktu i wyjaśniała, jak pomysłowi byli starożytni Rzymianie, jeśli chodzi o wodę. *Acqua Marcia* liczyła sześćdziesiąt mil długości - „to dwie trzecie drogi z Fitzgerald do Macon w stanie Georgia - mówiła pani Bailey i niektóre z tych łuków zbudowanych w roku sto czterdziestym jeszcze istnieją”. Pamiętam, jak usiłowałam pojąć rok 140, gdy jednocześnie te łuki nakładały się na północną autostradę z hrabstwa Ben Hill.

Otwór w cysternie chyba prowadzi do jakiegoś tunelu. Chociaż z obu stron kałuży jest przejście, nie odważamy się opuścić przeszło cztery metry w wilgoci pod ziemią, żeby to zbadać. Zagapieni w ten mrok, zastanawiamy się, jak duże są tam skorpiony i żmije, których nie widać. Nad cysterną jest w kamiennym murze *bocca*, „gęba”, jak gdyby tędy miała do cysterny płynąć woda.

Oddzierając od muru korzenie z pajęczynami, pojmujemy, że to spadziste koryto musi mieć jakieś połączenie z *bocca* nad cysterną.

Parę dni potem odkrywamy jeszcze cztery koryta ze spadkiem z terasy na terasę,

kończące się dużymi kwadratowymi wylotami, długimi na prawie osiem metrów pod ziemią i znów widocznymi na najniższej terasie nad cysterną, tak jak przypuszczaliśmy. U wylotu każdego koryta jest jeden duży kamień, pochyły, żeby woda po nim spływała. Kiedy te kanały zostaną oczyszczone, woda po deszczach będzie łać się do cysterny kaskadami. Przychodzi nam na myśl, że gdyby podłączyło się do cysterny małą pompę wirową, może woda spływałaby ciągle. Po doświadczeniu z suchą studnią i kapaniem z prysznicą, byłaby to doprawdy muzyka. Całe szczęście, że nie natknęliśmy się na te koryta w zeszłym roku, kiedyśmy błogo się włóczyli po terasach, podziwiając dzikie kwiaty i rozpoznając drzewa owocowe.

Od muru trzeciej terasy przy usuwaniu stamtąd jeżyn odpada skruszała zardzewiała rura. U jej podstawy odkrywamy płaski kamień, który powiększa się w miarę jak odkopujemy z niego ziemię i polewamy go wodą. Zakopano tu coś olbrzymiego. Powoli wyłania się z grubsza wykuty kamienny zlew. Ongiś służył w kuchni przed zainstalowaniem „ulepszonych” zlewu betonowego. Obawiam się, że jest potrzaskany, ale kiedy już nie ma na nim błota i podważając kilofem wyciągamy go z jamy, okazuje się nienaruszony, długości metr dwadzieścia, szerokości czterdziestu centymetrów i szesnastu centymetrów grubości, z płytką wykutą miską do zmywania i z krawędziami odpływowymi wykutymi z obu jej stron. Ściek narozny zatykają korzenie. Szkoda że w naszym domu nie mamy tego oryginalnego, bardzo charakterystycznego sprzętu. W tyłu starych domach są podobne zlewy z odpływem przez kuchenną ścianę i kamienną półką w kształcie patelni bezpośrednio na dwór. Chciałabym zmywać moje statki w tym prototypie zlewu. No, ale tylko oprzemy go o ścianę domu w cieniu drzew, żeby w nim myć się po pracy w ogrodzie i trzymać lód i wino, kiedy zaczną się u nas ogrodowe przyjęcia. W swoim czasie szorowano w nim dosyć zaskorupiałe garnki; teraz znajdzie się na honorowym miejscu, przy nim będziemy napełniać kieliszki, na tym kamieniu stanie dzban z różami. Po tylu latach niesławnego spoczynku w ziemi stanie się należycie użyteczny.

Jeszcze kilka minut karczowania i w odległości może czterech metrów od kamiennego zlewu, ukazują spod liści się dwa zardzewiałe haki. Pod hakami znów prześwieca kawałek płaskiego kamienia, Ed odkopuje. Pośrodku kamienia widzimy gałkę i na niej skreślony zardzewiały drut. Odkopujemy wokoło. Ed musi natrafić łopata w szczelinę, żeby podnieść dawno zakopane jakieś kamienne wieko.

Jest popołudnie po burzy. Świetlistość taka złocista, że chciałabym ją zabutelkować, mieć na zawsze. Wieko wreszcie się podnosi i słońce rozżłaca czystą, czyściciusienką wodę w szerokiej naturalnej szczelinie białego głazu. Możemy też dojrzeć więcej. Na gładzie jest

jeszcze jedno faliste miejsce, gdzie woda staje się *acqua*. Leżymy na brzuchach i na zmianę wsuwamy głowy ze światłem latarki w głąb jamy. Widzimy szukające wilgoci korzenie figowca. Na dnie duża puszka leży bokiem i bez trudu odczytujemy zielone słowa: *Olio d'Oliva*. To niezupełnie takie znalezisko jak rzymskie popiersie czy amfora z płaszącymi satyrami. O tył tego białego głazu oparta jest zardzewiała rurka, i zauważamy, że wynurza się tuż pod tymi dwoma hakami - ktoś ją zatkał korkiem od butelki po winie. Teraz wydaje się oczywiste, że haki kiedyś zabezpieczały jakąś ręczną pompę i że to jest utracone naturalne źródło, w ukryciu od wielu lat. Od jak dawna? Ale zaraz - tuż pod tą kamienną pokrywą jest pozostałość innego wylotu. To, co się wydaje narożnikiem dwóch warstw kamiennego nadproża, zgina się pod kątem na długości paru stóp i znika w skale. Jeżeli ten wierzch wykopimy, czy tam będzie otwarta sadzawka? Czytałam, że ktoś w tej okolicy poszedł w wigilię Bożego Narodzenia do swego ogródka po sałatę na kolację i zapadł się w grobowiec etruski, w którym były kunsztowne sarkofagi. Czy to przypadkowy wylot w skale, dostarczający wodę do uprawy? Ale w takim razie dlaczego ta pokrywa? Dlaczego wykuwanie? To musiało być zakryte wtedy, gdy wykopywano w pobliżu drugą studnię. Teraz mamy trzecią. Jesteśmy trzecim z kolei zespołem poszukiwaczy wody, z tym że nasza technologia - skomlące przeraźliwie wiertarki, które przewiercą każdą skałę - daleko odbiega od technologii odkrywcy tego tajemnego ujścia w ziemi.

Przyjeżdża wezwany *signor* Martini i pokazujemy mu cudowne odkrycie. Ręce trzyma w kieszeniach, nawet się nie schyla.

- Boh - mówi (to zawsze znaczy mniej więcej: ach, bo ja wiem, albo po prostu jest zbyciem sprawy), po czym macha ręką. - *Acqua*. - W jego pojęciu nasze urzeczenie starymi domami i takimi starociami jak studnie z zamierzchłych czasów, to jeszcze jeden dowód infantylizmu i lepiej nasze dziwactwa tolerować. Pokazujemy mu kamienny zlew. Mówimy, że wykopany i oczyszczony, ten zlew będzie nam służył. On tylko kręci głową. Giuseppe, który też przyjechał, bardziej się ekscytuje. Powinien być aktorem grającym w sztukach Szekspira. Zaznacza zdania wykrzyknikami i gestami - całym ciałem uczestniczy w wymawianiu każdego słowa. Żeby zajrzeć w ten otwór, prawie dosłownie staje na głowie.

- *Molto acqua* - wskazuje w jedną i drugą stronę. Myśleliśmy, że ta studnia otwiera się tylko w jedną stronę, ale on zwisając do góry nogami, przecież widzi, że naturalna spadzistość skały rozciąga się też w drugą stronę. - Okay! Tak - To są jedyne słowa angielskie, jakie wypowiada, zawsze rękami szeroko rozłożonymi.

Tak więc Giuseppe chce zainstalować jeszcze jedną pompę, poręczną do użytku w ogrodzie. Już widzieliśmy taką pompę, jaskrawozieloną, w sklepie wyrobów żelaznych w

rolniczym okręgu w Val di Uriana. Więc nazajutrz kupujemy pompę, odtykamy ją, i instalujemy na tych starych hakach. Giuseppe nas poucza, jak pompować wodę, poruszając miarowo rączką. To czynność dawno zapomniana w puli moich genów, a przecież ten skrzypiący ruch od razu staje się dla mnie naturalny. Po kilku suchych kaszelkach świeża lodowata woda leje się do kubła. Jednak przytomność umysłu nie pozwala nam jej pić, przecież nie jest badana. Na trasie odkorkowujemy butelkę wina. Giuseppe wypytuje o Miami i Las Vegas. Patrzymy na dżunglę pokrywającą wzgórze. Zdaniem Giuseppe musimy rzeczywiście hodować tam palmy. Ale czy będziemy w stanie kiedykolwiek je przycinać? Palmy są wyższe od najwyższej drabiny. Po dwóch kieliszkach Giuseppe decyduje się wspiąć na wierzchołek wyższej z naszych dwóch palm, z najszerszym uśmiechem od ucha do ucha, jaki w życiu widziałam. Palma się pochyla, a on zjeżdża z niej szybko, za szybko, i pada na ziemię. Ed natychmiast odkorkowuje następną butelkę.

Jak się okazuje, poprzedni właściciel domu miał co do wody rację. Chociaż niezupełnie ta woda może współzawodniczyć z nawadnianiem ogrodów Villa d'Este, jest jej dosyć, żebyśmy mogli kopać i penetrować przez wiele dni. Wymyślny podziemny system sprawia, że dobrze rozumiemy wartość wody w tym kraju. Kiedy płynie, trzeba obmyślać sposoby, jak ją zachować. Kiedy jest jej mnóstwo, należy jej się szacunek. Święty Franciszek z Asyżu na pewno to wiedział. W swoim wierszu „Psalm Stworzeń” napisał: „Chwała Ci, Boże, za Siostrę Wodę, która jest użyteczna, pokorna, cenna i czysta”. Nawróciliśmy się szybko do szybkiego brania pryszniców, do zakręcania kranu po zmywaniu naczyń czy umyciu zębów.

Ciekawe, przy tej najstarszej studni z obu stron są kanały, żeby odwrócić deszcz nie wchłonięty przez glebę, wszelką tę dodatkową wodę skierować do cysterny. Karczując wokół cysterny znajdujemy dwie kamienne balie i jeszcze haki na kamiennym murze powyżej miejsca, gdzie zapewne wisiała inna pompa. Wody nie mamy w domu ani kropli, a tu, w odległości około półtora metra od studni naturalnej ta stara studnia, która wyschła zeszłego lata, teraz jest pełna zimowego deszczu. Ręczna pompa - postanawia Ed - jest do podlewania roślin w doniczkach, stara studnia do podlewania trawy, a dla domu ta nasza nowa świetna *pozzo* wywiercona w litej skale na głębokość stu metrów.

- Cudowna woda - zapewnia nas *pozzoaiolo*, który wywiercił studnię i któremu płacimy majątek - z głębokości piekieł, ale zimna jak lód. - Wyplacamy mu wszystko gotówką, czeku nie chce. Bo czyż nie płaci się czekiem tylko wtedy, gdy nie ma się pieniędzy.

- Acqua, acqua - mówi, ogarniając ruchem ręki całą posiadłość. - Wystarczy wody na

basen pływacki.

Kiedy już kupiliśmy ten dom, zauważyliśmy, że kamienny mur terasy prostopadły do fasady domu, wali się w kilku miejscach. Chwasty, sumak i figowce wyrosły przy zwalonych kamieniach. A kiedy pierwszy raz byliśmy tutaj, powyżej tego muru wznosiła się w szpalerze bzów na odcinku co najmniej metra, pokryta pnączem róż pergola.

Kiedy znów przyjechaliśmy z Kalifornii i załatwiliśmy kupno domu, pergoli już nie było, zerwano ją w zapale, żeby uporządkować posiadłość. Róże i bzy zrównano z ziemią. Zobaczyliśmy też, że wyblakłe zielone okiennice zostały przemalowane, są teraz połyskliwie ciemnobrązowe. W oszołomieniu prawie nie zauważyliśmy stert kamieni. Dopiero później dotarło do nas, że ten długości trzydziestu kilku metrów mur z ogromnych kamieni trzeba będzie odbudować. O romantycznej pergoli z pnączami róż w ogóle zapomnieliśmy.

W ciągu tamtych kilku tygodni po kupieniu domu zeszłego lata Ed zaczął do reszty rozbierać walące się części muru. Uznał, że kamieniarstwo sprawi mu satysfakcję - wyszukiwanie kamieni akurat właściwych, wsuwanie ich na właściwe miejsca i wbijanie młotkiem, dostosowywanie ich powierzchni, dokładne wytyczanie szczelin. To stare rzemiosło ma swój urok, ale jest bardzo ciężką pracą. Z dnia na dzień sterty kamieni rosły niepokojąco, mięśnie Eda pęczniały. Trochę już popadał w manię prześladowczą. Kupił sobie grube skórzane rękawiczki. Duże kamienie układał w jednym rzędzie, małe w drugim, płaskie w jeszcze innym. Ten mur układany na sucho, jak wszystkie mury naszych teras grubości może metra, z kamieni, ładnie, wprost łamigłówkowe dopasowanych z przodu i mniejszych z tyłu, jest odchylony w tył równoważąc naturalną spadzistość wzgórza. W przeciwieństwie do uroczych kamiennych ogrodzeń w Nowej Anglii stawianych z kamieni zbieranych na polach, te mury tutaj są rzeczywiście funkcjonalne. Tylko z terasami ujętymi w mury zbocze wzgórza takie jak nasze może być gajem drzew oliwnych czy winnicą. Na terasie, gdzie kamienie muru spadły, przewróciło się drzewo migdałowe.

Kiedy musieliśmy wyjechać, mniej więcej dziesięć metrów rozebranego muru leżało w porządkie ułożonych stertach. Ed nadal z entuzjazmem odnosił się do kamieniarstwa, chociaż nieco go odstraszało odkopywanie zdumiewająco grubych tyłów tego muru. No, ale to dopiero przyszłość, widzieliśmy ogromne sterty kamieni, które ułożył.

W ciągu zimy przeczytaliśmy „Budowanie z kamienia” Charlesa Mc Ravena.

Zacząły się wyłaniać pojęcia, takie jak uszczelnianie przed wilgocią, fundowanie i odporność na mróz. Odbudowany mur, żeby podtrzymywać szeroką terasę prowadzącą pod górę do domu, może być niższy niż ten, który się rozpadł. Ale mając trzydzieści pięć metrów długości musi mieć przeszło cztery metry wysokości, i musi być podparty z tyłu. Kiedyśmy

czytali o masach uszczelniających, o parciu bocznym, o równowadze i wszelkich przesuwach ziemi, kiedy zamarza, wydawało nam się, że czeka nas budowa Wielkiego Muru Chińskiego.

Słusznie nam się wydawało. Teraz porozmawialiśmy z kilkoma doświadczonymi *muratori* wezwanymi do obejrzenia resztek muru. To zadanie jest potworne. Remont domu staje się drobiazgiem wobec tej odbudowy. Jednak Ed wyobraża sobie, że w czapce kamieniarza-artysty będzie terminatorem jakiegoś brutala.

- *Santa Madonna, molto laboro* - dużo pracy, wykrzykuje kolejno każdy *muratore*. - *Molto troppo* - za dużo.

Dowiadujemy się, że Cortona ostatnio stosuje przepisy dotyczące takich murów jak ten, bo jesteśmy w strefie trzęsień ziemi. Wymaga się zbrojonego betonu. Mieszać betonu nie będziemy. Musimy się uporać z pięcioakrową dżunglą jeżyn i sumaku, z drzewami, które trzeba przycinać. Już nie mówiąc o domu. Kosztorys muru jest astronomiczny. I mało kto chce choćby pomyśleć o zabraniu się do tej pracy.

Tak to więc w Toskanii budujemy Wielki Mur Polski.

Signor Martini przysyła kolejno dwóch swoich znajomych. Uprzedziłam go, że chodzi nam o szybkość wykonania i to za cenę dla *fratelli*, braci, a nie dla *stranieri*, cudzoziemców. Jeszcze liżemy rany po wywierceni nowej studni i nadal czekamy na zezwolenie, żeby zacząć większy remont domu.

Pierwszy znajomy mówi: sześćdziesiąt dni pracy, i podaje sumę, za którą moglibyśmy kupić mały parowiec i objechać samochodem całą Grecję.

Drugi znajomy, Alfiero, przedstawia nam kosztorys zdumiewająco umiarkowany, przy czym ma wspaniały pomysł, żeby ponadto zbudować mur wzdłuż rzędu lip na następnej terasie. Jeżeli nie zna się dobrze języka, brakuje niejednego klucza do osądzania ludzi. Oboje uważamy, że on ma bzika - rzadkość w przypadku murarza. Ale *signor* Martini mówi, że on jest *bravo*. Zależy nam na tym, żeby mur stanął w czasie, kiedy tu mieszkamy, więc podpisujemy kontrakt. Nasz geometra nie wie, co to za człowiek, i ostrzega, że skoro jest do wzięcia, prawdopodobnie nie jest dobrym murarzem. My tak nie rozumujemy.

Według rozkładu początek pracy - w najbliższy poniedziałek. Mijają: poniedziałek, wtorek, środa. W czwartek przybywa ładunek piachu. I nareszcie w końcu tygodnia zjawia się Alfiero z czternastoletnim chłopcem oraz ku naszemu zdumieniu, trzema dużymi Polakami. Ci trzej biorą się do roboty i, o dziwo, kiedy słońce zachodzi, cały długi mur już jest zwalony. Patrzymy przez cały dzień. Polacy podnoszą stufuntowe kamienie jak arbuzy. Alfiero ani słowa nie mówi po polsku, a oni znają chyba nie więcej niż pięć słów włoskich. Na szczęście, język gestów jest zrozumiały.

- *Via, via!* - Alfiero macha ręką w stronę kamieni, oni się tam rzucają.

Następnego dnia rozkopują ziemię, Alfiero odjeżdża, przypuszczam, że do innych zleceń. Ten chłopiec, Alessandro, tylko wydyma usta. Alfiero, jego ojczym, najwidoczniej chce, żeby chłopak się nauczył fachu. Ale on skwaszony, znudzony, wygląda jak mały medycejski książe, apatycznie stoi w pobliżu i trąca kamienie noskiem tenisówki. Polacy go ignorują. Pracują nieprzerwanie od siódmej rano do dwunastej w południe. O dwunastej odjeżdżają swoim polskim fiatem i wracają o trzeciej po południu na pięć godzin solidnej pracy.

Włochów, którzy w różnych czasach i w różnych krajach bywają „robotnikami zagranicznymi” oszołamia zjawisko w ich ojczystym kraju. Naszego drugiego lata w Bramasele w gazetach są wypowiedzi, tyleż pobłażliwe, ile pełne oburzenia o dosłownym zalewie Albańczyków na południowym wybrzeżu Włoch. Nas, mieszkańców San Francisco, co dzień przyjmującego imigrantów, ten problem nie ekscytuje. Amerykanie w wielkich miastach zdają sobie sprawę, że imigracja się powiększa i cała tkanka demograficzna ulega zmianie pod koniec dwudziestego wieku. Europie jednak trudniej borykać się z tym faktem. My mamy własnych biednych, mówią nam nieufnie. Tak, odpowiadamy, my też. Włochy są zadziwiająco jednorodne; rzadko w Toskanii widuje się twarz czarną czy azjatycką. Ostatnio mieszkańcy Europy Wschodniej, widząc, że w Niemczech jest wreszcie komplet sił roboczych rekrutujących się z ludzi takich jak oni, zaczęli przybywać tutaj, do zamożnej części północnych Włoch. Teraz rozumiem kosztorys Alfiera. Zamiast płacić za godzinę pracy normalne włoskie dwadzieścia pięć tysięcy lirów, może płacić dziesięć tysięcy. Zapewnia nas, że to są robotnicy pracujący legalnie i ubezpieczeni. Polaków zadowala ta stawka za godzinę; u siebie, w kraju, zanim ich fabryka kaput, ledwie dostawali tyle za cały dzień, Ed pochodzi z polsko-amerykańskiej społeczności katolickiej ze stanu Minnesota. Jego rodzice byli dziećmi polskich imigrantów i dorastając na farmach przy granicy stanów Wisconsin-Minnesota mówili po polsku, ale potem swoje dzieci chcieli wychować na rdzennych Amerykanów. Więc Ed oczywiście nie zna języka polskiego. Tych trzech polskich słów, którymi próbował się popisywać, ci Polacy nie rozumieli. Ale chociaż ich nie rozumie, wydają mu się swojscy. Przywykł do takich nazwisk, jak Orzechowski, Cichosz i Borzyskowski. Przechodząc przez ogród mijamy ich ze skinieniem głów i uśmiechamy się do nich. Ale kontakt ostatecznie się nawiązał dzięki poezji. Kiedyś po południu wpadł mi w ręce wiersz Czesława Miłosza, od dawna na wygnaniu w Ameryce, ale poety zdecydowanie polskiego. Wiedziałam, że Miłosz triumfalnie odwiedził Polskę kilka lat temu. Kiedy Stanisłao przechodził frontową terasą, zapytałam:

- Czesław Miłosz?

Rozpromienił się i zawołał coś do tamtych dwóch. Potem przez dwa dni każdy z nich, ilekroć go mijałam, mówił:

- Czesław Miłosz - jak gdyby to było powitanie. A ja odpowiadałam:

- Si, Czesław Miłosz. - i nawet wiedziałam, że wymawiam imię i nazwisko poprawnie, bo kiedyś przed wykładem o tym poecie musiałam nad wymową popracować. Przedtem był dla mnie jakimś „Colesławem” więc obawiałam się, że tak o nim powiem moim studentom.

Kłopot zaczyna sprawiać Alfiero. Jak motyl z kwiatka na kwiatek przelatuje z projektu na projekt. Bierze się do czegoś, zabałagania i odjeżdża. W niektóre dni wcale się nie pokazuje. Kiedy rozsądne kwestionowanie nie odnosi skutku, uciekam się do odwiecznego sposobu południowców - mam napad, co, jak stwierdzam, wciąż jeszcze bardzo dobrze mi wychodzi. Alfiero się prostuje i rzeczywiście zwraca na mnie uwagę, tylko że po chwili jak kapryśne dziecko, którym jest, traci zainteresowanie. Ma wdzięk. Raptem zabawnie opowiada o wyścigach żab, szybkich Moto Guzzi i ilościach wina. Klepiąc się po brzuchu, mówi miejscowym dialektem i niewiele z tego możemy wyłowić. Kiedy uznaję, że pora na mój napad, staram się, żeby był przy tym *signor* Martini, który nie rozumie, ale przytakuje w głębi ducha, rozbawiony. Alfiero chwilowo kładzie uszy po sobie, a Ed martwieje ze wstydu. Ja krzyczę, że jestem *malcontenta*, potrząsam głową, tupię nogą i wskazuję: Dlaczego rzędy maleńkich kamieni pod rzędami dużych?! Są linie pionowe w tej konstrukcji! Na tym całym odcinku brak fundamentu! A ten jego cement to głównie piach! *Signor* Martini zaczyna wrzeszczeć, Alfiero odwrzaskuje jemu, bo mnie nie śmie. I znów słyszę to przekleństwo:

- *Porca Madonna!*

Ciężkie przekleństwo, natomiast *porca miseria*, czyli świńska bieda, jest moim najulubieńszym ze wszystkich przekleństw wszech czasów.

Po takiej awanturze spodziewam się dąsów. Ale nie, nazajutrz Alfiero pokazuje się słoneczny, niepamiętliwy.

- *Buttare! Via!* - Zdejmijcie to! Zabierzcie to! *Signor* Martini kwituje kopnięciem pracę Alfiera.

- Gdzie matka posyłała cię do szkoły? Gdzie się nauczyłeś robić cement jak zamki z piasku?

Potem obaj się odwracają i wrzeszczą na Polaków. Od czasu do czasu *signor* Martini wbiega do domu i telefonuje do matki Alfiera, swojej starej znajomej. Słyszemy, jak wrzeszczy na nią, a potem stopniowo łagodnieje.

Z pewnością obaj w skrytości ducha uważają nas za ludzi bardzo inteligentnych, skoro

tyle wiemy o murarce. Nie przychodzi im na myśl, że to Polacy nas uświadamiają, jeśli coś nie jest tak jak trzeba.

- *Signora* - Krzysztof (nazywamy go Cristoforo, bo tak sobie życzy) przywołuje mnie skinieniem. - Italia cemento. - Kruszy w palcach ten zbyt suchy cement. - Polonia cemento. - Kopie nogą twardy jak skała odcinek podtrzymującego muru. To się już stało argumentem narodowym. - Alfiero. *Poco cemento*. - Przykłada palec do ust.

Dziękuję mu. Alfiero używa za mało cementu w swojej mieszance. Niech pani nie zdradzi. Oni sygnalizują przewracając oczami, albo po odjeździe szefa, zwykle wczesnym, pokazują nam ustերki. Chyba wszystko, czegokolwiek Alfiero się dotknie, jest niedobre, ale my mamy z nim kontrakt, a oni pracują u niego, więc musi być tak jak jest. Jednak bez niego nie poznalibyśmy tych Polaków.

Niedaleko muru odkrywają zrównany z ziemią pniak. Alfiero utrzymuje, że to *non importante*. Ale Ricardo patrząc na nas, szybko potrząsa głową, więc Ed tonem nie znoszącym sprzeciwu mówi, że trzeba ten pniak wykopać. Alfiero mięknie, ale chce zalać go przedtem *gasolio*, żeby zabić korzenie. Wskazujemy czystą nową studnię w odległości niecałych dwudziestu stóp.

Polacy zaczynają kopać. Dwie godziny potem kopią wciąż jeszcze. Pod odsłoniętym pniakiem olbrzymi korzeń o trzech odnogach owinał się wokół kamienia wielkości opony samochodowej. Setki innych podstępnych korzeni rozrosły się na wszystkie strony. Oto dlaczego duża część pierwotnego muru runęła. Kamień nadal jest oplatany. Polacy ładują go na taczki i zabierają w cień drzew cytrynowych, gdzie pozostanie - najbrzydszy gład ozdobny w Toskanii.

Śpiewają dźwigając kamienie. Ich głosy nabierają dźwięku, jakim powinna brzmieć praca na świecie. Czasami Cristoforo śpiewa falsetem jakąś piosenkę dziwnie wzruszającą, tym bardziej że dobywa się z ust takiego dużego brązowego dragala. Oni nigdy nie mitrężą nawet przez minutę, chociaż ich szefa przeważnie nie ma. Alfiero w te dni, kiedy brak materiału, bo zapomniał znów zamówić, mówi im kapryśnie, żeby nie pracowali. Wtedy najmujemy ich do odchwaszczenia teras, i w końcu do skrobania wszystkich żaluzji. Chyba umieją robić wszystko i pracują dwa razy szybciej niż ktokolwiek, kogo przy pracy widziałam. U schyłku dnia rozbierają się i oblewają wodą z ogrodowego węża, po czym wkładają czystą odzież i pijemy piwo.

Don Fabio, miejscowy ksiądz, pozwala im mieszkać w jednym z tylnych pomieszczeń kościoła. Za pięć dolarów od osoby daje im trzy posiłki dziennie. Pracują przez sześć dni w tygodniu - w niedzielę ksiądz im zabronił - i wymieniają wszystkie zarobione liry na dolary,

które oszczędzają, żeby zabrać do kraju dla swoich żon i dzieci. W ciągu tygodnia kiedy tu pracują, nasz włoski staje się coraz gorszy. Stanislaio pracował w Hiszpanii, więc porozumiewamy się z nim wprost bezbożną mieszanką czterech języków. Podłapujemy polskie słowa: jutro, stopa, brudny, jezioro, a także coś takiego jak grubbia, co oni mówią o wypukłości żołądka *signora* Martini. Od nas nauczyli się, jak jest po angielsku piękny i idiota, a ponadto sporo słów włoskich, na ogół bezokoliczników.

Pomimo „wysiłków” Alfiera mur jest mocny i piękny. Z pierwszej terasy na drugą prowadzą półkoliste schody z dwiema płytami na szczycie, żeby tam postawić kwiaty w doniczkach. Kiedy się patrzy z dołu, ten mur wydaje się ogromny. Wkrótce w jego szczelinach będą rosły, tak jak w szczelinach innych murów, małe roślinki, i chociaż jest trochę za wysoki, już wygląda na tle krajobrazu naturalnie, bo kamienie są stare. Teraz następuje przyjemność wytyczenia alejki prowadzącej z podjazdu za studnią do nowych kamiennych schodów. Na skrajach alejki mają być kwiaty i zioła, i będą na nią padać wzdłuż muru cienie małych drzew. Najpierw zasadzamy biały *hibiscus*, który od razu przymilając się do nas, zakwita.

W pewną niedzielę rano Polacy przychodzą do nas po mszy.

Są w wyprasowanych koszulach i spodniach. Dotychczas widywaliśmy ich tylko w szortach. Kupili sobie w miejscowym supersamie jednakowe sandały. Ed i ja, akurat kiedy oni przychodzą, ścinamy zielsko. Jesteśmy w szortach, brudni, spoceni - role się odwróciły. Stanislaio ma radziecki aparat fotograficzny, wyraźnie z lat trzydziestych. Pijemy coca-cole, oni pstrykają kilka zdjęć. Ilekroć ich częstujemy coca-cola, mówią:

- Ach, Ameryka!

Przed przebraniem się do pracy prowadzą nas pod mur i odkopują ziemię z kilkustopowego odcinka fundamentu. Dużymi literami jest tam wypisane na betonie:

POLONIA

Poręcz schodów w dwupiętrowym Bramasele jest z kutego ręcznie żelaza i jej symetryczne skrety nadają pewną miarowość krokom, kiedy się wchodzi czy schodzi. Okienka nad frontowymi drzwiami, poręcz tarasu i poręcz balkonu są również dziełami wyraźnie tego samego kowala tworzonymi przez długie miesiące zimy. Brama przed podjazdem pierwotnie musiała być okazała, ale jak prawie wszystko tutaj, za długo była wystawiona na działanie czasu. Dolna część się wybrzusza w miejscu, gdzie turyści uderzyli w nią samochodem, zakręcając, kiedy już wiedzieli, że nie tędy się jedzie do twierdzy Medich. Zamek dawno zardzewiał, a górne zawiasy z jednej strony odpadają, tak że brama wlecze się po ziemi.

Giuseppe przywozi znajomego, maestro żelaza, żeby zobaczył, czy naszą frontową bramę da się uratować. Sam Giuseppe uważa, że się nie da i że nam do tej bella villa potrzeba czegoś odpowiedniejszego. Człowiek, który wysiada, a raczej gramoli się z jego cinquecento, mógłby równie dobrze się wyłonić z pomroki dziejów, ze średniowiecza. Wysoki i chudy jak Abraham Lincoln, jest w czarnym kombinezonie i włosy ma niezwykle czarne bez odrobiny połysku. Trudno sobie wytłumaczyć tę dziwność; on wydaje się stworzony z czegoś innego niż ludzka glina. Mówi niewiele, ale nieśmiało się uśmiecha. Natychmiast przypada mi do serca. Milcząc przesuwając palcami po całej bramie. Ze swoich rąk czerpie wszystko, co ma do powiedzenia. Można wyczuć, że poświęcił życie swemu rzemiosłu, bo je kocha. Tak, kiwa głową, tę bramę da się naprawić. Pozostaje tylko kwestia terminu.

Giuseppe jest rozczarowany. Wyobraża sobie tutaj bramę wspanialszą. Oburącz nakreśla w powietrzu napięty łuk i strzały. Nowa brama kunsztowniejsza i ze światłami, i z urządzeniem elektronicznym, żebyśmy słyszeli brzęczyk w domu i żeby brama sama się otworzyła, kiedy naciśniemy guzik. On nam tu przywiózł artystę, a my chcemy tylko naprawy?

Jedziemy do kuźni w celu rozpatrzenia możliwości. W drodze Giuseppe zjeżdża na pobocze i wyskakujemy, oglądamy bramy, które zrobił *maestro*. Niektóre są w deseń z mieczów, niektóre w skomplikowane girlandy kaczek i snopów zboża... Jedną wieńczę inicjały właściciela, inną, o dziwo, korona. Bardziej nam się podobają pałaki i kółka na szczytach bram niż raczej straszne strzały, które wydają się pozostałością z czasów wzajemnych grabieży i puszczania się z dymem gwelfów i gibelinów. Wszystkie te bramy zostały zrobione najwyraźniej tak, żeby przetrwać po wieki wieków. Każdą z nich maestro pociera palcami, milcząc, bo jego praca ma sama mówić za siebie. Zaczynam sobie wyobrażać skręcone promienie, małe stylizowane słońce na środku naszej bramy.

Ferro batuto, kucie żelaza, to stare rzemiosło w Toskanii. W każdym miasteczku są misterne zamki na średniowiecznych drzwiach, żelazne zawijasy latarni, wymyślne uchwyty do sztandarów, furtki ogrodowe; nawet są żelazne zwierzęta i konowiązy w kształcie węży. Jak inne tradycje rzemieślnicze, ta również szybko zanika, co łatwo zrozumieć.

Trzonem angielskiego słowa *blacksmith* (kowal) jest *black* (czarny). Kuźnia maestro jest osmolona. Sadza pokrywa go całego, przestarzałe wyposażenie i palenisko takie, jakby niewiele się zmieniło, odkąd Hefajstos rozpałił ogień w swojej kuźni. Wydaje się, że nawet powietrze jest cieniutką zasłoną z sadzy. Wszyscy jego sąsiedzi mają bramy wykonane przez niego. To z pewnością satysfakcja widzieć swoje dzieła tak wszędzie wokoło. On sam ma w domu kwadratowy ozdobny balkon - niewątpliwie flirt z moderną okupioną wszakże

przymocowaniem koszyków na kwiaty. Jego dom stoi na wprost kuźni, a przestrzeń między kuźnią i domem zapełniają kury, może z dziesięć, klatki z królikami, warzywnik i śliwa, o którą, ukryta wśród ciężkich od śliwek gałęzi, opiera się zbita z drewna drabina. Kowal zapewne po kolacji wspina się na kilka szczebli i zrywa dla siebie deser. Doznaję coraz bardziej nieodpartego wrażenia, że to człowiek z zamierzchłych czasów. Gdzie jest Afrodyta, chyba gdzieś niedaleko jego kuźni?

- Termin. Termin to jedyny szkopał - mówi. - Jestem solo. Mam syna, ale...

Nie mogę sobie wyobrazić, żeby pod koniec dwudziestego wieku ktokolwiek chciał mieć tę ciemną kuźnię przy szosie, po której wciąż śmigają samochody, tę zbieraninę obręczy na barylki, kozłów kominkowych, ogrodzeń i bram. Ale miejmy nadzieję, że jego syn czy ktoś kiedyś jednak ją przejmie.

Maestro przynosi i pokazuje mi pręt zakończony kwadratowym łbem wilka. Przypominający uchwyty pochodni w Sienie i w Gabbio. Pytamy o koszt naprawy *cancello*, a także o cenę nowej bramy, dosyć prostej, ale w tym samym stylu co żelazna poręcz naszych domowych schodów, i może ze słońcem nad górnym stykiem jej skrzydeł, żeby pasowała do nazwy domu. Raz wyjątkowo nie pytamy o termin wykonania, ten jedyny warunek, przy którym już nauczyliśmy się upierać na przekór łacińskiemu poczuciu nieskończoności czasu. Czy rzeczywiście potrzebna nam do szczęścia brama wykonana ręcznie? Powtarzamy: niech będzie prosta, przecież to nie jest nasz główny dom. Ale jakoś wiem, że będziemy chcieli mieć właśnie taką, jaką on robi, nawet jeżeli ta praca zabierze mu całe miesiące. Jeszcześmy nie odjechali, a on już o nas zapomina. Bierze kawałki żelaza, trzyma je oburącz, żeby zważyć czy zrównoważyć. Chodzi z nimi pomiędzy kowadłami i gorącymi rusztami. Nasza brama będzie w dobrych rękach. Wyobrażam sobie ten szcęk, kiedy będę ją zamykała za sobą.

Studnię i mur uważamy za znamienne osiągnięcie. Dom jednak nadal pozostaje nietknięty. Dopóki nie przeprowadzi się generalnego remontu, niewiele jest w nim do roboty. Nie ma sensu malować przed zainstalowaniem w ścianach rur centralnego ogrzewania. Polacy oskrobali okna i przygotowując ściany do malowania szorują tynk. Ed i ja pracujemy na terasach albo jeździmy po okolicy, wybieramy glazurę i wyposażenie łazienek, wyroby żelazne, farby; szukamy też starych cienkich cegieł na podłogę nowej kuchni. Pewnego dnia kupujemy w miejscowym sklepie meblowym dwa fotele. Kiedy już je nam przywożą, stwierdzamy, że to kulfony i że ich ciemne obicia w abstrakcyjny drobny wzorek to raczej koszmar, ale okazuje się, że po siedzeniu tygodniami sztywno na ogrodowych krzesłach są wspaniale wygodne. W deszczowe wieczory ustawiamy je naprzeciw siebie jeden przed

drugim przy nakrytej płótnem skrzyni, naszym stole jadalnym, na którym stoją kwiaty w słoiku i pali się świeca, pałaszujemy makaron z bakłażanami, pomidorami i bazylią.

W chłodne wieczory rozpalamy ogień z chrustu na kilka minut, żeby w pokoju nie było zimnej wilgoci.

Ten lipiec nie taki jak w zeszłym roku, jest mokry. Często bywają imponujące burze. Burza w dzień przyjemnie mnie podnieca, wychowałam się przecież na Południu, gdzie rzeczywiście się docenia to widowisko „światło i dźwięk”. W San Francisco brakuje mi burz, zdarzają się tak rzadko.

- Ten upał musi się rozładować - mówiła mama i natychmiast się rozładowywał, przeogromnie błyskało i grzmiało, potem odbłaskiem błyskawic, milionem kilowatów jaśniało całe niebo.

Tutaj burze często szaleją nocą.

Siedzę w łóżku, rysuję na papierze kreślarskim plany kuchni i łazienki. Ed czyta, o taką lekturę nigdy bym go nie posadzała. Zamiast rzymskich poetów jest to dzisiaj „Tynkowanie”. Przy nim leży „Zaopatrzenie domu w wodę”. Deszcz zaczyna bębnić na liściach palm. Wstaję z łóżka, podchodzę do okna, wychylam się i szybko zawracam. Pioruny walą w ziemię - jak te ząbkowane błyskawice w karykaturach - cztery, pięć, sześć piorunów naraz wokół domu. Czoła burzy zbierają się nad wzgórzami i ciche grzmienie nagle zmienia melodię, huki są tak blisko, że stos pacierzowy nieomal mi pęka. Dom się trzęsie, to bardzo poważna burza. Światła gasną. Mocno zamykamy okna, ale i tak wiatr zacina deszczem przez szczeliny, o których istnieniu wcale nie wiedzieliśmy. I w komin raz po raz wiatr się wsysa upiornie. Piekielna noc. Deszcz chłoszcze dom, niemądre duże palmy poddają się i poddają podmuchom wiatru. Czuję w powietrzu ozon. Jestem pewna, że piorun trafił w dom. Ta burza wybrała sobie nasz dom właśnie. I nie chce przesunąć się dalej. Jesteśmy jej ośrodkiem. Może nas zmiecie w dół do jeziora Trasimeno.

- Co byś wolał - pytam - lawinę ziemi czy śmierć od pioruna?

Chronimy się pod kołdrę, jak dziesięciolatki, wrzeszcząc:

- Dość! Nie! - za każdym razem, kiedy niebo się rozjaśnia.

Łoskot przenika ściany, rozwała kamienie murów.

Wreszcie ta szalona burza zaczyna się oddalać na północ, zostawia niebo czarne, wyprane z gwiazd. Ed otwiera okno. Wiatr przywiewa woń sosnowych odłamanych gałęzi i rozsypanych igieł. Elektryczności wciąż jeszcze nie ma. Siedzimy w łóżku wsparci na poduszkach i czekamy, żeby serca przestały nam łomotać. Raptem słyszymy coś w oknie. To wylądowała na parapecie mała sowa. Kręci łebkiem w przód i w tył. Może wiatr zdmuchnął

jej gniazdo, może burza ją oszołomiła. Kiedy księżyc przedziera się przez chmury, widzimy, jak ta sówka się w nas wpatruje. Nie poruszamy się. Błagam ją w duchu: nie wleć do pokoju. Śmiertelnie boję się ptaków - fobia pozostała z dzieciństwa - a przecież tą małą sową jestem urzeczona. Sowy zawsze wydają się bardziej sowami niż są, w Ameryce totemiczne czy co najmniej symboliczne, we Włoszech na domiar mitologiczne. Myślę o sowie Minerwy. Ale rzeczywiście ta tutaj, to po prostu małe stworzonko tubylcze na naszym wzgórzu. Nieraz wieczorami widzieliśmy jej większych krewnych. Ani Ed, ani ja nic nie mówimy. Ponieważ sówka nie rusza się z parapetu, w końcu zasypiamy, a rano, kiedy się budzimy, już jej nie widać, odleciała. W oknie tylko światło kwadransa po szóstej - ukośny blask w poprzek doliny rumieniący powietrze, zanim słońce podniesie się zza wzgórza w rozgrzeszony, bezchmurny dzień.

DZIKI SAD

Pora arbuza - ulubiona przerwa po południu. Arbuzy - chociaż można się z tym nie zgadzać - ma smak najlepszy na świecie, i muszę przyznać że te tokańskie nie ustępują ciepłym od słońca arbuzy Sugar Baby, z pól południowej Georgii, krainy mojego dzieciństwa. Nigdy nie opanowałam sztuki rozpoznawania po odgłosie uderzenia, czy arbuzy jest dojrzały. Te grzmotnięcia nic mi nie mówią. Każdy jednak, który tu rozcinam, wydaje się u szczytu dojrzałości - pysznie kruchy, zuchwale słodki. Kiedy arbuzy częstujemy robotników, widzę, że zjadają również białą część, zostawiając tylko cienkie zielone paski skóry.

Z dużym plastrem arbuzy siedzę na kamiennym murze w pełnym blasku słońca i mam znowu siedem lat, wydrącam kółka w kapiącym półksiężycu, strzelam pomiędzy palców pestkami.

Nagle zauważam, że na pięciu pniach przy skraju podjazdu panuje ożywiony ruch i słyszę takie chrupanie jakby wiewiórki wgrzyzały się w panini, te twarde włoskie bułki. Ktoś na szosie zatrzymuje samochód, wyskakuje, szybko podnosi trzy sosnowe szyszki, wraca do samochodu i już go nie ma. Po chwili przyjeżdża *signor* Martini, spodziewam się, że z wiadomością o kimś, kto może nam zaościć terasy. On także podnosi szyszkę. Otrząsa ją o mur i wylatują z niej jakieś bryłki. Rozbija jedną bryłkę kamykiem i podaje mi pokryty łuską owal.

- *Pinolo* - oznajmia. Wskazuje ciemne paciorki rozsiane po podjeździe i na wypadek, gdybym nie pojęła, co to ma znaczyć, dodaje:

- *Torta della nonna*.

Jeszcze lepsze, myślę, w *pesto*, z tych wszystkich bazylii rozmnażających się w rezultacie wetknięcia sześciu roślinek w ziemię. I bardzo lubię orzeszki sosnowe w sałatkach. Piniolo! A ja tu po nich depczę.

Oczywiście wiedziałam, że *piniolo* są z pinii, sosen włoskich. Nawet oglądałam drzewa w moim ogrodzie w kraju, czy może są gdzieś ukryte w szyszkach orzeszki. Ale o tych piniach tu przy podjeździe nigdy tak nie myślałam; dotychczas to po prostu były drzewa nie wymagające natychmiastowej uwagi. Takie właśnie malarskie sosny, niektóre skarłowaciałe w podmuchach morskiego wiatru, rosną rzędami w wielu miasteczkach-kąpieliskach nad Morzem Śródziemnym i wśród takich sosen chodził Dante na wygnaniu w Rawennie. Te nasze wzdłuż podjazdu są wysokie, pierzaste. Kto by pomyślał, że zwyczajna *pino domestico* (zajrzałam do mojej książki o drzewach) wydaje te maślane orzeszki tak

smaczne, kiedy się je przypiecze. Musiała tu mieszkać jedna z owych *nonnas*, wyrabiających ciężkie torty nabijane piniolami. I na pewno robiła świetne *ravioli* nadziewane ziemnymi *noccioli*, orzechami laskowymi, i makaroniki, i inne *torte*, bo tu jest dwadzieścia drzew migdałowych i jedna cienista leszczyna chyląca się pod ciężarem orzechów. Każdy *nocciolo*, jakby gotowy, żeby go nosić w butonierce, ma kryzę koloru *chartreuse*. A migdały są w łupinach z delikatnego zielonego aksamitu. Nawet to drzewo, które się przewróciło na terasie i pewnie umiera, wydało obfity plon.

Może *signor* Martini powinien wrócić do swego biura, przygotować się do pokazywania następnym cudzoziemskim klientom domów bez dachów i bez wody, ale on zbiera ze mną piniole. Jak większość znanych mi Włochów najwyraźniej ma mnóstwo czasu. W tej chwili jednak bardzo mi się podoba to, że jest taki zaabsorbowany. Sadowate łuski szybko czernią mi ręce.

- Skąd pan tyle wie... urodził się pan na wsi? - pytam. - Czy dzisiaj jest ten jedyny dzień, kiedy szyszki spadają? - Bo mówił przedtem, że orzechy laskowe są dojrzałe 22 sierpnia, w dniu zagranicznego świętego Filberta.

Wyjaśnia, że dorastał w Teverina - to dalej tą szosą w dół z *località* Bramasele - i mieszkał tam aż do wojny. Chciałabym wiedzieć, czy był w partyzantce, czy do samego końca trwał przy Mussolinim, ale pytam tylko, czy Cortona odczuła wojnę.

Wskazuje mi twierdzę Medicich wysoko powyżej domu.

- Niemcy zajęli ten fort na rozgłośnię radiową. Niektórzy oficerowie zakwaterowani wtedy w domach tu na wsi, przyjeżdżali po wojnie i kupowali te obejścia. - Śmieje się. - Nigdy nie rozumiałem, dlaczego ci chłopci nie byli pomocni.

Uzbieraliśmy może ze dwadzieścia szyszek. Nie pytam, czy ten dom był zajęty przez nazistów.

- A partyzanci?

- Wszędzie - odpowiada *signor* Martini zataczając łuk ręką. - Nawet trzynastoletni chłopcy... Zabijani przy zbieraniu truskawek, przy pasaniu owiec. Rozstrzeliwani. I wszędzie miny. - Nie ciągnie tego dalej. Raptem mówi, że jego matka umarła kilka lat temu mając pięćdziesiąt trzy lata. - Już nie będzie *torta della nonna*. - Dziś jest jakiś skwaszony.

Kiedy splaszczę kilka pinioli kamykiem, pokazuje mi jak uderzać, żeby orzeszek wyszedł ze skorupki w całości.

Z kolei ja jemu mówię, że mój ojciec nie żyje, a moja matka po wylewie nie może chodzić. On mówi, że teraz jest sam. Nie śmiem zapytać o żonę i dzieci. Znam go od dwóch

lat, a to moja pierwsza rozmowa z nim na tematy osobiste. Zgarniamy szyszki w papierową torbę.

Odjeżdżając *signor* Martini mówi:

- *Ciao*. - A niezależnie od tego, co wiem z lekcji języka włoskiego, dorośli na tokańskiej wsi tak nie pokrzykują. Zwykle żegnają się słowem *arrivederla* albo bardziej poufale *arrivederci*. A więc zaszła pewna mała zmiana.

Po półgodzinnym rozbijaniu sosnowych orzeszków mam ich cztery łyżki stołowe, a ręce czarne i lepkie. Nic dziwnego, że w kraju dwuuncjowe porcyjki w celofanowych torebkach są takie drogie. Leży mi na sercu wyczarowanie tego wszechobecnego *torta della nonna*, który wydaje się początkiem i końcem włoskich deserów. Rozmaitość deserów francuskich i amerykańskich staje się po prostu nieciekawa tu, w miejscowej kuchni. Moim zdaniem jednak, żeby docenić większość włoskich słodczy, trzeba się na nich wychować. Na ogół te torty i ciasta są dla mnie za suche. To znaczy *torta della nonna*, ciasta owocowe i chyba *tiramisu* (deser, którego nie cierpię) za suche wszędzie poza drogimi restauracjami. Torty babci można dostać w większości sklepów cukierniczych i w wielu barach. Bywają niezłe, ale czasami smakują tak, jakby do ich składników dodano *intonaco*, tynku. Nie dziwię się, że Włosi zamawiają na deser owoce. Nawet *gelato*, kiedyś boskie w całych Włoszech, już nie zawsze są dobre. Bo oni, chociaż wywieszają reklamy, że robią lody sami, zapominają nadmienić, że z paczkowanego proszku. Prawdziwe *gelato*, brzoskwiniove czy truskawkowe, jeżeli jakimś cudem się trafią, pozostają w pamięci. No cóż... Na szczęście można zakończyć kolację latem owocami zanurzonymi w miseczkach chłodnej wody, doskonałymi zwłaszcza z miejscowym *pecorino*, *gorgonzola* czy z trójkątnym kawałkiem *parmigiano*.

Przeliczając gramy na szklanki, najlepiej, jak potrafię, stosuję się do przepisu z książki kucharskiej. Są setki wersji *torta della nonna*. Wybieram tę z mamałygą w cieście i cienką warstwą masy pomiędzy rozkrojonymi połowami. Nie żałuję czasu, jaki dodatkowo mi zabrało wyłuskiwanie orzeszków sosnowych, które w kraju po prostu wyjęłabym z lodówki.

Najpierw zrobię gęsty krem z dwóch żółtek, jednej trzeciej szklanki mąki, dwóch szklanek mleka i pół szklanki cukru. Kremu wychodzi za dużo jak na mój cel, więc odkładam dwie porcje na spodkach do zjedzenia na później. Kiedy krem stygnie, wyrabiam ciasto. Półtorej szklanki mąki, półtorej szklanki mamałygi, jedna trzecia szklanki cukru i półtorej łyżeczki proszku do pieczenia. Do tych suchych składników wciadam pół kostki masła i jedno całe jajko. Następnie przepoławiam surowe ciasto. Jedną połowę rozpościeram w brytfannie i pokrywam kremem. Drugą połowę wałkuję, po czym nakrywam nią krem. Zaciskam brzegi ciasta. Na wierzchu rozrzucam garść przypieczonych pinioli. Piekę to w temperaturze 120°C

przez dwadzieścia pięć minut. Obiecujący aromat szybko napelnia całą kuchnię. Kiedy aromat się ulatnia, wystawiam złocisty tort na parapet kuchennego okna i telefonuję do *signora* Martiniego.

- Mój *torta della nonna* czeka gotowy - zawiadamiam go. *Signor* Martini przyjeżdża. Zaparzam dzbanek *espresso*, podaję gościowi duży kawałek tortu. Po pierwszym kęsie *signor* Martini ma w oczach rozmarzenie.

- *Perfetto* - orzeka.

Poza orzeszkami sosnowymi tutejsza pierwotna *nonna* zaplanowała inne rajskie specjały. Zostały trzy gatunki śliw (pulchne śliwki w rodzaju *Santa Rosa* nazywają w tych stronach *coscia di monaca*, udo zakonnic) figowce, jabłonie, drzewa morelowe, jedna (na pół martwa) wiśnia i kilka gatunków grusz. Gruszki już dojrzewają, małe zielone, rdzewiejące, cierpko-słodkie. Sękate jabłonie - bardzo bym chciała wiedzieć, co to za odmiany - może nie są do uratowania, ale na razie wydają karłowate owoce, zupełnie jak te na początku filmowej reklamy sprayów owadobójczych. Wiele z tych drzew to na pewno samosiejki, ich młody wiek świadczy, że nie było ich na świecie wówczas, gdy ktoś tu mieszkał, i niejedno z nich wybrało sobie dziwne miejsce. Cztery śliwy, na przykład, bezpośrednio pod rzędem dziesięciu śliw. Za skrajem terasy najwidoczniej wykiełkowały ze śliwek, które spadły.

I z pewnością owa *nonna* zrywała dziki koper, suszyła te żółte kwiaty i wrzucała jeszcze zielone wiązanki w ogień, kiedy piekła mięso na ruszcie.

W krzakach przy skrajach teras odkrywamy ukryte winorośle. Niektóre, nadal agresywne, wyciągają długie poplątane łodygi. Tworzą się na nich maleńkie gronka. Wzdłuż teras ciągnie się jakiś dziwny cmentarz; jeszcze leżą stare kamienie, pozostałość winnicy - kamienie wysokie do kolan jak nagrobki i każdy z otworem na żelazny pręt, sterczący poza skraj terasy i tym samym dający hodowcy plantatorowi więcej przestrzeni. Ed przeciąga drut od prętu do prętu, podnosi winorośle i zaczepia, tak że wloką się po drucie. Ze zdumieniem stwierdzamy, że ta posiadłość była kiedyś winnicą.

W ogromnej *enoteca* w Sienie, państwowej winiarni, gdzie wystawia się i podaje do skosztowania wszystkie gatunki win ze wszystkich prowincji Włoch, kelner nam powiedział, że na ogół włoskie winnice są małe, mierzą niecałe pięć akrów, mniej więcej tyle co ta szczytkowa nasza. Wielu drobnych plantatorów zrzesza się w spółdzielnie produkujące poszczególne gatunki wina łącznie z *vino da tavola*, winem stołowym. Wykopując zielsko wokół winorośli, naturalnie zaczynamy myśleć o Bramasele Gamay albo Bramasele Chianti rocznik 2000. Teraz wiemy, dlaczego odziedziczyliśmy takie góry butelek. Te winorośle są

wyjaśnieniem. Może będzie z nich najzwyczajniejsze czerwone wino podawane w dzbanach w miejscowych restauracjach. Albo może krzemienne Grechetto, cytrynowe białe wino z tego okręgu. Ach, tak, ta ziemia czekała na nas. Czy raczej my czekaliśmy na tę ziemię.

Najbardziej niezbędny zasadniczy składnik, jakim dysponowała tutejsza *nonna* to oliwa. W swoim piecu kuchennym *nonna* paliła gałęziami z przycinanych drzew oliwnych. Na talerzu z oliwą kładła chleb, zanim zrobiła grzanki. Zupy i sosy do makaronu wzbogacała ślicznie zieloną oliwą. Płócienne woreczki z oliwkami wisiały w kominie, żeby się wędzić przez całą zimę. I nawet mydło *nonna* miała zrobione z oliwy i popiołu oliwnej rozpałki. Jej mąż czy może pracownik tygodniami doglądał tych drzew. Mądrość ludowa nakazywała tak je przycinać, żeby ptak mógł polecieć wśród większych gałęzi, nie muskając liści. I *nonna* musiała dokładnie wiedzieć, kiedy zrywać oliwki. Te drzewa nie powinny być mokre, bo oliwki by spleśniały, zanim by się zdążyło zabrać je do przetwórnicy. Żeby oliwki nadawały się do jedzenia, należy z nich usunąć gorzki glukozyt, zasoleniem albo kiszeniem. Poza względami praktycznymi mnóstwo utrzymujących się przesądów określa, kiedy najlepiej je zrywać, jak również, kiedy najlepiej sadzić drzewa oliwne - księżyc miewa złe i dobre dni. Dawno temu Wergiliusz honorował wierzenia rolników: „Na sadzenie wybierz siedemnasty dzień po pełni księżyca, omijaj dzień piąty”. Ponadto radził kosić trawę w nocy, bowiem rosa zmiękcza szpeceniaste źdźbła. Obawiam się, że Ed zjechałby w dół zakręcając na terasie, gdyby zechciał się do tego zastosować.

Niektóre z naszych drzew oliwnych są jak paradygmaty - stare, pokręcone, sękaty, otoczone kępami młodych pędów, wyrastających wokół uszkodzonych pni. Tutaj w dobroczynnym półkolu wzgórz trudno sobie wyobrazić mrozy, jakie były w 1985 roku, ale po niejednym drzewie został tylko ogromny martwy pniak. Nasze drzewa oliwne trzeba będzie ożywić po długoletnim zaniechaniu, każde uwolnić od wdzierających się chwastów, sumaku, szczodrzewicy miotlastej, a potem przyciąć i użyźnić. Terasy trzeba oczyścić i zaorać. To jedno z głównych zadań, ale musi poczekać. Drzewa oliwne są prawie nieśmiertelne, jeszcze jeden rok zaniechania nie robi im różnicy.

Przynosi liść oliwny, pokoju znak, napisał Milton w „Raju Utraconym”. Synogarlica, która wróciła na arkę niosąc gałązkę w dziobie, na pewno dobrze tę gałązkę wybrała. Drzewo oliwne rzeczywiście napawa spokojem. Bo po prostu spokojnie uczestniczy w mijaniu czasu. Te drzewa są tutaj i będą. Były tutaj. Czy my tu jesteśmy, czy jest ktoś inny, czy nie ma nikogo, one i tak co dzień rano wywijają liście i cal za całem wznoszą się ku słońcu.

Kilka lat temu na Majorce wędrowałam z przyjaciółką powyżej Soller. Milami wspinałyśmy się wśród dramatycznych ogromnych drzew oliwnych po szerokich terasach.

Doszliśmy wysoko do kamiennych chat, będących schronieniem ludzi, którzy doglądali tych gajów. Chociaż zabłądziłyśmy i na łące spotkałyśmy byka, czułyśmy przez cały tamten dzień bezmierny spokój, emanację drzew oliwnych, może nawet tysiącletnich. Chodząc tutaj po tych kilku krętych akrach doznaję takiego samego uczucia. Terasy, chociaż nie są naturalne, mają w sobie jakąś pierwotność. Jedno z najwcześniejszych pism, zwane *bustrofedon*, biegnie z prawej strony do lewej i prawdopodobnie czytać takie pismo można było sprawniej niż nasze, gdybyśmy się uczyli z takiego elementarza. Etymologia tej nazwy odsłania korzenie greckie „zakręcić jak przy orce z wołem”. Otóż to pismo jest właśnie takie, jak wznoszenie się teras: przestrzeń na zakręcie w kształcie litery U, potrzebna wołu ciągnącemu pług, podnosi się na wyższy poziom i zakręt prowadzi w odwrotną stronę.

Pięć drzew *tiglio*, czyli lip nie wydaje żadnych owoców. Te lipy rzucają cień wzdłuż szerokiej terasy z boku domu, kiedy słońce nie pozwala nam być na tarasie frontowej. Jemy obiad pod *tigli* prawie co dzień. Ich kwiecie jak perłowe kolczyki zwisa z liści i kiedy się otwiera - chyba kwiecie wszystkich lip tego samego dnia - woń roznosi się po całym zboczu wzgórza. W czasie największego rozkwitu siedzimy na tarasie tuż przy koronach naszych lip i usiłujemy określić ten zapach. Ja twierdzę, że jest jak stoisko z perfumami w sklepie dziesięciocentowym. Dla Eda to zapach brylantyny jego wuja Syra. Tak czy owak, ta woń przyciąga zewsząd pszczoły. Nawet późnym wieczorem, kiedy na tarasie pijemy kawę, pszczoły obrabiają te kwiatki. Ich zaborcze brzęczenie brzmi tak, jakby nadlatywał olbrzymi rój, jest zarówno usypiające, jak alarmujące. Ed z początku zostawał w pokoju, bo ma alergię na użądlenie pszczół - ale one wcale się nami nie interesują. Muszą napęlić swoje woreczki miodem, nóżki opylić pyłkiem.

Uczulony czy nie, Ed marzy o ulach i usiłuje zafrapować mnie pszczelarstwem. W jego przekonaniu fakt, że nigdy żadna pszczoła mnie nie użądliła, jest gwarancją, że nigdy żadna mnie nie użądli.

Opowiadam mu, jak kiedyś zaatakowało mnie całe gniazdo os, ale jakoś to się dla niego nie liczy. On sobie już wyobraża rząd uli na końcu rzędu lip.

- Będziesz urzeczona, kiedy zajrzysz do ula - mówi. - W upalne dni dziesiątki robotnic ustawionych przy wejściu trzepocze skrzydełkami, żeby chłodzić królową.

Zauważyłam, że kolekcjonuje miejscowe miody. Często na kuchence stoi rondel z gorącą wodą, a w wodzie słoik z miodem, miękącym woskowo. Miód akacjowy jest jasny, żółty jak cytryna; miód z kasztanowca ciemny i tak gęsty, że łyżka sterczy w nim prościuteńko. Ed ma również słoik *timo*, miodu z tymianku, i oczywiście ma miód z *tiglio*. Najdzikszy miód to *macchia* ze słonych nadmorskich krzaków Toskanii. - Życie królowej się

przecenia. Królowa tylko składa i składa jajeczka. Odbywa jeden, jedyny godowy lot. I po tym locie jest dostatecznie oszołomiona zapłodnieniem, żeby utkwic w ulu raz na zawsze. Robotnice, samiczki niedorozwinięte seksualnie, mają o wiele lepsze życie. Mogą bujać na łąkach pełnych kwiatów. Wyobrażasz sobie... raz po raz obracać się w róży.

Widzę, jak Eda ten pomysł porywa. Sama zaczynam się interesować.

- Co one jedzą w ulu przez całą zimę?

- Pszczeli chleb.

- Pszczeli chleb? Poważnie mówisz?

- Pszczeli pokarm. Miód z pyłkiem. I robotnica wydała z żołądka złocisty wosk na plaster. Wiesz, te równe sześciokąty.

Próbuję sobie wyobrazić rozmiary jelit pszczoły. Ile razy pszczoła musi latać z ula na *tiglio*, żeby zrobić bodaj łyżeczkę miodu? Tysiąc razy? Słoik miodu to chyba milion lotów pszczoł z ciężkim ładunkiem rosy miodowej, z nóżkami oblepionymi pyłkiem. W „Georgikach”, które są czymś w rodzaju almanachu starożytnych rolników, Wergiliusz pisze, że pszczoły podnoszą kamyki, żeby się obciążyć, kiedy lecą w porywistym wschodnim wietrze. Wergiliusz mądrze się rozwodzi na temat pszczoł, ale niezupełnie można mu wierzyć. Myślał, że pszczoły rodzą się spontanicznie z rozkładającej się padliny krowiej. Jednak podoba mi się myśl o pszczole, która kurczowo trzyma kamyk jak zawodnik na boisku pędzący z piłką przy piersi.

- Tak. Wprost mam przed oczami cztery ule pomalowane na zielono. Podoba mi się ekwipunek pszczelarza, taki welon w stylu średniowiecznym, podnoszenie ciemnych plastrów... Z tego wosku moglibyśmy lepić dla nas świece.

Teraz ten pomysł już mnie wciąga.

Ale Ed wstaje i wychyla się w zawrotną woń lip. Całkowicie postradał zmysł praktyczny.

- Osy to anarchistki, natomiast pszczoły... Sprzątam filiżanki po kawie.

- Może powinniśmy z tym zaczekać, dopóki dom nie będzie wyremontowany.

Figowce wskazują wodę. Na terasach rosną przy kamiennych korytach, które odkryliśmy. W naturalną studnię wpełzają pajęczce korzenie figowca rosnącego powyżej. Co do fig, doznaję uczuć mieszanych. Ich mięsistość jest jakaś niesamowita. We Włoszech *il fico*, figa zmienia się w żargonie w *la fica*, co znaczy srom. Być może z powodu słynnego liścia figowego przy wygnaniu z Raju, figa wydaje się najstarszym owocem na świecie. I najdziwniejsze jest to, że figowiec kwitnie wewnątrz swoich fig. Wystarczy którąś rozerwać, żeby zobaczyć ten pierwotny, skomplikowany, wymyślny żywy obraz cykli życia.

Zapylenie figi odbywa się drogą jakiegoś wzajemnego oddziaływania z osą szczególnego gatunku o długości trzech milimetrów. Osa samiczka wwierca się w kwiat zakwitający w figie. Kiedy już jest we wnętrzu, wpycha swoje pokładelko, nos jak zakrzywiona igielka, w zalążnię tego żeńskiego kwiatu i składa jajeczka. Jeżeli nie może pokładelkiem dosięgnąć zalążni (niektóre z tych kwiatów mają długie szyjki) i tak zapładnia kwiat figi pyłkiem, który zebrała latając. W jeden czy drugi sposób połowa tej symbiozy się dopełnia - albo osa zostawiła swoje jajeczka i rozwijają się larwy, albo zapyłony kwiat wydaje nasienie. Jeżeli reinkarnacja to prawda, obym nie wróciła na ten świat jako osa figowa.

W razie niezalezienia odpowiedniego gniazdka dla swoich jajeczek samiczka zwykle umiera z wyczerpania wewnątrz figi. A w razie znalezienia wylęgają się osy, przy czym wszystkie samczyki są bez skrzydełek. Ich jedyną funkcją jest natychmiastowy seks. Wstają i zapładniają samiczki, pomagają im wydostać się z figi i umierają. Samiczki wylatują unosząc dosyć spermy, by zapłodniła wszystkie ich jajeczka. Czy ma się apetyt na rozkosznie słodkie figi, wiedząc, że każda to rzeczywiście cmentarz bezskrzydłych os rodzaju męskiego? Może zmysłowość tego owocu bierze się z aromatu, w jaki one się rozrzedzają po swoim krótkim, słodkim życiu.

Kobiety w mojej rodzinie zawsze piekły chleb, robiły galaretki z winogron muszkatelowych, cykatę, konfitury i dżemy z brzoskwiń, i powidła. Ciągnie mnie do miedzianego rondla, zacieków soku truskawek szybko miękających na kamiennym blacie, do pachnących goździkami salatek, pełnych słodkich brzoskwiń przed ich kąpielą w ściągającym occie i do korniszonów wielkości serdecznego palca. W Kalifornii płakałam nad rozciągniętymi gumkami do weków, nad dżemami, które nie chciały stać się dżemem, nad kociołkiem guawy, kiedy przełożyłam z niego do dwunastu słoików szarą galaretę zamiast czystego egzotycznego topazu. Nie mam genu, który miała moja matka. Te jej zapasy w równych rzędach, karmazynowe i szmaragdowe słoje kompotów, konfitur i małych pikli zwanych tutaj *sottaceto* (w occie). Kiedy patrzę na rezultat pracy w pocie czoła, przez całe popołudnie mogę tylko się zastanawiać - botulizm?

Tamta dawno zaginiona właścicielka domu, która zasadziła na terasach drzewa owocowe, tak żeby owoce ślicznie zwisały nad trawiastą ścieżką, pewnie trzymała na półce pod schodami swoje weki i bez żadnych obaw otwierała soczyste śliwki w styczniowe poranki. Tutaj opanuję sztukę - myślę sobie - przekazaną mi przez mamę razem z upodobaniem do ręcznie malowanej porcelany i drogich pantofli.

W sobotę taszczę z góry na dół, z targowiska do samochodu skrzynkę najlepszych brzoskwiń. Są tak piękne, że chcę tylko spiętrzyć je w koszyku i patrzeć na ich przepyszne

kolory. Ale w jedynej dotychczas książce kucharskiej, jaką tu mam, znajduję przepis Elizabeth David, żeby zrobić brzoskwiniową marmoladę. Nic prostszego. Przepołowione brzoskwinie po prostu ugotować w wodzie z odrobiną cukru i niech to wystygnie. Nazajutrz znów gotować, aż powstanie gęsta masa, kiedy chochlą trochę wyłożę na spodek. Elizabeth David dodaje uwagę:

„Tym sposobem mamy dosyć ekstrawagancką, lecz bardzo smaczną marmoladę. Niestety, często tworzy się na niej w krótkim czasie kożuszek pleśni, co jednak nie szkodzi reszcie zawartości słoika. Przechowuję tę marmoladę ponad rok, i to w domu, gdzie jest wilgoć”.

Raczej martwi mnie ta uwaga o pleśni i Elizabeth David jakoś pomija sprawę wyjałowienia weków, ani słowem też nie wspomina o nasłuchiwanu syku pokrywki, który słyszałam, kiedy stygły marynowane zielone pomidory mojej matki. Pamiętam, jak matka stuknęła w pokrywki, sprawdzając, czy się przyszały. Wydaje się, że Elizabeth David napęlnia marmoladą słoiki i zaraz o nich zapomina, a później tylko zeszkrobuje pleśń przed posmarowaniem grzanki. Jednak to: „dosyć ekstrawagancka, lecz bardzo smaczna”. Skoro Elizabeth David tak twierdzi, przecież jej wierzę. Tyle mam tych brzoskwiń. Decyduję się zrobić trzy kilo, a pozostałe brzoskwinie zjemy. Marmoladę wykończymy, zanim się utworzy nieapetyczna pleśń w tym domu, gdzie jest wilgoć. Uraczę marmoladą nowych znajomych, którzy będą się zastanawiać, dlaczego pichcę owoce, zamiast malować okiennice.

Wrzucam brzoskwinie do wrzątku i patrzę przez chwilę, jak ich różowości się jaskrawią. Łyżką wyjmuję je z wrzątku i ściągam z nich skórki tak łatwo, jakbym zdejmowała jedwabne dessous. Ten przepis jest rzeczywiście prosty. Nie trzeba nawet paru kropli soku cytrynowego, czy paru goździków, czy utartej gałki muszkatołowej. Przypominam sobie, jak matka wyjmowała jądra z pestek brzoskwini, pachnące migdałowo tajemnicze orzechy. W kuchni już pachnie słodyczą przyciągającą muchy.

Następnego dnia, kiedy brzoskwinie gotują się znowu, wygotowuję słoiki. No i w rezultacie mam pięć uroczych weków marmolady brzoskwiniowej, pysznej, a nie za słodkiej. W Cortonie wypiekają w opalanych drewnem piecach *forno*, chrupiący chleb. Grzanki doskonale. Śniadanie to pora dnia jedna z najmilszych dla mnie. Poranki są takie świeże, nie zapowiada przyczajonego upału. Wstaję wcześniej, zabieram kawę i grzanki na taras i spędzam godzinę z książką, a te zielono-czarne rzędy cyprysów na tle pastelowego nieba, te wzgórza plisowane terasami drzew oliwnych są takie same jak w średniowieczu, kiedy pory roku opisywano w psalterzach. Czasami dolina jest jak miska pełna mgły. Tuż poniżej terasu widzę zielone twarde figi na dwóch figowcach i gruszki na gruszy. Będą piękne zbiory.

Mrożony napój z wina, cukru i gruszek, lody gruszkowe, zielone figi (czy w figach jeszcze zielonych już mogą być osy?) do wieprzowiny, figowe racuszki, ciasto z figami *nocciolo*.
Gdybyż lato trwało sto lat!

FURKOT SŁOŃCA

Ten dom w odległości dwóch kilometrów od miasteczka wydaje się domem na głuchej wsi. Nie widzimy nikogo z sąsiadów, chociaż słyszymy, jak właściciel teras wysoko powyżej nas woła swojego psa.

- *Vieni qua!* - Chodź tutaj.

Letnie słońce uderza jak świadomość grzechu. Orientuję się, która jest godzina, po tym gdzie blask słońca pada na dom, zupełnie jak byśmy mieli olbrzymi zegar słoneczny. O pół do szóstej zrywają nas z łóżek pierwsze promienie kląpssem w drzwi tarasu, dzięki czemu możemy oglądać świt. O dziesiątej płyta słonecznego blasku wpada do mojego gabinetu bocznym oknem, moim najulubieńszym, bo jest ramą dla cyprysów, gajów w dolinie i dalej Apeninów. Chcę namalować taką akwarelę, ale kolory moich farb wodnych są straszne, nadają się tylko do leżenia na półce w szafie. O dziesiątej słońce huśta się w górze nad frontem domu i zostaje tam do czwartej po południu, kiedy to kawałek cienia na trawniku sygnalizuje, że podążyło na drugą stronę wzgórza. Jeżeli pod wieczór idziemy w tamtym kierunku do miasteczka, widzimy przedłużenie wspaniałego zachodu słońca, które ociąga się nad Val di Chiana, aż w końcu zachodzi, pozostawiając dosyć pręg złota i szafranu, żeby nam było jasno w drodze powrotnej do domu, zanim o pół do dziesiątej zapadnie mrok koloru indygo.

W noc bezksiężycowe jest czarno. Ed poleciał do Minnesoty na pięćdziesięciolecie ślubu swoich rodziców. Od czasu do czasu stuknie któraś okiennica, poza tym cisza panuje akustyczna, nieomal słyszę, jak krew krąży mi w żyłach. Spodziewam się, że będę leżeć bezsennie i wyobrażać sobie okropności: jakiś oszalały narkoman zbrojny w uzi zakrada się po ciemnych schodach. Na razie na tym dużym łóżku z prześcieradłami w kwiatki rozkładam wokół siebie książki, pocztówki, blok i oddaję się rzadkiej przyjemności pisania do przyjaciół. Druga przyjemność, na którą sobie pozwalam, wywodzi się prosto z czasów dzieciństwa - opróżnianie półmiska ciastek czekoladowych i popijanie ich coca-cola, kiedy przepisuję w notatniku ustępy z książek i wiersze, które mi się spodobały. Chciałabym, żeby Siostra, moja czarna kotka, była tutaj. To naprawdę dobra towarzyszka w samotności. Nie spałaby tu przytulona do moich stóp, tak jak lubi, jest za gorąco, musiałaby zostać na poduszce przy łóżku. Sypiam jak noworodek, budzę się rano, idę do miasteczka po zakupy, pracuję na terasach, wchodzę do domu i piję wodę, a godzina dopiero dziesiąta. Mijają następne godziny w wygodnym milczeniu - mówić nie ma do kogo.

