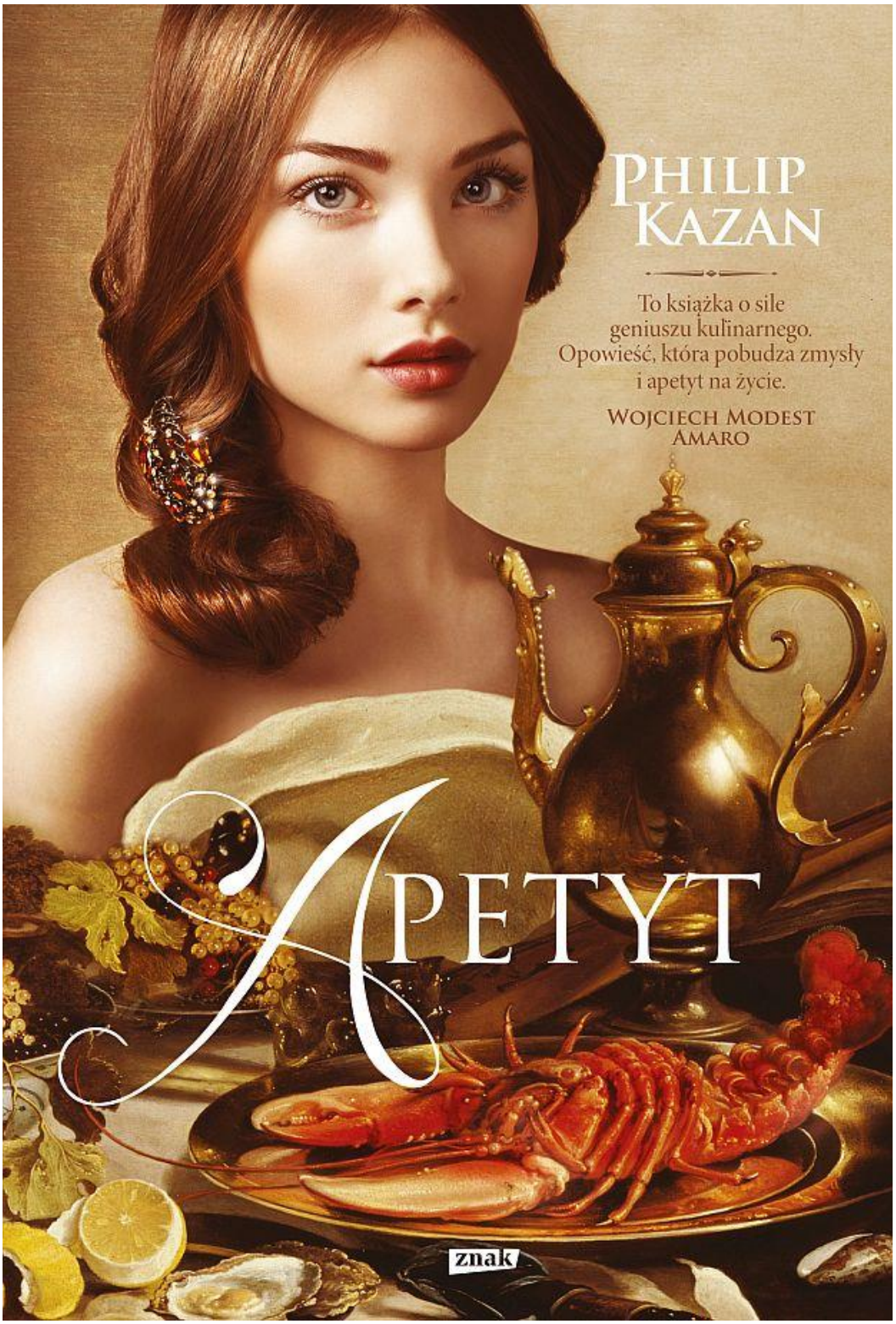
PHILIP
KAZAN
To książka o sile
geniuszu kulinarnego.
Opowieść, która pobudza zmysły
i apetyt na życie.
WOJCIECH MODEST
AMARO
APETYT
znak

Ku pamięci Williama E. Spruilla

Och Arielu,
Arielu, brak mi cię będzie. Ciesz się swoim żywiołem. Żegnaj.

W.H. Auden, Morze i zwierciadło (w przekładzie Stanisława Barańczaka)

Podziękowanie

Jak zawsze dziękuję Jonowi Woodowi i Genevieve Pegg z wydawnictwa Orion Publishing, za to, że ze mną trzymają; Christopherowi Little i Emmie Schlesinger za ich pomocne dłonie i dobre serca; Tarze za jej cierpliwość i rady, których na swe nieszczęście nie słucham oraz moim rodzicom za ich miłość i mądrość.

Gwiazdy są źródłem pierwszego popędu,
Lecz choćby wszystkich, to i w tym przypadku
Światło wam dane na obejście błędu
I wolna wola; ta gdy nie ma statku
I zrazu onych sił ulega wadze,
Dobrze karmiona wygra na ostatku.
Dante, *Czyściec*, XVI
(w przekładzie Edwarda Porębowicza)

Obróciło się Fortuny
koło nieżyczliwe,
innego już po mnie wznosi
na szczyty zdradliwe,
król im wyżej nad tłum sięgdzie,
tym pewniejsza zguba.
Anon., *Carmina Burana*
(w przekładzie Mariana Piechala)

Rozdział pierwszy

Zbliża się noc, w przesyconym kurzem powietrzu z wolna gaśnie światło. Po dniu pełnym zgiełku miasto porządkuje swoje sprawy, wycisza się, niechętnie układa się do snu, jak lew w klatce na pachnącym piżmem legowisku. Słyszę za plecami odgłos czyichś kroków, ktoś krząta się po domu. Cokolwiek robi, nie jest to nic ważnego. Zbudzona przedwcześnie gruba brązowa jaszczurka biega zwinnie pomiędzy belkami loggii. Kopuła katedry oblewa się czerwonopomarańczowym rumieńcem i zastyga nad dachami niczym nasze własne słońce. Miasto przybiera kolor lwiej sierści, a góry rozciągające się za wzgórzami Careggi powoli zaczynają ciemnieć.

Na balustradzie stoi miska z brzoskwiniami – są wystarczająco dojrzałe, by zwabić samotną osę i dać jej nadzieję. Usiłuję coś sobie przypomnieć, ale przywoływanie tego, co minęło, bywa tak trudne w miejscu, w którym każdy kamień ma jakieś znaczenie. Florencja zanurza się w przeszłości, wytwarzając zarazem to, co kiedyś stanie się wspomnieniem. Łatwo się pogubić… Może właśnie dlatego mamy kopułę, która góruje nad nami niczym cacko stworzone przez artystę giganta i pomaga nam utrzymać porządek wśród naszych wspomnień. Tak czy siak, mam już wystarczająco dużo rzeczy na głowie: karty dań, zamówienia, człowiek, który ma przywieźć z Pizy krewetki i małże. Szperam leniwie w pamięci, ale wszystko mnie rozprasza. Nawet powietrze wydaje się tchnąć bezładem. Woń przyrządzanych potraw splata się z zapachem sosen, zgniłych owoców, śmieci ułożonych w stertach na tyłach domów. Postanawiam więc poddać się Florencji, jak zawsze. Nie mam wyboru – nigdy nie miałem. Stoję na balkonie i patrzę na to wszystko z góry; nie jestem osobnym bytem: stanowię tylko jeden ze składników.

Brzoskwinie są piękne. Mają ten sam odcień co kopuła, która pyszni się czerwienią dachówek i pobłyskuje złotem wieńczącej ją kuli. Mój przyjaciel pomógł ją tam osadzić. Nie wiem, gdzie się teraz podziewa – świat wydaje się ostatnio większy. Chodzi mi o świat za murami. Bo tutaj odcień światła i góry, które otaczają miasto, sprawiają, że Florencja zdaje się centrum wszystkiego – ona sama tak o sobie

myśli. Nie obchodzi mnie to. Chcę jedynie coś zapamiętać. Sięgam po najdojrzalszą brzoskwinię, podnoszę miękką kulę, czuję aksamit skórki. Owoc przesiąkł lekko zapachem miski, w której leżał; pachnie delikatnie kamforą – bardzo dojrzałe brzoskwinie wydzielają czasem taką woń. Nie lubię dotykać językiem skórki, wgryzam się więc w owoc i pozwalam, by jego aksamitny miąższ eksplodował w moich ustach.

Czuję, jak smaki przybierają na moim języku różnorakie kształty i kolory. Słodycz, gładka i gęsta, rozlewa się niczym smoła sącząca się z rozgrzanej słońcem belki. Cierpkość ślizga się na podobieństwo kuleczek rtęci, by za chwilę zastygnąć w małe cząstki i opaść soplami, jak te strząśnięte z okiennego parapetu. Delikatne igiełki octu znaczą ślad osich odnóży. Pozwalam temu wszystkiemu roztopić się w złotym świetle.

Ktoś kładzie mi na ramieniu rękę. Opieram o nią policzek i podaję mu brzoskwinię. Dar codzienności. Przyjęty. Zamykam oczy, blask umierającego słońca muska moje powieki. Miasto oddycha, a w jego oddechu pobrzmiewa pięćdziesiąt tysięcy głosów pięćdziesięciu tysięcy dusz – raz głośniejsze, raz cichsze westchnienia to wznoszą się, to opadają. Dziś wieczorem tylko szepczą, ale wiele razy słyszałem już ich ryk. Gdy tyle pięknych rzeczy zostało spalonych, gdy spalono zakonnika, który nienawidził piękna. Gdy nasi władcy uciekli. Gdy wkroczyli Francuzi. Gdy wielki dzwon na Piazza della Signoria rozbrzmiał dla chłopca, którego zaszlachtowano pod kopułą, gdy zmarłych wykopano z grobów i powleczono ulicami. Gdy zabici zwisali z pałacowych murów niczym poczerniałe gruszki, a osy oddawały się dzikiej uczcie, żerując na zgniłym mięsie. To wszystko się wydarzyło: widziałem to na własne oczy. A mimo to brzoskwinie wciąż mają smak bursztynu i sennych os. Tyle straciliśmy, ale czy powinniśmy za tym tęsknić? Kopuła nadal wskazuje nam nasze miejsce. Potrawy smażą się i gotują na wolnym ogniu. Sznury dymu wznoszą się w splotach niczym przędza. Wciągam w płuca tę woń – oto życie. Moje życie, tkane na tym ogromnym krośnie.

Dłoń uwalnia moje ramię, by za chwilę pogładzić pieszczotliwie mój policzek. Odwracam się i chwytam wargami jeden z palców. Czuję smak brzoskwiń i czegoś jeszcze. Kolejna nić rozciągnięta na krośnie,

coś, co sprawia, że powietrze staje się lżejsze, coś, co nadaje sens tej wielkiej bestii – naszemu miastu. Naszemu istnieniu. Odnalazłem to. Cały ten czas leżało w zasięgu mojego wzroku.

A zatem. Teraz pamiętam. I mogę wam opowiedzieć.

KOŁO FORTUNY OBRACA SIĘ PO RAZ PIERWSZY: *REGNABO* – BĘDĘ RZĄDZIĆ

Rozdział drugi

Florencja, rok 1466

Matka umarła w przeddzień moich czternastych urodzin. Przyglądałem się, jak łapie ostatni, głęboki, drżący oddech. Nie miało to już większego znaczenia. Postać leżąca w jej łóżku – woskowa istota o półprzezroczystej skórze zarżniętego wieprza, z którego spuszczono krew – przestała być moją matką już dawno temu. W pokoju unosił się zapach potu, lawendy, tymianku i nocnika; gdy ksiądz pchnął mnie lekko w stronę ciała, a ja ukląkłem przy łóżku, ująłem jej palce, które zdążyły już ostygnąć, i podniosłem je niechętnie do ust, jej skóra pachniała dokładnie tym samym. Dotknąłem wargami żył wybrzuszających grzbiet jej dłoni i zrobiłem to co zawsze: polizałem i posmakowałem skóry.

Niektórzy nazywają mój talent darem, inni – przekleństwem. Jest jednym i drugim. Myślę, że większość ludzi nie chciałaby wiedzieć, jak smakuje śmierć – prawdopodobnie nie dzielilibyśmy stołu z tymi, których to obchodzi. Ja jednak w wieku niespełna czternastu lat odkryłem to dla siebie. I pewnie rozczaruję was, kiedy powiem, że śmierć nie ma smaku. Mówię o śmierci jako o zjawisku, o momencie, w którym przestajemy istnieć. To, co nieżywe, ma smak. Czasem nawet go lubimy, w przeciwnym razie nie wędzilibyśmy mięsa. Prawdopodobnie w ogóle przestalibyśmy jeść albo ograniczylibyśmy się do ostryg. Jednak śmierć sama w sobie jest pozbawiona smaku. Język dotyka pustki. Skóra mojej matki miała słony posmak potu i czuło się odór gruźlicy, która ją zabiła. Nie oczekiwałem, że znajdę te smaki, które tak kochałem: czosnku i cebuli, wody ze studni na naszym podwórzu, czasem atramentu, zawsze wody kwiatowej kupowanej u aptekarza obok Palazzo della Signoria. Spodziewałem się smaku choroby i mydła i odnalazłem go, ale poczułem, że jest pusty. Podniosłem się na chwiejnych nogach i wbiegłem po schodach. Wtuliłem się w kąt loggii i odrętwiały, kołysałem się na piętach, próbując odciąć się od świata i zapomnieć. Nie chodziło o to, że Mamma nie żyła. Wiedziałem, że kiedyś odejdzie, ludzie przecież umierają, prawda? Wciąż ktoś umiera. Uderzyło mnie jednak to, że wcześniej miała swój własny smak, i dopiero jego brak pozwolił mi go odkryć. Ten

smak odszedł wraz z nią, a ja nigdy nie dowiem się, czym naprawdę był.

Chciała, by w chwili śmierci był przy niej jej brat. Filippo się jednak nie zjawił. Od lat nie mieszkał we Florencji, a i tak całe miasto wiedziało, co wyprawiał w Prato: spłodził dziecko zakonnicy, uciekł z nią, a następnie zdołał przekonać samego papieża do udzielenia im zgody na ślub. Mój wuj Filippo Lippi od zawsze był donżuanem. We Florencji wciąż pamiętano, jak został złapany za przywłaszczenie sobie cudzej własności, jak próbował obarczyć winą kogoś innego, za co torturowano go tak długo, że wylazły z niego flaki – na szczęście tylko kilka, w końcu przecież go pozszywano i odesłano, by siał jeszcze więcej zepsucia. Nikt o tym nie zapomniał. Fakt, że był największym malarzem naszych czasów, został pominięty, mimo że jego dzieła zdobiły całe miasto. Mielące jęzory są potężniejsze od bystrych oczu.

Ale Filippo byłby tutaj, gdyby tylko wiedział. Gdyby mój ojciec pokwapił się i powiadomił go o tym, że mama umiera, gnałby co koń wyskoczy, by znaleźć się u jej boku. Był jedynie jej przybranym bratem – kuzynem ze strony rodziny Lappacchio – ale kochali się tak, jakby wydało ich na świat to samo łono. Nie mógł jej uratować. Ale chyba byłoby mi lżej, gdybym widział przy łóżku jego krępą, postać o łysiejącej głowie. Narysowałby moją matkę – żywą i martwą. Kiedy mijały kolejne dni, a jej ciało leżało wśród świec, by zniknąć później cicho pod marmurową płytą w San Remigio, wydawało mi się, że gdybym mógł spojrzeć na to, co się stało, oczami Filippa, ubrać rzeczywistość w linie, które kreślił węglem na papierze, chcąc uchwycić to, co widzi – naprawdę widzi – wszystko nabrałoby większego sensu. Może pokazałby mi coś, co przeoczyłem. Bo już wtedy rozumiałem, że oczy Filippa były dla niego tym, czym dla mnie język i podniebienie. Oczy prawdziwego artysty są głodne. A mój wuj, ze swoim wilczym apetytem, z pewnością miał wygłodniały wzrok. Widział rzeczy, których nie dostrzegali inni. Ja czułem ich smak.

Wciąż opierałem się skulony o ścianę loggii. Wołał mnie ojciec, gołębie awanturowały się na belkach nad moją głową, a z dołu dobiegał dźwięk kroków. Chciałem wrzasnąć na nich wszystkich, żeby się zamknęli i dali mi spokój, ale była to przecież Florencja – tu hałasy nigdy nie milkły. Wstałem powoli, pełen bólu, tak jakby mama umierała

jeszcze raz w każdym opornym mięśniu mego ciała. Ojciec znów mnie zawołał. Wyjrzałem znad balustrady, mając nadzieję, że zobaczę któregoś z moich przyjaciół: Arriga, Tessinę, chłopców od Lenzich. Ale widziałem tylko głowy: łysiejące, pokryte tłustymi włosami lub w kapturach. Żadna twarz nie zwracała się ku mnie. Zebrałem się więc w sobie i zszedłem na dół, by uklęknąć przy łóżku matki. Ksiądz i doktor, cicho szepcząc, plotkowali coś o członkach magistratu. Papá wyszedł, żeby zacząć przygotowania do pogrzebu. Wszyscy inni już poszli i zostałem sam. Mama miała otwarte usta, a jej wargi były niemal całkiem białe. Starałem się na nią nie patrzeć, lecz nie mogąc znieść ciemnego owalu jej ust, spróbowałem je zamknąć. Przeraziła mnie wiotkość jej szczęki i gdy podparłem ją zwojem wilgotnej pościeli, skrzywiłem się ze zgrozą na myśl o tym, co robię i do czego zmusiło mnie życie. Matka odeszła, ale jej ciało wciąż tu tkwiło – wydmuszka o ustach, które nie mogły oddychać ani mówić, które nie czuły smaku. Pusta krypta. Udało mi się w końcu je zamknąć, wtuliłem twarz w dłonie. Nieobecność Mammy zaczęła się coraz mocniej rozrastać, oblepiając mnie z wolna niczym mokre prześcieradło tak mocno, że słyszałem już tylko bicie własnego serca.

Gdy tak drżałem z czołem przyciśniętym do jej dłoni, delikatny wiatr zaszeleścił storami. Przypomniałem sobie, że gdy było już po wszystkim, ksiądz otworzył okno i teraz powietrze przyniosło mi najzwyklejszy z zapachów – ktoś przyrządzał *battutę*, smażąc cebulę, pietruszkę i liście buraka. Cukrowość cebul, metaliczny posmak buraka, przydymiona wiejska słodycz słoniny przylgnęły do mojego cierpienia: „To właśnie jest życie – rzekły. – To właśnie robimy każdego dnia: składamy siebie w ofierze, żebyście mieli co jeść, żeby wasze florenckie brzuchy były pełne”. I nagle poczułem, że miasto otacza mnie ze wszystkich stron jak ogromny brudny kwiat, a ja siedzę w samym środku niczym jedna z tych posępnych czarnych pszczół, które latem przelatują ociężale przez ogrody. Tu stał nasz dom, mury dające nam schronienie. Nosiliśmy nazwisko Latini i żyliśmy tutaj, przy Borgo Santa Croce. Wokół domu przycupnęła nasza okolica, nasze *gonfalone* z godłem przedstawiającym Czarnego Lwa, ludzie smażyli tu *battutę*, jakby nic się nie stało, i nie przestaną jej smażyć nawet wtedy, gdy świat zmierzać

będzie ku końcowi. Dalej rozciągała się dzielnica Santa Croce ze swą wspaniałą bazyliką, której dzwony rozlegną się, gdy tylko Papá zapłaci księżom. A naokoło mnie – Florencja: pajęczyna gwarnych ulic, niezliczonych alejek, wież, warsztatów, zakładów garbarskich, klasztorów, kościołów i cmentarzy. Pod cienkim niebieskim paskiem nieba ziemia wije się brudnymi wstęgami brukowanych ścieżek – gigantyczne brzuszysko o jelitach wyłożonych kostką, podtrzymywanych przez mury, wieże i bramy. A w nim pięćdziesiąt tysięcy mieszkańców myślących o swojej kolacji: nędzarzy, ladacznic, rzemieślników, mnichów, zakonnic, malarzy, aptekarzy, bankierów, kalek, którym teraz, gdy przyrządzana jest *battuta*, burczy w żołądkach. Nie byłem sam. Gdzież tam. Nikt nie jest sam we Florencji, nawet zmarli. Mamma obróci się w proch, a ten zmiesza się z ziemią, czarną od prochów innych florentczyków, którzy umarli przed nią, cebula zaś wciąż będzie siekana na drobne kawałki, razem z liśćmi buraka i pietruszką. Tłuszcz będzie cierpliwie skwierczeć, podgrzewany na patelniach, których nikt nigdy nie zliczy. A ludzie będą jeść.

Rozdział trzeci

Dzień moich urodzin nadszedł i minął. Spędziłem go, pracując dla mojego ojca w jego sklepie przy Ponte Vecchio. Papá był rzeźnikiem – członkowie rodziny Latinich parali się rzeźnictwem od stu lat albo i dłużej, rozkręcając swój interes powoli i przebiegle. Papá podobnie. Był równie cierpliwy co bestie, których ciała kroił na kawałki i sprzedawał. Siedział w sklepie w dniu poprzedzającym śmierć swojej żony i był tam dzień po jej śmierci. Nienawidziłem go wtedy za to, bo nigdy mi nie przyszło do głowy, że mógł czuć to samo co ja. Lecz kiedy poprosił mnie, żebym mu pomógł z jakąś owcą, którą trzeba było oporządzić, zgodziłem się – nie żebym kiedykolwiek mógł decydować w podobnych sprawach, ale może ten pozorny wybór był moim urodzinowym prezentem. Ciężka, precyzyjna praca okazała się wspaniałym podarunkiem. Staliśmy, ramię w ramię, przy jednym kamieniu do ostrzenia, obaj pewni tego, co należy robić. Ojciec udzielił mi już stosownych nauk, które sam otrzymał od własnego ojca, i byłem ostatnim ogniwem w łańcuchu ciągnącym się od czasów, gdy nasi przodkowie pracowali w rzeźniach w San Frediano i jeszcze wcześniej, kiedy trudnili się rolnictwem w Mugello. Dawało to poczucie bezpieczeństwa, a przynajmniej sprawiało, że ból znikał. Tego lata powoli przyzwyczajałem się do pustki, ale ból, który odczuwałem, był czymś nowym. Tak jakby Mamma była moją skórą, którą śmierć zdarła ze mnie, odsłaniając żywe ciało.

Trudno mi było szukać wsparcia u ojca. Mama była cicha i delikatna, elegancka niczym turkawka, podczas gdy ojciec przypominał wielkiego niechlujnego myszołowa. Był wcieleniem pragmatyzmu i sumienności. Jego ogolona głowa, masywna i zwarta, tkwiła na karku nabitym i krępym jak u byków rasy Chianina. Haczykowaty nos, o ostrych liniach, zaginał się w mięsisty półksiężyc, który opadał ku wargom wydętym zawsze w tym samym wrogim grymasie, a ostro zakończona broda sterczała poniżej niczym dziób galery. Tamtego roku nadal mógł włożyć mi dłonie pod pachy i unieść wysoko nad głowę – byłem dużym chłopcem, ale wciąż mierzyłem mniej niż półtusza młodego wołu. Praca zawsze pochłaniała ojca, ukontentowanego, gdy

mógł przebywać poza domem. Poza domem i z dala od matki. Skąd mogłem wiedzieć,że się kochali?

Wstyd mi teraz, kiedy przypomnę sobie, jak bardzo byłem zdziwiony, że śmierć mamy tak go zasmuciła. To ja byłem tym, który ją kochał, ponieważ ją rozumiałem. Była cicha, podczas gdy Papá był głośny. Czytała książki, potrafiła rozmawiać o malarstwie i muzyce i narzekała wciąż na swojego męża: robił bałagan w kuchni, śmierdział rzeźnią i zbyt wiele czasu spędzał w pałacu gildii rzeźników. Czytała Boccaccia, gdy Papá hałasował, rozprawiając głośno na temat cen młodych wołów z Val di Chiana. Była blisko ze swoim bratem Filippem, którego mój ojciec serdecznie nie cierpiał. Dlaczego więc tak za nią tęsknił? Gdy żyła, zdawał się jej prawie nie zauważać. Była czymś w rodzaju porzuconej własności – podkreślał to nawet napis na jej nagrobku:

ISABETTA DI NICCOLAIO LATINI

„Isabetta, żona Niccolaia Latiniego”. A teraz niemal zamieszkał w swoim sklepie i całymi dniami z nikim nie rozmawiał.

Wykładamy z ojcem na blat pocięte mięso. Ułożyliśmy w stosach kawałki z kością, podudzia, nerki lśniące niczym żabi skrzek, jedwabiste wątróbki. Teraz staram się powiesić przed sklepem spreparowane baranie półtusze, lecz jestem zbyt niski, żeby dostać do żelaznych haków – w przyszłym roku pewno już dosięgnę. Nie pamiętam, czy oparłem się o Papę, po zrobieniu tego, co należało zrobić – tak na chwilę, po prostu, zwyczajnie. Chciałbym myśleć, że tak było. Że przyciągnął mnie do siebie i że staliśmy tam razem, ojciec i syn, w bieli znaczonej plamami krwi, żeby wszyscy na moście mogli nas zobaczyć. Może to zrobił. Mam nadzieję, że to zrobił.

Ostatnia tusza zawisła na haku, gdy pomiędzy kołyszącymi się kawałami mięsa zobaczyłem odzianą w czerń schludną sylwetkę mojego przyjaciela Arriga Corbinellego. Uniósł nieśmiało dłoń, szczerząc lekko zęby w niepewnym uśmiechu. Papá również go dojrzał. Poklepał mnie po ramieniu.

– Możesz iść z Arrigiem – powiedział. – Dużo już zrobiliśmy.

– Na pewno? – spytałem pełen wątpliwości. Tutaj, z tatą, czułem

się bezpiecznie. Tak jakby wśród ulic te wszystkie koszmary, które przyszły wraz ze śmiercią matki, miały mnie wywęszyć i rozerwać na kawałki. – A nie powinniśmy jeszcze pokroić wołowiny?