Po kilku dniach moje życie nabiera swoistego rytmu. Budzę się nad ranem i czytam do

świtu. Odżywiam się po trochu - jeden dojrzały pomidor zjadam jak jabłko o jedenastej, trzy pomidory zamiast obiadu o pierwszej. Od szóstej jestem na nogach, ale w upalnej porze sjęsty chętnie leżę przez dwie godziny w łóżku. Drzemka jest chyba senniejsza niż sen, a ja właśnie drzemię. Potem w końcu nadchodzi noc, wynoszę kołdrę na taras i kładę się na wznak z latarką i mapą gwiazd. Dzięki Wielkiej Niedźwiedzicy, łatwej do wypatrzenia w prostej linii nad domem, ostatecznie umiejscawiam Polluksa w Bliźniętach i Procjona w Psie Małym. Zapomniałam o gwiazdach, a one są tutaj, takie żywe przez cały czas tętnią i spadają.

Przychodzą z wizytą nieznajomi. Francuzka i jej mąż Anglik. Przedstawiają mi się jako sąsiedzi. Słyszeli, że ten dom kupili Amerykanie, więc byli ciekawi, co to za wariaci skazali się na piekło remontów. Zapraszają mnie na obiad nazajutrz.

Ponieważ oboje są pisarzami i remontują swój mały chłopski dom, od razu łączy nas więź koleżeństwa. Czy powinni zrobić schody tu, czy tam? Czy sypialnia w pomieszczeniu dla zwierząt na dole nie będzie za ciemna? *Comune* nie pozwala robić nowych okien nawet w takich dusznych domach chłopskich; na zewnątrz wszystko musi pozostawać nietknięte, bo są to pamiątki historyczne.

Następnego dnia znów jestem u nich, zaproszona na kolację. Przedstawiają mnie dwojgu innym cudzoziemskim pisarzom: Francuzce i amerykańskiemu Azjacie. Kiedy po tygodniu wraca Ed, zostajemy zaproszeni do domu tych drugich pisarzy.

Stół nakryty w cieniu kraty obrośniętej winoroślą. Zimne sałatki, zimne wino, owoce, znakomity suflet serowy, gotowany na parze. Upał migocze wokół dalekich drzew oliwnych. Ale na kamiennym patio miły chłodek. Poznajemy innych gości: powieściopisarzy, dziennikarzy, tłumaczy, jednego przedstawiciela literatury faktu, wszystko to niemłodzi ekspatrianci, którzy osiedlili się na tych wzgórzach i odrestaurowali swoje posiadłości. Fascynuje mnie fakt definitywnego przeniesienia się do obcego kraju. Chcę wiedzieć, jak wycieczka czy podróż służbowa do Włoch mogła zmienić zupełnie życie każdego z nich. Pytam o to Fenellę, dziennikarkę międzynarodową, która siedzi z mojej prawej strony.

- Pani sobie nie wyobraża, jaki był Rzym w latach pięćdziesiątych. Czarowny. Po prostu pokochałam to miasto... tak jak można pokochać mężczyznę... Zaczęłam szukać sposobu, żeby zostać. Nie poszło mi łatwo. Ale zaczęłam się, zostałam korespondentką Reutersa. W tych starych filmach się widzi, że wtedy prawie nie było samochodów. Niedługo po wojnie, Włochy zdewastowane, ale to życie! I niewiarygodnie tanio w dodatku. Oczywiście nie mieliśmy dużo pieniędzy, ale mieszkaliśmy w ogromnych apartamentach we wspaniałych *palazzi* za darmo. Ilekroć wyjeżdżałam do Ameryki, nie mogłam się doczekać powrotu tutaj. To nie było odrzucenie... czy może było. W każdym razie nie chcę nigdy być

gdzie indziej.

- My tak samo - mówię i zaraz zdaję sobie sprawę, że właściwie to nie jest prawda. Ulegam całkowicie „czarowości” Toskanii, ale wiem, że ten urok jest dla mnie częściowo zrównoważeniem mojego życia w Ameryce. Nie mam zamiaru wynieść się z Ameryki, nawet gdybym mogła. Próbuję sprostować to, co powiedziałam. - Moja praca w kraju jest ciężka, ale rzeczywiście ją kocham... mobilizuje mnie. San Francisco nie jest moim miastem rodzinnym, ale to miasto szczęśliwe i piękne, i warto tam mieszkać z tymi trzęsieniami ziemi i wszystkim. Pobyt tutaj to dla mnie ucieczka od obłędu i przemocy, i wyraźnie surrealnych aspektów Ameryki, i od mojego zbyt regularnego życia. Trzy tygodnie po przyjeździe tutaj uświadamiam sobie, że przestałam być czujna, tak jak jesteśmy instynktownie czujni, nawet o tym nie wiedząc, kiedy mieszkamy w amerykańskim wielkim mieście.

Ona patrzy na mnie ze współczuciem. Tu i teraz każdemu trudno pojąć przemoc w Ameryce.

- Dosłownie serce mi tutaj bije wolniej - ciągnę. - Ale i tak czuję, że tam mogę lepiej rozwijać się intelektualnie... tam jest moja kultura, moje nieokrzesanie, moja przeszłość.

Wątpię, czy dobrze to wyjaśniłam. Ona podnosi kieliszek.

- Esatto, moja córka, podobnie czuje. Nie przyjechała pani w porę, żeby poznać Rzym dawniejszy. Teraz jest straszny. Ale dawniej miał nieodparty czar. - Nagle widzę, że oni są na podwójnym wygnaniu: ze Stanów Zjednoczonych i z Rzymu.

Przyłącza się Max. Musiał w zeszłym tygodniu pojechać do Rzymu. Ruch tam horrendalny i Cyganie go zaczepili, jak gdyby był turystą, niby nienaumyślnie potrącili go swoją tekturą z napisem, żeby odwrócić uwagę i wyciągnąć mu portfel z kieszeni.

- Przed laty nauczyłem się rzucać na nich zły urok - opowiada Edowi i mnie. - To ich odstrasza.

Wszyscy się zgadzają. Włochy już nie są takie, jak były. Jakie są? Odkąd dorosłam, wciąż słyszę, że kiedyś Dolina Silicon była jednym wielkim sadem, że Atlanta była jaśniepańska, że prasą kierowali dżentelmeni i że dom kosztował kiedyś tyle, ile dzisiaj kosztuje samochód. To wszystko prawda, ale co zrobić? Żyje się teraz, więc trzeba żyć. Nasi znajomi kupili ostatnio dom w Rzymie i zachwycają się tym miastem. My je bardzo lubimy. Może codzienność ruchu samochodowego na moście nad zatoką i cen w San Francisco przygotowuje nas na wszystko.

Wśród gości jest powieściopisarka, którą od dawna podziwiam. Przeniosła się tutaj dwadzieścia lat temu po paru latach pobytu na powojennym dzikim południu Włoch, a potem w Rzymie. Wiedziałam, że tu mieszka, i nawet dostałam numer jej telefonu od wspólnej

znajomej w Georgii, gdzie ona teraz spędza co rok kilka miesięcy. Grzecznościowe rozmowy telefoniczne zawsze przychodziły mi z trudem i ponadto powstrzymywał mnie jakiś nabożny lęk przed tą kobietą, która napisała przejrzystą surową prozą o ciemnym, ochryplym, zwichniętym życiu Włoszek w spustoszonej Basilicata.

Elizabeth siedzi po drugiej stronie stołu na ukos ode mnie. Widzę, jak zasłania swój kieliszek dłonią, kiedy Max chce jej nalać wina.

- Wiesz, że nie piję wina przy obiedzie.

Ach, ta surowość. Niebieska bawełniana koszula, na szyi medalik. Spokojne spojrzenie niebieskich oczu, jasna cera, głos chyba trochę z takim akcentem jak mój.

Wychylam się nad stołem i ryzykuję:

- Coś w pani akcencie... z Południa?

- Mam szczerą nadzieję, że nie - ucina Elizabeth i (czy to nieznaczny uśmiech?) szybko odwraca się z powrotem do siedzącego przy niej słynnego tłumacza. Spuszczam wzrok na sałatkę.

Kiedy Richard podaje swoje cytrynowe *gelato* z serem śmietankowym, towarzystwo jest podchmielone. Na bocznym stoliku stoi sporo pustych butelek po winie. Gwałtowne słońce zaplątało się w konarach kasztanowca. Ed i ja przyłączamy się wszędzie, gdzie możemy, ale to jest pełna ożywienia grupa starych przyjaciół po latach wspólnych przeżyć. Fenella mówi o swojej wyprawie do Rosji i do Bułgarii. Jej mąż Peter opowiada historię szarej papużki, którą wracając z reportażu z Afryki przywiózł w kieszeni płaszcza. Cynthia relacjonuje kłótnię rodzinną o notesy swojej sławnej matki. Max rozśmiesza nas opowieścią o szczęściu wprost niewiarygodnym: w samolocie do Nowego Jorku siedział obok pewnego producenta filmowego i rad, że ma słuchacza, który nie może uciec, zaczął opowiadać swój scenariusz. W końcu producent poprosił o przysłanie tego scenariusza. A teraz ma przyjechać w odwiedziny i już kupił prawa. Elizabeth siedzi zamyślona.

Kiedy towarzystwo się rozjeżdża, Elizabeth mówi:

- Pani miała do mnie zadzwonić. Próbowałam znaleźć pani numer, ale w książce go nie ma. Irby (znajoma mojej siostry) powiedziała mi, że kupiła pani dom tutaj. Rzeczywiście znam pani siostrę, poznałyśmy się na bankiecie w Rome... to znaczy, w Georgii.

Usprawiedliwiam się zamętem w związku z remontem domu i nagle impulsywnie zapraszam ją na kolację w niedzielę. Impulsywnie, bo jeszcze nie mamy mebli ani zastawy stołowej - mamy tylko zaczątkową kuchnię, kilka garnków i talerzy.

Na targowisku kupuję płócienny obrus, żeby nakryć ten rozklekotany stół pozostawiony przez poprzedniego właściciela. Wstawiam kwiaty polne do słoja, a słoje w

doniczkę. Planuję kolację starannie, ale bez fantazji: ravioli z masłem i szalwią, kurczęta sauté, rolki *prosciutto*, czyli szynka, świeże jarzyny i owoce. Elizabeth przyjeżdża. Ed wysuwa stół na terasę, przy czym jedna noga od stołu odpada. Katastrofa, ale też może to przełamać lody. Elizabeth nam pomaga sklecić ten rupieć, Ed wbija kilka gwoździ. Nakryty stół prezentuje się zupełnie przyzwoicie. Idziemy na obchód pustego dużego domu i zaczyna się rozmowa o rurach odpływowych,

O studniach, o kominach i o tynku. Elizabeth całkowicie odrestaurowała nobliwą *casa colonica*, kiedy wprowadziła się w te strony. Pierwszego dnia zwałił się jeden z murków i znalazła się oko w oko z rozgniewaną maciorą, którą zostawili chłopci. Szybko się okazuje, że ona wie o Włoszech wszystko. Ed i ja przystępujemy do pytań, a jest ich chyba dziesięć tysięcy. Gdzie pani daje do zbadania swoją wodę? Jak długa była rzymska mila? Który tutejszy rzeźnik ma najlepsze mięso? Czy można tu kupić dachówki? Czy warto złożyć podanie o stały pobyt? Ona bystro obserwuje Włochy od roku 1954, zdumiewająco zna historię Włoch, język, politykę, jak również zna numery telefonów dobrych hydraulików, nazwisko kobiety, która ma najlżejszą na północ od Rzymu rękę do robienia *gnocchi*. Z nadzieją, że stół się nie przewróci, długo siedzimy przy kolacji w poświęceniu księżycy. Niespodziewanie zyskaliśmy przyjaciółkę.

Co dzień rano Elizabeth chodzi do miasteczka, kupuje gazetę i pije *espresso* zawsze w tej samej kawiarni. Ja też wstaję wcześniej i lubię patrzeć, jak w miasteczku zaczyna się życie. Idę tam ze słownikiem włoskim, ucząc się po drodze koniugacji. Czasami biorę tomik wierszy, bo wędrówka sprzyja poezji. Mogę przeczytać kilka linijek, rozkoszować się nimi albo je analizować, nieraz powtarzać na głos jakieś zdanie; jak gdyby sam spacer w zadumie wyzwał te słowa. Rytm moich kroków dopasowuje się do kadencji danego poety. Ed uważa to za dziwactwo, przypuszcza, że stanę się znana jako ta niesamowita Amerykanka, toteż przed bramą miasteczka chowam książkę i już interesuję się tylko, jak Maria Rita układa warzywa, jak sklepikarz miotłą zamiata ulicę, jak fryzjer zapala pierwszego porannego papierosa, odchylony we fryzjerskim fotelu, ze śpiącym burym kotem na kolanach. Często spotykam Elizabeth. Wcale się nie umawiając zaczynamy się spotykać co najmniej raz, jeśli nie dwa razy na tydzień.

W miasteczku Ed i ja czujemy się coraz bardziej swojsko. Staramy się kupować wszystko od razu w miejscowych sklepach: wyroby żelazne, transformatory, płyn do soczewek kontaktowych, świece, które odstraszą komary, błony filmowe. Nie jesteśmy klientami tańszego supersamu w Camucio. Przechodzimy z piekarni do sklepu z owocami i warzywami i do rzeźnika, ładując zakupy w nasze niebieskie płócienne torby. Maria Rita już

nam przynosi z zaplecza najświeższą sałatę i najlepsze owoce.

- Och, jutro mi państwo zapłacą - mówi, jeżeli mamy tylko duże banknoty.

W urzędzie pocztowym kierowniczką nalepia na nasze listy po kilka znaczków, po czym każdy ręcznie stempluje mściwym walnięciem.

- *Buongiorno, signori.*

W zatłoczonym małym sklepie spożywczym doliczyłam się trzydziestu siedmiu rodzajów suszonego makaronu, a na ladzie są świeże *gnocchi*, *pici*, gruby makaron w długich pasmach, *fettuccine* (łazanki z sosem mięsny, pomidorami i serem) i dwa rodzaje *ravioli*. W sklepie już wiedzą, o jaki nam chodzi chleb i że chcemy *bufala*, *mozzarella* z bawolego mleka, a nie z normale, krowiego.

Kupujemy jeszcze jedno łóżko przed rychłym przyjazdem mojej córki. Sprężyny łóżkowe tutaj nie istnieją. Na metalowej ramie jest rozpięta wełniana tkanina, na której leży materac. Pomyślałam o deseczkach szpulkowego łóżka, które miałam w dzieciństwie - wszystko - materac, sprężyny, zapadło się pode mną, kiedy podskakiwałam. Ale tutejsze łóżko jest pewne, mocne i wygodne.

Dziewczynina, potargana, kędzierzawa, czarnowłosa i czarnooka sprzedaje w sobotę na targowisku stare płótna. Dla Ashley wybieram grube płócienne prześcieradło, obrobione na brzegach szydełkiem i dwie kwadratowe powłóczki z koronką i haftem. To chyba bielizna pościelowa z wyprawy jakiejś panny młodej. Jest w tak dobrym stanie, że wątpię, czy kiedykolwiek wyjęto ją z kufra. Miejsca, w których była złożona, znaczą krechy kurzu, ale spieram je gorącą wodą z płatkami mydłanymi w krótkiej wannie, a potem wywieszam, żeby wyschły. Słońce w południe sprawia, że znów są śnieżnobiałe.

Elizabeth zdecydowała się sprzedać swój dom i wynająć skrzydło dawnej plebanii przy trzynastowiecznym kościele pod wezwaniem Santa Maria del Bagno, Matki Boskiej Łażni. Przeprowadzi się dopiero w zimie, ale już zaczyna sortować swoje rzeczy. Może na pamiątkę naszej pierwszej kolacji daje nam żelazny komplet ogrodowy: stół i cztery grajcarekowane krzesła. Kupiła ten komplet przed laty, kiedy pracowała w telewizyjnym programie o Moravii i on zażądał miejsca, gdzie mógłby odpoczywać w przerwach. Pomalowałam stół Moravii taką farbą czarniawozieloną, jaką się widuje na meblach ogrodowych w parkach Paryża. Ponadto dostajemy od Elizabeth kilka biblioteczek i dwie duże torby pełne książek. Pustelnicy, którzy w czternastym wieku mieszkali na tym wzgórzu, mogliby jak dotąd aprobować nasze białe pokoje: łóżka, biblioteczki, książki, kilka krzeseł, prymitywny stół. Garderobę trzymamy w wiklinowych koszach.

W trzecią sobotę każdego miesiąca na jednej z *piazza* w pobliskim zamkowym

miasteczku Castiglione del Lago odbywa się giełda staroci. Wyławiamy okazałą sepiową fotografię grupy piekarzy i dwa kasztanowe wieszaki na płaszcze. Poza tym tylko oglądamy wszystko, zdumieni wariackimi cenami kiepskich mebli na wyprzedaży w garażu. W drodze powrotnej do domu natrafiamy na wypadek. Ktoś w maleńkim fiacie chciał pierwszy wziąć zakręt - włoskie prawo pierwszeństwa - i uderzył w alfa romeo. Jeszcze kręci się jedno koło wywróconego, zmiażdżonego fiacika, z którego sanitariusze wyciągają dwoje pasażerów. Syrena ambulansu jazgotuje. Zgnieciony alfa stoi z otwartymi drzwiczkami, na przednim siedzeniu pusto. Przejeżdżając powoli widzę martwego chłopca, może osiemnastoletniego. Siedzi na tylnym siedzeniu, wyprostowany, w zapiętym pasie, ale najwyraźniej nie żyje. Policja drogowa zatrzymuje nas, tak że jesteśmy tuż przy nim. Patrzy nie widząc niebieskimi oczami, krew sączy mu się z kącika ust. Bardzo ostrożnie Ed prowadzi samochód do domu. Nazajutrz, kiedy znów przyjeżdżamy do Castiglione del Lago, żeby popływać w jeziorze, pytamy kelnera w barze, czy ten chłopiec, który poniósł śmierć, był miejscowy.

- Nie, nie, on był z Terontola.

Terontola jest w odległości zaledwie pięciu mil.

Spodziewamy się, że zezwolenia nadejdą wkrótce. Tymczasem głównym projektem, który mamy nadzieję zrealizować przed wyjazdem do kraju w końcu sierpnia, jest oczyszczenie piaskiem belek. W każdym pokoju są dwie albo trzy duże belki i dwadzieścia pięć do trzydziestu małych. Wielka robota.

Ferragosto, 15 sierpnia, to nie tylko święto Matki Boskiej, to sygnał, żeby w całych Włoszech zaprzestać, wyrzec się pracy zarówno przed tym dniem, jak po tym dniu. Nie docenialiśmy totalnego znaczenia tego święta. Kiedy po ukończeniu muru zaczęliśmy ubiegać się o *sabbatrice*, piaskarza, znalazł się tylko jeden, który w ogóle zechciał pomyśleć o podjęciu się pracy w sierpniu. Miał się stawić pierwszego, piaskowanie miało mu zabrać trzy dni. Drugiego zaczęliśmy do niego telefonować i tak telefonujemy od tamtej pory.

Kobieta, chyba bardzo stara, odwrzaskuje, że on jest na vacance al amare. A wiec jest na wybrzeżu, chodzi tam po piasku plaż, zamiast piaskiem piaskować nasze lepkie belki. Czekamy nie tracąc nadziei, że kiedyś się zjawi.

Chociaż przed zainstalowaniem ogrzewania nie możemy malować, przystępuję przynajmniej do skrobania ścian w soboty, i to dorywczo, kiedy nie robię czegoś innego. Polacy przychodzą, żeby nam pomagać. Jesteśmy osypani płatkami tynku. Oni potem myją ściany mokrymi ścierkami i gąbkami i odkrywają warstwy dawnej farby, najczęściej absolutnie niebieskiej, zapewne w zamierzeniu pod kolor szat Matki Boskiej. Ale malarze Renesansu uzyskiwali ten znakomity kolor tylko z mielonego lapis-lazuli, który przywożono

z kamieniołomów na obszarze obecnego Afganistanu. Słabo widzimy u styku sufitów dawno spelzły motyw dekoracyjny w kształcie liści akantu. Sypialnię *contadini* kiedyś pomalowano w szerokie na stopę niebieskie i białe pasy. Duże sypialnie na górze były ciepłóżółte jak *giallorinò*, ulubiona żółcień malarzy Renesansu, połączenie zapiekanego żółtego sera, minii i piasku z brzegów rzeki Arno.

Z drugiego piętra słyszę, jak Cristoforo woła Eda, a potem Ed woła mnie. To pilne, w jego głosie brzmi podniecenie. Cristoforo i Ricardo jednocześnie mówią coś po polsku i wskazują ścianę jadalni. Widzimy pośrodku jakiś łuk. Cristoforo mokrą ścierką wyciera ścianę wokół łuku i ukazują się odcienie błękitu, dom wiejski, migdałowozielone pierzaste plamy, które mogą być drzewem. Odkryli fresk! Bierzymy kubły i gąbki, delikatnie myjemy tę ścianę. Z każdym pociągnięciem gąbką widać więcej. Dwoje ludzi na jakimś wybrzeżu, woda, dalekie wzgórza. Jezioro jest tak niebieskie, jak odsłonięta dawno farba na ścianach, błękit nieba jest jaśniejszy, obłoki pastelowokoralowe. Domy mają kolor herbatników, akurat taki, jak domy w okolicy wszędzie wokół nas, żywszy, kiedy są mokre, bledszy, kiedy schną. Nad drzwiami *panneau* w pseudo-ramie, klasyczny widok ruin odsłania się, przekreślony zagipsowanym kablem elektrycznym. Wycieramy przez całe popołudnie. Woda spływa nam z rąk, rozlewa się po podłodze. Ręce mam już jak ze sparciałej gumy. Scena nad jeziorem ciągnie się dalej na sąsiedniej ścianie i mgliście przypomina wioski i krajobraz nad jeziorem Trasimeno. Nie odkrywamy nieznanego arcydzieła Ciotta, ale ten naiwny styl jest uroczy. Ktoś wszakże był odmiennego zdania, więc pokrył to tynkiem. Dobrze, że nie użyto trwalszej farby. Ten pastelowy obraz będzie towarzyszył naszym kolacjom w domu.

Sto lat to może za krótko, żeby doprowadzić do porządku ten dom i tę ziemię. Na górze przecieram umyte okna octem, aż lśni szyba z zielonym ząbkowanym ornamentem wzgórz. Wypatruję Eda na trzeciej terasie. Wymachuje dłu-' gim kręcącym się ostrzem. Jest w szortach, jaskrawoczerwonych jak flaga, w czarnych butach z cholewami ze względu na kolczaste akacje i nad oczami ma daszek, bo kamyki fruują. Mógłby być potężnym aniołem, ale jest tylko jeszcze jednym w nieskończonym szeregu śmiertelników, chroniących swoją ciężką pracą te uprawne terasy przed osunięciem się z powrotem w strome górskie zbocze, jakim były ongiś, może na długo przed Etruskami, kiedy Toskanię pokrywała jedna wielka nieprzebyta puszcza.

Brzydki skowyt kosiarki zagłusza rzenie dwóch białych koni na szosie i głosy różnorodnych ptaków, które budzą nas co dzień rano. Ale to suche zielsko trzeba ściąć na wypadek pożaru. Ed pracuje bez koszuli we wściekłym blasku słońca, z dnia na dzień coraz bardziej opalony. Wiemy już o sile ciężkości tego zbocza, o szybkim osuwaniu się ziemi i

wybrzuszeń kamiennych murów, a mury powinny być zaporami, pchać w górę mocniej, niż ziemia ciąży w dół. Ed się pochyła, podnosi ścięte gałązki oliwne i rzuca je na stertę do rozpałki w chłodne noce. Jakaż fabryką jest ta posiadłość! Gałązki oliwne się spalają. Ich popioły zwraca się drzewu, bo są użyźniające. Tak jak świnia, drzewo oliwne jest pożyteczne w każdej roli.

Stare szyby w oknach miejscami się uginają. Dziwne, że szkło, które wydaje się zwarte, zatrzymuje opieszalą wodę, aż klarowność widoku zmienia się w wodnisty impresjonizm. W kraju, kiedy czyszcze srebro czy prasuję, czy chodzę po kątach i odkurzam, uważani że „marnuję czas”, że powinnam robić coś ważniejszego - notować, przygotować się do wykładu, pisać rozprawę. Praca na uniwersytecie pochłania mnie całkowicie, porządki domowe stają się utrapieniem. Moje rośliny w domu wiedzą, czym jest uczta i czym jest klęska głodu. A tutaj - dlaczego nucę przy myciu okna, jednej z dziesięciu najbardziej nienawistnych domowych czynności? Planuję teraz ogromny ogród. Myślę też o szyciu. Przynajmniej uszyję z cienkiego płótna zasłonkę na oszklone drzwi łazienki. Ten dom, każda w nim cegła, każdy zamek, będę znać tak dobrze jak swoje ciało czy ciało mojego ukochanego.

Przywracanie. Podoba mi się to słowo. Przywracanie tego domu, tej ziemi, może nas samych. Ale do czego? Życie mamy wypełnione. To nasza zapamiętałość mnie zdumiewa. Czy płynie tylko stąd, że kiedy już rzuciliśmy się w ten projekt, nie wszystko nam wychodzi? Czy podniecenie i wiara nie dopuszczają pytań? W tym ogromnym kieracie jest miejsce na nasze ramiona i po prostu dlatego popychamy go, żeby się obracał? Ale wiem, że jest jakiś główny korzeń, tak mocny jak tamten olbrzymi, który oplatał głaz.

Pamiętam moje rozmarzenie nad „Poetyką Przestrzeni” Bachelarda. Nie mam tej książki tutaj, ale kilka zdań przepisałam w notesie.

Bachelard napisał, że dom to „narzędzie analizy” duszy ludzkiej. Przypominając sobie pokoje w domach, w których mieszkaliśmy, uczymy się przebywać (ładne słowo) w sobie samych. Bliskie mi jest jego pojęcie domu. Napisał, że słońce dziwnie furkocze wpadając do pokoju, kiedy siedzi się samotnie. Ale przede wszystkim uznałam jego koncepcję, że dom chroni śniących. Domy ważne to te, które nam pozwalają spokojnie śnić. Nocujący goście schodzą rano na dół gotowi opowiedzieć, co im się śniło. Często bywają to sny o ojcu czy matce w przeszłości.

„Siedziałam w tym samochodzie, mój ojciec prowadził, tylko że byłam w tym wieku, w którym jestem teraz, a ojciec zmarł, kiedy miałam dwanaście lat. Prowadził bardzo szybko...”.

Nasi goście zapadają w nieprzerwany sen, tak jak my za każdym razem, kiedy tu przyjeżdżamy. Ten dom jest jedynym miejscem na świecie, gdzie mogę się zdrzemnąć o dziewiątej rano. Czy właśnie to Bachelard miał na myśli pisząc o „spokoju czerpanym z głębi doświadczenia”? Po tygodniu mniej więcej mam energię dwunastolatki. Dzięki Bachelardowi uświadomiłam sobie, że domy, które do głębi odczuwamy, wiodą nas z powrotem do pierwszego domu. Pamiętam jednak nie tylko pierwszy dom, ale i pierwszą koncepcję samej siebie. My, południowcy, mamy w spiralach DNA jakiś jeszcze nie wykryty gen, nakazujący nam wierzyć, że miejsce jest przeznaczeniem.

To, gdzie się jest, znaczy, czym się jest. Im głębiej owo miejsce przenika w jaźń, tym bardziej się umacnia więź z owym miejscem. Wybór miejsca nigdy nie bywa przypadkowy, to wybór czegoś, czego się pragnie.

Wczesne wspomnienie: mój mały pokój o sześciu oknach otwartych w letnią noc. Mam trzy czy cztery lata, wszyscy już poszli spać, a ja nie śpię. Opieram się o parapet okienny i patrzę na niebieskie hortensje, duże jak plażowe piłki. Wentylator nawiewa ze strychu zapach olejku herbacianego i porusza cienkie białe firanki. Bawię się haczykiem, na który jest zamknięta siatka w oknie, i nagle haczyk się podnosi. Pamiętam ten metal w dłoni, pamiętam zaczep, w który prawie mogłam wetknąć mały palec. Wchodzę na parapet, wyskakuję z okna. W ciemność ogrodu za domem. Puszczam się biegiem, czuję szybki napływ czegoś, co, jak teraz wiem, jest wolnością. Mokra trawa, białe jarzenie się kamelii na ciemnym krzewie, młoda sosenka akurat mojego wzrostu. Biegnę do huśtawki zwisającej z drzewa pekanowego. Właśnie się nauczyłam huśtać. Jak wysoko? Biegnę na front domu koło tych wszystkich pokoi mojej śpiącej rodziny, a potem stoję pośrodku jezdni, przez którą nie wolno mi przechodzić. A potem tylnymi drzwiami, nigdy nie zamykanymi, wracam do swojego pokoju.

Tamta fala rozkoszy, błyskawiczny zalew radości - wstrząsająca zgodność wnętrza z miejscem na zewnątrz.

W San Francisco wychodzę na pełen kwiatów tylny maleńki balkon mojego mieszkania i patrzę z wysokości dwóch pięter na ziemię - terasę wielkości miasta, nieładne, łatwe do utrzymania klomby, nawadniane automatycznie i dogłądane przez ogrodnika. To mnie nie ęci. Cieszę się, że jaśmin na wysokich ogrodzeniach pnie się do mojego drugiego piętra i bujnie kwitnie oplatając poręcz schodów. Wieczorem po pracy mogę podlać kwiaty, czekać na gwiazdy, wdychać mocne perfumy koziołkujących pnączy. Takie kwiaty - jaśmin, kapryfolum, gardenie - składają się w mojej duszy na słowo Południe, mój dom metaboliczny. Dwa piętra oddzielają moje stopy od ziemi. Kiedy wychodzę, oddziela je

beton. Ludzie, którzy kupili mieszkania na parterze i pierwszym piętrze, to przyjaciele. Spotykamy się, żeby omawiać naprawę schodów czy termin malowania. Patrę na wierzchołki czy też w wierzchołki drzew, cudownych drzew, bo na tyłach są ogrody, niewidoczne, odosobnione. Są za fasadami sąsiadujących wiktoriańskich domów. W prostokącie bloku jest zielono. Gdybyśmy zdjęli ogrodzenie, moglibyśmy chodzić po wielkiej zielonej murawie. Ponieważ bardzo lubię moje mieszkanie, nie wiedziałam, czego tam brak.

A tutaj, czy rzeczywiście była jakaś nonna, duch tego domu? Ten dwupiętrowy dom zakorzeniony w ziemi przywraca pewną równowagę godzinom snu i jawy. Ten dom? Błysk olśnienia: wybór. Wybór jest środkiem przywracającym, kiedy zaczyna się instynktownie rozpoznawać swoją najwcześniejszą jaźń. Dante rozpoznał na początku Piekła. Co powinniśmy zrobić, żeby dorosnąć?

W kraju śnią mi się domy, w których poprzednio mieszkałam i w nich pokoje, jakich naprawdę nie było. Wiele osób mi mówi, że też miewa takie sny. Wchodzę po schodach na strych osiemnastowiecznego domu w Somers w stanie Nowy Jork, gdzie bardzo miło mi się mieszkało przez trzy lata i tam są trzy nowe pokoje. W jednym znajduję wiszące geranium, więc biorę doniczkę na dół i podlewam, a ono raptem w disneyowskim stylu pokrywa się mnóstwem liści i szalenie rozkwita. Odwiedzam dom po domu (mojej przyjaciółki szkolnej i mojego dzieciństwa, i dzieciństwa mojego ojca), otwieram jedne po drugich drzwi i jest ich więcej, niż naprawdę było. W domu nowojorskim wszystkie światła się palą. Przechodzę obok, widzę życie w każdym oknie. Nigdy jednak nie śni mi się moje studenckie mieszkanko w Princeton. Ani nie śni mi się mieszkanie, które tak lubię, w San Francisco - ale to może dlatego, że słyszę w łóżku przed zaśnięciem syreny mgielne na zatoce. Takie głębokie głosy przemieszczają sny, są wołaniem ducha do ducha, do jakiegoś głosu ukrytego, jaki mamy wszyscy, tylko nie umiemy go wydobyć.

W Vicchio, dom, który wynajęłam na lato kilka lat temu, urzeczywistnił tamten powtarzający się sen. Był to ogromny dom z dozorczynią w bocznym skrzydle. Pewnego dnia w nieużywanej sypialni otworzyłam coś, co uważałam za szafę, i okazało się, że to drzwi prowadzące na długi kamienny korytarz pomiędzy pustymi pokojami. Białe gołębie wlatywały i wylatywały. To było pierwsze piętro skrzydła zajmowanego przez dozorczynię. Przedtem nie wiedziałam, że jest niezamieszkałe. Odtąd nieraz otwierałam te drzwi. Na kamiennej podłodze korytarza leżały podłużne smugi słonecznego blasku, w górze migotały z trzepotem białe gołębie.

Tutaj przywrócona mi została fundamentalna przyjemność kontaktu z przyrodą. Okna są otwarte dla motyli, pszczół, końskich much, wszystkiego, co zechce wlecieć jednym

oknem i wylecieć innym. Prawie każdy posiłek jadamy na świeżym powietrzu. I przywrócony mi został zmysł konserwowania pór roku, który mam po matce, i przywrócony mi został Czas, choćby czas na to, by stwierdzać, że miło jest wycierać szyby do połysku. I można w tym domu spokojnie śnić. Jednym bokiem ten dom opiera się o zbocze wzgórza. Omen przywrócenia kontaktu z przyrodą? Tutaj wcale nie śnią mi się domy. Tutaj chętnie śnię o rzekach.

Chociaż dni są długie, to lato jest jakieś krótkie. Przyjeżdża Ashley, moja córka i całymi dniami w szalony upał jeździmy po okolicy, podziwiamy widoki. Ashley po raz pierwszy przestępując próg tego domu, zatrzymała się, rozglądała przez chwilę, po czym powiedziała:

- Dziwne... to stanie się częścią naszych wszystkich wspomnień.

Rozpoznałam tę pewność, jaką nieraz mamy z góry, kiedy przenosimy się, czy tylko przyjeżdżamy w nieznane nam strony - oto miejsce, które przemówi mi do serca.

Naturalnie chcę, żeby Ashley ten dom pokochała, ale nie muszę jej przekonywać. Ona już mówi o przyjeździe tu na Boże Narodzenie. Wybiera sobie pokój.

- Masz maszynkę do makaronu?

- Czy może być arbuz przy każdym posiłku?

- Basen pływacki można by zrobić na tej drugiej terasie.

- Jest tu rozkład pociągów do Florencji? Potrzebuję pantofli.

Kiedy tylko dostała dyplom college'u, wyfrunęła do Nowego Jorku. Życie artystki pełne dorywczych zajęć, długie upalne lato, kłopoty zdrowotne - jest gotowa jeździć na basen z lodowatą, górską wodą, którym zawiaduje jakiś ksiądz w górach, i nad Morze Tyrreńskie, gdzie wynajmujemy leżaki i przypiekamy się od rana do wieczora, jest gotowa spacerować kamiennymi uliczkami miasteczek wieczorem po kolacji w typowej miejscowej trattori*.

Dzień za dniem mija szybko, wkrótce obie wyjeżdżamy. Ja muszę być w pracy. Ale Ed zostanie jeszcze dziesięć dni. Może zjawi się ten piaskarz.

FESTINA TARDE (ŚPIESZ SIĘ POWOLI)

Wychodząc z lotniska San Francisco, duszę się w chłodnym mglistym powietrzu, czuję zapach soli i spalin. Taksówkarz przechodzi przez jezdnię, pomaga mi przenieść bagaż. Po kilku uprzejmościach milknie i jestem mu za to wdzięczna. Zmęczyły mnie dwadzieścia cztery godziny podróży. Ostatni etap z lotniska Kennedy'ego, gdzie pożegnałyśmy się z Ashley, do San Francisco wydaje mi się okrutny, niezwykle samotny, zwłaszcza że przedłużył się o godzinę z powodu zbyt silnego wiatru. Domy na wybrzeżu są naszyjnikami ze świateł, potem z prawej strony zatoka prawie wysuwa się na autostradę. Wypatruję pewnego zakrętu. Bierzymy ten zakręt i nagle całe miasto wstaje, kredowobiałe kontury rysują się na tle nieba. Kiedy wjeżdżamy do miasta, wyczekuję nurkowania po wzgórzach i mignięć spomiędzy budynków, tam gdzie, jak wiem, w dzień widać trójkąt czy płat bezmiaru burzliwej niebieskiej wody.

A jednak pozostają mi przed oczami kamienne miasteczka, rżyska, rozległa falistość wzgórz i na nich winnice, gaje oliwne, słoneczniki, więc krajobraz kalifornijski wygląda egzotycznie. Zaczynam szukać klucza do domu, myślałam, że jest w zapiętej wewnętrznej kieszeni torby. Co będzie, jeżeli zginął? Dwie przyjaciółki i sąsiadka mają klucze do mojego mieszkania. Wyobrażam sobie, jak do nich telefonuję i słyszę sekretarki automatyczne.

- Nie ma mnie w mieście, będę w piątek... Taksówka mija wiktoriańskie domy z dyskretnie zamkniętymi okiennicami, z zasuniętymi zasłonami w oknach. Światła na gankach rzucają błyski na drewniane balustrady i ozdobne przycięte krzewy w donicach. Ulica pusta, nikt nie wyprowadza psa, nikt nie biegnie po mleko do sklepu.

Rzewnie myślę o miasteczkach pełnych ludzi, o ich kluczach zwisających z zamków drzwi, kiedy oni wychodzą na wieczorne *passigiata*, odwiedzają przyjaciół, robią zakupy, jednym łykiem piją *espresso*. Ed tam został, bo jego uniwersytet zaczyna się później niż mój, a piaskowanie jest nadal marzeniem do spełnienia tego lata. Taksówka mnie wypuszcza i pędem odjeżdża.

Mój dom wygląda tak samo, jak wyglądał, pnącze róż rozrosło, usiłuje się okręcać na kolumnach. Siostra wychodzi mi na spotkanie, miauczy żałośnie, szybko ociera się bokami o moje kostki. Podnoszę ją, pachnie ziemią, mokrymi liśćmi. We Włoszech często się budziłam, myśląc, że wskoczyła na łóżko. Teraz wskakuje na podróżną torbę i zwiija się w kłębek gotowa do drzemki. Tyle o jej tęsknocie, cierpieniu w czasie mojej nieobecności.

Lampy, kilimy, komody, kanapa, obrazy, stoliki - zdumiewająco wygodnie i bałaganiarsko po pobycie w pustym domu, odległym o siedem tysięcy mil. Półki

ponapychane książkami, w oszklonych szafkach kuchennych kolorowe naczynia, dzbany, półmiski - mnóstwo tu tego wszystkiego. W hallu długi dywan - jakież miękkie. Czy mogłabym stąd wyjść, żeby już nigdy tu nie wrócić? Virginia Woolf, przypominam sobie, mieszkała w czasie wojny na wsi. Kiedy pośpiesznie wróciła do zbombardowanego Londynu, zastała swój dom w gruzach. Myślała, że będzie zdruzgotana, ale, o dziwo, ogarnęło ją uniesienie. Niewątpliwie mnie by nie ogarnęło. Po trzęsieniu ziemi przez wiele dni przeżywałam to, że mój komin zmiotło, i że wazony i kieliszki się potłukły. Tylko że już przywykłam do chodzenia po chłodnych *cotto* podłogi, do patrzenia na gołe białe ściany. Wciąż jeszcze jestem tam, za ledwie częściowo tutaj.

Jedenaście telefonów nagrała automatyczna sekretarka.

- Wróciłaś?

- Potrzebny jest pani podpis na formularzu mojej promocji.

- Prosimy potwierdzić termin spotkania... Sprzątaczką zostawiła w gabinecie spis telefonów, które odbierała, i sterty poczty. Trzy sterty wysokie po kolana, przeważnie na makulaturę, ale z poczucia obowiązku wszystko zaczynam przeglądać.

Ponieważ wróciłam najpóźniej jak mogłam, muszę się pokazać na uniwersytecie natychmiast. Wykłady zaczynają się za cztery dni, jestem dziekanem wydziału, faksy z Włoch i pośrednictwo doskonałego sekretarza to za mało, muszę być obecna we własnej osobie.

Już o dziewiątej rano stawiam się w spodniach z gabardyny, w jedwabnej wzorzystej bluzce.

- Jak minęło lato? - pytamy się wszyscy nawzajem.

Początek roku szkolnego czy akademickiego zawsze wnosi ożywienie. Czuje się je w powietrzu. Gdyby księgarnia nie była tak zatłoczona studentami, którzy kupują podręczniki, pewnie bym tam poszła, żeby kupić zapas cienkopisów, terminarz z indeksem pięcioletnim, kilka bloków do notowania. Zamiast tego podpisuję formularze, załatwiam kilkanaście telefonów. Jestem już na pełnych obrotach, pomimo różnicy w czasie.

Po pracy wstępuję do ekologicznego supersamu po zakupy i widzę, że personel powiększył się o masażystkę. Mogłabym zatrzymać się w kabinie na siedmiominutowy masaż, zrelaksować się, zanim zacznę wybierać kartofle. Chwilowo oszałamiają mnie kuszące torty w nowym dziale cukierniczym, ostatnio uruchomionym przy wejściu, i dalej te rzędy półek, każdy z kasą, te korytarze i korytarze pomiędzy jaskrawymi produktami. Musztarda, majonez, plastikowe opakowania, czekolada w proszku do pieczenia - kupuję rzeczy, których nie widziałam przez całe lato. W garmażerii są ciastka z krabów, pieczone kartofle z nadzieniem i ze szczypiorkiem, sałatka z kukurydzy i *tabouli*. Aż tyle! Kupuję dosyć „dla

smakosza na wynos”, na dwa dni. Będę zanadto zajęta, żeby gotować.

W Bramasele jest godzina ósma rano. Ed prawdopodobnie sieka zielsko przy którymś z drzew oliwnych albo spaceruje wielkimi krokami czekając na piaskarza. Kiedy wjeżdżam do garażu, widzę jak Ewit, bezdomny, mający tylko jeden ząb, przetrząsa pojemnik z surowcami wtórnymi, szuka butelek i puszek. Sąsiad wywiesił na bramie swojego garażu tabliczkę: PAMIĘTAJ, MOGĘ CIĘ WZIAĆ NA HOL.

Ostatni nagrany telefon zaczyna się od zakłóceń atmosferycznych, po czym słyszę głos Eda.

- Kochanie, miałem nadzieję, że cię złapię. Jeszcze jesteś w pracy? Ten do piaskowania był tutaj, kiedy wróciłem z lotniska. Długa pauza. - To trudno opisać. Hałas ogłuszający. On ma ogromny generator i to dmucha piaskiem w każdą szczelinę. To jak burza piaskowa na Saharze. Wczoraj zrobił trzy pokoje. Nie do wiary, ile piasku na podłogach. Wyciągnąłem wszystkie meble na dwór i dosłownie obozuję w jednym pokoju, ale ten piach jest wszędzie. Belki wyglądają bardzo dobrze, są z kasztanowca, tylko jedna z wiązu. Nie wiem, jak usunąć ten piach. Mam go w uszach, a przecież jestem gdzie indziej. Wykluczone, żeby dał się powymiać. Szkoda, że ciebie tu nie ma. - Zwykle Ed nie mówi z tak wieloma naciskami.

Następnym razem Ed telefonuje z autostrady pod Florencją już w drodze do Nicei i do kraju. Wyraźnie jest wyczerpany i w uniesieniu. Zezwolenia przyszły! Piaskowanie skończone! Primo Bianchi jednak odstąpił od umowy, bo musi się poddać operacji żołądka.

Więc Ed spotkał się znowu z Benitem, tym żółtookim sobowtórem Mussoliniego i zawarł z nim kontrakt. Praca ma się zacząć zaraz i skończyć na początku listopada, akurat dosyć będzie jeszcze czasu do Bożego Narodzenia. Sprzątanie postępuje powoli; piaskarz powiedział, że piasek chyba będzie się sypał jeszcze pięć lat!

Nadzorowaniem pracy zajmie się Ian, który nam pomagał przy kupnie domu. Zostawiliśmy mu wykresy, gdzie mają być gniazdka elektryczne, gdzie kaloryfery, jak położyć glazurę w łazience i jak urządzić kuchnię - podaliśmy nawet wysokość, na jakiej chcemy mieć zlew i odległość zlewu od kranu, i gdzie odebrać kupione już wyposażenie i glazurę wybraną do łazienki. Wypisaliśmy wszystko, co tylko nam przyszło na myśl.

Nie możemy się doczekać wiadomości, że praca już wre. Pierwszy faks dostajemy 15 września. Benito w dniu przystąpienia do pracy złamał nogę, więc nie zacznie, dopóki nie będzie mógł chodzić.

Festina tarde to koncepcja renesansowa. Spiesz się powoli. Przedstawiane to bywa jako wąż trzymający w paszczy swój ogon albo delfin oplatający kotwicę, albo siedząca

kobieta, która w jednej ręce trzyma skrzydła, a w drugiej żółwia, w jednej mur Bramasele, a w drugiej centralne ogrzewanie, kuchnię, taras i łazienkę.

Drugi faks 12 października jest uprzedzeniem: „nastąpiła zwłoka” i „możliwe, że w instalacji będą pewne zmiany”, ale Benito jest dobrej myśli, więc żebyśmy się nie martwili.

Odpowiadamy faksem ze słowami zachęty i żądaniem: wszystko ma być porządnie zakryte folią przymocowaną taśmą klejącą.

Zaraz potem trzeci faks i wiadomość: zaczęło się rozbieranie grubej na trzy stopy ściany pomiędzy kuchnią i jadalnią.

Dwa dni potem dowiadujemy się z faksu Iana, że kiedy robotnicy wyciągali bardzo duży otoczek, cały dom trzeszczał, aż wszyscy uciekli w obawie, że się zawali.

Zatelefonowaliśmy. Czy nie ma wzmocnień? Czy Benito nie usztywnił stałą? Dlaczego nie wiedzą, co zrobić? Jak dom mógł trzeszczeć? Ian powiedział, że kamienne domy są nieobliczalne i że trudno wymagać, by reagowały tak jak domy amerykańskie, i że w tej ścianie już są drzwi, wyglądają świetnie, chociaż nie zrobili takich szerokich, jak chcieliśmy, bo się bali. Nie bardzo wiedziałam, co myśleć: czy że ci robotnicy są do niczego, czy że już ich kiedyś przywalił jakiś niestabilny dom.

Do połowy listopada Benito wykonuje nie więcej niż taras i poza tymi niesławnymi drzwiami dwa otwory drzwiowe, dwoje drzwi na górze prowadzących do mieszkania contadiny. Jeszcze stoi nam przed oczami obraz robotników Benita, hurmem uciekających z terenu, co nie budzi optymizmu. No i są następne opóźnienia, jak nam w rozmowie telefonicznej nadmienia Ian. W związku z nową łazienką i centralnym ogrzewaniem.

- Prawie na pewno - informuje - ogrzewania nie będzie, kiedy państwo przyjadą na Boże Narodzenie. Zresztą w tym domu nie da się mieszkać, bo rury trzeba przeprowadzić wewnątrz, a nie na tylnej ścianie, jak nam pierwotnie powiedziano.

Ponadto Benito prosił o przekazanie, że koszty okazują się wyższe, niż przewidywał. Pozycje podane w kontrakcie rozciągnęły się na hydraulików i elektrotechników, przy czym ich nakładające się rachunki stały się nie do ogarnięcia. Nie sposób wiedzieć, kto co robi. Ian chyba tak samo jak my, nie może się w tym rozeznać. Pieniądze, które wysyłamy telegraficznie, za długo idą, Benito się gniewa.

Jasne jest jedno, kiedy nas tam nie ma, praca w naszym domu odbywa się tylko w przerwach pomiędzy pracami gdzie indziej.

Wierząc w cuda lecimy do Włoch na Boże Narodzenie. Elizabeth zaofiarowała nam swój dom w Cortonie, częściowo zwinięty przed jej przeprowadzką. Chce również dać nam sporo swoich mebli, ponieważ jej nowy dom jest mniejszy. Kiedy jedziemy z rzymskiego

lotniska, deszcz chlusta w przednią szybę jak woda z ogrodowego węża odkręconego na cały regulator. W Camucii wstępujemy do baru na gorącą czekoladę, zanim zajedziemy do domu Elizabeth. Decydujemy się najpierw rozpakować rzeczy i zjeść obiad i dopiero potem stawić czoło Bramasele.

Nasz dom to wrak. W ścianach każdego pokoju wyłobione kanały. Robotnicy zostawili sterty kamieni i gruzu na nie przykrytych podłogach. Folię tylko rzucili na meble, zamiast porządnie, tak jak żądaliśmy, je przykryć, wszystko więc - książki, krzesła, naczynia, łóżka, ręczniki - jest brudne. Poszarpane głębokie wyrwy od podłóg do sufitów są jak otwarte rany. W nowej łazience dopiero zaczęli kłaść na podłodze szlichtę. W nowej kuchni tynk już pęka, ale zainstalowany duży, długi zlewozmywak wygląda cudownie. W jadalni któryś z robotników czarnym flamastrem nabazgrał numer telefonu na fresku. Ed od razu bierze mokrą szmatkę i próbuje to zetrzeć, ale bez rezultatu. Ciska szmatkę na gruz. Niedbalstwo widać wszędzie, nawet aparat telefoniczny jest pogrzebany. Tak mnie to gniewa, że muszę wyjść ochłonać na zimnym powietrzu. Benita nie ma, zajęty jest wykonywaniem zlecenia gdzie indziej. Ale jeden z jego ludzi, widząc nasze straszne zdenerwowanie, usiłuje nam powiedzieć, że wkrótce wszystko będzie zrobione, i to zrobione dobrze. Pracuje przy otworze pomiędzy nową kuchnią i *cantina*. Jest nieśmiały, wyraźnie jednak się przejmuje. Piękny dom, pięknie położony, wszystko będzie dobrze. Mętными niebieskimi oczami patrzy na nas ze smutkiem.

Zjawia się Benito, bardzo wrzaskliwy. Nie zdążyło się posprzątać przed naszym przyjazdem, a w każdym razie to obowiązek hydraulika, on się powstrzymywał, bo hydraulik miał przyjechać, ale niesłowny, nie przyjechał. Ale wszystko jest *perfeto, signori*. Popękany tynkiem on się zajmie, nie wyschło należycie - bo deszcze. Prawie się nie odzywamy.

Za plecami żywo gestykującego Benita ten nieśmiały robotnik robi do mnie dziwne miny. Ruchem głowy wskazuje szefa i zamyka jedno oko. Taras jednak nas zadowala. Położyli różową cegłę, wzmocnili żardzewiałą żelazną poręcz, tak że wygląda solidnie i pewnie, chociaż nadal staro. Coś rzeczywiście zostało zrobione dobrze.

O czwartej zapada zmierzch. O piątej ciemna noc. Ale sklepy w miasteczku otwierają się po sjeście. Praca do południa, sješta i znów otwarcie o zmroku na kilka godzin; tryb zimowy nie różni się od trybu we wściekle upalne dni lata. Wstępujemy po drodze do biura *signora* Martiniego, żeby się z nim przywitać. Podniesie nas na duchu spotkanie z nim, wiemy, co on powie. I mówi to:

- *Boh. Anche troppo* - Jedna z jego odpowiedzi wszechprzydatnych. I dodaje: tak, tego już cholernie za dużo.

Kiedy zbieramy się do wyjścia, przypominam sobie dziwny sygnał robotnika.

- Co to znaczy? - pytam zamykając oko.

- Furbo, chytrus, uważajcie - wyjaśnia *signor* Martini. - Kto jest furbo?

- Najwidoczniej nasz przedsiębiorca budowlany.

Ciepły dom. Dziękuję, Elizabeth. Kupujemy czerwone świece, gałązki sosnowe, żeby było jakieś podobieństwo do Gwiazdki. Nie mamy ochoty gotować, chociaż tyle tych zimowych składników w sklepach jest potężną kuchenną pokusą.

Cieszymy się meblami, które Elizabeth nam dała. Oprócz bliźniaczych łóżek, stolika do kawy, dwóch biurek i lamp, będziemy mieli antyczną *madia*. W górnej jej części kiedyś wyrabiano chleb i zostawiano go, by wyrastał. Pod tym pojemnikiem w kształcie trumny są szuflady i poniżej szuflad szafka. Lubię pocierać ręką o ciepłą patynę tego kasztanowcowego drewna. W spisie, który Elizabeth nam zostawiła, figurują ponadto: antyczna komoda, *armadio*, dość ogromna, żeby pomieścić wszelką domową bieliznę stołową i pościelową, stół do jadalni, *cassone* (wysoka skrzynia), dwa zydle i różne półmiski i salaterki. Nagle będziemy mieszkać w umeblowanym domu. Tyle mamy pokoi, zostanie jeszcze mnóstwo miejsca na zdobywane nasze własne skarby. Pośród tych wszystkich koszmarów remontu wielka hojność Elizabeth przemiłe rozgrzewa nam serca. Teraz te rzeczy są na swoich miejscach w jej schludnym domu, ale zanim wyjedziemy, musimy wszystko przewieźć do naszego, gdzie leży pełno gruzu.

W miarę jak Boże Narodzenie się zbliża, prace słabną, aż w końcu ustają. Nie przewidzieliśmy, że oni sobie zrobią tyle dni wolnych. Nowy Rok też jest świąteczny przez kilka dni. Nigdy nie słyszeliśmy o San Stefano, a to święty, jak się okazuje, zasługujący na święto.

Francesco Falco, który pracuje u Elizabeth od dwudziestu lat, przyjeżdża ciężarówką ze swoim synem Giorgiem i swoim zięciem. Rozbierają *armadio* i z innymi meblami ładują do ciężarówki. Pozostaje tylko jedno biurko, za duże, żeby je wynieść z gabinetu drzwiami. Na tym właśnie biurku Elizabeth pisała swoje książki, wydaje się, że ono nie chce wyjść z jej domu. Nosząc skrzynki z naczyniami do naszego samochodu, nagle podnoszę wzrok i widzę, jak mężczyźni z pierwszego piętra przez okno spuszczaają biurko na linach. Wszyscy biją brawo, kiedy biurko miękko ląduje.

W naszym domu wpychamy te wszystkie meble do dwóch pokoi, w których po wygarnięciu łopatami gruzu pozamiataliśmy. Nakrywamy wszystko folią i zamykamy na trzy spusty.

Nie mamy absolutnie nic do roboty. Benito nie odpowiada na nasze telefony. Mnie

boli gardło, nie kupiliśmy żadnych prezentów. Ed jakoś prawie nic nie mówi. Moja córka z grypą w Nowym Jorku po raz pierwszy spędza Boże Narodzenie samotnie, bo rozprężenie remontu nie pozwala nam jej gościć. Długo wpatruję się w reklamę Wysp Bahama w jednym z magazynów, taką, jaka powinna być fotografia cukierkowej plaży w kształcie sierpa nad lazurową czystą wodą. Ktoś, dziewczyna, gdzieś dryfuje na gumowym materacu w żółte pasy, przeciąga palcami po ciepłych falach i marzy w blasku słońca.

W wigilię Bożego Narodzenia jemy makaron z grzybami, cielęcinę, pijemy doskonałe chianti. Oprócz nas tylko jeden gość jest w restauracji. *Natale* to przede wszystkim czas dla rodziny. Ten gość w brązowym garniturze siedzi wyprostowany. Wolno popija przy jedzeniu wino, nalewa sobie po pół kieliszka i wacha bukiet, jak gdyby to był jakiś wspaniały rocznik, a nie domowa *carafe*. Spożywa danie po daniu z całym rozmysłem. My już skończyliśmy jeść, a godzina dopiero pół do dziesiątej. Wrócimy do domu Elizabeth, rozpalimy ogień, będziemy pić deserowe *moscato*, jeść ciasto, które kupiłam po południu. Kiedy Ed czeka na kawę, nasz współbiedniak dostaje talerz sera i miseczkę orzechów laskowych. W restauracji cisza. Trzask, on rozłupuje orzech. Odcina kawałek sera, kosztuje. Zjada orzech, rozłupuje następny. Chce mi się płakać, położyć głowę na tym białym obrusie i płakać.

W końcu lutego remont, jak zawiadamia nas Ian, jest zadowolająco skończony. Zapłaciliśmy sumę podaną w kontrakcie, ale nie tę bająną dodatkową, którą doczepił Benito. Tak obliczył koszty, że tysiąc dolarów mamy płacić za zawieszenie jednych drzwi. Będziemy musieli na miejscu ustalić dokładnie, jakie nieprzewidziane prace wykonał. Jak uzgodnimy ostateczną sumę, pozostaje zagadką. Pod koniec kwietnia Ed leci do Wioch, ma wolny semestr wiosenny.

Zamierza plewić i uprawiać ziemię, i zapastować wszystkie belki w domu, zanim ja przyjadę pierwszego czerwca. Potem będziemy sprzątać i malować podłogi, przywracając wszystkie pokoje i okna do stanu, w jakim były przed remontem Benita. W nowej kuchni mamy tylko zlew, zmywarkę, kuchenkę i lodówkę. Zamiast szafek chcemy zrobić szerokie półki na otynkowanych kolumnach z cegieł, blaty kuchenne będą z marmuru. Jest bodziec. Susan, moja przyjaciółka, postanowiła, że jej ślub odbędzie się w końcu czerwca w Cortonie. Kiedy ją zapytałam, dlaczego chce wziąć ślub we Włoszech, odpowiedziała tajemniczo:

- Wolę wyjść za mąż w języku, którego nie rozumiem.

Goście weselni zatrzymają się u nas. Połączenie węzłem małżeńskim nastąpi w dwunastowiecznym ratuszu.

Telefonuje Ed. Mówi, że ogranicza się do jednego pokoju na pierwszym piętrze, wychodzącym na taras. To jego małe schronienie w górach śmieci. Sprzątnął w jednej

łazience, rozpakował kilka rondli i naczyń, organizuje zaczątki gospodarstwa domowego. Benito wyholował z domu ładunki gruzu, ale nie dalej niż na podjazd, który przez to stał się śmietnikiem. Na frontowej terasie został stos kamieni wyjętych ze ścian, cegły z tarasu i z sypialni tworzą drugi nie mniejszy stos. Ale i tak Ed jest w euforii. Już ich nie ma! Nowa łazienka ze sporymi kwadratowymi kaflami, z umywalnią, na postumencie *la belle époque* i z wanną wpuszczoną w podłogę, duża, luksusowa, to jaskrawe przeciwieństwo tamtej poprzedniej z kubłem do przelewania. Wiosna w tym roku jest zadziwiająco zielona, tysiące naturalizowanych irysów i żonkili kwitnie w wysokiej trawie wszędzie w naszej posiadłości. I natrafił na sezonowy strumyk, który spływa po omszałych kamieniach, i tam wygrzewają się w słońcu dwa błotne żółwie. Drzewa migdałowe i oliwne są tak bezczelnie piękne, że on wprost nie może oderwać się od pracy w plenerze.

Staramy się jednak nie telefonować do siebie. Z przyzwyczajenia rozmawiamy długo, zanim przyjdzie nam na myśl, że moglibyśmy uregulować rachunki za dom pieniędzmi, które te rozmowy kosztują. Ale Ed musi przecież opowiadać, co zrobił. Ktoś musi usłyszeć, że belki ostatecznie zapastowane wyglądają naprawdę wspaniale, że kark piekielnie boli, kiedy się tak pracuje z głową zadartą przez cały dzień, i że to już jest czwarty pokój. Obliczył: każdy pokój zajmuje mu czterdzieści godzin: belki, sufit, ściany. Podłogi będą na końcu. Od siódmej rano do siódmej wieczorem siedem dni w tygodniu.

Nareszcie, nareszcie czerwiec. Mogę wyjechać. Po takiej pracy Eda, o jakiej mi opowiadał, spodziewam się, że dom będzie jaśniał. Ale Ed, co dosyć naturalne, więcej serca niż w pracę wkładał w opowiadanie mi o swoich postępach.

Kiedy przyjeżdżam, trudno się w tych postępach zorientować. Belki wyglądają, owszem, pięknie. Ale przed domem stare śmietnisko. Elektrotechnik się nie pokazał, sześć pokoi nietkniętych. Wszystkie meble zwalone do trzech pokoi. Pobojuwisko. Staram się ukrywać zgrozę.

Przyjechałam jak żołnierz z linii frontu na urlop. A niestety, nie pozostaje mi nic innego, tylko rzucić się do akcji.

Mamy trzy tygodnie, żeby się przygotować na pierwszy tutaj gwałtowny atak gości. Ślub! Wydaje się niedorzecznością, że ktokolwiek będzie mógł zatrzymać się u nas.

Ed ma metr osiemdziesiąt siedem wzrostu, ja metr sześćdziesiąt trzy. On bierze sufity, ja biorę podłogi. Biologia decyduje - ale co jest lepsze? On rzeczywiście szalenie lubi wykańczać belki. Malowanie sufitu jest mniej przyjemne, praca to jednak wdzięczna. Nagle te oskrobane kłody zmieniają się w belki, ciemne, solidne, sufit staje się czysty i biały. Pokój już zdecydowanie jest pokojem. Szybko i równo się maluje dużymi pędzlami z włosia dzika.

Ściany stają się czysto białe - biel na tynku jest bielsza od wszelkiej innej bieli. Ale potem mnie przypada malowanie *battiscopa*, sześciocalowego szarego pasa wzdłuż podstawy ścian, to taka niby pleśń, tradycyjna w starych domach na tym obszarze. Zwykle to ma kolor wyszarzałej cegły, my wolimy akcent lżejszy. *Battiscopa* znaczy mniej więcej ślad miotły. Na ciemniejszej farbie nie będzie widać śladów zamiatania i wycierania podłóg. W niełatwej pozycji prawie do góry nogami odmierzam i zaznaczam w kilku miejscach na ścianie piętnaście centymetrów od podłogi, naklejam taśmę, szybko maluję i odrywam taśmę. Naturalnie zrywa się przy tym trochę białej farby i trzeba te dzioby zamalować. Dwanaście pokoi - w każdym cztery ściany. Klatka schodowa, podesty i wejście. Tylko kamienną *cantina* zostawiamy, żeby była taka jak jest. Następnie odwapniam podłogi. Pierwszy krok: pozamiatać, zgarnąć te wszystkie odpady i brud, a potem przejechać odkurzaczem. Drugi krok: specjalnym roztworem rozpuścić resztki brudu, tynku i kapnięcia farby. Trzeci krok: wytrzeć podłogę mokrą ścierką trzy razy, ten drugi krok z dodaniem łagodnego mydła w płynie. Robię to na kłęczkach. Potem znowu ścierka z wodą, ale z odrobiną kwasu solnego. Spłukać. Czwarty krok: powlekam podłogę olejem lnianym, żeby nasiąkła. Podłoga wysycha przez dwa dni, po czym ją pastuję. Znowu na czworakach jak posługaczka. Buntują się nieprzywykłe kolana, powstrzymuję jęki, wstając. Ostatni krok: froterowanie miękkimi sukniami. Podłogi wracają do życia, soczyście ciemne, połyskliwe. Każdy pokój wskakuje na swoje miejsce. Jest raczej taki jak wtedy, gdy kupiliśmy ten dom, z tą różnicą, że belki już w porządku i są kaloryfery.

- Brutto - brzydko, powiedziałam hydraulikowi, kiedy te kaloryfery zobaczyłam.

- Tak - odpowiedział - ale zimą pięknie.

Słowa Eda: od siódmej rano do siódmej wieczorem, siedem dni w tygodniu.

Gruz rozrzucamy równomiernie na całym podjeździe, pooranym zresztą przez te wszystkie ciężarówki. Większe kamienie i cegły zakopujemy, zakrywamy ściętą trawą. Stopniowo to się ułoży. Najmujemy kogoś, żeby zabrał gruz, przygotowany do przewiezienia na ciężarówkę Benita, ale nie załadowany. Parę dni później na spacerze widzimy straszliwą stertę gruzu przy szosie w odległości mniej więcej mili od domu i ze zgrozą rozpoznajemy nasz tynk z warstwą farby, błękitu Madonny pod spodem.

Ed od niższej do wyższej szkoły średniej pracował jako przydomowy kosiarz, pomocnik kelnera, stolarz, dostawca lodówek. Pewna nasza znajoma mówi o nim „poeta atleta”. On wprost kwitnie przy tej pracy, chociaż wieczorem też jest kompletnie wypłuty. Ja nigdy nie pracowałam fizycznie poza zrywami do odnawiania mebli, obcinania gałęzi, malowania ścian i tapetowania. Ta praca tutaj jest ciężkim wysiłkiem, wstrząsem dla mojego

organizmu. Wszystko mnie boli. Co to właściwie znaczy woda w kolanie? Myślę, że tej wody się nabawiłam. Co wieczór umieram. Ale rano oboje czujemy przyływ energii nie wiadomo skąd. I natychmiast znowu się w ten rytm włączamy. Zapamiętałość nas trawi. Zdumiewam się: ta nasza nieugiętość. Zmieniam całkowicie swój stosunek do robotników; im powinno się płacić fortuny.

Kiedy smaruję olejem lnianym cegły na tarasie, słońce jest szczególnie zabójcze. Chcę stanowczo zrobić to do końca, więc nie ustaję, aż mi się kręci w głowie od upału i od tych oparów. Czasem, prostuję się, głęboko wdycham zapach kapryfolium, które posadziliśmy w ogromnej donicy, wpatruję się przez chwilę w daleki wspaniały widok, po czym znów zanurzam pędzel w garnku z olejem. Chyba każdemu, kto płaci mnóstwo za remont tarasu, przyszyłoby na myśl zapytać, czy ta cena obejmuje wykończenie podłogi z cegieł? Nam to na myśl nie przyszło, więc musimy sami powlekać cegły tu na tarasie i w kuchni kilkoma warstwami tego lepkiego paskudztwa.

Po dniu pracy, już umyć, chodzimy wokoło i oceniamy, jak się spisaliśmy i co jeszcze zostało do zrobienia. Nie mamy zamiaru mieć ze sobą dzieci, ale uznajemy, że możemy czuć się zupełnie tak, jakbyśmy mieli trojaczki.

Do każdego ukończonego pokoju taszczyliśmy odpowiednie w myśl planu meble. Stopniowo więc pokoje są skąpo, ale zasadniczo urządzone. Na dwa bliźniacze łóżka przywiozłam białe kapy. Udzielamy sobie pozwolenia na wolne przedpołudnie, jedziemy do Arezzo i kupujemy tam kilka lamp w pracowni, gdzie jeszcze na lampy przerabia się tradycyjne wazony z majoliki. Bajeczne uczucie - wszystko zrobione, czyste nabiera właściwej formy i w zimie będzie nam ciepło - dokonaliśmy tego! Uczucie przyprawiające o zawrót głowy, uczucie będące paliwem do dalszego działania.

Tydzień przed ślubem przybywają z Kalifornii nasi przyjaciele: Shera i Kevin. Wyjeżdżamy po nich na stację kolejową. Widzimy, jak wysiadają z pociągu. Kevin z czymś ogromnym, co wygląda jak trumna dwuosobowa. Jego rower! Potem pracujemy dalej, a oni jeżdżą: do Florencji, do Asyżu, na szlak Piero della Francesca. Wieczorem wspaniale uczujemy razem i opowiadamy - oni nam o wszystkich cudach, jakie w ciągu dnia widzieli, my im o nowym kranie, który chcemy zainstalować nad krótką wanną. Ale ponieważ od razu się zakochali w pięknie Toskanii, więc chyba chcą słyszeć codzienną historię czyszczenia nowych cegieł podłogi w kuchni. Kiedy nie jeżdżą samochodem, Kevin wyrusza na długie wycieczki rowerowe, Shera zostaje uwięziona w domu. Jest malarką. Maluje mlecznoniebieskie półkola nad oknami w sypialni. Robi szablon gwiazdy, którą wybieramy na jednym z obrazów Ciotta, i zapełnia te półkola gwiazdami z cienkiej złotej blachy. Kilka

gwiazd „spada” z kopuł na białe ściany. Przygotowujemy komnatę poślubną. W antykwariacie niedaleko Perugii kupuję duże kolorowe reprodukcje konstelacji ze znakami zodiaku. Na targowisku w Cortonie znajduję ładne płócienne i bawełniane prześcieradła, jasnoniebieskie, z białym angielskim haftem. Przygotowujemy też nasze pierwsze duże przyjęcie. Kupujemy dwadzieścia kieliszków, tortownicę do upieczenia weselnego tortu, skrzynkę wina.

Nie sposób ukończyć wszystko przed ślubem (czy w ogóle kiedykolwiek?), ale nadzwyczaj dużo udaje nam się zrobić. W przeddzień przyjazdu wszystkich gości Kevin schodzi na dół i pyta:

- Dlaczego klozet paruje? Czy w klozetach włoskich jest coś szczególnego?

Ed przynosi drabinę, wspina się i sięga do rezerwuaru na ścianie, zanurza rękę. Woda gorąca. W nowej łazience wszystko dobrze, ale w drugiej starej też ukrop. My prawie nie używamy starych łazienek, jeżeli odkręcamy wodę, to na krótko, gorąca jeszcze nie napływa, więc nie zauważyliśmy, że teraz w żadnej z tych dwóch starych nie ma zimnej wody. Dopiero Kevin i Shera to stwierdzili. Shera mówi, że prysznic był wściekle gorący, ale nie chciała się skarżyć. Hydraulik nie może przyjechać, zajęty przez kilka najbliższych dni, trzeba więc w okresie fet weselnych pogodzić się z szybkimi prysznicami i parującym spuszczeniem wody.

Na frontowej terasie jeszcze wyboje, ale postawiliśmy wzdłuż muru doniczki z geranium, żeby odrywały wzrok od rozoranej ziemi. Przynajmniej usunęliśmy stertę gruzu. W czterech pokojach są łóżka. Przyjeżdżają goście: dwoje kuzynów Susan z Anglii, brat i bratowa Cole'a. Shera i Kevin przeniosą się na dwa dni do hotelu w miasteczku. Tam też się zatrzymują przyjaciele z Vermont.

Nazajutrz jest nas w domu dwanaścioro. Wiele rąk do pomocy przy drinkach i przy obiedzie. Tort muszę improwizować, bo piecyk okazuje się za niski. Wyobrażałam sobie, że to będą trzy warstwy ciasta biszkoptowego przełożone masą orzechową, do tego bita śmietana i wiśnie zanurzone w osłodzonym winie. Nie mogłyśmy znaleźć dużej tortownicy do upieczenia przynajmniej spodu. Ostatecznie kupiłam cynową miskę dla psa, która się nadawała. Tort jest śliczny, chociaż raczej koślawy. Przystrajamy go wokoło kwiatami. Goście się rozjeżdżają w różne strony, żeby zwiedzać i kupować pamiątki.

W pogodny ciepły wieczór kolacja przedślubna. Wszyscy w jasnych lnach i bawełnach. Mnóstwo zdjęć się pstryka - ramię w ramię stoimy na schodkach albo wychylamy się z balkonu. Kuzyn Susan wyciąga szampana przywiezionego z Francji. Po drinkach i *bruschette* z suchymi oliwkami jemy zimną zupę koperkową. Zrobiłam zapiekankę: kurczęta, biała fasola, kiełbasa, pomidory i cebula. Są maleńkie zielone fasolki, chleb w koszykach,

sałatka z aruguli i cykorii. Wszyscy opowiadają historyjki o ślubach. Mark miał się ożenić z pewną dziewczyną z Kolorado, ale ona przed samym ślubem uciekła i po tygodniu wyszła za kogoś innego. Karen była druhną na ślubie, który odbył się na statku i po którym matka panny młodej przewróciła się i wpadła do morza. Ja wychodząc za mąż, a miałam wtedy dwadzieścia dwa lata, chciałam, żeby ślub był o północy i żeby wszyscy byli w długich szatach i trzymali palące się świece. Pastor stanowczo się sprzeciwił, „północ to godzina ukradkowości”, udzielić ślubu może najpóźniej o dziewiątej wieczorem. Miałam na sobie zamiast szaty suknię ślubną mojej siostry i szłam przez kościół nie ze świecą, tylko z oprawionym w skórę tomem wierszy Keatsa. Matka pociągnęła mnie za spódnicę i kiedy się pochylałam, by usłyszeć słowa matczynej mądrości, szepnęła: „To się nawet pół roku nie utrzyma”. Nie miała racji. Powinniśmy mieć akordeonistę a la Fellini i może białego konia pod wierzch dla panny młodej, ale zupełnie nam wystarcza bajeczność uczy. Tańczymy do muzyki z płyt kompaktowych. Chociaż kolację ma zakończyć tort z białych brzoskwiń, pokropkowany z wierzchu piniolami, Ed uraczą nas tak apetycznym opisem *crema* i orzechowych *gelati* w miasteczku, że wszyscy biegną do samochodów.

W Cortonie zdumiewają się, że o jedenastej taka mała miejscina jeszcze bryka, cała ludność na ulicach, przy kawie, przy lodach albo *amaro*, pokolacyjnym piwie. Bobasom w spacerówkach, tak samo jak ich rodzicom, oczy wcale się do snu nie kleją, nastolatki siedzą na schodkach ratusza. Śpi jedynie kot na dachu samochodu policyjnego.

Rano w dniu ślubu Susan, Shera i ja zrywamy lawendę i kwiaty polne, różowe i żółte, na bukiet ślubny. Kiedy już wszyscy jesteśmy wystrojeni, w jedwabiach i w garniturach idziemy do Cortony drogą rzymską. Ed niesie w torbie nasze eleganckie pantofle. I ze względu na słońce w południe wszyscy mamy chińskie parasolki z pomalowanego papieru, które przywiozła Susan. Idziemy przez miasteczko i po schodkach wkraczamy do dwunastowiecznego ratusza. Sala jest wysoka, mroczna, z gobelinami i freskami na ścianach, z wysokimi krzesłami jak w sądzie - imponująca sala do podpisywania traktatów.

Miasto Cortona przysłało czerwone róże, a Ed załatwił, żeby z baru „Sport” zaraz po ceremonii ślubnej przyniesiono zimne *prosecco*.

Brian, kuzyn Susan, biega z kamerą wideo, ujmuje wszystkich pod każdym kątem. Po krótkiej ceremonii przechodzimy przez *piazza* do „La Logetta” na tokańską biesiadę. Najpierw doborowe typowe *antipasti*: *crostini*, małe kromki chleba z oliwkami, papryką, grzybami albo z wątróbką z drobiu; *prosciutto e melone*, smażone oliwki nadziewane *pancetta* i zaprawionymi pikantnie okruchami chleba; i miejscowa *finocchiona*, salami nabijane nasionami kopru. Potem następuje wybór *primi*: pierwszych dań do skosztowania,

wśród nich ravioli z masłem i szalwią oraz *gnocchi di patate*, małe kartofelki „kłykcie” podawane tutaj z *pesto*. Wjeżdża danie po daniu, aż uwieńczają je półmiski z pieczenia jagnięcą i cielęcą i słynnymi befsztykami z rusztu Val di Chiana.

W kącie jest fortepian, na którym stoi masywna waza pełna kwiatów. Karen nakłania Cole’a, pianistę, żeby zagrał. Ed siedzi przy drugim końcu stołu, ale podchwytuje mój wzrok, kiedy Cole zaczyna grać Scarlattiego. Trzy tygodnie temu to wszystko było mrzonką, perspektywą przerażająco niepewną.

- Zdrowie! - wołają angielscy kuzynostwo.

Z powrotem w domu; jesteśmy wszyscy oszołomieni tą obfitością jedzenia i upałem. Decydujemy się więc odłożyć spożycie tortu weselnego na popołudnie. Słyszę, jak ktoś chrapie. W istocie słyszę chrapanie dwóch osób.

Tort, chociaż nawet go nie musnęła ręka profesjonalna, jest chyba najlepszym tortem, jakiego kiedykolwiek kosztowałam. Zaslugę przypisuję naszym piniom, z których są te orzeszki. Kevin i Shera znów tańczą w jadalni. Inni spacerują, z końca naszej posiadłości oglądają widok jeziora i doliny. Nie możemy się zdecydować, czy zasiąść znów do jedzenia, czy o jedzeniu zapomnieć. Ostatecznie jedziemy do Camucii na pizzę. Eda i moje ulubione lokale są zamknięte, więc kończymy w jakimś najwyraźniej poślednim i nijakim. Pizza jest jednak wyborna i jakoś nikt nie zauważa szarości zakurzonych firanek ani kota, który skacze po sąsiednim stoliku i wylizuje resztki czyjejs kolacji. U szczytu naszego stołu państwo młodzi trzymają się za ręce. Oni pozostają we własnym zaczarowanym kręgu.

Susan i Cole jadą do Lukki i z powrotem do Francji. Ich krewni już wyjechali. Shera i Kevin zostają na jeszcze parę dni. Marmista wykuł dla nas blaty kuchenne z grubego białego marmuru, który wybraliśmy w jego pracowni. Ed i Kevin ładują blaty na tylne siedzenie samochodu.

Nagle kuchnia jest taka, jaką sobie wymyśliłam. Podłoga z cegieł, wyposażenie białe, długi zlew, półki z desek, blaty marmurowe. Uszyłam kraciatą i niebieską zasłonkę pod zlew, powiesiłam warkocz czosnku i suszone zioła i teraz pięknie zwisają z półek. W miasteczku znajdujemy stary chłopski półmisek i wieszak na kubki. Ciemne drewno kasztanowca wygląda wspaniale na tle białych ścian. Wreszcie mogę pomieścić te wszystkie kupowane prawie bez opamiętania miejscowe fajanse.

Shera i Kevin wyjechali, nie ma już żadnych gości. Zjadamy resztkę weselnego tortu. Ed jak zwykle sporządza spis - powinniśmy kiedyś tymi spisami wytapetować któryś pokój - projektów, w jego ufnym przekonaniu już łatwych do zrealizowania. Kuchnia ma nieodparty urok i wkraczamy w pełnię sezonu warzyw i owoców. Czwartego lipca. Mnóstwo lata jeszcze

zostało. Moja córka przyjedzie, wożący przyjaciele będą po drodze wstępować na obiad czy na nocleg. Jesteśmy gotowi.

DŁUGI STÓŁ POD DRZEWAMI

Czwartek to dzień targowy w Camucii, ruchliwym miasteczku u stóp wzgórza Cortona. Jestem tu wcześniej, zanim zacznie się upał. Turyści tylko przejeżdżają przez Camucię, nowoczesny odłamek szacownej, dominującej Cortony powyżej. Ale cóż to za nowoczesność? Pośród sklepików z *fruta e verdura*, sklepów z wyrobami żelaznymi i ogrodniczych są dwa grobowce etruskie. Nieopodal jatki zachowały się resztki jakiejś *villa*, ogromna brama z fryzowanego żelaza i kawał muru. Camucia, chociaż zbombardowana w czasie drugiej wojny światowej, ma nadal swoją porcję kasztanowców, domów z zamkniętymi okiennicami i fotogenicznymi drzwiami.

W dzień targowy dwie ulice stają się nieprzejezdne. Sprzedawcy przyjeżdżają o świcie i ze specjalnie przystosowanych ciężarówek i wozów wyczarowują to, co się wydaje całymi sklepami czy też działami supermarketu.

W jednym wozie sprzedają miejscowe *pecorino*, bryndzę owczą, która może być słodka, prawie śmietankowa, albo dojrzała i bardzo ostra, a także *parmigiano* wykrajany z dużego koła kawałek tego sera, dojrzałego, tłustego, kruszącego się - jest cudowny do pojadania, kiedy chodzę po targowisku.

Wyszukuję i gromadzę produkty na kolację dla nowych przyjaciół. Upodobałam sobie dwa wozy dwóch *porchetta maestros*. Tu cały prosiak z ogonem oplecionym pietruszką, z jabłkiem albo dużym grzybem w pysku spoczywa na rzeźniczej desce. Czasami łeb jest odcięty, leży krzywo i patrzy z ukosa na kadłub nadziewany ziołami, kawałkami własnych uszu itd. (lepiej nie wnikać, czym), upieczony w piecu na ogniu z dREW. Można tu kupić *panino* (chrupka bułeczka) z plasterkami *porchetta* chudymi albo z tłustą skórką. Jeden z panów tych wozów z *porchetta* jest bardzo podobny do swego towaru - małe oczki, połyskliwa cera, bulwiaste przedramiona. Palce ma krótkie, opasłe, paznokcie ogryzione. Uśmiecha się, zachwalając zalety prosiaka, ale kiedy odwraca się do swojej żony, warczy. Usta zaciska stale w uśmiechu półgębkiem. Dzisiaj kupuję u tego drugiego, łagodniejszego, w sąsiednim wozie. Proszę o dodatkowy sale, sól, ale tak tu nazywają to nieokreślone nadzienie. Lubię je, mimo woli jednak usiłuję zbadać, czy jest w nim coś szczególnego. Chociaż wieprzowina jest przydatna i smaczna w każdej swojej postaci, myślę że jej apogeum to właśnie powoli pieczona *porchetta*.

Zanim przejdę do warzyw, wypatruję jaskrawożółte espadryle z tasiemkami do wiązania w kostkach. Przymierzam je, balansując torbami. Doskonale i za niecałe dziesięć dolarów. Wrzucam je do torby między *porchetta* i *parmigiano*.

Szaliki (jaskrawe kopie Chanel i Hermès), płócienne obrusy chwieją się zwieszane z markiz. Na rozkładanych stołach pojemniki, a w nich stopy środków czyszczących, koszulek bawełnianych, kaset. To jest targowisko, gdzie można nie tylko kupić jedzenie, ale i ubrać się, urozmaicić swój ogród, zaopatrzyć gospodarstwo domowe. Jest trochę różnych miejscowych wyrobów rzemieślniczych, ale trzeba ich szukać. Targowiska w Toskanii nie są takie jak w Meksyku - z cudownymi zabawkami, tkaninami i garnkami. Cud, że toskańskie targi w ogóle się odbywają, zważywszy na unowocześnienie życia we Włoszech i wysoką stopę życiową w tym rejonie. Utrzymuje się też tradycja kucia w żelazie. Widuję żelazne kozły do podtrzymywania dREW na palenisku i poręczne kominkowe ruszty. Bardzo mi się podoba uchwyt do całej *prosciutto* (szynki), żelazny, z rączką umieszczoną na desce, żeby łatwo było krajać. Może kiedyś uznam, że potrzebuję aż tyle *prosciutto* i kupię sobie taki przyrząd. W któryś czwartek kupiłam ręcznie wyplatane koszyki z ciemnej giętkiej wierzby, duże, świetne na zapasy kuchenne, i małe, okrągłe na dojrzewające akurat brzoskwinie i wiśnie.

Handlarka sprzedaje starą bieliznę stołową i pościelową z grubymi monogramami, zapewne pozbieraną z domów rolników i z willi. Wznoszą się przed nią trzy zwały pożółkłej koronki. Może część tej koronki pochodzi z pobliskiej wyspy, Isola Maggiore, na jeziorze Trasimeno. Tam kobiety jeszcze siedzą w drzwiach i szydełkiem robią koronki w świetle popołudnia. Znajduję dwie ogromne kwadratowe powłoczki, rozszywane milami koronek i wstążek - dziesięć tysięcy lirów, ta cena, taka sama jak espadryli, wydaje mi się magiczną liczbą dzisiejszego dnia. Oczywiście będę musiała zamówić do tych powłoczek specjalne poduszki.

Kupując pasiaste płócienne ścierki widzę kilka skór kozich wiszących na haku. Wyobrażam sobie, że wyglądałyby wspaniale na podłogach *cotto* w moim domu. Ale te cztery skóry są za małe. Handlarz mówi, że przyjedzie tu w przyszłym tygodniu, przy czym usiłuje mnie przekonać, że skóry owcze byłyby na pewno lepsze. Nie jestem przekonana.

Kieruję się w stronę warzyw i owoców, zbaczam jednak do baru na kawę.

Właściwie kawa to pretekst, chcę spokojnie się pogapić. Ludzie z okolicy przychodzą nie tylko, żeby kupować, ale też żeby spotkać znajomych, załatwić interesy. Hałas na targowisku w Camucii jest miłym szumem roju głosów, przeważnie mówiących miejscowym dialektem Val di Chiana. Więc przeważnie tego, co mówią, nie rozumiem. Raz po raz słyszę coś, co jest ich nawykiem. Wymawiają „cz” jak „sz”, mówią „sento” zamiast cento (sto). Słyszałam, jak ktoś powiedział „cappusino” zamiast cappucino, chociaż na ogół skracają to, mówią: „cappuch”. Swoje miasteczko, Camucię nazywają „Camusa”. Dziwne, że właśnie „cz” jest głosek tak często źle wymawianą. W Sienie dla odmiany ludzie głosek „c”, w

słowach, w których wymawia się ją „k” zastępują głoską „h” - „hasa” (zamiast casa) i hoka-hola (zamiast coca-cola).

Przed barem kotłują się gromadki rolników, jest ich razem może ze stu. Niektórzy grają w karty. Ich żony są gdzieś w tłumie, dźwigają torby pełne maleńkich truskawek, bazylii, roślin ze zwisającymi korzeniami, suszonych grzybów, może ryb ze stoiska, gdzie sprzedaje się produkty Adriatyku. Powolutku, nie tak jak Włosi, którzy jednym szybkim łykiem wypijają naparstek *espresso*, popijam tę czarną, bardzo czarną kawę.

Pewna nasza znajoma twierdzi, że Włochy, nie inaczej niż wszystko wszędzie, stają się homogenizowane, zamerykanizowane, i mówi to z pogardą. Chcę ją przywlec tutaj, postawić w drzwiach baru. Ci mężczyźni wyglądają tak jak ich życie - może zresztą my wszyscy wyglądamy tak jak nasze życie. Ich twarze, ich postacie świadczą o ciężkiej pracy. Wszyscy są szczupli, nigdzie ani funta dodatkowego tłuszczu. Wydają się zakonserwowani w słońcu tak dobrze, że chyba nigdy nie bledną, kiedy przychodzi zima. Ich wiejska odzież jest praktyczna, gruba - oni się nie ubierają tylko przyodziewają. Ale mają swoją wrodzoną godność. Z pewnością niektórzy są szczeni, szorstcy, okrutni, wyraźnie jednak są otwarci, nie zamknięci w sobie, żywi. Niektórzy nie mają zębów, jednak uśmiechają się od ucha do ucha bez skrzepowania. Patrzę jednemu z nich w oczy. Jedno oko jest białe z mlecznieniebieskimi żyłkami jak żyłki w marmurze. Drugie oko jest czarne jak środek słonecznika. Wśród tych mężczyzn wałęsa się niedorozwinięty chłopiec. Ani go nie wspomagają, ani nie ignorują. On po prostu jest, żyje swoim życiem jak każdy.

W kraju układam jadłospis przed zakupami, chociaż kupując nieraz improwizuję. Tutaj zaczynam myśleć o potrawach dopiero wtedy, gdy widzę, co jest w tym tygodniu dojrzałe. Mam ochotę kupować mnóstwo, jak gdyby w domu czekało dziesięć głodnych osób. Z początku traciłam humor, kiedy brałam się do gotowania, a groszek czy pomidory, kupione parę dni wcześniej, były już zepsute. W końcu się połapałam - to, co kupuję dzisiaj, jest właśnie gotowe, zerwane czy wykopane dziś rano u szczytu swojej dojrzałości. Wyjaśniła się też zagadka, dlaczego włoskie lodówki są takie malutkie. Włosi nie magazynują żywności tak jak my. Lodówka-gigant, którą mam w San Francisco zaczyna się wydawać nieomal spiżarnią jakiejś dobroczynnej instytucji w porównaniu z lodówką jak dla lalek, którą mam tutaj.

Dwa tygodnie temu były na targu małe, fioletowe, z długimi łodygami karczochy. Bardzo lubimy karczochy nadziewane pomidorami, czosnkiem, chlebem i pietruszką, szybko ugotowane na parze, a potem nasączone oliwą i octem. Dzisiaj nie ma ani jednego karczocha.

Fagiolini, cienka zielona fasolka jest pokusą nie do odparcia. Czy zrobić dwie sałatki? Ta fasola będzie też dobra z sosem *vinaigrette* z szalotką. Czemuż by nie? I kupuję białe

brzoskwinie na śniadanie. I na deser po kolacji doskonale wiśnie, cały kilogram, zanim pójde po dzban na inny odcinek targowiska. Nie wiem, jak jest dzban po włosku, więc pokażę na migi. Ale wiem, że wiśnia to *ciliegia*. Zauważyłam w deserach francuskich i włoskich, że kucharki nie zadają sobie fatygi drylowania wiśni. Ja lubię to robić. Dzisiaj podam je w chianti z odrobiną cukru i cytryną. No i kupuję maleńkie żółte kartofelki, jeszcze na pół osypane ziemią. Tylko je oskrobać, kapnąć oliwę z rozmarynem i upieką się w piecyku.

Na tym mogłyby się skończyć zakupy na kolację. Mijam klatki z drobiem: perliczki, kaczki, kurak i klatki z królikami. Ponieważ moja córka miała w domu ukochanego czarnego króliczka angore, nie zdołam patrzeć chłodnym okiem na dwa łaciate króliki skubiące marchew w zakurzonej torbie lotniczej, nie zdołam ich sobie wyobrazić drżących w bagażniku mojego samochodu. Zamierzam kupić cielęcinę na pieczeń. U rzeźnika jest fatalnie. Przyznaję, że to nielogiczne. Jeżeli się jada mięso, przecież się akceptuje to, skąd ono się bierze. Ale spuszczone łebki, zamknięte oczki przepiórek... muszę przystanąć i patrzeć. Łebki kogucie, kurze nóżki (z pazurkami żółtymi jak paznokcie pani Ricker, z którą moja babcia grywała w karty), kępka futerka na dowód, że to jest królik, a nie kot, całe krowy wiszące za nogi nad kwadratem papieru, żeby krople krwi nie kapały na podłogę - wszystko to przyprawia mnie o mdłości. Przecież nie będzie się jeść tych puszystych kurcząt.

W dzieciństwie siedziałam na tylnych schodkach i patrzyłam, jak nasza kucharka skręca kurze szyjkę i odcina łepkę. Kura w drgawkach biegła, zataczała parę kręgów, tryskając krwią, zanim się przewróciła rozedrgana. Bardzo lubię pieczone kurczęta. Czy zdołałabym kiedykolwiek skręcić kurakowi szyję?

Mam już w torbach tyle, ile mogę unieść. Jeszcze muszę podjechać do spółdzielczej *cantina* po miejscowe wino. Na końcu krętej linii stoisk kobieta sprzedaje kwiaty ze swojego ogrodu. W gazetę owija dla mnie pęk różowych cynii. Wsuwam ten pęk w uchwyty torby. Słońce jest piekielne, zaczyna się zamykanie kramów na czas sjesty. Handlarka, która sprzedała niewiele ze stosu ręczników w żółte i zielonkawe pasy, rozgląda się, wyraźnie znużona. Ze składanego krzeselka zrzuca śpiącego psa i siada, żeby odpocząć przed spakowaniem towaru.

Wychodząc z targowiska widzę człowieka w swetrze pomimo upału. Bagażnik jego malusieńkiego fiacika jest załadowany czarnymi winogronami, które nagrzewały się w słońcu przez cały poranek. Zatrzymuje mnie ich zatechła winna, fioletowa woń. On mnie częstuje. Gorąca słodycz tych jagód, dawniejsza niż Etruskowie, a do głębi świeża, po prostu mnie oszałamia. Taka soczystość, te duże kulki, ta kaskada zakurzonych winogron spiętrzonych w dwóch koszach, Kupuję *un grappolo*, kiść, bo chcę zachować ten smak aż do popołudnia.

Wyładowuję torby i kuchnia napelnia się zapachami rozgrzanych w samochodzie, więc tym bardziej słonecznych warzyw i owoców. Każdy, kto wraca z targowiska na pewno ma nieprzepartą ochotę ułożyć pomidory, bakłażany (*melanzane* wydaje mi się prawdziwą ich nazwą i nawet oberżyna brzmi lepiej niż bakłażan), cukinie i ogromne papryki w najbliższym pod ręką koszyku, tak żeby były przepiękną martwą naturą. Owoców jednak nie układam w salaterce. Zostawiam tylko te, które zjemy dzisiaj, bo są dojrzałe właśnie w tej minucie, resztę muszę włożyć do lodówki.

Nadal zdumiewa mnie to, że kuchnia już jest ukończona. Chociaż nad zewnętrznymi drzwiami jeszcze jest widmo kolistego śladu wneki, gdzie wisiał krzyż czy święty obraz w czasach, kiedy była tu domowa kaplica, nigdzie nie ma ani śladu późniejszych lokatorów tego pomieszczenia, czyli wołów i kur. Po zerwaniu żłobów okazało się, że na skruszałym tynku są resztki spiralnego ornamentu. Po zlikwidowaniu szpetnego kurnika ujrzeliśmy zieloną imitację marmuru. Nieraz w czasie tego remontu przerywaliśmy pracę i mówiliśmy:

- Czy w ogóle przez myśl nam przeszło, że będziemy zeskrobywać dziesiątki lat pleśni po zwierzęcych siuśkach?!

Albo:

- Masz pojęcie, będziemy gotować w kaplicy.

Teraz dziwne mi się wydaje, że ta kuchnia była zawsze taką właśnie kuchnią. Podłoga, jak wszystkie podłogi w tym domu, jest z zapastowanych cegieł, ściany otynkowane, białe, na suficie (ach, kark i plecy Eda!) ciemne belki. Nie chcieliśmy szafek. Łatwo było zrobić z cegieł i pokryć tynkiem wsporniki grubych drewnianych półek, tak jak sobie to wyobrażaliśmy całymi wieczorami rysując na brystolu. Sami, Ed i ja, cieliśmy te deski i pomalowaliśmy na biało. Dwucalowej grubości kuchenne blaty z białego marmuru karrayjskiego są wspaniale gładkie i chłodne, przyjemnie ich dotykać, przyjemnie wałkować na nich ciasto. Takie same surowe półki zawiesiliśmy na innej ścianie i postaviliśmy naczynia ze szkła. Ed, żeby zabezpieczyć podpórki, wywiercił w litym kamieniu otwory, przy czym leciały odpryski i wiertarka w niebogłose skowyczała, i wbił kołki z ryglami.

Owa *signora*, która mieszkała tutaj sto lat temu, mogłaby teraz wejść do kuchni i zakasać rękawy. Podobałby się jej ten porcelanowy zlew dość duży, żeby w nim wykapać niemowlę, i deska do ociekania i połyskliwy zakrzywiony kran. Wyobrażam ją sobie: jej spiczasty podbródek, błyszczące czarne oczy, włosy zaczesane do góry, podpięte grzebieniem. I jej solidne sznurowane buciki i czarną suknię z rękawami już podwiniętymi przed wałkowaniem ciasta na ravioli. Bez wątplenia, wpadłaby w ekstazę na widok tego wyposażenia - zmywarki, kuchenki, lodówki, której nie trzeba odmrażać (wciąż jeszcze

nowość w Toskanii), ale poza tym czułaby się swojsko.

W moim przysłym wcieleniu, kiedy zostanę architektem, zawsze będę projektować domy z kuchennym wyjściem. Lubię wychodzić z kuchni prosto na dwór i czyścić strączki fasoli, siedząc na kamiennym murze. Stawiam na tym murze brudne rondle, żeby odmokły, suszę ścierki, wylewam nadmiar czystej wody na arugulę, tymianek i rozmaryn, które rosną tuż przy drzwiach. Ponieważ latem te dwuskrzydłowe drzwi zewnętrzne są otwarte przez całą dobę, w kuchni jest mnóstwo światła i powietrza. Osa - czy wciąż ta sama? - codziennie wlatuje, pije wodę z kranu i wylatuje.

Wprowadziliśmy tylko jedną cechę absolutnie amerykańską - rodzaj oświetlenia. Straszliwie wysokie ceny energii sprawiają, że w wielu domach wiszą żarówki czterdziestowatowe. Nie znoszę mrocznych kuchni. Wybraliśmy dwie jarzeniówki z reostatem. Lino elektrotechnik, nigdy dotąd nie instalował *reostati*, był bardzo zakłopotany, chociaż zaintrygowany. Ale te światła!

- Jedno wystarczy. Przecież to nie sala operacyjna - uparcie nam przedkładał. Musiał też nas ostrzec, jakie to będą straszne rachunki za elektryczność. Zabrakło mu słów, więc tylko potrząsał głową i rękami przed sobą. Najwyraźniej czeka nas ruina.

Na ceglanym parapecie nad zlewem zaczęłam już gromadzić miejscowe ręcznie malowane półmiski i misy z majoliki. Myślę, że zwabie tu Sherę, żeby namalowała szablonem na ścianach wokół sufitu winorośl z winogronami i liśćmi. Ale i bez tego na razie kuchnia jest *finita*.

Włożyliśmy w urządzenie kuchni tyle energii, bo dominującym genem w mojej rodzinie jest gen kulinarny. Przy każdej uroczystości, w każdej krytycznej chwili kobiety, wśród których wyrosłam, stanowczo krzątały się w kuchni, szykując delikatne ryby w śmietanie i w cieście, kurczęta, w parujących kociołkach potrawkę brunszwicką. Latem moja matka i nasza kucharka Willie Bell zaczynały maratony wekowania pomidorów, kiszenia ogórków, mieszania w kadziach winogron muszkatelowych na galaretki. Na początku grudnia piekły torty nasączone brandy i łuskały całe góry pekanów. Zawsze były w kuchni puszki z ciasteczkami czekoladowymi, ciastka w lodówce, zimne sucharki na talerzu, pozostałe po kolacji. Wciąż jeszcze mi brakuje grzanek i herbatników przy śniadaniu. Jedząc, już się mówiło o następnym posiłku.

Moja córka, tak wydawało się na każdym kroku, rozerwała łańcuch dziedziczenia po mojej matce i Willie Bell, których talenty skazały moje siostry i mnie na wypełnianie półek książkami kucharskimi, ciągłe planowanie przyjęć i - ostateczny sprawdzian - nawet na staranne przyrządzanie tego, co będzie się jadło samotnie. Ashley przez całe swoje

dzieciństwo poza sporadycznymi atakami apetytu na twardą jak kamień leguminę czekoladową, gardziła kuchnią. Ale wkrótce po ukończeniu college'u nagle zaczęła gotować, dzwonić do mnie, żebym jej podała przepis na kurczaka z czterdziestoma ząbkami czosnku, na ptysie, na risotto, na czekoladowy suflet, na potrawy z kartofli. Mimo woli nabywała kulinarną wiedzę. Teraz, kiedy jesteśmy razem, tak jak ja szaleje w paroksyzmach planowania i pichcenia. To ona mnie podaje przepis na wspaniałą marynowaną poledwicę i na cytrynowy tort z maślanki. Jestem wobec powiązań rodzinnych bezradna, chcę czy nie chcę, kuchnia to przeznaczenie.

Jednak pomimo tego nieubłaganego dziedzictwa, coraz więcej w ostatnich latach pracuję zawodowo. W naszym codziennym życiu w San Francisco codzienne gotowanie bywa nieraz ciężką robotą.

Przyznaję się, że od czasu do czasu zamiast kolacji jem widelcem opierając się o kuchenny blat lody prosto z tekturowego pudełka. Czasami oboje wracamy do domu późno i znajdujemy w lodówce tylko seler, winogrona, zeschnięte jabłka i mleko. Żaden kłopot, bo w San Francisco są świetne restauracje. Na weekend próbujemy upiec dwa kurczaki, czy gęstą zupę jarzynową, czy makaron z jakimś pysznym sosem, żeby mieć co jeść do wtorku. Potem w środę wступujemy do Corda po *carnitas burritos* z kwaśną śmietaną, *guacamole*, gorący sos na dodatek i tysiąc gramów tłuszczu. W pośpiechu organizowania naszych kolacji zamrażam plastikowe tuby zup i chili, i potrawki, i rosółów.

Wolny czas na letnisku, łatwość uzyskania zasadniczych składników, idealna przypadkowość podejmowania gości napawają mnie przekonaniem, że właśnie tutaj kuchnia jest taka, jaka powinna być. Myślę często o stołach mojej matki latem. Mamie wydawanie posiłków chyba nie sprawiało żadnego trudu. Ale ostatecznie może zaświta mi pocieszająca myśl - nie jestem tak zupełnie niekompetentna. W tamtych czasach było łatwiej. Matka miała ludzi wokół siebie tak jak my tutaj. Siedziałam na kubelku maszynki do lodów, moja siostra kręciła korbą. Moja druga siostra łuskała groszek. Willie była wszechzdołniona. Mama kierowała kuchennym ruchem, zarządzała stołem. Często korzystam z jej przepisów i przejęłam część jej spokoju przy podejmowaniu gości, ale błagam, byle nie pieczenie kurcząt.

Tutaj mam ten najważniejszy składnik - czas. Goście rzeczywiście chcą drylować wiśnie, pędzić do miasteczka po jeszcze jeden trójkąt *parmigiano*. Poza tym gotowanie trwa krócej, bo jakość tutejszej żywności jest tak wspaniała, że wystarczy najprościej ją przygotować. Cukinia ma prawdziwy smak. Burak ćwikłowy z odrobiną czosnku wprost zdumiewa. Owoce są bez nalepek, warzywa nie są woskowane czy przyskane, rzeczywiście

smakują inaczej.

W nocy chłodno tu na wysokości tysiąca pięciuset stóp. To nam odpowiada, bo kolacje mogą być obfite - nie tak, jak posiłek w upalny słoneczny dzień. O ile *prosciutto* z figami, zimna zupa pomidorowa, karczochy, makaron ze skórką cytrynową i szparagi akurat wystarczają o pierwszej po południu, o tyle świeże wieczorne powietrze pobudza apetyt. Podajemy gościom spaghetti z *ragù* (w końcu dowiedziałam się, że ten tajemny składnik *ragù* to wątróbka z drobiu), gęstą włoską zupę jarzynową na rosole z kulkami *pesto*, *ossobucco* (czyli nóżki cielęce w sosie), *polente*, pieczone papryki nadziewane *ricotta*, (twarogiem) i krem z ziół, ciepłe wiśnie w *chianti* do orzechowego ciasta, zawierającego po funcie każdego składnika.

Kiedy pomidory są dojrzałe, nie ma nic lepszego niż zimna zupa pomidorowa z garścią bazylii i grzankami z polenty. Jeszcze jednym przysmakiem z pomidorów jest *panzanella*, sałatka z pomidorów w oleju i occie z bazylią, ogórkiem, posiekaną cebulą i czerstwym chlebem namoczonym w wodzie, po czym wyciśniętym do sucha - istotnie wynalazek z konieczności. Ponieważ chleb trzeba kupować codziennie, w kuchni tokańskiej wykorzystuje się jego resztki. Te toporne bochenki nadają się doskonale na puddingi z chleba i francuskie grzanki, najlepsze z jajkiem i mlekiem, jakie w życiu jadłam. Całymi dniami obywamy się bez mięsa i nawet nie odczuwamy braku, a potem nagle faraona upieczona z rozmarynem, czy polędwica nadziewana szalwią przypomina nam, że najzwyczajniejsze mięso może być bajeczne.

Ścinam tymianek, rozmaryn, szalwię, napełniam nimi nieduży koszyk i żałuję, że nie mogę wysłać ich jakimś promieniem do mojej skrzynki okiennej w San Francisco, gdzie mam zioła rosnące dość słabo. Tutaj, pod tym słońcem, co parę tygodni są dwa razy większe niż były. Dziki majeranek przy studni szybko się rozpościera kręgiem szerokości mniej więcej trzech stóp. Nawet dzika mięta i melisa, które wykopałam na wzgórzu i przyniosłam, przyjęły się. Mięta rośnie pięknie. Wergiliusz twierdzi, że sarny zranione przez myśliwego szukają mięty na swoje rany. W Toskanii jeszcze długo po Wergiliuszu myśliwi ubijali zwierzyne gdzie popadnie, toteż teraz jest więcej mięty niż saren. Maria Rita w swoim *frutta e verdura* zaleca mi używanie melisy do sałatek i jarzyn, a także do kąpieli. Myślę, że zbierałabym zioła, nawet gdybym nie gotowała. Ostry zapach ziół przed chwilą ściętych sprawia kucharce nie mniejszą radość niż smak potraw. Po ścinaniu tymianku nie myję rąk, dopóki woń się nie ulotni. Szalwii zasadziłam cały żywopłotek, o wiele więcej niż potrzebuję, wiele też biorę do bukietów, w których ładnie wygląda przy lawendzie. Wiele suszę. Świeżo posiekaną szalwię dodaję zwykle do białej fasoli z oliwą, ulubionego dania Toskańczyków, znanych jako

„fasolożercy”.

Za każdym razem, kiedy pieczemy na ruszcie, Ed rzuca na węgle i na mięso długie łądygi rozmarynu. Te kruche liście nie tylko są aromatyczną przyprawą, ale dobrze je pogryzać. A jak pysznie się pieką nabite na łądygi rozmarynu krewetki!

Doniczki z bazylią stoją w kuchni, bo bazylija podobno odstręcza muchy. W czasie budowania muru i wiercenia studni widziałam, jak jeden z robotników zgniata liście bazylii w dłoni i smaruje nimi miejsce, w które użądliła go osa. Powiedział mi, że to zupełnie uśmierzyło ból. Dużo bazylii rośnie w odległości kilku kroków od kuchennych drzwi. Pęki jej biorę do ziołowych sosów, całe liście do sałatek, mnóstwo do letnich napojów owocowych i do dań z pomidorów. Ze wszystkich ziół bazylija zawiera najwięcej esencji toskańskiego lata.

Śniadania w lecie przeciągają się długo, niech więc się przeciągają przy długim stole. Teraz, kiedy mamy kuchnię ukończoną, marzy nam się długi *tavola*, im dłuższy, tym lepiej, ponieważ co tydzień bogactwa targowiska tak mnie podniecają, że kupuję o wiele za dużo i ponieważ nieuniknienie gromadzą się goście - starzy przyjaciele z kraju, ich krewni skądś tam, którym też przychodzi na myśl przywitać się z nami, skoro znaleźli się w tej okolicy, i nowi przyjaciele nieraz ze swoimi przyjaciółmi. Jeszcze jedna garść makaronu do rondla na ogniu, jeszcze jedno nakrycie, kubek, jeszcze jedno krzesło. Kuchnia i stół to już zobowiązanie.

Obmyślałam sobie stół, jego zalety i rozmiary. Powinien być taki, że chciałabym, gdybym była dzieckiem, odchylić obrus i wczłogać się w lniane światło niekończącego się tunelu, przykucnąć i słuchać rozmowy dorosłych, głośnych śmiechów, podzwaniania kieliszków i raz po raz: *Salute!* i: *Cin-cin!*, posuwać się w kółko przy tych krzesłach, patrzeć na wizytowe pantofle, na kolana, na kwieciste spódnice podkasane dla ochłody pod tym siołem pewnym i mocnym, chociaż tyle na nim jedzenia. Powinien być to taki stół, żeby mógł pod nim swobodnie chodzić duży pies. Długi, żeby na końcu stała ogromna waza pełna wszelkich kwiatów, jakie w danym czasie kwitną. I tak szeroki, żeby półmiski krążyły z rąk do rąk i zatrzymywały się, gdzie tylko zechcą. I żeby w ciągu tych godzin mogło przybywać butelek z wodą mineralną i winem. Trzeba też miejsca na salaterki z zimną wodą do zanurzania gruszek i winogron i na talerz z kloszem chroniącym przed robakami *gorgonzolę* (*dolce* w odróżnieniu od *piccante*, który to rodzaj tego włoskiego rokforu jest nieocenioną przyprawą) i *caciotta*, miejscowy miękki serek. I żeby nikogo nie obchodziło to, że pestki oliwek rzuca się gdzieś daleko. I najlepsze obrusy na taki stół powinny być z jasnego płótna, niebieskie w szachownicę czy różowe, czy zielone kraciaste, byle nie martwa biel, bo raziłaby w oczy odbłaskiem. Jeżeli stół jest dość długi, można na nim postawić wszystko naraz i nikt

nie musi biegać tam i z powrotem między stołem i kuchnią. Nakrywa się taki stół głównie dla przyjemności, jaką sprawia przesiadywanie przy posiłku pod drzewami w południe. Z otwartego powietrza czerpie się spokój, odprężenie, wolność. Jest się swoim własnym gościem, a takie właśnie powinno być lato.

W rozkosznym odurzeniu, kiedy już ostatnia gruszka została przepołowiona, ostatnia skórka chleba zgarnęła ostatnie okruchy gorgonzoli, ostatnia kropla wina spadła do kieliszka, można przeżuwać w myśli, jeżeli ma się skłonność do tego, swoje uczestnictwo w wielkim zbiorowym błogostanie. Bo zapada się w błogostan jak wszyscy inni we Włoszech. Miliony spódnic i spodni wyświecają się z tyłu od siedzenia na milionach krzeseł przy milionach stołów, nad którymi latają roje miniaturowych muszek. Są wyjątki oczywiście. Dozorcy parkingów, kelnerzy, kucharze - i tysiące turystów. Turyści przeważnie popełniają błąd, pałaszując dwa kawały pizzy z kielbasą o godzinie jedenastej przed południem, więc nie mają apetytu na nic. Zamiast siedzieć gdzieś przy stole, włączają się w nieznośnym słońcu, patrzą przez metalowe kraty na wystawy zamkniętych o tej porze sklepów, pchają masywne drzwi kościołów, też zamkniętych, siedzą przy fontannach i zezują zmrużonymi oczami w kieszonkowe przewodniki. Skończcie z tym! Ja robiłam to samo. Wiem, jak będzie trudno odmówić sobie rozkosznie słodkich lodów *melone* później, o siódmej wieczorem, kiedy upał jeszcze nie ustał, a stopy już są rozognione, otarte rzemykami sandałów do żywego. Ci słabi (*mea culpa*), którzy ulegną może po drodze do hotelu zjedzą znów kawał pizzy, z karczochami tym razem, a potem o dziewiątej wieczorem, kiedy całe Włochy zaczynają jeść, w cudzoziemskim żołądku nawet szeptem nie zaburczy. To nastąpi, ale bardzo późno, kiedy we wszystkich dobrych restauracjach będzie przepelnienie.

Rytm tokańskiego ucztowania może nas zwalić z nóg po długim obiedzie na powietrzu i wtedy tylko jedna myśl jest jasna - sjesta. Logika runięcia na trzy godziny w szczelinę dnia ma głęboki sens. Najlepiej z książką o Piero della Francesca powlec się na górę, poddać się.

Chcę mieć drewniany stół. Kiedy dorastałam, mój ojciec zapraszał przyjaciół i kilku podwładnych na męskie drugie śniadania co piątek. Matka i nasza kucharka Willie Bell zastawiały w ogrodzie długi biały stół pod drzewem pekanowym kurczętami prosto z rożna, sałatką kartoflaną, biskwitami, mrożoną herbata, ciastem, butelkami ginu i Southern Comfort. Ten posiłek w południe przeciągał się prawie do wieczora. Nieraz pod koniec wszyscy, chwycenie stojąc ramię w ramię śpiewali „Bal czarnego mistrza tańca”. I „Jestem wędrowny wrak z georgijskiej Ak” bardzo wolno, jakby to była kasetka, która długo leżała na słońcu.

W tym domu od pierwszych tygodni służył nam porzucony stół roboczy, toporny

prototyp stołu, przy którym, jak sobie wyobrażałam, mieliśmy siedzieć pod szeregiem pięciu drzew *tigli*. Na targowisku kupiłam obrusy dość długie, żeby drzazgi nie wbijały nam się w kolana, i serwetki do kompletu. Stawiałam na stole słój pełen maków, tawuły i chabrów, żółte talerze ze sklepu spółdzielczego i podawaliśmy specjały zwykle tylko sobie nawzajem.

Moje pojęcie o niebie to dwugodzinny obiad z Edem. Przypuszczam, że w którymś z poprzednich wcieleń był Włochem. Już zaczął żywo gestykulować, wymachiwać rękami, czego, o ile wiem, nigdy przedtem nie robił. W kraju, owszem, lubi gotować, ale tutaj po prostu rzuca się do gotowania. Kiedy ma zrobić obiad, gromadzi *parmigiano*, świeżą mozzarellę, *pecorino* (ser owczy) z gór, papryki, świeżo zerwaną sałatę, miejscowe salami z koprem, bochenki *pano con sale* (chleb niezupełnie tradycyjny tutaj, bo osolony), *prosciutto*, torby wspaniałych pomidorów. Na deser przygotowuje brzoskwinie, śliwki i moje ulubione arbuzy zwane *minne di monaca* (cycki zakonnicy). Ed na tacy do chleba spiętrza sery, salami, papryki, na talerzach układa pierwsze danie, klasyczne *caprese*: pomidory w plasterkach, bazylię, mozzarellę, pokapane oliwą.

W cieniu *tigli* siedzimy osłonięci przed południowym upałem. Cykady na drzewach cykają i to jest dźwięk płynący prosto z serca lata. Pomidory są tak intensywnie dojrzałe, że kosztując ich, milkniemy. Ed otwiera odświeżoną butelkę *prosecco* i zaczynamy poprawiać sagę kupowania i remontowania Bramasele. Dziwne, teraz omijamy tamte komplikacje i panikę, jest już proces selekcji ten właśnie, który zapewnia ciągłość ludzkości; zapomnianie o ciężkiej harówce. Ed rysuje plan pieca chlebowego. I dalej snujemy projekty. Słońce zza kwitnących drzew, jak przez sito, sypie na nas złocisty blask.

- To nie jest rzeczywistość. Zabłądziliśmy w któryś film Felliniego.

Ed potrząsa głową.

- Fellini to dokumentalista. Straciłem wiarę w jego geniusz.

Wszędzie tu są sceny z Felliniego. Pamiętasz, jak ten błyszczący motocykl w „Amarcord” krąży i krąży? Jest się nigdzie na jakiejś głuchej wsi, nikogo nie widać i raptem śmiga ogromny Moto Guzzi.

Obiera brzoskwinie jedną długą spiralą skórki i tylko dlatego, że jest aż za przyjemnie, otwieramy drugą butelkę *prosecco*. Beztrósco siedzimy przy stole jeszcze godzinę, zanim podryfujemy, żeby odpocząć, odnowić energię na spacer do miasteczka, gdzie będziemy chodzić wzdłuż kwietników podziwiając widok doliny, penetrować restauracje i zjemy, trudno myśleć o tym teraz, następny posiłek.

Wezwaliśmy stolarzy. Są to Marco i Rudolfo, obaj nieśmiali, małomówni, ale jakoś ich cieszy każda praca u nas. Pomysł pomalowania stołu dla dziesięciu osób wprost ich

oszałamia. Widzę, jak wymieniają spojrzenia. Zwykle bejcują. Czy na pewno tak chcemy? Przecież za dwa lata znów trzeba będzie malować. Bardzo niepraktyczne. Dajemy im rysunek stołu, o jaki nam chodzi, i próbkę farby - kolor zasadniczy żółty.

Już cztery dni potem przywożą stół gotowy, uszczelniony i pomalowany. Cud nad cudami w ogóle, a już szczególnie w ich przypadku zawałonych robotą. Śmieję się i mówię, że ten stoi będzie świecił w ciemnościach. Ciągną go w głęboki cień, miejsce, z którego najszerzej widać dolinę. Żółcień jaśniej, nęci, żebyśmy przybiegli z domu z dzbanami i parującymi salaterkami, z koszykami świeżych owoców i świeżych serów owiniętych w liście winorośli.

Dzisiaj podejmujemy kolację dwoje Włochów, ich dziecko i naszych rodaków, pisarzy. Siedmiomiesięczna włoska dziewczyneczka żuje pikantne oliwki i tęsknie patrzy na potrawy. Rodacy słuchają naszych opowieści o remoncie, rozbawieni, spokojnie rozbawieni, bo ich domy wyremontowano, jeszcze zanim robotnicy zniknęli, a dolar spadł. Zdumiewająco dużo wiedzą o studniach, oczyszczaniu ścieków, rynnach, przycinaniu drzew - pokłady drobiazgowej wiedzy technicznej nabywanej przez lata pod dachami osobliwych starych chłopskich domów. Budzą w nas podziw swoją płynną znajomością języka włoskiego i niewyczerpaną orientacją w zawiłościach rachunków telefonicznych. Wyobrażam sobie rozmowę o włoskich prądach literackich, o operze i kontrowersyjnych restytucjach, ale chyba z największym zapałem rozmawiamy o pielęgnacji drzew oliwnych, badaniu studziennej wody i naprawie okiennic.

Jadłospis do drinków: *bruschette* z posiekanymi pomidorami i bazylią, *crostini* (grzanki) z marynowaną papryką. Pierwsze danie: *gnocchi*, nie te zwykłe kartoflane, tylko z gryssiku (małe porcyjki, bo to bardzo sycące). Potem pieczeń cielęca z czosnkiem i kartoflami, przybrana świeżą szalwią. Mała zielona fasolka, jeszcze krucha, ciepła, z koprem, oliwkami, i sałata.

Przed samym przybyciem gości napełniłam koszyk sałata. Na początku czerwca posiałam dwa opakowania nasion różnych gatunków sałaty, żeby obramować klomb. Wzeszły w ciągu tygodnia, a po trzech tygodniach już nie były tylko obramowaniem. Są wszędzie. Dziwne uczucie oczyszczać z nich klomb kwiatów i jednocześnie zbierać je na kolację. Niektóre sałaty wyglądają dziko, mam nadzieję, że nie pożerają wyrastających nagietków czy malw.

Wiśnie, które ugotowałam na wolnym ogniu i odstawiłam, żeby wystygły, przez całe popołudnie przyciągały pszczoły. Małeńki koliber wleciał do kuchni, prawdopodobnie zwabiony wonią ciemnoczerwonego syropu z winogron.

Kiedy goście przyjechali, zaczynało łagodnie, opieszale po tokańsku zmierzchać. Po drinkach przezroczystość światła zmienia się w złoto, a złoto w wieczorny błękit i przy końcu pierwszego dania w mrok. Noc zapada szybko, jak gdyby słońce zostało pociągnięte za wzgórze jednym szarpnięciem. Zapalamy świece, huragan cieni hula na całym kamiennym murze i na stole. Zamiast muzyki w tle wstroił się wesoły chór żab.

- *Molte anni fa...* - wiele lat temu, zaczynają nasi przyjaciele.

Ich opowieści tkają wokół nas Włochy, które znamy tylko z książek i filmów. W latach sześćdziesiątych... w latach siedemdziesiątych... Prawdziwy raj. Dlatego przyjechali - i zostali. Kochają Włochy, ale jakże podupadły od czasów tych czterech *armoires*, które sprzedała zwariowana *contessa*. A pamiętasz ten teatr z rozwijanym dachem, kiedy czasami padał deszcz?

Potem rozmowa schodzi na politykę. Oni znają wszystkich. Straszne to podkładanie bomb pod samochody na Sycylii. Czy tutaj jest jakaś mafia? Nasze pytania są naiwne. Wszystkich niepokoi w niedawnych wyborach chylenie się do faszyzmu. Czy Włochy mogłyby zawrócić? Opowiadam o pewnym antykwariuszu w Monte San Savino. Zobaczyłam nad drzwiami jego sklepu fotografię Mussoliniego, a on widząc, na co patrzę, zapytał z szerokim uśmiechem, czy wiem, kto to jest. Nie wiedziałam, czy ta fotografia wisi tak sobie, czy jest przedmiotem kultu, więc odpowiedziałam tylko faszystowskim salutem. A on zbzikował, myślał, że jestem zwolenniczką. Przypadł do mnie, zaczął opowiadać, jaki śmiały i bravo był Il Duce. Chciałam już wyjść z moimi niezwykłymi zakupami - dużym połączonym krzyżem i drzwiczkami relikwiarza. Nagle obniżył ceny i zaprosił mnie na zaplecze, żebym poznała jego rodzinę. Wszyscy mi doradzają, żebym to wykorzystała.

Czuję się zanurzona po same uszy w Toskanii, moje „prawdziwe życie” wydaje się dalekie. Dziwne, że jesteśmy tutaj. My i ci rodacy przecież mamy własny kraj, a urządziliśmy się w innym - oni o wiele radykalniej niż my, bo stale żyją i pracują w tym miejscu, nie w tamtym. Nadal bladzi i amerykańscy, czujemy się tu tak bardzo u siebie. Moglibyśmy po prostu zostać tutaj, stać się tubylcami. Zapuściłabym włosy, uczyłabym miejscowe dzieci angielskiego. Do miasteczka jeździłabym *vespa dia chleba*. Już wyobrażam sobie Eda na maleńkim traktorze zaprojektowanym specjalnie na terasy. Wyobrażam sobie, jak zakłada maleńką winnicę. Albo moglibyśmy robić apteczne ekstrakty z melisy. Patrzę na Eda, ale on nalewa wino. Nieomal odczuwam roznoszenie się naszych obcych głosów - słów angielskich, francuskich, włoskich - po dolinie. I na wzgórze. (*Stranieri*, tak jesteśmy nazwani, co, brzmi bardziej ponuro niż cudzoziemcy, raczej brzmi jak straceni, mrożące określenie). Często słyszemy gwar przyjęć u naszych niewidocznych sąsiadów powyżej. Zmieniliśmy swoją

obecnością dawny układ na tym zboczu, gdzie poborca podatkowy, kapitan policji i kioskarze (nasi najbliżsi sąsiedzi, chociaż żadnego z nich nie widzimy) słyszeli tylko język włoski, dopóki nie zaczęliśmy tu obozować.

Wielka Niedźwiedzica, wyraźna jak punktowany rysunek, nieomal nalewa coś prosto na dach naszego domu. Mleczna Droga przeciąga trenem z rozrzuconych gwiazd nad naszymi głowami. Żaby wszystkie naraz przestały kumkać, jak gdyby ktoś raptownie je uciszył. Ed przynosi z domu *vin santo* i *biscotti*, które upiekł dziś rano. Teraz noc jest wielka i cicha. Księżycyca nie ma. Rozmawiamy, rozmawiamy, rozmawiamy. Nic nie może nam przerwać oprócz spadających gwiazd.

NOTATKI KUCHENNE LATEM

Pewnej wiosny, kiedy byłam na kursach kulinarnych Simone Back w jej domu w Prowansji, opowiedziała coś, czego nigdy nie zapomnę. Jedną z kursantek, nauczycielką gotowania i hotelarstwa, wciąż pytała Simcę o technikę pracy.

Miała notes i z pasją zapisywała każde słowo Simki, podczas gdy my, pozostałe cztery interesowałyśmy się głównie jedzeniem potraw, które przyrządzałyśmy. Kiedyś zadała o jedno pytanie za dużo i wtedy Simca palnęła:

- Nie ma żadnej techniki, są tylko sposoby, co i jak zrobić. No, czy będziemy odmierzać i ważyć, czy już zaczniemy gotować?

Tutaj się nauczyłam, że prostota daje swobodę. Filozofia Simki odnosi się do tej tu naszej kuchni, gdzie już nie odmierzamy, tylko po prostu gotujemy. Wszystkim kucharkom wiadomo, że najlepszymi przewodnikami są składniki, którymi w danej chwili się dysponuje. Wiele z tego, co robimy, jest zbyt proste, żeby to podać jako przepis. Urozmaicam wszechobecną *prosciutto e melone* przepołowionymi figami. Zimną zupę pomidorową robię z dojrzałych pomidorów z garścią posiekanych ziół wrzuconych do rosółu, mieszam to i po ugotowaniu wstawiam do zamrażalnika. Z upieczonych w terakotowym naczyniu z dodatkiem oliwy główki czosnku, cudownie jest wyciskać ząbki na chleb. Jeden z najlepszych moich makaronów to spaghetti wymieszane ze śmietaną oraz posiekaną arugulą i *pancetta*, a potem posypane *parmigiano*. Jedną z najmilszych kombinacji, jakie przydarzają się fasolom, to wzbogacenie tej zielonej czarnymi oliwkami, surowym koprem pokrojonym drobno, cebulą dymką i polanie tego wszystkiego lekkim *vinaigrette* albo sosem cytrynowym. I chyba nie ma nic łatwiejszego niż wynalazek Eda. On rozrywa figi, sączy w nie odrobinę miodu, trzyma je pod parą, potem polewa śmietaną. Brzoskwinie w plasterkach z osłodzonym *mascarpone* (serem śmietankowym) i okruchami ciastek *amaretti* (makaroników) stały się deserem zawsze w pogotowiu. Niektóre z naszych ulubionych przysmaków są bardziej pracochłonne, ale nie aż tak, żebym się zastanawiała, jaki obłęd nakazuje mi je zrobić.

Dysponowanie takim dostatkem ziół sprawia, że nimi szafuję i każdy półmisek przystrajam tym, co zostaje w koszyku. Wiązkę kwitnącego tymianku rozrzucam w jarzynach, pieczeń podaję na wyściółce z szaławii, makaron z gałązkami dzikiego majeranku. Liście lawendy, figowca i winorośli też się nadają do przybrania. Zioła z kilkoma kwiatami polnymi w garnku z terakoty, wyglądają tak, jakby ich miejsce było właśnie na stole.

Oto kilka szybkich, własnych przepisów na dania, którymi zachwycają się goście i po których resztki biegniemy nazajutrz rano cichaczem do lodówki. Risotto czy makaron,

choć nie dla Włochów, dla nas często jest głównym daniem. Wyborowy olej to oczywiście oliwa, chyba że w przepisie podają inny. Wszystkie zioła w tych przepisach są świeże.

ANTIPASTI

Papryki (albo cebule) roztopione w occie balsamicznym

Błyszczące, skręcone, ogromne papryki w kolorach czerwonym, zielonym i żółtym to moja ulubiona jarzyna latem, jarzyna, z której można przyrządzić wiele różnych dań. Połączenie tych trzech kolorów, szybko przysmażonych, przydaje pikanterii każdemu półmiskowi. I z czerwonej papryki może być zupa, z żółtej mus, zieloną można podać po staroświecku nadziewaną...

Cztery papryki po usunięciu nasion pokrajać w cienkie plasterki i dodając trochę oliwy oraz ćwierć szklanki octu balsamicznego, gotować na wolnym ogniu mniej więcej przez godzinę, dopóki zupełnie nie zmiękną. Mieszać od czasu do czasu, papryki powinny prawie „się roztopić”. Posolić je i popieprzyć.

Dolać parę razy trochę oliwy i octu, jeżeli wydają się suche. Potrzywać na parze albo na ruszcie mniej więcej dwadzieścia pięć kromek chleba skropionych oliwą. Wetrzeć pokrajany ząbek czosnku w każdą kromkę, łyżką na kromki nałożyć papryki i podać ciepłe.

To samo można zrobić z grubo pokrajanymi cebulami, tylko trzeba osłodzić ocet łyżeczką brązowego cukru, żeby cebule stopiły się powoli na ciągliwą brązową masę.

Jedna i druga wersja stanowi soczysty akompaniament do pieczonych kurczaków. Resztki są dobre do makaronu albo do polenty. Dodając do tego ser albo bakłażan z rusztu można szybko mieć pikantne kanapki.

Bruschetta z groszkiem i szalotką

Łuskając młodziutki groszek z chrupkich strąków, myślałam, że łuskanie grochu jest aktem medytacji, dopóki w miasteczku nie zobaczyłam kobiety, która siedząc przed swoimi drzwiami z kotem śpiącym u stóp, łuskała ogromną stertę strąków i już napelniła groszkiem duże naczynie. Podniosła na mnie wzrok. Powiedziała coś bardzo prędko po włosku, a ja się uśmiechnęłam. Dopiero potem, kiedy poszłam dalej, dotarło do mnie to, co powiedziała: „Nawet psa nie powinno się do tego posadzić”.

Posiekać cztery szalotki. Wyłuskać tyle groszku, żeby napelnić szklankę. Połączyć groch z szalotkami i mieszając smażyć w masie, dopóki groszek się nie usmaży, a szalotki nie zmiękną. Dodać trochę posiekanej mięty, osolić, popieprzyć. Potem przepuścić to wszystko przez maszynkę albo posiekać i nałożyć łyżką na dwadzieścia pięć kromek chleba przygotowanych jak w przepisie powyżej.

Sorbet z mięty i bazylii

Jadłam ten nieprawdopodobny, a przecież uwodzicielski sorbet w dawnej *fattoria* przerobionej na restaurację *Locanda dell'Amorosa* w pobliskim miasteczku Sinalunga. Nazajutrz chciałam odtworzyć go w domu. W restauracji podano go po makaronie i po rybie, ale przed głównym daniem. Bardziej bezceremonialnie nadaje się ten sorbet na początek kolacji w ciepły letni wieczór.

Zrobić z cukru syrop - zagotować szklanę wody ze szklanką cukru, potem zmniejszyć ogień na pięć minut, ale ciągle mieszać. Ochłodzić syrop w lodówce. Rozetrzeć szklanę liści miętowych i pół szklanki liści bazylii w jednej szklance wody. Dodać jeszcze jedną szklanę wody, łyżkę stołową soku cytrynowego i ochłodzić. Wodę z tych ziół połączyć z syropem z cukru i ukręcić w maszynce do lodów. Napełnić tym kieliszki do martini czy inne szklane naczynia i przybrać liśćmi mięty. Osiem porcji.

PRIMI PIATTI

Zimna zupa czosnkowa

Tak jak w przepisie na kurczaka z czterdziestoma ząbkami czosnku, liczba czosnku w tym przepisie, niech nie będzie powodem niepokoju. Gotowanie łagodzi moc, chociaż pozostawia smak.

Obrać dwie całe główki czosnku. Posiekać jedną małą cebulę, obrać i pokrajać w kostkę dwa średniej wielkości kartofle. Zeszkląć cebulę w jednej łyżce stołowej oliwy i dodać czosnek. Czosnek powinien zmięknąć, ale nie zbrązowieć, smażyć się lekko. Odparować kartofle, dorzucić do cebuli i czosnku, dolać jedną szklanę rosołu z kury. Zagotować, szybko zmniejszyć ogień i zostawić na wolnym ogniu na dwadzieścia minut. Przełożyć z rondla do robota, przetrzeć, przełożyć z powrotem do rondla, dolać cztery szklanki rosołu i wrzucić jedną łyżkę stołową posiekanego tymianku. (Jeżeli nie ma elektrycznego robota, posiekać czosnek i cebulę przed smażeniem, a kartofle przed odparowaniem przepuścić przez maszynkę do mięsa). Wlać pół szklanki gęstej śmietany, osolić, popieprzyć i ochłodzić. Przed podaniem zmieszać z posiekanym tymiankiem albo szczypiorkiem. Sześć porcji.

Zupa koperkowa

Pokroić cienko duże bulwy kopru włoskiego i dwa pęczki dymki. Smażyć krótko na niedużej ilości oliwy. Dolać dwie szklanki rosołu z kury i zostawić na wolnym ogniu, dopóki koper się nie ugotuje. Często mieszać, żeby się dobrze przetarło. Wlać jeszcze dwie i pół szklanki rosołu. Posolić, popieprzyć i zagotować pod przykryciem. Zmniejszyć ogień, zostawić na wolnym ogniu na dziesięć minut. Dodać pół szklanki sera śmietankowego albo gęstej śmietany i natychmiast zdjąć z ognia. Podawać tę zupę zimną albo ciepłą z podgrzаныmi nasionami kopru. Sześć porcji.

Pizza z kielbasą i marynowaną cebulą

Rozmaitość pizzy jest nieskończona. Ed lubi najbardziej pizzę Napoli: z kaparami, anchois i mozzarellą. Ja lubię pizzę z *fontina* (słodki ser rzymski lub piemoncki), oliwkami i *prosciutto*. Bardzo lubimy też pizzę z arugulą i wiórkami *parmigiano* oraz pizzę z kartoflami, jak również wszystkie typowe. Kiedy kucharzymy poza kuchnią, zawsze pieczemy na ruszcie mnóstwo dodatkowych kielbasek i jarzyn do sałatek i do pizzy na następny dzień. Wspaniałym wegetariańskim połączeniem są bakłażany z rusztu, pomidory wysuszone w słońcu, oliwki, dziki majeranek, bazylika i mozzarella.

Cienko pokroić na plasterki trzy cebule i „rozpuścić” je na patelni z małą ilością oliwy i trzema łyżkami stołowymi octu balsamicznego na małym ogniu. Cebule powinny nabrać koloru karmelu i zwiotczeć. Zaprawić je majerankiem, posolić, popieprzyć. Na ruszcie upiec dwie duże kielbasy. My tutaj bierzemy kielbasę miejscową, przyprawioną nasionami kopru włoskiego. Pokrajać. Utrzeć jedną szklanekę mozzarelli albo *parmigiano*.

Ciasto: rozpuścić jedną paczkę drożdży w ćwierć szklanki ciepłej wody, odstawić na dziesięć minut. Zmieszać pół łyżeczki soli, jedną łyżeczkę cukru, trzy łyżki stołowe oliwy, jedną szklanekę zimnej wody. Wlać to do trzech i jednej czwartej szklanki mąki. Wyrabiać ciasto na stolnicy, aż będzie elastyczne i gładkie. Jeżeli się wyrabia w robocie elektrycznym, trzeba robot wyłączyć, kiedy z ciasta zrobi się kula i dalej wyrabiać ręcznie. Włożyć ciasto do wysmarowanej masłem i posypanej mąką miski i niech tak poleży przez pół godziny. Potem rozwałkować, zrobić jeden duży placek albo dwa małe i nasmarować je oliwą. Na wierzchu położyć ser, cebulę i kielbasę. Piec w temperaturze około 120°C przez piętnaście minut. Pokroić na osiem kawałków.

Grysikowe *gnocchi*

Gnocchi w tym wspaniałym pożywym daniu nie mają swego zwykłego kształtu kopytek. W odróżnieniu od *gnocchi* z kartofli czy ze szpinaku i twarogu te, o których mowa, są z gryssiku, duże jak okrągłe herbatniki. Kupowałam takie *gnocchi* u kobiety w dolinie, dopóki się nie dowiedziałam, jak łatwo je zrobić.

Sześć szklanek mleka wlać do dużego rondla i prawie zagotować. Wsypać trzy szklanki gryssiku równomierną strużką, nieustannie mieszając. I nadal wciąż mieszając gotować na małym ogniu przez piętnaście minut. Zdjąć rondel z ognia, wbić trzy żółtka, dodać trzy łyżki stołowe masła i pół szklanki tartego *parmigiano*. Posolić, popieprzyć, dodać trochę gałki muszkatołowej. Ubijać to wszystko przez chwilę, tak by mieszanina rosła, nabierała powietrza. Wyłożyć to na posypany mąką blat czy na deskę do krajania, zrobić z tego placek o grubości ćwierć centymetra i zostawić, żeby wystygło. Następnie wykrawać

szklanką lub foremką kółka wielkości herbatnika i ułożyć na zakładkę w dobrze wysmarowanej masłem brytfannie. Nalać na wierzch trzy stołowe łyżki roztopionego masła, posypać jedną czwartą szklanki *parmigiano*. Piec bez przykrycia w temperaturze 130°C przez piętnaście minut. Sześć porcji.

Sałatka uniwersalna z makaronu z pieczonymi pomidorami

Przyrządzając zupy, *ratatouille* czy tę sałatkę, poddaję działaniu pary wszystko oddzielnie. Wtedy składniki zatrzymują wyraźny zapach i smak, co pozwala mi gotować każdą jarzynę tak, by jej nie rozgotować. Sałatki z makaronu nigdy nie widziałam w jadłospisie włoskim, więc jest wspaniałym importem z Ameryki. Łatwo tę sałatkę w dużym plastikowym pojemniku zabrać na piknik.

Przygotować sos *vinaigrette*: trzy czwarte szklanki oliwy, ocet z czerwonego wina w ilości do smaku (mniej więcej trzy łyżki stołowe), trzy zgniecione ząbki czosnku, jedna łyżka stołowa posiekanego tymianku, sól i pieprz. Potrzęsnać tym wszystkim w słoiku.

Świeże jarzyny: pięć marchewek średniej wielkości, pięć cienkich cukini, dwie duże czerwone papryki, dwie ostre papryczki, około ćwierć kilograma zielonej fasoli, jeden pęczek dymki. Pokroić w małe kawałki wszystko, oprócz ostrych papryczek - ostre papryczki posiekać. Ugotować na parze wszystko oddzielnie, tak by nie przegotować. Ochłodzić.

Kurczęta: natrzeć duże całe piersi oliwą. Położyć je do wysmarowanego oliwą rondla. Przyprawić tymiankiem, posolić, popieprzyć. Przypiekać w temperaturze 100°C mniej więcej przez pół godziny. Kiedy wystygną, pokroić w strzępki.

Makaron: *fusili*, krótkie grajczarki, są do sałatki najlepsze. Ugotować dwie półkilogramowe paczki i odcedzić. Skropić dwiema łyżkami oliwy i potrząsnąć. Doprawić i zostawić do wystudzenia. Wymieszać jarzyny, mięso i makaron w jednym dużym pojemniku, takim jak brytfanna, w której się piecze indyka. Na godzinę przed podaniem znowu wymieszać i wyłożyć do dwóch dużych salatek.

Pomidory: wybrać po jednym na osobę (oraz kilka, żeby były do resztek). W każdym pomidorze wykroić od szypułki stożkowaty otwór i wygarnąć łyżką pestki. Odkroić spód, posypać solą, pieprzem i włożyć nadzienie: okruchy chleba, posiekaną bazylię i orzeszki pinii. Skropić oliwą. Piec w temperaturze 100°C mniej więcej piętnaście minut.

Podając, położyć pomidor pośrodku talerza, obłożyć go sałatką, przystroić czarnymi oliwkami, gałązkami tymianku albo liśćmi bazylii. Szesnaście do dwudziestu bardzo ładnych porcji.

SECONDI

Risotto z ćwikłą

Risotto staje się dla mnie duszą żywności. Tak jak makaron, pizza i polenta jest jeszcze jednym daniem, które można nieskończenie urozmaicać. Wiosną świetne jest lekkie risotto z prawie nie ugotowanymi szparagami, maleńkimi marchewkami i odrobiną cytryny. Moje risotto szczególnie ulubione: z bobem smażonym z posiekaną szalotką w zakrytej patelni. Inne dobre odmiany: z posiekanym koprem prawie nie ugotowanym i krewetkami. Ze smażonymi świeżymi pieczarkami, albo z suszonymi *porcini* (borowikami) moczonymi w letniej wodzie, dopóki nie spulchnieją. Z *radicchio* (cykoria) i *pancetta* z rusztu. We Włoszech są w sklepach bulionowe kostki *funghi porcini*, doskonale do risotto, kiedy nie ma pod ręką rosółu. Wiele przepisów wymaga zbyt dużo masła, ale jeśli ma się dobry rosół, masło nie jest konieczne, wystarczy trochę oliwy. Zostawiając risotto na następny dzień, zagrzać łyżkę stołową oliwy na teflonowej patelni, wyłożyć na tę patelnię risotto i trzymać na średnim ogniu, dopóki spód się nie przyrumieni. Wtedy dużą łyżką obrócić risotto, zrumienić je z drugiej strony. Świetne śniadanie.

Posiekać jedną średnią cebulę i smażyć w jednej łyżce stołowej oliwy przez dwie minuty. Dosypać dwie szklanki ryżu *arborio*, trzymać na ogniu przez parę minut. Tymczasem w innym rondlu rozgrzewać pięć i pół szklanki gotowego już wywaru z kurczaka, cielęciny albo z jarzyn, i pół szklanki białego wina, dopóki się nie zagotuje, po czym zmniejszyć ogień. Wlewać chochłą stopniowo rosół z winem na ryż mieszając zawartość każdej chochli, aż wsiąknie przed dolaniem następnej. Trzymać przy tym zarówno rosół, jak i ryż, na małym ogniu. Mieszać ryż, aż się ugotuje. Powinien być *al dente* i raczej zawiesisty. Dodać pół szklanki tartego *parmigiano*. Dokładnie umyć pęczek buraków ćwikłowych, najlepiej czerwonych. Posiekać buraki i szybko podsmażyć w niewielkiej ilości oliwy z posiekanym czosnkiem. Domieszać je do risotto. Podać też salaterkę z tartym *parmigiano*. Sześć porcji.

Pożywna polenta *parmigiana*

To jest polenta raczej po kalifornijsku niż tradycyjna po włosku. Mnóstwo masła i sera! Gotuje się ją jednak tam samo - nie przestając mieszać - z dwoma, a nawet trzema dodatkowymi szklankami wody. Potem wylewa się polentę na deskę i zostawia, dopóki nie zastygnie. Często podaje się polentę z *ragù* albo z *funghi porcini*. Moją wersję podaję Włochom i bardzo im smakuje. Resztki polenty czy to zwykłej, czy tej wzbogaconej, są pyszne, kiedy się je podsmaży.

Dwie szklanki mąki kukurydzianej moczyć w trzech szklankach wody przez dziesięć minut. Do rondla z *rosolerà* wlać trzy szklanki wody, zagotować i domieszać polentę. Znowo zagotować i natychmiast zmniejszyć ogień. Wciąż mieszając, trzymać przez piętnaście minut na małym ogniu, takim jednak, żeby bulgotało. Posolić, popieprzyć, dodać osiem łyżek

stołowych masła i szklankę tartego *parmigiano*. Dolać jeszcze wody, jeżeli polenta jest za gęsta, porządnie wymieszać. Przełożyć polentę do wysmarowanej masłem brytfanny. Trzymać w piecyku w temperaturze 90°C mniej więcej przez piętnaście minut. Sześć porcji.

Sos z porani

Świeże borowiki, kiedy można je dostać, są przysmakiem. Posmarowane oliwą, upieczone na ruszcie są treściwe jak befsztyk, z którym często się je piecze na tymże ruszcie. Poza sezonem borowiki suszone też mają zalety. Chociaż wydają się drogie, niewiele ich trzeba, żeby potrawa nabrała szczególnego smaku. Można zalać tym sosem polente, można podać go do risotto albo do makaronu.

Namoczyć pięć deka suszonych *porcini* w półtorej szklanki wody. Niech miękną przez pół godziny. Tymczasem obrać i posiekać pięć ząbków czosnku, po czym lekko je podsmażyć w dwóch łyżkach stołowych oliwy. Dodać jedną łyżkę stołową drobno posiekanego tymianku i jedną łyżkę stołową drobno posiekanego rozmarynu, i wlać jedną szklankę soku pomidorowego.

Posolić, popieprzyć. Następnie dolać do tego wodę z grzybów odcedzoną przez grubą ściereczkę. Rozmoczone grzyby posiekać i dodać do sosu, który ma się gotować na małym ogniu mniej więcej dwadzieścia minut, dopóki nie zgęstnieje i nie nabierze aromatu. Sześć porcji sosu do polenty, cztery do makaronu.

Kurczak z grochem włoskim, czosnkiem, pomidorami i tymiankiem

Jest to jeden z przepisów, które można rozciągać do dowolnej liczby porcji.

Dwie szklanki suszonego włoskiego grochu z dwoma ząbkami czosnku, solą i pieprzem gotować mniej więcej przez dwie godziny na wolnym ogniu, dopóki groch nie zmięknie, ale nie za bardzo. Sześć piersi kurczaków obtoczonych w mące szybko przyrumienić na gorącej oliwie i przełożyć do brytfanny. Odcedzić groch i wyłożyć na mięso. Do rondla wlać trochę oliwy, wrzucić uprzednio usmażone trzy ząbki posiekanego czosnku i jedną grubo posiekaną cebulę. Ponadto cztery dojrzałe pomidory, też grubo posiekane, jedną łyżeczkę cynamonu i dwie łyżki stołowe tymianku. Gotować to na małym ogniu przez dziesięć minut. Nasmarować tą masą piersi kurczaków.

Posolić, popieprzyć, dodać gałązki świeżego tymianku i pół szklanki czarnych oliwek. Wstawić brytfannę bez przykrycia do piecyka i w temperaturze 100°C piec mniej więcej przez pół godziny zależnie od wielkości kurzych piersi. Apetyczne danie, zwłaszcza na półmisku z terakoty. Sześć porcji.

Kurczak z bazylią i cytryną

Ulubione danie przyrządzane w ostatniej chwili. Taki kurczak podany z pomidorami

w plasterkach i z napojami z owoców lata, daje ochłodę w najupalniejszy lipcowy wieczór.

W dużej misce zmieszać pół szklanki posiekanej dymki i posiekanych liści bazylii. Wlać sok z jednej cytryny, posolić, popieprzyć. Dobrze wymieszać i natrzeć tym sześć kawałków kurczaka. Przełożyć kurczaka do wysmarowanej oliwą brytfanny.

Skropić mięso oliwą. Wstawić brytfannę do piecyka odkrytą i niech kurczak się piecze w temperaturze 100°C przez mniej więcej pół godziny, zależnie od wielkości. Przystroić półmisek liśćmi bazylii i plasterkami cytryny. Sześć porcji.

Pierś indyka z zielonymi i czarnymi oliwkami

Indyk jest tutaj lubiany, rzadko jednak poza Bożym Narodzeniem podaje się go w całości. Według tego przepisu trzeba pokroić pierś indyka na kotlety takie jak *scalopine* (kotleciki cielęce). Mogą też to być zbite piersi kurze. I uwaga: jeżeli się nie usunie pestek z oliwek, należy ostrzec gości. Resztki piersi ja osobiście zużywam do zgoła nietoskańskiej smaženiny z papryką.