– Muszę dać mu coś do roboty – mruknął ojciec, wskazując brodą swego asystenta Giovanniego, który zerkał na nas z twarzą bez wyrazu z głębi sklepu.

– Ale Papo…

– Nie mogę wymagać od ciebie, żebyś pracował cały dzień – powiedział. – A poza tym… – Odłożył nóż, którym obdzierał ze skóry kawał mięsa. – Chcesz wracać do *palazzo*?

Przygryzłem wargę, czując, że znów wzbiera we mnie przerażający smutek. Mamma leżała w izbie dla gości, w nogach i u wezgłowia katafalku paliły się świece, a naokoło stały lilie. Cały dom przesiąkł mdłą wonią kwiatów i dogorywającymi świecami, lecz nie moją matką, która rozpłynęła się nagle tak, jakby nigdy wcześniej nie istniała. Zaglądałem po kolei do każdego pokoju, ale wszystkie były puste. Jej szaty mogły równie dobrze należeć do kogoś innego. Wszystko pokrywał kurz, podłogi nikt nie zamiótł, choć mama nigdy nie pozwoliłaby na to, by znaczył ją brud, który pozostawiły po sobie buty żałobników. A na stole wciąż leżała ta rzecz.Ta kukła.

– Pójdę z Arrigiem – powiedziałem. – Spotkamy się potem tutaj, tak? O zachodzie słońca?

Papá skinął głową. Poszedłem na tyły sklepu i przebrałem się w swój zwykły strój. Arrigo wciąż stał przed wejściem, trąc czubkami butów o kamienie, którymi wybrukowana była ulica. Kiedy wyszedłem na most, zanurzając się w hałasie i blasku dnia, cofnął się o krok, tak jakby śmierć matek była czymś, co można złapać jak piłkę. Rozumiałem. Byliśmy w wieku, w którym nasze mózgi i ciała były dwoma różnymi światami. Dzieci tuliły się do siebie i dorośli też, ale nie czternastoletni chłopcy. Skrzyżowałem niezdarnie ręce.

– Przykro mi, Nino – wymamrotał. – Z powodu twojej matki. Moi rodzice mówią… – znów zaczął kopać bruk. – Chcesz zagrać w kości? Gramy za kościołem.

– Dobrze – odparłem. Spojrzałem na stojącego tyłem ojca i miękki zarys jego szerokich, opadających ramion. Wziął do ręki nóż i osełkę

i zaczął się w nie wpatrywać. Chciałem wbiec do środka i stanąć przy nim, jednak z jakiegoś powodu czułem, że nie mogę. Odwróciłem się więc, chwyciłem Arriga pod ramię i wyruszyliśmy na północ, klucząc pomiędzy sklepikarzami.

– To co powiedzieli ci twoi rodzice? – zapytałem, gdy oddaliliśmy się od głównej ulicy.

– Tylko tyle że twoja mama jest teraz z Panem Bogiem – odparł.

– Wiem o tym.

– To samo im powiedziałem.

Lata temu często zastanawiałem się, dlaczego właściwie przyjaźniłem się z Arrigiem. To znaczy wiedziałem, dlaczego byliśmy przyjaciółmi: nasi ojcowie należeli do tego samego bractwa. *Messer* Simone Corbinelli był przeciętnym, zamożnym prawnikiem, który mieszkał na Corso dei Tintori. Wraz z Papą przebierali się raz do roku i nieśli drewnianą figurę świętego wzdłuż ulic, których strzegł Czarny Lew. Arrigo był kościsty, wysoki jak na swój wiek i miał duży nos. Kiedy byliśmy mali, zawsze miał w zimie opryszczkę, a latem kichał, gdy kwitły trawy. Jego starszy brat studiował prawo w Bolonii i taką przyszłość ojciec wymarzył sobie również dla Arriga. Miałem mniej więcej pięć lat, kiedy po raz pierwszy, w bazylice, spojrzeliśmy na siebie podejrzliwym wzrokiem. Nasi rodzice popchnęli nas ku sobie, oczekując, że się zaprzyjaźnimy.

Ku zdumieniu nas obu tak się stało. Okazało się, że podzielamy miłość do ulic, wojen, intryg i *calcio* – naszej florenckiej gry w piłkę. Krew lała się obficie, gdy trzydziestu dobrze urodzonych młodzieńców grało w *calcio* na wielkich placach w świąteczne dni i kiedy zwykli śmiertelnicy szli w ich ślady w zaułkach i na opuszczonych terenach, które pozostały po Wielkiej Zarazie. Arrigo lubił książki. Mnie mama również nauczyła czytać, choć nigdy nie byłem tak sumienny jak mój przyjaciel. No i wierzył cicho, ale z pełnym przekonaniem, w naszego Boga. „Przecież wszyscy wierzą” – zaoponujecie pewnie. Racja, więc może lepiej zrozumiecie, jeśli wam powiem, że Arrigo widział świat tak, jak widzą go święci, podczas gdy ja patrzyłem na Boga z perspektywy laika, którym jestem. Nie był jednak kaznodzieją – nie można być pobożnym i jednocześnie grać w *calcio*, a Arrigo był najlepszym

graczem pod flagą Czarnego Lwa.

– Kto jest przy kościele? – zapytałem.

– Bracia Buonaccorsi i *signorina* – odparł mój przyjaciel. *Signorina*, czyli Tessina Albizzi. – Właściwie… To *signorina* powiedziała mi, żebym po ciebie poszedł, a nie moi rodzice. Oni wysłali mnie do twojej mamy, żebym oddał jej hołd.

– Poszedłeś?

– Tak. – Zamilkł i pochylił głowę. Wolałbym, żeby nie widział zwłok. Nie chciałem, żeby ktokolwiek oglądał to coś, co wszyscy wciąż nazywali moją mamą. – Tak mi cię żal. Naprawdę ją lubiłem. – Zamknął oczy. – Ale wiesz, „przez śmierć rodzimy się do życia wiecznego", tak mawiał święty Franciszek.

– No ale… ona po prostu nie żyje! – wybuchnąłem. – Jak to możliwe, żeby była tak bardzo nieżywa tutaj i jednocześnie żywa gdzie indziej? Nie rozumiem…

O, Chryste. Nie chciałem się rozpłakać, nie przy kimś. Odwróciłem się i kopnąłem z wściekłością stojącą na uboczu wielką donicę, w której rosła na wpół uschnięta szałwia. Rozsypała się na kawałki zmieszane z suchą ziemią. Arrigo nie zwrócił na to uwagi.

– Musisz ufać, że tak jest – zaczął ostrożnie. – Musisz wierzyć.

– Tak po prostu? To takie łatwe? – spytałem gorzko.

– To wcale nie ma być łatwe. Mogę bez trudu rozmawiać o twojej zmarłej mamie i o tym, że jest w niebie. Twoim zadaniem jest natomiast uwierzyć. Święty Franciszek mawiał, że nasze wątpliwości muszą umrzeć, żebyśmy mogli odrodzić się tu, na ziemi. Zgadzam się z nim. Musisz się ich pozbyć.

– A tobie się udało? – spytałem ostro.

Arrigo prychnął lekko i wzruszył ramionami.

– Jasne, że nie – powiedział, po czym wykrzywił usta w półuśmiechu, jak zawsze, gdy chciał komuś pokazać, że go rozumie. – No dobra, wiejmy! Ktoś się zaraz wścieknie, jak zobaczy, co zostało z jego donicy.

Znaleźliśmy naszych przyjaciół w przejściu za kościołem San Pier Scheraggio. Tessina Albizzi grała w kości z bliźniakami Buonaccorsi – Mariem i Marinem. Lubiła hazard, mimo że szczęście jej nie sprzyjało.

Nie miało to jednak znaczenia, bo nie traciła własnych pieniędzy. Znalazła ostatnio w jakimś schowku bezwartościowe stare monety, które, jak sądziła, ukrył jej wuj, a potem o nich zapomniał. Przychodziła więc porzucać kośćmi na tyłach kościoła, a przegrywając, klęła jak szewc. Jej ojciec nie żył, matka też. Tessina mieszkała z ciotką i wujem, przeraźliwie szacownymi ludźmi, którzy na pewno spuściliby jej lanie, gdyby poświęcili jej choć trochę uwagi i odkryli, z kim się zadaje.

Wiedziałem, że Tessina usłyszała wczoraj o mamie, bo cała okolica wiedziała już, że „żona Niccolaia Latiniego umrze jeszcze w tym tygodniu". No i umarła, wyświadczając przysługę szczęśliwym samozwańczym prorokom spod sztandaru Czarnego Lwa. Tessina milczała, gdy przykucnąłem obok niej. Wzięła moją rękę i włożyła mi w dłoń kości, po czym rzuciła starą, nieforemną monetę na małą kupkę usypaną u bosych stóp Maria. Mario zawsze był bankierem. On i jego brat Marino byli dziećmi farbiarzy i prawdopodobnie nigdy w życiu nie trzymali w rękach książki ani liczydła, lecz Mario miał matematykę w małym palcu. Tessina skinęła ponuro głową, a ja potrząsnąłem kośćmi i rzuciłem je na nierówną kostkę brukową.

Przegrałem, rzecz jasna. Lecz Tessina upuszczała na kupkę kolejne monety, jedną po drugiej, ja zaś rzucałem kośćmi i przegrywałem, dopóki jej torebka nie okazała się pusta. Wstaliśmy.

– Zrujnowaliście mnie – powiedziała do bliźniaków i ukłoniła się. – Idziemy, Arrigo?

– Ja muszę wracać do domu – odparł, otrzepując swoją czarną tunikę.

– Wszyscy jesteście tchórzami – powiedział Marino, zgarniając brudne monety. Wstał, strzepując kurz z kolan. – Przykro nam z powodu śmierci twojej matki.

– Bardzo przykro – dodał Mario i obaj przeżegnali się uroczyście w tym samym momencie.

Tessina wzięła mnie za rękę i poszliśmy w stronę rzeki. Nie pamiętam, o czym rozmawialiśmy i czy w ogóle mówiliśmy o czymkolwiek. Wystarczyło, że siedzieliśmy na brzegu i patrzyliśmy w wodę, wsłuchując się w gwar na moście. Jakiś mężczyzna łowił węgorze, a drugi sprzedawał już upieczone, zachwalając głośno swój

towar. Tessina kupiła kilka nadzianych na patyk, płacąc prawdziwą monetą ukrytą w fałdach sukienki, i zmusiła mnie, żebym zjadł. Były dobre: sprężyste, tłuste mięso miało lekko błotnisty smak i otulone było chrupiącą panierką z soli, cynamonu i okruszków chleba. Był to pierwszy posiłek, który jadłem od śmierci mamy. Tessina karmiła mnie, rwąc rybę na kawałki i podając mi je na wyciągniętej dłoni, w sposób nie znoszący sprzeciwu. Pod słonością ryby i smakiem cynamonu czułem smak Tessiny, monet, które trzymała w palcach, i brudnej uliczki. Kiedy skończyłem jeść, oblizała dłoń, wrzuciła patyk do rzeki Arno i odprowadziła mnie z powrotem do sklepu mojego ojca.

Rozdział czwarty

Jako dziecko wkładałem wszystko do ust. Dosłownie wszystko, liżąc to, co się nie zmieściło. W efekcie dorośli wiecznie krzyczeli i bili mnie po twarzy. Niektóre smaki po dziś dzień przywołują wspomnienie pisku, który rozległ się w moich uszach, gdy nasza kucharka Carenza złapała mnie kiedyś i trzepnęła w tył głowy, wrzeszcząc: „Na Boga, dziecko! Toż to środek do czyszczenia miedzi!”. A może było to bielidło do pościeli?… Próbowałem wszystkiego. Nie chodziło o to, że chciałem potrzymać coś w ustach – mama mówiła, że nigdy nie ssałem kciuka – ale jako małe dziecko nie umiałem wytłumaczyć, co mną powodowało. Z początku sądziłem chyba, że wszyscy smakują rzeczy tak jak ja. Że odrobina czegoś na czubku języka sprawia, iż widzą w myślach kolory, kształty, wzory, obrazy rzeczy czy nawet wizerunki ludzi. Środek do czyszczenia miedzi, który Carenza przygotowywała z chlorku amonu, musiał być obrzydliwy. Pamiętam, że poczułem palenie na języku, pod czaszką błysnął mi intensywny błękit nieba, a przed oczami, z niewiadomych przyczyn, stanęła kostka brukowa. Uchyliłem się przed ciosem kucharki, wybiegłem na podwórze i plułem w nieskończoność. „Zjedzże coś normalnego!” – krzyczeli zawsze, a ja nie zwracałem na nich uwagi. Na jedzenie zwyczajnych rzeczy miałem mnóstwo czasu, bo nie czułem głodu – odkrywałem swoje miasto, o wiele bardziej dynamiczne i pełne życia, niż wydawało się na pierwszy rzut oka. Wiecznie czegoś szukając, skosztowałem mchu, który porastał pompę do studni. Dla oczu, nosa i palców był jedynie mchem, lecz na języku ten kawałek wielkości paznokcia zmienił się w falującą na wietrze łąkę. Polizałem marmur, który zdawał się smakować esencją świata.