Na dużej patelni lekko usmażyć sześć kotletów indyckich w oliwie i przełożyć je na półmisek. Na patelnię dolać trochę oliwy, usmażyć jedną denko pokrajaną cebulę i dwa zmiżdżone ząbki czosnku. Dolać szklankę wermutu, zagotować i szybko zmniejszyć ogień. Przykryć pokrywką na dwie, trzy minuty, a potem przełożyć z powrotem na patelnię kotlety z półmiska, wlać sok jednej cytryny, wrzucić szklankę zielonych i czarnych oliwek. Posolić, popieprzyć, wmieszać garść posiekanej pietruszki. Sześć porcji.

CONTORNI

Smażone kwiaty cukini

Jeżeli się udadzą, są bardzo, bardzo dobre. Jeżeli są wiotkie, katastrofa. Zdarzały mi się dobre i fatalne. Błąd polegał na tym, że olej był nie dość gorący. Najlepszy do tych delikatnych kwiatów lata jest olej z fistaszków albo słonecznikowy.

Zerwać mniej więcej dwanaście kwiatów. Jeżeli trochę opadają, nie szkodzi. Nie myć ich - tylko jeżeli są wilgotne, wytrząsnąć z nich wilgoć. W każdy kwiat włożyć cieniutki paseczek mozzarelli, zanurzyć je w panierce. Panierka: ubić dwa jajka z jedną czwartą łyżeczki soli, wlać szklankę wody, wsypać jedną i ćwierć szklanki mąki i dobrze wymieszać rozcierając grudki widelcem. Upewnić się, że olej jest dostatecznie gorący (100°C), ale nie dymi. Smażyć kwiaty w panierce, aż będą złociste i kruche. Szybko odsączyć na papierowych ręcznikach i podać od razu na stół.

Pieczona papryka z *ricotta* i bazylią

Nadziewana papryka była moim ulubionym daniem w akademiku. Nadzienie z twarogu to absolutne przeciwieństwo „tajemniczego mięsa”, jakie nam podawano. Tutaj

świeża *ricotta* z owczego mleka to przysmak. Na powierzchni tego sera odbija się plecionka specjalnego koszyka, w jakim się go wyrabia. Często kupujemy *ricotte* na farmach w okolicach Pienza, które są obszarem hodowli owiec i produkcji *pecorino* (owczego sera).

Trzy duże żółte papryki opalić szybko nad małym płomykiem gazu albo na ruszcie. Powinny całe się osmalić, ale nie należy trzymać ich za długo, bo zwiotczeją. Kiedy wystygną w foliowej torbie, ściągnąć z nich spaloną skórkę. Przekroić na połówki, wyjąć gniazdka nasienne. Skropić oliwą. Nadzienie: W misce zmieszać dwie szklanki *ricotta*, pół szklanki posiekanej bazylii, pół szklanki cienko pokrajanej zielonej cebuli, pół szklanki posiekanej włoskiej pietruszki. Posolić, popieprzyć. Wbić dwa jajka. Tym nadzieniem napełnić połówki papryk, wstawić do piecyka, w temperaturze 100°C, piec przez pół godziny. Przystroić półmisek liśćmi bazylii. Sześć porcji.

Smażona szalwia

Zbyt często szalwia kojarzy się nam z żółtym proszkiem w małych słoiczkach, od którego się kicha. Ale świeża szalwia jest doskonałym zaakcentowaniem mięsa.

Umyć dwadzieścia albo trzydzieści gałązek szalwii, dokładnie osuszyć je papierowymi ręcznikami. Rozgrzać na patelni pół centymetra oleju słonecznikowego albo arachidowego; olej ma być bardzo gorący, ale nie dymić. Zanurzyć gałązki szalwii w panierce (patrz przepis: smażone kwiaty cukini) i wrzucić je na gorący olej (100°C) na dwie minuty, czy też dopóki liście nie zesztynnieją. Odsączyć gałązki na papierowych ręcznikach. Wspaniałe przybranie do jagnięcia, wieprzowiny, każdego mięsa.

Sos szalwiowy

Na comiesięcznym targu staroci w Arezzo znalazłam tłuczek z drewna oliwnego i mam go teraz do kompletu ze starym kamiennym młódkiem uratowanym z rąk znajomej, której służył jako okazała popielniczka. Pierwotnie w tych dużych młódkach, wyjaśniła, tłuczono grubą sól. Do niedawna rząd miał monopol na sól, była do nabycia tylko w trafikach i to wysoko opodatkowana. Więc powszechnie używano tańszej, grubej soli. Mój młódk jest świetny do tłuczenia ziół na *pesto*. Tłuczek na szorstkim kamieniu wyciska olejki, łączą się esencje wszystkich składników. Na bazie zasadniczego *pesto* z bazylii robię *pesto* bazyliowo-cytrynowy do ryby, *pesto* z aruguli do makaronu i *crostini* (grzanek), *pesto* miętowy do krewetek. I już wolę ich konsystencję niż sosy bardziej jedwabiste, do których przywykłam. Tradycyjna toskańska biała fasola z szalwią i oliwą ma jeszcze lepszy smak z moim *pesto* szalwiowym. Lubię ten sos na *bruschettà*. Podany oddzielnie jest bardzo dobry do kielbasek z rusztu.

Posiekać duży pęczek liści szalwii, dwa ząbki czosnku i cztery łyżki stołowe

orzeszków pinii. Utluc to wszystko razem w moździerz (albo w malakserze), powoli dolewając oliwę, żeby powstała gęsta masa. Przełożyć do miski, mieszać, posolić i popieprzyć, dorzucić garść tartego *parmigiano*. Wyjdzie z tego półtorej szklanki sosu.

DOLCI

Gelato z orzechów laskowych

Te przepyszne lody sprawiają, że jestem gotowa zrezygnować z mojego obywatelstwa, czmychnąć ze Stanów na dobre. Nawet ci, którzy głoszą, że nie lubią lodów, nad tym *gelato* wprost omdlewają.

Półtorej szklanki orzechów laskowych potrzymać w piecyku w średniej temperaturze przez pięć minut. Trzeba uważać, bo orzechy łatwo się palą. Po pięciu minutach wyjąć je, owinać w ścierkę i zetrzeć z nich cieką brązową skórkę. Z grubsza je posiekać. Połączyć z sześcioma żółtkami i stopniowo wysypując półtorej szklanki cukru ukreścić kogel-mogel. Litr mleka pół na pół ze śmietanką podgrzać prawie do wrzenia, zdjąć z ognia i szybko mieszać z koglem-moglem. W garnku z podwójnym dnem gotować na małym ogniu, dopóki nie zgęstnieje, tak że pokryje kozuchem drewnianą łyżkę. Ochłodzić w lodówce. Domieszać duże stołowe łyżki *Fra Angelico* (likier orzechowy) albo wanilię i dwie szklanki gęstej śmietany. Dodać orzechy laskowe oraz sok i miąższ jednej cytryny. Ubić to wszystko w maszynie do lodów. Otrzymamy mniej więcej dwa litry lodów.

Wiśnie w czerwonym winie

Przez cały czerwiec kupujemy wiśnie całymi kilogramami i zaczynamy jeść je już w samochodzie jadąc do domu. Nie da się wymyślić prawie nic, co by mogło jeszcze bardziej ulepszyć niezrównany smak samej wiśni. Uwolniliśmy nasze trzy drzewa wiśniowe od bluszczu i głogów, zasadziliśmy trzy nowe. Żeby były owoce, muszą być dwa drzewka blisko siebie.

Oberwać ogonki i wydrylować kilogram wiśni. Zalać te wiśnie szklanką czerwonego wina i dodać miąższ z jednej cytryny i gotować na wolnym ogniu przez piętnaście minut, mieszając od czasu do czasu. Nakryć pokrywką i odstawić na dwie, trzy godziny. Podać w miseczkach wraz z sokiem i dużą bryłką osłodzonej bitej śmietany albo sera śmietankowego. Można też dołożyć kromki ciasta orzechowego albo orzechowe ciasteczka. Ten przepis stosuje się też do śliwek i gruszek. Cztery porcje.

Tarta brzoskwiniowa z *mascarpone*

Najpierw nauczyłam się robić szarlotki (tarty) z książki kucharskiej Pauli Wolfert. Na tortownicy rozpościera się spód ciasta, nakłada się nadzienie z dala od brzegów, a potem luźno podnosi się dookoła ciasto i oto mamy wiejski tort zrobiony jak gdyby spontanicznie.

Brzoskwinie w tym nadzieniu - odmiany zarówno żółtych, jak i białych - są tak rozkosznie słodkie, że powinno się jeść je napawając się tym smakiem w odosobnieniu.

Rozwałkować dowolnie wybrane ciasto trochę szerzej niż na rozmiar tortownicy. Zsunąć je na teflonową tortownicę. Brzoskwinie, cztery czy pięć, pokrajać w plasterki. Zmieszać szklankę sera śmietankowego z jedną czwartą szklanki cukru i jedną czwartą szklanki przypieczonych pokrajanych drobno migdałów. Połączyć to powoli z plasterkami brzoskwiń. Wyłożyć wszystko na środek spodu, a brzegi ciasta zawinąć, wciskając je trochę w nadzienie. Ale nie przykrywać nadzienia ciastem zupełnie - trzeba zostawić otwór parocentymetrowy. Wstawić do piecyka o temperaturze 120°C na dwadzieścia minut. Sześć porcji.

Gruszki w kremie z *mascarpone*

To jest włoska wersja owocowego deseru, jaki po raz pierwszy jadłam chyba mając pół roku na Południu, gdzie prawie zawsze był z brzoskwiń albo z jeżyn.

Sześć gruszek średniej wielkości (albo brzoskwiń, albo jabłek) obrać i pokrajać w plasterki. Ułożyć je na wysmarowanej masłem blasze. Posypać jedną łyżeczką cukru. Zmieszać cztery łyżki stołowe masła i pół szklanki cukru. Wbić jedno jajko, a potem dwie trzecie szklanki sera śmietankowego. Na koniec dobrze wmieszać dwie łyżki stołowe mąki. Wyłożyć to łyżką na plasterki owoców na blasze. Ma się piec w temperaturze 100°C, dopóki nie zastygnie, mniej więcej dwadzieścia minut. Sześć dużych porcji.

CORTONA, SZLACHETNE MIASTO

Włosi zawsze mieszkają nad sklepem. W *palazzi* niektórych najmożniejszych rodów są na parterze arkady z pozostałościami wysokich po pas kontuarów, na które kiedyś wykładano z kadzi konserwowane w solance ryby dla klientów albo prosiaki z nadzieniem, żeby je pokrajać, co teraz robi się na tyłach połyskliwych ciężarówek z otwartymi bokami, stojących na cotygodniowych targowiskach albo na poboczu szosy. Przesuwam ręką po tych startych kamiennych ladach, ilekroć koło nich przechodzę. Z tego czy owego okna na parterze *palazzo* sprzedawano domowe wino. Na pierwszym piętrze niejednego wspaniałego domu mieściły się magazyny. Teraz mój bank w Cortonie zajmuje parter dostojnej rezydencji Laparellich, wzniesionej na etruskich kamieniach. W otwartych wieczorem oknach na piętrach widać antyczne żyrandole, wielkie garście światła. Często mieszkańcy wychylają się, trzy osoby z jednego okna, i patrzą, jak jeszcze jeden dzień uchodzi z *piazza*. W szeregach świetnych domów przy głównych ulicach handlowych wszędzie na parterze są sklepy z wyrobami żelaznymi, naczyniami, z konfekcją i spożywcze. W niejednym domu prawdopodobnie tak było zawsze.

Przyglądając się fasadom widzę, ile razy dawni mieszkańcy zmieniali zdanie. Drzwi powinny być tutaj - nie, nie, tutaj; ten łuk powinien być oknem; czy nie lepiej połączyć ten dom z sąsiednim, dobudować jedną nową fasadę do tych trzech średniowiecznych domów teraz, kiedy jest Odrodzenie?

Średniowieczne targowisko rybne stało się restauracją, prywatny renesansowy teatr to teraz lokal wystawowy, a kamienne zlewy do prania odzieży nadal tylko czekają na dopływ wody i na kobiety z koszami.

Ale zegarmistrz w swoim sklepiku półtora na dwa metry pod siedemnastowiecznymi schodami, które prowadzą do biur rady miejskiej, był tu zawsze, chociaż teraz może zmienia baterię w reklamowym zegarku studenta przybyłego w ramach studenckiej wymiany. Kiedyś wydmuchiwał szkło i przesiewał piasek do swoich klepsydr z Populonii nad Morzem Tyrreńskim. Badał zegary wodne kropla po kropli. Nigdy nie widuję go stojącego; na pewno plecy ma okrągłe od pochylania się nad maleńkimi cząsteczkami czasomierzy przez tyle stuleci. Jego twarz gubi się z soczewkami okularów tak grubymi, że nieomal wyglądają jak dziwnie wybałuszone oczy. Kiedy się zatrzymuję przed jego sklepikiem, on pracuje w świetle zawsze padającym ukośnie na nieskończenie małe kółeczka i złote trójkąciki, i nieraz na cyfry godzin, które odpadły od cyferblatu, czwórki, piątki, dziewiątki, i leżą rozsiane na jego stoliku.

Może naprawdę tego nie widzę. Może to, co wykładam studentom, tak rzutuje na moją psychikę, że nie dostrzegam aktualnych zjawisk. Istotnie, gmach mojego uniwersytetu, klasycznie niebezpieczny w razie trzęsienia ziemi, jest przeznaczony do rozbiórki. Tej jesieni mamy przenieść się do nowego gmachu o giętkiej konstrukcji, akurat stosownej na terenie będącym częściowo wydumą. Obecny Humanities Building, zbudowany po wojnie, stał się już przestarzały, pięćdziesiąt lat mu stuknęło.

Tutejszy szewc jednak wydaje się wieczny w warsztacie jak jaskinia, na tyle tylko dużym, by pomieścić zydeł, półkę z narzędziami i jednego klienta, bo więcej osób by się nie zmieściło, i naprawione obuwie do zabrania - czerwony but z cholewą, jak but anioła w Museo Diocesano, od Gucciego, krótki szereg granatowych szpilek i zniszczony bucior roboczy ważący chyba więcej niż nowo narodzone dziecko. Małe radio z lat trzydziestych informuje, jaka jest na półwyspie pogoda, kiedy on pucuje mój naprawiony sandał i zapewnia, że to pantofel jeszcze na długie lata.

We *frutta e verdura* jest wciąż tak samo, te same białe brzoskwinie w końcu lipca. Figi są teraz dojrzałe, i zanim je wniosę do kuchni, będą już przejrzałe. Mały koszyk moreli wygląda jak koszyk wschodzących słońc, sałata błyszcząca od rosy. Ongiś dawno temu, jedna z panien Laparelli, która została świętą, wstępowała tu po winogrona, zanim zaczęła się głodzić, żeby dotkliwiej odczuwać cierpienia Chrystusa.

Z mojego ogrodu dziś rano - słyszała pewnie tak, jak ja teraz, kiedy Maria Rita, podnosi arbuza i podsuwa mi do powąchania w jej rękach czystych, chociaż często grzebią w ziemi.

Potem prowadzi mnie na zaplecze, pokazuje na migi, że tam jest o wiele chłodniej, a ja cofam się w przeszłość średniowiecznych królikami, jakich jest jeszcze dużo za fasadami tych domów, teraz z oknami wystawowymi pełnymi jojo, jedwabnych spódnic i zabaweczek od Alessiego. Jesteśmy pod kamiennymi schodami, gdzie Maria Rita ma zlew do mycia owoców i warzyw i jeszcze jeden krok w głąb, wchodzimy do wąskiej kamiennej izdebki z zakrętem w ciemność na drugim końcu.

- *Fresca* - mówi wachlując się Maria Rosa. Wskazuje krzesło wśród drewnianych skrzynek, gdzie może odpoczywać w przerwach między załatwianiem klientów.

Niewiele ma takich przerw. Ludzie tłumnie kupują u niej, zwabieni zarówno kaskadami jej śmiechu, jak pierwszorzędą jakością towaru. A ona nie tylko prowadzi sklep przez sześć i pół dnia w tygodniu, ale dogląda swego ogrodu. W tym roku jej mąż jest chory, więc codziennie rano sama dźwiga skrzynki. O ósmej już się uśmiecha w sklepie, szoruje stołek, ściera jakieś plamki z olbrzymiej piramidy czerwonych papryk.

Kupujemy u niej dzień w dzień. I dzień w dzień ona mówi:

- *Guardi, signori* - podnosząc jakąś nieszczęsną marchewkę, która wydaje się jej obsceniczna, czy koszyk rozkosznie dojrzałych pomidorów, czy śliczny pęczek rzodkiewek. Dbą o każdą główkę czosnku, każdą cytrynę, każdy arbuza w swoim sklepie. Wszystko myje i układa. Stara się, żeby jej najlepsi klienci dostawali najlepszy towar. Kiedy wybieram śliwki (dotykać nie wolno w sklepach z żywnością, ale czasami o tym zapominam), ogląda każdy wybrany owoc, wskazuje wady, jeśli je wykrywa, i mamrocząc wybiera inny. Przy zakupach nie szczędzi porad kulinarnych. Nie da się zrobić zupy jarzynowej bez *bietola*; w zupie jarzynowej musi być burak. I piętka *parmigiano* dla smaku i zapachu. Cebule wystarczy długo dusić w oliwie, potem polać octem winnym i już można podać je na *bruschettà*.

Wielu klientów Marii Rity to turyści kupujący po drodze winogrona, czy parę brzoskwiń. Jeden z nich kupując owoce, pokazuje na migi, że myje ręce. Ona myśli, że on ją pyta, gdzie może te owoce umyć. Więc mu tłumaczy, że już są umyte i nikt ich nie dotykał, ale oczywiście nie rozumie. Rozbawiona bierze go za łokieć i wskazuje pobliską fontannę.

- Skąd on się wziął? - mówi. - Nie wie, że te owoce są czyste?

Wszędzie na tych uliczkach rzemieślnicy otwierają drzwi warsztatów, żeby wpuścić światło z frontu. Przechodząc widzę, jak pracują. Myślę, że równie dobrze mogliby to być rzemieślnicy ze średniowiecznych cechów. Młody człowiek naprawia kosztowną inkrustację biurka, kwiaty i owoce, tak skoncentrowany jak chirurg, kiedy przyszywa odcięty kciuk. W innym warsztacie nieopodal Porto Sant'Agostino ciemnooki Antonio z żarliwą uwagą oprawia w ramy sztychy botaniczne. Wstępuję, żeby popatrzeć. Na półce stoi śliczne stare lustro.

- *Posso?* - Czy mogę, pytam, zanim wezmę je z półki. Górna część ramy zostaje mi w ręce, a wątle wysrebrzone antyczne lustro tłucze się na podłodze. Mam ochotę zapaść się pod ziemię, ale on przede wszystkim się martwi, że czeka mnie siedem lat nieszczęścia. Stanowczo płacę mu za tę szkodę, chociaż protestuje. Z tych starych pokrytych rdzawymi plamkami kawałków robi dwa nowe lusterka, a ramę naprawi i wstawi w nią nowe lustro. Starannie zbiera szczątki, kiedy wychodzę.

Najbardziej urzeka mnie pracownia, w której odnawia się obrazy. Biją stamtąd mocne opary, dwie kobiety w bieli ścierają z płócien warstwy czasu, odtwarzając to, co uległo zniszczeniu. Malarze Renesansu wiązali farby pyłem marmuru, kredy i skorupki jajek. Nieraz złoto listkowe zaprawiali utrwalaczem z czosnku. Ich czarna farba była barwnikiem z kopciami, spalonych patyków oliwnych i łupin orzechów. Niektóre czerwienie, często sprowadzane z Azji, były wydzielinami owadów. Do wyrabiania innych farb służyły tłuczone kamienie,

pestki brzoskwiń, szkło. Pędzle robiono z sierści dzika, gronostaja, z piór. Sztuka duchowa brała się bezpośrednio z przyrody. Żeby kolory morwowych sukien, bladofioletowych opończy i lazurowych szat, jakież nowoczesne procesy alchemiczne muszą się odbywać w tej małej pracowni! We wnękach w murze wszędzie w miasteczku odnawia się meble. Wielu stolarzy robi stoły i komody ze starego drewna. Nie ma w tym oszukaństwa, nie ma starania, żeby te meble uchodziły za antyki. Oni po prostu wiedzą, że wiekowe drewno nie popęka, przyjmie bejcę i wosk. Krótko mówiąc będzie wyglądało należycie, to znaczy staro.

Przywozimy nasze narzędzia do ostrzenia. W zaciemnionym warsztacie fabbro przeprasza, że nie może nam służyć na poczekaniu, będą gotowe dopiero jutro. Kiedy nazajutrz zabieramy naszych dziesięć motyk, kos, sierpów itd., ostrza błyszczą olśniewająco. Kusi mnie, ale nie przesuwam po nich palcem.

Tutejszy krawiec nie nosi okularów, ale jego ściegi są drobnutkie, jak gdyby były dziełem jakiejś krawcowej-myszy. W ciemnej pracowni z maszyną do szycia przy oknie i szpulkami nici, ułożonymi równym rzędem na parapecie, widzę nowy biały rower. Manierka i eleganckie juki nad tylnym kołem świadczą o dalekich rowerowych wycieczkach. Ale spotykam tego krawca nie dalej niż w parku miejskim, gdzie karmi trzy bejszkie koty wałówką ze swoich juków. Rozpakowuje poczęstunek, koty czekają. Tylko on i ja jesteśmy w parku w niedzielny poranek, kiedy większość tutejszych ludzi zajmuje się czymś innym. W zeszłym tygodniu dałam mu spodnie do obrębienia i pokazał mi wtedy krąg fotografii na ścianie: jego młoda żona z włosami zaondulowanymi i ustami rozchyłonymi w uśmiechu. *Morta*. Jego matka jak pomarszczone jabłko. Też nie żyje. Jego siostra. I on sam, przywrócony w młodość jako żołnierz gwardii papieskiej, czarnowłosy, wyprostowany buńczucznie. Miał wówczas dwadzieścia pięć lat, w Rzymie, wojna właśnie się skończyła. Pół stulecia temu. Poklepał biały rower.

- Nigdy nie myślałem, że zostanę sam jeden.

Miasto Cortona zasłużyło sobie na prawie całych siedem stron w doskonałym „Błękitnym Przewodniku”: „Włochy Północne”. Autor drobniaczko prowadzi czytelnika po każdej ulicy wskazując, co tam jest interesującego. Od bram do śródmieścia. Zaleca również dalsze spacerunki po wiejskich okolicach. I zawsze podaje zasadniczy kierunek, tak że jeśli się wie, po jeździe krętymi szosami, z której strony jest wschód, można trafić do każdego opisywanego bocznego ołtarza w *duomo* poprzez rozmaite zakamarki. Nawet identyfikuje wszystkie ciemne malowidła na galerii chóru. Czytając ten przewodnik znów jestem oszołomiona skarbami sztuki, architektury i historii w małym miasteczku na wzgórzu. A to tylko jedna z setek takich dawnych chat maruderów, przycupnięta wysoko, malowniczo,

żeby ją teraz zwiedzać.

Odkąd znam trochę Cortonę, czytam te stronicie dwa razy pojętniej. Przewodnik wiedzie mnie na uliczkę w cieniu akacji przy murze miejskim i natychmiast sobie przypominam, że tam są z jednej strony bardzo skromne kamienne domy, a z drugiej widok na Val di Chiana i widzę nawet kalekiego psa bez łapy mieszkającego, jak wiem, w domu, przed którym zawsze schną na sznurze w słońcu ogromne kalesony. I widzę krzesła z wyplatanyymi siedzeniami; wyciągają je wieczorem na dwór mieszkańcy domów przy tym wspaniałym odcinku muru, żeby oglądać zachód słońca i meldować się gwiazdom. Wczoraj idąc tamtędy omal nie stąpnęłam na miękkiego martwego szczura. Przez otwarte drzwi zobaczyłam kobietę siedzącą przy kuchennym stole, trzymającą się za głowę. Czy płakała, czy drzemała, nie wiem.

Niezależnie od przewodników, to, czy odchodząc skądś, unosi się wrażenie owego miejsca, czy nie, jest wyłącznie sprawą zapachu i instynktu. Wiele miejsc, w których byłam, zupełnie dla mnie przepadło. Byłam tam, owszem, zwiedzałam w myśl wskazówek przewodnika, nocą odfajkowałyłam na marginesach i zaznaczałam swoją trasę na następny dzień. A teraz po prostu nie pamiętam. Ale w czasie pierwszego pobytu we Włoszech, chociaż przeleciałam jak trąba powietrzna pięć miast przez krótkie dwa tygodnie, zapamiętałam raz na zawsze wszystko. Wypicie pierwszego *espresso* pod arkadami w Bolonii, będące objawieniem, że ta kawa żądli w gardło. Wspinaczki na wszystkie wieże, moczenie nocą zmordowanych nóg z pęcherzami w hotelowym bidecie. We Florencji restauracja, gdzie w blasku świec po raz pierwszy jadłam ravioli z masłem i szałwią. Ciasta, które kupowałam, żeby zabrać do pokoju w hotelu, zawsze zapakowane i owiązane pięknie jak prezenty. Ciemny zapach skóry w sklepie z obuwem, kiedy przymierzałam (początek nieuleczalnej słabości) moją pierwszą parę włoskich pantofli. Odkrywanie arcydzieł w zakątkach pałacu Uffizich. Mieszkanie u stóp Hiszpańskich Schodów, w którym umarł Keats, i zanurzenie dłoni w pobliskim basenie fontanny w kształcie łodzi, i myśl, że Keats tak samo kiedyś zanurzał dłoń. Nie zapisywałam wrażeń z tamtej podróży. Dopiero na następnych wakacjach we Włoszech zaczęłam prowadzić dziennik, bo sobie uświadomiłam, że wiele po jakimś czasie zapomniałam.

Pamięć, oczywiście, płata figle. Z trzech dni spędzonych w Innsbrucku pamiętam bardzo mało: pierwszy ostry chłód jesiennego powietrza, piękną rudowłosą kobietę przy sąsiednim stoliku w restauracji, ale kiedy wspominam Cuzco, nieomal mogę dotykać każdego tam kamienia. Prawie nic mi nie zostało z Puerto Vallarla, ale Jukatan żywo pamiętam. To są kochane wspomnienia: ruiny budowli Majów widoczne w rozedrganym upale, duża iguana

śpiąca na ganku mojego pokoju pod strzechą, zawzięta samotność tamtejszych ludzi, burze szalone, aż światła gasty, falowanie moskitiery wokół łóżka, świece, które topniały przedziwnie szybko.

Chociaż może wyjeżdża się na weekend ot, tak sobie, żeby wyjechać, większość podróży jest zatajonym poszukiwaniem. Czegoś szukamy. Czego? Przyjemności, dróg ucieczki, przygody... Ale co potem?

- Ta podróż zmienia życie - oświadczył mój siostrzeniec.

Czy wiedział na początku, kiedy przyjechał do Włoch, że szuka potwierdzenia zmiany, którą czuje w sobie? Chyba nie, chyba odkrył to, jeżdżąc po Włoszech.

Inny nasz gość, kobieta, wciąż porównywała tutejszą wodę, architekturę, krajobraz, wino - wszystko - z udoskonaloną wersją swego rodzinnego miasteczka. Tak mnie tym irytowała, że omal nie byłam niegrzeczna. Chętnie bym jej plastrem zakleiła usta i pokazując klasztor z jedenastego wieku powiedziałabym: „Tylko patrz!”. Kiedy odjeżdżała z powrotem do kraju, czułam, że nie zobaczyła we Włoszech nic. Wkrótce potem napisała, że rozwodzi się z mężem (na ten temat nie padło w czasie jej pobytu tutaj ani jedno słowo), który po czternastu latach małżeństwa zdecydował się być gejem. Wspominając jej postawę zrozumiałam: rozpaczliwie, żeby się pocieszyć, uczepiła się domu rodzinnego, już nie będącego jej domem.

Jeszcze inny nasz gość wcześniej tego lata odbył maraton, jakim jest trzytygodniowa wycieczka do siedmiu krajów. Aż się prosi, żeby wydrwić taki zryw, ale mnie interesuje ów fakt, że ktoś wybiera sobie formę relaksu w pędzie na przestrzeni tylu mil. Przede wszystkim to bardzo amerykańskie. Po prostu jedźmy. Szybko i daleko. Kryje się w takich wycieczkach wielki impet: „zabierzcie mnie stąd”, nawet jeżeli są upozorowane „oglądaniem terenu, żeby wiedzieć, dokąd zechcę przyjechać znowu”. Nie chodzi o miejsca docelowe, chodzi tylko o możliwość przebywania w drodze na szlakach beztroski, gdzie nikt nie zna czy nie rozumie, czy nie chce znać ani rozumieć, tych wszystkich spraw szarpiących, obarczających człowieka, tak go ogłupiających, że jest jak pies, który kręci się wokół własnego ogona. Ludzie podróżują z wielu powodów, co najmniej z tylu, z ilu nie podróżują.

- Cieszę się, że pojechałam do Londynu - powiedziała mi koleżanka w college'u. - Teraz już nie muszę tam jechać.

Na drugim końcu tego widma jest moja przyjaciółka Charlotte. Ciężarówką przez Chiny przejechała alternatywną trasę do Tybetu. W. S. Merwin w swoim wierszu „Słowa pewnego totemicznego zwierzęcia” trafia w sedno.

Wyślij mnie w inne życie, panie, bo to obecne słabnie, wątpię, czy przejdzie całą

drogę.

Z chwilą, gdy już się jest na miejscu, zaczyna się albo się nie zaczyna podróż daleko w głąb jaźni, coś musi sprawić, że to miejsce staje się własne - owo niewypowiedziane coś, czego nie dało się ująć w żadnej książce. To może być tak proste jak blask na twarzach dwóch kobiet i dziewczyny idących pod ręce w ukośnym słońcu późnego popołudnia. Wydawało się, że ten blask spływa na wszystko błogosławieństwem. Zapraǳęłam wtedy kapać się w takim słońcu.

Żeby zbliżyć się do mojego nowego rodzinnego miasteczka, najlepiej zobaczyć przedtem grobowiec etruski na równinie poniżej. To grobowce z lat 800 do 200 przed Chrystusem. Są niedaleko stacji kolejowej w Camucii i na trasie do Foiano, gdzie ich dozorczy nigdy nie podoba się napiwek. Może jest w złym humorze, bo noce ma niesamowite. Jego mały wiejski domek z zagonem fasoli i kurami snującymi się po podwórku koegzystuje z tymi *tomba*, dziwnie pierwotnymi w księżycowej poświacie. Trochę wyżej tylko zardzewiała żółta tablica wskazuje kierunek do tak zwanego grobowca Pitagorasa. Zatrzymuję tam samochód i idąc nad strumieniem skręcam na wąską drogę pomiędzy cyprysami. Dochodzę do furki, która wygląda tak, jakby nikomu nigdy nie chciało się jej zamknąć, i oto grobowiec na okrągłym kamiennym podwyższeniu. Wnęki na ustawione pionowo sarkofagi wyglądają jak kapliczka przy moim podjeździe. Stropu częściowo nie ma, ale dosyć krągłości zostało, by świadczyć, że był kopułą. Stoję w budynku, który jacyś ludzie wzniesli co najmniej dwa tysiące lat temu. Jeden duży kamień nad drzwiami to idealny półksiężyc.

Tajemniczy Etruskowie! Dopóki nie zaczęłam przyjeżdżać do Włoch, wiedziałam o Etruskach tylko tyle, że byli przed Rzymianami, że ich język jest nie do odcyfrowania i że niewiele po nich zostało, bo budowali z drewna. Prawie zupełnie się myliłam. Bardzo mało ich napisów się odnalazło, ale sporo z tego już przetłumaczono dzięki przełomowemu znalezisku, pasom płóciennego całunu, okrywającego mumię egipską, którą przywieziono do Zagrzebia jako curiosum, a później zachowano w tamtejszym muzeum. Jak się to stało, że płótno etruskie z tekstem napisanym atramentem z sadzy czy węgla posłużyło do owinięcia zmarłej młodej dziewczyny w Egipcie, nadal nie wiadomo. Być może Etruskowie emigrowali do Egiptu, kiedy Rzym ich pokonał około pierwszego wieku przed Chrystusem i ta dziewczyna rzeczywiście była Etruską. Albo może to płótno było po prostu jakąś przydatną resztką, podartą na pasy przez mumifikujących, bo akurat była pod ręką. Mumia dostarczyła dosyć etruskiego tekstu, żeby dopatrzono się kilku kluczowych rdzeni, chociaż ten język nadal nie jest w pełni przetłumaczalny. Pewien znajomy powiedział mi, że w zeszłym roku miejscowy geometra znalazł tablicę z brązu, pokrytą pismem etruskim. Kopnął ją w piach na

farmie, na której nadzorował remont, a potem zabrał do domu. Policja się o tym dowiedziała, przyjechali do niego jeszcze tego wieczoru. Teraz ta tablica chyba jest w rękach archeologów.

Z miejscowej kultury etruskiej nadal zadziwiająco dużo pozostaje w ziemi. Oprócz jednego z miejscowych grobowców odkryto w roku 1990 kamienne schodki, siedem stopni i po bokach kamienne leżące lwy - prawdopodobnie koszmarna wizja świata podziemnego. Niedaleko Chiuzi, jednego z pierwotnych podobnie jak Cortona dwunastu miast etruskich, dopiero ostatnio odkryto prastare mury miejskie. W Chiuzi, jak w Cortonie są bogate zbiory etruskiego rękodzieła, przedmiotów, figurek z brązu, wykopanych przez archeologów, albo znalezionych w brzdach przez rolników przy orce. Kustosz tamtejszego muzeum jeździ z turystami, żeby im pokazać niektóre z dziesiątków grobowców odkrytych w okolicy. Rzymianie uważali, że Etruskowie to lud wojowniczy (a sami niby nie byli tacy?) i stąd nasze obecne mniemanie o Etruskach. Ale ich grobowce, ogromne gliniane konie, figurki z brązu i przedmioty codziennego użytku świadczą, że był to lud pełen godności, pomysłowy i z poczuciem humoru. Z pewnością lud siłaczy. Wszędzie zostały po nich resztki murów i grobowców zbudowanych z potwornie ciężkich kamieni.

Grobowce znalezione w okolicach Cortony miejscowi nazywają meloni z powodu krągłego kształtu stropów. Wystarczy stać pod taką kopułą przez chwilę, żeby odczuć czas i tym samym przygotować się na spotkanie z miastem Cortona.

Odchodzę od grobowców. Samochodem jadę pod górę z początku gładko, potem zrywami na serpentynie. Za przednią szybą migają mi terasy z drzewami oliwnymi, baszta z blankami II Pallazone, gdzie Luca Signorelli spadł z szafotu i umarł kilka miesięcy później, waląca się wieża etruska i brunatne chłopskie domy. Co za kolory: łagodna kamienność, mszysta zieleń drzew oliwnych migocąca platyną, na wet niebo przysnuwa mgiełka podnosząca się z jeziora

W lipcu małe rzyska przy gajach oliwnych nabierają barwy lwiej sierści.

I już widzę Cortonę, szlachetną z profilu jak Nefretete. Najpierw jestem poniżej wspaniałego renesansowego kościoła Santa Maria del Calcinaio, potem po zawrotnej pętli serpentyny jestem na jego poziomie, i po chwili z wysoka patrzę na srebrzystą kopułę i całą tę budowlę w kształcie łacińskiego krzyża. Ufundowali ten kościół garbarze po powszechnie uznanym fakcie, że na ścianie ich garbarni ukazało się oblicze Madonny. Santa Maria del Calcinaio - patronka dołów na wapno, bo do garbowania skór na buty używano wapna, i kościół wzniesli na terenie swojego kamieniołomu. To dziwne: nieraz teren uświęcony w odległej przeszłości staje się znów uświęcony. Ten kościół stoi, być może, na szczątkach świątyni czy cmentarza Etrusków.

Szybko oglądam się za siebie. Wysoko wjechałam. W dole szeroka Val di Chiana rozkłada się wachlarzem. W pogodne dni widać stąd daleką Monte San Savino, Sinalungę i Montepulciano. Ludzie tam mogliby wysyłać sygnały dymne: Wielka fiesta dziś wieczorem, przybądźcie!

Dojeżdżam do miejskiego muru i żeby jeszcze raz otrzeć się o Etrusków, jadę do ostatniej bramy, Porta Colonia, której podstawą są wielkie etruskie kamienie, dźwigając średniowieczną i późniejszą dobudowę.

Przejeżdżając obok miejskich bram, lubię w nie zaglądać. Wyglądają zupełnie tak jak na widokówkach sprzedawanych w miasteczku. Brama, wąska uliczka biegną pod górę, *palazzi* z obu stron. Kiedy którąś z tych bram wjeżdżam albo wchodzę, natychmiast mam wrażenie, że jestem wewnątrz - uczucie bezpieczeństwa, jak gdyby nadal wrogie hordy gibelinów, gwelfów czy inne jakieś w dali wymachiwały włóczniami, albo jak gdybym dopiero co cudem uszła z życiem na autostradzie samochodem dwa razy mniejszym niż mój, gdy wyminął mnie jakiś włoski demon szos, przy czym nawet nie „pocałował” w boczne lusterko.

Jeżeli przyjeżdżam samochodem, parkuję i idę pieszo na Via Dardano, ulicą o nazwie z głębi czasu. Dardanos, który podobno tu się urodził, był legendarnym protoplastą królów Troi. Od razu z lewej strony jest czterostolikowa trattoria, otwarta tylko w połowie dnia. Nie ma jadłospisu, są zwykle potrawy do wyboru. Bardzo lubię tu zjeść kotlet mielony z rusztu podany na aruguli. I jeszcze bardziej lubię patrzeć na dwie kucharki przy kuchennym piecu, w którym palą drwami. Jakoś nigdy nie są zgrzane.

Urzeka mnie na tej ulicy doskonałość drzwi dla zmarłych. Tradycyjnie utrzymuje się, że służyły specjalnie do wynoszenia ofiar epidemii - nieszczęście by spadło na dom, gdyby wynoszono je drzwiami dla żywych. Jeżeli tak było, to ten obyczaj na pewno wywodził się z jakiegoś przesądu o wiele dawniejszego niż chrześcijaństwo, które było religią panująca w tamtych czasach. Mówi się też, że tych umieszczonych dość wysoko drzwi używano wtedy gdy z powodu sporów rodowych główne wejście barykadowano. Zastanawiam się: może przez te drzwi w złą pogodę po prostu wchodziło się do domu bezpośrednio z powozu czy z siodła bez konieczności stąpania po błocie i - prawdopodobnie pługastwach brudnej ulicy - albo nawet i przy dobrej pogodzie, chroniąc długie jedwabne spódnice. George Dennis, archeolog, w dziewiętnastym wieku uznał Cortonę za miasto, „nędzne, brudne do ostateczności”. Jednak kształt tych drzwi, kształt raczej trumny, jest pewnym wizualnym potwierdzeniem teorii o zmarłych.

Centro Cortony to dwie nierówne *piazza*, połączone krótką ulicą. Żaden miejski

projektant nie zaprojektowałby tego w taki sposób, ale to ma swój urok. Na *Piazza della Repubblica* dominuje ratusz z czternastego wieku. Dwadzieścia, cztery stopnie szerokich schodów ratusza stają się widownią. Wieczorem, kiedy wszyscy wychodzą z domów, żeby zjeść *gelato* - świetne miejsce do oglądania wieczornego spektaklu z wysoka. Stąd widać także loggię wznoszącą się o poziom wyżej za *piazza*. Dawniej była targiem rybnym, teraz jest tarasem restauracji, jeszcze jedną grzędą, z której można patrzeć. Wokół tej *piazza* harmonię budynków znakują trzy ulice dobiegające tu od trzech miejskich bram. Życie ulicznej szumi i kwitnie. Cud nieobecności samochodów - jakże zdumiewający! - przywraca znaczenie ludziom. Z początku odczuwałam skalę architektury, potem zobaczyłam, że niskie budynki są zespolone z całością miasta.

Główna ulica Via Nazionale, ale zwana tutaj Rugapiana biegnie po równym terenie i też jest tylko dla pieszych (poza porą dostaw do sklepów). Wszystkie inne ulice, zresztą niechętnie, goszczą kierowców, zbyt wąskie, zbyt strome. Biegnące wyżej z biegnącymi niżej łączą chodniki, vicoli. Sama nazwa każdego z tych vicolo sprawia, że chcę skręcić, zobaczyć, dokąd prowadzi Vicolo della Notte, nocy, Vicolo dell'Aurora, jutrzeńki, i Vicolo della Scala, nie tylko chodnik, długi szereg niskich stopni pod górę.

W takich kamiennych miasteczkach tokańskich nie odnoszę wrażenia, że czas się cofnął, jak wydawało mi się w Jugosławii, w Meksyku i w Peru. Toskańczycy są ze wszech miar współcześni, tylko zdrowy instynkt nakazuje im żyć z przeszłością. Podczas gdy nasza kultura mówi: spal mosty za sobą, i spala je, kultura tokańska mówi: przechodź przez most tam i z powrotem. Zmarły wskutek epidemii w czternastym wieku, wyciągnięty przez któreś z tych drzwi dla nieboszczyków, mógłby teraz od razu trafić do swojego domu i nawet stwierdzić, że nic się nie zmieniło. Teraźniejszość i przeszłość po prostu istnieją obok siebie, czy to się komu podoba, czy nie. Przy starym herbie Medyceuszy na *Piazza della Repubblica* do zeszłego roku były ceramiczne młot i sierp partii komunistycznej.

Przechodzę z *Piazza della Repubblica* krótką ulicą na *Piazza Signorelli*, nazwany tak ku czci jednego ze słynnych kortończyków. Ta *piazza*, trochę dłuższa od tamtej, co sobota (dzień targowy przez cały okrągły rok) jest bardzo rojna. Na jednej z kolumn widnieje dosyć żaloszny florencki lew. Z dwóch barów stoliki są wystawione na zewnątrz. I zawsze, jakkolwiek późno tam jestem, widzę gromady ludzi. Piją ostatnią kawę przed wybicciem północy.

Tutaj też comune sponsoruje niekiedy nocne koncerty. I bez tego wszyscy wylęgają z domów, ale na koncerty przybywają również ludzie z pobliskich frazioni, z farm i wiejskich willi.

W tym miasteczku, gdzie są dziesiątki kościołów katolickich, dziś wieczorem śpiewa pieśni religijne chór czarnych z Ameryki. Oczywiście, nie jest to spontaniczna grupa baptystów z któregoś kościoła na Południu, tylko wysoce profesjonalny zespół z Chicago w świetle swoich niebieskich reflektorów i z kasetami na sprzedaż po dwadzieścia tysięcy lirów. Bucha „Łasko zadziwiająca” i „Nie płacz, Maryjo”.

Akustyka niesamowita, śpiew zmałowany odbija się o jedenasto - i dwunastowieczne budynki wokół. Na tej *piazza* regularnie odbywają się popisy: walki na kopie, rzucanie lotkami, a w pewne święta są procesje: biskup wysoko trzyma relikwiarz, księża kołyszą kadzielnicami, palącą się mirrą, idąc po płatkach kwiatów rozrzuconych z koszyczków przez dzieci. Teraz operator dźwięku dostraja mikrofon, solista nawołuje publiczność.

- Powtarzajcie za mną - mówi po angielsku, na co tłum głośno reaguje - Chwała Panu, Dzięki Ci, Jezu.

Cortoneę wyzwoliły wojska amerykańskie i angielskie w 1944 roku. Od tamtej pory aż do dzisiaj nigdy nie nagromadziło tu się tylu cudzoziemców, a cóż dopiero tylu czarnych. Ten chór jest wielki. I przyszli tu, okazując trochę nostalgii studenci Uniwersytetu Stanu Georgia, właśnie zwiedzający zabytki sztuki w Cortonie. Oni, garstka turystów i prawie wszyscy miejscowi ledwie się wciskają na *Piazza Signorelli*.

- O, dniu szczęśliwy! - ryczy czarny solista i wciąga na podium młodą Włoszkę, żeby z nim śpiewała.

Dziewczyna ma silny głos nadający się do tego chóru, cała jej drobna postać wydaje się śpiewem. Co myślą w tej chwili kortończycy, bardzo stare plemię? Czy przypominają sobie, jak wjeżdżały tu czołgi tamtego szczęśliwego, och, szczęśliwego dnia i jak żołnierze rzucali dzieciom pomarańcze? Czy może stwierdzają: msza w *duomo* nigdy nie była taka jak to? Czy też może tylko dziwią się i dają ponosić nieokrzesej amerykańskiej Jezusowej muzyce?

Na tej *piazza* przede wszystkim rzuca się w oczy wysoki *Palazzo Casali*, obecnie Muzeum Sztuki Etruskiej. Najslawniejszym wystawionym w nim eksponatem jest misterny brązowy kandelabr z czwartego wieku przed Chrystusem. Szalone dzieło. Oliwa ze środkowej misy zasila szesnaście lamp na obręczy. Pomiedzy lampami są zwierzęta, rogaty, Dionizos, delfiny, przykucnięte nagusy z erekcją, skrzydlate syreny. Między dwiema lampami widnieje jedno etruskie słowo: *tinscvil*. Jak pisze James Wellard w „Poszukiwaniu Etrusków”, Tin to był etruski Zeus, a ten napis znaczy „Cześć Tinowi”. Kandelabr znaleziono w rowie niedaleko Cortony w 1840 roku. W muzeum wisi pod lustrem, tak żeby cały dobrze było widać. Kiedyś usłyszałam komentarz jakiejś Angielki.

- No to chyba interesujące, ale ja bym tego nie kupiła na wyprzedaży staroci.

W szklanych gablotach stoją kielichy, wazy, amfory, cudowna świnka z brązu, człowiek o dwóch głowach i wielkości ołowianych żołnierzyków liczne figurki z brązu z siódmego i szóstego wieku przed Chrystusem, wśród nich kilka wydłużonych, tipo schematico, przypominających nam współczesnym rzeźby Giacomettiego.

Oprócz zbiorów etruskich są zdumiewające w tym małym muzeum egipskie mumie i rękodzieło. Aż dziwne, że w tylu muzeach na świecie jest tyle doskonałych eksponatów egipskich. Czasami się zastanawiam, czy w ogóle cokolwiek ze starożytnego Egiptu zaginęło.

A obrazy? Zawsze podchodzę do kilku, które mi się podobają. Jeden, portret zamyślonej Polihymnii w niebieskiej szacie i wieńcu z wawrzynu, długo uważano za rzymski z pierwszego wieku po Chrystusie. Ta muza poezji sakralnej wygląda tak, jakby bardzo się przejmowała swoją rolą. Teraz się uważa, że to świetna siedemnastowieczna kopia. W muzeum jednak nie zmieniono pierwotnej, bardziej imponującej daty.

Boczną ścianę *Palazzo Casali* zdobią rodowe herby z wyrzeźbionymi łabędziami, fantastycznymi zwierzętami i gruszkami. Krótka ulica poniżej pałacu prowadzi do *Duomo* i do *Museo Diocesano*, poprzednio *Chiesa del Gesù*, do którego też nieraz wstępuję. Tam na piętrze jest skarb, „Zwiastowanie” Fra Angelica, bajeczny anioł o włosach neonowopomarańczowych. Z ust anioła dobywają się łacińskie słowa zwrócone do Dziewicy, a od Niej odpowiedź napisana do góry nogami. To jeden z najwspanialszych obrazów Fra Angelica, ale chociaż on pracował w Cortonie przez dziesięć lat, oprócz tego tryptyku i wyblakłej lunety namalowanej nad drzwiami kościoła San Domenico, nic z lat jego pobytu tutaj nie pozostało.

Tuż na prawo od *Palazzo Casali* jest *Teatro Signorelli*, nowy budynek w starym mieście, bo zbudowany w 1859 roku, ale w pseudorenesansowym stylu, ze sklepionym portykiem, akurat dobrą teraz osłoną przed słońcem czy deszczem dla handlarzy warzyw. W tym budynku mieści się teatr operowy prosto z powieści Marqueza: owalny, ze spiętrzoną widownią, małymi łóżami, fotelami obitymi czerwonym pluszem i małą sceną, na której kiedyś oglądałam zespół baletowy z Rosji, tupanie w kółko przez dwie godziny. Teraz, zimą, jest tu kino. W połowie filmu taśma się zrywa. Przerwa. Wszyscy wstają i wychodzą na piętnaście minut, żeby napić się kawy i porozmawiać. Kiedy naprawdę lubi się mówić, niełatwo siedzieć milcząc przez bite dwie godziny. Latem kino jest *sotto le stelle*, pod gwiazdami w parku miejskim. Pomarańczowe krzesła z plastiku stoją w kamiennym amfiteatrze i trochę to podobne do kina dla zmotoryzowanych, tyle że bez samochodów.

Z obu stron *piazza* ulice biegną promieniście. Tędy do średniowiecznych domów,

tamtędy do fontanny z trzynastego wieku, a tą następną uliczką na maleńkie *piazza* pod górę do czcigodnych klasztorów i małych kościołów. Chodzę wszystkimi tymi ulicami i nigdy nie widuję tam nic nowego. Dzisiaj kieruję się na *vicolo* zwane Polveroso, czyli zakurzone, chociaż dlaczego ma tam być więcej kurzu niż gdzie indziej, nie sposób pojąć.

Choćby się było w doskonałej formie, nie uniknie się zadyszki, wędrując do górnej części miasteczka. A przecież nawet zaraz po obiedzie, kiedy słońce praży wściekle, warto tam pójść. Mijam długi portyk średniowiecznego szpitala. Obym nigdy nie musiała tu poddać się operacji ślepej kiszki! W porach posiłków biegną do pacjentów kobiety, niosąc zakryte tace i naczynia. Po prostu wypada, żeby hospitalizowanych odżywiała rodzina. Dalej jest wciąż zamknięty kościół San Francesco, surowy, skromny, zaprojektowany przez Brata Eliasa, druha świętego Franciszka. Przy tym kościele wzdłuż muru widmo łuków dawnego klasztoru.

Pod górę i pod górę pną się ulice, bardzo czyste, pomiędzy dobrze utrzymanymi domami. Wszędzie, gdzie pozostaje bodaj kawałek ziemi, ktoś uprawia pomidory uwiązane do bambusowych tyczek albo sałatę. W donicach ulubione tak, jak geranium dawane sąsiadce przez sąsiadkę, hortensje, które rozrastają się do wielkości krzaka i chyba zawsze są różowe. Przed drzwiami wzdłuż ulicy często siedzą na krzesłach kobiety, łuskają groch, cerują, plotkują z sąsiadkami. Kiedyś przechodząc zobaczyłam tam staruchę w długiej czarnej sukni i czarnym szalu, zgarbioną w małym trzcinowym fotelu. Żywce z roku 1700. Kiedy podeszłam bliżej, zobaczyłam, że rozmawia przez telefon komórkowy.

Na *Via Berrettini* pod numerem trzydziestym trzecim jest plakietka informująca, że w tym domu urodził się Pietro Berrettini. W końcu do mnie dotarło, że to właśnie był Pietro da Cortona. Wokół dwóch cienistych placików stoją stare, typowo mieszczańskie domy z ładnymi ogródkami od frontu. Gdybym miała tu mieszkać, wybrałabym ten, w którego oknie wisi wykrochmalona biała firanka i przed którym stoi marmurowy stół pod kratą oplecioną pnączem. Kobieta, uczesana w wymyślny kok z loków, strzepuje obrus, nakrywa do obiadu. Jej ragù pachnie jak wyraźne zaproszenie. Patrzą tęsknie na zieloną szachownicę obrusa i zakorkowaną butelkę wiejskiego wina, którą kobieta stawia na środku stołu.

Moje ulubione miejsce w miasteczku to kościół San Cristoforo prawie na samym szczycie wzgórza. Jest bardzo, bardzo stary, powstawać zaczął na fundamentach etruskich około roku 1192. Fresk w przykościelnej małej kapliczce, do której zwykle zaglądam, przedstawia Zwiastowanie: anioł właśnie wylądował; ma rękawy wodniście kredowe i szatę jeszcze rozwianą. Drzwi tego kościoła są zawsze otwarte, a raczej uchylone tak, że przed wejściem zatrzymuję się na chwileczkę. W kościele zasadniczo romańskim balkon z

organami, drewniany, pomalowany w zakrętasę, wydaje się wzruszającą wsiową interpretacją baroku. Wyblakły fresk jest dziwnie płaskim obrazem Chrystusa Ukrzyżowanego i aniołów, które w powietrzu trzymają pod każdą Jego raną puchary na kapiącą krew. Jakoś tu domowo, jak w tych wszystkich okolicznych kościołach. Podobają mi się słoje (dzisiaj stoi ich sześć) na ołtarzu z przywiedłymi kwiatami ogrodowymi i pliki czasopism katolickich pod innym freskiem przedstawiającym Zwiastowanie. Tutaj Maryja słysząc nowinę anioła, unosi ręce i na twarzy ma wyraz „chyba żartujesz”. Z mrocznej głębi kościoła dolatuje chrapanie jak niegłośny klakson. W odosobnieniu ostatniej ławki ktoś sobie śpi.

Za kościołem San Cristoforo mam zawrotny widok na dolinę przeciętą ukośnie fragmentem fortecznego muru, zdumiewające wysokiego. Co utrzymuje te mury od tyłu stuleci? Zamek Medyceuszy wznosi się na szczycie wzgórza, linia tej części jego rozległych murów pod kątem ostrym opada w dół.

Idę pod górę do bramy Montanina, najwyższego wejścia do miasta. Czy ta brama jest też etruska, bardzo stara? Często tędy wchodzę. Mój dom stoi po drugiej stronie wzgórza, szosa stamtąd do górnej części Cortony to nie serpentyna. Lubię wchodzić do miasteczka nie potrzebując się wspinać. Jedną z przyjemności moich spacerów jest kościół Santa Maria Nuova, który tak jak kościół Maria del Calcinaio stoi na szerokiej terasie poniżej miasteczka. Z szosy Montanina patrzę teraz w dół na jego smukły kształt, symetryczne zaokrąglenia, wdzięczną kopułę, akwamarynę i brąz szkliste w słońcu. Chociaż kościół Calcinaio jest sławniejszy, bo zaprojektowany przez Francesca di Giorgio Martiniego, to jednak Santa Maria Nuova bardziej cieszy oko. Swymi liniami zaprzecza pojęciu ciężkości. Wygląda tak, jak gdyby tam sfrunął i zaraz mógł cudem ulecieć w inne miejsce.

Zawracając od bramy Montanina do miasteczka idę w stronę innego kościoła, skarbu. Ten kościół San Niccolo nie jest taki stary, zbudowano go w połowie piętnastego wieku. Jego wystrój, jak w kościele San Cristoforo, jest amatorski i uroczy. Poważne jednak dzieło sztuki to dwustronny obraz Signorellego: po jednej stronie Zdjęcie z Krzyża po drugiej Madonna z Dzieciątkiem. Miała być do noszenia w procesji, teraz może go odwracać tylko kustosz. W upalny dzień dobrze w tym kościele odpocząć. Wzrok się rozkoszuje, stopy na kamiennej podłodze ochłoną. Przy wyjściu objawia mi się prawie ukryty mały Chrystus Gina Severiniego, jeszcze jednego słynnego kortończyka. Severini, sygnatariusz manifestu malarstwa futurystycznego i wierny hasłu „zabić poświatę księżycą” nie bardzo mi się kojarzy ze sztuką religijną. Futuryści zerwali z przeszłością, pokochali maszyny, szybkość, przemysł. W restauracjach i barach miasteczka widuję plakaty z reprodukcjami obrazów Severiniego, pełnych kolorów, wiru, energii. Ale nad jednym ze stolików w barze „Sport”

zobaczyłam jego pędzla nowoczesną Madonnę z Dzieciątkiem. Niepodobna do wszystkich innych, które widziałam, ma piersi wielkości melonów. Zwykle piersi Madonny wydają się oddzielone od ciała, czasami kuliste jak piłki tenisowe. Madonna Severiniego, której oryginał znajduje się w Muzeum Etruskim, byłaby straszylłem, gdyby nie była nudna. W muzeum cała sala poświęcona Severiniemu to interesujący bigos różnych jego prac, ale niestety tylko smak stylów, jakich próbował. Kolaż a la Braque z mechanizmami, rurami, szybkościomierzami umiłowanymi przez futurystów, portret kobiety raczej w stylu Sargenta i bardziej znane abstrakcje kubistyczne. W dwóch szklanych gablotkach są jego publikacje i kilka listów od Braque'a i Appolinaire'a. Żadna z tych wystawionych jego prac nie świadczy o werwie i ambicji, rzeczywiście go ponoszących. Naturalnie każdy futurysta cierpi wskutek swego młodocianego entuzjazmu wobec faszyzmu - wylał dziecko z kąpielą. Ale jeszcze bardziej futuryści cierpieli, dlatego że byli skłonni, jak do niedawna my wszyscy, wychwytywać nowiny o sztukach pięknych we Francji. Z jakiegokolwiek powodu Severini, w późniejszych latach szukając tematów wrócił do swoich korzeni, myślę, że we krwi malarzy włoskich krąży jakiś mikrob, który ich zaraża przymusem malowania Jezusa i Maryi.

Z kościoła San Niccolo idę w dół, mijam kilka klasztorów prawie bezokiennych (kiedyś pewnie były przy nich duże dziedzińce), jeden z krużgankami. Gdybym miała koronkę wymagającą naprawy, mogłabym ją wsunąć przez okrągłe okienko z wiatraczkiem, żeby przedostała się do zakonnicy i została naprawiona. Przy dwóch z tych klasztorów są kaplice dziwnie zmodernizowane. Poniżej znów natrafiam na Severiniego, jego mozaikę w kościele San Marco. Jeżeli pójdę tą uliczką pod górę, znajdę się na Drodze Krzyżowej zaprojektowanej przez niego. To szereg kamiennych kapliczek i w nich mozaikowe ślady wędrówki Chrystusa ku Ukrzyżowaniu, Zdjęciu z Krzyża. Na końcu Drogi (w upalny dzień zawsze tam czuję się tak, jakbym dźwigała krzyż) jest duży kościół i klasztor Santa Margherita. W kościele sama Margherita spoczywa za szkłem. Zsycha się. Widok jej stóp przyprawia o ciarki, ale kobiety modlą się pewnie na klęczkach przed nią. Margherita była jedną z tych poszczających świętych, których należało bardzo namawiać, żeby się odżywiali bodaj jedną łyżką oliwy dziennie. Wniebogłoso na ulicach spowiadała się z grzechów młodości. W dzisiejszych czasach uznano by ją za chorą psychicznie i anorektyczkę; w tamtych czasach uważano, że ona pragnie się umartwiać jak Chrystus. Podobno nawet Dante w 1289 roku odwiedził ją, żeby porozmawiać o swojej „małoduszności”. Margherita jest tutaj tak czczona, że kiedy matki w parku wołają swoje dzieci, najczęściej słyszy się jej imię. Tabliczka przy bramie Bernarda (teraz zamkniętej) informuje, że tą właśnie bramą w 1272 roku święta po raz pierwszy weszła do miasta.

Do parku prowadzi z *Piazza della Repubblica* duża ulica *Rugapiana*. 2 obu stron są kawiarnie i sklepiki. Ich właściciele albo siedzą na krzesłach przed drzwiami, albo szybko piją *espresso* w pobliżu. Z *rosticceria* niosą się apetyczne zapachy piekących się kurcząt, kaczek i królików. Szybko tu podają łazanki na obiad, a przez cały dzień panzarotti, co znaczy dosłownie zwijany chleb, ale w tym tłumaczeniu przepada nadzienie: grzyby, szynka czy ser. Bardzo smaczne to z kielbasą i mozarellą.

Idąc dalej za okrągłą *piazza Garibaldi* - prawie w każdym miasteczku włoskim jest taka - ma się w końcu dowód (jeżeli intuicyjnie przedtem się tego nie wyczuło), że Cortona należy do najbardziej cywilizowanych miast na kuli ziemskiej. Oto kilometrowy cienisty park wzdłuż trawnika z klombami. Codzienna promenada kortończyków. Parki są ponadczasowe. Wystrój i wielkość drzew i kwiaty się zmieniają, a przecież chodzi się po tym parku jak sto lat temu. Przy chłodnym plusku fontanny pośród nimf ujeżdżających delfiny, młodzi rodzice patrzą, jak bawią się ich dzieci. Ławki zajęte przez rozgadanych ludzi. Co krok któryś ojciec sadza maleństwo na dwukołowym rowerku i lękliwie, radośnie czuwa, kiedy dziecko chwiejnie jedzie. Tu jest spokój, można poczytać gazetę, psa przyprowadzić na długi wieczorny spacer. Z prawej strony widać dolinę i zaokrąglony koniec jeziora *Trasimeno*.

Park rozciąga się do *strada bianca*, obsadzonej cyprysami ku pamięci poległych w pierwszej wojnie światowej. Po przejściu tą pełną kurzu szosą mniej więcej kilometra w kierunku domu patrzę w górę i widzę na końcu muru *Medyceuszy* odcinek muru etruskiego zwanego *Bramasele*, z czego wzięła się nazwa mojego domu. Stojący frontem ku południowi ten mur może być częścią jakiejś świątyni słońca. Mówili nam miejscowi ludzie, że tak go nazwano, bo w zimie po tej stronie wzgórze dni są krótkie. Kto wie, od jak dawna ta nazwa świadczy o tęsknocie do słońca? Przez całe lato słoneczny blask o świcie pada prosto na etruski mur. Budzi mnie. W napawaniu się świeżym pięknem wschodu słońca wykrywani prymitywną reakcją. Dzień wstaje znowu, żaden ciemny bóg nie połknął dnia w ciągu nocy. Świątynia słońca wydaje się najlogicznym rodzajem świątyń, jakie kiedykolwiek budowano. Może ta nazwa rzeczywiście po dwudziestu sześciu, powiedzmy, stuleciach jest dopełnieniem pradawnego przeznaczenia tego terenu. Wyobrażam sobie, jak Etruskowie skandowali modlitwy do pierwszych promieni słońca nad *Apeninami*, a potem namaszczeni się oliwą i przez cały poranek wygrzewali się w starym wielkim śródziemnomorskim słońcu.

Henry James pisze w swojej „*Sztuce podróżowania*”, że szedł właśnie tędy. „Przechadzając się w piekącym słońcu obszedłem zewnętrzny obwód muru. Zobaczyłem w nim ogromne niescementowane kamienie; rażąco błyszcząły i migotały w ostrym blasku, musiałem włożyć niebieski monokl, aby ujrzeć we właściwej perspektywie niewyraźną

etruską przeszłość...”.

Niebieski monokl? Dziewiętnastowieczny ekwiwalent okularów przeciwsłonecznych? Nieomal widzę Henry’ego: wyęży wzrok z tej białej szosy, mądrze sobie potakuje, otrzepuje kamasze, a potem na pewno wraca do hotelu, żeby napisać narzucone sobie ileś tam stron dziennie. Odbywani taką samą przechadzkę i próbuję dokonać takiego samego tajemniczego aktu: ujrzeć mocne światło, dawnej, pradawnej przeszłości w świetle dzisiejszego poranka.

RIVA, MAREMMA: W GŁĄB NAJDZIKSZEJ TOSKANII

W końcu jesteśmy gotowi wyjechać z Bramasole, chociaż tylko na kilka dni. Podłogi są zapastowane, lśniące meble, które dała nam Elizabeth, wypieszczone na połysk, szuflady wyłożone papierem florenckim, na łózkach leżą kupione na targowisku staroświeckie białe kapy. Wszystko gra. W którąś sobotę nawet zadbaliliśmy o okiennice. Zdjęliśmy każdą i po wyszorowaniu nasmarowaliśmy wszechobecnym olejem lnianym, chyba zawsze wsiąkliwym. Całą puszkę nasion najrozmaitszych kwiatów ogrodowych rozrzuciłam gdzie popadnie wzdłuż „polskiego muru” i te kwiaty zakwitną lada chwila. Już naprawdę tutaj mieszkamy. Możemy więc robić wypadki, poznawać koncentryczne kręgi wokół nas. Toskania i Umbria w tym roku, południowe Włochy może w przyszłym. Teraz to będzie jeszcze podróż raczej z myślą o domu. Chcemy mieć piwnicę win kojarzących się z miejscowościami, w których piliśmy je do miejscowych potraw. Wiele win włoskich trzeba pić natychmiast, w naszej piwnicy pod schodami będą butelki win specjalnych, a gąsiory i skrzynki wina stołowego mogą być w *cantina* przy kuchni.

Zamierzamy w czasie tego naszego wypadu na pas nizin nadmorskich Maremma kosztować możliwie jak najwięcej miejscowych potraw, przypiekać się w słońcu, tropić ślady Etrusków. Odkąd przeczytałam przed laty „Siedziby Etrusków” D. H. Lawrence’a, pragnę na własne oczy zobaczyć starożytnego nurkującego chłopca, flecistę w sandałach, przycupnięte pantery, pragnęłam odczuć tajemniczą werwę i wyraźną *joie de vivre*, pozostające w ukryciu pod ziemią przez tyle wieków. Przez kilka dni planujemy trasę. Wydaje się, że to będzie wyprawa w głąb dzikiego lądu, chociaż naprawdę tylko około stu mil dzieli nasz dom od Tarquinii gdzie nadal bada się mnóstwo grobowców etruskich. To ta gęstość wszystkiego w Toskanii sprawia, że zatracam nasze kalifornijskie poczucie odległości i otrzaskanie z autostradą, którą Ed jeździ co dzień do pracy z prędkością pięćdziesięciu mil na godzinę. Tydzień będzie krótki. Na obszarze zwanym Maremma kiedyś były bagna, ale resztki błotnych wód dawno już odprowadzono. Historia zabójczej malarii sprawia jednak, że ten południowo-zachodni obszar Toskanii jest stosunkowo słabo zaludniony. To kraina *butteri*, kowbojów, jedyne bezludzie nad Morzem Tyrreńskim, otwarte równiny, gdzie są tylko kamienne chatki, dawne schronienia pasterzy.

Niedługa to jazda. Wjeżdżamy do Montalcino, miasteczka powstałego chyba ze względu na szeroki widok zębatego pasma wzgórz. Po prostu wzrok nieruchomieje, zanim przestaje falować przed oczami zielony krajobraz. Z obu stron ulicy małe winiarnie. Za każdymi drzwiami czeka stolik nakryty białym obrusem i kilka kieliszków, jak gdyby

zapraszając na poufałą pogawędkę z gospodarzem i uczczenie wspianiałych roczników toastem.

Hotel w tym miasteczku jest skromny. Niepokój budzi fakt, że kontakty elektryczne w łazience są przy prysznicu. Celuję sitkiem w przeciwległy kąt możliwie jak najdalej i ochlapuję się wodą jak najbardziej umiarkowanie. Nie chcę się usmażyć przed pokosztowaniem miejscowych win! Ale rekompensuje to panorama w oknie pokoju: szczyty dachów z dachówek, a za nimi rozległe wiejskie okolice.

W centrum miasteczka kawiarnia prosto z *la belle époque* chyba ani trochę się nie zmieniła od swoich lat tysiąc osiemset siedemdziesiątych - stoliki z marmurowymi blatami, ławeczki obite czerwonym pluszem, lustra w złotych ramach. Kelnerka, wycierająca ścierką barowy kontuar, ma usta jak łuk Kupidyna i nakrochmaloną białą bluzkę z rękawami ściągniętymi wstążką. I cóż może być bardziej zmysłowego niż obiad złożony z *prosciutto* i trufli na schiaccata (płaskim chlebie jak *foccacia*, podpłomyk) z solą i oliwą, popity kieliszkiem Brunelle? Och, ta czysta prostota i dostojność kuchni tokańskiej!

Po sjeście idziemy do czternastowiecznej *fortezza*, obecnie fantastycznej *enoteca*. W starej dolnej części, gdzie kiedyś magazynowano kusze i strzały, armaty i proch, można dostać do skosztowania wszystkie wina z tego okręgu. Na zewnątrz jest migotliwie słonecznie. W *fortezza* prawie półmrok, kamienne ściany są ciemne i chłodne. Przy muzyce Vivaldiego poznajemy smak dwóch dobrych win z winnic Banfi i Castegiocondo. Stosownie Vivaldi zmienia się w Bacha, kiedy kosztujemy win Brunelle z kilku winnic: Il Poggio, Case Basse i Biondi, tej babci wszystkich Brunelle, Świetne, w pełni gotowe do picia. Wina takie, że chciałabym popędzić do kuchni i przygotować sute, godne ich jedzenie. Już myślę o tym, co będę podawać do tych win: królik upieczony z octem winnym i rozmarynem, kurczak, z czterdziestoma ząbkami czosnku, gotowane w winie gruszki, do których będzie *mascarpone*. Kelner namawia nas, żebyśmy spróbowali win deserowych. Zachwycamy się jednym zwanym po prostu „B” i jeszcze jednym: Moscadello z Tenuta n Poggione. Ten enolog to chyba były producent perfum. Do takich win deser niepotrzebny, może tylko biała brzoskwinia akurat dojrzała. I może - już po namyśle - suflet cytrynowy byłby niebiański. Albo mój dawny *crème brûlée* z Południa. Kupujemy kilka butelek tych luksusowych Brunelle. Tylko to, że pamiętamy, ile ono kosztuje w Stanach, usprawiedliwia taki duży wydatek. W Bramasele jest świetne miejsce do przechowywania win, nawet dwa pod kamiennymi schodami. Możemy tam wepchnąć skrzynki, zamknąć, drzwi tych szaf na klucz i wyciągnąć te wina dopiero za kilka lat. Ale planowanie na dalszą metę nie jest mocną stroną, ani Eda, ani moja, więc kupujemy także dwie skrzynki znacznie tańszego Rosso di

Montalcino do picia w najbliższym czasie, rzeczywiście wina jedwabistego i w dobrym gatunku. Wątpię, czy wina deserowe będzie można dostać pod koniec lata.

Późno po południu przejeżdżamy kilka kilometrów do Sant Antimo, jednego z tych miasteczek, gdzie ma się wrażenie, że powstało na terenie uświęconym. Z daleka widać pośród wymanikiurowanych gajów oliwnych blade romańskie opactwo zbudowane z martwicy wapiennej w stylu bardzo prostym i czystym. Nie wygląda to na opactwo włoskie. Kiedy Karol Wielki przejeżdżał tędy, jego żołnierzy dziesiątkowała jakaś epidemia, więc modlił się, żeby ta zaraza ustała. Przyrzekł zbudować tu kościół. Może dlatego ten kościół wzniesiony w roku 1117 jest taki smukły i francuski.

Trafiamy na początek niesporów. Za ledwie kilkanaście osób przyszło do kościoła. Kobiety wachlują się i plotkują za nami. Normalne, że uważają kościół za salonik czy piazzę, ale dzisiaj odwracam się i karczę je wzrokiem, bo wchodzi pięciu augustianów, bierze śpiewniki i zaczyna się gregoriański chorał. W tym wysokim bez kopuły kościele dźwięki potężnieją, błyskotliwe sionce przed zachodem sprawia, że wapień staje się przezroczysty. Chorał przeszywa mi uszy jak śpiewy niektórych ptaków, niemal boleśnie. Wydaje się, że głosy zakonników toczą się i rozbijają, rozdzielają się i zbiegają w niskim nuceniu. Skandowanie sprawia, że myśl mam wyłączoną, uwolnioną od wszelkiej logiki. Umysł pływa i pływa w jakiejś wielkiej ciszy. Skandowanie, pokrzepiające, zasadnicze, jest rzeką. Przypominają mi się strofki Gary'ego Snydera:

Bądźcie razem uczcie się kwiatów idźcie lekko

Spoglądam na Eda, a on wpatruje się w filary światła. Ale te kobiety za nami są niewzruszone: może przychodzą tu codziennie. W połowie niesporów wychodzą powoli i hałaśliwie. Gdybym mieszkała gdzieś w okolicy, też bym przychodziła co dzień, zakładając, że jeżeli tu nie poczuje się świątobliwa, nie poczuje się świątobliwa nigdzie. Urzeka mnie sumienność, z jaką zakonnicy wyśpiewują przez sześć godzin liturgii dziennie, poczynając od *lodi* Chwalcie Pana o siódmej rano i kończąc na *completa*, ostatnim nabożeństwie o dziewiątej wieczorem. Chciałabym tu kiedyś przyjechać znowu i przez cały dzień ich słuchać. W broszurze czytam, że chętni do odbycia rekolekcji mogą mieć nocleg w kwaterze dla gości i wyżywienie w pobliskim klasztorze.

Jeszcze obchodzimy ten kościół wokoło, podziwiamy stylizowane kopytne stworzenia, podtrzymujące dach.

Potem w wieczornym chłodzie jeździmy piaszczystymi drogami, podziwiamy okolice i jak psy węsząc wdychamy przez otwarte okna samochodu świeże powietrze z zapachem siana, aż dojeżdżamy do restauracji w Sant'Angelo w Colle, placówki winnic Poggio Antico.

W sali huczne wesele, wszystkie kelnerki są tym przejęte. Kierują nas na tyły. Siedzimy tam sami wśród ech coraz głośniejszej zabawy. Nie szkodzi. W kamiennym zlewie spiętrzone brzoskwinie przesycają powietrze swoją wonią. Zamawiamy gęstą zupę cebulową, pieczonego gołębia, kartofle z rozmarynem, co jeszcze? *Brunelle* z tej winiarni.

„Najdziksza Toskania” to poniekąd taka antylogia jak na przykład „Wymowne milczenie”. Cały ten rejon ujarzmiano przez stulecia. Ilekroć kopię w ogrodzie, muszę sobie przypominać, że wiele osób przede mną było na tej ziemi i z tej ziemi odeszło. Mam sporą kolekcję szczątków naczyń, serwisów w najrozmaitsze wzory, tak dużą, że się zastanawiam, czy kobiety rzucają naczyniami nie tylko byle gdzie, i za okno. Gliniane durszlaki, obwódki pokrywek, delikatne ucha filiżanek i kawałki różnych talerzy stopniowo nagromadzają się na blatach stolików wokół domu razem z kośćmi szczękowymi dzików czy jeży. Prздеptana jest ta ziemia wielokrotnie. Wystarczy spojrzeć na terasy uprawne, żeby pojąć, jakim zmianom ulegały te wzgórza ku przetrwaniu i wygodzie człowieka. Ale nadmorska równina Maremma jeszcze niecałe to lat temu była krainą kowbojów, pasterzy i komarów. Jej malaria odstraszała, kojarząc się ludziom niepodważalnie z przeziębieniem i gorączką. Toteż tylko gdzieś tam są na tym obszarze gospodarstwa wiejskie, kiedy cała reszta Toskanii jest nimi pokropkowana. Renesans ledwie musnął Maremmę: na ogół nie ma tu w miasteczkach ani monumentalnej architektury, ani ozdób wykonanych przez wielkich malarzy i artystów. Zapewne jednak właśnie to niedobre powietrze - teraz łagodne i świeże - sprawiło, że liczne tu grobowce etruskie lepiej się zachowały. Pomimo lekkomyślnego plądrowania pozostaje ich zdumiewająco dużo.

Naszą następną bazą jest *villa*, obecnie mały hotel na terenie winnic Acquaviva niedaleko wsi Montemerano. Ed studiując przewodnik „Gambero Rosso” wypatrył tę wioskę, maleńką, ale z trzema doskonałymi restauracjami. Ponieważ to mniej więcej pośrodku wszystkiego, co chcemy zobaczyć, postanawiamy zatrzymać się w tym hoteliku na parę dni, zamiast kręcić się po różnych zajazdach. Aleja między drzewami prowadzi do ogrodu wielkości parku, gdzie można posiedzieć w cieniu i patrzeć na faliste winnice. Dostajemy pokój z oddzielnym wyjściem od strony ogrodu. Podnoszę żaluzje, okno napęlnia się widokiem niebieskich hortensji. Szybko rozpakowujemy rzeczy i jedziemy dalej, na relaks będzie czas później.

Pitigliano to chyba najdziwniejsze miasteczko w Toskanii. Tak jak Orvieto wznosi się na grzbiecie tufu wulkanicznego, ale z tą różnicą, że wygląda jak spadziste zamczysko majaczące nad głębokim wąwozem. Któż zdołałby spojrzeć tam w dół, kiedy usiłuje patrzeć jednocześnie na szosę i na to miasteczko? Tuf nie jest najmocniejszą opoką pod słońcem,

nieraz miejscami słabnie, ulega erozji, skręca się, odpada. Domy w Pitigliano stoją prościutko, ale dosłownie na skraju przepaści. W tufie pod domami są jaskinie służące do przechowywania miejscowego wina, słynnego Bianco de Pitigliano, które z pewnością zawdzięcza swoją ostrość tej wulkanicznej glebie.

W miasteczku barman mówi nam, że w wielu jaskiniach były etruskie grobowce. Oprócz wina magazynuje się w nich oliwę i trzyma się zwierzęta. Rozplanowanie średniowiecznych miasteczek zwykle jest niejasne, rozplanowanie Pitigliano chyba jeszcze bardziej pokrętne niż zwykle. W piętnastym wieku osiedliło się tu sporo Żydów, uciekających poza granice państwa papieskiego, gdzie srodze ich prześladowano. Obszar, na którym mieszkali, zwany jest gettem. Ale czy było to getto w ścisłym tego słowa znaczeniu, czy nie mogli wychodzić po zapadnięciu zmroku, czy mieli własny rząd i życie kulturalne, nie wiem. Synagoga jest teraz zamknięta z powodu remontu, ale nic o remoncie nie świadczy. Wokoło prawie wszystko jest wystawione na sprzedaż. W bieżącym życiu albo w następnym niejednen z domów stojących na skraju znajdzie się w wąwozie. Może po części dlatego ponure wydaje mi się to miasteczko. Odjeżdżając kupujemy po drodze kilka butelek miejscowego wina do naszej coraz zasobniejszej piwnicy. Pytam, czy dużo Żydów mieszkało tu w czasie drugiej wojny światowej. - Nie wiem, *signora*. Jestem z Neapolu.

Kiedy zjeżdżamy na równinę, czytam w przewodniku, że tę żydowską społeczność w czasie wojny zgładzono. Z zasady nie wierzę w fakty podawane w przewodnikach, więc mam nadzieję, że tak nie było.

Pobliskie małe miasteczko Sovana dla odmiany przypomina mi miasteczka-widma w Kalifornii, poza tym że tych trochę domów przy głównej ulicy to budynki bardzo, bardzo stare. Ludzi tu chyba mniej niż grobowców wbudowanych w zbocze wzgórza.

Za miasteczkiem jest tablica. Parkujemy samochód, idziemy ścieżką w półmrok drzew nad stojącą wodą, wprost stworzoną dla samiczek komarów malarycznych. Wkrótce już gramolimy się pod górę śliskimi ścieżkami po stromym zboczu. Widzimy wyloty grobowców - tunele, kamienne korytarze, które wiodą w głąb wzgórza, prawdopodobnie do kłębowisk zmij. Głusza, jak gdyby nikt tu nie zaglądał od stuleci. Kompletne zapuszczenie - żadnych biletów się nie sprzedaje, przewodnicy nie poprowadzą. Jest tak, jakbyśmy sami odkrywali te dziwne, przez duchy nawiedzane, skalne groby. Winorośle zwisają jak w dżunglach Majów wokół Palenque, rzeźby erozji na tufie wydają się jak wiele rzeźb Majów jakiejś orientalnej, jak gdyby w zamierzchłej przeszłości sztuka wszędzie była taka sama, że wszech miar warto zostać etruskologiem. Niekończące się obszary czekają na dalsze badania. Pniemy się i pniemy pod górę całymi godzinami, spotykamy tylko wracając dużą białą krowę, która stoi po

kolana w zastygłej wodzie. Kiedy wsiadamy do samochodu, mam łydki podrapane, krwawiące, ale ani śladu użądlenia komara. Czuję, że o tym wzgórzu będę myślała w bezsenne noce.

Potem widzimy przy szosie jeszcze jedną tablicę. Ta wskazuje kierunek do ruin świątyni. Zatrzymujemy samochód, idziemy tam. Świątynia jak wyciosana z lufowego zbocza. Chodzimy wśród niesamowitych łuków i kolumn, częściowo odkopanych i najwyraźniej pozostawionych samym sobie. Etruskowie nadal będą tajemnicą. Co robili w tej świątyni? Świątecznie koncertowali dla ludu? Dopełniali dziwnych obrzędów? W przewodnikach zaznacza się, że to była świątynia, więc może tu pośrodku jakiś mędrzec uprawiał sztukę wróżenia z wątroby owcy. W okolicy Piacenzy znaleziono takiego wieszczka z brązu nad wątrobą pokrajaną na szesnaście kawałków. Przypuszcza się, że Etruskowie na szesnaście części dzielili niebo i że te kawałki wątroby symbolizują też układ szesnastu miast etruskich. Kto wie? Równie dobrze mogły się tu odbywać pierwsze na świecie talk-shows albo było tu targowisko owoców morza. W takich miejscach, jak Machu Picchu, Palenque, Mesa Verde, Stonehenge i teraz tu, zawsze ponuro, dziwnie sobie uświadamiam, że czas odziera nas z naszej skóry, że przeszłość rzeczywiście jest bezpowrotna, zwłaszcza w tych miejscach brzemienych w zdarzenia, wyczuwalnie będących jakimś łożyskiem kultury. Nie możemy się powstrzymać, żeby tego nie interpretować po swojemu. Filozofowie i poeci z upragnieniem sięgają po teorie, że wciąż w wieczności się powraca i że czas przeszły jest czasem teraźniejszym. Bertrand Russel, sięgając bliżej, powiedział, że wszechświat został stworzony pięć minut temu. Ale nie możemy przywrócić bodaj najlżejszych gestów tych, którzy wyciosywali tę skałę, kładli pierwszy kamień, rozpalali ogień, żeby ugotować obiad, albo mieszały zupę w garnku, nie możemy przywrócić zapachu ich potu ani westchnień po ekstazie miłosnej, *niente*. Możemy tu tylko chodzić, my, najnowsze kropeczki na linii czasu. Ja to wiem, więc nie rozumiem dlaczego przejmuję się tak bardzo, czy mapa jest dobrze złożona, czy kurek gazu zakręcony, czy wzięliśmy z banku dosyć gotówki - dlaczego wszystko jest takie ważne, pomimo że znika?

Zobaczyliśmy już wystarczająco dużo jak na dzisiaj, ale jeszcze chcemy się przejść po starym Sorano, też balansującym na zagrożonej masie tufu. Chyba nigdzie w tej okolicy nie ma turystów. Nawet na szosach pusto. Sorano wygląda tak, jak wyglądało w roku 1492, kiedy Kolumb odkrył Amerykę. Mniej więcej wtedy zapewne stanął tu najnowszy z tych budynków. Na wąskich uliczkach ponuro, szaro od ściemniałych kamieni, ale ludzie wydają się nadzwyczaj życzliwi. Garncarz, widząc, że zaglądamy do jego warsztatu, nalega, żebyśmy weszli. Zieleniarz przestaje spłukiwać wodą z węża ogrodowego winogrona w skrzynkach,

żeby sprzedać nam dwie brzoskwinie, po czym daje w prezencie kiść tych winogron.

- *Speciale* - mówi.

Dwie osoby się zatrzymują, pozwalają nam wyjechać z ciemnego miejsca parkowania, jedna pokazuje na migi: naprzód, druga: stop.

Zakurzeni, zmordowani, wreszcie wracamy na parking przy ogrodzie Acquaviva. Przed kolacją bierzemy prysznic, przebieramy się, wypijamy po kieliszku białego wina, naszego Bianco di Pitigliano. Wychodzimy do ogrodu i z wygodnych foteli patrzymy, jak słońce opada za wzgórza. Może właśnie z tego miejsca ongiś tak patrzyło dwoje Etrusków.

Wieczorem Montemerano, oddalone tylko o pięć minut jazdy, wysoko położone miasteczko przy zamku, wydaje się małe i piękne.

Jest tu w myśl wymagań piętnastowieczny kościół z obrazem Madonny też w myśl wymagań - ale coś ten obraz wyróżnia. Zatytułowany: „Madonna delia Gattaiola”, Madonna Kociej Dziury, został w dolnej części przedziurawiony, żeby kot mógł wyjść z kościoła. Na ulicach ruch, jak gdyby nikt nie siedział w domu. Na centralnym placu gra zespół jazzowy, kilku miejscowych mężczyzn i chłopców. Kobieta, która prowadzi bar, zatrzaskuje drzwi. Najwidoczniej już się tej muzyki nasłuchiwała. Absolutnie wszyscy się gapią, kiedy zamasyście przechodzi wysoki, okazały przystojniak w butach do konnej jazdy i obcisłym podkoszulku. Ale on się nie zniża do zwracania na to uwagi. Widzę, jak się przegląda w szybach wszystkich sklepów, które mija.

Nęka nas głód. Kiedy wybija czarowna godzina pół do ósmej i otwierają się drzwi restauracji, od razu tam wbiegamy. Jesteśmy jedynymi gośćmi w tej Enoteca dell'Antico Fraontoio, dawnej przetwórni oliwek, obecnie tak zmienionej, że wygląda jak marna reprodukcja siebie samej. Chociaż zatraciła autentyczny nastrój, trochę przypomina przewiewne restauracje w Napa Valley, więc czujemy się swojsko. Jadłospis jednak wywodzi się z Maremma: tak zwana *acquacotta* podawana wszędzie w Toskanii to szczególny specjał miejscowy, zupa z „gotowanej wody”, jarzynowa z jajkiem na wierzchu; *testina di vitella e porcini sott'olio*, łeb cielecy z borowikami w oliwie; *pappardelle al ragù di lepre*, gruby makaron z ragù z zająca; *cinghiale in umido alle mele*, wędzona dziczyzna z jabłkami. W każdej trattoria w całej niemal Toskanii jadłospis jest prawie niezmienny: zwykle makarony z ragù, masłem i szalwią, z sosem ziołowym albo z pomidorem i bazylią, zwykły wybór mięs pieczonych albo z rusztu, *contorni* (jarzyny do mięsa), będące zwykle frytkami i szpinakiem albo surówką. Jakoś nikomu się nie chce urozmaicać tej klasycznej kuchni. Ale tutaj, w tym rejonie ludzi osiadłych, rzadziej najeżdżanym przez turystów, kuchnia toskańska jest bliższa swoich początków, kiedy to myśliwy przynosił do domu ubitą zwierzyinę, rolnik nie wyrzucał

żadnej części zarzniętego zwierzęcia, a chłopka gotowała zupę z garścią warzyw z jajkiem. Gdzie indziej w jadłospisach nie figurują ani powyższe dania, ani *capretto*, koźlę, ani *fegatello di cinghiale*, wątrobianka z dzika, *rosso e ricotta*, ravioli z czerwoną cykorią i twarogiem, oraz *sformato di carciofi*, pieczony karczoch z formy.

Zaczynamy od *crostini di polenta con pure di funghi porcini e tartufo*, kwadratów z polenty z purée z borowików i trufli - pożywne to i smaczne, Ed zamawia królika pieczonego z pomidorami, cebulą i czosnkiem, a ja odważnie zamawiam koźlę. Jest przepyszne. Pijemy wino z tego rejonu, Morellinò di Scansano, czarne jak wino Cahors, rewelacyjne, naszym zdaniem, pijemy też firmowe wino tej *enoteca*, Banfi Morellino, treściwe i znakomite. Teraz rzeczywiście nic mi nie brakuje do szczęścia.

Nazajutrz rano jedno z najmilszych wrażeń w życiu. Wstajemy o piątej i jedziemy do gorącego wodospadu w okolicy Saturnii. Nikogo tam nie ma o tak wczesnej porze, chociaż później, jak uprzedził nas kierownik hotelu, będą tłumy. Bładoniebieska przezroczysta woda kaskadami leje się z tufu, tak pożłobionego w wielu miejscach, że jest gdzie usiąść i dać się oblewać ciepłą strugą.

Kiedy po raz pierwszy usłyszałam o tym wodospadzie, myślałam, że wynurzając się może będziemy cuchnąć jak stare wielkanocne jajka, ale zawartość siarki w tej wodzie jest umiarkowana. Struga spływa dość wartko, żeby się odczuwało masaż, a przecież nie z taką siłą, żeby spychać z miejsca. Błogość. Gdzie są nimfy tej wody? Chociaż nie wiem, co podobno ta kąpiel ma leczyć, nie wątpię, że wyleczy na pewno. Po godzinie czuję się tak, jakbym wcale nie miała kości. Jestem w pełni odprężona, osłabła, oniemiała.

Odjeżdżamy akurat w chwili, kiedy podjeżdżają dwa samochody.

Po powrocie do Acquaviva jemy śniadanie na tarasie: sok ze świeżych pomarańcz, chleb orzechowy, grzanki, ciasto i mnóstwo kawy z ciepłym mlekiem. Ciężko nam się ruszyć. Tylko przynęta, jaką są Etruskowie, sprawia, że bierzemy mapę i wsiadamy do samochodu.

Tarquinią jest już w Lazio (Lacjum) o kilka mil od Toskanii. Robi się na tej trasie brzydko, bo przemysłowo i tłoczno. Trudniej wyobrazić sobie tu Etrusków niż w zielonej sennie Maremma. Ruch na szosie irytuje nas oboje po przejechaniu tylu kilometrów w pustce. Ale szybko wjeżdżamy w zgiełk Tarquini, gdzie w piętnastowiecznym *palazzo* można zobaczyć mnóstwo rzeczy znalezionych w grobowcach. Już dla samych tylko zdumiewających, oszałamiających, fantastycznych dwóch skrzydlatych koni z trzeciego czy czwartego wieku przed Chrystusem opłaciło się tu przyjechać. Znalaziono je w roku 1938, zapewne ozdobę schodków świątyni, z której została tylko dwupoziomowa podstawa sześciennych bloków wapiennych. Szukam związku z Pegazem. Pegaz uderzeniem kopyta

sprawił, że trysnęło święte źródło Hippokrene i zawsze nam się kojarzy z poezją i sztukami pięknymi. Te konie są bajecznie krzepkie, mają mięśnie, genitalia, zebra, śmiałe oczy i upierzone skrzydła. Chronologiczny układ eksponatów pomaga się zorientować, gdzie były wpływy attyckie, kiedy zaczęto chować zmarłych w kamiennych sarkofagach, jak zmieniały się wzory. We wszystkim od urn na popioły, aż do kadzielnic, można wyczuć ducha i energię twórczą. Jest kilka malowideł nagrobnych, sprowadzonych tu, żeby je uchronić przed zniszczeniem. Grobowiec z namalowaną sceną w triclinium: hasającymi muzykantami i młodą tancerką spowitą w szal jakby z szyfonu, wzruszyłyby serce z kamienia. Prawie zawsze w muzeach po dwóch godzinach jestem tak wypalona, że chodzę ledwie spoglądając na coś, co zaraz po przyjeździe na pewno by mnie zainteresowało. Wychodzimy z postanowieniem, że przyjdziemy tu znowu, bo tyle tu rzeczy do długiego oglądania.

Tutejsze pole grobowców mogłoby być każdym polem, grobowce są jak przybudówki szop. Owe szopy to po prostu dobudowane dla publiczności przedsionki ze schodkami prowadzącymi w dół do oświetlonego wnętrza. Rozczarowani dowiadujemy się, że udostępnia się tylko cztery grobowce dziennie. Dlaczego? Chyba nikt nie wie; jest jakiś system kolejności i na tym koniec. Oczywiście, znów musimy przyjechać, żeby zobaczyć grobowiec z Polowaniem i Rybakami, dzisiaj zamknięty. Ale wchodzimy do grobowca z Lotosem i podziwiamy ozdoby nieomal w stylu art déco, potem do grobowca z Lwicami, słynnego, bo namalowany tam leżący mężczyzna trzyma jajko - symbol zmartwychwstania jak w wierze chrześcijańskiej - rozbite jak ten grobowiec. I też brykają tancerze. Zauważam ich starannie odrobione sandały z rzemykami skrzyżowanymi na kostkach jak moje - czy we Włoszech zawsze kochano obuwie? Mamy szczęście, że otwarty też jest grobowiec z Kuglarzem, raczej egipski, poza tym że tancerka tam przedstawiona, wyraźnie orientalna, stoi tak, jakby miała wykonać taniec brzucha. No i dwukomorowy grobowiec szczątków Olbrzymów. Wśród wielu wyblakłych scen uczyta zaskakuje nas portret kobiety z profilu w wieńcu z liści oliwnych.

Po szybkiej przekąsce jedziemy kilka kilometrów do Norchii, na teren, jak słyszeliśmy, wielu niedawnych znalezisk. Chyba jednak od dziesiątków lat nikogo tu nie było. Nadłamana tablica wskazuje kierunek prosto w niebo. Dopiero kiedy błądzimy, jakiś rolnik udziela nam informacji. Parkujemy samochód na końcu piaszczystej drogi i idziemy skrajem pola pszenicy. Dalej na ścieżce leży pokryty muchami odcięty łeb kozy. To rzeczywiście jest znak - prymitywny znak złożenia ofiary.

- Robi się upiornie - mówię.

Omijamy ten znak. Teraz schodzimy w dół stromym zboczem, a ja już myślę, jak

będziemy wracać wspinając się pod górę. Kilka zardzewiałych poręczy świadczy, że idziemy we właściwym kierunku. Coraz bardziej spadzisto, osuwamy się trzymając winorośli. Czy już nie dość widzieliśmy grobowców? Ale grunt się wyrównuje, widać już jamy w zboczu wzgórza, duże ciemne paszcze wśród winorośli i krzaków. Zapuszczamy się do dwóch jam, kijami rozdieramy imponujące pajęczyny. Wewnątrz czarno jak w... oczywiście jak w grobie. Ale wypatrujemy płyty i doły, w których były zwłoki czy urny, a teraz pewnie wiją się żmije. Idziemy jeszcze pół kilometra po równym gruncie. Tu grobowce są liczniejsze niż w Sovana, wzgórze jest nimi podziurawione na różnych wysokościach. Nie potrafię określić przygniatającego wrażenia, że czai się tu niebezpieczeństwo. Chcę tylko odejść. Pytam Eda, czy nie uważa, że to niesamowite miejsce.

- Zdecydowanie - odpowiada Ed - chodźmy stąd.

Wydostać się jest akurat tak strasznie, jak przewidywałam. Ed zatrzymuje się, żeby wytrząsnąć piach z adidasa, i z piachem wylatuje drzazga kości. Dochodzimy tam, gdzie leżał na ścieżce kozi łeb; teraz go nie ma. Idziemy dalej do samochodu, nieopodal naszego stoi inny samochód. Dwoje młodych całuje się w nim i tarza tak namiętnie, że nas nie słyszą. To rozwiewa złą aurę. Nasytzeni etruskimi czarami wracamy do hotelu.

Ach kolacja, ulubiona godzina. Dziś wieczorem w restauracji „Caino” w Montemerano. Spodziewamy się, że to będzie gastronomiczny gwóźdź programu naszej wycieczki.

Jedziemy do Montemerano trochę dłuższą drogą, żeby wstąpić do Saturnii, może najstarszego miasta we Włoszech, jeżeli Cortona nie powstała wcześniej. Saturnia jednak powinna być najstarsza, skoro legenda głosi, że założył ją Saturn, syn nieba i ziemi. Ciepły wodospad, też jak głosi legenda, powstał wtedy, gdy koń Orlanda (Rolanda) uderzył tam w skalę kopytem. Via Clodia musi być starsza niż wszystko, co mogę objąć rozumem. Powtarzam raz po raz: „mieszkam na Via Clodia” wyobrażając sobie życie na takiej pradawnej ulicy. Saturnia jest cieniasta, pełna ruchu i gwaru, nie zagubiona w czasie. Gromadka bardzo opalonych ludzi z drugiego hotelu przy wodospadzie chodzi po sklepach, rozglądając się, co warto kupić, ale sklepy są nieciekawe, więc turyści ostatecznie siadają przed kawiarnią, zamawiają kolorowe drinki w wysokich szklankach.

„Caino” to klejnot: dwie urocze nieduże sale z kwiatami, ładną porcelaną i kieliszkami na stolikach. Popijając *spumante* czytamy jadłospis. Wszystko wydaje się smaczne, trudno nam się zdecydować. Tutaj również obok wymyślnych potraw są wieśniacze specjały Maremmy: *zuppa di fagioli*, zupa z białej fasoli, makaron z sosem z królika, *cinghiaie all'aspetto di mora*, dzik z sosem jeżynowym. Najpierw *antipasti*. Dajemy się skusić na *flan*

di melanzane in salsa tiepida di pomodoro, czyli ciastka z bakłażanów w ciepłym sosie pomidorowym, i na *mousse di formaggi al cetriolo*, mus z żółtych serów i ogórków. Potem pierwsze danie: oboje chcemy *tagliolini all'uovo con zucchine e fiori di zucca*, makaron jajeczny z *zucchini* i miazgą kwiatów. Potem pieczeń jagnięca dla Eda, a dla mnie pierś kaczki w sosie z moszczu winogron z octem. Do tego dziś wieczorem za radą kelnera wino Morellino, Le Sentinelle Riserva rocznik 1990 z piwnic firmy Mantelassi. Chwała niech będzie Allahowi. Co za wino! Kolacja jest wspaniała, każdy jej kęs, każdy łyk i jaka dobra obsługa!

Wszyscy w tej małej sali od pierwszej chwili zwracają uwagę na dwoje młodych gości, którzy usiedli przy stoliku pośrodku. Podobni do siebie jak bliźnięta, oboje mają kręące się, bujne czarne włosy, ona z wpiętymi kwiatkami jaśminu. Oboje mają namiętne czarne oczy, o jakich moja matka mawiała „oczy sypialniane” i usta starożytnych posągów greckich. Są ubrani, jakby wyszli prosto z butików w Mediolanie czy Rzymie. On w nieco pogniecione płótno, ona w obcisłą żółtą sukienkę plażową z jedwabnej kory. Kelner nalewa im szampana, dziwne to we włoskiej restauracji. Wszyscy odwracamy od nich wzrok, kiedy wznoszą toast nieomal wtulając się sobie w oczy. A my dwoje do głębi zrelaksowani radujemy się. Nasze sałatki wyglądają tak świeżo, jakby te jarzyny zerwano dziś po południu, co zupełnie prawdopodobne. Takie, właśnie takie powinny być wakacje!

- Chciałabyś pojechać do Maroka? - pyta Ed ni stąd, ni zowąd.

- Może do Grecji? Nigdy nie miałam zamiaru pojechać do Grecji.

Zwiedzanie nieznanymi miejsc zawsze nasuwa myśl o możliwości zwiedzania innych nieznanymi. Ale znów naszą uwagę przykuwa ta piękna młoda para. Widzę, że nie tylko my dyskretnie na nich patrzymy. On właśnie wstał z krzesła naprzeciw, usiadł przy niej i ujął ją za rękę. Teraz sięga do kieszeni, wyjmując pudełeczko. Jemy dalej nasze sałatki. Musimy je zjeść przed *dolci*, ale już z kawą wjeżdża na stolik patera małych ciasteczek. Naprawdę to jedna z najpiękniejszych kolacji, jakie jadłam we Włoszech. Ed proponuje, żebyśmy jeszcze kilka dni tu zostali i jedli w „Caino” co wieczór. Ta jaśniejąca dziewczyna wyciąga teraz rękę, podziwia pierścionek na swoim palcu, szmaragd otoczony brylancikami, który dobrze stąd widzę. Oni oboje uśmiechają się do wszystkich, nagle zdając sobie sprawę, że ich zaręczyny są publiczne. Wszyscy spontanicznie podnosimy kieliszki w toaście na ich cześć, czujny kelner już biegnie, żeby kieliszki znów napełnić. Dziewczyna potrząsa głową, z jej długich włosów odgarniętych do tyłu białe kwiatki spadają na podłogę.

Kiedy stamtąd wychodzimy, w miasteczku jest ciemno i cicho, z wyjątkiem baru na końcu ulicy, gdzie chyba wszyscy miejscowi grają w karty i piją ostatnią przed jutrem kawę.

Nazajutrz rano jedziemy do Vulci - jeszcze jedna nazwa brzmiąca starożytnie. W Vulci jest garbaty most i zamek, w którym mieści się muzeum. To most etruski po naprawach rzymskich i średniowiecznych i z późniejszymi dodatkami, nie wiadomo dlaczego sklepiony tak wysoko, bo Fiora, rzeka niewiele większa niż spory strumień, płynie nisko w wąwozie. Jest rzeczywiście garbaty. Kiedyś musiał łączyć się z jakąś drogą, ale droga zniknęła, więc wydaje się dziwnie surrealistyczny. Zamkowa forteca przy jednym jego końcu została zbudowana znacznie później. Otoczony fosą zamek był klasztorem cystersów, zanim stał się muzeum. Jak w Tarquinii, oglądamy mnóstwo zdumiewających eksponatów. Aż szkoda, że oddzielają nas od nich szyby. Chciałoby się każdego dotykać, brać w ręce amulety, nacieszyć się mającą kształt jelonka butelką do pachnideł, pogłaskać monumentalną kamienną rzeźbę: chłopca na skrzydlatym koniu. Tutaj są prawdziwe informacje o Etruskach - ich sztuka napawa otuchą, coś pozostaje po ludziach, którzy żyli w swoim czasie. Z pewnością uchwycił to D. H. Lawrence, któż by jednak nie uchwycił, widząc tyle, ile on widział. Kiedy czytam znów jego książkę, często myślę: ależ z niego osioł. Chłopi włoscy są tępakami, skoro nie rozumieją natychmiast życzeń tego antypatycznego cudzoziemca. Nikt nie czeka, żeby zawieźć go daleko w głąb kraju i pokazać mu historyczne ruiny.

Nikt nie ma świec pod ręką, kiedy on o świece prosi. Wielce niedogodny kraj! Rozkład pociągów nie dorównuje rozkładom na dworcu Victoria. Jedzenie nie na jego podniebienie. Ale mu wybaczam, kiedy przestaje narzekać i pisze tylko o tym, co widzi.

Pozostałości miasta Etrusków, a potem Rzymian, rozciągają się za Vulci - kamienne fundamenty, kawałki posadzek, niektóre z czarno-białej mozaiki, podziemne korytarze i resztki łaźni. Właściwie to jest plan miasta, tak że chodząc można sobie wyobrazić mury wokoło, krzątanie w mieście, widoki mostu z różnych stron. Na uboczu widzimy ruiny rzymskiego budynku z cegieł: ściany, kilka okien, dziury po belkach podtrzymujących piętro. Vulci to róg obfitości dla archeologów. Niestety, tutejsze grobowce z malowidłami dzisiaj są zamknięte - jeszcze jeden powód, żeby tu znów przyjechać.

Zdumiewają nas także restauracje. W „Enoteca Passaparola” na trasie do Montemerano kuchnia pożywna, oprawa bardzo niedbała, papierowe serwetki, jadłospis wypisany kredą na tablicy, goła podłoga z desek. Kowboje, jeżeli jacyś pozostają w Maremma, na pewno ściągają do tej gospody. Zamawiamy duże porcje jarzyn z rusztu, cudowne zielone sałatki i butelkę Lunaia, jeszcze jednego świetnego miejscowego wina, Bianco di Pitigliano z winnicy La Stellata. Kelner mówi nam o winie Morellino ze spółdzielni na tym obszarze, Cantina Cooperativa del Morellino di Scansano, i przynosi kieliszek, żebyśmy spróbowali. Tak więc znajdujemy wino na nasz stół już do końca lata. Cena butelki

po mniej więcej dolarze siedemdziesiąt. Smak głęboko miodowy, wprost zaskakujący. Wino rzetelniejsze niż wszystkie reserve Morellino, które dotychczas piliśmy, wino, które wytrzyma wszelką konkurencję. Bagażnik mamy zapełniony, ale na tylnym siedzeniu zmieści się parę skrzynek.

Przy sąsiednim stoliku artysta rysuje nasze karykatury. Ja w jego wykonaniu wyglądam jak picassowska Dora Maar. Kiedy pijemy za jego zdrowie i wdajemy się z nim w pogawędkę, on otwiera torbę i zaczyna nam pokazywać katalogi swoich wystaw. Wkrótce już tylko grzecznie kiwamy głowami. Wyciąga recenzje, nalewa jeszcze wino. Jego żona wyraźnie cierpi, ale jest zrezygnowana; nie pierwszy raz mu towarzyszy w restauracji. Są tutaj w *terme*, cieplicach, on pije wodę na wątrobę. Wyobrażam sobie, jak przypiera do muru kuracjuszy pijących swoje dawki wody mineralnej. Przysuwa się z krzesłem do nas, zostawia żonę samą przy stoliku. Mną miota rozterka: przyjemniej będzie zjeść tort jagodowy wypisany na tablicy czy zażądać rachunku i zaraz wyjść? Ed prosi o rachunek i wychodzimy. Kawę pijemy gdzie indziej. Idąc do samochodu widzimy przez okno, że *signora* Picasso już w restauracji nie ma. Więc ostatecznie wracamy na tort jagodowy. Kelner przynosi nam po kieliszku *amaro*, poczęstunek.

- Oni tu przychodzą co wieczór - mówi - Liczymy dni, kiedy wreszcie pojedzie z powrotem do Mediolanu z tą swoją wątrobą.

Nasyчени Etruskami, dobrze odżywieni, zadowoleni z hotelu, pakujemy rzeczy i wyjeżdżamy do Talamone, miasteczka w wysokich murach nad morzem. Tu woda na pewno jest czysta. Widać dno tak daleko od brzegu, jak mogę brodzić. Przy nowoczesnym hotelu, w którym się zatrzymujemy, brak plaży, tylko skały sterczą pionowo i są betonowe platformy na wodzie z pasiastymi leżakami, żeby wygodnie się opalać. Wybraliśmy Talamone, bo jest blisko rezerwatu Maremma, jedyne go długiego odcinka wybrzeża nie skażonego budownictwem. Większość plaż to lasy parasoli i rzędy leżaków jak okiem sięgnąć, toteż do spacerów zostaje tylko wąski pas piasku zalewany przez fale. Poza tym są szatnie z kabinami i bary. Włosi chyba lubią takie plażowanie. Tyle ludzi wokoło, jest z kim porozmawiać! Trzymają się zwykle w stadzie, rodziny czy gromady przyjaciół. Ja jestem Kalifornijką, źle się czuję zewsząd otoczona. Plaże mojego dzieciństwa w Georgii, omiotane ostrym wiatrem połacie piachu na Point Reyes, które ukochałam, nie przygotowały mnie odpowiednio, żebym się oswoiła z plażami Starego Świata. Ed i moja córka chwala sobie parasole. Ciagną mnie do Viareggio, Marina di Pisa, Pietrasanta i upierają się, że po prostu we Włoszech jest inaczej, trzeba przywyknąć. Ale ja wolę leżeć na plaży, słuchać szumu fal, chodzić po piasku wtedy, gdy nikogo nie ma w pobliżu. Toskańskie plaże są zatłoczone jak ulice.

A więc rezerwat Maremma, gdzie nawet hasają dzikie konie, lisy i sarny, o czym czytamy w broszurce. Tak miło wdychać zapach *macchia*, słonych krzaków, o których marynarze mówią, że czują go z daleka, zanim zobaczą ląd. Wokoło przeważnie pustka - szlaki z dzikim rozmarynem, z dziką lawendą na piaszkowych wzgórzach, właściwie nic. Siedzimy na plaży, spacerujemy przez całe przedpołudnie. Mamy kanapki z mortadellą, kawał *parmigiano* i mrożoną herbatę. Poza grupką ludzi w dużej od nas odległości jesteśmy, tak jak chcę, sami z przyrodą. Jakiego koloru jest tu morze? Prawie kobaltowego. Nie, to lapis-lazuri jak suknia Maryi na tyłu obrazach, przesnuty srebrnymi błyskami. Tak miło chodzić po dniach jeżdżenia z miejsca na miejsce samochodem. I można by czytać, ale nie w tym blasku słońca. Chyba jednak przydałby się parasol.

Nazajutrz rano jedziemy do Riva degli Etruschi, na wybrzeże Etrusków. Nie możemy od nich uciec. Tu na plaży rzeczywiście są leżaki do wynajęcia, ale sąsiedztwo rezerwatu nie przyciąga tłumu plażowiczów. Możemy pójść na długi spacer brzegiem morza przed sjestą w naszym osobnym maleńkim domku. Jesteśmy niedaleko San Vincenzo, gdzie spędzał lato Italo Calvino.

W sklepach Riva degli Etruschi sprzedają piłki plażowe, gumowe materace, łopatki i kubelki. Wieczorem wszyscy spacerują, kupują widokówki, jedzą lody. Miasteczko z plażami to zawsze miasteczko z plażami. Znajdujemy restaurację na świeżym powietrzu i zamawiamy *cacciucco*, pyszną zupę rybną. W dużej białej misce na wózku spiętrzone filety z kilku gatunków ryb zalane gorącym rosółem. Kelner smaruje nam grzanki śmietaną z przypieczonym czosnkiem i wrzucamy je do tej zupy wdychając mocny aromat. Z naszych głębokich talerzy wściekle wytrzeszczają oczy dwa homary. Kelner krąży, dolewa rosółu, żeby grzanki pływały. Potem przywozi na wózku dzbanki, szklane butelki i kolorowe ceramiczne z oliwą i tuziny sałatek do wyboru. Prosimy, żeby sam wybrał dla nas, a on wtedy z wysoka cienką stróżką sączy bladezieloną oliwę w salaterkę pełną cykorii, W drodze do Massa Marittima zbaczamy do Populonii, bo to blisko i nazwa brzmi tak starożytnie, że nie możemy tego miasteczka pominąć. Każdy mały postój w czasie naszej wycieczki chciałabym przedłużyć na długie dni. W kawiarni przy szosie, kiedy pijemy kawę, dwaj rybacy wnoszą wiadra z rybami z nocnego połowu. Obiad będzie nieprędko, za kilka godzin, niestety. Kobieta z kuchni dopiero zaczyna pisać na tablicy jadłospis. Wyjeżdżamy do miasteczka, parkujemy samochód poniżej ogromnej twierdzy, przepisowego, zamku i murów jak na obrazkach w modlitewnikach. Ach, jeszcze jedno muzeum etruskie i znów muszę zobaczyć każdy eksponat.

Ed ma już po dziurki w nosie wszystkiego, co się działo przed obecnym tysiącleciem,

więc idzie kupować miody pszczoł, które brzęczą w nadmorskich krzakach. Potem spotykamy się w sklepie, gdzie wypatruję etruską glinianą stopę na sprzedaż. Czy jest autentyczna, nie wiem. Idziemy się przejść, bo chcę to rozważyć, ale kiedy wracamy, żeby ją kupić, sklep jest zamknięty. Wyjeżdżając z Populonii, widzę drogowskaz - kierunek na teren etruski, ale Ed dodaje gazu; w stosownie zmienionym sensie tego słowa jest „pogrobowcem”.

Ostatnia doba - miasteczko, którego nazwę chronicznie źle wymawiam. Dowiaduję się, że trzeba akcentować Marit'tima, a zawsze mówiłam Maritti'ma. Czy kiedykolwiek opanuję język włoski? Wciąż jeszcze robię tyle zasadniczych błędów. Kiedyś to miasteczko było nad samym morzem, ale stopniowo otoczył je wodny osad, który w końcu stał się glebą, aż znalazł się w głębi lądu - jak strażnica nad trawiastą równiną. Moglibyśmy być w Brazylii na wysuniętej w bezludzie placówce atrakcyjnej dla fantazjujących realistycznie powieściopisarzy. Właściwie to są dwa miasteczka: stare miasto i jeszcze starsze, oba surowe, z przepastnymi cieniami i raptownym blaskiem słońca. Trochę zmęczeni zatrzymujemy się w hotelu i po raz pierwszy mamy w hotelowym pokoju telewizor. Zagarnia nas film o drugiej wojnie światowej. Wyblakły, mówiony po włosku jakoś dziwnie. Zajęta przez Niemców wioska, żołnierz amerykański ukrywa się w okolicy. Pomaga tym wieśniakom, oni muszą się ewakuować. Spiętrzają dobytek na kilku osłach i wyruszają, dokąd - nie wiemy. Zapadam w drzemkę. Ktoś próbuje otworzyć okiennice w Bramasele. Budzę się. Inny amerykański żołnierz jest na stryszku z sianem. Coś się pali. Czy w Bramasele wszystko w porządku? Nagle zdaję sobie sprawę, że to nasz jedyny dzień w Massa Marittima.

W ciągu dwóch godzin poznajemy każdą uliczkę. Maremma wciąż mi przypomina Zachód Stanów, te miasteczka na uboczu, oddalone o pięćdziesiąt mil od autostrady. Sklepiak, który patrzy z okna i ma bezmiar nieba w swoim spojrzeniu, i *piazza*, bajeczna katedra nie kojarzą się z Zachodem - podobieństwo jest wewnętrzne: osamotnienie, ostrożność wobec obcego przybysza.

W drodze powrotnej do domu, wysiadamy z samochodu, żeby obejrzeć San Galgano, najbardziej urocze z ruin. To piękny kościół gotycki, który przed wiekami utracił dach i podłogę, tak że został tylko szkielet z oknami otwartymi na trawę i chmury. Mogłyby się tu odbyć romantyczne zaślubiny. Dziurę po dużym oknie rozetowym tylko wyobraźnia może zapęłnić i zabarwić szkarłatem i błękitem. Tam gdzie zakonnicy zapalali świece na bocznych ołtarzach, gnieźdzą się po kątach ptaki. Kamienne schody prowadzą donikąd. Jeden kamienny ołtarz jeszcze jest, ale w takim oderwaniu od swojej funkcji chrześcijańskiej, jak gdyby ongiś składano na nim ofiary z ludzi. Ten kościół popadł w ruinę, kiedy jakiś opat sprzedał ołów z dachu na jakąś wojnę. Teraz mieszkają tu koty. Kotka ma różnokolorowe kocięta - kilku

ojców musiało się do tego przyczynić: imbirowe, czarne i pregowane potomstwo śpi zwinęte w kłębki przy białej dużej matce.

Dom! Wtaszczanie wina, otwieranie okiennic, bieg po wodę, żeby podlać wędnące domowe rośliny. Skrzynki z winem ustawiamy w ciemnym zakamarku szafy pod schodami. Duch wszystkich winogron, jakich dojrzwienie widzieliśmy, zabutelkowany, będzie się uleżał czekając na okazje, które mamy celebrować. Ed zamyka drzwi szafy, zostawia na razie jej wnętrze cząsteczkom kurzu i skorpionom. Tylko tydzień nas nie było i oto wróciliśmy stęsknieni, bogatsi o jakieś takie zrozumienie paru najbliższych kręgów wokół nas. Ja teraz rozumiem, że te cechy, których my z naszą północną krwią w żyłach zazdrościmy Włochom - ta beztroska, ta zdolność lubowania się chwilą - pochodzą prosto od Etrusków. Wszystkie malowidła w grobowcach są pełne znaczenia, gdybyśmy tylko mieli szyfry, żeby je odczytać. Zamykam oczy i znów widzę przykucnięte lamparty, zgrabną postać śmierci, niekończące się ucztowanie. Nieraz przychodzą mi na myśl mity greckie. Persefona, Akteon i psy, Pegaz, ale instynkt mi mówi, że obrazy w grobowcach - i te greckie - wywodziły się z innych dawniejszych, a tamte dawniejsze z czegoś jeszcze dawniejszego. Prawzory wciąż się pojawiają i znajdujemy w nich to, co znaleźć możemy, bo przemawiają do naszych najdawniejszych neuronów i synaps.

W Somers w stanie Nowy Jork miałam przy osiemnastowiecznym domu, który wciąż jeszcze mi się śni, duży ogród z ziołami. Z ziół robiłam bursztynowe i brązowe leki i napelniałam nimi butelki. Któregoś dnia, kiedy sadziłam na grządce santonikę - w średniowieczu jej wonne gałązki rozkładano na kościelnych podłogach, żeby zneutralizować zapachy wiernych - natrafiłam łopatą na zardzewiałą żelazną figurkę, konika wyprężonego w pełnym galopie. Postawiłam go na biurku, mój osobisty totem.

Tutaj w tym roku latem przed naszą wyprawą, kiedy wykopywałam kamienie, wysunął się spod łopaty jakiś mały przedmiot. O dziwo, konik. Czy etruski, czy zabawka sprzed stu lat? Ten konik też galopuje.

Kilka lat temu czytałam „Eneidę”, ustęp o decyzji założenia Kartaginy, tam gdzie wędrowcy wykopali omen.

Wskazała władca: łeb dziarskiego konia.

Znak ten zwiastował, że przez wielki naród

Przesławny w bojach będzie i bogaty.

(1444)

Wojna w tych strofach mnie nie ekscytuje, ale „bogactwo” owszem. Koń Orlanda kopytem wyzwolił gorące źródło. I nadal widzę wydobyte spod kamiennych gruzów i zieleni

skrzydlate konie w Tarquinii. Pocztówkę z ich fotografią stawiam podpartą na biurku przy moich dwóch, konikach. Bogactwo. Etruskowie je mieli. My w pewnym czasie w pewnych miejscach je znajdujemy. Możemy galopować, jeżeli nie latać.

NABIERAMY CECH WŁOSKICH

Włoski Ed sporządza spisy. Na stole, na którym jadamy, na stoliku nocnym, na siedzeniu w samochodzie, w kieszeniach koszul i swetrów znajduję złożone kartki z notesu i pomięte koperty. Ed spisuje, co ma kupić, co ma zrobić, co planuje na dalszą metę, co do ogrodu, spisuje nawet swoje spisy. Częściowo po angielsku, częściowo po włosku - w tym języku, w którym dane słowo jest krótsze, przy czym nieraz, kiedy chodzi o coś specjalnego, zna tylko słowo włoskie. Powinnam była zachować jego spisy z czasu remontu i wytapetować nimi łazienkę, tak jak James Joyce zrobił z odrzuconymi stronicami swych rękopisów. Nastąpiła między Edem i mną wymiana nawyków. W San Francisco on rzadko spisuje nawet artykuły spożywcze, jakie ma kupić, ja natomiast polegam na swoich spisach - listów do napisania, spraw domowych do załatwienia, a zwłaszcza celów, które sobie stawiam na przyszyły tydzień. Tutaj zwykle nie stawiam sobie żadnych celów.

Trudno nam sprecyzować, jak sami się zmieniamy reagując na nowe miejsce pobytu, ale zauważyć zmiany w kimś innym łatwo. Kiedy pierwszy raz przyjechaliśmy do Włoch, Ed był amatorem herbaty. W czasie studiów spędził jeden semestr w Londynie. Miał tam jednopokojowe mieszkanie bez ciepłej wody i studiując Eliota i Conrada odżywiał się słodzoną herbatą z mlekiem. We Włoszech oczywiście wszędzie jest *espresso*, poświst parowania słychać na każdej *piazza*. Pamiętam, jak naszego pierwszego lata w Toskanii Ed patrzył na Włochów wchodzących do baru i zamawiających zwięźle „un caffè”. Wówczas ekspresy do kawy rzadko widywało się w Ameryce. Kiedy zaczął zamawiać jak Włosi, barmani go pytali:

- Normale? - myśląc oczywiście, że turysta nie wie, co mówi. Bo my, Amerykanie chcemy pić w dużych filiżankach brązową kawę z dodatkiem, nazwijmy to, dziwnym.

- Si, si, normale - odpowiadał Ed nieco zniecierpliwiony. Wkrótce zamawiał z taką pewnością siebie, że przestano pytać.

Już zobaczył, że miejscowi wypijają kawę jednym łykiem, nie tak jak my, po troszeczku. I wiedział, jakie gatunki kawy podaje się w poszczególnych barach: Illy, Lavazza, Sandy, River. Uszczypliwie komentował picie kawy z crema na wierzchu. Zawsze pił czarną.

- Pan musi mieć słodkie życie - powiedział mu któryś barrista - jeżeli chce pan pić taką gorzką.

Wtedy objawiły się Edowi cukiernice we wszystkich barach i sposób, w jaki należy, kiedy barman stawia spodek z filiżanką, przysunąć cukiernicę, zamaszycie ją otworzyć. Włosi ładują do kawy niewiarygodne ilości cukru - dwie, trzy, cztery łyżeczki. Któregoś dnia

doznałam wstrząsu: Ed słodzi.

- Dzięki temu mam prawie deser - wyjaśnił.

Kiedy pod koniec drugiego lata wracaliśmy z Włoch, wioził do kraju ekspres La Pavoni z nierdzewnej stali z orłem na czubku, klasyczny, jeszcze nie automat. Na mnie spływało dobrodziejstwo cappucino podanego do łóżka, na naszych gości dobrodziejstwo *espresso* w maleńkich filiżaneczkach, które kupił też we Włoszech.

Teraz kupił La Pavoni automatyczny. Nie pójdzie spać, dopóki nie wypije ostatniej filiżanki tego eliksiru albo w domu, albo w miasteczku. Z jakiegoś powodu lubi zamawiać kawę w barach. Czasami są tam wygięte *espresso* La Faema, czasami szykowne Ranchillio. Krytycznie przygląda się *crema*, podnosi filiżankę, wykonuje nią jeden ruch wahadłowy i całą jej zawartość od razu przelęka. Twierdzi, że to mu daje siłę do spania.

Drugim kulturalnym doświadczeniem, którego nabrał, jest prowadzenie samochodu po włosku. Większość turystów tutaj uważa, że prowadzenie samochodu w Rzymie jest wyczynem uświetniającym życiorys, codzienna jazda po *autostrada* to egzamin z odwagi, a już jazda po szosach na wybrzeżu Amalfi to po prostu piekło.

- Ci ludzie rzeczywiście umieją prowadzić - powiedział kiedyś Ed, zjeżdżając naszym wynajętym, prawie bezkonnym fiatem na drugi pas, pomimo świetlnego zakazu skrętu. Maserati w naszym lusterku śmignął naprzód, jego klakson przywoływał nas na właściwy pas.

Wkrótce potem Ed podziwiał śmiało włoskie manewry.

- Widziałaś to? Dwa koła mu wisiały w powietrzu. - Nie mógł się nadziwić. - Pewnie że jest wśród nich dosyć patałachów, którzy jadą środkowym pasem, ale większość trzyma się zasad.

- Jakich zasad? - zapytałam, kiedy ktoś równie maleńkim samochodem jak nasz przejechał tuż obok z prędkością stu kilometrów na godzinę.

Zapewne tutaj mają ograniczenie prędkości dostosowane do mocy silnika, ale nigdy przez wszystkie moje letnie miesiące we Włoszech nie widziałam, żeby zatrzymano kogokolwiek, kto przekracza dozwoloną prędkość. Toteż jadąc sześćdziesiąt kilometrów na godzinę jest się po prostu w niebezpieczeństwie. Nie znam statystyki wypadków drogowych, rzadko widuję wypadki, ale myślę, że powodem wielu są kierowcy (turyści być może), którzy tym, że się nie śpieszą, podniecają jadących za nimi.

- Tylko uważaj - entuzjasmował się Ed. - Jeżeli ktoś zaczyna wyprzedzać, murowane, że ktoś za kimś się nie wysunie, dopóki on nie wyprzedzi... więc daje mu możliwość pozostania na swoim pasie. Nikt nigdy nie zjeżdża na prawo, nigdy. Oni są na lewym pasie

tylko jeżeli wyprzedzają. A w kraju, wiesz, jak jest, każdy kto myśli, że nie przekracza prędkości, może jechać pasem, którym chce.

- Tak, ale... popatrz! Wyprzedzają na zakrętach przez cały czas. Na pewno to jest w programie kursów. Instruktor, ręczę, ma po swojej stronie samochodu akcelerator zamiast hamulca. Po prostu trzeba wiedzieć, że ktoś za nami chce wyprzedzić... to obowiązek kierowcy.

- Tak, ale wszyscy nadjeżdżający z przeciwnej strony wiedzą, dostosowują się, bo wiedzą, że samochody wyjadą zza zakrętu.

Ed z zachwytem czyta to, co ma na ten temat do powiedzenia burmistrz Neapolu.

Zdaniem kierowców ruch w Neapolu jest bardziej chaotyczny niż w jakimkolwiek innym mieście na świecie. Edowi tam szalenie się podobało - musiał prowadzić samochód po chodniku, kiedy na jezdni roilo się od pieszych.

„Zielone światło to zielone światło avanti, avanti - tłumaczy burmistrz - Czerwone światło... tylko propozycja”.

„A żółte?” - zapytano burmistrza.

„Żółte - padła odpowiedź - jest, żeby było wesoło”.

W Toskanii jednak ludzie bardziej przestrzegają kodeksu drogowego. Nieraz śpieszą się zanadto, ale rzeczywiście zatrzymują na sygnał.

Tutaj wyzwaniem stanowią średniowieczne uliczki, gdzie samochód prawie ociera się z obu stron o budynki, a rower ledwie może zakręcić. Na szczęście, większość miasteczek zamknęła swoje historyczne śródmieścia przed samochodami, co jest korzystne dla wszystkich, bo życie na *piazza* zawsze kipi. No i jest premią dla moich nerwów, bo kręte uliczki nęciły Eda. Z wielu musieliśmy wyjeżdżać tyłem, kiedy okazywały się nieprzejezdne. Miejscowi stawali, patrzyli, jak my jedziemy pod prąd przez ich miasto.

Zachwycony tym, że policja włoska jeździ samochodami alfa romeo, Ed po powrocie z naszych pierwszych wakacji we Włoszech kupił dwudziestoletniego, ale w doskonałym stanie srebrzystego GTV, chyba jeden z najładniejszych samochodów kiedykolwiek wyprodukowanych. Za przekraczanie szybkości dostawał trzy mandaty tygodniowo. Któregoś z rzędu mandatu nie chciał zapłacić. Powiedział sędziemu, że jest szykanowany. Patrole drogowe czepiają się sportowych samochodów, a tym razem on jechał z dozwoloną szybkością. To po prostu niesprawiedliwość. Sędzia mu poradził, żeby sprzedał samochód, jeżeli system mu się nie podoba, i z miejsca podwoił grzywnę.

Potem przez jakiś czas wymienialiśmy się samochodami. Musieliśmy. Edowi groziła utrata prawa jazdy. Więc ja jeździłam tą srebrzystą strzałą, do pracy i nigdy nikt mi nie wlepił

mandatu, a Ed jeździł moim dobrego rocznika mercedesem, limuzyną zwaną przez nas zgoła nie serdecznie „królową statków z kołem łopatkowym”.

- Ciężko chodzi - uskarżał się Ed.

- Ale bezpiecznie. Już cię nie zatrzymują.

- Jakże by mogli? Takie dziwadło bez ikry?

Kiedy następnym razem przyjechaliśmy do Włoch, był w swoim żywiole. Przeważnie jeździmy po bocznych szosach.

Nauczyliśmy się nie wahać przed wjeżdżaniem na piaszczyste drogi, jeżeli trasa wydaje się ponętna. Zwykle te drogi są dobrze utrzymane albo przynajmniej przejezdne. Już znani jesteśmy z tego, że zjeżdżamy na bezdroża, żeby dojechać do jakiegoś opuszczonego kościoła z trzynastego wieku i że nieraz z konieczności, tak jak w maleńkich miasteczkach, jedziemy tyłem. Jazda tyłem pod górę krętą jednokoleinową drogą to przeżycie uszczęśliwiające mojego zwariowanego kierowcę.

- Prr! - wykrzykuje Ed odwrócony z jedną ręką na kierownicy, z drugą na oparciu mojego siedzenia.

Ja patrzę w dół - prosto w dół w uroczą dolinę daleko poniżej. Może piętnaście centymetrów w odległości jest pomiędzy kołem samochodu i skrajem tego urwiska. Z góry ktoś nadjeżdża. Wysiada, konferuje z Edem, wsiada i zaczyna też cofać się pod górę. Teraz jesteśmy konwojem idiotów. Tamten samochód to czerwony GTV jak alfa Eda w kraju. Wkrótce droga robi się szersza, wszyscy wysiadamy i kierowcy wyczerpująco, *ad infinitum* omawiają swoje modele: szczególny rodzaj lusterka wstecznego, kłopoty ze światłami mijania i ile jest dzisiaj wart. Ja rozkładam mapę samochodową na masce naszego fiata i kombinuję, jak uciec znad tego parowu, skoro najwidoczniej tu nie ma zrujnowanego klasztoru, którego szukamy.

Ed tak ogromnie lubi *autostrada* również i ze względu na dodatkową przyjemność. Co jakieś trzydzieści mil są przydrożne bary. Niektóre na stacjach benzynowych „błyskawiczne”. Inne w łukach nad autostradą, mieszczą się przy restauracji, sklepie, nawet motelu. Ed jednym haustem wypija *espresso*, czasem zjada prędko *panino*, grubą kromkę chleba z mortadellą. Kiedy ja nieprawowiernie po południu piję cappuccino, cierpliwie czeka w samochodzie. Nigdy nie w barze. On tylko wchodzi i wychodzi. Bo tak się to robi. A potem hej! Znów na szerokiej drodze, czarne paliwo *espresso* szumi mu we krwi, strzałka szybkościomierza podnosi się, podnosi. Paradiso!

Bardziej zasadniczo zmienił Eda kontakt z ziemią. Z początku marzyło nam się dwadzieścia, trzydzieści akrów. Wydawało się, że pięć to za mało, dopóki nie zaczęliśmy

usuwać z nich dżungli, dopóki nie zaczęliśmy ich doglądać.

Limonaia jest wypełniona narzędziami. W San Francisco trzymamy narzędzia w specjalnym połyskliwe czerwonym metalowym pudle - małe rozmiary. Tutaj niespodziewanie mamy koparkę, piłę łańcuchową, sekatory do żywopłotów, kosiarkę, cały szereg grabi, motyk i łopat, kołki zajmujące cały kąt, niezliczone narzędzia, które wyglądają jak sprzed rewolucji przemysłowej: sierpy, nożyce do ścinania winogron, kosę. Chyba myśleliśmy, że będziemy odchwaszczać ziemię, przycinać drzewa, ano tak. Od czasu do czasu koszenie, użyźnianie, przycinanie. Ale nie wiedzieliśmy, jak potężna jest w przyrodzie moc zmartwychwstawania. Ta ziemia nieprawdopodobnie się odradza. Doświadczenie ogrodnicze mi mówiło, że do roślin, żeby rosły, muszę wciąż się przymilać. A tu bluszcz, figowce, sumak, akacje, jeżyny, rozrastają się niepohamowanie. Winorośl nazywamy „złym zielskiem” - oplata się i dusi. Trzeba ją wykopać z korzeniem wielkości marchwi. Tak też trzeba wykopywać pokrzywy. To cud, że pokrzywy nie zawładnęły światem. Wykopując je nawet w grubych rękawiczkach, prawie nie sposób się nie sparzyć ich sokami. Konary spadają. Młode drzewka oliwki trzeba znowu podpierać po burzach. Terasy trzeba orać, po czym wyrównywać. Drzewa oliwne trzeba okopywać i użyźniać. Winogrona jeszcze przez całe tygodnie potrzebują opieki. Krótko mówiąc, mamy małą farmę i powinniśmy mieć farmera. Bez ciągłej pracy ta posiadłość w ciągu miesięcy popadłaby w poprzedni stan. Możemy albo czuć się nią obarczeni, albo cieszyć się nią.

- Co słysząc u Jasia Ogrodniczka? - pyta mnie znajoma. Ona też widuje, jak Ed wysoko na terasie ogląda każdą roślinę, przebiera palcami po liściach młodej wiśni, podnosi kamienie. Ed już zna każdy dąb skalny, pniak i otoczak. Może karczowanie wytworzyło więź.

Teraz Ed chodzi po terasach codziennie. W butach z cholewami, w szortach i podkoszulku bez rękawów, takim, jakie nosił mój ojciec. Bicepsy i mięśnie klatki piersiowej mu pęcznieją jak „na wzór” obrazków na okładkach starych komiksów. Jego ojciec był farmerem, dopóki w wieku czterdziestu lat nie musiał z farmerstwa zrezygnować i zacząć pracować w mieście. Jego przodkowie na pewno pochodzili z polskich pól uprawnych. I myślę, że rozpoznaliby go z drugiego końca pola. Chociaż w San Francisco zawsze zapomina podlać rośliny domowe, tutaj, kiedy długo nie ma deszczu, dźwiga wiadra z wodą na terasy dla młodych drzewek owocowych, pielęgnuje szczególnie gatunek lawendy z wonnymi liśćmi i do późnej nocy czyta o przycinaniu drzew i o kompoście.

Jak bardzo z czasem upodobnimy się do Włochów? Obawiam się, że nie bardzo. Jesteśmy za bladzi, niezdolni do gestykulowania, będącego naturalnym akompaniamentem włoskiej rozmowy. Na własne oczy widziałam, jak Włoch, który telefonował z budki,

wyszedł ze słuchawką na ulicę, żeby mówiąc móc swobodnie wymachiwać wolną ręką. Wiele osób rozmawia w samochodzie przez telefon komórkowy dopiero po zjechaniu na pobocze, bo po prostu nie potrafią rozmawiać, mając ręce zajęte kierownicą i telefonem. Poza tym nigdy nie opanujemy sztuki, jaką jest mówienie jednocześnie z rozmówcą. Często widzę z okna grupki trzech, czterech na naszej szosie; idą i mówią wszyscy naraz. Kto słucha? Mówią, żeby mówić. Nigdy też po meczach piłki nożnej my nie będziemy na ulicach strzelać z samochodu z wyjącem klaksonem czy jeździć skuterem po *piazza* w kółko i w kółko. Polityka zawsze przekroczy zrozumienie.

Z początku trudno nam było pojąć *ferragosto*, bo myśleliśmy że to jest dzień świąteczny, ale wreszcie nam zaświtało, że to stan psychiczny, i stopniowo osiągnęliśmy ten stan sami. Wyjaśnię jak najprzystępniej: *ferragosto*, dzień 15 sierpnia, istotnie jest świętem Wniebowstąpienia Matki Boskiej. Dlaczego właśnie 15 sierpnia? Może tego dnia było za gorąco, żeby pozostać jeszcze jeden dzień na ziemi? Na sklepionym stropie katedry w Parmie można zobaczyć Jej pełne chwały wznoszenie się ku niebu wraz z wieloma innymi postaciami. Patrzy z dołu na ich rozwiane szaty, kiedy szybują w górę. Triumf sztuki - niczyjej bielizny nie widać. Ale sam ten dzień jest tylko czerwoną datą w kalendarzu wśród innych dni sierpniowych wakacji, okresu intensywnego *laissez-faire*. Już nam wiadomo, że życie codzienne, praca jest w zawieszeniu przez cały sierpień. Chociaż do miasteczek napływają tłumy turystów, na drzwiach najlepszych *trattoria* może być wywieszka *chiuso per ferie*, czyli urlop, a restauratorzy już się spakowali i pomknęli do Viareggio. Amerykańska logika interesów tego nie zdzierży - Włosi nie muszą zgarniać pieniędzy w sezonie turystycznym i wyjeżdżać na urlop w kwietniu czy w listopadzie, kiedy turystów nie ma. Dlaczego nie muszą? Dlatego, że jest sierpień. Wypadków na szosach mnóstwo. W miasteczkach nadmorskich tłok. Nauczyliśmy się porzucać wszelkie sierpniowe projekty poza smażeniem dżemów. A nawet i smażenie. Napełniam kapelusz śliwkami, siadam pod drzewem, wysysam ze śliwek sok, skórki i pestki rzucam za mur. W całych Włoszech Święto Wniebowstąpienia wymaga celebrowania. Miasto Cortona wydaje wspaniałe przyjęcie: *Sagra della bistecca*. Jest to festa świetnych befsztyków, specjału miejscowej kuchni.

Cudownie brzmi słowo *sagra*, hasło wyczekiwane w Toskanii. Trzeba uczcić to, co pora roku daje do spożycia. W każdym miasteczku jakieś obwieszczenie: *sagra* wiśni, orzechów, wina, *vin santo*, moreli, żabich udek, dziczyzny, oliwy, pstrągów z jeziora. Wcześniej tego lata uczestniczyliśmy w *sagra della lumaca*, ślimaków w górnej części Cortony. Osiem stołów postawiono na ulicy, muzyka huczała, ale przecież nie było deszczów, nie mogło być ślimaków, więc podawano potrawkę z cielęciny. Na *sagra* w górskim *borgo*

wygrałam na loterii fantowej osła. Jedliśmy tam makaron z ragù, jagnię z rusztu i patrzyliśmy, jak dostojna para starszaków, on w wykrochmalonym kołnierzyku, ona w czerni po kostki, tańczą wytwornie przy dźwiękach akordeonu.

Przygotowania do dwudniowych uroczystości w Cortonie zaczynają się na kilka dni przedtem. Robotnicy miejscy stawiają w parku ogromny ruszt, a raczej ruszty żelazne, umieszczone nad murowanym paleniskiem sześć na dwa metry, o ścianach grubości trzydziestu centymetrów i wysokim do kolan. Trochę mi to przypomina grill ogrodowy w moim rodzinnym domu. Jesienią w tym samym miejscu stanie to znowu na święto *porcini* (Cortona chlubi się, że do smażenia tych grzybów używa największej patelni na świecie. Nigdy nie byłam tu w porze tej *festa*, ale wyobrażam sobie, jak zawiesisty aromat snuje w całym parku). Robotnicy ustawiają w cieniu drzew stoły dla czterech, sześciu, ośmiu, dwunastu osób, zawieszają latarenki. Małe budki obsługi już stoją w pobliżu rusztów i w końcu czas wyciągnąć z szopy kasę biletową, odkurzyć ją i postawić przy wejściu do parku. Przechodząc tamtędy widzę w szopie sterty koksu.

Park, normalnie zamknięty dla samochodów, przez te dwa dni w roku stoi otworem dla wszystkich, którzy samochodami przyjeżdżają na sagra. Niedobrze to dla naszej szosy łączącej się z parkiem. Ruch zaczyna się o siódmej rano i już od jedenastej jest nieustanny. Decydujemy się pójść drogą rzymską, żeby uniknąć tumanów białego kurzu.

Przy rusztach nasz sąsiad, jeden z dzisiejszych ochotników kucharzy, macha do nas ręką. Wielkie befsztyki skwierczą nad ogromnym paleniskiem pełnych czerwonych węgli. Stajemy w ogonku, bierzemy *crostini*, talerze, sałatkę i jarzyny. Sąsiad przydziela nam dwa olbrzymie befsztyki. Obladowani kołyszając się idziemy do stołu, przy którym ledwie znajduje się dla nas miejsce. Całe miasteczko przyszło na *sagra* i aż dziwne, że poza długim stołem Anglików nie ma tu dziś turystów. Siedzimy z nieznanymi. Ci przyjechali z Acquaviva, dwa małżeństwa i troje dzieci. Najmłodsza dziewczynka ogryza kość, uszczęśliwiona. Dwaj chłopcy, grzecznie, jak zwykle dzieci włoskie, skupiają się na piłowaniu swoich befsztyków. Dorośli piją nasze zdrowie, my pijemy ich zdrowie. Kiedy im mówimy, że jesteśmy Amerykanami, jeden z małżonków pyta, czy znamy jego wuja i ciotkę w Chicago.

Wieczorem po kolacji spacerujemy w miasteczku z tłumami ludzi. *Rugapiana* jest zatłoczona. Bary są zatłoczone. Jakoś zdobywamy lody orzechowe w rożkach. Na schodkach ratusza siedzi rozśpiewana gromada nastolatków. Trzej mali chłopcy rzucają petardę i daremnie udają, że to nie oni. Pokładają się ze śmiechu. Słyszę ich rechot czekając przed barem, kiedy Ed wchodzi na łyk czarnego eliksiru, bez którego żyć już nie może. Do domu wracamy przez park. Godzina prawie pół do jedenastej, a ruszty jeszcze dymią. Placido, nasz

sąsiad, teraz ucztuje w towarzystwie wspaniałej żony, wspaniałej córki i tuzina przyjaciół.

- Od jak dawna odbywa się w Cortonie takie święto? - pyta Ed.

- Od zawsze, zawsze - odpowiada Placido.

Uczeni przypuszczają, że po raz pierwszy to święto Matki Boskiej obchodzono w Antiochii w 370 roku, czyli dzisiaj to byłoby po raz tysiąc sześćset dwudziesty czwarty. Ale Cortona jest stara - może ubicie białej krowy i spożywanie jej ku uczczeniu jakiegoś bóstwa datuje się z czasów o wiele, wiele dawniejszych.

Po *ferragosto* przez parę dni panuje w Cortonie niezwykła cisza. Wszyscy, którzy przyjechali, już wyjechali. Sklepiarze siedzą przed sklepami i czytają gazety albo patrzą pustym wzrokiem w dal. Jeżeli coś się zamówiło, trzeba na to poczekać do września.

Nasz sąsiad, ten mistrz od rusztu, jest ponadto poborcą podatkowym. Wiemy, o której godzinie swoją vespa przejeżdża koło naszego domu rano i o której na obiad, i o której po sjeście, i o której wraca wieczorem. Zaczęłam już idealizować jego życie. Cudzoziemcom łatwo idealizować, uromantyczniać czy też sprowadzać do szablonu i zbyt upraszczać sylwetki miejscowych ludzi. Pijanego, który idąc szosą po wyładowaniu rano skrzynek na targowisku wyraźnie się zatacza, można skreślić z głównej obsady, widzieć go tylko w roli Miasteczkowego Pijaka. Garbata kobieta o niebieskawoczarnych włosach to Babka od Skrobanek. Biały terier w rude łaty, stały gość trzech rzeźników, co dzień rano dopraszający się ochłapów, staje się Psem Miejskim. Jest także Zwariowany Malarz, Faszysta, Renesansowa Piękność, Prorok. Z chwilą, kiedy się kogoś z nich pozna, oczywiście takie określenia szczęśliwie się zacierają. Ale Placido, ten nasz sąsiad, ma dwa białe konie. I kiedy przejeżdża swoim samochodem, śpiewa. Słyszymy jego śpiew dobrze, bo koło naszego domu zjeżdża z góry siłą rozpędu i włącza silnik dalej na szosie, gdzie wzgórze się wyrównuje. Oprócz koni ma pawie i gęsi, i białe gołębie. Niespełna czterdziestoletni, czasami związuje swe długie jasne włosy apaszką. W siodle wygląda znakomicie, urodzony jeździec. Jego żona i córka są niezwykle piękne. Jego matka kładzie kwiaty przed naszą kapliczką, a siostra mówi o Edzie „ten przystojny Amerykanin”. Ale ja idealizuję: Placido to człowiek absolutnie szczęśliwy. Wszyscy w miasteczku go lubią.

- Ach, Placi - mówią. - Macie Placi za sąsiada.

Ze wszystkich drzwi ludzie go pozdrawiają, kiedy idzie przez miasteczko. Mam wrażenie, że mógłby żyć w każdej epoce: nie podległy władzy czasu w swoim kamiennym domu, spokojnym królestwie z drzewami oliwnymi na terasach. Głos instynktu potwierdza się, kiedy Placido - mój wzorzec Rousseau - przychodzi do naszych drzwi ni mniej, ni więcej, tylko z sokołem siedzącym mu na nadgarstku.

Czuję chorobliwy lęk przed ptakami, wyniesiony z jakiegoś zapomnianego zdarzenia w dzieciństwie. Ostatnią rzeczą, jaką chcę widzieć w moich otwartych drzwiach, to drapieżny ptak. Placido jest ze swoim znajomym, z którym tresuje sokoła. Pyta, czy mogą ćwiczyć na naszym terenie. Staram się nie okazywać, że drętwieję ze strachu.

- Ho paura - przyznaję niedbale, myśląc, jakie to trafne po włosku: mam lęk.

Błąd. On podchodzi z tym rozedrganym ptaszyskiem i zachęca mnie, żebym je wzięła na rękę. Szczęśliwie zjawia się Ed i staje pomiędzy nami. Ale miło nam, że Placido tak po sąsiedzku zwraca się do nas, stranieri, więc idziemy z tymi dwoma i sokołem na koniec naszej posiadłości. Znajomy Placida bierze ptaka i odchodzi może pięćdziesiąt kroków. Placido wyjmuję coś z kieszeni. Sokół rozkłada skrzydła - straszliwa rozpiętość - trzepocze nimi szaleńczo, wspina się na szponach.

- Żywa przepiórka. Wkrótce będę brał gołębie z *piazza* - śmieje się Placido.

Znajomy odpina ładny skórzany kapturek sokoła i już jak strzała leci to ptaszysko do Placida. W powietrze wzbijają się piórka. Sokół pożera szybko krwawe szczątki. Nie ma już przepiórki. Znajomy daje sygnał gwizdkiem. Sokół wraca na jego nadgarstek, daje sobie włożyć kaptur. Przedstawienie mrozące krew w żyłach.

Placido mówi nam, że kupił tego ptaka w Niemczech, a kaptur w Kanadzie. I że sokoły trzeba szkolić codziennie. Wychwała swojego, znieruchomiłego na jego nadgarstku.

Ta rozrywka niczym jednak nie rozwiewa wrażeń, że Placido żyje w poprzek czasu. Widuję go, jak z sokołem jeździ na białym koniu, i doprawdy mógłby tak jechać na jakiś turniej czy jarmark średniowieczny. Przechodząc koło jego domu widuję sokoła w klatce. Surowy sokoli profil przypomina mi panią Hattaway, moją nauczycielkę w siódmej klasie. Sokół nagle odwraca łepkę. Też zupełnie jak pani Hattaway, która wyczuwała niezawodnie, kiedy za jej plecami rzucałyśmy do siebie kartki.

Pakuję się przed wyjazdem do Rzymu i odlotem stamtąd do kraju. Wtem telefon. Dzwoni do mnie ze Stanów Zjednoczonych zupełnie nieznana osoba. Czytała mój felieton w magazynie o tym, jak kupowaliśmy i remontowaliśmy dom.

- Przepraszam, że zwracam pani głowę, ale chcę coś zrobić, a nie wiem dokładnie co. Jestem adwokatem w Baltimore. Moja matka umarła, więc...

Rozpoznaję ten impuls. Rozpoznaję tę chęć sprawienia sobie niespodzianki. „Należy zmienić sobie życie”, powiedział poeta Rilke. Jak sztabki złota ustawiam wszystko, czego się nauczyłam mieszkając na pół etatu w obcym kraju. Z satysfakcją stwierdzam, że wiele włoskich słów staje się dla mnie swojskich jak słowa angielskie. *Pompelmo, susino, fragola* - te nowe nazwy wszystkiego.