Mama obserwowała mnie, zawsze stojąc w progu. Zganiła mnie za to, że spróbowałem środka do czyszczenia miedzi, lecz przeważnie pozwalała mi robić to, na co miałem ochotę, pod warunkiem że nie było to nic szczególnie szalonego ani niebezpiecznego. Wychowywała się z Filippem, więc była przyzwyczajona do ludzi obdarzonych nadprzyrodzonym zmysłem. Wiedziała, że jej brat postrzegał to, co go otaczało, inaczej niż pozostali – „pijany farbą”, mawiała o nim. Ale to nie farba, lecz kolory go odurzały. Obrazy to prosta rzecz. Choćby

Zwiastowani.: dwie osoby w pokoju. Jedna z nich jest aniołem, ale my widzimy młodzieńca ze skrzydłami rozmawiającego z równie młodą, mocno zaniepokojoną niewiastą. Wyobraźmy sobie, że nie ma skrzydeł, a zwiastowanie zamieni się w scenkę rodzajową, którą da się zobaczyć, zaglądając przez okno do dowolnego florenckiego domu. Historię – tę prawdziwą – opowiada się kolorami.

To barwy, których użył Filippo, sprawiły, że ujrzeliśmy nie młodzieńca, lecz posłańca niebios, który dokonuje cudu, przechodząc przez zasłonę oddzielającą oba światy. I jeszcze te skrzydła stworzone do pokonywania świetlistych przestworzy. Gdy zaniepokojona dziewczyna dowiaduje się, że będzie nosić w łonie Boskie Dziecko, czujemy jej strach i zdumienie. Pokój, mężczyzna (zapomnijcie na chwilę o skrzydłach) i kobieta skąpani są w kolorze i smugach światła, tak odmiennych od światła i koloru w naszym szaroburym świecie. Wzrok Filippa pozwalał mu dojrzeć prawdziwą naturę rzeczy, ich rzeczywistą formę. Moje usta pozwalały mi poczuć prawdziwy smak rzeczy i za każdym razem gdy dotykałem czegoś językiem, uchylałem zasłony oddzielającej nas od świata aniołów.

Z czasem wszystko wyblakło. Anioły, jak to anioły, skazały mnie na wygnanie. Rzeczywistość zaczęła pogrążać się w ciszy. Być może, ku swemu zadowoleniu, przypisałem rzeczy do odpowiednich kategorii albo też gama dziwnych smaków uszkodziła mi język. W każdym razie, jeszcze zanim skończyłem pięć lat, uświadomiłem sobie, że nie wędruję już przez życie długim korytarzem udekorowanym boleśnie jaskrawymi, półprzezroczystymi zasłonami, z których każda oślepia, zdobiona obrazami i sekwencjami wzorów. Mogłem włożyć do ust łyżkę duszonego mięsa z warzywami, a pokój nie znikał. Świat przestał być aż tak zdumiewający – przyznaję, ale jednocześnie poczułem ulgę: ten bezlitosny, nieustanny atak doznań był naprawdę wyczerpujący. Zacząłem teraz rozumieć coś, co wcześniej było mi obce: ideę jedzenia. Wraz z tym odkryciem przyszła świadomość, że jest takie miejsce jak kuchnia.

Sto lat temu, albo i więcej, gdy budowano nasz dom, kuchnie nie były tak wyszukane jak dzisiaj. Nasza była dość mała – ot, zwykła owalna, nieotynkowana, kamienna dziupla z paleniskiem po jednej

stronie i małą kamienną spiżarnią, wbudowaną w ścianę, po drugiej. Stał tu duży stół, którego blat, ścierany przez lata, nabrał koloru kości słoniowej. Na belkach pod sufitem wisiały garnki, a między nimi szynki, splecione girlandy czosnku, sznury suszonych grzybów *porcini*, kiełbaski *salsicce*, wiązki leczniczych ziół zebranych w górach, łańcuchy suszonych fig, a w zimie nawleczone na sznurek wieńce suszonych jabłek. W powietrzu zdawał się unosić zapach cebuli, gorącego tłuszczu, tlącego się dębowego drewna, cynamonu i pieprzu. Spiżarnia, rzecz jasna, zawsze była pełna mięsa – i to nie małych kawałków, lecz ogromnych wołowych lub baranich udźców i półtuszy, których mama i Carenza nigdy nie były w stanie zużyć do końca, przekazując w sekrecie to, co zostało, mnichom z Santa Croce, by nakarmili ubogich. Carenza przyrządzała szynkę parmeńską, *pancettę* oraz salami z czosnkiem i ziarnami kopru. Powietrze w spiżarni niekiedy tak przesiąkało solą, że piekły dziurki od nosa, a czasem cuchnęło popsutą krwią wiszących w girlandach zajęcy, królików, przepiórek, drozdów i mnóstwa innych wiotkich, zakrwawionych stworzeń, które przywoził Papie jego osobisty handlarz zwierzyną.

Drzwi znajdujące się obok spiżarni prowadziły na podwórze, które mama obsadziła ziołami. Prastary krzew rozmarynu zawłaszczył sobie niemal w całości jego część, a latem w powietrzu roiły się pszczoły. W kolekcji starych glinianych doniczek Mammy rosły szałwia, tymianek, różne rodzaje mięty, oregano, rukola, hyzop, lubczyk i bazylia. Drzewo figowe kruszyło mur, a oliwka o powyginanych, zgrubiałych gałęziach od lat uparcie walczyła o przetrwanie w najbardziej nasłonecznionym kącie podwórza. Gdy mama umierała, spędzałem tam dużo czasu. Sądziłem, że jej również byłoby lepiej na zewnątrz, ale dorośli nie chcieli o tym słyszeć. Typowe ich pragnienie: umrzeć w ciemnościach, w wilgotnej pościeli, gdy można przecież odejść, leżąc na ciepłym kamieniu pod opieką pszczół i jaszczurek.

Kuchnia stała się dla mnie ważniejsza niż kościół. Mama i Carenza uwielbiały przyrządzać tradycyjne potrawy, które gotowali mieszkańcy Florencji: mięso z rusztu lub duszone z warzywami, kiełbaski, *torte*, ciasta, węgorze, a nawet minogi. Patrząc na mamę, po raz pierwszy stałem się świadkiem skomplikowanej operacji, którą należało

przeprowadzić, by móc stworzyć z tych posępnych istot delikatną, soczystą ucztę. Owe dwie kobiety zdradziły mi potem wszystkie sekrety kuchni i nim pierwszy zarost oprószył mi brodę, dorównywałem każdej gospodyni we Florencji. Lecz najpierw musiałem nauczyć się jeść. Mam jedno wyraziste wspomnienie. Było to w czasie Wielkiego Postu, gdy mama ugotowała swoją ukochaną potrawę: *menestrę* z kwiatów bzu. Siedzieliśmy razem w kuchni i matka postawiła przede mną talerz, kładąc obok łyżkę z krowiego rogu. „Jedz" – powiedziała, bo w tamtym czasie wszyscy jeszcze musieli nakłaniać mnie do jedzenia. Byłem chudym dzieckiem – moje ciało o ostrych konturach znaczyły bulwiaste stawy, bo prawie nic nie jadłem. Nie rozumiałem, po co mam wpychać sobie cokolwiek do ust i pozwalać, by osuwało się w mroczne czeluści, gdzie gasło światło tego, co połknąłem. Tak zachowywały się zwierzęta. Patrzyłem z przerażeniem, jak Tessina i reszta moich przyjaciół pochłaniają swoje jedzenie. Dziki błysk w oczach ojca, gdy przeżuwał kawałki mięsa, budził we mnie lęk. Wolałem sączyć i skubać, dopóki ktoś nie wrzasnął mi do ucha – jak zawsze – bądź nie trzepnął mnie w potylicę.

„Jedz". Zgarbiłem się i wziąłem łyżkę do ręki – niechętnie, ponieważ gładki krowi róg miał ponury, pleśniowy smak obory i starych paznokci u stóp, niezależnie od tego, ile razy się go myło. Mama wyjęła dla siebie łyżkę z oliwkowego drewna: pod wpływem nagłego impulsu chwyciłem drewniany sztuciec i – chcąc uniknąć reprymendy – pospiesznie zanurzyłem go w gęstej substancji, którą, siorbiąc, wlałem sobie do ust. Wszystkie smaki ustawiły się jeden za drugim, niczym armia formująca szeregi: obrane zmielone migdały, kwiaty bzu, chleb, cukier, imbir wypełniający usta miękkim ciepłem. Patrząc wstecz, trudno mi powiedzieć, co poczułbym dawniej po spróbowaniu *menestry*, ale podejrzewam, że opowiedziałaby mi jakąś krótką, lecz skomplikowaną historię albo, być może, zobaczyłbym kawałek rzeźbionej kości słoniowej, w której formie zawarłby się smak wszystkich białych składników: migdałów, chleba, kwiatów i cukru. Smak imbiru objawiłby mi się zapewne pod postacią płomieni lub czegoś mniej oczywistego, jak rozgrzana słońcem kostka brukowa albo grzebień młodego koguta. Pamiętam jednak dobrze, że tym razem nic takiego się nie stało.

Poczułem smak… migdałów. Oczami umysłu wciąż widziałem je pod postacią jaskrawej zieleni, ale z jakichś przyczyn obraz ten nie zawładnął całym światem. Zamiast tego naszła mnie myśl: „W tym są migdały. Migdały to orzechy. Rosną na drzewach”. Na drzewach o słodkich białych kwiatach, rzecz jasna, wśród których znajdują się one otulone twardą, nakrapianą skorupką. Delektowałem się mleczną goryczą ich miąższu, czując, jak spływa po niej słodycz cukru, która nie zagłusza jej jednak i tworzy osobny smak. Imbir i kwiaty bzu splotły się ze sobą i wszystkie cztery zatonęły w kojącym, mdławym smaku rozmoczonego chleba. Ku swemu zaskoczeniu odkryłem, że potrafię powiązać każdą z tych krzykliwych smakowych nut z jej kolorem i sprawić, by pozostała na swoim miejscu, rozróżniając jednocześnie inne smaki wraz z ich kolorami oraz obrazami, które wywoływały w mym umyśle. Ponownie zanurzyłem łyżkę w *menestrze*, poczułem smak potrawy i przełknąłem. I znowu. I jeszcze raz. Smaki nie rozpływały się w nicości, lecz stawały się częścią mnie.

– Smakuje ci, *caro*? – zapytała mama ze zdziwieniem.

– Zostają we mnie – powiedziałem z zadumą.

– Co zostaje?

– Te wszystkie smaki. Nie giną w środku. One… Jakbym ja był klatką, a one ptakami.

– Hmm. Nie brzmi to najlepiej.

– Nieprawda! – Włożyłem łyżkę do ust. – To ładne ptaki i są we mnie, i nie mogą odfrunąć.

Czymkolwiek się stałem: klatką na ptaki, kryształowym pucharem czy jakąkolwiek z rzeczy, które przyszły mi do głowy w ciągu kolejnych dni, ważne, że zacząłem normalnie jeść i wkrótce wyglądałem jak inne dzieci, nie jak zabiedzona sierota, która ledwo trzyma się na nogach po ciężkiej chorobie. Zauważyłem, że moje ciało reaguje różnie w zależności od tego, co jem, i było to coś, czego nigdy wcześniej nie odczułem: myślałem, że jedzenie działa tylko na mój mózg. Poczułem, że pragnę niektórych rzeczy: słodyczy o smaku mleka i cukru, przypalonego mięsa, skórek cytrynowych. A potem zacząłem obserwować matkę i Carenzę w kuchni: dwie kobiety, które oddawały się razem tej samej pracy, sprzeczając się cicho, śmiejąc się

i mamrocząc, jakby poddawały jedzenie działaniu zaklęć. Moja matka była niska i grubokoścista. Miała podłużną twarz i bardzo duże zielone oczy, a brązowe włosy skrywała skromnie pod czepcem z grubego płótna. Patrząc na nią, można było odnieść wrażenie, że jest zwyczajną prostą kobietą, tymczasem, podobnie jak Filippowi, wyostrzone zmysły pozwalały jej widzieć to, czego nie dostrzegali inni. Carenza, wyższa od mamy o ponad głowę, była córką garbarzy mieszkających w dzielnicy biedoty w San Frediano i miała niewyparzony garbarski język, który nie zawsze trzymała za zębami. Te części ciała, które mamie dodawały urody, Carenzie odejmowały: grube, falowane czarne włosy, przedwcześnie przyprószone siwizną, czarne brwi, płatki uszu rozciągnięte przez ciężkie złote kolczyki. Ramiona kucharki były tak silne jak jej akcent i gdy krzątała się po kuchni, lepiej było nie wchodzić jej pod nogi. Jej rzeźbiona twarz, o kwadratowej szczęce, mogła jednak uchodzić kiedyś za piękną, a serce Carenzy miało w sobie tyle dobroci co serce mamy. Widząc je razem, gdy pochylały się nad parującym garnkiem, sprzeczając się o to, jakich przypraw użyć, można było na chwilę ulec złudzeniu, że są siostrami.