Kiedy rozwód definitywnie zakończył moje małżeństwo, bałam się życia w ciasniejszych odtąd ramach. To zapewne przez te historie rodzinne o zrezygnowanych, rozczarowanych prababciach, dawniej słynących z urody i w końcu patrzących godzinami na zasuszone, wyprasowane róże w albumie. Myślę, że te spośród nas, które doszły do pełnoletności w czasie Ruchu Wyzwolenia Kobiet, jeszcze nie są dostatecznie pewne, czy wolno im rzeczywiście stanowić o własnym życiu. Mogę zostać odciągnięta z powrotem w każdej chwili. Miewam uczucie, że unoszę się na morskim bałwanie i wkrótce ta rozlewająca się fala skreśli mnie pod wodę. Ale już nabieram ufności, że mojej pierwородnej bogowie nie porwą, jeżeli przypadkiem zacznę się swoim życiem cieszyć.

Tej kobiecie na drugim końcu linii uniwersytet podał numer mojego telefonu we Włoszech.

- Co pani ma na myśli, mówiąc, że chce coś zrobić? - pytam ją niewidoczną, nigdy niewidzianą nieznajomą.

- Wyspy przy wybrzeżu Waszyngtona. Zawsze je kochałam. Tam jest dom na sprzedaż, moi przyjaciele uważają, że zbzikowałam, bo to szmat drogi po drugiej stronie kraju, ale tam się dopływa promem...

- Nie ma żadnych kontrargumentów - mówię jej stanowczo. Wodospad problemów z Benitem, kłopoty finansowe, zapora językowa, gorąca woda w klozecie, warstwy brudnego smaru na belkach, wszystko tonie wobec czystej radości posiadania tego niezwykłego małego zbocza wzgórza na skraju Toskanii.

Impulsywnie chcę tę kobietę zaprosić tutaj. Z tym swoim pragnieniem wydaje mi się już dobrze znana, tak że natychmiast bym się z nią zaprzyjaźniła i rozmawiałybyśmy długo w noc. Ale wkrótce stąd wyjeżdżam. Kiedy przez telefon mówię do niej w jej kancelarii gdzieś w wieżowcu, półksiężyc wschodzi nad twierdzą Medyceuszy. Wysoko na terasie widzę ławkę, którą Ed zrobił dla mnie pod dębem, deskę na dwóch pniakach. Lubię tam wchodzić zygzakiem po terasach, siedzieć późno po południu i patrzeć, jak pozłacana jasność rozrzedza się nad doliną i cienie pomiędzy długimi pasmami wzgórz się wyciągają. Nigdy nie byłam hippiską, ale pytam tę kobietę, czy słyszała stare motto: rób to, co ci sprawia błogą przyjemność.

- Słyszałam - odpowiada. - Byłam w Woodstock dwadzieścia pięć lat temu. Ale obecnie zajmuję się zatargami związków zawodowych międzynarodowych o warunki pracy... Nie jestem pewna, czy to ma sens.

- No, chyba by pani się poczuła bardziej wolna. Ja mam tu wprost niewiarygodnie dużo uciechy.

Nie mówię jej o tokańskim słońcu i o tym, że kiedy jestem daleko stąd i myślą wracam tutaj, to zawsze w pełny słoneczny blask. Czuję się teraz przepuszczalna. Toskańskie słońce rozgrzewa mnie do szpiku kości. Flannery O'Connor pisał o pogoni za przyjemnością „z zaciśniętymi zębami”. W kraju nieraz muszę gonić zaciskając zęby, a tutaj jest przyjemnie z natury rzeczy. Dni jeden po drugim same się równoważą, tak po prostu jak chłopiec ze szczękającą wagą równoważy na zardzewiałych żelaznych szalach ciężarki i opasły arbuz.

Będę czekać na wiadomość, że ona kupiła biały oszalowany drewnem domek z przynależnym do niego moło na głębokiej wodzie. I już widzę jej niebieski rower oparty o sosnę, promień słońca w porannej chwale sunący po poręczy ganku.

Odważna dziewczynka! Placido idzie z córką, ona ma sokoła na nadgarstku. Jej długie kędziory powiewają przy każdym kroku. Nawet coś takiego jak przelotny dreszcz lęku odkłada się w pamięci. Przyśni mi się to w zimie. Może koszmar, nie sokół będzie straszył, a może tylko będą go nieśli moi sąsiedzi, pod wieczór idąc między cyprysami, żeby go puścić, pozwolić mu polatać za każdym razem dalej. A więc jeszcze coś do zabrania ze sobą po tym lecie. Cesare Pavese kończy swoją „Noc” słowami:

Czasem to powraca, w bezruchu dnia spokojnym powraca wspomnienie, jak żyłem - zanurzony, wchłonięty w tę światłość.

ZIELONA OLIWA

- Dzisiaj niech państwo nie zrywają... za mokro - mówi Marco widząc, że przygotowujemy koszyki. - I księżyc niedobry. Trzeba z tym poczekać do środy.

Zawiesza drzwi na zawiasach: dwoje dawnych z kasztanowca, które naprawił i odnowił, oraz nowe, właściwie nie różniące się od nich, które jesienią, kiedy nas tu nie było, zrobił, żeby zastąpiły drzwi z wydrążeniami wprowadzone przez wielkiego reformatora tego domu w latach pięćdziesiątych.

Spóźniliśmy się na zbiór oliwek. Wszystkie przetwórnice zamykają przed Bożym Narodzeniem, a do Bożego Narodzenia tylko tydzień. Za oknami szary kapuśniaczek zamazuje soczystą zieleń trawy, bujnej po listopadowych deszczach. Przykładam rękę do szyby. Zimna. Marco ma rację, oczywiście. Dziś zerwane oliwki mogłyby spleśnieć, jeżeli od razu nie znajdą się w przetwórni. Ale już czekają koszyki z łożyny z rzemieniami do przypasania wygodnie, kiedy się zrywa owoce z drzew; czekają niebieskie brezentowe worki do przesypywania oliwek, aluminiowa drabina, nasze gumowe buty. Wciąż jeszcze po locie odrzutowcem oszołomieni zmianą czasu wstaliśmy wcześniej dzięki temu, że Marco przyjechał o pół do ósmej, zanim zrobiło się zupełnie jasno. Teraz Marco nam radzi zacząć od rozejrzenia się po przetwórnicy - później może się wypogodzi. Jeżeli tak, słońce szybko osuszy oliwki.

- Co z tym księżycem? - pytam.

Marco wzrusza ramionami. On by dzisiaj nie zrywał, wiem.

Najchętniej byśmy wrócili do łóżka. Przyjechaliśmy wczoraj wieczorem, nie zdążyliśmy się otrząsnąć z wrażeń dwudziestoczworgodzinnej podróży, kiedy burze młóciły samolot przez większą część lotu nad oceanem, tak że po wylądowaniu nieomal chciałam całować ziemię, a raczej płytę lotniska Fiumicino. Jak wariaci pojechaliśmy stamtąd do Rzymu po zakupy i zaraz potem, niewiele myśląc, a raczej nie myśląc wcale, ruszyliśmy do Cortony wynajętym wesołym twingo z karoserią purpurową, z wnętrzem miętowozielonym. Na naszą autostradę dotarliśmy w stanie kompletnego wyczerpania. A przecież mokry rozedrgany deszczem krajobraz nas zachwyił - ta podświetlona zieleń i tyle drzew jeszcze z wirującymi kolorowymi liśćmi. Kiedy wyjeżdżaliśmy w sierpniu, było sucho i więdnąco, teraz znów utwierdziła się świeżość.

Dojechaliśmy wreszcie o zmroku. W miasteczku kupiliśmy chleb i cały rondel cielecych *cannelloni*. Powietrze, zdawałoby się, naelektryzowane, orzeźwiało - już nie padaliśmy z nóg. W domu Laura, młoda sprzątaczką, dwa dni temu włączyła kaloryfery, więc

od kamiennych ścian nie wiało chłodem. Nawet przyniosła drwa, mogliśmy w naszą pierwszą noc po przyjeździe ucztować przy ogniu na palenisku kominka. Chodziliśmy z pokoju do pokoju, dotykaliśmy wszystkiego, witaliśmy każdy sprzęt. Aż w końcu poszliśmy spać i Marco obudził nas dzisiaj rano.

- Laura powiedziała, że państwo będą, więc przywiozłem te drzwi, bo pewnie zaraz potrzebne.

Zawsze, kiedy przyjeżdżamy, jest coś do holowania z punktu A do punktu B. Ed pomógł dźwigać drzwi i przytrzymał je równo, żeby Marco wpasował zawiasy w metalowe ostrogi.

Czcigodna przetwórnia w Sant' Angelo stosuje, jak powiedział nam Marco, najczystsze metody. Oliwki tłoczy się na zimno oddzielnie dla każdego klienta, nie żądając, żeby ci z małymi partiami oliwek się łączyli. Trzeba jednak mieć co najmniej *quintale*, sto kilogramów. Nasze drzewa po trzydziestu latach zaniedbania dopiero dochodzą do siebie, niejedno nie owocuje, może nie będziemy mieli aż tyle oliwek.

W przetwórni pachnie gęsto i oleiście, na wilgotnej podłodze łatwo się pośliznąć. Tam gdzie tłoczą winogrona i oliwki, zalatuje zapachem czasu tak wyraźnie, jak zimny kamień pachnie kościołami. Wilgoć wytłoczyn na pewno przenika w pory pracowników. Kierownik mówi nam, w których przetwórniach tłoczy się mniejsze partie. Nie wiedzieliśmy, że przetwórni jest tak dużo. Tłumaczy, jak dojechać do każdej: „Skręcić w prawo przy najwyższej pinii” albo „w lewo za pagórkiem” albo „za długą chlewnią w prawo”. Na pożegnanie zachwała tradycyjny sposób tłoczenia i żeby udowodnić, że ma rację, zanurza w kadzi dwie stołowe łyżki, i daje nam świeżą oliwę do skosztowania. Nie wypada wylać jej na podłogę, pozostaje tylko przełknąć. Ja nie mogę, ale się zmuszam. Z początku maleńki smaczek i raptem ta oliwa staje się nadzwyczajna, rozplywa się w ustach, łagodnie wonna, esencjonalna, pełny smak oliwki. Cała łyżka od razu to jednak jak zażycie lekarstwa.

- *Splendido*. - Łykam i patrzę na Eda, który jeszcze się waha, udając, że podziwia zielonkawą klarowność. - A co się dzieje z tym? - pytam, wskazując koryta z pulpą.

Nasz gospodarz odwraca się w stronę koryt i wtedy Ed szybko wlewa swoją oliwę do kadzi, po czym kosztuje sam tłusty ślad na łyżce.

- *Favoloso* - mówi.

I ta oliwa jest taka. Po pierwszym tłoczeniu oliwek na zimno przesyła się moszcz do innej przetwórni, gdzie tłoczy się jeszcze raz, osiągając przepisową oliwę i po raz ostatni, żeby ciecz z tego ostatniego tłoczenia wykorzystać na smary. Wyszuszonych wytłoków używa się często do użyźnienia gleby drzew oliwnych. Cudowny cykl powrotów.

Już mamy odjechać, kiedy widzimy, że drzwi kościoła San Michele Arcangelo, prawie naprzeciwko tej przetworni, są dzisiaj otwarte. Na progu leży rozsypany ryż - *arboni*, stwierdzam, ryż, z którego robi się risotto. Ślub tu się odbywał, ktoś na pewno przyjdzie, żeby zdjąć dekoracje: gałązki pinii i cedru. Ten kościół ma prawie tysiąc lat. Tak jak przetwornia oddzielona od niego szerokością ulicy, służy do zaspokojenia jednej z dwóch zasadniczych potrzeb - a ziarno na chleb i wino nie są daleko.

Belkowane stropy starych kościołów nieraz mi przypominają kadłuby starych okrętów. Nigdy o tym nie mówiłam, ale teraz mówię.

- Jeszcze komuś - rozwija to Ed - konstrukcje starych kościołów przypominały statki. Słowo „nawa” pochodzi od *navis*, po łacinie okręt.

- A od czego pochodzi „apsyda” - pytam, bo te śliczne zaokrąglone nisze przypominają mi piece do chleba, stojące oddzielnie na wiejskich podwórkach.

- Chyba rdzeń znaczy zczępienie, złączenie, związanie czegoś z czymś. To praktyczne, nie ma w tym poezji.

Ale poezja jest w rytmie trzech naw, trzech apsyd, rozplanowaniu tej miniaturowej klasycznej bazyliki. To rymuje się doskonale z kamiennym ruchem na takiej malej przestrzeni. Zdobi ją tylko woń gałązek drzew wiecznie zielonych. Kocham wspaniałe kościoły z freskami, ale właśnie takie jak ten, skromne, surowe w swojej prostocie wzruszają mnie najbardziej. Wydają mi się kształtem i tkanką ludzkiego ducha, przeobrażonego w kamień i światło. Jedziemy. Ed skręca na drogę, która kiedyś musiała być rzymskim traktem, a później prowadzić pielgrzymów zdążających do Ziemi Świętej. Miejscem postoju i odpoczynku było dla nich San Michele. Może tu właśnie wcierali oliwę w znużone, obolałe stopy. My jednak tylko szukamy tu przetworni, żeby z naszych czarnych oliwek w workach mieć oliwę w butelkach. Dwie z tutejszych przetworni są już zamknięte. W trzeciej kobieta, okutana chyba sześcioma warstwami swetrów, schodzi do nas ze schodków i informuje, że już za późno, oliwki powinny być już zebrane, a księżyc teraz niedobry.

Przytakujemy jej.

- Tak, wiemy.

Dodaje, że jej mąż zamknął przetwornię na ten sezon, kieruje nas do innej przetworni dalej przy tej drodze.

To wspaniała kamienna *villa*. Wjeżdżamy tam. Dyskretna tabliczka: IL MULINO opatrzona jest strzałką wycelowaną na tyły. Ale na tyłach dwaj pracownicy właśnie polewają ogrodowym wężem swój sprzęt. Za późno. Kierują nas do dużej przetworni za miasteczkiem.

W przejeździe patrzę na zimowe ogrody. Wszyscy tu uprawiają blade, na wysokich

łodygach *cardi*, karczochy hiszpańskie, zwane w miejscowych dialektach *gobbi*, i zielonoczarne *cavolo nero*, czarną kapustę, która rośnie nie w główkach, tylko w pionowych liściopuszach. W każdym też ogrodzie gwiazdorsko prezentuje się cykorja. Do tej zimy nie wiedziałam, że w Toskanii jest aż tyle śliw daktylowych. Z pomarańczowymi, lakierowanymi wilgocią owocami, zwisającymi z gołych teraz gałęzi. Te drzewa wydają się skomponowane z szybkich muśnięć pędzlem jak na obrazkach japońskich.

Dojeżdżamy do wskazanej przetwórni, ale wszyscy tu są tak zajęci, że nas nie zauważają. Chodzimy, przyglądamy się wytlaczaniu i wcale nie chcemy, żeby nasze oliwki zostały wytłoczone właśnie tutaj. Gdzie są te duże kamienne koła? I nie wiemy, czy oni tu nie tłoczą na gorąco, co podobno psuje smak oliwy. Patrzymy, jak przyjeżdża klient i jak ważą jego oliwki, które następnie wrzucają na duży wózek. Może wszystkie oliwki są takie same i łączenie ich nie ma znaczenia, ale nam pierwszy raz byłoby przyjemnie mieć oliwę z własnych oliwek, z ziemi, na której ciężko pracowaliśmy. Więc wychodzimy i jedziemy, do naszej ostatniej nadziei, małej wytlaczarni niedaleko Castiglione Fiorentino.

Tu przy drzwiach stoją trzy ogromne kamienne koła, oparte o ścianę. Wewnątrz widzimy drewniane pojemniki z oliwkami, każdy z wypisanym nazwiskiem. Tak, tutaj mogą być wytłoczone nasze oliwki. Mamy je przywieźć jutro.

Po południu już jest ciepło i pogodnie. Marco próbuje taki początek. Więc księżyc, czy nie księżyc, zabieramy się do zrywania oliwek. Szybko to nam idzie. Wyrzucamy zawartość koszyków do dużego kosza na bieliznę, potem przesypujemy oliwki do worków. Niektóre same spadły, ale są miękkie pod palcami. Silny wiatr narobiłoby mnóstwo szkody, gdyby się nie rozpostarło siatek pod oliwnymi drzewami. Te lśniące czarne oliwki są pulchne i jędrne. Interesują mnie ich pestki, więc jedną rozgryzam. Ma smak ałunu. Któż mógł sobie wyobrazić, że warto oliwki konserwować? Ci sami ludzie zapewne, którzy pierwsi odważyli się jeść ostrygi. Liguryjczycy konserwowali oliwki w workach zawieszonych w morzu. W głębi łądu wędzono je przez całą zimę w kominach, i właśnie tak ja bym chciała spróbować. Przy zrywaniu oliwek zdejmujemy kurtki, a potem swetry, i zawieszamy je na drzewach. Jest cieplej, jakieś +2°C i chociaż buty mamy mokre, powietrzem oddychamy balsamicznie. W dali widzimy niebieski szmat jeziora Trasimeno pod niebem jaskrawoniebieskim. O trzeciej już obrobiliśmy dwanaście drzew oliwnych. Znowu wkładam sweter. Dni tutaj są w zimie krótkie, słońce już blisko krawędzi wzgórza za domem. Palce nam poczerwieniały i zeszywniały. O czwartej kończymy pracę, taszczymy worek i kosz po terasach w dół do *cantina*.

Nie po raz pierwszy w naszej tutejszej historii czuję się źle fizycznie. Dzisiaj ramiona!

Nic nie byłoby lepszego niż długa kąpiel w pianie i masaż. Butelkę z olejkiem postawiłam na kaloryferze, żeby się zagrzała. Ale tylko dwadzieścia dni będziemy tutaj. Każda minuta się liczy. Więc zmuszamy się i pojedziemy do Cortony po aprowizację. Za trzy dni ma przyjechać moja córka ze swoim przyjacielem Jessem. Planujemy kilka większych uczt.

Sklepy właśnie otwierają się po sjeście. Dziwne, już zapadł zmrok, a miasteczko właśnie się ożywia. Białe światła zawieszane nad wąskimi uliczkami kołyszą się w podmuchach wiatru. Przed supersamem stoi dosyć nędzna sztuczna choinka, zresztą jedyna w mieście, wewnątrz stoją duże kosze z wiktuałami, gwiazdkowe prezenty.

Po naszym krótkim pobycie tu w Boże Narodzenie zeszłego roku wiemy, że sedno tych świąt to jedzenie i *presepio* (jasełka).

Tym pierwszym jesteśmy gotowi się napawać, to drugie nas intryguje. W barach wystawia się wymyślne słodczyce i *panettone* w kolorowych pudłach, ten lżejszy włoski odpowiednik naszego wszechobecnego gwiazdkowego ciasta z owocami. W kilku sklepach wiszą upiecione wyraźnie po domowemu wieńce. No, ale innych dekoracji nie widać poza żłobkami we wszystkich kościołach i w wielu oknach.

- *Auguri, auguri* - mówią wszyscy, serdeczne życzenia.

Nikt się nie śpieszy, nie ma żadnego hura ani pięknych opakowań, ani gorączkowego poszukiwania prezentów.

Szyba wystawowa *frutta e verdura* jest zaparowana. Przed sklepem, tam gdzie widywaliśmy owoce lata, stoją koszyki z orzechami, kasztanami i wonnymi klementynkami, to odmiana maleńkich mandarynek bez pestek. Maria Rita w za dużym czarnym swetrze obiera migdały.

- *Ah, benissimo* - wita nas. - *Ben tornato!* - Tam gdzie przedtem były najświetniejsze pomidory, ułożyła sterty *cardi*, których nie znam. - Gotuje się je, ale najpierw trzeba oderwać wszystkie te włókna. - Odłamuje łodygę, oddziera selerowate włókna. - Wrzucić je do wody z cytryną, prędko, bo inaczej szernieją. I ugotować. I już można dodać *parmigiano*, masło. - Ile?

- Dosyć dużo, *signora*. I do piecyka.

Po chwili podaje przepis na *bruschette*: przypiec je na ruszcie w kominku, położyć na nie posiekaną czarną kapustę usmażoną z czosnkiem w oliwie.

Kupujemy krwiste pomarańcze i drobną zieloną soczewicę ze słoja, kasztany, zimowe gruszki, małe winne jabłuszka i brokuły, których dotychczas nigdy nie widziałam we Włoszech.

- Soczewica na Nowy Rok - mówi Rita Maria - Ja zawsze dodaję miętę. - Ładuje do

naszych toreb wszystkie składniki do *ribollita*, zimowej zupy.

U rzeźnika pęta świeżych kielbas wiszą przed gablotą z mięsem. Rzeźnik z nosem jak kielbasa trąca Eda łokciem, odgrywa na migi odmawianie różańca, po czym wskazuje te wiszące, tłuste ogniwa. Dopiero po chwili pojmujemy, co z czym mu się kojarzy i tak bardzo go bawi. Przepiórki i kilka ptaków, które powinny śpiewać na drzewach, leżą nieruchome za szkłem. Kolorowe fotografie zdobią ściany: kilka ogromnych białych krów z wypisanym na zadach nazwiskiem rzeźnika. Z takich właśnie krów są celebrowane przez Toskanię słynne befsztyki w Val di Chiana. Na jednej z fotografii sam Bruno zaborczo trzyma rękę na karku krowy. Teraz kiwa palcem, żebyśmy poszli za nim. Otwiera drzwi chłodni. Wchodzimy. Na hakach zwisa ze stropu krowa wielkości słonia. Bruno serdecznie poklepuje jej boki.

- Najlepsze *bitecca* na świecie. Gorący ruszt, rozmaryn i na stole cytrynka. - Rozkłada dłonie gestem pytającym: czegoż więcej trzeba w życiu.

Nagle drzwi chłodni się zatrząskują, jesteśmy uwięzieni w tej masywnej lodówce, w tym futerale z białego tłuszczu.

- Och, nie! - Podrywa mnie myśl o nas trojgu złapanych jak dzieci, które się bawią w jakieś „zamarznij!”.

Odwracam się do drzwi, ale Bruno się śmieje. Bez trudu otwiera i wybiegamy. Nie chcę żadnych befsztyków.

Zamierzaliśmy coś ugotować, za długo jednak marudziliśmy. Zastawiamy zakupy w samochodzie i na kolację idziemy do „Dardano” naszej ulubionej *trattoria*. Syn właściciela, będący tu kelnerem, dzisiaj wygląda nie jak kelner, tylko jak nastolatek. Cała rodzina siedzi przy stole w kuchni. I nie ma dziś gości oprócz nas i dwóch miejscowych, którzy garbią się nad talerzami *penne* i jedzą tak, jakby każdy myślał, że jest sam. Zamawiamy makaron z czarnymi truflami i karafkę wina.

Po kolacji chodzimy po bardzo cichych uliczkach. Tyle że na pustej *piazza* kilku chłopców gra w piłkę nożną i ich okrzyki rozbrzmiewają w zimnym powietrzu. Przed barami nie stoją stoliki, drzwi barów są szczelnie zamknięte - ależ tam się wędzą w dymie papierosów. Samotny pies idzie na spacer. Nigdzie nie widać żadnych samochodów. I cudzoziemców stąd wymiotło, wszystkich z wyjątkiem nas. Miasteczko ujawnia swoją ciszę, zimowe wieczory, kiedy mężczyźni grają w karty długo po biciu dzwonów o godzinie dziewiątej. Uliczki bez ludzi wydają się uliczkami znowu w średniowieczu. Stajemy przy murze Duomo i patrzymy w dal na światła doliny. Jeszcze parę osób opiera się o ten mur. Ale długo tak stać nie możemy, zmarzliśmy. Idziemy z powrotem. Otwieramy drzwi baru, wchodzimy w hałas. Kakao parujące na ekspresie jest gęste jak budyń.

Po pierwszym dniu wydaje mi się, że kocham zimę.

O świcie bierzemy się do dalszej pracy na terasach, chociaż drzewa oliwne są całe w rosie. Postanawiamy dzisiaj zebrać wszystkie oliwki, nie zostawiając im czasu, żeby spleśniały. Poniżej dolina faluje mgłą gęstą jak ser śmietankowy. My jesteśmy wysoko w czystym mroźnym powietrzu, w ostrej świeżości do wdychania, i patrzymy w dół jak z samolotu. Czuję się bezcielesna - zbrocze wzgórze leci. Zniknął nawet czerwony dach naszego sąsiada Placida. Jezioro nadaje krajobrazowi jakąś tajemniczość. Fale mgły podnoszą się znad wody, rozpościerają na dolinie, zbałwanione coraz wyżej.

Kiedy zrywamy oliwki, mijają nas kłębki obłoków. Szybko jednak wysuwa się słońce, zaczyna mgłę spalać, widzimy najpierw białego konia w zagrodzie Placida, potem jego dach, terasy z drzewami oliwnymi poniżej jego domu. Jezioro pozostaje ukryte pod perłowym wirem obłoków.

Dochodzimy do drzew, na których wcale nie ma oliwek, a potem do drzewa wprost obładowanego. Zrywam z niższych gałęzi, Ed opiera drabinę o pień i sięga w górę. Ku naszej radości przyłącza się do nas Francesco Falto, dozorca naszych drzew oliwnych. W tweedowej czapce, w spodniach z grubej wełny i z koszykiem u pasa jest postacią-symboliem tych zbiorów. Pracuje fachowo, my za nim nie nadążamy. Ale podczas gdy my, wybredni, usuwamy każdy listek, bo czytaliśmy, że liście zaprawiają smak oliwy garbnikiem, jemu do koszyka spadają liście i gałązki. Od czasu do czasu wyjmuje zza spodni maczetę (nie wbija mu się ta maczeta w siedzenie?) i odrąbuje puszczonego pędy wilka. Mówi, że trzeba się z oliwkami pośpieszyć, może będzie duży mróz. Robimy sobie przerwę, żeby napić się kawy, ale on dalej zrywa. Przez całą jesień odcinał zmartwiałe gałęzie, żeby nowe mogły rosnąć. Wiosną oporządzi wszystko, zostawi tylko najbardziej obiecujące konary i oczyści ziemię wokół każdego drzewa. Pytamy o krzewy oliwne i o eksperymentalne sposoby przycinania, o których czytaliśmy - on o tym nie słyszał. Bezsprzecznie sposób doglądania drzew oliwnych jest jego drugą naturą. Stary, siedemdziesięcioletni, ma krzepę, wytrzymałość człowieka dwa razy młodszego. Zapewne dzięki wytrzymałości, kiedy druga wojna światowa się skończyła, wrócił z Rosji do domu, do Włoch piechotą. Wydaje się nam tak wrośnięty w okolice Cortony, że wprost nie potrafimy go sobie wyobrazić jako młodego żołnierza po tej wstrętnej wojnie, oddalonego o tysiące mil od ojczyzny. Wciąż dowcipkuje, ale dzisiaj zostawił użębienie w domu, więc trudno nam jego dowcipy zrozumieć. Wkrótce przechodzi na niższe terasy, gdzie jeszcze są zarośla. Widział z szosy, że tam niektóre drzewa oliwne wydały owoce.

Razem z oliwkami, które Francesco zerwał niżej, jednak uzbierało się *quintale*. Po

sjeście solidnie przepracowanej słyszemy warkot traktora: Francesco i Beppe ciągną wóz pełen oliwek. Zabrali worki swego przyjaciela Giną i jadą do przetwórnii. Przeładują worki do samochodu Beppego i pomagają nam do twingo władować nasze oliwki.

Jedziemy za nimi. Jest już prawie ciemno i coraz zimniej. Szereg zim kalifornijskich zatarł mi w pamięci zimno prawdziwe. Zimno to „ono”, jakaś swoista obecność. Palce nóg mi drętwieją, ogrzewanie w twingo ogranicza się do powiewu ledwie ciepłego powietrza.

- Tylko minus jeden - mówi Ed. Promieniuje ciepłem. Raz po raz daje o sobie znać pochodzenie ze stanu Minnesota.

Jęczę, że lodowacieję.

- Jak w lodowni Bruna.

Worki zostają zważone, oliwki przesypane do pojemnika, opłukane i następuje tłoczenie trzema kamiennymi kołami. Miazga zostaje przekazana maszynie, która rozsmarowuje ją na okrągłej konopnej macie, nakłada drugą matę, znów ją rozsmarowuje, nakłada trzecią i tak dalej, aż powstaje wysoka na półtora metra sterta konopnych kręgów ze zmiażdżonymi oliwkami między nimi, jak gdyby to były spiętrzone kanapki. Prasa wyciska z nich oliwę, sączącą się wolno z konopnych boków do zbiornika. Potem wirówka odwirowuje z oliwy wodę. Nasza oliwa przelana do gąsiora jest zielona i mętna. Spory plon, mówi nam właściciel przetwórnii. Quintale oliwek z naszych drzew to prawie dziewiętnaście kilogramów oliwy - mniej więcej litr z każdego w pełni owocującego drzewa. Nic dziwnego, że oliwa jest taka droga.

- A co z kwasem? - pytam. Czytałam, że oliwa nie może zawierać więcej niż 1% kwasu oleinowego, żeby ją zakwalifikować jako specjalnie czystą.

- Jeden procent! - wykrzykuje właściciel, zdeptując niedopałek papierosa. - *Signori! Più basso, basso* - mniej, mniej, warczy obrażony insynuacją, że w jego przetwórnii toleruje się gorszą oliwę. - Te wzgórza są najlepsze w całych Włoszech.

Po powrocie do domu nalewamy trochę oliwy w salaterkę i maczamy w niej kromki chleba, na pewno nie inaczej niż wszyscy w Toskanii. Nasza oliwa! Nigdy nic bardziej mi nie smakowało. Posmaczek rukwi wodnej, słabo pieprzny, ale świeży właśnie jak rukiew dopiero co wyciągnięta ze strumienia. Z tą oliwą będę robić każdą znaną *bruschetta* i niejedną jeszcze nie znaną. Może nawet nauczę się jeść pomarańcze z oliwą i solą jak tutejszy ksiądz.

Osad osiądzie w dużym naczyniu po pewnym czasie, ale my lubimy również i taką oliwę, gęstą i tłustą! Napelniamy nią kilka ładnych butelek, które zachowałam na ten moment, a resztę magazynujemy w półmroku *cantina*. Na marmurowym blacie stawiamy rzędem pięć butelek z kapslami z lejkiem, jakimi barmani nalewają drinki. Uznałam, że są doskonałe,

kiedy oliwa ma sączyć się powoli czy kapać. Pokryweczka opada po nalaniu oliwy, rzeczywiście dzięki temu bez osadu. W tym sezonie wszystko będziemy przyrządzać z naszą oliwą. Przyjaciele będą musieli składać nam wizyty i zabierać butelki ze sobą do kraju. Bo tej oliwy jest o wiele za dużo na nasze potrzeby, a tutaj nie mamy komu jej dać - każdy ma własną oliwę albo przynajmniej krewniaka, który swojej oliwy nie poskapi. Kiedy nasze drzewa zaczną wydawać więcej oliwek, możemy nadwyżkę sprzedawać miejscowej spółdzielni. Kupowałam fantastyczną spółdzielczą oliwę, galon za dwadzieścia dolarów bez mała.

Raz wiozłam taką oliwę do kraju i doprawdy warta była długiego lotu z zimnym gąsiorem stojącym pomiędzy moimi stopami.

Świeże zioła jeszcze mamy, chociaż grudzień. Ścinam garść gałązek szałwi i rozmarynu. Z ćwiartkami cebuli i kartofli układam je wokół wieprzowiny i po obfitym spryskaniu naszą pierwszorzędną oliwą wsuwam brytfannę do piecyka.

Nazajutrz po południu uczestniczymy w kosztowaniu oliwy na całego. W miasteczku odbywa się pierwsza *festa* oliwy, *olio extravergine del colle Cortonese*, specjalnie czystej oliwy ze wzgórz Cortony. Pamiętam moją łyżkę stołową w *mulino*, ale tym razem jest chleb z miejscowej piekarni. Na *piazza* stoi stół, na stole rzędem dzbany oliwy z drzew dziesięciu sadowników, wokoło drzewka oliwne w donicach.

- Tego bym sobie nie mógł wyobrazić - mówi Ed. - A ty? - pyta, kiedy kosztujemy czwartą czy piątą oliwę.

Nie mogłabym. Taka świeżość jak naszej, smak tak ożywczy, że nieomal cmokam. I subtelne odcienie różnicy między poszczególnymi próbkami. W jednej oliwie wprost czuję gorący wiatr lata, w innej pierwszy deszcz jesienny, w jeszcze innej słońce na liściach. Wszystkie smakują zielono i pełno w nich życia.

ŚWIAT SZYBUJĄCY: SEZON ZIMOWY

Zawsze przed Bożym Narodzeniem czuję przymus pracy. Ciągnie mnie do kuchni. Nęka głód: jadłabym, och jadłabym ciasteczka w kształcie gwiazdek i lody mandarynkowe, i tort karmelowy, to, o czym przez całą resztę roku nigdy nie myślę. Nawet kiedy sobie przyrzekam, że jadłospis będzie najprostszy, ni stąd, ni zowąd już robię te mordercze dzęty Marthy Washington, które moja matka robiła co rok w chłodzie cienistego ganku. Musi być chłód, bo te wprost grzesznie smakowite kulki ze śmietany i cukru z nadzieniem z orzechów bierze się wykałaczką i zanurza w czekoladzie, po czym trzyma się w powietrzu na wykałaczkę każdą, dopóki nie zastygnie, i dopiero później można je ułożyć na zimnej, wyłożonej woskowanym papierem tacy. Roztopiona masa czekolady oczywiście wciąż twardnieje, trzeba ją brać do kuchni i podgrzewać. Mama robiła dzęty nieskończenie, żeby nie sprawić zawodu przyjaciom. Myśmy uważali, że są za bardzo sycące, ale jedliśmy je aż do bólu zębów. Jeszcze mam słój ze rżniętego szkła, w którym etatowo spędzały swe krótkie życie.

Drugą absolutną koniecznością były orzechy pekanowe, pieczone z masłem i solą; krew w żyłach krzepnie, nawet kiedy się to czyta - jedliśmy je całymi kilogramami. Nie mogę przeżyć Bożego Narodzenia bez nich, chociaż teraz większość rozdaję i zostawiam tylko małą puszkę w domu. Dla gości, rzecz jasna.

W tym roku nie będzie dżetów. Będą pieczone migdały, bo plon z naszych drzew migdałowych nie może się zmarnować.

Pogoda zimowa wymaga dobrej zupy. Przed przyjazdem Ashley i Jessa gotuję duży rondel ribollita., zupy wybornej po całym dniu pracy w polu, czy, jak myślę teraz, po całym dniu lotu z Nowego Jorku. Ribollita, w luźnym nieapetycznym tłumaczeniu „odgrzewana” to jedna z wielu chłopskich zup według przepisów, jakie podaje konieczność. Fasola, jarzyny i pajdy chleba.

Zimowy jadłospis sprawia, że głębiej rozumiem kuchnię tokańską. Kuchnia francuska, moja pierwsza miłość, wydaje się oddalona o lata świetlne; jest ewolucją tradycji burżuazyjnej w przeciwieństwie do ewolucji tradycji chłopskiej. Natomiast w tutejszej książce kucharskiej czytam o *la cucina povera*, ubogiej kuchni, z której się wywodzi kuchnia tokańską, obecnie jakże bogata!

Tortellone in brodo, tradycyjne świąteczne danie, trzy półksiężyce nadziewanego makaronu, parujące w czystym rosolu, wydają się wymyślną koncepcją, ale cóż może być bardziej ekonomicznego niż połączenie resztek rosolu z resztkami *tortellone*? Jeszcze bardziej

niż makaron zasadniczym składnikiem potraw w tej książce jest chleb. Zupy cebulowe, sałatki z chlebem, będące w restauracjach kalifornijskich takim pomysłowym rarytasem, tutaj były po prostu praktycznym wykorzystaniem resztek, może wtedy gdy do zaprawienia miało się w domu niewiele poza odrobiną rosołu czy oliwy. Klasyczny przykład ubogiej kuchni to na pewno *acquacotta*, gotowana woda - prawdopodobnie kuzynka zupy kamiennej. Różne są rodzaje tej zupy w Toskanii, ale zawsze świadczą o pomysłowym wykorzystaniu wody i chleba. Całe szczęście, że przy szosach rośnie mnóstwo dzikich roślin jadalnych. Gotowanej wodzie mogą nadać smak i zapach grzyby, garść mięty, trochę słodkiego biedrzeńca, zielenina. Jeżeli jest pod ręką jajko, można je wbić do zupy w ostatniej chwili. Pozostając tak prostą, kuchnia toskańska oddaje hołd zdolnościom dawnych chłopek, które gotowały tak dobrze, że nawet teraz nikt tu nie chce od tego odchodzić.

Ashley i Jess przyjeżdżają w odstępie jednej godziny - cud w rozkładach linii powietrznych i kolejowych, bo ona po przylocie z Nowego Jorku do Rzymu przyjeżdża pociągiem do Chiusi, a on przylatuje z Londynu i przyjeżdża z Pizy z przesiadką we Florencji pociągiem do Camucii. Jedziemy na stację po Ashley, a potem pędzimy przez czterdzieści minut i dopadamy Jessa, w chwili kiedy wychodzi na peron.

Goście, których sprowadzają do nas nasze dzieci, bywają problematyczni. Jeden gość przyjechał, kiedy mieszkaliśmy w wynajętym domu w Mugello na północ od Florencji. Głęboko przejęty twórczością Thomasa Wolfe'a siedząc na tylnym siedzeniu samochodu czytał „Spójrz ku domowi, aniele”. Jeździliśmy jak szaleni po Toskanii, żeby Ashley i jemu (oboje artyści) pokazać Pierà della Francesca, ale on tylko odwracał strony i wzdychał od czasu do czasu. Raz podniósł wzrok i zobaczył wtedy złociste okrągłe stogi siana na naszych łąkach.

- Chłodne - powiedział - wyglądają jak rzeźby Richarda Serry.

Nie wiedzieliśmy, czy w ogóle coś więcej do niego dotarło.

Dziewczyna, z którą kiedyś przyjechała Ashley, cierpiała na jakiś straszny ból zębów, nieustannie poza chwilami, kiedy mówiło się o zakupach. Cudem też zęby przestawały ją boleć w sklepach, akurat na dosyć czasu, żeby kupić wszystko, na co padło jej oko. A oko miała doskonale. Potem znowu cierpiała w swoim pokoju, i trzeba jej było przynosić posiłki na tacy. Apetyt jednak miała normalny. Po powrocie do Nowego Jorku poddała się kosztownemu leczeniu kanałowym trzech zębów, więc jej wypady do sklepów rzeczywiście można uznać za niezwykły triumf ducha nad bólem.

Inny gość Ashley nigdy mi nie zwrócił pieniędzy za powrotny przelot Rzym - Nowy Jork sfinansowany z mojej kieszeni, bo Ashley przez roztargnienie zabrała bilety ich obojga.

Nic dziwnego że zastanawialiśmy się, jaki się okaże ten, którego teraz będziemy gościć przez dwa tygodnie.

Gdybym miała syna, chciałabym mieć takiego jak Jess. I Eda, i mnie od razu ujął swoim poczuciem humoru, ciekawością intelektualną i serdecznością. Przywiózł w wiklinowym koszyku wędzonego łososia, ser Stilton, owsiane biskwity, miody i dzemy. Ostatnie dwa dni w Londynie spędził na kupowaniu pięknie zapakowanych prezentów dla na wszystkich. I co najlepsze, wydajemy mu się nie rodzicami przez duże R, tylko potencjalnymi przyjaciółmi. Oddychamy z ulgą: nie musimy się wysilać. I ponadto czuję uniesienie, jak zawsze, kiedy kogoś nowego przyjmuję do swego życia. Znajoma Iranka twierdzi, że sympatię czy antypatię do danej osoby budzi w nas zapach. Chyba to logiczne. Większość osób najważniejszych dla mnie polubiłam natychmiast, od pierwszej chwili wiedziałam, że chcę się z nimi stale przyjaźnić. (Przypadki rozlatywania się tych związków nadal mnie boją). Jess zna od początku do końca słowa każdej rockowej piosenki. Ashley się śmieje. Już w samochodzie śpiewamy. Co za szczęście!

Jest południe. Za ciepło, żeby jeść gorącą *ribollita*. Zatrzymujemy się w miasteczku, jemy kanapki w barze i Jess opowiada o ślubie, na którym był w Opactwie Westminsterkim. Ashley po dłuższej niż on podróży chce odpocząć. Przywozimy ich do domu, oni zostają, my idziemy na spacer, a potem, ponieważ dzień jest ładny, a siła przyzwyczajenia przemożna, pracujemy. Ja wyrywam chwasty spomiędzy ziół, wyciągam geranium z doniczek, otrząsam korzenie z ziemi i owijam je w gazetę na zimę. Ed kosi wysoką trawę i grabi. Zieleń jest przemoczona, bujna i śliczna, nawet chwasty. Ozdabiam kapliczkę gałązkami świerku i oliwek oraz złotą gwiazdką nad głową Maryi. Ed podpala stertę liści, których nie mogliśmy spalić latem, bo było za sucho. Ale teraz są takie mokre, że tylko dymią.

Ashley i Jess znów się ukazują. Jedziemy do szkółki drzewnej, kupujemy żywą choinkę i donicę do niej. Nieduża, a przecież dominuje, kiedy ją stawiamy w saloniku. Poza sznurkiem białych żaróweczek nie mamy czym jej ubrać, więc postanawiamy pojechać jutro do Florencji, aby kupić tam trochę ozdób. Z kraju przywiozłam świece, w kształcie gwiazd i zgoła nie tokańskie *farolitos*, które mam już z nawyku w każde Boże Narodzenie, odkąd spędziłam święta w Santa Fé i szalenie mi się tam spodobały światełka świec w papierowych torbach, zdobiące świątecznie domy z cegły wypalanej w słońcu. Moje torby są z papieru glansowanego i powycinane w gwiazdki. Tuzin ich umieszczamy na frontowym murze i wyglądają czarownie, kiedy jaśnieją. Kominek obwieszamy szyszkami i gałęziami sosnowymi, które Ed ściął po południu. Jakież ładne jest wszystko i jak przyjemnie przywrócić sobie radość Bożego Narodzenia. *Ribollita* w głębokich talerzach i ogień w

kominku działają usypiająco. Siedzimy w fotelach, otuleni w moherowe pledy, i słuchamy jak Elvis na płycie śpiewa *Blue, blue, blue Christmas*.

We Florencji znajdujemy na targowisku pod gołym niebem kule z papier *mâchè* i dzwonki z wykrawanymi aniołkami. Przy targowisku stoi wóz, z którego podaje się w miseczkach gorące *trippa*, flaki, specjalny przysmak florentyńczyków. W interesie ruchu. Wczoraj wydawało mi się, że kocham zimę, teraz jestem tego pewna.

Florencja przywrócona do czci, wspinała w zimny grudniowy poranek. Jak we wszystkich tych miastach, dekoracje gwiazdkowe są śliczne - lampki gęsto przewieszane w poprzek wąskich ulic tworzą naszyjniki ze zwisającymi wisiorkami. Florentynki najwidoczniej nie słyszały o okrucieństwie wobec dzikich zwierząt. Nigdy nie widziałam aż tylu obszernych, długich futer i na próżno wypatruję imitacji. Mężczyźni są w świetnych płaszczach wełnianych, w wytwornych szalikach. Wchodzimy do „Gilli”, jednego z moich ulubionych barów. Wielki gwar, szczerkanie filiżanek, podmuchy pary z ekspresu. Potem Ed staje na środku ulicy i podnosi rękę.

- Posłuchajcie!

- Co się dzieje? - Wszyscy się zatrzymujemy.

- Nic. Jak mogliśmy nie zauważyć? Nie ma motocykli. Pewnie za zimno dla nich.

Ashley chce dostać na Gwiazdkę botki. Oczywiście jest sklep, w którym znajdujemy czarne botki, i drugie z brązowego zamszu.

Widzę po drodze czarną torbę, godną mojego podziwu, ale doprawdy mi niepotrzebna, więc jakoś opieram się pokusie. Zanim wszystko zamknie się na sjęstę, pędzimy do San Marco, pogodnego klasztoru, bo chcemy tam pokazać Jessowi freski Fra Angelico w celach i dobrze jest popatrzeć przed Gwiazdką na tych dwanaście aniołów-muzykantów. Sjęsta nas dogania, odpoczywamy przy długim obiedzie w przepisowej *trattoria* „Antolino”, gdzie pośrodku sali stoi brzuchaty piec. Jadłospis obfituje w makarony i ragù z zającą i z dziką, w kaczki, różne rodzaje polenty, różne rodzaje risotto, kelnerzy przebiegają z ogromnymi pieczeniami na półmiskach.

Ale zanim znów sklepy się otworzą, jest jeszcze mnóstwo czasu na długi spacer. Florencja! Turystów nie ma, czy też jeżeli są, mżawka trzyma ich w czterech ścianach. Mijamy dom, w którym wynajmowaliśmy mieszkanie pięć lat temu, kiedy Florencję przeklinałam. Latem tabuny turystów wprost zakorkowują to miasto jak jakiś rozrywkowy Renesansland. I wydaje się, że wszyscy wciąż jedzą. Strajk służb oczyszczania miasta w tamtym roku trwał ponad tydzień, aż zaczęłam przewidywać epidemię, widząc góry zgnilizny wokół przepełnionych pojemników. Zdumiewało mnie w tamtym rozwlekłym lipcu to, że

kelnerzy i sklepikarze są nadal grzeczni, chociaż z taką katastrofą muszą się uporać. Wszędzie, gdzie wstępowałam, czułam, że przeszkadzam. Ludzkość wydawała się szpetna - międzynarodowa młodzież w podartych koszulach i z plecakami wałkonila się na każdym schodkach, oszołomieni autokarowi turyści upuszczali na ulicę serwetki po lodach i pytali:

- To znaczy, ile dolarów?

Niemcy w za krótkich szortach pozwalali swoim dzieciom terroryzować restauracje. Angielska matka z córką zamawiała *lasagne verde*, a potem się awanturowała, że makaron szpinakowy jest zielony. A moje własne odbicie w szybach wystawowych, kiedy w plażowej sukience, zgoła nie upiększającej, niosłam te wszystkie kupione pantofle! Fatalna kraina czarów. Henry James we Florencji pisał o „nienawistnym bliźnim-pielgrzymie”. Tak, rzeczywiście czas się wynieść, kiedy w grę wchodzi własne odbicie. To smutne, że dwudziesty wiek nie przydaje Florencji chwały. Nic tylko motłoch i wiszący w powietrzu ołów.

Wczesnym rankiem jednak chodziliśmy tamtego lata do piekarni po ciepłe ciastka drożdżowe, szliśmy z nimi na most i patrzyliśmy w srebrzyście seledynową jasność rzeki Arno. Po południu przeważnie siedzieliśmy w którejś z kawiarni na Piazza Santo Spirito, gdzie jeszcze nawet latem snuje się duch wspólnoty. Blask słońca z ukosa padał na wspaniałą, niczym nie ozdobioną fasadę, dzieło architekta Brunelleschiego, i na chłopców bawiących się tam piłką. Chyba jakoś lepiej niż inni dorasta ten, kto w dzieciństwie odbija piłkę o ścianę na Santo Spirito. I jednak wielu chyba spośród przyjezdnych do Florencji latem może znaleźć takie właśnie miejsca i takie chwile, w których to miasto daje się podziwiać, będąc znowu sobą.

Dzisiaj te kamienne ulice są połyskliwe we mgle. Idziemy prosto do kaplicy Brancacci. Nie ma ogonka, w istocie tylko pół tuzina młodych księży w czarnych sutannach idzie za starym księdzem, który wskazuje i omawia freski Masaccia. Nie widziałam Adama i Ewy wychodzących z raju, odkąd z ich genitaliów przy oczyszczaniu i odnawianiu fresków usunięto namalowane w czasie jakiegoś ataku papieskiej skromności winorośle. Czuję wstrząs widząc bardzo wyraźnie już nie zasnute w ciągu stuleci dymu świec wszystkie te twarze, te kredoworóżowe i szafranowe szaty. Każda twarz, wyodrębniona i zbadana, przejawia charakter. „Chciałam zrozumieć, co sprawiło, że każda z nich jest właśnie taka” - powiedziała Gertruda Stein, analizując, dlaczego chce pisać o losach wielu ludzi. Masaccio miał potężne wyczucie postaci i narracji, bystrooki, bezbłędnie umieszczał człowieka w przestrzeni. Neofita klęczy w przezroczystej wodzie strumienia, widać jego kolana i stopy. San Piętro wodą z miski spryskuje mu głowę i plecy. Symbolizm wcześniejszego malarstwa ani trochę

nie daje o sobie znać w zimnym prysznicu tego chłopca. Jeszcze jedną przyjemnością jest to, że Masaccio (i Masolino, i Lippi, bo wyraźnie przyłożyli do tego rękę) tak wielką uwagę zwracali na architekturę, światło i cień. Widzimy Florencję, jaką on widział czy może idealizował, i blask słońca padający logicznie - nie tak nie wiadomo skąd, jak spod pędzla jego poprzedników - na postaci, które na pewno kiedyś chodziły po florenckich ulicach.

Śpieszymy się do pociągu szósta dziewiętnaście, ale się spóźniamy. Kiedy czekamy na następny pociąg, wspominam czarną torbę, której nie kupiłam. Ed szlachetnie decyduje, że tę torbę da mi na Gwiazdkę, chociaż zaklinaliśmy się, że kupujemy tylko rzeczy do domu. Dosłownie galopem rusza z Jessem do tego sklepu, oddalonego od dworca o pół miasta. Przez ostatnie pięć minut przed odjazdem pociągu Ashley i ja mocno się denerwujemy, ale oni przybiegają zziębnięci i uśmiechnięci, wymachując tą wielką czarną torbą na zakupy, akurat w chwili kiedy pociąg wjeżdża na stację.

Wigilia Bożego Narodzenia. Jedziemy samochodem do Umbrii na poszukiwanie: Ed uważa, że nie może być gwiazdkowej kolacji bez jego ulubionego czerwonego wina Sagrantino, którego nie da się znaleźć tutaj tak daleko od miejsc, gdzie bierze początek. Mnie zależy na tradycyjnej, koniecznej, *panettone*, babce. Dzwoniłam do Donatelli, znajomej Włoszki, i proponowałam, żebyśmy upiekły *panettone* razem - domowa zawsze będzie lepsza niż te kupne z kolorowych pudeł spiętrzonych w każdym sklepie i barze.

- Musi rosnąć przez dwadzieścia godzin - powiedziała Donatella.

- I to cztery razy.

Pamiętam, jak często marnowałam drożdże, kiedy piekłam zwyczajny chleb. Donatella mi na to, że w czasach dzieciństwa jej matki *panettone* była po prostu chlebem z orzechami i suszonymi owocami wetkniętymi w ciasto. Znowu *la cucina povera*.

- Naprawdę lepiej kupić - I podała mi kilka rodzajów. Kupuję. Wybieram jedną dla rodziny Francesca. Kiedy już mam wziąć drugą dla nas, jakaś kobieta w sklepie mówi, że najlepsze *panettone* są w Perugii. Zapisuje mi na kartce: piekarnia Ceccarani. Więc jedziemy do Perugii.

Na wystawie tej piekarni szopka w całej rozciągłości kunsztownie wykonana z lukrowanego ciasta chlebowego. Najwidoczniej ciasto jest dobrym tworzywem: figurki mają wyraziste twarze, owce wyglądają wełniste, palmy są misternie wykończone. Wokół sceny narodzin marcepanowe grzyby i *panettoni*, każda z wyłobionym bokiem. I w każdej cóż innego niż miniaturowa szopka? Nie do wiary!

Tłumy kobiet zapełniają sklep. Przepycham się i wybieram *panettone* wysoką jak cylinder.

Dalej w Umbrii jedziemy do Spello, po czym przechodzimy przez całe to miasteczko położone na stromych terasach. Zjeżdżając ze Spello widzimy wczesny księżyc podnoszący się znad wzgórz. Na zakrętach tracimy go z oczu, a potem widzimy na wprost - największy, najbliższy, najbardziej niesamowity księżyc, jaki w życiu widziałam. Przez całą drogę do Montefalco, kolebki wina Sagrammo i bawimy się z księżycem w kotka i myszkę. Parę razy księżyc tuż nad wzgórzem udaje, że znowu wschodzi. Jess z powodu czarnej skórzanej kurtki Eda i skłonności do dodawania gazu, zaczął go nazywać „Montefalco”. Ed rzeczywiście nadrabia przygody Montefalca, kiedy skręca nie tam gdzie trzeba.

Na *piazza* sklep z winami jest otwarty, ale sklepikarza nie ma. Rozglądamy się w pobliżu i dalej, wracamy - nie ma go. Spacerujemy po *piazza*. Sklep nadal otwarty na oścież, sklepikarza nadal nie ma. W końcu pytamy w barze i barman nam wskazuje jednego z grających w karty. Kupujemy cztery butelki wina i jedziemy do domu goniąc księżyc nad Umbria.

W wigilię Ashley i ja rzucamy się w wir gotowania. Jess, nowicjusz, wykonuje polecenia i zabawia nas rockową liryką. Ed poświęca poranek na uszczelnianie okien silikonem. Potem biegnie do miasteczka po nasze pierwsze wieczorne danie: *crepelle* ze sklepu, w którym sprzedają świeże ciasta. Te delikatne naleśniki są nadziewane truflami ze śmietaną. Nasze danie następne: ciepła sałatka z *porcini*, pieczona czerwona papryka i sałata, kotlety cielece z rusztu, miejscowy karczoch, zwany hiszpańskim, z beszamelem, i przypiekane orzechy laskowe. Na deser będzie tort rodzinny i *castagnaccio*, klasyczne tokańskie ciasto z mąki kasztanowej. Przepis na tort znam na pamięć, ale z tym ciastem gorzej. Sąsiadka mi odradza. Jej babcia robiła *castagnaccio*, kiedy byli bardzo biedni.

- Potrzebna tylko mąka kasztanowa, oliwa i woda - mówi krzywiąc się. - Babcia mówiła, że to mieli zawsze.

Dodawano rozmaryn, orzeszki pinii, nasiona kopru i rodzyнки w miarę możliwości. Ale tak czy owak, ja nigdy niczego nie robiłam z mąki kasztanowej. Uważałam, że to składnik tylko dla wtajemniczonych, dopóki się nie dowiedziałam, że to jest główny surowiec *la cucina povera*. Przepis na *castagnaccio* brzmi przedziwnie.

- A gdzie cukier i jajka? - pytam, bo jak może z tego wyjść ciasto? Mąka, oliwa i woda to za mało.

Sąsiadka tylko potrząsa głową. Jestem zaintrygowana. Spożywając to ciasto przeniesiemy się w przeszłość do korzeni kuchni tokańskiej. Ashley i Jess nie są pewni, czy chcą być przeniesieni tak daleko wstecz.

Przed sjeżdżeniem idziemy drogą rzymską do miasteczka po najświeższą, z ostatniej chwili,

sałatę i najświeższy chleb. Gdzie jest mój „anioł”? W zimie jakoś nie przychodzi do kapliczki. Daremnie czekam - te jego powolne kroki, spojrzenie na dom, długi postój, kiedy kładzie kwiaty, i moja ciekawość: czy tym razem to gałązka z czerwonymi różyczkami głogu, czy skarłale grono suszonych winogron, czy kasztany, brązowe, łyskające z pękniętych kolczastych pancerzyków. Teraz zimą może chodzi gdzie indziej albo siedzi w swoim średniowiecznym mieszkaniu i dorzuca drwa do ognia w piecu.

Cortona w podskokach. Każdy niesie co najmniej jedną *panettone* i koszyk pełen spożywczych prezentów w celofanie. Tutaj ze sklepów nie bucha ta konserwowa gwiazdkowa muzyka, która w kraju tak mnie denerwuje. Tu ludzie tłoczą się w barach i zapijają się kawą i gorącą czekoladą, bo ostry *tramontana* zaczyna przywiewać z północy mroźne powietrze Alp i północnych Apeninów.

Spokojna wigilia, obfita uczta, deser przy kominku. Okropnie nam wszystkim nie smakuje ciasto z mąki kasztanowej. Mdłe i gumiate, prawdopodobnie jest zupełnie takie jak gwiazdkowe desery w czasie drugiej wojny światowej, kiedy się miało kasztany z lasu. Ochoczo odsuwamy ten specjał, są przecież orzechy włoskie, zimowe gruszki, *gorgonzola* - istny deser bogów. Na długo przed Pasterką, na której zamierzaliśmy być w jednym z małych kościółków, oczy nam się kleją.

Ed woła z dołu:

- Wyjrzyj przez okno! - Śnieg padał w nocy, akurat tyle śniegu, że liście palm są ośnieżone i terasy połyskują bielą.

- Pięknie! Włącz ogrzewanie! - Bose stopy mam lodowate. Wkładam sweter, dzinsy i pantofle, i zbiegam na dół. Drzwi frontowe są szeroko otwarte. Ed zgarnia śnieg ze stołu w ogrodzie, lepi kulę. Uskakuję, śnieżka rozlatuje się w hallu. Nasze śpiące królewieta jeszcze się nie obudziły. We dwoje idziemy z kawą, strzepujemy śnieg z muru i siadamy. Poniżej mgła faluje jak opalizujący ocean. Śnieg w Boże Narodzenie!

Czy dozwolone jest takie szczęście? - zadaję sobie w duchu pytanie. Czy bogowie nie zstąpią, nie skonfiskują zdrowia, tej hojnej porcji radości, tych promiennych nadziei? Zaboląła dawna blizna, już mnie ćmi brak czegoś i lęk. Mój ojciec zmarł w wigilię Bożego Narodzenia, kiedy miałam czternaście lat. Dzień pogrzebu był deszczowy, tak deszczowy, że trumna pływała przez chwilę, zanim osiadła w ziemi. Moja różowa tiulowa sukienka do tańca wisiała po wewnętrznej stronie drzwi szafy. Czy może ten niepokój teraz jest przymusowym uczestnictwem w ogromnej zbiorowej czarnej melancholii, na którą co rok o tej porze nastroją się wszystkie gazety? Miałam w życiu wiele Gwiazdek znakomitych, zwłaszcza kiedy moja córka była dzieckiem. Kilka Gwiazdek miałam samotnych, jedną bardzo

niepewną. W niedobrych czasach czy w dobrych ta świąteczna pora radości wywołuje jakiś pierwotny impuls, do głębi poruszający psychikę.

Po śniadaniu rozpalamy ogień w kominku i rozpakowujemy prezenty. Kilka przywieźliśmy z kraju, a potem z wolna nagromadziliśmy tutaj zwykłą stertę pod choinkę. Nie miało ich być aż tak dużo, ale we Florencji wpadliśmy w szal kupowania mydeł, notesów, swetrów i zdumiewająco wielkiej ilości czekolady. Jednym z prezentów jest rondel do pieczenia kasztanów, który natychmiast wypróbujemy. O czwartej czeka nas składkowe przyjęcie u Pelerà i Fenelli, więc wśród naszych wkładów będą pieczone kasztany w czerwonym winie. Kasztany nacinamy i potrząsamy nimi w nowym rondlu nad żarem przez niecałe dziewięć minut. Potem ryzykując połamanie paznokci, obieramy je. Może dlatego, że są świeże, skorupki odchodzą od razu, ukazując pulchne pieczone orzechy. Wszyscy pracujemy składnie, szybko więc są gotowe *faraone* - kury i chłopska szarlotka - pośrodku ciasta rozwałkowanego na blasze kładzie się osłodzone jabłka z masłem i pieczone orzechy laskowe, po czym nierówno zakrywa się je rogami ciasta, tak że są jak w kopercie. Do szarlotki robię sos śmietanowy dawnej naszej kucharki, która byłaby z niego teraz dumna, kosztując go w mojej wersji. Do sosu *faraone* z brytfanny dodaję beszamel i posiekane kasztany, bo kasztany chcę teraz łączyć ze wszystkim. Fenella zapowiedziała pieczeń wieprzową i polentę, Elizabeth przywiezie sałatkę, Max ma przygotować jarzyny i deser. Przed taką ucztą moglibyśmy pościć, ale jemy lekki obiadek: łazanki z grzybami.

Spacer w dniu Bożego Narodzenia to długoletnia tradycja, przynajmniej dla Ashley i dla mnie. Ed i ja nie mówimy młodemu, dokąd ich zabierzemy.

Dojeżdżamy samochodem do końca jednej z dróg biegnących w okolicach naszego domu i wysiadamy. Zobaczyliśmy tam ścieżkę przypadkiem kiedyś na spacerze. Poszliśmy nią wtedy i dokonaliśmy fantastycznego odkrycia. To był jeden z najwspanialszych spacerów i postanowiliśmy znowu pójść tamtędy w Boże Narodzenie. Teraz jest woda w miejscach, gdzie nie widziałam jej latem. Strumyki tryskają ze szczelin, płyną na drogę. Dochodzimy do wodospadu i kilku rwących potoków. I wkrótce już otacza nas las kasztanowców i pinii, ogromnych drzew, bardzo starych. Bielą się łąty śniegu, bardziej biało jest powyżej, w dali. Powietrze wilgotne, pachną mokre igły sosnowe. Idziemy i nagle mamy przed sobą bruk z ułożonych szczelnie kamieni.

- Patrzcie, chodnik - mówi Ashley. - Co to? I tam dalej się rozszerza.

Ni stąd, ni zowąd to rzymski trakt - którego długie odcinki zachowały się w niewiarygodnie dobrym stanie. Nie doszliśmy do jego końca, ale Beppe, znający całą okolicę od dzieciństwa, powiedział nam, że ten trakt biegnie aż na Monte Sant'Egidio, dwadzieścia

kilometrów. Rzymskie drogi pod górę nie wiją się, nie zbaczają, biegną raczej prosto na szczyt. Rydwany były lekkie, chyba więc rzymscy mierniczy mogli wytyczać najkrótszą trasę pomiędzy dwoma punktami. Czytałam, że niektóre koryta drogowe miały dwanaście stóp głębokości. Wypatrujemy dalekich kamieni milowych, ale one zniknęły. Cortona jest poniżej nas, a poniżej Cortony dolina. Horyzont błyszczący jak wypolerowany. W dali widzimy góry, których nigdy dotąd nie widzieliśmy, i górskie miasteczka: Sinalunga, Montepulciano i Monte San Savino rysują się ostro na tle nieba jak płynące okręty. Ostatni supeł mojego niepokoju już się rozplatał. Zaczynam nucić:

Dobiły tu okręty trzy
dziś w Boże Narodzenie,
dziś w Boże Narodzenie
rankiem.

Rudy lis zeskakuje na szlak przed nami. Macha pierzastym ogonem w przód i w tył, patrzy na nas przez chwilę i pędzi do lasu.

Droga do nobliwie chłopskiego domu Petera i Fenelli jest nawet latem dostatecznie wyboista. Teraz trzymamy kurczowo rondle i tace, usiłując przed zalewem ich zawartości uchronić swoje i sąsiednie kolana. Biedne resory naszego twingo! Przejeżdżamy przez kilka strumieni, które zaimprovizowała zima, i omal nie wsysa nas błoto, rozległe prawie jak kanał.

W końcu jednak dojeżdżamy. Wszyscy już się zebrali przy ogromnym kominku i piją czerwone wino. To jeden z najwspanialszych domów według miejscowych kryteriów. W salonie, dawniej spichlerzu, rzędy ciemnych belek wznoszą się do stropu na wysokość drugiego piętra i pełno tu rzeczy zbieranych przez całe życie: antyków, kilimów, różnych skarbów. Ale ten ogrom trudno ogrzać, więc usadawiamy się na wielkich kanapach w dawnej kuchni, gdzie palenisko jest tak obszerne, że dawne kucharki stawiały sobie na nim krzesła, kiedy doglądały gotowania. Stół długości trzydziestu stóp czeka przybrany gałązkami pinii i czerwonymi świecami. Duchy minionych Bożych Narodzeń zjawiają się przywołane opowiadaniem wspomnień o Gwiazdkach. Fenella wyklada gorącą polente na deskę do krajania. Ed kroi faraone, Peter soczystą pieczeń. Spiętrzamy pyszności na swoich talerzach. *Vino nobile*, ulubione Fenelli - pojechała po odłożony dla niej zapas do Montepulciano - krąży wokół stołu.

- Za nieobecnych przyjaciół - wznosi toast Fenella.

- Za tę polente! - przyłącza się Ed.

Wesoła jest nasza mała banda ekspatriantów, bardzo wesoła.

W drodze powrotnej zbaczamy do miasteczka na kawę. Spodziewamy się, że o

godzinie dziewiątej w ten świąteczny wieczór ulice będą puste, ale nic podobnego. Wszyscy, każde niemowlę, każda babcia oraz wszyscy w wieku pośrednim spacerują i rozmawiają, rozmawiają.

- No Jess - mówię - ty jesteś obiektywny, nowy tutaj, więc powiedz mi, czy mam urojenia, czy też to jest rzeczywiście najbardziej boskie miasteczko na świecie.

Bez chwili wahania Jess odpowiada:

- Potwierdziłbym. Jest ekstra, prima, świetnie.

Passegiata dzisiaj znaczy przechadzanie się od kościoła do kościoła i oglądanie w kościołach żłobków. Przypomnienie o Narodzinach widać wszędzie, na tym ognisku jest tutaj to święto. Chyba jestem poganką, ale olśniewa mnie wspaniale *metaphor* narodzin w końcu roku, w ciemnym martwym końcu roku! Jeden krzyk Dzieciątka na wilgotnej słomie zaprzecza śmierci. Dzieciątko w każdym żłobku ma nad głową nimb, słońce przesuwają się za niebiański równik, żeby przywrócić dni, które kocham. Jeden krok i huśtawka czasu wzniesie nas ku światłu. Niespokojne tęsknoty w okresie Bożego Narodzenia może są pragnieniem odnalezienia swojego własnego światła. Czytałam, że ciało zawiera minerały w takich samych proporcjach, w jakich zawiera je ziemia, tyle samo procent cynku i potasu jest w ziemi, ile mamy ich w naszych ciałach. Czy ciało może organicznie pragnąć naśladować parcie ziemi do odrodzenia?

We wszystkich kościołach Cortony wystawiono *presepi*, sceny narodzin. Niektóre to pracowicie odrobione reprodukcje obrazów z figurkami z wosku i z drewna, odpowiednio przyodzianymi i z wypracowaną scenerią. Niektóre całe z terakoty. Jedna szopka jest zrobiona z patyczków do lodów. Ze wzruszeniem oglądamy wystawę *presepi* wykonanych przez dzieci szkolne - wersje już nie tak ozdobne, przeważnie tradycyjne - małe laleczki, drzewa z gałązek, stawy z lusterek. I wśród nich jedna zdumiewająca. Paolo Alunni, może dziesięcioletni, to przecież spadkobierca futurystów, ich małości do mechaniki i energii mechanicznej. Swoją szopkę - stajenkę, ludzi i zwierzęta - zrobił wyłącznie z kluczy: zwierzęta z kluczy ustawionych poziomo, przy czym od razu można odróżnić owce od krów, a ludzie z kluczy ustawionych pionowo; leży tylko jeden maleńki, jak do pamiątnika, kluczyk, który jest Dzieciątkiem Jezus. Dach stajenki z zawiasów. Niesamowite, efektowne, zadziwia to dzieło sztuki między pracami dzieci.

Co dzień rano patrzę przez okno na dolinę pełną mgły, różowawej w pogodne świty i mętnie szarej, kiedy wysoko pędzą chmury z wiatrem z północy. To są dni bez szwów, dni spacerów i książek, wycieczek do Anghiari, Sieny, Asyżu i pobliskiego Lucignano w murach miejskich zataczających wdzięczną elipsę. Wieczorem przypiekamy na ruszcie w kominku

bruschettà z topionym *pecorino*, serem owczym i orzechami włoskimi, z plasterkami *pecorino* świeżego i *prosciutto*, i z kielbaskami. *Scamorza*, ser z twardą skórką, mający kształt ósemki jest rodem raczej z Abruzzo, ale coraz popularniejszy w Toskanii. Roztapiamy go i smarujemy nim chleb. Uczę się, że na palenisku można trzymać gorące potrawy, żeby nie wystygły, i podgrzewać talerze, jak robiła to zapewne moja wyczarowana w wyobraźni *nonna*. Naszym ulubionym makaronem staje się *pici con funghi salsiccie*, makaron grubości ołówka z grzybami i kielbaskami z rusztu. Skutki spędzonego przy ruszcie wieczora niweluje siedmiomilowy spacer przez las po drodze przeciwpożarowej.

W przeddzień Nowego Roku wracam do domu z miasteczka samochodem pełnym zakupów spożywczych. Mam ugotować tradycyjną soczewicę (maleńka, w kształcie monet, jest symbolem dobrobytu) i *zampone*, kielbasę w kształcie świńskiej racy. Wjeżdżając pod górę, mijam kopułę Santa Maria Nuova poniżej. Mgła całkowicie zasłania kościół, więc kopuła unosi się nad chmurami. Wokół niej przecinają się opadające łuki pięciu tęcz. Omal nie zjeżdżam z szosy. Na zakręcie zatrzymuję samochód i wysiadam, pragnę, żeby wszyscy byli teraz ze mną. To zapiera dech. Gdybym zobaczyła to żyjąc w średniowieczu, głosiłabym, że to cud. Jeszcze jeden samochód się zatrzymuje, wyskakuje mężczyzna w szybkim ubraniu myśliwskim. Prawdopodobnie jeden z tych, którzy mordują ptasie piosenki, ale on wyraźnie też jest oszołomiony. Oboje gapimy się tylko. Kiedy chmury się przetaczają, tęcze znikają jedna po drugiej, a kopuła nadal dryfuje, jak gdyby w pogotowiu czekała na jakiś znak. Macham ręką do myśliwego.

- *Auguri!* - woła w odpowiedzi.

Przed wyjazdem Ashley i Jessa z powrotem do Nowego Jorku, gdzie lada moment wtargnie poważna zima i przed naszym wyjazdem z powrotem do San Francisco, gdzie już kwitną w parku Golden Gate papierowobiałe narcyzy, przesadzamy choinkę z donicy w ziemię. Myślałam, że ziemia będzie twarda, ale nie jest. Iłowata i żyzna, poddaje się łopacie. Jess kopie i nagle wyłania się biała czaszka jeża z doskonale przyłączoną stawami szczęką i zębami jeszcze trzymającymi się w zębodołach. *Memento mori*, być może - pożyteczna myśl, kiedy rok skończony wplata się w rok następny. Krzepka choinka natychmiast się zadamawia na dolnej terasie. Rosnąc, z czasem wzbije się wysoko nad szosą. Z góry będę widziała jej coraz wyższy wierzchołek. Jeżeli przez pierwszych kilka lat będą obfite deszcze, to za pięćdziesiąt lat choina-olbrzym może dominować na zboczu wzgórz. Ashley, wtedy już stara, przypomni sobie, jak sadziliśmy tę choinkę. Przyjedzie z rodziną czy z przyjaciółmi i wszyscy będą zadziwieni. Nie mogę Ashley, jaśniejszej urodą młodości, wyobrazić sobie jako staruszki. Albo jacyś obcy ludzie, którzy obejmą w posiadanie dom, będą brali niższe konary

na opał. W każdym razie Bramasele chyba nadal tu będzie z drzewami oliwnymi
zasadzonymi przez nas, rosnącymi zdrowo na terasach.

NOTATKI Z KUCHNI ZIMOWEJ

Cibo, pożywienie, podstawowe słowo. Ładuję *cibo* w torbę, żeby zabrać je do Kalifornii. Nie wiem dokładnie, kiedy ta moja podróżna torba podręczna stanie się zamaskowanym workiem artykułów spożywczych. Oprócz oliwy (wieziemy z Edem po dwa litry) biorę rulony makaronów, cudownych do szybkiej przeróbki na *hors d'oeuvre*. Biorę białe trufle, marynowane oliwki i czosnek, bardzo tanie tutaj i łatwe do przewiezienia. Biorę pudełko bulionu z *funghi porcini* w kostkach, nieosiągalnych w Kalifornii i funt *porcini* suszonych. Biorę jaskrawe bombonierki i foliowe torebki czekoladek Perugina, świetne na prezenty. Duży krągły *parmigiano* niestety się nie zmieści. Tym razem wpycham ocet zaprawiony truflami i bardzo dobry *aceto balsamico*, przy czym dopiero teraz zauważam, że Ed włożył mi do torby butelkę *grappa* i słoik miodu z kasztanowców.

Na pytanie w formularzu celnym, „czy wiezie pani żywność?” muszę odpowiedzieć „tak”. Ale jeżeli produkty są zapieczętowane, jakoś nikt się nimi nie przejmuje. Pewna moja znajoma natomiast wiozła kielbasy ze swego rodzinnego miasta Ferrary w kieszeniach nieprzemakalnego płaszcza i wywączana przez lotniskowe ogary, została tych rodzinnych precjozów pozbawiona.

Jedyną rzeczą, którą zwykle przywożę do Włoch ze Stanów, jest folia. Ta włoska zawsze źle się odrywa przy odwijaniu i tylko mam kłopot ze splątanymi dwucalowymi paskami. Jednak na Boże Narodzenie przywiozłam ponadto torbę georgijskich orzechów pekanowych, puszkę syropu trzcinowego i pekanowe ciasto, nieodzowne w to święto. Wszystkie inne składniki uczt bożonarodzeniowych w Toskanii wydają mi się nowe. Jedną z przyjemności, jakie miewa kucharka, jest to, że czasami uczy się wszystkiego znów od początku.

Zimowe potrawy tutaj kojarzą się z obrazem myśliwego, który wracając do domu ma kieszenie pełne ustrzelonych ptaków, i z obrazem rolnika, przynoszącego plon oliwek, i nasuwają myśl o pracy w chłodzie, zabezpieczaniu drzew, przycinaniu winorośli na wiosnę. Toskańskie pożywienie w tej porze roku ma zaspokoić wielki apetyt. My nabieramy apetytu na długich spacerach, tak że wprost pałaszujemy ciężkie dania w *trattorie*: makaron z *ragù dzika* albo z *lepre*, zająca, grzyby i polente. W naszej kuchni zimą noszą się bogate zapachy, inne niż latem. Zamiast lekkich woni bazylii, melisy i pomidorów są to aromaty soczystej pieczeni wieprzowej polewanej miodem, kury pieczonej pod warstwą *pancetta* i zupy najpożywniejszej ze wszystkich zup, *ribollita*. Delikatny, ziemny zapach cienkich wiórków umbryjskiej trufli na makaronie w salaterce pobudza zmysły. W niepamięć poszły pachnące,

jak uperfumowane, arbuzy na śniadanie. Teraz jadamy rano grzanki z resztek chleba zanurzonych w mleku i jajku, posmarowane powidłami, które usmażyłam latem z lekkostrawnych śliwek *coscia di monaca*, uda zakonnicy, gatunku śliw rosnących na tyłach domu. Tutejsze jajka zawsze mnie zadziwiają - są takie żółte. Dzięki ich świeżości jajecznicą z dużą bryłką sera śmietankowego staje się szczególnym specjałem.

Nie spodziewałam się że tak bardzo będę podniecona w mojej włoskiej kuchni zimą. Cały spis zakupów się zmienił. Tutaj nie ma szparagów z Peru ani winogron z Chile, można dostać tylko to, co tu rośnie, tyle że cytryny są z południa, z Sycylii. Parapet okna zdobi stos maleńkich klementynek, jaskrawopomarańczowych w niebieskiej misce. Ed zjada po kilka naraz, a z ich skórek, kiedy rzuca je w ogień, kurczących się i czerwieniejących, bije ostry zapach palącego się olejku. Dni są krótkie, więc kolacje są długie i długo się je przygotowuje.

ANTIPASTI

Zimowe bruschette

Nie inaczej niż *crostini* (grzanki), figurujące jako *antipasti* w każdym jadłospisie tokańskim, *bruschette* są też kanapkami. *Crostini* to okrągłe kromki chleba; takie bochenki w kształcie bagietek można dostać prosto z forno, pieca. Na typowym półmisku *crostini* jest kilka rodzajów do wyboru, z których najbardziej popularne są *crostini di fegatini* z rozsmarowaną wątróbką drobiową. Ja często podaję *crostini* z pastą czosnkową i z krewetką z rusztu na każdej.

Natomiast *bruschette* robi się z kromek zwykłego chleba, zanurzonych na krótko w oliwie i przypieczonych w rondlu albo na ruszcie albo bezpośrednio na ogniu, a potem potartych ząbkiem czosnku. Z posiekanym pomidorem i bazylią mogą być pierwszym daniem, mogą być przekąską. Przyjemnie jest zimowe krępkie *bruschette* robić przy kominku. Kiedy wpadają do nas przyjaciele, popijamy je mocnym *vino nobile*.

Bruschette z pecorino i orzechami

Przygotować bruschette, jak opisałam powyżej. Tyle plasterków pecorino (sera owczego) albo fontina (sera piemonckiego), ile będzie bruschette, powoli topiona na patelni, na ruszcie, albo na blasze. Lekko podtopione posypać posiekanymi orzechami włoskimi. Szpachelką nasunąć te plasterki sera na przypieczone kromki chleba.

Bruschette z pecorino i prosciutto

Przygotować bruschette. W żelaznym garnku na żarze albo na teflonowej patelni stopić plastry pecorino, położyć na nie plasterki prosciutto i na wierzch znów plasterki pecorino. Przewrócić te potrójne platy do góry spodami, żeby z wierzchu też trochę się stopiły, i były kruche na brzegach. Nasunąć je na kromki chleba.

Bruschette z zieleniną

Posiekać cavolo nero, czarną kapustę (albo szwajcarski burak ćwikłowy). Zaprawić i usmażyć w oliwie z dwoma posiekаныmi ząbkami czosnku. Rozsmarować parę łyżek stołowych tej pasty na każdej bruschette.

Bruschette con Pesto di Rucola

Ten wariant typowego *pesto* jest tak samo dobry do makaronu. Arugula rośnie wdzięcznie. Kielkuje szybko i jej młode pieprzne listki są najlepsze. Kiedy są duże, zwykle gorzknieją.

Przygotować bruschette, tym razem krojąc chleb na małe kawałki. Zmleć w młynku elektrycznym albo utłuc w moździerzu pęczek aruguli, sól, pieprz, dwa ząbki czosnku, ćwierć szklanki orzeszków pinii. Do tego wlać powoli oliwę, żeby zrobiła się gęsta papka. Dosypać pół szklanki tartego parmigiano. Rozsmarować na kawałkach chleba z rusztu. Smarowidła będzie mniej więcej półtorej szklanki.

Bruschette z bakłażanami z rusztu

Często na ruszcie przypalałam bakłażany - czerniały, teraz więc piekę cały bakłażan w piecyku, nie dłużej niż dwadzieścia minut, kroję go na plasterki i dla smaku opiekam je krótko na ruszcie.

Upiec bakłażan w folii aluminiowej, w umiarkowanej temperaturze piecyka. Pokroić i posolić. Niech poleży przez kilka minut na papierowym ręczniku. Natrzeć każdy plasterzek oliwą, posypać pieprzem, przypiec na ruszcie. Posiekać pół szklanki świeżej pietruszki, połączyć z posiekanyim świeżym tymiankiem i majerankiem. Znowu natrzeć każdy plasterzek bakłażana oliwą, jeżeli wydaje się suchy. Położyć plasterki na przygotowane bruschette, posypać je mieszanką ziół i niewielką ilością tartego pecorino albo parmigiano. Podgrzać szybko w kuchence mikrofalowej, żeby ser trochę stopniał.

PRIMI PIATTI

Lazania z grzybami

Nie lubię suszonej lazanii w pudełkach - falista na brzegach jak opony traktora, ciasto gumiate. Natomiast cienkie płaty świeżego ciasta są lekkie, lazania znakomita. W jednym z miejscowych sklepów patrzyłam, jak wyrabia ciasto prawdziwa profesjonalistka. Jej lazania jest cienka i giętka.

W poniższym przepisie można latem zastąpić grzyby jarzynami: wziąć pokrajane w plasterki zucchini, pomidory, posiekane cebule i bakłażan, doprawić świeżymi ziołami. I można ten przepis w jednej czy drugiej wersji zastosować do nadziania zwiniętych w długie rolki naleśników.

Pokrajać płaty lazanii tak, żeby mieć z nich sześć warstw w dużej brytfannie (środkowe warstwy nie muszą być z jednego kawałka). Przygotować sos beszamelowy: roztopić cztery łyżki stołowe masła, zmieszać z czterema łyżkami stołowymi mąki i podgrzewać uważając, żeby nie zbrązowiało. Po trzech lub czterech minutach zdjąć z ognia i od razu wlać dwie szklanki mleka. Postawić z powrotem na ogniu, zamieszać i niech na wolnym ogniu się gotuje, dopóki sos nie zgęstnieje. Posiekać dwa ząbki czosnku i dodać do sosu jedną łyżkę stołową posiekanego tymianku, z solą i pieprzeni. Na dużej patelni podgrzać dwie łyżki stołowe oliwy i usmażyć trzy szklanki pokrajanych na plasterki grzybów - najlepiej porcini albo portobello. Jeżeli nie ma świeżych grzybów leśnych, mogą być pieczarki połączone z suszonymi porcini, odświeżonymi poprzez moczenie przez półgodziny w wodzie czy w rosole albo w winie, czy w koniaku.

Połączenie: gotować po jednej każdą z warstw lazanii. Kiedy jest już prawie gotowa, wyjąć z wody i położyć na chwilę na płóciennym ręczniku rozłożonym na blacie. Zanim wyschnie, przełożyć ją do wysmarowanej cienko oliwą brytfanny i przykryć warstwą usmażonych grzybów, posypanych serem. Gotować następną warstwę lazanii i powtarzać czynność. Do sosu dolać łyżkę wody z gotowanej lazanii, jeżeli za dużo sosu się zużyło na poprzednią warstwę. Toskańskie kucharki zwykle zasilają wodą swoje sosy. Na wierzchu położyć okruchy chleba z masłem i posypać jeszcze tartym portobello. Bez pokrywy wstawić do piecyka i niech się piecze w temperaturze 100°C przez pół godziny. Osiem porcji.

Ribollita

Podnosząca na duchu gęsta zupa z białą fasolą, wszechobecnym chlebem i jarzynami. Jak mówi dosłowne tłumaczenie: „kipiąca na nowo”, jest zupą łatwą do zrobienia na przykład z dużego niedzielnego obiadu. Klasyczny przepis wymaga wrzucenia pajd chleba do rondla już na sam koniec. Toskańczycy przed zjedzeniem dolewają sobie na talerze oliwę. Ta zupa i dowolna sałatka wystarczą jako pełny posiłek chyba po każdej pracy, poza orką na ugorze. Nadaje się do niej prawie każda jarzyna. Maria Rita, kiedy mówię „zuppa”, spiętrza wszystko, czego potrzebuję, plus garście świeżej pietruszki, bazylii i czosnku. Radzi mi wrzucić do rondla piętke parmigiano. Ta ugotowana piętka to rzeczywiście przysmak dla kucharki.

Przygotować pół kilo białej fasoli, porządnie wyplukać. Zalać fasolę w dużym rondlu wodą i zagotować. Zaraz zdjąć z ognia, zostawić na dwie godziny. Dolać wody, zaprawić i trzymać na wolnym ogniu, ale tym razem nie dopuszczać do wrzenia. Trzeba uważać, bo fasola może się rozgotować. Oczyszczyć i pokroić w kostkę średniej wielkości dwie cebule, sześć marchwi, cztery łodygi selera naciowego, główkę chińskiej kapusty albo buraka ćwikłowego, cztery czy pięć ząbków czosnku i trzy duże pomidory (albo w zimie puszkę przecieru

pomidorowego). Posiekać pęczek pietruszki. Usmażyć cebule i marchew na oliwie, po kilku minutach dodać seler, burak ćwikłowy, dolewając oliwę w miarę potrzeby. Gotować przez dziesięć minut, potem dodać pomidory, piętkę parmigiano i fasolę. Dolać rosół (jarzynowy, z kury albo wołowy) i doprowadzić do wrzenia, a potem niech stoi na wolnym ogniu przez godzinę, żeby wszystkie składniki się połączyły. Dodać chleb pokrajany w kostkę. Odstawić na kilka godzin. Dodać pietruszkę, odgrzać i podać posypane tartym parmigiano. Oliwę każdy sobie doleje według swego uznania. Nazajutrz można dorzucić do tego, co zostało w rondlu, resztki makaronu, zieloną fasolę, groszek pancetta, kartofle. Co najmniej piętnaście porcji zależnie od ilości rosolu.

Pici z szybkim sosem pomidorowym

Zawiesiste sosy z zająca i z dzika są szczególnie dobre do długiego, grubego prawie jak ołówka miejscowego makaronu. Z tym sosem podaję fusilli i pappardelle oraz każdy inny gruby makaron. To, na co jest ten przepis, bardzo lubię.

Ugotować cztery czy pięć kawalków pancetta, osuszyć na papierowym ręczniku, pokruszyć i odłożyć. Posiekać dwie średniej wielkości cebule i dwa albo trzy ząbki czosnku i smażyć na oliwie przez pięć minut. Posiekać i dodać jedną dużą czerwoną paprykę i cztery, pięć pomidorów. Doprawić do smaku i smażyć jeszcze pięć minut. Dodać posiekany tymianek, dziki majeranek i bazylię. Dodać pół szklanki śmietany i trzy czwarte szklanki przecieru pomidorowego. Potem doleje się do tego sosu mniej więcej łyżkę wody z makaronu. Domieszać pancette w ostatniej chwili, żeby zachowała kruchość. Ugotować i odcedzić makaron - tyle żeby było dla czterech osób. Zmieszać makaron z połową sosu. Resztę sosu wylać na makaron. Podać na stół oddzielnie parmigiano. Cztery porcje.

SECONDI

Przepiórki duszone na wolnym ogniu z jagodami jałowca i *pancetta*

Mój ojciec był myśliwym, więc nasza kucharka Willie Bell często ginęła w chmurze małych piórek, skubiąc przepiórkę po przepiórcie z całego ich stosu. Zwisie łebki opadały zwykle w tę samą stronę. Dusila je ze śmietaną i pieprzem w ogromnym w rondlu z pokrywą na palenisku za domem. Ja nie chciałam ich jeść. Teraz spokojnie odnoszę się do przepiórek w nowej oprawie. Ocet balsamico powinien pochodzić z Modeny, w butelce z etykietką: Aceto Balsamico Tradizionale di Modena i zaznaczeniem API

MO, to rzeczywiście coś, ocet co najmniej dwunastoletni. Niektóre z tych starych octów balsamico są tak wyśmienite, że się je popija jak likier. Myślę, że Willie Bell pochwaliłaby takie przepiórki.

Obtoczyć w mące i szybko przyrumienić dwanaście przepiórek (po dwie na osobę) na

gorącej oliwie. Ułożyć przepiórki w dużym ogniotrwałym naczyniu ze szczelną pokrywą, w którym poda sieje na stół. Wlać szklankę octu winnego. Nakryć przepiórki paskami pancetta i dwiema posiekanymi szalotkami. Rozrzucić na nich gałązki tymianku, ziarenka pieprzu i jagody jałowca. Dusić w piecyku w temperaturze 90°C przez półtorej godziny, potem przewrócić przepiórki i dalej dusić przez następne półtorej godziny - czyli w sumie przez trzy godziny. Potem skropić je niewielką ilością czerwonego wina albo znowu octu winnego, jeżeli wydają się za suche. Są doskonale z polenta. Sześć porcji.

Pieczone kurczaki nadziewane polenta

W Georgii, kiedy dorastałam, indyk na Boże Narodzenie zawsze był z nadzieniem z mąki kukurydzianej. Poniższa adaptacja przepisu mojej matki opiera się na składnikach włoskich.

Dwie szklanki polenty moczyć w dwóch szklankach zimnej wody przez dziesięć minut. Zagotować w dużym rondlu dwie szklanki wody. Przełożyć wymoczoną polente do wrzątku. Doprowadzić do wrzenia, zmniejszyć ogień i gotować na wolnym ogniu, wciąż mieszając, przez dziesięć minut. Dodać szklankę roztopionego masła. Zdjąć z ognia i wbić dwa jajka. Dodać dwie szklanki świeżych grzanek, dwie posiekane cebule, trzy posiekane łodygi selera naciowego i porządnie doprawić solą i pieprzem, szalwią, tymiankiem i majerankiem. Nafaszerować tym nadzieniem dwa kurczaki (albo jednego indyka), luźno związać nóżki, położyć ptaki na wysmarowanym oliwą ruszcie w dużej brytfannie i rozrzucić wokół gałązki tymianku. Mają się upiec w temperaturze 100°C, licząc z grubsza dwadzieścia pięć minut na pół kilo ich wagi, żeby upiekły się należycie, ale trzeba zacząć sprawdzać wcześniej. Resztki nadzienia można upiec oddzielnie w naczyniu wysmarowanym masłem. Osiem porcji.

Faraone z koprem

Delikatną smaczną kurę zawsze można dostać u rzeźnika. Na Boże Narodzenie upiekliliśmy dwie i podaliśmy je u Petera i Fenelli na dużym półmisku, otoczone miejscowymi kiełbaskami z rusztu i wieńcem z ziół. Z ich kości mieliśmy rosół na następny dzień. Ich naturalnym towarzystwem są kartofle upieczone w piecyku z rozmarynem i czosnkiem.

Niestety do faraone trzeba najpierw podejść z peseta, żeby powyrywać pozostałości piór, małe jak szpilki. Umyć dobrze i osuszyć dwie kury. Najprostsze przygotowanie jest najlepsze - wzmocnić smak i zapach. Na dno wysmarowanej oliwą brytfanny położyć gałązki rozmarynu, dopiero na tym kury. Natrzeć je posiekanym rozmarynem, bazylią i tymiankiem, naszpikować paskami pancetta. Koper pokroić, skropić oliwą i rozrzucić na kurach razem z dwiema pokrajanymi w ćwiartki cebulami. Mają się upiec w temperaturze 100°C - czas: dwadzieścia minut na pół kilo wagi. Kura jest chudsza niż kurczak, trzeba więc uważać, żeby

się nie przepiekła. Sos będzie świetny, kiedy do sosu z brytfanny doda się sos beszamelowy i pieczone kasztany. Cztery porcje.

Królik z pomidorami i octem winnym

Coniglio, królik jest podstawą tokańskiego jadłospisu. Na sobotnim targowisku zawsze jakiś wieśniak ma do sprzedania trzy albo cztery puszyste króliczki, patrzące ze starej torby lotniczej Alitalia. W gablocie rzeźnika króliki są bardziej oddalone, czyste, chude, czerwonaworóżowe, nieraz z pozostałą kępką futerka, zwykle z ogona, na dowód, że to nie koty. Chociaż tak nieapetyczny ten mój komentarz, królik upieczony w gęstym sosie pomidorowym z ziołami naprawdę smakuje wyśmienicie. Więc powiedzmy, że nie królik, tylko coniglio - za względu na dzieci.

Podzielić królika na porcje. Obtoczyć te porcje w mące i szybko przyrumienić na oliwie, ułożyć w brytfannie i zalać sosem.

Sos: zeszkląć jedną posiekaną dużą cebulę i posiekane trzy albo cztery ząbki czosnku. Posiekać cztery, pięć pomidorów i dołożyć je na patelnię. Doprawić kurkumą (pół łyżeczki do herbaty), rozmarynem, solą, pieprzem i przypieczonymi nasionami kopru włoskiego. Wlać cztery łyżki octu winnego i trzymać na ogniu, dopóki sos nie zgęstnieje i jego masa nie zmniejszy się na patelni.

Królika piecze się bez pokrywki w temperaturze 180°C¹ mniej więcej przez czterdzieści minut. W połowie pieczenia dolać dwie, najwyżej trzy łyżki octu winnego. Cztery porcje.

Polenta z kielbasą i fontina

Zimą w miejscowym sklepie, gdzie sprzedają świeże ciasta, można dostać polente, czyli mamałygę z posiekanymi orzechami włoskimi, prosty, ale ciekawy akompaniament do pieczeni czy kurczaka. Polenta plus kielbaski i jakaś wspaniała sałatka to bardzo pożywny posiłek sam w sobie.

Przygotować klasyczną polente (por. odpowiedni przepis). Połowę jej włożyć do wysmarowanej oliwą brytfanny. Cienko pokrajać albo zetrzeć półtorej szklanki fontina (sera piemonckiego) i posypać wierzch. Posolić, popieprzyć. Przykryć resztą polenty. Usmażyć włoskie kielbaski. Pokrajać je na plasterki, położyć na wierzchu polenty w brytfannie, zalać sosem od smażenia. Piec w temperaturze 90°C przez piętnaście minut. Sześć porcji.

Polędwica wieprzowa z koprem w polewie miodowej

Najdelikatniejsza, najbardziej chuda wieprzowina to polędwica. Jedna polędwica

¹ Tutaj w oryginale jest 108 stopni, ale przy pieczeniu bez pokrywki ten biedny królik raczej się wysuszy niż upiecze

wystarczy dla dwóch głodnych osób, a koper harmonizuje z wieprzowiną. Dziki koper rośnie wszędzie w naszej posiadłości. Jest tutaj bardzo lubiany, ale nie wiem, czy z powodu swoich właściwości afrodyzjakalnych, czy dlatego, że ma zastosowanie w leczeniu jakichś kłopotów z oczami. Podobają mi się jego listki czy też upierzenie i podoba mi się skojarzenie mityczne. Prometeusz jakoby przyniósł ludziom pierwszy ogień w grubej, pustej w środku łodydze kopru.

Natrzeć lekko połędwicę miodem. Utluc w moździerz albo zetrzeć w młynku elektrycznym łyżkę stołową nasion kopru. Zmieszać je z jedną łyżką stołową drobno posiekanego rozmarynu, z solą, pieprzem i dwoma posiekаныmi ząbkami czosnku. Tą mieszanką natrzeć połędwicę. Położyć mięso na wysmarowanej oliwą blaszce. Piec w piekarniku w temperaturze 130°C mniej więcej przez pół godziny, aż mięso będzie tylko w środku bladoróżowe. Tymczasem pokrajać duże bulwy kopru w cienkie plasterki, odrzucając twarde końce korzeni. Gotować je na parze przez dziesięć minut, ale tak, żeby nie zmiękły. Przetrzeć, zalać jedną czwartą szklanki białego wina, dodać pół szklanki tartego parmigiano i pół szklanki mascarpone (sera śmietankowego) albo kwaśnej śmietany. Położyć połędwicę w wysmarowanym masłem naczyniu, zalać sosem, posypać okruchami chleba z masłem. Dusić w temperaturze 100°C mniej więcej przez dziesięć minut. Przybrać danie koperkiem, jeżeli jest, albo świeżym rozmarynem. Cztery porcje.

CONTORNI

Kasztany w czerwonym winie

Chociaż mieszkam blisko lasu kasztanowego, kasztany nadal wydają mi się luksusem. Co kilka wieczorów pieczemy kasztany do kieliszka amaro albo ostatniej tego dnia kawy. Przed upieczeniem kasztanów wystarczy lekko naciać łupiny prosto lub na krzyż, żeby potem łatwo było je obrać, zanim wystygną. W wielu książkach kucharskich zaleca się piec kasztany przez godzinę. W kominku jednak są upieczone już po piętnastu minutach, jeżeli nie szybciej, zależnie od tego, jaki żar jest na palenisku. Trzeba często potrząsać patelnią i wyciągnąć ją, kiedy tylko któryś kasztan zaczyna się osmalać. Kasztany są bardzo smaczne z każdym aromatycznym zimowym mięsem, zwłaszcza z kura.

Upiec i obrać trzydzieści albo czterdzieści kasztanów. Zalać dużą ilością czerwonego wina i gotować na wolnym ogniu przez półgodziny - dość długo, żeby te dwa zapachy i smaki się połączyły. Większość wina odlać. Sześć porcji.

Czosneczki

Doskonale do każdej pieczeni.

Dużą główkę czosnku podzielić na ząbki. Nieobrane ząbki wrzucić do wrzątku na pięć

minut. Ostudzić, wycisnąć czosnek. Widelcem posiekać i zmiażdżyć ząbki, po czym dodać tę miazgę do dwóch szklanek śmietany w rondlu. Postawić rondel na wolnym ogniu i podgrzewać, ale nie do wrzenia. Dodać sól, pieprz i trochę zmielonej gałki muszkatołowej. Zdjąć rondel z ognia, wbić cztery żółtka. Przebrać zawartość do sześciu foremek wysmarowanych oliwą albo do płytkiej brytfanny. Piec w naczyniu wypełnionym wodą w temperaturze 100°C, dopóki nie skrzepnie. Studzić przez dziesięć minut, po czym wyjąć z foremek czy też z brytfanny.

Karczochy hiszpańskie

Długie jak ręka, kolczaste bladozielone karczochy hiszpańskie są kłopotliwe w przygotowaniu, ale warte tego. Ta jarzyna jest dla mnie nowością. Nauczyłam się jednak zrywać twardą włóknistą powłokę z łodyg - raczej selerowatych - i szybko wkładać kawałki do wody z sokiem cytrynowym, bo bez tego zaraz ściemnieją. Z początku gotowałam je na parze, ale wydawało mi się, że nigdy się nie ugotują. Ostatecznie uznałam, że lepiej gotować je zwyczajnie, dopóki nie będą miękkie pod widelcem. Mają taki smak i taką konsystencję jak spód zwykłego karczocha, co dziwi, bo należą do tej samej rodziny.

Obrać dużą wiązkę karczochów hiszpańskich i wymoczyć w zakwaszonej wodzie. Pokrajać na półcentymetrowe kawałki i ugotować. Odcedzić i ułożyć w porządku wysmarowanej masłem brytfannie. Osolić, popieprzyć i cienko pokryć sosem beszamelowym, oprószyć grudkami masła i posypać tartym parmigiano. Piec w temperaturze 100°C dwadzieścia minut.

Ciepła sałatka z *porcini* (albo portobetto) i pieczonej czerwonej i żółtej papryki

Tę kolorową sałatkę podaje się jako pierwsze albo główne danie.

Dwa duże grzyby upiec na ruszcie albo usmażyć na oliwie kapeluszami do dołu (dzięki temu nie utracą soków). Pokrajać je w plasterki i skropić sosem vinaigrette. Dwie papryki, jedną czerwoną, drugą zieloną lub żółtą, upiec na ruszcie, podstudzić, po czym usunąć z nich osmaloną skórkę. Pokrajać je na plasterki i też skropić vinaigrette. Czerwoną cebulę pokroić i podzielić na krążki. Podgrzać ćwierć szklanki orzeszków pinii. Zieleninę - radicchio (cykorie), arugulę i sałaty w różnych odcieniach i o różnej konsystencji wymieszać z vinaigrette i ładnie ułożyć na każdym talerzu. Na tym położyć jeszcze ciepłe plasterki papryki i grzybów oraz krążki cebuli, na wierzchu orzeszki pinii. Sześć porcji.

DOLCI

Zimowe gruszki w *Vino Nobile*

Gruszki w winie ładnie wyglądają na stole. I aromat ich wydaje się mocniejszy, kiedy się podaje do nich gorgonzolę, grzanki, orzechy włoskie pieczone z masłem i solą.

Obrać sześć twardych gruszek, nie obrywając ogonków jeśli są, i ustawić je w pionowo rondlu. Na każdą wycisnąć sok z cytryny, zalać je szklanką czerwonego wina z rodzynkami, wanilią i goździkami, wierzchołki posypać cukrem (ćwierć szklanki). Nakryć rondel pokrywką i gotować na wolnym ogniu przez dwadzieścia minut (albo dłużej, zależnie od wielkości i stopnia dojrzałości gruszek), ale nie dopuścić, żeby się rozpadły. Po pierwszych dziesięciu minutach położyć gruszki na bokach i polać kilkakrotnie sosem z wina. Potem przekładając je na talerzyki nalać na każdą trochę wina, posypać rodzynkami, przybrać każdą cienkimi paskami skórki cytrynowej. Sześć porcji.

Chłopski budyń jabłkowo-chlebowy

Dziwię się, że te nieforemne jabłka, które widuję na sobotnim targowisku, mają taki mocny zapach. Nawet nasze długo zaniedbane jabłonie wydają swoje mizerne owoce. Za małeńkie, żeby je pokrajać, ale przynajmniej nadają się te jabłuszka na porządny sos jabłkowy. Poniższy przepis wymaga jednak jabłek pokrajanych w grube plasterki.

Cztery czy pięć jabłek do upieczenia obrać, wykroić gniazdka nasienne, pokrajać w grube plastry, skropić sokiem z cytryny. Posypać gałką muszkatołową. Uprażyć szklankę pokrajanych migdałów. Z bochenka czerstwego chleba (świeży byłby za miążki na ten przepis) usunąć twardą skórkę. Pokroić chleb i kilka kromek położyć na dnie nasmarowanej masłem prostokątnej brytfanny, mniej więcej 20 na 30 centymetrów. Na patelni rozpuścić kilka łyżek stołowych masła i sześć łyżek stołowych cukru. Dorzucić trzy czwarte szklanki uprażonych migdałów, dolać dwie łyżki stołowe soku cytrynowego i ćwierć szklanki cydru albo wody. Dodać pokrajane jabłka. I teraz układać w brytfannie warstwy masy jabłkowej i chleba, tak żeby na wierzchu był chleb. Utrzeć sześć łyżek stołowych miękkiego masła z czterema łyżkami stołowymi cukru. Wbić w to cztery jajka, wlać jedną i ćwierć szklanki mleka i trzy czwarte szklanki śmietany. Pokryć tym równo chleb w brytfannie. Sypnąć na wierzch trochę cukru, gałki muszkatołowej i pozostałe ćwierć szklanki przypieczonych migdałów. Brytfannę wsunąć do piecyka o temperaturze 100°C. Po godzinie wyciągnąć. Niech postoi przez piętnaście czy dwadzieścia minut. Podawać z osłodzonym mascarpone albo z bitą śmietaną. Osiem porcji.

Sorbet z mandarynek

Gdybym dorastała tutaj, na pewno nierozzerwalnie z Bożym Narodzeniem kojarzyłaby mi się woń cytrusów. Dekoracje gwiazdkowe w Asyżu to wielkie gałęzie cytryn zdobiące każdy sklep. Na tle bladych kamieni te owoce jaśnieją jak iluminacja, cytrynowy aromat przesycza chłodne powietrze. W Cortonie wszędzie przed sklepami spożywczymi stoją kosze pełne klementynek, aż złociście pomarańczowo jest na ulicach. W barach wyciska się najsoczystsze ciemnokrwiste pomarańcze. Pierwszy smak ich soku, cierpki jak grejpfruta,

szybko zamienia się w głęboki posmak słodczy. Ale sorbet, na który przepis podaję poniżej, można zrobić z innych soków. Jest to cudo w przerwie podczas zimowej kolacji i tak samo pyszny jako lekki deser, zwłaszcza z cienkimi ciasteczkami czekoladowymi.

Zrobić syrop z jednej szklanki wody i jednej szklanki cukru, zagotowując, a potem trzymając na wolnym ogniu przez pięć minut Wlać jedną i ćwierć szklanki świeżego soku z mandarynek, jedną łyżkę soku cytrynowego i wrzucić miąższ mandarynek, które się wycisnęło. Schłodzić to porządnie w lodówce. Ukrócić w elektrycznej maszynce do lodów. Sześć porcji.

Tort cytrynowy

Import rodzinny. Ten tort z Południa robiłam już setki razy. Cienkie kawałki tego tortu wyraźnie są tutaj na swoim miejscu z truskawkami czy wiśniami latem, z gruszkami w zimie - czy też po prostu z małym kieliszkiem któregoś z tych wielu fantastycznych włoskich win deserowych, takich jak Banfi's B.

Utrzeć jedną szklankę masła z dwiema szklankami cukru. Wbić kolejno trzy jajka i lekko wymieszać. Zmieszać trzy szklanki mąki z jedną łyżeczką proszku do pieczenia, dodać ćwierć łyżeczki soli, po czym dodawać tę masę do tamtej, stopniowo, na zmianę z jedną szklanką maślanki (we Włoszech z jedną szklanką śmietanki, bo maślanki nie można tu dostać). Zacząć jednak i skończyć na dodawaniu mieszaniny mącznej. Dolać trzy łyżki soku z cytryny, dorzucić utarty jej miąższ. Piec w teflonowej tortownicy w temperaturze 90°C przez pięćdziesiąt minut. Czy się upiekło, sprawdzić wykałaczką. Ten tort można polukrować.

Lukier: ćwierć szklanki masła i półtorej szklanki cukru pudru utrzeć z trzema łyżkami stołowymi soku cytrynowego. Tort podajemy przybrany małymi spiralkami wyciętymi ze skórki cytrynowej.

ALEJKA RÓŻ

Przez dziesięć godzin w samolocie do Paryża wyprostowana w fotelu przy przejściu czytałam bardzo uważnie historię eksperymentalnej poezji francuskiej, magazyn dla pasażerów, nawet kartę z instrukcjami na wszelki wypadek. Przed końcem maja i odlotem z San Francisco takie było w pracy urwanie głowy, że chyba bym wołała, by mnie do samolotu załadowano okutaną w biel, na noszach złożono w przejściu frontowym za zasłoną, gdzie od czasu do czasu zaglądałaby stewardesa ze szklanką ciepłego mleka albo ginu z martini. Nazajutrz po rozdaniu dyplomów - tydzień wcześniej niż Ed, który jeszcze miał wykłady - wyleciałam pierwszym samolotem dymiącym na pasie startowym.

Lotnisko Charlesa de Gaulle'a, krótki postój i złapałam samolot Alitalia. Ten pilot nie tracił czasu. Na łeb, na szyję czy też raczej na szyję i łeb wzbił się w przestworza. Co włoski pilot, to włoski pilot. Poczulałam nagle przypływ energii. Zastanawiałam się, czy on próbuje kogoś wymijać. Ale zanim się spostrzegłam, zaczął pikować prawie pionowo w dół na lotnisko w Pizie. Jakoś nikt nie wydawał się zaniepokojony, więc tylko ćwiczyłam równy oddech i trzymałam się poręczy fotela.

Zostaję w Pizie do jutra, bo nie uśmiecha mi się perspektywa przesiadki we Florencji nocą. Zatrzymuję się w hotelu i stwierdzam, że jestem gotowa pójść na spacer. To pora właśnie *passeggiata*. Hordy ludzi kotłują się, idą w odwiedziny, spacerują, biegną na posyłki. Wieża nadal krzywa, turyści nadal się fotografują przechyleni w jedną albo w drugą stronę. Domy pastelowe i koloru ochry, zakręcające nad rzeką, są jak akwarela. Kobiety z torbami zakupów tłoczą się w piekarni, z której bije apetyczna woń. Wspaniale jest przyjechać samotnie do obcego kraju i poczuć raptowność uderzającej różnicy. Przecież wszyscy zajęci swoimi sprawami ani nie mówią, ani nie wyglądają tak jak ja. Żyją w rytmie zupełnie innym niż ja, cudzoziemka. Jem kolację w restauracji pod gołym niebem na jednej z *piazza*. Ravioli, pieczony kurczak z zieloną fasolą, sałatka, pół karafki miejscowego wina. Potem euforia mija, ogarnia mnie przemożne, rozkoszne zmęczenie. Po kąpieli w bąbelkach z całego hotelowego przydziału przesypiam bite dziesięć godzin.

Pierwszy poranny pociąg do Florencji wiezie mnie wśród pól czerwonych od maków, wśród gajów oliwnych i teraz już swojskich kamiennych wiosek. Widzę stogi siana, zakonnice od stóp do głów na biało po cztery w rzędzie, prześcieradła wywieszzone z okien, owczarnie, oleandry. Italia! Siedzę przy oknie i gapię się przez całą drogę. Dopiero kiedy zbliżamy się do Florencji, praktycznie martwię się, czy przy żonglowaniu w tłoku torbą nie trzasnę o coś moim nowym małym laptopem. Większość letniej garderoby jest w Bramasele,

nie mam dużo bagażu, ale i tak czuję się jak zwierzę juczne z torebką, komputerem i torbą podróżną przewieszoną przez ramię. Jakże, jednak przyjemnie wysiąść z pociągu na florenckim dworcu, który zawsze mi przypomina moją pierwszą podróż do Włoch dwadzieścia pięć lat temu bez mała. Ten egzotyczny głos megafonu, jak zza chmury dymu zapowiadający przyjazd z Rzymu na *binario undici*, odjazd do Mediolanu z *binario uno*, pociąg w zapachu smarów, i ci wszyscy, którzy dokądś jadą.

Na szczęście, pociąg teraz prawie pusty, łatwo usadowiam się z rzeczami. W połowie drogi do domu (do domu, mówię sobie) turkocze na korytarzu wózek - są kanapki i napoje. Ten pociąg nie zatrzymuje się w Camucii, więc wysiadam o dziesięć mil dalej, w Terontoli, i zamawiam taksówkę.

Piętnaście minut potem taksówka podjeżdża. Wsiadam. Podjeżdża druga taksówka, jej kierowca wrzeszczy i gestykuje. Przyjechał na wezwanie, taksówka, do której wsiadłam, przypadkiem się nadarzyła. Ale ten pierwszy nie chce zrezygnować z kursu. Mówię mu, że wzywałam taksówkę, a on włącza silnik. Tamten wałąc w szybę wrzeszczy jeszcze głośniej: Zerwał się od obiadu! Przyjechał specjalnie po Americana! Też musi zarabiać na chleb! Ślina mu się zbiera w kącikach ust, patrzę z obawą, czy nie zacznie się pienić.

- Proszę zatrzymać. Powinna jechać z tamtym panem. Bardzo przepraszam.

Ten pierwszy warczy, hamuje raptownie, z szarpnięciem wyrzuca moją torbę i przesiadam się do drugiej taksówki. Przez chwilę obaj stoją nos w nos, mówią jednocześnie, przy czym poruszają zarówno pięściami, jak ustami i nagle następuje zgoda, już sobie ściskają ręce, uśmiechają się. Opuszczony kierowca podchodzi do mojej taksówki i z uśmiechem życzy mi szczęśliwej podróży.

Dom jest zamieszkały. Dwa tygodnie temu przyjechała tu moja siostra z synem i przyjaciółmi. Już zasadziła we wszystkich doniczkach białe i koralowe geranium. Zielony zapach świeżo zżętej trawy świadczy, że Beppo kosił trawnik dziś rano. Róże, które zasadziliśmy poprzedniego lata i które surowo przycięłam w grudniu, są teraz tak wysokie jak ja, i mnóstwo na nich kwiatów, morelowych, białych, różowych, żółtych. Setki motyli bujają nad lawendą. W domu stoją wazony - złociste lilie, stokrotki, kwiaty polne. Jest czysto i wszystko oddycha życiem. Moja siostra zadbała nawet o to, żeby bazylia w donicy była przed kuchennymi drzwiami.

Kiedy przyjeżdżam, nie ma nikogo - goście spędzają ten dzień we Florencji, mam więc popołudnie dla siebie. Wyciągam spod łóżka wór z letnimi rzeczami, żeby je wywietrzyć. Pięć osób rozlokowało się w domu, będę sypiać przez kilka dni w gabinecie. Zaścielam sobie wąskie łóżko żółtymi prześcieradłami, ustawiam komputer na moim

trawertynowym biurku. Otwieram okno. Jestem tutaj.

Później odszukuję buty z cholewami i chodzę po terasach. Beppe i Francesco usunęli zielsko. Znowu przegrałam bitwę o dzikie kwiaty. Oni w zapale nie oszczędzili niczego, nawet dzikich róż (znanych mi jako Cherokee), maków, dzikich goździków. Tylko na samych skrajach teras zostały puszyste białe kwiatki i zastępy chwastów kwitnących żółto. Cudowną jednak nowiną są drzewa oliwne. W marcu zasadzili w pustych miejscach na terasach trzydzieści drzewek, czyli mamy razem sto pięćdziesiąt drzew. Nowe drzewa kwitną. Zamówiliśmy w tym roku większe niż te, które Ed zasadził w zeszłym roku - bo już wiemy, w jakim tempie rosną i chcemy w odpowiednim czasie mieć z nich trochę oliwy. Beppe i Francesco podparli każde nowe drzewko, wepchnęli pomiędzy pień i podporę kłęb zielska, żeby się o siebie nie ocierały. Ed, sadząc drzewka, wykopał dla każdego dół, ale nie dość duży i głęboki. Beppe mówi, że nowe drzewka muszą mieć wielkie *polmone*, płuca. Więc wykopali doły o obwodzie mnie więcej półtora metra. Zasadzili również dwie wiśnie, na dodatek wiśni zasadzonych przez Eda wiosną.

Przez tydzień moi goście i ja gotujemy, jeździmy do Arezzo i do Perugia, spacerujemy, kupujemy szaliki i prześcieradła na targowisku w Camucii i nadrabiamy braki w bieżącej znajomości spraw i plotek rodzinnych. Ed przyjeżdża w samą porę, żeby być ma kolacji pożegnalnej, obficie zakropionej kilkoma butelkami Brunelle, które mój siostrzeniec kupił w Montalcino, a potem goście pakują się i pakują (tyle tu było do kupienia) i wyjeżdżają.

Mieli ciepły maj, w czerwcu padają deszcze. Wspaniale rozkwitłe róże chwieją się i zginają w podmuchach wiatru. Wybiegamy z łopatami, podpieramy je, mokniemy. Ed kopie, ja ścinam martwe kwiaty, przycinam niektóre, za wysokie gałązki, podkarmiam krzewy środkiem użyźniającym, chociaż boję się, że przez to będą jeszcze bardziej wybujałe. Biorę do domu naręcz białych róż, które tak kwitną, że na krzewach są gotowe bukiety.

W domu prasujemy nasze letnie rzeczy, układamy i ustawiamy to, co zostało przełożone czy przesunięte, kiedy zadomowiło się tu tyle osób. Raz, dwa, trzy wszystko wraca na swoje miejsce. Wydaje się, że sezony minęły od tamtego czerwca, kiedy przyjeżdżając zastałam drabiny robotników, rury, druty, gruz i kurz wszędzie. Teraz po prostu zaczynamy mieszkać.

Pożywna zupa jarzynowa w deszczowe wieczory. Wędrówki drogą rzymską do miasteczka po ser i arugulę, i na kawę. Wiśnie Marii Rity zawsze są najlepsze; jemy kilogram wiśni co dwadzieścia cztery godziny. Oczyszczanie ziemi o wiele już łatwiejsze niż dawniej - usunięcie pniaków i korzeni ze wszech miar się opłacało, kamienie już tak nie latają, kiedy

kosiarka przedziera się przez zielsko. Ileśmy kamieni podnieśli? Czy dosyć, żeby wystarczyło na zbudowanie domu? Nocą na terasach migoczą robaczki świętojańskie, w pastelowoniebieskie świty latają kukułki (dlaczego nie kukają?). Jakiś ptak śpiewa „cyt, cyt!“. Dudki w strojnym egzotycznym upierzeniu nie mają nic lepszego do roboty niż dziobanie piachu. Długie dni są pełne ptasich piosenek zamiast dzwonek telefonu.

Sadzimy jeszcze więcej róż. W tej części Toskanii róże kwitną szczególnie malowniczo. Wprost przelewają się w prawie każdym ogrodzie. Wybieramy gatunek Paul Nyrón o płatkach ciepłoróżowych, namarszczonych jak spódniczka baletnicy, i nadzwyczajnym zapachu róży połączonej z cytryną. I muszę mieć dwa krzewy róż bladioróżowych, rozkwitających do wielkości piłki tenisowej, zwanych Donna Marella Agnelli. Ich zapach mi przypomina, jak tuliła mnie do siebie Delia, jedna z przyjaciółek mojej babci. Delia nosiła ogromne kapelusze i była kleptomanką, ale nikt nigdy tego nie poruszał, bo jej mąż mógłby umrzeć z zakłopotania. Ilekroć zobaczył w domu coś nowego, domyślał się, z którego sklepu to pochodzi, wstępował tam i mówił: „Moja żona zapomniała zapłacić za to... Wyszła z tym bezwiednie, uprzytomniła sobie wczoraj wieczorem. Ile jestem winien?“. Więc może ona swoje pudrowo-różane perfumy też kradła.

- Nie zasadzajcie żadnych Róż Pokoju - odradzała nam znajoma znawczyni. - Są takie stereotypowe.

Ale są także olśniewające, i nie tylko. Ich kolory: waniliowy, kremowy, brzoskwiniowy i róż, jak rumieniec są odbiciem kolorów naszego domu. Ich miejsce jest właśnie w tym ogrodzie. Zasadzam kilka krzewów. Zeszłoroczne róże herbaciane rozkwitają. Jaskrawość przepysznie podkreśla ich piękną nieregularność. Teraz mamy rząd róż przetykany lawendową wzdłuż całej alejki prowadzącej pod górę do domu. Skłonna jestem uwierzyć w aromaterapię. Kiedy idę przez fale tej woni, nie mogę jej nie wdychać głęboko, nie poddać się zalewowi błogości.

Nad szczytem i dolnymi stopniami schodków prowadzących na frontową terasę pozostała stara żelazna pergola. Dwa lata temu posadzony jaśmin oplata żelazne poręcze. Teraz decydujemy się na jeszcze jeden długi rząd róż po drugiej stronie alejki i na pergole nad jej końcem. To przywróci wrażenie pierwotnej pergoli z różami, która tu była, kiedy po raz pierwszy zobaczyliśmy ten dom.

Tylko że zamiast rekonstrukcji tamtej długiej i ciągłej, chcemy krótką, obramowanie tylko perspektywy szerokiej alejki.

Do tego drugiego rzędu wybieramy trzy gatunki róż: mlecznie różową Queen Elizabeth, aksamitnie czerwoną Abe Lincoln (w tej szkółce ogrodniczej wymawiają: Ebej

Linkonej) - przyjemnie myśleć, że tych dwoje mocnych znalazło się przy naszej alejce. I trzeci gatunek, mój ulubiony, Gioia, Radość, który zmienia kolor: pąki są perłowe, a rozkwitłe kwiaty słomianożółte, przy czym niektóre płatki jeszcze mają żyłki i brzeżki różowawe. Zasadzamy też więcej róż morelowych jak brzask, i róże Pompidou, żółte jak światło na skrzyżowaniach, i gatunek zwany Papież Jan XXIII. Tyle osobistości kwitnących w naszym ogrodzie. Nie mogę się oprzeć pokusie i wybierani ponadto jeden krzew róż dymnie lila, róże w sam raz do ręki nieboszczyka w trumnie.

Odwiedzamy pewnego *fabbro*, kowala w kuźni tuż nad rzeką w Comucii. Kiedy z nim rozmawiamy, przebiegają jego dwaj synkowie. Korzystają z okazji, żeby przyjrzeć się dziwnym cudzoziemcom z bliska. Starszy, może dwunastoletni, ma niesamowite oczy: lodowatozielone. Jest mały i bardzo opalony. On gapi się na mnie, a ja wprost muszę gapić się na niego. Brak mu tylko koźlej skóry i fujarki. *Fabbro* też ma zielone oczy, ale zwyczajniejsze. Już odwiedziliśmy kilku innych *fabbro*. Kowalstwo najwidoczniej pociąga mężczyzn szczególnie żarliwych. Ta kuźnia jest z jednej strony cała otwarta, więc powietrza w niej nie zatruwa sadza jak w większości kuźni. On sam pokazuje swoje wyroby: pokrywy na studnie, pokrywy na włazy, ruszty, rzeczy praktyczne. Myślę o tamtym zadumany *fabbro*, pierwszym, którego poznaliśmy - jak chodził po swoim własnym świecie zasmolonej kuźni, jak głaskał spiralny uchwyt pochodni, archaiczne laski ze zwierzęcymi łbami. Umarł na raka żołądka. Nie zdążył naprawić naszej bramy. Nadal chybocze się ta brama i nie zamyka, ale już przywykliśmy do jej rdzy i wygięć. Zielonooki *fabbro* pokazuje nam z kolei swój ogród i swój ładny dom. Może jego synek faun kiedyś obejmie po nim kuźnię.

Niektóre sprawy są bardzo łatwe. Po prostu wykopujemy dołki, wbijamy żelazne pręt i zapełniamy dołki cementem, wybieramy pnącza różowych róż na jedną i drugą stronę pergoli,

- Jak się ten gatunek nazywa?

- Nie ma nazwy, *signora*. Róża i już. *Bella, non?* Miałam w życiu kilka ogrodów, ale róż nigdy w nich nie sadiłam. Kiedy byłam dzieckiem, ojciec upiększył krajobraz wokół przędzalni bawełny mojego dziadka, który zarządzał. Nastawiony jednotorowo, czemu mogę tylko się dziwić, kazał zasadzić tysiąc róż, wszystkie tego samego gatunku. *L'etoile de Holland*, róża jak krew z serca, żywoczerwona, to kwiat mojego ojca. Ojciec był, mówiąc najogólniej, trudnym człowiekiem, i żeby utrudnić sprawy jeszcze bardziej, umarł mając zaledwie czterdzieści siedem lat. Za jego życia zawsze w naszym domu stały wszędzie wielkie wazonny, kryształowe wazy, srebrne wazoniki na pojedyncze kwiaty. Nie widziało się róż więdnących, bo w okresie ich kwitnienia ktoś na polecenie ojca codziennie ścinał naręcza świeżych. Pamiętam, jak ojciec w płóciennym ubraniu, ani trochę nie zmiętym pomimo

upału, wchodził do domu w południe tylnymi drzwiami. Niósł jak niemowlę w objęciach wielki stożek gazety pełen czerwonych, czerwonych pąków.

„Nawet na to nie spojrzysz? - Dawał je Willie Bell, która już czekała z nożyczkami i wazonami. I kręcił na palcu swój słomkowy kapelusz. - Tylko mi powiedz, czy kiedy są takie róże, wzdychałby kto do nieba?”.

Ja w swoich ogrodach sadiłam zioła, maki islandzkie, fuksje, bratki, goździki brodate. Teraz kocham róże. Mamy już tyle trawy, że rano idę boso po rosie, żeby ściąć jedną różę i pęczek lawendy na biurko. Wspomnienie wróciło i boli. W przędzalni ojciec miał na biurku jedną różę. Uświadamiam sobie, że wybrałam tylko jeden gatunek czerwonych. W porannym słońcu dwa rzędy róż pachną coraz mocniej.

Tyle wykonanej pracy za nami, możemy przyjemnie planować przyszłość, Zbliża się czas, kiedy będziemy tylko zajmować się ogrodem, utrzymywać porządek (zdumiewające, że niektóre okna od wewnątrz już wymagają ręki), cyzelować.

Mamy spis przyjemnych planów, takich jak: kamienne chodniki, fresk na kuchennej ścianie, piec do chleba pod gołym niebem, łowienie antyków w rejonie Marche. I spis planów mniej wspaniałych: zbadanie systemu ścieków, okropnie zalatujących rzepą, kiedy korzysta dużo osób z urządzeń domowych, spoinowanie na nowo kamiennych ścian *cantina*. Odbudowanie kamiennych murów na kilku terasach w miejscach, gdzie kamienie się obsunęły; zmiana glazury w motylowej łazience. Dawniej te projekty wydawałyby się nam bardzo ważne, teraz wydają się tylko pozycjami w spisie. Nadal zbliżają się dni lekcji włoskiego, dalekich spacerów z leksykonem botanicznym, wyjazdów do Veneto i do Apulii, i na Sycylię, nawet rejs statkiem z Wenecji czy z Brindisi do Grecji! Wsiąść na statek w Wenecji to poczuć pierwszy powiew Wschodu!

Jednak jeszcze ten czas nie nadszedł. Wisi nad nami ostatnia wielka przeróbka.

SEMPRE PIETRA (ZAWSZE KAMIEŃ)

Primo Bianchi z impetem wjeżdża na podjazd swoim ape'em załadowanym workami cementu. Wyskakuje i gestykulacją pomaga wjechać kierowcy białej dużej ciężarówki pełnej belek dwuteowych i cegieł, która cofając się na tym wąskim podejździe ociera się lusterkiem o pinie i z głośnym trzaskiem odłamuje konar świerku.

Primo był naszym wybrańcem do przeprowadzenia remontu trzy lata temu, ale akurat wtedy musiał poddać operacji żołądka. Wygląda nie inaczej niż przed trzema laty - jak gdyby zjechał prosto z warsztatu Świętego Mikołaja. Omawiamy projekt. Chcemy połączyć salonik z kuchnią *contadina*, a więc trzeba otworzyć grubą prawie na metr ścianę pomiędzy nimi, i ma być nowa podłoga w tej dawnej kuchni, nowy tynk, nowa instalacja elektryczna. On przytakuje.

- *Cinque giorni, signori* - pięć dni.

Kuchnia *contadina* dotychczas nietknięta, służy jako skład mebli ogrodowych w zimie i jest ostatnim bastionem skorpionów. Zgodnie z przepisami na wypadek trzęsienia ziemi ścianę można otworzyć tylko na szerokość mniej więcej pięciu stóp, toteż nie będzie to takie połączenie, jak byśmy chcieli. Ale zamiast kuchni będzie znacznie jednak powiększony salon i drzwi już nie z kuchni, tylko z salonu, prowadzące do ogrodu.

Mówimy Primo Bianchiemu, że ludzie Benita uciekli, kiedy otwierali ścianę pomiędzy jadalnią i nową kuchnią. Oddycham z ulgą, bo on się z tego śmieje. Czy zaczną jutro?

- Nie, jutro jest wtorek, zły dzień do zaczynanie. Praca zaczęta we wtorek nigdy się nie kończy. Stary przesąd, nie żebym w to wierzył, ale moi ludzie wierzą.

Zgadzamy się. Stanowczo chcemy, żeby ta praca się skończyła.

W zły wtorek wytaszczyliśmy meble i książki z saloniku, usuwamy wszystko ze ścian i z kominka. Zaznaczamy środek ściany mającej się otworzyć i próbujemy sobie wyobrazić przedłużony pokój. Wyobrażnia szybko nas przenosi poza stres remontu. Wkrótce będziemy szczęśliwi. Będziemy mieli duży salon czy też pokój dzienny bez śladu jakichkolwiek przeróbek. Postawimy leżaki na końcu frontowej terasy i muzyka Brahmsa i Birda będzie do nas dolatywać przez otwarte drzwi kuchni *contadina*, och, nie, nie drzwi już salonu!

Słowo *intercapedine* - znam tylko po włosku. Zaglądam do słownika: odstęp, luz. Ale w miejscowym dialekcie budowlanym to jest wielkie słowo. *Intercapedine* - to ściana z cegieł postawiona przy wilgotnej kamiennej ścianie. Odstęp między nimi *due dita*, na dwa palce sprawi, że cegły zatrzymują wilgoć. W kuchni *contadina* mamy taką zaporę przy szczytowej

ścianie domu. Wydaje się, że odstęp tu jest o wiele szerszy niż zwykle. Decydujemy się z Edem wyjąć trochę cegieł, żeby zobaczyć, czy warto przesunąć tę ścianę bliżej do kamiennej i tym samym jeszcze bardziej powiększyć nasz salon. Kiedy cegły lecą, oszołomiona widzę, że na parterze domu nie ma szczytowej ściany - jest po prostu skała, zbocze wzgórza. Za *intercapedine* jest od razu Monte Sant'Egidio.

- No teraz wiemy, skąd w tej kuchni taka wilgoć!

Ed wrywa ze skalnych szczelin korzenie figowca i sumaka. Przy skraju podłogi odkrywa pełną pozostałość kanału, który kiedyś na pewno był odpływowy.

- Świetna piwnica na wino - tylko tyle potrafię powiedzieć.

Na razie bezradni robimy kilka fotografii. To odkrycie stanowczo nie pasuje do transcendentalnego snu o stu aniołach.

Po złym wtorku, następuje dobra środa i o pół do ósmej rano stawia się Primo Bianchi z dwoma *muratori* i jednym robotnikiem, który będzie wynosił kamienie. Przyjeżdżają bez żadnych maszyn. Każdy ma tylko kubeł z narzędziami. Wyładowują rusztowanie, kozły do piłowania, zwane *capretti*, małe kozły metalowe, podpory w kształcie litery T, zwane *cristi* (od krzyża Chrystusowego). Na widok naturalnej ściany skalnej, którą odkryliśmy, biorą się pod boki i chórem wykrzykują.

- *Madonna mia!*

Nie wierzą, że sami usuwaliśmy cegły, zwłaszcza że ja to robiłam. Natychmiast zabierają się do pracy. Rozkładają na podłodze ochronną grubą folię, wykuwają dziurę w ścianie między kuchnią *contadina* i salonikiem. Wyciągają ze ściany rzędy kamieni w miejscu, gdzie ma być zwieńczenie otworu. Słyszymy dobrze znane czink czink dłuta w starciu z kamienną powierzchnią, tę piosenkę budowlaną, najstarszą na świecie. Wkrótce otwór jest podparty belką dwuteową umocnioną ceglami i cementem. Dopóki cement nie wyschnie, nie mają przy tym nic do roboty, więc zaczynają długimi łomami zrywać szpetne kafle kuchennej podłogi.

Rozmawiają i śmieją się tak ochoczo, jak pracują, ponieważ Primo nie dosłyszy, rozmawiają nieomal wrzaskiem. Nawet kiedy go nie ma, nie mówią ciszej. Są bardzo czyści, po pracy sprzątajają i tym razem aparat telefoniczny nie ginie wśród gruzu. Najsilniejszy z nich jest Franco o błyszczących czarnych oczach, prawie zwierzęcych. Chociaż szczupły i nieduży, ma w sobie tę zylastą siłę, zdawałoby się raczej woli niż mięśni. Patrząc, jak podnosi kwadratowy kamień, będący najniższym stopniem schodów służbowych. Widzi, że go podziwiam, więc trochę się popisuje, zarzuca sobie ten kamień na ramię. Nawet Emilio, pomocnik, chyba cieszy się tym, co robi. Wydaje się wciąż rozbawiony. Pomimo upału nie

zdejmuje wełnianej czapki nasuniętej tak głęboko, że włosy wystają spod niej wokoło jak falbanka. Może sześćdziesięcioletni, jest raczej za stary na *manovale*, czeladnika murarskiego. Zastanawiam się, czy był *muratore*, zanim utracił dwa palce.

Okazuje się, że pod tymi szkaradnymi kaflami i warstwą betonu jest kamienna podłoga. Franco wyjmując parę kamieni i odkrywa drugą kamienną warstwę.

- *Pietra, sempre pietra* - mówi, kamienie, zawsze kamienie.

To prawda. Kamienne domy, mury teras, mury miejskie, ulice. Sadząc jeden krzew róży, natrafia się na cztery, pięć kamieni. Wszystkie sarkofagi etruskie z wykutymi na wierzchu podobiznami zmarłych w realistycznych żywych pozach na pewno mówią o najbardziej naturalnym przeniesieniu w śmierć, jakie Etruskowie mogli sobie wyobrazić. Jeśli się ma do czynienia z kamieniem przez całe życie, czemuż by się nie zmienić w kamień po śmierci?

Nazajutrz zajmują się zwieńczeniem otworu od strony saloniku. Wzywają nas. Primo szturcha dłutem jedną z większych belek.

- *E completamente marcita, questa trova.* - Dźga odsłoniętą część - *Dura, qua.* Belka jest zupełnie zbutwiała w ścianie, chociaż odsłonięta jej część jest zdrowa. - *Pericoloso!*

Ta gruba belka mogłaby się złamać i wtedy spadłby kawał podłogi i piętra. Primo robi pomiary, kiedy jego ludzie podpierają belkę metalowym *cristo* i odjeżdża, żeby kupić nową belkę z kasztanowca.

W południe i z tej strony też jest dwuteówka. Pracują nieustannie do przerwy obiadowej. Po godzinie wracają i dalej nieustannie pracują do piątej.

Trzeciego dnia mają za sobą zdumiewająco dużo wykonanej pracy. Dzisiaj rano wyciągają starą belkę tak łatwo, jakby to był ruszający się ząb. Długimi deskami, które z obu jej stron podtrzymuje *cristo*, zabezpieczają sufit z cegieł, wybijają kamienie, kręcą nią trochę i opuszczają na podłogę. Nowa belka wsuwa się gładko na jej miejsce. Cóż za bajecznie prosta konstrukcja. Wpychają kamienie z powrotem, cementują i dokładają cementu w małą lukę pomiędzy belką i sufitem. Tymczasem dwaj z nich łopatomi rozgrzebują kuchenną podłogę.

Ed, pracując w ogrodzie, słyszy:

- *Dio maiale!* - Dziwne przekleństwo: Boże-świnio!

Zagląda do nich i widzi pod ogromnym kamieniem, który Emilio odchyła łomem, trzecią warstwę kamieni. Pierwsze dwie warstwy są z kamieni dużych, gładkich i opornych. A już ta trzecia warstwa to wprost głady wielkości walizek, szorstkie, niektóre poszarpane, głęboko zaryte w ziemię.

Słyszę niepokojące sieknięcia, kiedy robotnicy wywracają kamienie, wtaczają na

deskę i wyrzucają za drzwi. Boję się, że lada chwila tryśnie skądś woda. Emilio wywozi mniejsze kamienie i piach na podjazd, gdzie rośnie góra gruzu. Te olbrzymie zachowamy. Na jednym są wyryte wydłużone znaki. Etruskie? Mam książkę z etruskim alfabetem, ale nic takiego w niej nie znajduję. Może to plan zasiewów jakiegoś rolnika albo może to gryzmoły przedhistoryczne? Ed obmywa kamień wodą z węża i możemy obejrzeć dokładniej. Znaki nabierają sensu. Chrześcijańskie IHS, nad tym krzyż i drugi prymitywny krzyż dalej od środka. Nagrobek? Jakiś dawny ołtarz? Wierch jest płaski. Proszę, żeby ten kamień zostawili na uboczu. Przyda się nam jako mały stolik w ogrodzie. Emilio nie okazuje zainteresowania.

- Vecchio - stary - mówi. Ale z naciskiem dodaje, że takie kamienie zawsze mogą do czegoś posłużyć. Słyszę jak wszyscy mamroczą.

- *Etruschi, Etruschi* - Etruskowie, Etruskowie.

Pod trzecią warstwą natrafiają na skalę wzgórza. Teraz otwierają butelkę i od czasu do czasu pociągają łyk wina.

- *Come Sisyphus*, jak Syzyf - próbuję zażartować.

- *Esattamente* - odpowiada Emilio.

W trzeciej warstwie znajdują nadproża i *una soglia*, próg z *pietra serena*, wspaniałego kamienia, używanego w budownictwie na tym obszarze. Najwidoczniej budując ten dom wykorzystano materiał z rozbiórki jakiejś wcześniejszej budowli. Ustawiają znaleziska pod ścianą i wykrzykują, jaki to świetny kamień.

Na jednej z teras mamy stos *cotto*, zaoszczędzonych przy urządzeniu nowej łazienki i wymianie podłogi tarasu. Spodziewamy się, że tyle wystarczy na pokrycie podłogi w nowym pokoju. Wyciągam ze stosu te, które są całe i dobre, zeszkrobuję z nich zaprawę murarską, myję je w taczkach i czyszczę drucianymi szczotkami. Jest ich sto osiemdziesiąt razem z trochę zanadto dziobatymi, ale i połówki tych mogą się przydać. Ludzie Benita jeszcze holują kamienie. Poziom podłogi jest teraz niższy mniej więcej o dwie stopy. Biała ciężarówka znów manewruje na podjeździe, przywiozła podłużne płaskie płytki z wyżłobieniami 20 na 60 centymetrów. Ułożą te płytki na ceglach mających tworzyć kanaliki odpływowe w dziesięciu rzędach na wyrównanym wykopie, podłożu przeważnie skalistym. Podłoże to skała górską, zwana tutaj *piscia* - siuśka, z powodu charakterystycznych szczelin z wodą. Podłużne płytki przytwierdza się cementem. Wyrabiają cement jak ciasto. W ogromnym kopcu piasku wykopują jamę, napełniają ją cementem i wodą, i ubijają to wszystko łopatami. Na płytki nakładają membranę, coś, co wygląda jak smołowany papier z grubą siatką z żelaznego drutu. Na to warstwę cementu. Cały dzień pracy, powiedziałabym.

Tym razem oszczędzone nam zostało przeraźliwe skomlenie betoniarki. Ze śmiechem

wspominamy lato wielkiego muru i betoniarkę Alfiera. Któregoś dnia Alfieri przerwał mieszanie cementu i popędził do innego klienta. Kiedy wrócił po południu, widzieliśmy jak tłukt w betoniarkę pięściami, bo cement już zastygł. Śmiejemy się też ze słabostek innych robotników z naszej remontowej przeszłości. Ci teraz to tuzy!

Na pierwszym i drugim piętrze tynk popękał nad drzwiami, tak jak w mojej jadalni w San Francisco po trzęsieniu ziemi. Gdzieś tam spadły duże kawały tynku. Czy cały dom mógłby się po prostu zawalić? Podniecona remontem miewam co noc najdawniejsze niespokojne sny. Idę na egzamin, a indeks mi zginął i nie wiem z jakiego przedmiotu zdawać. Spóźniłam się na pociąg w obcym kraju, a jest noc. Edowi się śni, że przed dom podjeżdża autobus pełen studentów z rękopisami, które on musi przeczytać i ocenić do jutra. O szóstej rano na pół przytomna dwa razy spalam grzanki na węgiel.

Ściana prawie już otwarta. Zabezpieczyli otwór trzecią stalową belką i podporą z cegieł z jednej strony, i budują z cegieł nową podwójnej grubości ścianę, która oddzieli nas od skały wzgórza. Primo ogląda oczyszczone przez nas cegły. Spod jednej wyskakuje duży skorpion. Natychmiast Primo zabija go młotkiem i śmieje się, kiedy się wzdragam.

Później w gabinecie podnosząc wzrok znad książki widzę maleńkiego skorpiona pełzającego po bladożółtej ścianie. Zwykle łapię skorpiony w szklankę i wynoszę na dwór. Ale temu daję spokój. Z dołu dolatuje stukanie młotków w kamienie i to ma rytm prawie orientalny. Jest upał, taki upał, że aż chciałabym uciec przed słońcem jak przed ulewą. Czytam o Mussolinim. Żeby sfinansować swoją wojnę etiopską, zebrał obrączki ślubne włoskich kobiet, tylko że wcale tego złota nie przetopił. Wiele lat później, kiedy próbował uciec, ale go złapano, jeszcze miał worek pełen złotych obrączek. Na jednej z fotografii, z oczami wytrzeszczonymi, niekształtną łysą czaszką i zaciśniętymi szczękami, wydaje się obłąkany czy też upiorny. Czink czink, to brzmi jak muzyka z Jawy czy Bali. Na ostatniej fotografii Mussolini wisi do góry nogami, poniżej jest komentarz: jakaś kobieta kopnęła go w twarz. Spać mi się chce, wyobrażam sobie murarzy na dole w tańcu indonezyjskim z II Duce.

Góry kamieni z obu stron drzwi rosną zniechęcająco. Ale musimy się zabrać do ich usuwania. Stanislao, nasz polski robotnik, stawia się o świcie. O szóstej przyjeżdża Giorgio, syn Francesca, ze swoim nowym pługiem, gotów obrobić terasy oliwne, a potem przychodzi pieszko Francesco. Jak zwykle maczetę-sierp zatknął z tyłu za spodnie. On jest gotów pomagać Giorgiowi, usuwać kamienie sprzed traktora, odginać na bok gałęzie, wygładzać teren. Ale nasze widły do zgarniania kamieni są niedobre.

- Patrzcie - mówi Francesco. Podnosi widły zębami do góry, a one szybko obracają się na kiju zębami w dół. Zdejmuje je młotkiem i umocowuje na nowo już należycie. A myśmy

tych wideł używali ze sto razy i to, że się kręcą nam nie przeszkadzało. Ale oczywiście Francesco ma rację.

- Ci starzy Włosi wiedzą wszystko - stwierdza Stanislao. Taczki za taczkami. Przewozimy kamienie na stertę na jednej z teras oliwnych. Ja podnoszę tylko średnie i małe, Ed i Stanislao mocują się z dużymi. Przygniatający aerobik jak z wideo, cierp w milczeniu. Pij osiem szklanek wody dziennie - z tym żaden problem, w gardle mi zasycha. W kraju oblepiona bursztynowożółtym trykotem gimnastycznym podnoszę się i podnoszę, i raz, i dwa, i podnoszę, pochylaj się i prostuj. Łatwo też kiedy wyrywam chwasty na zboczu wzgórza. A przecież ta harówka, chociaż jestem wyczerpana, sprawia mi szaloną przyjemność. Po trzech godzinach mamy do przewiezienia jeszcze trzy czwarte tych kamieni. *Madonna serpente!* Byle nie liczyć, ile godzin zejdzie na tym! Te wszystkie rzeczywiście wielkie kamienie są w nienapoczętej stercie. Brudny pot spływa mi po rękach. Ed i Stanislao nadzy do pasa pachną brzydko. Włosy mam mokre, kołtuniaste od kurzu. Ed ma łydkę zakrwawioną. W górze nad nami Francesco przemawia do drzew oliwnych, traktor Giorgia przechyla się zawrotnie na jednej z wąskich teras, ale Giorgio umiejętnie go prowadzi, nie spadnie. Myślę o roztapianiu się w długiej, długiej kąpieli. Stanislao zaczyna gwizdać „Misty”. Kamień, który daremnie usiłuję poruszyć, jest w kształcie ogromnego łba rzymskiego konia. Biorę dłuto, robię mu oczy i grzywę. Słońce majestatycznie przetacza się za dolinę.

Primo pierwszy raz widzi nas przy ciężkiej pracy. Wrzaskliwie dzieli się ze swoimi ludźmi doświadczeniem z wielu dokonanych remontów.

- Cudzoziemski *padrone* - wrzeszczy - zawsze tylko stał i patrzył! - Przybiera pozę, bierze się pod boki, ściąga usta przedrzeźniając owych cudzoziemców. - Ażeby kobieta tak pracowała! - Podnosi ręce ku niebu.

Późno po południu słyszę, jak Stanislao klnie:

- *Madonna sassi* - Madonna-kamienie. Ale po chwili znowu gwizdże piosenkę: „Gdy kwiecie wiśni różowo, gdy kwiecie jabłoni biało, człowiek jest zakochany...”.

Schodzimy z terasy, pijemy piwo na murze. Patrzcie, co myśmy zrobili. To rzeczywiście uciecha.

Znów podjeżdża biała ciężarówka, przywozi piasek i tynk - tynk, więc niedługo skończą - i zabiera kopiec gruzu. Na razie mężczyźni wniebogłosy rozmawiają o mistrzostwach świata w piłce nożnej i finale w Stanach Zjednoczonych, o ravioli z masłem i szalwią, o tym, jak długo jedzie się do Arezzo. Trzydzieści minut. Coś ty! Dwadzieścia.

Zjawia się Claudio, elektrotechnik, żeby zmienić kierunek wiszących splecionych kabli, które jakoś dostarczają elektryczność do tej części domu. Jest z nim jego czternastoletni

syn Robert o wspaniale zrosniętych brwiach i bizantyjskich, prawie migdałowych oczach, bardzo uważnych. Interesuje się językami obcymi, ale musi mieć praktyczny zawód, więc niech w czasie wakacji terminuje, wyjaśnia Claudio, dlaczego wozi go ze sobą. Chłopiec opiera się leniwie o ścianę, ma podawać ojcu narzędzia. Korzystając z tego, że ojciec poszedł po coś do ciężarówki, szybko podnosi angielską gazetę rozłożoną dla ochrony na podłodze i chciwie czyta.

Przewody do kabli trzeba wykuć w kamiennej ścianie przed tynkowaniem. Kaloryfer zainstalowany przy zakładaniu centralnego ogrzewania chcę teraz mieć w innym miejscu, ale przesunąć go może tylko hydraulik. Tyle zachodu! Gdyby nie całe dni odkopywania kamiennych warstw podłogi, główne zadanie byłoby dawno wykonane. Polacy, którzy pracowali na polach tytoniu, już wyjechali do Polski. Został tylko Stanislao. Kto ruszy z miejsca te wszystkie duże kamienie?

Przed odjazdem murarze pokazują nam schludny kłęb trawy i gałązek, który znaleźli w ścianie. *Nido di topo* - o wiele ładniej po włosku niż „szczurze gniazdo”.

Narzucają podkład pod tynk, dosłownie narzucają, tak że przylepia się do ściany, po czym go wygładzają. Na podłogę Primo przywiózł stare *cotto* ze swoich zapasów. Nasze i jego razem powinny wystarczyć. Podłoga to ostatnia sprawa, chyba więc zbliżamy się do końca. Już cieszę się na wykończenie.

Trudno jednak myśleć o umeblowaniu, kiedy pokój wygląda jak szary więzienny spacerniak. I ostatecznie zostajemy uraczeni pierwszym w czasie tego remontu hałasem maszyny. Przed przeprowadzeniem kabli syn elektrotechnika dosyć niepewnie atakuje ściany wiertarką. Sam elektrotechnik odjechał mocno wstrząśnięty, bo złapał go z wystrzępionego kabla prąd. Na takie parszywe druty nigdy nie natrafił. Nigdy dotąd!

Hydraulik, który instalował nam centralne ogrzewanie i nową łazienkę, przysłała dwóch swoich pracowników, żeby przesunęli rury kaloryfera odłączone w zeszłym tygodniu. Ci dwaj są też bardzo młodzi. Przypominam sobie, że we Włoszech uczniowie wybierający się na wyższe studia kończą szkołę mając piętnaście lat. Obaj pulchni, nic nie mówią, tylko uśmiechają się od ucha do ucha. Mam nadzieję, że wiedzą, co robią. Wokoło gwar, przeważnie wrzaski.

Może teraz wszystko już pójdzie prędko. Po każdym dniu Ed i ja wciągamy leżaki do nowego pokoju siadamy i usiłujemy sobie wyobrazić, jak będziemy tu wkrótce pić kawę siedząc na obitej niebieskim płótnem kozetce pod starym lustrem i przy muzyce omawiać następne projekty...