Pewnego dnia pozwoliły mi wymieszać składniki, z których miał powstać farsz na kiełbasę, i poczułem, że surowe jedzenie również mnie fascynuje: chuda wieprzowina i miękki biały tłuszcz: „Rozmawiają ze sobą – powiedziała Carenza. – Bez tłuszczu mięso jest za suche, a sam tłuszcz bez mięsa… – tu wystawiła język – za dużo tego dobrego”. Starłem trochę sera: kawałek suchego *pecorino*, który leżał w naszej spiżarni od miesięcy, oraz świeżego *marzolino* – spróbowałem obu. Dodałem gałkę muszkatołową, cynamon i czarny pieprz. „Ile soli?” Mama pokazała mi na dłoni. „Daj, wrzucę do miski”. Następnie wbiła do niej dwa jajka.

„To mój sekret – powiedziała i utarła skórkę pomarańczową, której kawałeczki pokryły wszystko cienką złotą warstwą. – Chcesz pomieszać, Nino?”

Byłem tak podekscytowany, że śmiałem się niemal, zanurzając palce w chłodnej jedwabistości jajek, czując, jak pękają żółtka, i pozwalając dłoniom zagłębić się w farszu, który wypływał mi spomiędzy palców. Czułem zapach pomarańczy, wieprzowiny, sera

i przypraw, które zlały się w nową woń. Zmieszałem to wszystko razem i oblizałem palce – mimo że Carenza trzepnęła mnie w dłoń, którą trzymałem przy ustach – po czym wypchaliśmy farszem cienkie różowe jelita. Gdy ugotowaliśmy parę na spróbowanie, odkryłem, że smaki znów się zmieniły. Wyrazista, świeża nuta wieprzowiny stała się głęboka i intensywna, a mdły i zimny tłuszcz, teraz soczysty i maślany, zyskał posmak przypraw i pomarańczowej skórki. Ach, i sól… to ona dokonała największych cudów: była wszędzie, lecz prawie niezauważalna. Oblizywałem palce. Nie pamiętam, czy mama – z twarzą przepełnioną szczęściem i uczuciem ulgi – wzięła Carenzę w ramiona. Lecz jeśli tak, to pomyślałem zapewne, że to z radości spowodowanej wspaniałym smakiem kiełbasy. Od tego dnia mogłem robić w kuchni wszystko, na co miałem ochotę.

Ten cały zamęt wokół jedzenia dziwił moich przyjaciół. Arrigo często bywał u mnie w domu, gdy nasi ojcowie prowadzili w okolicy interesy – siadywaliśmy razem w kuchni i dzieliliśmy się tym, co ugotowała mama z Carenzą. Pamiętam ten jeden szczególny raz, kiedy jedliśmy *peposo*. *Peposo* przybyło do Florencji wraz z robotnikami, którzy wyrabiali dachówkę pokrywającą kopułę naszej katedry. Nie jest to skomplikowane danie: tania wołowina, czosnek, czerwone wino, liście bobkowe, sól i czarny pieprz. Dużo czarnego pieprzu. Proste, owszem, ale jeśli pomiesza się proporcje pieprzu, staje się nie do zjedzenia; jeśli wsypiemy za mało soli, będzie obrzydliwie mdłe. Za dużo wina, za mało czosnku… Tego dnia byliśmy z Carenzą zgodni co do tego, że udało nam się zachować równowagę. Smakowałem swoją porcję, chcąc się upewnić, że na pewno rozumiem, w jaki sposób poszczególne składniki oddziałują na siebie nawzajem, a odpowiednie proporcje każdego z nich tworzą smak, którego pragnęliśmy. Obok mnie Arrigo wlewał sobie zawartość talerza do ust jak pomocnik dokładający do pieca w kuźni. Obserwowałem go, gdy sięgnął bezmyślnie po naczynie z solą, wziął garść białej przyprawy i wsypał ją do stojącego przed nim dania.

– Dlaczego to zrobiłeś? – spytałem przerażony.

– Za mało słone…

– Jest idealne!

Odwrócił się do mnie, unosząc wysoko brwi.

– Spokojnie, dobra? – powiedział.

– Nie! To znaczy… – zabrałem mu miskę. – Nie czujesz smaku?

– Nie bardzo – odparł spokojnie, przysuwając miskę z powrotem do siebie. I wtedy pojąłem. Jak zawsze ciekło mu z nosa. Kichnął i wytarł go rękawem. – Ale jest pyszne.

– Pyszne… Właśnie wszystko zniszczyłeś! Może powiesz mi, co według ciebie znaczy „pyszne”?

– Tak mówią dorośli, no nie? – powiedział radośnie. – Mniam. Smaczne. Cudowne. – Wlał sobie do ust jeszcze trochę. – Kończ i idziemy w coś pograć.

Tego popołudnia zrozumiałem, że Arrigo nie czuł prawie żadnych smaków, bo miał wiecznie zapchany nos. Kompletnie nie mieściło mi się w głowie, że zdawał się tym w ogóle nie przejmować. Byłem bliski zerwania naszej przyjaźni, skoro na pewno był czymś w rodzaju potwora, ale następnego dnia dorwaliśmy bandę z Via dei Malcontenti na skrawku pustej ziemi na tyłach San Noferi i gdy obrzucaliśmy zawzięcie naszych wrogów kamieniami, postanowiłem mu przebaczyć.

Rozdział piąty

Po moich urodzinach Papá zniknął na chwilę z mojego życia. Pojawił się oczywiście na pogrzebie, ale potem zaszył się w sklepie na dobre. Uratował mnie Filippo. Zjawił się trzy dni później, waląc w drzwi; kurz opadał z belek, gdy przechodząc obok służącej, odepchnął ją na bok, rycząc, by ktoś, ktokolwiek, powiedział mu, co, na Boga, się tutaj wyprawia. Usłyszałem jego tubalny głos i zbiegłem po schodach.

– Nino? – zwrócił się do mnie. – To prawda?

Nie odzywałem się do nikogo, odkąd pochowaliśmy mamę. Zniknąłem w swoim pokoju, piłem wodę ze studni i jadłem suchy chleb, który brałem z kuchni, kiedy Carenza szła spać. Bałem się, że inne smaki przywołają wspomnienia potraw, które gotowaliśmy z mamą, a jej brak znów sprawi, że poczuję się jak obdarty ze skóry. Pogrzeb był dla mnie nie do zniesienia: długi i nudny. Wokół mnie zgromadzili się starzy ludzie o obcych twarzach i rzeźnicy, którzy prawdopodobnie nigdy nawet nie spotkali Mammy. Stałem z przodu między ojcem a jego bratem Terinem. Żona wuja, Smeralda, szczypała mnie przez cały czas – chciała chyba okazać w ten sposób swoje współczucie, ale czułem się tak, jakby badała, czy nie toczy mnie przypadkiem jakaś straszliwa choroba. Pragnąłem, żeby Carenza była przy mnie – odepchnęłaby namolne palce ciotki – ale jako służąca musiała pozostać z tyłu. Tessina się nie zjawiła, choć nie oczekiwałem tego od niej: jej ciotka i wuj nigdy nie zniżyliby się do tego, by przyjść na pogrzeb żony rzeźnika. Ale Arrigo przyszedł, chwała Bogu, choć musiał stać z tyłu z rodzicami. Przez cały czas skupiałem się na tym, żeby nie płakać, i przegryzłem sobie prawie na wylot dolną wargę, gdy ciało mamy znikało pod kościelną posadzką. Z drugiej jednak strony byłem szczęśliwy, że widok jej zwłok nie będzie mnie dręczyć – ich obecność sprawiała, że nie umiałem już odczuwać niczego poza strachem, który kłuł mnie tysiącem cieniutkich igiełek. Uczucie ulgi wywołało z kolei wyrzuty sumienia, podobnie jak nuda, która mnie dopadła, gdy słuchałem kazania księdza. Był zgrzybiałym starcem, a jego oracja wlokła się w nieskończoność. Nie mogłem nic poradzić na tę nudę ani na to, że czułem się tak, jakby skończył się świat. Odwróciłem się tylko raz i zobaczyłem Arriga, który

gapił się wprost na mnie. Skinął sztywno głową i zrobiło mi się trochę lepiej. Po powrocie do domu poszedłem prosto do swego pokoju i tam zostałem. Pragnąłem tylko przypomnieć sobie smak skóry mojej matki, lecz nie byłem w stanie. Czułem jedynie smak obnażonego mięsa w miejscu, w którym wgryzłem się głęboko w wargę. Rana zamieniała się w poszarpany wrzód i smakowała jak moja własna śmierć, ale w tamtej chwili nie marzyłem o niczym innym. Carenza przyniosła mi zupę, chleb i owoce, położyłem je nietknięte w kącie koło nocnika. Odwiedził mnie Arrigo, lecz nie mogłem znieść jego widoku. Przyszła też Tessina, kiedy spałem, Carenza jednak nie chciała mnie budzić.

A teraz zjawił się wuj Lippo i wyciągnął ku mnie swe zakurzone ramiona. Zacząłem biec i wpadłem na jego przysadzistą, masywną postać całym ciężarem swego ciała. Otulił mnie płaszczem, który nosił ślady długiej podróży, i trzymał w ciasnych objęciach. Zacząłem płakać, choć wcale tego nie chciałem. I tak nie było nic, co mógłbym powiedzieć. Poczułem, jak położył mi dłoń z tyłu głowy i pogładził po włosach. Wciągnąłem w płuca powietrze – kurz rozpuścił mi się w ustach, a droga z Prato do Florencji rozwinęła się na mym języku wstęgą smaków: kwaśne górskie kamienie, błotniste niziny, pot spływający po końskim grzbiecie.

– Tak mi przykro, Nino. Spóźniłem się.

– Nie wiedziała o tym – odparłem wtulony w jego płaszcz. – Już od dawna nic nie wiedziała.

– Jest teraz z Bogiem. – Jego klatka piersiowa wypełniła się powietrzem, które po chwili głośno wypuścił z płuc. – Jeżeli ktokolwiek zasługuje na to, by z Nim przebywać, to moja siostra. Twoja matka… Na obrazach przedstawiających zwiastowanie archanioł Gabriel trzyma białe lilie, prawda? Wyobrażam ją sobie, jak stoi teraz na polu pełnym takich kwiatów. Czuję ich zapach. Towarzyszył mi przez cały czas, gdy jechałem z Prato… – Przerwał. Uniosłem oczy i zobaczyłem, że po policzkach spływają mu łzy. – Pójdziemy razem na mszę za nią, dobrze?

Skinąłem głową.

– Chcesz odwiedzić ją w San Remigio? – zapytałem.

– Oczywiście. Znam ojca Bartolomea, odprawi mszę. – Kichnął potężnie i otarł twarz zakurzonym rękawem. – O rany, jak ty wyglądasz!

Sama skóra i kości, mój biedny. Jak to możliwe, żeby syn rzeźnika był takim chudzielcem, co? Twojej matce nie podobałoby się chyba, że chcesz zagłodzić się na śmierć. Co powiesz na małą przekąskę?

Zaprowadził mnie do kuchni. Widząc Filippa, Carenza pochyliła głowę w wyrazie szacunku i poprosiła o błogosławieństwo. Normalnie takie zachowanie by mnie rozbawiło, bo nigdy tak naprawdę nie wierzyłem, by wuj Lippo był prawdziwym mnichem. Wydawało się to tak nieprawdopodobne. Nosił wprawdzie prawie zawsze brązową szatę karmelitów, ale nie wyglądał jak jeden z nich. Nie wyglądał również jak artysta. Był szeroki w barach, krępy, miał trochę krzywe, pałąkowate nogi, przez co sprawiał wrażenie dobrze osadzonego, gdziekolwiek stał. Miał potężny brzuch, duże dłonie o grubych palcach, niczym prosty wyrobnik, i szeroki kark; klatkę piersiową porastał mu gąszcz prawie całkiem siwych włosów, które kłębiły się nad linią kołnierzyka. Jego twarz, dużą i owalną, zdobiła para uszu – sterczały wśród krótko przystrzyżonych włosów i wydawały się nieproporcjonalnie małe w porównaniu z resztą głowy. Policzki obwisły mu lekko, okrywała je przeważnie trzy- lub czterodniowa szczecina, nos zaś, podobnie jak uszy, delikatny w kształcie, coraz bardziej czerwony od ilości spożywanego przez lata wina, ginął na szerokiej twarzy pokrytej misterną siateczką popękanych żyłek. Jego usta, o wargach zawsze ułożonych tak, jakby chciały czegoś posmakować, wyglądały na wiecznie głodne. Twarz mojego wuja była twarzą tynkarza lub murarza. Albo rzeźnika. Może właśnie dlatego tata nie lubił swojego szwagra: bo ojciec wuja rzeczywiście był rzeźnikiem, podobnie jak mój dziadek od strony mamy, który adoptował Filippa, gdy ten był małym chłopcem. Mój wuj wyssał więc rzeźnictwo z mlekiem matki i gdyby poplamić odrobiną krwi biel, którą nosił, mógłby spokojnie udawać, że należy do cechu rzeźników, którzy z pewnością uznaliby go za swego.