Ponieważ podkład pod tynk musi wyschnąć, Emilio tymczasem zeskrobuje stary tynk

na tylnej klatce schodowej i taczkami w tumanach kurzu wywozi go na górę gruzu.

Elektrotechnik nie może skończyć swojej pracy, dopóki ściany nie będą otynkowane. Doceniam dobrodziejstwo wynalazku, jakim jest tablica rozdzielcza na ścianie.

Tynkowanie to sprawa uciążliwa. Jednak przyjemnie patrzeć na ten proces, raczej niezmienny od czasu, kiedy Egipcjanie szczerze tynkowali grobowce. Chłopcy hydraulika nie odłączyli dopływu wody tak daleko jak powinni, musimy więc telefonować, żeby wrócili. Potem ratujemy się ucieczką, jedziemy do Passignano, jemy pizzę z bakłażanami nad jeziorem. Miało być pięć dni! Marzę o *dolce far niente*, słodkim nieróbstwie, mam jeszcze tylko siedem tygodni przed koniecznym powrotem do kraju. Pierwsze piskliwe cykanie cykad uczuła nas - jest pełnia lata.

- To zupełnie jakby kwakała uciekająca kaczka - mówi Ed.

W sobotę, bardzo upalną, Stanislao przywozi Zena, który niedawno przyjechał z Polski. Obaj od razu zdejmują koszule. Przywykli do upału, w tygodniu pracują przy budowie gazociągu. W trzy godziny odholowują tonę kamieni. Oddzieliliśmy płaskie nieduże, przeznaczone na alejki, i większe kwadratowe do położenia przed każdymi z czworga drzwi od frontu jako kamienne, że tak powiem, słomianki. Po obiedzie kopią przy drzwiach, usypują podłoża z piasku, odłupują i dopasowują kamienie, zasypują piaskiem szczeliny między nimi. Łatwo było usunąć małe półkola ułożone przez nas w zeszłym roku z kamieni znajdujących na terasach. Oni teraz spośród kamieni z kuchennej podłogi wybrali duże jak poduszki.

Ja pielę. Nagle ocieram rękami o kępę pokrzyw, a te rośliny są zajadłe. Włochate liście natychmiast parzą pod dotknięciem wypuszczając drażniący kwas. Dziwne, że ich młodziutkie listki pokrzyw są takie smaczne w risotto. Wbiegam do domu, nacieram ręce spirytusem salicylowym, ale nadal mam wrażenie, że łążą mi po skórze gorące naelektryzowane robaki.

Po obiedzie decyduję się wykapać. Potem wkładam różową płócienną sukienkę i siedzę na tarasie do godziny otwarcia sklepów. Dosyć pracy! Jest przewiew, przeglądam książkę kucharską i wreszcie przyjemnie marnuję popołudnie. Patrzę na jaszczurkę, która chyba obserwuje paradę mrówek. Jakież to wspaniale stworzonko, iskrzy się zielonoczarne, z rozedrganym gardziółkiem ze wścibskim ruchliwym łebkiem. Chciałabym, żeby ta jaszczurka wpełzła na książkę, wtedy obejrzałabym ją z bliska, ale ona przy najbliższym moim ruchu ucieka. Za każdym razem jednak wraca i znów patrzy na mrówki. Na co mrówki ze swojej strony patrzą, nie wiem.

W miasteczku kupuję białą bawełnianą sukienkę, granatowe, płócienne spodnie, drogi krem do twarzy, różową emalię do paznokci i butelkę wina. Kiedy wracam, Ed bierze

prysznic w domu. Polacy w ogrodzie spryskują się wodą z węża, który zawiesili na drzewie. Widzę, jak się przebierają. Do czworga drzwi już prowadzą dobrze dopasowane dojścia.

Franco zaczyna wygładzać otynkowane ściany. Przyjeżdża właściciel firmy hydraulicznej Santi Cannoni, w niebieskich szortach, żeby sprawdzić prace swoich podwładnych. Znamy go - ta firma instalowała nam centralne ogrzewanie - ale znamy go kompletnie ubranego. Dzisiaj wygląda tak, jakby po prostu zapomniał włożyć spodnie. Jego księżycowobiaie nieowłosione łydki daleko poniżej wyprasowanej koszuli, opalonej dostojnej twarzy i czarnej fryzury wciąż przyciągają mój wzrok. Obsceniczność golizny akcentują czarne jedwabne skarpetki i adidasy. Ponieważ jego chłopcy przesunęli kaloryfer, przecieka teraz kaloryfer w sąsiednim pokoju.

Przyjeżdżają ape'em Francesco i Beppo ze swymi kosiarkami, gotowi masakrować zielsko i dzikie róże. Beppe mówi wyraźnie, więc rozumiemy go lepiej niż Francesca, który nadal zostawia zęby w domu. A przecież lubi mówić i wścieka się, kiedy Beppe, widząc, że nie rozumiemy, stara się go tłumaczyć.

- Maestro - mamie Francesco z ponurym sarkazmem.

Kłóć się, czy ostrza Eda trzeba naostrzyć, czy wyrzucić. Kłóć się, czy w kamienie przy winoroślach powinny być wbite pręty żelazne, czy drewniane. Za plecami Beppego Francesco potrząsa do nas głową i wywraca oczami: czy można wierzyć temu staremu głupkowi? Za plecami Francesca Beppe robi to samo.

I przyjeżdża ładunek piasku do podłogi, ale Beppe nas informuje, że *cotto* z jego zapasów są innej wielkości niż nasze, więc musi poszukać jeszcze pięćdziesięciu, zanim będzie można położyć podłogę.

Piano, piano, to hasło remontu. Powoli, powoli.

Jeszcze tynkowanie. Zaprawa wygląda jak szare *gelato*. Franco mamle, że ma stary malutki domek i większego mieć nie chce. Te duże domy zawsze z felerami. Na górze tynkuje ściany w miejscach, gdzie się zarysowały, kiedy usuwano kamienie z salonu. Proszę go, żeby zerwał tynk wokół drzwi dawniej zamurowanych, a teraz znów będących drzwiami, i sprawdził, jak zabezpieczony jest ten otwór. Okazuje się, że są tam tylko pierwotne podłużne kamienie, ani śladu stalowych dwuteowników, które Benito miał wpasować. Franco mówi, że to nie kłopot. Do normalnych drzwi kamień jest tak samo dobry.

Ściany mnie wydają się suche, ale im nie. Więc jeszcze jeden dzień przepadnie. Tak nam się śpieszy: trzeba tam wkroczyć, zabezpieczyć belki, pomalować sufit z cegieł. Jesteśmy gotowi, bardziej niż gotowi do wprowadzenia się. Cztery fotele pojechały do tapicera z metrami płótna w niebieskobiałą szachownicę, które przysłała mi siostra na dwa, i z kretonem

w niebieskie i żółte pasy, które kupiłam w Anghiari na drugie dwa. Odtwarzacz kompaktowy jest w stercie pudeł książek, krzesła i biblioteka czekają wepchnięte do innych pokoi. Czy to będzie się ciągnęło po wielki wieków?

W czasach Renesansu ludzie mieli zwyczaj wróżyć sobie z Wergiliusza, otwierać książkę na pierwszej lepszej stronicy i dotkniętą palcem na chybił-trafił linijkę uważać za prorocstwo czy też odpowiedź na palące pytanie. My na Południu przywykliśmy robić to z Biblią. Zawsze były sposoby sięgania po objawienie. To, że Etruskowie czytali omeny w wątrobach ofiarnych zwierząt, nie jest dziwniejsze niż to, że Grecy znajdowali znaczenie w układzie lotu lecącego stada ptaków i w zwierzęcych odchodach. Otwieram Wergiliusza, trafiam palcem.

„Lata zabiorą wszystko, w tym także i rozum”. Raczej nie podnoszące na duchu.

Toskania w lecie jest krainą suszy, ale w tym roku wprost ocieka zielenią. Widziana z tarasu zieleń nieomal pluska, spływając ze wzgórz. W krzepkim słońcu czytam o świętych. Szczególnie podziwiam Giuliane Falconieri, która przed śmiercią poprosiła, żeby jej położono na piersi Hostię. Hostia przemknęła do jej serca i zniknęła. Bażant chodzi po mojej grządce sałaty. Czytam dalej. Colomba jadała tylko hostię, potem wymiotowała do koszyka przechowywanego pod łóżkiem. Zachwycam się raczej Weroniką żującą pięć pestek pomarańczy ku czci pięciu ran Chrystusa. Ed mi przynosi ogromne kanapki i mrożoną herbatę z sokiem brzoskwiniowym. Coraz bardziej mnie urzekają te święte kobiety, ich samozaparcie. Może to środek zaradczy na bujną zmysłowość życia we Włoszech. Nasze nagle zainteresowanie jakimś przedmiotem zawsze jest dla nas tajemnicą. Dlaczego raptem taszczy się do domu cztery książki o huraganach albo wszystkie opery Mozarta? Później, czasami, o wiele później, wyłoni się powód. Co ja kiedyś wywnioskuję z tych osobliwych żywotów?

Przyjeżdża Primo z następnym ładunkiem starych cegieł. Fabbio zaczyna je czyścić. Pracuje pomimo bólu zębów; pokazuje nam zaropiały fragment swojej jamy ustnej. Cztery zęby będzie miał wyrwane w przyszłym tygodniu, wszystkie naraz.

Narzędzia Prima do położenia podłogi są proste: sznurki i długa poziomnica. On jest fachowcem o rękach pewnych i szybkich. Wie instynktownie, gdzie stuknąć, co do czego pasuje. Po usunięciu kamieni podłoga dawnej kuchni nieomal się zrównała poziomem z podłogą dawnego saloniku. Primo prawie niedostrzegalnie podciąga trochę jej poziom w miejscu połączenia. Teraz zaczynają ją ubijać i wygładzać, co już wydaje się zabawą. Fabbio przejeżdża po ceglach sapiącą wysoką maszyną, spod której unosi się tuman czerwonego kurzu. Jego ręce nabierają koloru cegieł aż po łokcie. Wkrótce mamy podłogę jak zrośniętą w kształcie litery z sąsiednią podłogą.

W bałagan przykrytych folią stert lamp, koszyków i książek na korytarzach i mebli nie tam, gdzie stać powinny, przybywają na parę dni goście: Simone, koleżanka Eda, uwieńcza swój doktorat podróżą do Grecji. Barbara, moja eks-studentka, po dwuletnim pobycie z Korpusem Pokoju w Polsce, jest w drodze do Afryki. Chyba zawsze Włochy były na rozstaju. Pielgrzymi podążający do Ziemi Świętej w średniowieczu okrążali jezioro Trasimeno. I nadal przez Włochy biegną trasy późniejszych pielgrzymów wszelkiego rodzaju. Nasz dom jest dobrym miejscem parodniowego postoju. Ponadto mają przyjechać na obiad Madeline, nasza przyjaciółka Włoszka, i John, jej mąż z San Francisco.

Biegamy tam i z powrotem pomiędzy gośćmi i decyzjami, co jeszcze ma być zrobione. Robotnicy dziś skończą! Dobrze wyliczony w czasie obiad jest więc podwójną uroczystością. Zamówiliśmy w miasteczku *crepelle*. Vittorio tam robi świetne ciasto. Jego naleśniki to wprost puch. Zamówiliśmy też *tartufo* (trufle) po tuzinie dla każdego, a jest nas sześcioro, *pesto* i naszą ulubioną potrawę *piselli e prosciutto* (groszek z szynką). Przedtem podam *caprese* (pomidory, mozzarella i sałatka bazyliowa skropiona oliwą) i półmisek oliwek, serów, chleba i plasterków różnych miejscowych salami. Sałatkę możemy doprawić arugulą z naszego ogrodu. Wino kupiliśmy w Trerose, białe wytrawne w rodzaju chablis, zwane Salterio, chyba najlepsze tego rodzaju, jakie piłam we Włoszech. Takie wina, zwłaszcza kalifornijskie, mają przeważnie smak zbyt dębowy i są zbyt gęste jak na mój gust. A to tutaj ma w sobie coś z krzemienia, coś z brzoskwini i tylko słaby posmak dębowej beczki.

Długi stół pod drzewami już nakryłam płótnem w żółtą szachownicę i postawiłam na nim koszyk ze szczodrzewicą miotlastą koloru słońca. Częstujemy robotników winem, ale odmawiają. Śpieszą się, żeby skończyć. Cementem zapełniają wąskie szczeliny między cegłami podłogi. Chcą też posprzątać, myją podłogę, zasypują trocinami i zamiatają. Przy zewnętrznej ścianie domu stawiają dwa słupki z cegieł pod kamienny zlew, który znaleźliśmy w ziemi, po czym przez dwa lata trzymaliśmy w dawnej kuchni. Primo wzywa Eda, żeby pomógł ruszyć z miejsca ten wielki kamień. Dwaj ludzie przetaczają zlew przez frontową terasę i po trzech schodkach w cień, gdzie już jemy obiad. Nasz gość John usłużnie zrywa się od stołu. Teraz podnosi zlew pięciu mężczyzn.

- *Novanta chili, forse cento* - mówi Primo. - Ten zlew waży około stu kilo.

Potem wynoszą swoje *cristi* i narzędzia, i już jest po wszystkim. Salon ukończony. Tylko Primo zostaje, bo coś niecoś trzeba naprawić. Bierze kubek z cementem, zapełnia pomniejsze szczeliny w kamiennym murze, a potem idzie na górę, żeby wzmocnić kilka luźnych kafli podłogi.

Czyż wszystko w końcu nie umniejsza się do jednego poetyckiego obrazka, na którym

całe przeżycie zostaje wyrażone jednym pociągnięciem pędzla?

Nie tylko ten remont, ale wszystkie większe remonty rozciągnięte na całe trzy lata skończyły się dzisiaj! Podejmujemy przyjaciół w cętkowanej słońcem altanie z drzew akurat tak, jak sobie wyobrażałam.

Wchodzę do kuchni i zaczynam układać doborową różnorodność miejscowych serów na liściach winorośli. Jestem podekscytowana, rozplómienna w nowej białej sukience z krótkimi rękawami sterczącymi jak skrzydełka. Bezpośrednio nade mną Primo skrobie podłogę. Podnoszę wzrok. Wyjął dwa kafle, pod którymi nie było nic - w suficie kuchni jest dziura. Kiedy zajmuję się znów półmiskiem z serami, on niechcący przewraca kubek i cement leje mi się na głowę! Moje włosy, moja sukienka, moje ręce, sery, podłoga! Patrzę w górę i widzę przerażoną twarz pochyloną w dół, jak twarz cherubina na fresku.

Ale nie tracę humoru całkowicie. Kapiąc cementem, wracam do gości przy stole. Rozdziawiają usta, oszołomieni i nagle wszyscy parszczą śmiechem. Primo przybiega z domu, wali się dłonią w czoło.

Goście sprzątają ze stołu, kiedy biorę prysznic. Potem siedzimy ze skruszonym Primo na ciepłym od słońca murze. Ed pyta, jak Fabbio się czuje po wyrwaniu zębów. Dowiadujemy się, że Fabbio opuścił tylko dwa dni pracy i będzie miał nowe zęby za miesiąc. Teraz Primo chce z nami spełnić toast. Goście wesoło piją na cześć zakończenia remontu. Ed i ja - dosłownie jak niedoszli topielcy wyciągnięci z odmetów tego remontowania - podnosimy kieliszki także. A Primo po prostu świetnie się bawi. Raczy nas długo historią swoich zębów, pokazuje braki w uzębieniu. Pięć lat temu strasznie go rozbolał jeden ząb - łapie się za głowę i pochyła się z jękiem - tak strasznie, że sam sobie wyrwał ten ząb szczypcami do gięcia drutu.

- *Via, via* - krzyczy, udając że wyjmuje ząb z ust.

Via brzmi jakoś mocniej niż „precz”.

Nie chcę, żeby Primo odjechał. To taki czarodziej i taki staranny *muratore*. Pracował bez zarzutu, a przy tym cudownie rozsądnie. Ale tak naprawdę chcę, żeby już go tu nie było. Ten remont miał zabrać pięć dni, a dzisiaj jest dzień dwudziesty pierwszy. Nie sposób było oczywiście przewidzieć, że podłoga składa się z trzech warstw i że belka jest zbutwiała. Primo znów tu przyjedzie latem w przyszłym roku - zmieni kafle w motylowej łazience, skuje stare spojenia w *cantina* i wykona spoinowanie na nowo. Teraz ładuje taczki do swojego ape'a. Takie małe remonty, *cinque giorni, signori*, pięć dni...

RELIKWIE LATA

Kropielnice we wszystkich kościołach są suche. Przesuwam palcami po zakurzonych muszlach z marmuru i nie ma w nich ani kropli wody na moje gorące czoło. Toskański lipcowy upał wdziera się w ludzi, ale nie w kamienne kościoły zatrzymujące wilgoć zimy i powoli przez całe lato wydychające szary chłód. Wstępując do kościołów, mam wrażenie, że wchodzę w namacalną chłodną ciszę. To tak, jak gdyby jakaś pokrywa czy wielka wilgotna dłoń opadała na nasze głowy. Ale w ogromnym kościele San Biago poniżej Monte-pulciano cisza jest dziwnie przewiewna. Powie się coś albo kłaśnie się w ręce i natychmiast od kopuły w górze odbija się niesamowite echo. Nie takie jak okrzyk zza jeziora, to echo ostro przedrzeźnia głosem z innego świata. Aż trudno nie pomyśleć, że jakiś anioł-kpiarz krąży tam wysoko przy freskach, chociaż bardziej prawdopodobne, że wleciał tam gołąb.

Odkąd co rok spędzam lato w Cortonie, zdumiewam się i cieszę, że tak mi jest swojsko. Ale nie po prostu swojsko. Powraca tamta pierwotna, pierwsza świadomość swojskości. Z zakurzonych ciężarówek na rogach uliczek sprzedają arbuzy. Słyszę to samo kłapanięcie w arbuza dla sprawdzenia, czy już dojrzały. Chłopiec podnosi zardzewiałą, żelazną wagę z szalami, jedną większą na towar, drugą mniejszą na odważniki. Napina mięśnie ramienia bulwiasto jak siłacz z komiksu i w powiewie wiatru pachnie suchą trawą, cebulą i brudem.

A wielkie burze z błyskawicami wbijającymi się zygżakiem w ziemię i z gradem przynoszą mi zapach ozonu z czasów Georgii, kiedy zbierałam w miskę grad wielkości piłeczek pingpongowych i wstawiałam do lodówki.

Niedziela tutaj to dzień cmentarzy i chociaż w naszych miasteczkach na Południu cmentarze są surowe w porównaniu z tymi bogatymi wystawami kwiatów prawie na każdym tutaj, my też odbywaliśmy niedzielne cmentarne pielgrzymki z wiązkami gladiolusów czy cynii. W samochodzie siedziałam na tylnym siedzeniu i trzymałam między kolanami chłodny wazon, kiedy mama ubolewała, że Hazel palcem nie ruszy, żeby zerwać bodaj jeden kwiatek, a to przecież jej rodzona matka tam leży, nie teściowa. Tu widzę ludzi zgromadzonych wokół Anselma Arnaldo, 1904-1982. Może tutaj rodziny na cmentarzu mówią to, co mówiła moja rodzina. Może mówią: dzięki Bogu, że ten stary kozioł tu spoczywa, zamiast wciąż nas doprowadzać do szału.

Parne noce, temperatura powietrza dochodzi do temperatury ciała, zmienne konstelacje świetlików współzawodniczą z gwiazdami. Noce komarów. Nie mając się czego złapać, komar wplątał mi się we włosy.

Długie dni, kiedy mogę rozkoszować się słońcem. W cudzoziemskim domu, który kupiłam, chodzę tak, jak gdyby swoją obecność w tych pokojach zostawili rzeczywiście moi przodkowie. Jak gdybym tutaj zawsze wracała, żeby być u siebie.

Mieszkam znów koło małego miasteczka i tym samym do tego miasteczka należę. I mieszkam znów z przyrodą. Złożył mi tu wizytę jeden mój student z Los Angeles. Kiedy poprowadziłam go na koniec najwyższej naszej terasy, skąd rozciąga się szeroko widok na jezioro, puszcze kasztanów, Apeniny, gaje oliwne i dolinę, nie był na to przygotowany. Długo milczał, co mnie nie zdziwiło, a potem wreszcie powiedział.

- To jest... uch... jakby przyroda.

Właśnie przyroda. Kłębią się nadlatujące znad jeziora chmury, trzask pioruna smyrga mi po kręgosłupie, burza grzmi jak fale daleko na morzu. Zapisuję w notatniku:

„Raziło zmywarę. Słyszeliśmy to skwierczenie. Ale czyż nie jest dobrze? Taka olbrzymia burza, taki przemożny strach, jaki czuli jaskiniowcy przy ogniskach. Ta burza trzęsie mną jak duży kocur kociakiem, którego trzyma za skórę na karku. Odbijam się. Teraz ciche wyładowanie elektryczne. Leżę na ziemi w odległości czterech tysięcy mil stąd i moknę w deszczu do szpiku kości”.

Ulewa młóci winogrona. Czy zmyje podjazd? Przyroda. Co już dojrzało? Kiedy wykopywać kartofle? Ile wody napada do studni irygacyjnej?

Dawne życie znów się włącza. Wychodzę po drwa; czarny skorpion przebiega mi po dłoni i nagle sobie przypominam kudłatą tarantulę w łazience w Lakemont, wrzask, kiedy mama bosą nadepnęła tarantulę i chrupnęła; miała między palcami nogi miazgę jak zdeptyany banan.

Czy to dlatego, że tyle tych wolnych dni? Kiedy drzemię, mama spłukuje mi poplątane włosy w miednicy z wodą deszczową.

Miłe dni, przesadnie długie. Wstaję o świcie, bo słońce samej pełni lata wschodząc nad grzbietami wzgórz za doliną uderza mnie w twarz pierwszymi promieniami, jak w któryś kamień w Stonehenge, kiedy jest najbardziej oddalony od równika niebieskiego. Jestem rozbudzona, a niebo robi się w koralowe w różowe pręgi, mgła wstęgami sunie przez dolinę, dzikie kanarki śpiewają. W Georgii ojciec i ja wstawaliśmy wcześniej, żeby o wschodzie słońca spacerować po plaży. W San Francisco budzi mnie o siódmej budzik albo klakson szkolnego autobusu, nawołujący dzieci sąsiadów z dołu, albo ciężarówka śmieciarzy gruchotem kaskady szkła. Kocham to miasto, ale nigdy nie czuję się tam rzeczywiście u siebie.

Włochy spodobały mi się od zewnątrz: miasteczko przycupnięte na wzgórzach,

potrawy, język i sztuki piękne. Pociągnęło mnie także włoskie poczucie przeżywania życia i poczucie współistnienia, mające jakąś aurę pozaczasowości. Co dzień rano wnoszę kawę toast na cześć muru etruskiego powyżej nas - na cześć wielkich włoskich abstrakcji, które się wyrażają w agresji na *autostrada* i w popołudniowych spacerach po *piazza*. Rozdzielając swój los, spędzam kilka miesięcy w roku tutaj, nienasycenie ciekawa nawarstwionej kultury tego kraju. Ale powinna, więc zgoła niespodziewana i wymykająca się logice, łączy mnie z Włochami poprzez Kościół.

Ku swojemu zdumieniu kupiłam ceramiczną figurkę Matki Boskiej z kubkiem na święconą wodę do domowego użytku. Byłam metodystką i odeszłam, potem odeszłam też od Kościoła Episkopalnego, więc przypuszczam, że moja woda święcona jest niepoważna. Jednak wzięłam ją ze źródła, które odkryłam w pobliżu domu, ze źródła artezyjskiego z wodą czystą, wzbierającą w zagłębieniu białego kamienia. To źródło wydaje mi się święte. Musiało być pierwotnym zaopatrzeniem domu w wodę. Może jest starsze niż ten dom - średniowieczne, rzymskie, etruskie.

Ulegam jakiemuś zonglowaniu wierzeniami, ale nie spodziewam się stać się w rezultacie katoliczką, czy choćby osobą wierzącą. Zasadniczo z natury jestem poganką. Populizm Południa wcześniej wszedł mi w krew; koncepcja, że ostatnie słowo ma papież, wywołuje u mnie pokrzywkę.

„Bałwochwalstwo” - określał nasz pastor cześć oddawaną Matce Boskiej i świętym.

„Śledziennik” - dokuczały moje koleżanki Andy’emu Evansowi, jednemu katolikowi w naszej szkole.

Kiedy byłam w college’u, zafascynowała mnie na krótko romantyczność mszy, zwłaszcza Mszy Rybaków, odprawianej o trzeciej rano w katedrze St. Louis w Nowym Orleanie. Przestałam się tym widowiskiem interesować, bo moja nowoorleańska przyjaciółka katoliczka powiedziała mi zupełnie serio, że grzech śmiertelny zaczyna się wtedy, gdy pocałunek trwa dłużej niż dziesięć sekund. Więc dziesięciosekundowy pocałunek francuski to jeszcze w porządku, a zwykły suchy pocałunek trwający dwadzieścia sekund to już pakowanie się w wielki kłopot.

Nadal lubię obrzędy, nawet puste, tutaj jednak oczarowuje mnie coś bardziej zdecydowanego.

Bardzo lubię szybko odprawiane msze w małych kościołach górnej Cortony, gdzie następuje chwila zawieszenia w życiu wiernych przy wciąż tych samych dźwiękach od ośmiuset lat. Kiedyś zapędził się do kościoła czarny wyżeł. Ksiądz przerwał swoją uświęconą mowę i wykrzyknął:

- Na miłość boską, niech ktoś wyprowadzi stąd tego psa!

Czasami w dzień powszedni wchodzę do kościoła rankiem, siedzę sama, podziwiam wiejski barok i myślę sobie: oto ja. Bardzo też lubię procesje z relikwiami - księża w złocistych szatach idą wśród kłębow dymu kadzideł, przed nimi dzieci w bieli rozsypują na ulicach płatki szczodrzewicy, róż, stokrotek. W samo południe taki upał, nieomal mam halucynacje. Co jest w tej złotej szkatułce, którą niosą wysoko z feretronami? Drzazga z kołyski? Myśleliśmy, że Jezus urodził się w skromnym żłobie, nieważne... to drzazga z autentycznej kołyski! Ale czy mi się nie myli? To drzazga z autentycznego krzyża w drodze przez miasteczko, wynoszona na powietrze jednego jedynego dnia w roku. I nagle się zastanawiam, co znaczył tamten psalm *Wytrwaj przy mnie*, który zrywa się prostopadle w niebo z białego drewnianego kościółka w Georgii przed laty.

Na moim Południu przybijano do drzew tabliczki: „Żałuj za grzechy”. W połowie wysokości sosny wisiało nad korytkiem na żywicę ostrzeżenie: „Jezus nadchodzi”. Tutaj, kiedy włączam w samochodzie radio, usypiający głos błaga Maryję, żeby wstawiła się za nami w czyścicu. W jednym z pobliskich miasteczek jest relikwią w kościele fiołka z Najświętszym Mlekiem. Mój student by powiedział, że to jakby Matki Boskiej.

Na tarasie w południowym słońcu opalając nogi czytam o pierwszych męczennikach i o średniowiecznych świętych. Czuję sympatię do umęczonego świętego Wawrzyńca, który, kiedy podobno przypalano go na ruszcie za jego kłopotliwą wiarę, powiedział:

„Obróćcie mnie. Z tej strony już się upiekłem”.

I dlatego został ulubionym świętym patronem kuchmistrzów.

Młode dziewicze męczennice gwałcono, sztyletowano, torturowano, zamykano w lochach, bo oddały się Chrystusowi. Czasami ręka Boga sięgała w dół i zabierała którąś, jak na przykład Urszulę, opierającą się poślubieniu barbarzyńcy, Conana. Urszula i wraz z nią dziesięć tysięcy innych dziewic (wszystkie one unikały mężczyzn) zabrane na okręt, uleciały cudem boskim w nieprzychylnie przestworza, Bóg sprawił, że poszybowały do Rzymu, gdzie wykapały się w wonnej od limon wodzie i założyły zakon. Oszalamiające to panowanie cudów.

W średniowieczu pewne czcigodne kobiety stwierdziły, że w ich ustach materializuje się napletek Jezusa. Nie wiem, czy istnieje taka relikwia (wyglądałaby jak zasuszona gumka? Jak zasuszony wałek balonowej gumy do żucia?) Myślę o tym przez dobre dziesięć minut. Patrząc na pszczoły rojące się wokół tigli, usiłuję sobie wyobrazić, jak to było, i to przecież w niejednym przypadku. Moment rozpoznania, czy tak tam jest w tej książce? Jak one reagowały na swój lękliwy domysł? W Ameryce nigdy nie słyszałam o takich świętych

fantastkach, chociaż ktoś przysłał mi kiedyś skrzynkę książek z żywotami świętych. Zadzwoiłam do tej księgarni i dowiedziałam się że ofiarodawca chce pozostać anonimowy.

Czytam dalej. Niektóre miały „świętobliwą anoreksję”, żywiły się wyłącznie opłatkiem. Kiedy odkopywano kości świętych, całe miasto nappełniała woń kwiatów. Ptaki po wygłoszonym do nich kazaniu świętego Franciszka wzbily się w powietrze tworząc kształt krzyża, a potem odfrunęły w cztery strony świata. Święci jadali ropę z wrzodów i wszy ubogich, żeby okazać pokorę. Z kolei wierni lubili pić wodę z kąpieli osób świętobliwych. Może, gdyby komuś ze świętych po śmierci wykrojono serce, okazałoby się, że to rubin z wrytym obrazkiem Świętej Rodziny. Och - zdaję sobie raptem sprawę - w tym była ich bojaźń. Już rozumiem.

Rozumiem, bo ta powszechna zabobonność i zadziwienie wraca do mnie w sposób jakże naturalny prosto ze spragnionego cudów Południa i dziwnie jakoś wydaje mi się prawie wspomnieniami. Kęgi Najświętszej Panny, paznokieć z palca nogi San Marco. I mój ulubiony oddech San Giuseppe, ojczyrna Chrystusa. Wyobrażam sobie butelkę z zielonego matowego szkła ze szczelnym korkiem, szybkie wdychanie po odkorkowaniu. W Georgii, kiedy byłam mała, nasza krawcowa przechowywała kamienie żółciowe w słoiku na parapecie okna przy swoim singerze. Z ustami pełnymi szpilek, upinając na mnie obręb sukienki, mówiła:

- Boże, nie chcę przez to przejść jeszcze raz. Teraz się okręć w kółko. Te rzeczy nie rozpuszczają się nawet w benzynie. To był jej talizman, mający chronić ją przed chorobą. Amulety, omeny.

Santa Dorotea przebywała dwa lata zamurowana w celi przy wysokim szybie wilgotnej katedry. Przyjmowała komunię przez kraty, jadła tylko chleb i kleik. Nie cierpiałam odwiedzać panny Tisby, patrzeć, jak usuwa odciski z małych palców mojej matki, zeskrobując nożykiem wiórki żółtej skórki, a potem wciera jej w stopy gęsty płyn, pachnący olejem silnikowym i ovaltina. Goła żarówka oświetlała stopę mamy, a także trumnę, w której panna Tisby sypiała, żeby nie mieć żadnych niespodzianek później.

W szkole średniej parkowałyśmy, moje koleżanki i ja, samochód w oddaleniu o przecznicę od kościoła Holly Rollers i ukradkiem zaglądałyśmy tam w okna, żeby zobaczyć, jak wierni mówią różnymi językami, nieraz wrzeszczą w straszliwej ekstazie, padają na podłogę i wiją się w drgawkach. Byłyśmy profankami, z trudem tłumiłyśmy śmiech na widok tego skręcania się i zapewne seksualnego roznamiętnienia. Później siedząc w samochodzie i paląc papierosy, patrzyłyśmy, jak gęsiego wychodzą ze swego odrapanego kościoła, i dziwiłyśmy się, że wyglądają normalnie jak wszyscy inni. W Neapolu jest fiołka z zakrzeplą

krwią San Gennaro skraplającą się raz na rok. Jest także krucyfiks, na którym Jezusowi rośnie jeden długi włos, i raz na rok trzeba ten włos ścinać. To wydaje się szczególnie bliskie wrażliwości Południowców.

W Stanach Zjednoczonych chyba nie ma żadnego usankcjonowanego miejsca na takie dziwne fiksacje, więc one po prostu wyskakują wtedy, gdy muszą. Ostatnio jadąc samochodem przez Południe zatrzymałam się w okolicy Hotter w Georgii, żeby coś zjeść. Po słodko-słonej wieprzowinie i mrożonej herbacie zapytałam właściciela tego baru, gdzie jest toaleta. Brzuchaty, spocony, tylko wskazał ruchem głowy zaplecze. W braku dokładniejszej informacji otworzyłam drzwi z siatką, za którymi, ku mojemu absolutnemu zaskoczeniu, były dwa liniejące strusie. Zagadnienie, skąd się wzięły w zapadłej miejscinie na południu Georgii, z jakiej ikonograficznej konieczności ta rodzina trzyma u siebie i ogląda zakurzone egzotyczne stworzenia, jest darem filozoficznym dla mnie się - mam nad czym głowić w bezsenne noce.

Dorastałam na żyjącym w bojaźni bożej, leczącym się wiarą, pamiętającym, że koniec świata lada chwila, Południu, więc się napatrzyłam na kolekcje węzów przy stacjach benzynowych, kiedy rodzice kupowali benzynę, i na przydrożne ceremonie religijne z węzami „wprawianymi w ekstazę”, i na nędzne wystawy cudów świata, rozmaitych relikwiarzy w miasteczkach na skraju bagien. Wiem, że pudełko z kośćmi czarnego kota ma potężną moc. I że można tę złą moc odeprzeć bransoletką z dziesięciocentówek. Przywykłam do widoku klatek, w których młode aligatorki łąziły po grzbiecie matki, piękności długiej na pięć metrów i o tak dużej paszczy, że zmieściłabym się w niej stojąc pomiędzy rozwartymi szczękami. Obwisłe ogrodzenie z drucianej siatki nie byłoby ratunkiem, gdyby takie śpiące kłody się ożywiły i zdecydowały dopaść człowieka - aligatory potrafią biec z prędkością siedemdziesięciu kilometrów na godzinę. Po mszystych pyskach głaskałam sarny albinoski i pchły z nich skakały mi na ręce. Widziałam wypchaną panterę z zielonymi szklanymi kulkami zamiast oczu. Widziałam tasiemce w słoju. Właściciel tasiemca mi wyjaśnił, że ten pasożyt został wyciągnięty z gardła jego siostrzenicy, kiedy dał się doktorom wywabić z jej żołądka ząbkiem czosnku na wykałacze. Czekali, aż pokazał łepiek, i nadal kusząc czosnkiem chwycili go, odcięli łepiek brzytwą, po czym wyciągnęli całego z żołądka Darleen jak linę z rzeki. Dziwy. Cuda. W dużych miastach tak gnębi nas rzeczywistość zwykła, że jesteśmy coraz mniej zdolni do ogarniania wyobraźnią rzeczywistości nadzwyczajnej. Na wsi blisko gajów i gwiazd wciąż jeszcze chcemy, żeby rzeczywistość nam zafurkotała. Oto więc powraca też kobra, o ileż przedziwniejsza z tym spłoszczonym łbem niż grzechotniki, których skórą był wytapetowany kantorek właściciela Ósmego Cudu Świata. Zatrzymaliśmy się

tam, żeby nabrać benzyny. Przy granicy Georgii, niedaleko Jasper na Florydzie, gdzie moi rodzice wzięli ślub w środku nocy. Byłam olśniona, chociaż mama mnie ostrzegła, że to taki pokaz z jarmarków i że nie warto tego oglądać i że mam na to dokładnie dziesięć minut, bo jeżeli się spóźnię, „pojedziemy dalej do White Springs bez ciebie!”. Lekki dreszcz wywołała we mnie możliwość, że zostawią mnie samą na tym zakręcie szosy w szpalerze omszałych dębów, przy srebrzystej przyczepie stojącej na betonowych blokach, w której jakaś kobieta myje głowę nad maleńką miseczką i radio ryczy wniebogłosy. Taka jestem samotna, że dławią mnie łzy. Ale już wtedy wiedziałam - jak wiem teraz, że ten mężczyzna z odbłyśkową fosforyzującą pochodnią wytatuowaną na plecach i z rozkwitłymi różami wytatuowanymi na bicepsach wierzy w swoje cuda. Poszłam za nim do bambusowej chaty. Kobra z tajemniczej Kalkuty prostowała się przy muzyce grzebienia owiniętego celofanem, hipnotyzowała wyleniałego psa walącego ogonem w drzwi. Paw z donośnym krzykiem hi ho! nastroszył się po królewsku i pióra jego wachlarza były jeszcze bardziej niebieskie niż moje oczy i oczy mojej matki, a przecież wszyscy zawsze mówili, że nasze oczy są niebieskie najczystiej, są jak niebo. Żona właściciela tych cudów wyszła z przyczepy z boa-dusicielem niedbale zarzuconym na szyję. Podeszła do innego węża i nakarmiła go szczurem, nawet nie pokrojonym. Szczur po prostu zniknął jak pięść w rękawie swetra. Kupiłam Nehi i duże ciastko-kanapkę z płatków owsianych, i biegiem wróciłam do oldsmobila, rozedrganego w upale. Odjechaliśmy z piskiem opon, żwir pienił się za nami. Matka odwróciła się do mnie.

- Kupiłaś coś?

- Tylko zimny napój i to. - Pokazałam ciastko.

- W tym zwykle jest smalec w środku... i to nie jest lukier... sam smalec i dosyć pudru, żeby chrupało.

Nie wierzyłam matce, ale kiedy otworzyłam ciastko, wiły się w nim robaki! Szybko wyrzuciłam je za okno.

- Co widziałaś w tej strasznej cygańskiej budzie?

- Nic - odpowiedziałam.

Dorastając wchłonełam obsesję Południa na punkcie miejsca, więc miejsce może mi się wydawać przedłużeniem mnie jako takiej. Uważam, że to naturalne, skoro jestem ulepiona z czerwonej gliny, z czarnej rzecznej wody, z białego piasku i mchu.

Ale już dorosła, w San Francisco, nigdy nie doznaję uczucia takiej przynależności. To jasne miasto ze światłami na zatoce, czyste, zapierające dech w piersiach wybrzeże i wzgórza Marin, łagodnie zarysowane sylwety olbrzymów śpiących pod kocami z zieleni podziwiam jak onieśmielona turystka, ciesząc się z krótkiej eskapady, która rzeczywiście jest moim

doroślým życiem. W San Francisco mój dom to tylko jeden z tysięcy domów, mój los to tylko jeszcze jedna historyjka w tym nagim mieście. Mój wzrok bez zainteresowania pada na nożycowy czubek piramidy Transamerica i linię nieba za oknem mojej jadalni. Wydaje się, że wszyscy uchylają swoje drzwi, żeby widzieć, kto przechodzi. Ja widzę was przez moje uchylone drzwi, wy mnie widzicie. Wprost imponująco liczymy tylko na samych siebie.

Nigdy mi się nie znudzi wchodzenie do włoskich kościołów. Łuki sklepień, tryptyki mogą się znudzić, owszem. Ale każdy tryptyk, każdy łuk ma swój charakterystyczny siny zapach kurzu, zapach czasu. We wszystkich kościołach dominują szyfrowane Zwiastowania, Narodzenie, Ukrzyżowania. Istotnie jest to borykanie się z tajemnicą dwóch podstawowych elementów: narodzin i śmierci. My, ludzie, jesteśmy wåtli. Nad szklaną gablotą z rękopisami, w krypcie, nad bocznymi ołtarzami, w wysokich łukowatych wnękach i w cienistych krzywiznach apsyd odwieczne lęki i żarliwe religijne marzenia zwierają się indywidualnie z materią malarskich tematów.

W kościele San Gimignano przyciągnął moją uwagę dziwaczny obraz, który wprost wyskakuje ze ściany. Na ciemnej płycie wysoko, prawie pod stropem, Ewa wstaje zuchwale z otwartego boku leżącego Adama. Nie ma w tym raptowności, nie została stworzona błyskawicznie, jak sobie wyobrażałam czytając Księgę Rodzaju, kiedy nagle już była, nie inaczej niż jasność na słowa „niech stanie się jasność”. To jest grafika, czyjaś pasja odtworzenia, tak jak gdyby widziało się ten cud na własne oczy. Taka grafika jak tamta cudowna kobra podnosząca się spiralą w parnym powietrzu Południowej Georgii przed moimi oczami. Adam jest umięśniony. Przykuwa wzrok jak tamta wytatuowana pochodnia odbłyskowa.

No i słyszcie, powiedziano to wszem wobec, głośno i wyraźnie. Signorelli w Duomo w Orvieto pokazuje ludzi, którzy w Dniu Sądu Ostatecznego właśnie odzyskali cielesność i wspaniale, swobodnie stoją przy szkieletach, jakimi byli przed chwilą. Jeszcze pozostała tu i ówdzie aura gołych kości, mglista biała poświata emanuje z jędrnych nowych ciał w swojej chwale. Dziwny zwrot - przywykliśmy myśleć o rozkładzie ciała, a tu jest marzenie o odmłodzeniu. Przelatują wokół areny tej katedry wyobrażenia piekła, zielonogłowe diabły z genitaliami jak węże. Potępięncy cierpią męki, skręceni, szturchani, dżgani, tylko jedna zmysłowa blondynka (nie ulega wątpliwości, czym grzeszyła) odlatuje na karku diabła o karłowatych, nieopływowych skrzydłach. Najwidoczniej jesteśmy w czyjejs głowie, w fantazjowaniu o północy na temat staczania się, upadku i wzlotu. Obrazy kościelne bywają wzniosłe, ale w wielu jest aspekt komiksu, nie ujęte w słowa opowiadanie bez ogródek, które przypomina kazania fundamentalistów na Południu wciąż jeszcze grożących siarką i ogniem.

Jeżeli na sosnach południowców było coś więcej niż „Żałuj za grzechy”, musiało to być „Dzień Sądu”.

Chodząc po kościołach widuję raz po raz San Sebastiano, przeszytego strzałami z łuku, umęczoną Agatę trzymającą swoje piersi na talerzu jak dwa za długo smażone sadzone jajka, Santa Agnes pobożnie klęczącą, kiedy śliczny młodzieniaszek godzi sztyletem w jej szyję. W prawie każdym kościele stoi zamknięta szkatułka z relikwią, a co to znaczy? Kolec z korony cierniowej. Palec San Lorenzo. Talizmany, które mówią: „Wytrwaj, jak ci oto, miej wiarę”. W półmrocznej krypcie wiejskiego kościoła, gdzie od kilkuset lat otacza się czcią garść kurzu, widzę, że nawet pod koniec tego stulecia upamiętnia się ów przypadek wiązanką świeżych goździków. I znów zdaję sobie sprawę: w tym są ich wspomnienia i pragnienia. Te kościoły są nie tylko ogromnymi skarbcami kultury, ale i mapami ludzkich potrzeb. Jakże swojskie zaczynają się wydawać (i jak dalekie od kościoła historycznego, od krwawej historii papieżstwa). Zgrzebna szata świętego Franciszka, jeszcze jedna napełniona łzami fiolka Matki Boskiej - widzę to tak, jak widziałam mój medalion z loczkiem włosów ciemnoblonde, nikt nie pamiętał czyich, pudełko z płatkami róż za niebieską butelką z napisem „Magnezja” na półce w szafie, i listy przewiązane wystrzępioną wstążką, i przezroczysty biały kamień z Zatoki Półksiężycy. Nie zapomnij. Pastując podłogę czy wyzymając ścierkę, mogę myśleć o Santa Zita z Lukki, świętej gospodarstwa domowego, takiej patronce, jaką była Willie Bell Smith w moim rodzinnym domu. Wikliniarz, żebrak, przedsiębiorca pogrzebowy, chory na czerwonkę, notariusz, speleolog - każdy ma wzór. Kiedyś się gubiłem, teraz się odnalazłem. Zachwiało mi się średniowieczne pojęcie, że świat jest odbiciem umysłu Boga. Zamiast tego Kościół, jak ja go pojmuję, jest pomocną mapą umysłu ludzkiego. Interpretacja całkowicie świecka: tworzyliśmy Kościół z naszej tęsknoty, pamięci, pragnienia i ze składanek naszych prywatnych cudów.

Kiedy gardło mnie boli, bo piłam sok pomarańczowy, chociaż wiem, że mam uczulenie, jest do takich spraw święty w swoim monumentalnym kościele w Montepulciano, mieście, którego nazwa dźwięczy jak szarpnięcie strun wiolonczeli - San Biago to uzasadniona metafora, garść kurzu w kutej szkatule. Już sama w sobie dziurka od klucza tej szkatułki przypomina o tym, o czym chcemy, żeby nam przypomiano. Nie jesteście tam na Ziemi samotni. San Biago zaprzęta mi myśl tak, że nie czuję drapania w gardle. Módl się za mnie, Biago, zabierz mnie dalej, niż idę. Kiedy na ekranie telewizora śnieg i nie poprawia wizji ani fatygowanie pilota, ani walnięcie w telewizor z boku, jest Santa Chiara (Święta Klara), w krainie świętych gdzieś tutaj. Chiara, nadaj ostrość. Ona była jasnowidząca, a od jasnowidztwa do odbiornika, patrona telekomunikacji, tylko jeden skok. To jak najbardziej

wykonalna dla takiej transcendentnej dziewczyny. Jej figurka na telewizorze z pewnością nie zaszkodzi. W przyszłym roku 30 czerwca ma być w Duomo w Perugii, wystawienie ślubnej obrączki Matki Boskiej. Historia mówi, że tę obrączkę „pobożnie skradziono” - na pozór sprzeczność - z kościoła w Chiusi. Bez krzty wiary w dosłownym znaczeniu, ja w każdym razie tam będę.

Na szczycie schodów muskam dwoma palcami wodę źródlaną mojej ceramicznej Maryi i nakreślam sobie kółko na czole. Udzielając mi chrztu pastor metodystów wodą z róży, którą zanurzył w srebrnej miseczce, skropił mi włosy. Zawsze żałowałam, że nie ochrzcił mnie w mulistej Alapaha, stojąc w wodzie po kolana, nie przytrzymał mi głowy pod wodą aż do utraty tchu, i nie podniósł potem, nie pokazał śpiewającym wiernym. Moja woda źródłana w Kubeczku Matki Boskiej nie została poświęcona, żeby zmywać moje grzechy czy też grzechy świata. Maryja wydaje mi się raczej Mary, imienniczką mojej kochanej ciotki, niż Santa Maria. Mary to po prostu przyjaciółka, przyjaciółka matek, które boli ból ich dzieci, przyjaciółka dzieci, które widzą ból swoich matek. Jej obraz wisi prawie nad każdą kasą, nad kasjerem, nad barmanem, nad piekarzem w tym miasteczku i już przywykłam do jej obecności. Jak twierdzi Jim Parks, pisarz angielski, bez jej wszechobecnego obrazu, który nam przypomina, że wszystko idzie i będzie szło odwiecznym torem, „moglibyśmy sobie wyobrazić, że to, co nam się dzieje tutaj i teraz, jest jedyne w swoim rodzaju i rozpaczliwie ważne”... Mimo woli się zastanawiam, czy Madonna nie ma jakiejś cechy wspólnej z księżycem.

Tak. Moja nie pobłogosławiona woda koi. Zatrzymuję się na szczycie schodów i powtarzam to miłe słowo: acqua. Przed laty w Princeton mała dziewczynka uczyła się mówić acqua na brzegu jeziora pod baldachimem drzew, szaleńczo kwitnących różowymi pomponami. Acqua! acqua!, wykrzykiwała nabierając wodę w dłonie i podnosząc je nad głowę, żeby padał na nią deszcz. Acqua - słowo trochę jak skra, a przecież jest jakieś wilgotne i odkrywcze. Głos dziewczynki jeszcze mi brzmi w uszach, ale na to wspomnienie chwytam się za palec. Złoty sygnet, skarb rodzinny zsunął się w trawę tamtego dnia i zginął raz na zawsze. Woda życia. Intymność wspomnień.

Intymność. To, co czuję dotykając ziemi, jak dotykała jej Ewa, kiedy nic jej od ziemi nie oddzielało.

Na obrazach Matka Boska trzyma miasteczko górskie w ręce albo pod swoją niebieską peleryną. Ja mogę w myśli chodzić każdą uliczką mojego miasteczka w Georgii. Znam rozwidlenia drzew pekanowych, wodne przepusty z nadmiarem wody, dziką gruszą w zaułku. Natomiast miasteczka tokańskie na wzgórzach nieraz wydają mi się zamczyskami -

rozbudowanymi siedzibami, w których te wąskie uliczki to korytarze, piazze to duże salony pełne gości. Miasteczkowe kościoły zachowują jakąś prywatność - uprasowane płótna, koronkowe serwety na ołtarzach i wazony ze szkarłatnymi daliami mogłyby być w kaplicach rodzinnych. A miasteczkowe poszczególne domy to tylko apartamenty w wielkim domu, który rozrasta mi się jak dawniej dom moich dziadków, dom mojej ciotki, domy moich przyjaciółek znane nie gorzej niż linie papilarne własnej dłoni.

Lubię pójść zygzakami uliczek pod górę do klasztoru, gdzie w okienku z kołowrotem mogę zostawić kawałek koronki do reperacji, wkręcić go dla niewidocznej zakonnicy, której siostry zajmują się koronkarstwem w tym wielkim warownym zamczysku już czterysta lat. Nigdy nie widzę choćby półksiężycy jej paznokcia czy cienia habitu. Nieopodal klasztoru siedzą na starych krzesłach pomiędzy drzwiami swych domów dwie kobiety, znające się chyba od początku życia, i szydełkują. Kamienna uliczka raptownie opada ku miejskiemu muirowi. Za murem rozciąga się szerokie dno doliny. I oto z dołu jedzie tą uliczką, niedorzecznie stromą, miniaturowy fiat, chociaż żaden samochód nie powinien tu wjeżdżać. Wariactwo. Mój ojciec prowadził samochód przez wezbrane strumienie, które zalewały nagle tworzące się doły w piaszczystych drogach. Kiedy śmiał się, naciskał klakson, woda wznosiła się na okna samochodu. Ale w rzeczywistości chyba nie aż tak wysoko?

Możemy wrócić, żeby mieszkać w tych wielkich domach, odryglować bramy, po prostu przekręcić ogromny klucz w zamku i pchnięciem otworzyć drzwi.

SOLLEONE

Solleone - jakie przydatne to „one” po włosku, powiększa rzeczowniki. *Porta*, drzwi stają się *portone* i już nie ma wątpliwości, że to główne drzwi frontowe. *Torre* staje się *torreone*, nazwą naszej części Cortony, gdzie kiedyś na pewno była wielka wieża. *Minestrone* zawsze zupa nie byle jaka. Lato w pełni: *solleone*, wielkie słońce. Pieskie dni, nazywaliśmy ten okres na Południu. Nasza kucharka mi wyjaśniła, dlaczego: w takie upały psy dostają wścieklizny i gryzą ludzi, i mnie też pogryzą, jeżeli będą nieposłuszna. Ostatecznie ku swemu rozczarowaniu dowiedziałam się, co pieskie dni znaczą, po prostu wschodzi wtedy i zachodzi Syriusz, Psia Gwiazda. Nauczycielka fizyki powiedziała, że Syriusz jest dwa razy od słońca większy, i po cichu uznałam, że podwaja upał.

Tutaj słońce wypełnia niebo jak na prawzorze dziecięcego rysunku, na którym zajmuje całą przestrzeń nad domem i drzewem. Cykady są wtajemniczone, doskonale akompaniują natężeniu się upału. O świcie uderzają w najniższą nutę swojej wysokiej tonacji. Nie wiem, jak owad wielkości palca może robić taki hałas, tylko wprawiając w drganie tułów. Kiedy się nastrajają na najwyższy ton, mam wrażenie, że uszy zmieniły mi się w tamburyny i ktoś nimi potrząsa. W południe przełączają się na inne dźwięki, rozbrzmiewa indyjski sitar, najbardziej irytujący ze wszystkich instrumentów. Ucisza je tylko wiatr - może muszą trzymać się gałązek i nie mogą jednocześnie wibrować.

Ale wiatr wieje rzadko, poza tym, że od czasu do czasu niegodziwie nadlatuje sirocco mocnymi zrywami, wcale nie chłodniejszymi, kiedy słońce wprost huczy. Gdybym była katem, wyginałabym grzbiet w pałąk. Ten gorący wiatr przynosi cząsteczki kurzu z pustyń afrykańskich i wdmuchuje nam w gardła. Wywieszam pranie, wysycha w ciągu paru minut. Papiery w moim gabinecie fruwać jak wypuszczone białe gołębie, po czym osiadają w czterech kątach. Z *tigli* zlatuje trochę zeschniętych liści, kwiaty nagle wydają się bezbarwne, chociaż mieliśmy tego lata dosyć deszczu, żeby sumiennie dzień w dzień je podlewać. Wąż ogrodowy ciągnie wodę bezpośrednio ze starej studni, może one cierpią pod koniec upalnego lata, chłostane strugami lodowatej wody. Może to je wyczerpuje. Grusza na frontowej terasie wygląda jak kobieta, która powinna była urodzić dwa tygodnie temu. Należało w swoim czasie ograniczyć jej owocodajność. Teraz gałęzie uginają się pod ciężarem złocistych, zaczynających się rumienić gruszek.

Nie mogę się zdecydować, czy poczytać o metafizyce, czy gotować. Istota bytu czy zimna zupa czosnkowa? Ostatecznie jedno od drugiego nie jest daleko. A nawet jeżeli jest, czy to ważne? Za gorąco, żeby się nad tym zastanawiać.

Im większy wstaje upał, tym wcześniej idę na spacer.

O ósmej, siódmej, szóstej i nawet wtedy wcieram w twarz krem z filtrem przeciwsłonecznym numer trzydzieści. Najchłodniej na spacerze zaczyna być w Torreone. Droga w dół prowadzi do Le Celle, dwunastowiecznego klasztoru, gdzie wciąż jeszcze jest malusieńka cela świętego Franciszka nad rwącym sezonowo strumieniem. Le Celle założyli w 1211 roku pierwsi franciszkanie, z których wielu było przedtem pustelnikami na Monte Sant'Egidio. Architektura tego klasztoru, kamienny plaster miodu oparty o zbocze wzgórza, przypomina ich jaskinie. Kiedy tam idę, samotność i spokój są namacalne. Na początku lata szum wody w stromym kanionie brzmi jak swoista muzyka i czasami słyszę śpiew. Ale teraz strumień jest prawie wyschnięty. Klasztorny warzywnik wygląda jak wzór warzywników. Kapucyn, mieszkający w klasztorze, boso człapie podpierając się dwoma kijami, pod górę do miasteczka. W brązowym zgrzebnym habicie i białym kapturze dziwnie spiczastym (stąd cappucino), siwobrody, o pałających piwnych oczach, wygląda jak zjawia prosto ze średniowiecza. Uśmiecha się, kiedy go mijam i mówi:

- *Buongiorno, signora. Bene qua.* - Ładnie tutaj. Szerokim miotnięciem brodą wskazuje krajobraz. I człapie dalej, Ojciec Czas wolno sunący na nartach.

Ale dziś rano idę inną drogą, łagodnie się wznoszącą. Przechodzę obok kilku nowych domów, a potem psiarni, gdzie psy zaczynają szczebrać jak szalone i kończą wtedy, gdy już jestem o pięć kroków za nimi. Teraz droga to tylko biały szlak gąszczy pinii i kasztanowców, nie ma samochodów, nie ma ludzi. Skraje drogi wyglądają tak, jak gdyby ktoś rozrzucił zawartość całej puszkii z nasionami miejscowych dzikich kwiatów i wszystkie wykiełkowały i zakwitły. Wchodzę na wzgórze, żeby popatrzeć na opuszczony dom, bardzo stary, z dachem jeszcze z grubych dachówek. Przy drzwiach i oknach rozrosły się głogi i jeżyny. Zaglądam do pokoi, mrocznych wśród kamiennych ścian. Przed tym domem patrzę w dół na 180° widoku Cortony z profilu i całą długość Val di Chiana, zielone i żółte łąki warzywnych i słoneczników. Na pięterku tego domu na pewno strop jest niski, akurat żeby pod nim stało prymitywne łóżko z konarów kasztanowca z białą puchową pierzyną. Tam powinien być taras - przed tymi bzami. Różowa róża na krzewie jeszcze kwitnie całym sercem, zupełnie beztroska. Czyj był ten krzew? Żony drwala mruka, który palił fajkę i pił grappa w wieczory zimowe, kiedy od podmuchu *tramontagna* trzęsły się tylne okna domu? Może ona burczała na niego, bo trzymał ją na takiej głuchej wsi. Nie, była zadowolona, haftowała bieliznę pościelową dla contessy.

Ten dom jest mały - ale kto by w nim siedział, kiedy z szerokiej terasy jest taki widok na świat? Dom-poczekalnia. Zobaczyć jakiś dom i zacząć o nim marzyć to wyobrazić sobie,

że istnieje się w innej wersji. Ktoś ostatecznie ten dom kupi i może jeżdżąc po całej Toskanii, będzie przed remontem szukać starych dachówek, żeby zachować autentyczność dachu. Czy może ów nowy właściciel zerwie dach, położy dachówki nowe i płaskie. Bez względu na swoje upodobanie i będzie jednak reagować na to orle odosobnienie i magnetyczny czar tej panoramy: tu odpoczywaj, znajdziesz ukojenie po niepokojach bestialskiej codzienności.

Przy końcu drogi jest ścieżka, która prowadzi przez las naszą ulubioną drogę rzymską. Zapewne budowali ją niewolnicy. Kiedy po raz pierwszy usłyszałam o rzymskim trakcie, w pobliżu naszego domu, zakładałam, że to unikat. Wkrótce jednak zobaczyłam dosyć grubą książkę o wielu traktach rzymskich na tym obszarze. Idę sama i staram się myśleć o rydwanach, jak zjeżdżają ze wzgórza, chociaż według wszelkiego prawdopodobieństwa mogę spotkać tylko *cinghiale*, dzika włóczącego się w okolicy. W jedynym tu strumieniu jeszcze płynnie ciurkiem woda. Może jakiś rzymski posłaniec śpiesząc na południe z wiadomością, jak postępuje budowa muru Hadriana, zatrzymał się bliski udaru w upale nad tym strumieniem, by ochłodzić nogi. Ale byli tu bardziej niedawni goście. Na porośłym trawą brzegu leży prezerwatywa i kłęb bibulek.

Kiedy wchodzę do miasteczka, widzę człowieka najwyraźniej umierającego. Siedzi podparty w drzwiach w pełnym blasku słońca - czyżby jego ostatnia szansa wyzdrowienia? Rozkłada palce na piersi, rozgrzewa się jak może. Ręce ma olbrzymie. Wczoraj prąd mnie złapał tak, że przez pół godziny nie mogłam poruszać zdrętwiałym kciukiem. Usiłowałam wyciągnąć sznur lampy w gabinecie spośród żeberek kaloryfera, gdzie jakoś się zaplątał. Kontakt, który miałam w ręce pękł i kciuk mi się osunął na gorące druty, kiedy drugą rękę trzymałam na metalowym kaloryferze. Wrzasnęłam i odskoczyłam. Taki bezrozumny zwierzęcy wstrząs - zastanawiam się, czy ten człowiek w drzwiach tak odczuwa słońce. Siła jego życia się wysącza, napęnia go wielka energia słoneczna. Żona siedzi przy nim i chyba czeka. Nie ceruje, nie obskubuje zbytecznych liści z kwiatów. Jest na straży jego przeniesienia się w świat pod ziemią. Może ususzy jego zwłoki, namaści jego kości oliwą i winem. Czy może ten upał uderza mi do głowy, a ten człowiek po prostu wraca do zdrowia po operacji wyrostka robaczkowego.

Musimy pojechać do Arezzo - pół godziny jazdy - żeby zapłacić przyszłoroczne ubezpieczenie. Najwyraźniej to my mamy tam się stawić, a nie oni mają nam przysłać przekaz. Parkujemy na wrzącym parkingu przy dworcu kolejowym. Dworcowy termometr z zegarem w pełnym słońcu pokazuje, że jest 36°C. Po przyjemnej rozmowie z *signorem* Donatim, lody, postój, kiedy Ed kupuje sobie koszulę w swoim ulubionym sklepie Sugar, i drugi postój, kiedy ja kupuję w swoim ulubionym sklepie Busatti ręczniki. Potem wracamy do

samochodu, na który wprost bucha żar. Wietrzymy i w końcu wsiadamy. Powieki i koleczyki mam gorące. Ed dotyka kierownicy kciukami i palcami wskazującymi. Włosy mi chyba parują. Sklepy się zamykają: to najupalniejsza pora najupalniejszego dnia w tym roku. Po powrocie do domu osuwam się w chłodną kąpiel, mokrą myjkę kładę na twarz i leżę, dopóki temperatura mojego ciała nie zrówna się z temperaturą wody.

Sjesta staje się obrzędem. Spuszczamy żaluzje, zostawiając okna otwarte. W całym domu na podłogach drobiny światła. Jeżeli jestem tak szalona, że wychodzę po godzinie pół do drugiej, nie spotykam nikogo, nawet psa. Nasuwa się słowo *torpor*. Wszystkie sklepy w miasteczku są zamknięte przez te trzy uświęcone godziny. Fatalnie, jeżeli trzeba kupić coś na uządlenie pszczoły czy na uczulenie. We Włoszech sjesta to szczytowy czas telewizji. I seksu. Może stąd różnica pomiędzy temperamentem śródziemnomorskim i temperamentem północnym: dzieci poczęte w jasności i dzieci poczęte w mroku. Owidiusz napisał wiersz o sjeście, zanim się zaczęło pierwsze tysiąclecie. Otóż leży on w parny dzień lata, jedna okiennica zamknięta, druga uchylona „półświatła potrzebują nieśmiałe dziewczęta - napisał - by ukryć swe wahanie”. I przystępuje do zdzierania sukni, która niedużo zasłaniała. No, wszystko zawsze jest nowe pod słońcem. W tamtych czasach tak jak w tych, bidet, chlap, chlap i z powrotem do pracy.

Cóż za cudowna koncepcja. Przez trzy godziny w środku dnia zachęta do zaspokajania swoich zainteresowań i pragnień. I to o takiej dobrej porze, a nie wieczorem o ósmej czy dziewiątej, po przeharowanym dniu.

W tym przyciemnionym domu o wysokich stropach panuje zupełna cisza. Nawet cykady zrezygnowały. Spokojne, senne popołudnie. Po części, żeby zrobić przyjemność stopom na gładkim *cotto* podłóg, chodzę z pokoju do pokoju. Klasyczne wnętrza - widziałam je już jedenaście razy i widzę teraz - to nowy salon: ciemne belki, biały sufit, białe ściany, zapastowana podłoga z cegieł. Moim zdaniem szorstkie tworzywa i mocne kontrasty kolorów w typowym domu toskańskim składają się na najmiłsze wnętrza ze wszystkich stylów architektury wnętrz, jakie widziałam. Świeże i pogodne latem, wydają się przytulne i bezpieczne zimą. Domy tropikalne z sufitami z bambusa i żaluzjowymi ścianami, otwieranymi, żeby łapać każdy powiew wiatru, i domy z cegły wypalanej w słońcu na Południowym Zachodzie, ze swymi wyściełanymi ławkami i kominkami zaokrąglonymi jak ludzkie biodra, wywołują we mnie wrażenie: tu mogłabym mieszkać. Taka architektura wydaje się naturalna, jak gdyby te domy wyrosły z miejscowej ziemi i łatwo dały się uformować ręką człowieka. W domu włoskim warstwa farby czy pasty jest *mano*, ręką danej substancji. Przed tynkowaniem zobaczyłam inicjały, które wydrapał w mokrym cemencie

Fabbio. I przypominałam sobie, jak Polacy napisali POLONIA na podstawie kamiennego muru. Ciekawe, czy archeolodzy znajdują dużo napisów nakreślonych anonimową ręką pod pracą, która przetrwała. We Francji na ścianie przedhistorycznej jaskini Pech Merle zobaczyłam oszołomiona odciski rąk nad łaciatymi koźmi, takie jakie dzieci zostawiają w przedszkolu. Wówczas kiedy jeszcze nie znano pisma, rzeczywiście „podpisał” się artysta, krwią, sadzą, popiołem. Przy otwieraniu wielkich grobowców w Egipcie stwierdzono, że na piasku są jeszcze ślady stóp ostatniej osoby, która wyszła stamtąd przed zamurowaniem: ostatnia praca wykonana, roboczy dzień się skończył.

Motyl wleciał, trzepocze i trzepocze o żaluzję, ale nie może się wydostać. Kiedy zasypiam, wentylator huczy, kręci połyskliwą głową w lewo i w prawo.

Kocham upał. Kocham ten nadmiar natarczywości. Coś we mnie mówi: tak! Może tylko dlatego, że wyrosłam na Południu, ale wydaje mi się to zasadniczym „tak” rzuconym w przeszłość do tych dawno skamieniałych głów pierwszych ludzi, którzy urodzili się w wielkim słońcu.

Krajobraz wygląda świeżo, chociaż się smaży. Terasy w tym roku nie spłowiwały. Widok na Apeniny - to puszcze bardzo zielone. W dolinie widzę czyjś basen pływacki i figurkę jak wykałaczką wskakującą do wody.

Ponieważ jesteśmy wysoko, nocą mamy łagodny, miły chłód. Pod wieczór obłoki suną po niebie, ich cienie po zielonych wzgórzach. Dzisiaj będzie ulewa perseid, noc świętego Wawrzyńca, noc spadających gwiazd - trzeba to uczcić uroczystą kolacją. Widzieliśmy to już, znamy te zachłyśnięcia, szybkie wskazywanie o sekundę za późno, tę roziskrzoną kaskadę meteoru, tak chwilową, tak dawno wygasłą.

Zupa czosnkowa wybrana nad pismami Boecjusza mrozi się w lodówce. I wszystko przygotowałam, żeby zrobić kurczaka z cytryną i bazylią, przypadkowe odkrycie, i *gratin Dauphinois*, starej Julii Child ulubione danie z kartofli będące moją specjalnością od lat. I wystarczy mi dojrzałych gruszek - obiorę je, pokroję w plasterki i upiekę w zaimprovizowanym kremie z *mascarpone*. Zeskrobuję z złotego stołu ptasie odchody, kładę obrus, uszyty w zimie z pozostałości materiału, którym pokryłam wiklinowe meble na moim patio w Palo Alto piętnaście lat temu. Całymi dniami wtedy obszywałam podwójnie poduszkę na szezlong. Teraz mogłabym wyjść z tamtej jadalni, spulchnić tamte poduchy, powiedzieć psu: „Leż”, pospacerować wśród kumkwatów i lokwatów, drzew oliwnych i krzewów pseudomarańcowych. Czy też bym nie mogła? Tak jest, jak ma być. Kiedy kupowałam zwój tego kwiecistego złotego kretonu w Calico Corners, przez myśl mi nie przeszło, że to będzie obrus na stół we Włoszech, w moim nowym życiu.

Jak gdybym przerzuciła talię kart, myślę o tysiącu przypadków, właściwie błahych, które zbierając się spowodowały, że stworzyłam sobie na nowo dom tutaj. Stało się coś rozstrzygającego po drodze i byłabym gdzie indziej. I byłabym inna. Skąd pochodzi wyrażenie „miejsce pod słońcem”? Rozum mi nakazuje trzymać się takich pojęć jak wolna wola i przypadkowość; z natury jednak płynę uległe z prądem przeznaczenia. Jestem tutaj, bo wyszłam przez okno w nocy, kiedy miałam cztery lata.

Wszystkie letnie owoce wspaniałego śródziemnomorskiego słońca dojrzały. Lato zaczyna od prezentowania wiśni, kiedy przyjeżdżam, potem prezentuje żółte brzoskwinie. A na drodze rzymskiej w kierunku Sant'Egidio zbieramy garściami owoce najbardziej ze wszystkich boskie, poziomki wiszące jak klejnoty pod drobno poząbkowanymi liśćmi. Drugą po tych poziomkach pozycję zajmują brzoskwinie o miększym bladym i wonnym. *Gelato* brzoskwińowe sprawiają, że chce się tańczyć. Po brzoskwiniach śliwki, wszelkie ich odmiany, małe krągłe złociste i ciemne fioletowe i jasnozielone, większe niż piłki do golfa. Następnie pokazują się winogrona z dalszego południa. Jest trochę rumianych jabłek, są pierwsze gruszki. Małe, zielone, które zda się, nie mogą być dojrzałe, a jednak są, i wkrótce te kuliste, żółte, piegowate. W sierpniu figi zaczynają pulchnieć, ale szczyt dojrzałości osiągają we wrześniu. No i wreszcie dojrzewają jeżyny, owoc serca lata.

Pod koniec sierpnia przed wyjazdem do kraju wyciągam durszlak i zrywam dosyć jeżyn na śniadanie. Co dzień rano ptaki rzucają się na jeżyny, ale wszystkich nie zdołają zjeść. Zrywanie jeżyn to jakiś powrót do praprzijemności - omijam zarówno te, jeszcze odrobinę czerwone, jak i te rozgniatające się pod palcami, zrywam tylko doskonale dojrzałe, aż palce mi różowieją. Smak ich nagranych słońcem nasuwa wspomnienie. Napełniałam słoik jeżynami na opuszczonym cmentarzu. Siadałam, głupie dziecko, na kopczyku ziemi i bezwiednie jadłam pyszne jeżyny z krzaka, którego korzenie oplatały stare kości.

Pszczoły buszują w gruszkach. Gdziekolwiek gruszka spada, ucztę mają drozdy. Kto wie, jaki wpływ mają na nas pragnienia naszych przodków. Te słodkie wonie dziwnie mi przypominają moją skąpą babcię Davis. Ojciec po cichu nazywał ją Wężycą. Była niewidoma, miała oczy greckiego posągu, ale zawsze myślałam, że ona widzi. Jej czarujący mąż, mój dziadek, utracił ziemię, którą odziedziczyła po swoich rodzicach, wielki narożny obszar południowej Georgii. W niedzielę zawsze chciała, żeby mama zawiozła ją do tej utraconej posiadłości. Nie widziała nic, kiedyśmy tam dojeżdżały, ale czuła w parnym powietrzu zapach orzeszków ziemnych i plonów bawełny.

- Wszystko to - mamrotała - Wszystko to.

Podnosiłam wtedy wzrok znad książki. Brązowa ziemia z obu stron samochodu

rozciągała się płasko do horyzontu. Tam ktoś by mógł uwierzyć, że jest okrągła? Pomyślałam o babci tutaj, kiedy terasy były zaorane i ziemia czekała gotowa, żeby w niej sadzić. Żyzna ziemia, suta jak tort czekoladowy. Babuniu, pomyślałam, zawzięta stara Wężyco, tylko popatrz na tę glebę, wszystko to.

Upał załamuje się w krótkim deszczu, ulewie, która nawadnia grunt i ustaje - już jej nie ma, koniec. Zielony krajobraz rozmazuje się za oknami. Słońce wyskakuje z powrotem, ale jakże zgłodniałe. No, jesień blisko. Co to? Zapach schnących liści. Nagła zmiana w powietrzu, odcień światła z lekka bursztynowy, a wieczorem niebieska mgła wisi nad doliną. Tak bardzo chciałabym patrzeć, jak liście zmieniają kolor, zrywać orzechy laskowe i migdały, poczuć pierwszy mróz i rozpalać mały ogień z drew oliwnych, żeby rankiem nie było za zimno. Moje letnie rzeczy wędrują do worka pod łóżkiem. Plotę kilka wianków z winorośli, przeplatam je szałwią, tymiankiem i dzikim majerankiem - ziołami, które mi się przydadzą w grudniu. Kwiaty kopru zasuszone na parawaniku wkładam do pomalowanej puszki. Znalazłam tę puszkę tu w domu. Może *nonna*, już moja kochana, też trzymała w niej swoje zasuszone kwiatki.

Ten człowiek w płaszczu narzuconym na ramiona zatrzymuje się przed kapliczką. Ma w ręce pęczek zasuszonych krwawników. Bokiem drugiej dłoni ściera z kapliczki kurz. Przez całą jesień, kiedy ja będę zajęta ze studentami, on będzie tą białą szosą chodził może w starym, ręcznie udzierganym swetrze, a później w szaliku szyi. Teraz już odchodzi. Patrzę, jak przystaje i ogląda się na dom. Zastanawiam się po raz tysięczny, co on myśli. Widzi mnie w oknie, poprawia płaszcz na ramionach, odwraca się i idzie dalej do siebie.

Rozrzucone książki wracają na swoje półki; mój dom jest w porządku. Jeden ostatni napój z jeżyn i do widzenia. Jaszczurka przebiega wystraszona, ucieka na dwór. A mnie w głowie wiruje na myśl o przyszłości. Jaki magnes mnie teraz ciągnie tam? Układam wyprasowane prześcieradła na półkach *armadio*. Sprzątam w biurku i znajduję spis: mahoniowa politura, zadzwonić do Donatelli, zasadzić słoneczniki, podwójne ostrokrzewy. Blask słońca pada na mur etruski: akacje zmienia w koronkę. Dwa białe motyle kochają się w powietrzu. Chodząc od okna do okna, chłonę widok.