Tocząc się wzdłuż ulicy, mógł sprawiać wrażenie grubianina. Był niski i wystarczająco silny, by przerzucić sobie przez ramię półtuszę wołu. I ta reputacja… Jeśli słyszeliście o Filippo Lippim, wiecie zapewne i o jego kobietach, ucztach zakrapianych winem i o tym, że oskarżono go o sfałszowanie umowy. I z pewnością obiło wam się o uszy, że w Prato uwiódł zakonnicę, która zaszła z nim w ciążę i którą

następnie poślubił, mimo że wcześniej przyjął święcenia kapłańskie. Prawdziwym był diabelcem ten mój wuj. Zapewne słyszeliście, że namalował parę obrazów i że stary Cosimo de' Medici darzył go sympatią, lecz jego postura sprawiała, że równie dobrze moglibyście poprosić go o porcję kotletów cielęcych czy zlecić mu budowę muru. I jeszcze jedno – na Boga, niech nikt nie zostawia go nigdy sam na sam ze swoją żoną.

Nagle jednak jego szeroko rozstawione ciemnoszare oczy błyskają pod sklepieniem łukowatych, pytających brwi. Zupełnie nie pasują kształtem do reszty twarzy. Mają falisty kontur i zwężają się na końcach, jak te ślepia na malowanych naczyniach, które ludzie znajdują co jakiś czas, gdy kopią pod powierzchnią rynku lub w pobliżu *duomo*. Nie pochodzą z naszych czasów, nie należą do tego miejsca. Jeżeli przyjrzycie się z bliska oczom mojego wuja, wszystko, co sądziliście o nim do tej pory, wyda się wam niedorzeczne. Musicie jednak patrzeć uważnie. Zauważycie wtedy, że mój wuj również bacznie się wam przygląda. I jeśli jego spokojne szare spojrzenie spowoduje, że poczujecie się onieśmieleni lub wręcz nadzy, pamiętajcie, że nie macie się czego bać. Ponieważ Filippo próbuje odnaleźć w was to, co sprawia, że jesteście piękni. Możecie być przekonani, że nie ma w was ani krztyny piękna, a cały świat może uważać was za odstręczających, lecz Filippo Lippi zawsze znajdzie to coś. I ani się obejrzycie, gdy będziecie ściskać jego dłoń i śmiać się z czegoś, co powiedział swoim zachrypniętym głosem, w którym wciąż pobrzmiewa silny akcent typowy dla mieszkańców dzielnicy Oltrarno położonej po drugiej stronie rzeki. I będziecie zachwyceni. Być może nawet, spontanicznie, pożyczycie mu trochę pieniędzy i mimo że nigdy się o tym nie dowiecie, wasz nos, włosy czy ramię – to, co Filippo uzna za najpiękniejsze – ozdobi później ołtarz w jakimś kościele.

Carenza kroiła cebulę na chropowatym blacie wielkiego dębowego stołu. Marchewki i seler były już posiekane, podobnie jak liście buraka i pietruszka – składniki wieczornej *battuty*. Ona również pochodziła z dzielnicy Oltrarno, przez co darzyła Filippa sympatią. Opowiadała o nim czasem straszliwe historie: o jego kochankach i długach, które pozaciągał, był jednak kiedyś, mimo wszystko, Bożym sługą, i – co

najważniejsze – urodził się po tej samej stronie Arno co ona.

– Powabniejsza niż zwykle! – ryknął mój wuj, a ja ledwo zrozumiałem jego ciężkie, osobliwie akcentowane słowa. Twarz Carenzy, czerwona od gorącej pary i soku wydzielanego przez siekane cebule, spłoniła się jeszcze bardziej. Filippo miał rację: czasami wydawała się nieomal piękna. Gdy zobaczyła, że zerkam zza jego szerokich pleców, przywołała mnie ostrzem kuchennego noża.

– Chodź no tu! *Caro*, gdzieś ty się podziewał?

Wiedziała, gdzie byłem. Przez cały ten czas stawiała mi jedzenie pod drzwiami: białe i pozbawione smaku, *in bianco* – odpowiednie dla rodziny w stanie żałoby. Wnosiłem je do środka, wdychałem zapach ryżu, gotowanej ryby, kapłonów i białego blamanżu, ale na nic nie miałem ochoty. Próbowałem przypomnieć sobie, jak smakowała skóra mojej matki, nim nadeszła choroba, i nie chciałem, by woń potraw przysłoniła to wspomnienie.

– Ech, mały, sama skóra i kości! Podejdź no. Zjedz trochę soli, przywieźli dzisiaj, prosto z Pizy. Bieluchna jak halka dziewicy.

Potrząsnąłem głową.

– A ryżu z groszkiem? Zjadłbyś? Chleba z mlekiem?

– Nie jestem głodny.

– A może by tak… – skrzywiła się, jak zawsze, gdy zmagała się z sumieniem. – Twój ojciec zostawił nam trochę mięsa toskańskiej świni. Przepadasz za tym! Co ty na to? Ugotuję na mleku, tak jak lubisz.

– To polędwica? – spytałem wbrew sobie. Mój żołądek się rozbudził. Nie ma nic lepszego od toskańskiej wieprzowiny.

– I to jaka! No, zjedz, *caro*. Twój wuj też nie pogardzi, mam rację?

– Kusicielka z ciebie, *donna* Carenza – powiedział Filippo, trochę bełkocząc.

– Dobrze – odparłem. – Ale…

– Cóż znowu? – Carenza splotła dłonie w desperackim geście.

Nie mogłem tego znieść.

– Tylko jeżeli sam będę mógł ją przyrządzić.

– Co tylko chcesz! Ty mały nicponiu! Twoja matka nie zostawiła mi cię pod opieką, żebyś się zagłodził. Przestań mnie wreszcie dręczyć! A gotuj sobie, co chcesz! Gotuj!

Filippo rozsiadł się w kuchni na jedynym krześle. Carenza walczyła o swoje miejsce przy kuchennym piecu, ale w końcu zrezygnowała i wycofała się, zrzędząc pod nosem we własnym dialekcie. Zajrzałem do chłodni. Ojciec wchodził do domu i wychodził: podrzucał nam krwiste, tłuste zawiniątka z mięsem i znikał bez słowa. Znalazłem mięso, postanowiłem jednak, że jeśli mam gotować, to coś takiego, co bez reszty pochłonie moją uwagę i sprawi, że zapomnę o smutku. W chłodni znajdowała się też zwykła wieprzowina: śliskie świńskie wątroby ułożone w niewielkie kupki i trochę włóknistej tkanki tłuszczowej. Carenza poszła tego ranka na targ, a zioła, które przyniosła, nadal były zielone i świeże: miotełki brązowego kopru, wśród których wciąż tkwiły ciężkie od pyłku kwiaty, szczaw, sałata jadowita. Wziąłem koper, wyszedłem na podwórko i zerwałem trochę majeranku, tymianku i mięty.

Postanowiłem, że zrobię *tomacelli* – lubiłem je, no i było na tyle skomplikowane i absorbujące, że mogłem się w nim zatracić. Trzeba było ugotować wątróbki, postawiłem je więc w garnku na piecu i skroiłem kawałek cielęcego udźca. Pomyślałem, że z cielęciny przyrządzę *mortadelli* – Carenza bardzo je lubiła. Posiekałem drobno mięso, nie odkrawając tłuszczu, dodałem *lardo*, pysznej słoninki pokrojonej w małą kostkę, i zmieszałem wszystko z pietruszką i majerankiem. Gdy wątróbki były już gotowe, odcedziłem je i włożyłem do miski. Do farszu, z którego miało powstać *mortadelli*, wsypałem garść startego sera *parmigiano*, po czym dorzuciłem kilka goździków, trochę cynamonu i parę nitek szafranu. Dodałem jedno żółtko, włożyłem dłonie w chłodny, śliski kopczyk i ugniotłem wszystko razem w palcach. Kiedy mikstura zrobiła się gładka, uformowałem z niej kulki w kształcie jajek, otoczyłem je siateczkami włóknistego tłuszczu i nadziałem na rożen.

Gdy *mortadelli* skwierczało nad ogniem, wziąłem wątróbki, porwałem na małe kawałki, dodałem trochę zmielonej *pancetty*, startego sera *pecorino*, majeranku i pietruszki, po czym dorzuciłem garść rodzynek, imbir, gałkę muszkatołową i pieprz. Ugniotłem wszystko razem z paroma jajkami i uformowałem kulki – mniejsze od kulek *mortadelli* – które owinąłem włóknistym tłuszczem i zacząłem smażyć

w roztopionym *lardo*.

Ułożyłem je na dwóch talerzach i podałem Carenzie i Filippowi. Mój wuj rzucił się na swoją porcję, oblizując palce i mrucząc z zachwytu. Carenza skubnęła trochę i zmarszczyła brwi.

– Coś nie tak? – spytałem.

– Z jedzeniem nie. Miód w gębie. Ale ty zachowujesz się jak *pazzo*, wariat jakiś. Martwię się o twoją głowę. Najpierw się głodzisz, a potem tańczysz dookoła mojej kuchni, jakbyś się z samym świętym Witem zbratał.

Wzruszyłem ramionami – to jeszcze nie koniec.

– *Porca miseria… Fica…!* – zaklęła, gdy zacząłem posypywać mąką blat stołu. – A teraz co znowu?

– *Ravioli* – odparłem.

Carenza westchnęła ciężko i przeżegnała się.

Ugniatałem ciasto, póki starczyło mi sił – kołysząc się w przód i w tył nad stołem, czułem, jak ogarnia mnie spokój. Gdy moje mięśnie były już zmęczone i obolałe, pożyczyłem od Carenzy jej długi, cienki wałek i zacząłem rozciągać kremową, elastyczną płachtę. Carenza przyglądała mi się ze swego miejsca w kącie okrągłymi sowimi oczami, zmagając się z coraz większym wzburzeniem. W końcu wstała, otrzepała fartuch i podeszła do stołu, stawiając ciężkie kroki.

– Co z tobą, *pazzo*? No już, spokój! *Madonna strega…* Daj mi to.

Wyrwała mi wałek, odepchnęła mnie na bok swym obfitym biodrem, po czym delikatnie i metodycznie zaczęła wałkować ciasto. Jej dłonie były jednym z moich pierwszych wspomnień. Towarzyszyły mi od zawsze, gotowe przytulić, nakarmić, zbesztać czy pocieszyć. Duże, prawie tak jak moje, były czerwone, napuchnięte i spękane od wody i pary. Kciuk łączył się z resztą, tworząc ogromną poduszkę, stwardniałą od uderzeń noża, którym Carenza szatkowała warzywa, opierając je o tę część dłoni. Palce, o opuchniętych stawach, coraz bardziej zniekształcał reumatyzm, a mimo to potrafiła dotykać ciasto tak wdzięcznie, jakby gładziła pościel, w której położą się zaraz nowo zaślubieni.

– Delikatnie. Bez szaleństw.

– Szaleństw? Spójrz na siebie – odparłem.

– *Pazzo.*

Wałkowała dalej: w tę i z powrotem. Ociężałość, wieczna irytacja i miłość, którą uosabiała Carenza, wydawała się unosić nad blatem z lekkością wróblich skrzydeł. Stałem obok, słuchając, jak delikatnie wzdycha z wysiłku.

– No i proszę. Zrobione. A co do środka, *pazzo*? Twój zwariowany móżdżek?

– Może trochę sera, kawałek piersi kurczaka, odrobinę wymion…

– Rodzynki?

– Nie.

– Też tak sądzę. W *tomacelli* były niedobre.

Oparła swoje czerwone pięści na udach i przyjrzała mi się uważnie. Zależnie od nastroju Carenza potrafiła sprawić, że ten, na kogo w ten sposób patrzyła, czuł się albo jak Dzieciątko Jezus, albo jak coś, co skończyło na haku w chłodni. Teraz jednak jej oczy pełne były ciepła.

– Twoja matka, Panie, miej ją w swojej opiece, robiła to samo – rzekła w końcu.

– *Ravioli*? Przecież pamiętam.

– Nie, nie. Kiedy coś ją trapiło, gotowała, jakby na głowę upadła. Schodziła tutaj i, jasna cholera, właziła mi pod nogi. I żeby jeszcze coś zjadła. Ale nie. Karmiła tylko ciebie i twojego ojca, tego niewdzięcznego bydlaka. – Carenza kichnęła znacząco. Wiernie służyła mojemu ojcu, lojalność była dla niej ważniejsza niż jej własna skóra, ale szczerze kochała moją matkę. – Wiecznie jadłby tylko półsurowe mięso, góry mięsa. A twoja nieszczęsna matka szykowała auszpiki, *zuccę*, *torte*, te wszystkie cudowne sosy…

– Ja przecież też jadłem to, co przygotowywała – zauważył Filippo.

– Może i jadłeś, panie, ale potem wyjechałeś na zachód, mam rację?

Prato było oddalone od Florencji o mniej niż dwadzieścia cztery kilometry, ale Carenza nigdy nie podróżowała tak daleko.

– Nie wiedziałem o tym wszystkim – bąknąłem. – Ona… często była nieszczęśliwa?

– Ludzie to czasami myślą, że życie jest jak pole w kwiatach brzoskwini – powiedziała Carenza. – Ale są i tacy, co widzą, jak się rzeczy mają. Bóg nas próbuje. I ledwo przeszliśmy jedną próbę, już nam

gotuje następną. – Przeżegnała się.

– A twoja matka wiedziała o tym lepiej niż inni – zwrócił się do mnie ze smutkiem Filippo.

– No i przychodziła tutaj, bo jedzenie dawało jej to, czego potrzebowała, a ja jej słuchałam i rozumiałam, czego wyście nigdy nie robili. – Carenza kichnęła.

– Nieprawda – mruknąłem. – Poświęcałem jej uwagę. Myślę o niej. I tęsknię. – Zacząłem rozglądać się nerwowo za składnikami, ale Carenza chwyciła mnie nagle i otoczyła mocnym uściskiem. Utonąłem w jej zapachu: odór potu mieszał się z wonią cebuli i aromatem olejku bergamotowego, który Carenza kupowała raz do roku u aptekarza na rogu przy kościele Ognissanti.

– Wykapana matka. O siebie nie dbała, głupia, o innych tylko. Ale kochałam ją, rozumiesz? Kochałam. A teraz przydaj się do czegoś.

Wyszedłem potem do miasta z Filippem, bo Carenza powiedziała, że mam przestać marudzić. Ale wcześniej zrobiliśmy *ravioli*, sprzeczając się radośnie o to, czy dodać do farszu szałwię i tymianek. Ugotowaliśmy kuleczki, małe jak orzech włoski, odmawiając przy tym dwa razy *Pater noster*, bo dokładnie tyle czasu trzeba, by osiągnęły idealną konsystencję, po czym usiedliśmy we trójkę przy kuchennym piecu i opróżniliśmy trzy miski, rozmawiając o mamie – takiej jaka była, zanim na początku roku dopadła ją choroba. Chciałem podzielić się swym odkryciem na temat śmierci i jej smaku, lecz nie zrobiłem tego. Carenza już i teraz uważała mnie za *pazzo*, a słysząc o tym, co wypełniało mój mózg aż po brzegi, wezwałaby pewnie chirurga, żeby wywiercił mi dziurę w czaszce.

Skończyło się na tym, że nie byłem w stanie przestąpić progu San Remigio i Filippo wymyślił nam inne zajęcie. Gdy przechodziliśmy przez Ponte Vecchio, słońce chyliło się już ku zachodowi. Jaskółki przelatywały pod łukowatymi przęsłami i nawoływały się nawzajem, goniąc muchy nad powierzchnią rzeki, która skrzyła się w gorącym słońcu jak wypolerowana miedź. Papy nie było w sklepie, a może robił coś na zapleczu. Tak czy inaczej, widok Filippa na pewno by go nie zachwycił, a ja nie miałem pojęcia, co mógłbym mu powiedzieć – więc szliśmy dalej w głąb Oltrarno. Przerażające blade cielsko nowego,

nieskończonego wciąż pałacu Luki Pitti wyrosło nagle przed nami, a Filippo, który nie był tu od paru lat, poprowadził nas naokoło, mrucząc coś pod nosem na temat próżności bankiera i przeklinając go za to, że zrównał z ziemią ulice jego dzieciństwa. Skierowaliśmy się na zachód, torując sobie drogę wzdłuż Via Sguazza, obok bazyliki Santo Spirito i w dół Via Sant' Agostino, która wyprowadziła nas na Piazza del Carmine.

Wielki stary kościół, który usadowił się po przeciwległej stronie placu, był niemal pusty, nie licząc jakiegoś księdza karcącego chórzystów, kilku odzianych na czarno starowinek i młodego kleryka, który, pogrążony w myślach, dreptał w kółko tak, jakby z nudów tracił zmysły. Poszedłem za Filippem do stojącej za rogiem kaplicy Brancaccich, gdzie zapaliliśmy świeczki w intencji mamy i uklęknęliśmy na chwilę przed ołtarzem. Wiedziałem jednak, że tak naprawdę jesteśmy tu z innego powodu.

Dookoła na ścianach w gasnącym świetle dnia błyszczały freski. Filippo usiadł na marmurowej balustradzie i oparł się plecami o ścianę, ja zaś usadowiłem się obok niego. Spojrzałem przelotnie na starego, smutnego świętego Piotra, rozmawiającego z Pawłem przez kraty swej celi, i na tłum, który przyglądał się, jak Chrystus wskrzesza zmarłego syna gubernatora Antiochii, lecz nie poprzestałem na tym. Prawdziwy dramat, moja własna tragedia, rozgrywał się nad głową świętego Piotra, gdzie bramy raju zamknęły się właśnie za Adamem i Ewą.

Byłem tu już z Filippem kilka razy. Miał taką obsesję na punkcie tutejszych fresków, że niemal dostawał spazmów – nigdy nie widziałem, żeby dorosły człowiek był czymś tak podekscytowany. Miałem ze cztery lata, gdy przyprowadził mnie tu po raz pierwszy, i prawdopodobnie usiłowałem roznieść to miejsce, ale na pewno nie byłem aż tak zaaferowany jak mój wuj.

– Spójrz no tylko – powiedział, ściskając mnie za ramię, i odwracając się twarzą do Adama i Ewy, którzy łkając, opuszczali chwiejnym krokiem rajski ogród.

– To dzieło Tomassa Simone – wyjaśnił za pierwszym razem. – Masaccia. Ojca nas wszystkich i mojego mistrza. Był tylko pięć lat starszy ode mnie, Boże, świeć nad jego duszą. Co o tym myślisz?

Uwielbiałem ten fresk, każdy jego szczegół. To, jak Ewa, o twarzy zniekształconej przez rozpacz i paniczny strach, słania się na nogach z głową odrzuconą w tył. I to, że widać penis Adama, włosy łonowe i całą resztę, jakby był jakimś mężczyzną w łaźni. Nad ich głowami unosi się anioł, zadziwiająco koralowy, ale patrząc na niego, każdy myśli: przecież anioły są koralowe, jakżeby inaczej. I to niebieskie niebo. Chciałem się w nim zanurzyć, wlecieć w ten błękit jak gołąb.

– I patrz tutaj: święty Piotr, który uzdrawia chorych swoim cieniem.

– To… – Nie dokończyłem, wpatrując się w ludzi, którzy zdawali się unosić w powietrzu, bezcieleśni niczym zjawy, a jednak wciąż bardziej realni niż ja i wuj Filippo. Uznałem wtedy, że najbardziej podobają mi się ich szaty: cudowne morelowe, niebieskie i różowe kolory i fałdy, tak prawdziwe, że zdawały się wydostawać z tynku. Był tam taki długi fresk przedstawiający nagiego mężczyznę, klęczącego wśród tłumu bogatych florentczyków – rzemieślników i bankierów, sądząc po wyglądzie – i pomyślałem sobie: „To prawdziwsze niż życie”. No i Jezus, młody, nieugięty, odziany w błękitną szatę i otoczony przez mężczyzn o zagniewanych twarzach, chyba apostołów. W tle widniały kamieniste zbocza, w które wtuliła się maleńka wioska, i zastanawiałem się, jak by to było tam zawędrować. – A gdzie są jego inne obrazy? – zapytałem w końcu.

– Umarł – powiedział Filippo. – Nie skończył swojego dzieła.

– A co to znaczy „umarł”?

– Znaczy: na zawsze przestał pracować – odparł mój wuj i zmierzwił mi włosy.

Przychodziłem tu później wiele razy, z wujem albo sam. Uwielbiałem patrzeć, jak anioł dryfuje w powietrzu, w schludnej ramie swej koralowej szaty, nad dwojgiem nagich ludzi, wskazując palcem jakieś pustkowie, niewidoczne dla naszych oczu, i trzymając w dłoni miecz: czarny i ciężki jak śmierć. Nie dostrzegałem jednak nigdy mężczyzny i kobiety. Owszem, patrzyłem na nich, a nawet przyglądałem się im uważnie, bo wuj Filippo mi kazał, ale tak naprawdę zobaczyłem ich dopiero dziś. Albowiem tak samo jak oni zostałem właśnie wypędzony z raju. Wpatrywałem się w twarz Ewy. Jej usta – czarny

otwór wydrążony w twarzy niczym grób – wyły, tak jak ja chciałem wyć, a na wpół przymknięte oczy opłakiwały los milionów jej nienarodzonych dzieci, z których jednym byłem ja sam. Ukryłem twarz w dłoniach jak Adam i uśmiechnąłem się, tak jak on, fałszywym uśmiechem pełnym rozpaczy.

– Boli, prawda? Mój mistrz to wiedział – rzekł Filippo, obejmując mnie ramieniem. – Nie wiem, jak to robił, ale potrafił dotknąć bólu. I cóż to był za dobry człowiek…

– Ciekawe, czy było tego warte – wymamrotałem.

– Co było warte?

– Jabłko. Nie mogę przestać o nim myśleć. Musiała spróbować. Adama to nie obchodziło, ale ją tak. Boję się, że zrobiłbym to samo. Musiałbym wiedzieć.

– Ciało jest słabe – powiedział Filippo. – Pociąga nas to, co zakazane.

– Nie o to chodzi. Zakazane, niezakazane, wszystko mi jedno. Gdyby Bóg powiedział: „Nie wolno ci podkradać mi złota”, albo: „Nie będziesz pływał w tej rzece”, posłuchałbym. Ale jak smakowało jabłko?

– Nie wiem – westchnął. – Mam nadzieję, że było warto, ale to chyba mało prawdopodobne, nie sądzisz?

– Pewnie masz rację.

Zamilkłem, patrząc na cierpienie Ewy. Nie przerażało mnie już. Chciałem wiedzieć, jak smakował owoc. Był słodki czy ostry? A miąższ – czy był chrupiący? Czy sok trysnął jej do ust? A może był mdły, twardy i o smaku os? Wciąż współczułem Adamowi, ale nie Ewie. Wpatrywałem się w otwór jej ust, czując jedynie zawiść.

Rozdział szósty

Filippo obudził mnie następnego dnia, siedząc na brzegu mojego łóżka i odmawiając poranny pacierz dudniącym głosem, którego kiedyś używał podczas mszy. Słońce stało już wysoko na niebie. Zaśmiał się, gdy spróbowałem bez przekonania zepchnąć jego pokaźne cielsko z siennika.

– Ubieraj się – powiedział. – Idę do pracowni Verrocchia. A ty ze mną.

– Nigdzie się nie wybieram – odburknąłem, przykrywając głowę poduszką.

– Owszem, pójdziesz. Kiedy ostatni raz cokolwiek narysowałeś? Co? Masz dobre oko, naprawdę dobre. I niezłą, pewną kreskę. Nie oddam twojej duszy rzeźnikom.

– Chcę spać, zostaw mnie.

– Verrocchio pracuje nad nowym zleceniem. Widziałeś?

– Niewiernego Tomasza? – wymamrotałem wbrew sobie. – Jak na razie, niewiele jest do oglądania. – Pod poduszką zebrało się sporo kurzu, więc kichnąłem siarczyście. – Jakieś szkice twarzy Chrystusa. – Poddałem się i usiadłem, trąc oczy. – Są całkiem niezłe. Sandro pomagał.

– To właśnie chcę zobaczyć.

– Ale ja nie chcę.

– Przestań jęczeć.

– Wcale nie jęczę!

– Owszem, kochaneczku, jęczysz!

– Jestem w żałobie.

– Ja też, wyobraź sobie. I twój ojciec. Towarzyszą mu tasak, nóż i zdrowy rozsądek.

– Przecież to… to nie po chrześcijańsku.

– Rozgrzeszam cię. Wstawaj.

– Kiedy ja nie chcę rysować! Zresztą i tak nie umiem.

– Dobra, to nie rysuj. Tak czy siak, będzie tam Sandro, a wiesz, jaki on jest. Poczekaj do południa, a usłyszysz w jego brzuchu grzmot ciężkiej artylerii. Verrocchio nie pozostanie w tyle. Możesz coś dla nich

ugotować.

– Idź sobie. Nie jestem żadnym artystą. Rysuję jak dwulatek. Kucharzem też nie jestem. I nie obchodzi mnie ani jedno, ani drugie. Powiedz Carenzie, żeby coś ugotowała. Niech pójdzie na targ. Niech kupi flaczki od Ugolina…

– Do diabła z Ugolinem. Wstawaj, ty mała, leniwa gadzino, albo obłożę cię ekskomuniką! – Filippo wystawił nagle dłoń, a jego palce powędrowały pod moją pachę.

Wybuchnąłem konwulsyjnym, odruchowym śmiechem i zanim się obejrzałem, spadał na mnie deszcz ubrań, które wkładałem, przeklinając wuja.

– Nie ma czasu, żeby cokolwiek gotować – powiedziałem.

Zegar na Palazzo della Signoria wybił właśnie jedenastą (Filippo i tak pozwolił mi długo spać) i wiedziałem, że Carenza w życiu nie oddałaby mi kuchni o tej porze.

– Musielibyśmy pójść kupić składniki, wrócić tu z nimi i dopiero wtedy zacząć.

– Kupimy je po drodze i ugotujemy tam – odparł Filippo, klasnął w dłonie i potarł jedną o drugą, jakby przypieczętowywał umowę.

Bottega należąca do Andrei del Verrocchio była długości dwupiętrowego budynku i znajdowała się mniej więcej w połowie drogi między Bargello i Porta alla Croce. Przez szeroką ceglaną bramę o łukowatym kształcie wchodziło się do jego pracowni, hałaśliwego świata tonącego w kipiącym bezładzie. Była to ogromna przestrzeń, która rozciągała się pod niknącymi w górze łukami sklepienia – idealny materiał do jakichś koszmarnych ćwiczeń z perspektywy. Z sufitu zwisały wciągarki, liny i bloki, które dyndały wśród poukładanych chaotycznie drabin, na wpół skończonych stelaży do rzeźb, drewnianych rusztowań i sztalug, pustych bądź nie. Tego dnia Verrocchio rozpalił w piecu do wypalania gliny, który stał w głębi pracowni. Drewno dostał z zakładu bednarskiego znajdującego się przy tej samej ulicy i *bottega* wypełniła się kwaśnym kadzidlanym zapachem dębu i sosny. Obok drzwi wejściowych splątane metalowe pręty układały się w zarys ludzkiej postaci podobny do ludzika nabazgranego przez dziecko. Były tu też dwa rzeźbione w terakocie, na wpół skończone popiersia

Najświętszej Panienki oraz długi blok marmuru, z którego wyłaniała się plątanina ciał zastygłych w gwałtownym ruchu. Wielki model kopuły naszej katedry leżał na stojącym pośrodku stole, niczym dziwaczny deser dla tytanów lubiących smaczną architekturę.

Dwóch chłopców w rogu pracowni kłóciło się głośno przenikliwymi, czystymi głosami. Grubokoścista kobieta targowała się z mężczyzną, który stał tyłem do mnie – nie mogąc przekrzyczeć hałasu, wskazywała na wielki kosz z owocami i unosiła w górę palce. Ktoś piłował drewno, a jakaś dziewczyna usiłowała otworzyć jedno z okien. Gdzieś w głębi słychać było uderzenia dłuta o kamień i dźwięk młotka, który stukał w coś pustego. Zimny, mineralny, ostry zapach marmurowego pyłu walczył z gryzącymi oparami gorącego metalu i wyrazistą wonią octu dodanego do świeżej tempery. Verrocchio walił energicznie tłuczkiem, a wokół unosiła się delikatna mgła zielonkawego pigmentu. Tłuczek zrobiony był z porfiru – zgadywałem, że to odłamek kamienia użytego do budowy grobu Cosima de' Medici. Jeden z chłopców pchnięty przez drugiego wrzasnął z wściekłością. Nie wiedziałem, co mówią, bo porozumiewali się w soczystym ulicznym dialekcie, gęstym i zawiesistym jak świńska krew. Już myślałem, że dojdzie do rękoczynów, ale chłopcy zamknęli się nagle, gdy grubokoścista kobieta odwróciła się, obrzucając dwie główki o kręconych blond włosach gradem przekleństw.

Andrea di Cione – byliśmy znajomymi, więc nazywałem go Andreą, mimo że lubił, gdy klienci mówili do niego Verrocchio, co, jak sądzę, brzmiało bardziej imponująco – miał trzydzieści jeden lat, lecz wyglądał o wiele starzej. Gdy wycierał pot z twarzy, pigment – a właściwie wiele różnych pigmentów – który pokrywał jego skórę, osiadał w każdej zmarszczce i we wszystkich porach skóry. Jego mocne, męskie rysy wyglądały jak źle wypalone, pociągnięte glazurą popiersie z terakoty, które pokrywała nierówna sieć pęknięć i szram. Tylko jego jasne niebieskie oczy pozostawały nietknięte.

– Dlaczego robisz to sam? – zapytał Filippo. – Nie możesz zaprzęgnąć kogoś do roboty? Na przykład jednego z tych wyrostków – dodał, wskazując ruchem głowy jasnowłosych chłopców, którzy przekomarzając się wciąż półgłosem, odgrodzili się od kobiety

o smoczym języku kawałkiem draperii.

– Mówisz o nich? Chcę tylko, żeby te łachudry stały spokojnie i ładnie wyglądały, ale nawet to ich przerasta. Bóg jeden wie, co by się stało, gdybym pozwolił im dotknąć farb. – Uniósł w górę palec i kichnął siarczyście, kryjąc twarz w dłoniach. Kiedy odsłaniał usta, szlakiem jego rąk podążył sznur jasnozielonych smarków.

Rozejrzałem się dookoła i przyniosłem mu w miarę czystą chusteczkę. Wziął ją ode mnie i wysiąkał zamaszyście nos, opróżniając go z ogromnej ilości *verderame*. Wydzielina na jego twarzy zmieszała się z cytrynowymi smugami pigmentu i kosztownie wyglądającą czerwienią, która osiadła na jednej z jego brwi – na tyle jasną, że mógł to być lak. Ze wszystkich malarzy we Florencji tylko Verrocchio był na tyle bogaty, by traktować lak z taką nonszalancją. No tak, ale on przecież nie był tak naprawdę malarzem. Malarstwo uprawiał z zamiłowania – tak przynajmniej mówił mi kiedyś Filippo, głosem podszytym smutkiem. Tym, co dawało mu pieniądze, była rzeźba. Kiedy zrobiło się nagrobek dla Cosima de' Medici i dostało za niego godziwą zapłatę, można się było trochę popławić w zbytku.

– Jest tu gdzieś Sandro? – zapytałem.

– Hmm? – mruknął Verrocchio, słuchając mnie jednym uchem. Raz jeszcze uraczył nas jasnozielonym kichnięciem i jego twarz się rozpogodziła. – Na zapleczu – odparł. – Botticelli!

– Botticelli! – Do Verrocchia dołączył jasnowłosy chłopiec, którego głos z początku wibrujący i chrapliwy, jak u sprzedawcy węgorzy, stał się nagle wysoki i eteryczny, jak u dwórki wołającej swą służkę. Widziałem go po raz pierwszy: był w moim wieku, miał ładną, delikatną twarz i silne, umięśnione ręce, jakby swoje już w życiu przepracował. Rysował podłużnym kawałkiem węgla po surowej desce. Przeszedłem koło niego, spoglądając mu przez ramię. Zdążył już pokryć połowę drewnianego szkicownika niewielkimi rysunkami: była tam twarz, ptak niosący w dziobie źdźbło trawy i wyciągnięta ręka, do której doszkicowywał właśnie ukośny splot mięśni. Wyglądała jak jego własna, tyle że obdarta ze skóry. Skrzywiłem się.

– Możecie wszyscy stulić gęby z łaski swojej? – czyjś tubalny głos huknął zza sztalugi na tyłach pracowni ustawionej tak, by widoczne było

światło, które wpadało przez otwarte drzwi wraz szuraniem i gdakaniem kur spacerujących wokół pompy. I oto pojawił się – Sandro Filipepi we własnej osobie: Botticelli, Mała Baryłka, mimo że zdecydowanie nie był niski. Miał wydatną szczękę i wielki nos, a usta układały mu się w kokardę, niczym niezadowolonemu cherubinowi, który dostał w rozdaniu słabe karty. Jego szare oczy zdawały się wpatrywać w coś, czego w *bottedze* Verrocchia być może wcale nie było, ale gdy mnie ujrzał, wyszedł zza sztalugi, rozejrzał się, gdzie by tu odłożyć pędzel, wrzucił go do prawie pustego kieliszka po winie rączką do dołu i uniósł w górę dłonie w geście pozdrowienia. Podszedłem do niego i ucałowałem go w oba policzki.

– Nino! – wypowiedział moje imię, jakby sprawdzając, czy dobrze brzmi, i przeczesał grubymi palcami splątane loki w żółtawym kolorze masła. Jak zwykle przypominał przejedzonego anioła, który uciął sobie drzemkę w rowie tuż przy granicy z czyśćcem. – Tak mi przykro z powodu twojej matki… – Przeżegnał się i rzucił szybko okiem na obraz za swoimi plecami, jak gdyby przyuważył jakiś ruch bądź usłyszał pełen bólu szept. Zmarszczył brwi, by za chwilę znów się rozpogodzić. – Co cię tu do nas sprowadza?

– Wuj Lippo mówi, że was, artystów, trzeba nakarmić. Występuję tu dziś w roli kucharza.

– Mhmm – mruknął. – A co takiego nam upichcisz?

– *Cibreo* – odparłem, wskazując na dyndający, wybrzuszony worek o zapachu cebuli, który przyniosłem ze sobą. W naszym florenckim języku zapowiadało to coś bardzo smacznego.

– Niczego innego bym się po tobie nie spodziewał. – Usiadł, pochylił głowę i zaczął ją energicznie drapać obiema dłońmi. – *Dio*, umieram z głodu! Stoję tutaj od… od wczoraj w nocy. – Rozejrzał się dookoła, znalazł kieliszek, zauważył ze zdziwieniem, że wystaje z niego pędzel, wyjął go i pozwolił kropelce wina spłynąć do gardła. – A niech to… – Przyjrzał się uważnie dnu kieliszka i wystawił swą wielką dłoń z wyciągniętym palcem niczym rzymski konsul wskazujący miasto, które należy zrównać z ziemią. – O tam, tam.

Spojrzałem, znalazłem dzban wina, nalałem mu trochę i nie mogąc znaleźć drugiego kieliszka, pociągnąłem łyk bezpośrednio z naczynia.

– Nad czym pracujesz? – zagadnął Filippo, który podszedł do nas, gdy skończył przypatrywać się rysunkom pięknego chłopca.

– Nad kolejną Madonną – odparł Sandro.

– Pokażesz nam?

Sandro wskazał sztalugę kiwnięciem palca, a my podeszliśmy do niej, wchodząc w strumień światła, który wpadał przez jedno z okien.

– Prawie gotowe – mruknął. – Chyba nie najgorzej, co?

– Nie najgorzej, Sandro. Nie najgorzej. – Nie odrywając wzroku od obrazu, Filippo wyciągnął rękę, ujął dłoń Botticellego i ścisnął bez słowa. Zostawił mnie przed sztalugą i podszedł do stołu Verrocchia.

– Jeszcze tylko to mi zostało do skończenia – wymamrotał Sandro, posyłając słowa na dno kieliszka. – Chryste Panie, moje oczy same zaczynają kreślić znak krzyża, tak długo się na to gapiłem. I umieram z głodu – dodał, jakby chciał mi przypomnieć.

Niedaleko tylnych drzwi znajdowała się wydzielona przestrzeń, gdzie lepiono gliniane modele i odlewano małe elementy z brązu. Tego dnia nic się tam nie działo. Był to jedyny spokojny kąt w pracowni, cały aż czarny od pyłu dobywającego się z pieca do wypalania gliny. Przetarłem stół szmatą nasączoną brudną wodą z wiadra stojącego na podłodze i wysypałem na blat zawartość swojej torby.

Zrobiłem coś złego, ale to Filippo mnie sprowokował. Polędwica z toskańskich wieprzków leżała w domowej chłodni, błagając o ugotowanie. „To nasza kolacja” – powiedziałem, wskazując ją Filippowi. Odparł, że do kolacji jeszcze szmat czasu i że malarze zasługują na najlepsze, bo przecież służą Bogu. Wziąłem więc mięso razem z czosnkiem, tymiankiem, rozmarynem, ziarnami pieprzu i gałką muszkatołową. Soli nie brałem, pomyślałem, że na pewno mają w pracowni… Filippo kupił po drodze kilka cebul, butelkę mleka i kawał *prosciutto*. Przegrzebałem małą zabałaganioną wnękę, w której artyści trzymali jedzenie, i odkryłem przykurzoną butelkę oliwy z oliwek. Wąchając ją podejrzliwie, odkryłem, że była całkiem świeża: ciemnozielona, ze wzgórz w pobliżu Arezzo. We Florencji prawie zawsze smażyło się na smalcu, ale w ostateczności oliwa też mogła się nadać. Ktoś wcześniej rozpalił w piecu, nikt go jednak nie używał i ogień powoli dogasał. Dorzuciłem do paleniska parę szczap dębowego

drewna, posiekałem cebulę i szynkę pożyczonym nożem i odkroiłem polędwicę od żeber. Artyści mieli własny trójnóg pod garnek i parę starych rondli, w których gotowali coś od czasu do czasu, choć najchętniej żywili się ciastkami z sąsiedniego sklepu. Był tu również ceramiczny garnek z pękniętą pokrywką, który wydawał się dość czysty. Postawiłem go na trójnogu, wlałem sporą ilość oliwy i podsmażyłem mięso otoczone obwódką z białego tłuszczu. Sandro oddał mi niechętnie trochę białego wina – polałem nim teraz wieprzowinę, a gdy się wygotowało, zmiażdżyłem dwa duże ząbki czosnku i wrzuciłem je do garnka razem z garścią tymianku i rozmarynem przyniesionym z domu. Polałem polędwicę świeżo spienionym mlekiem, a powietrze wypełniło się soczystym, kremowym, mięsnym zapachem. Dodałem trochę soli i sporo pieprzu, przykryłem garnek i ustawiłem go w bezpiecznej odległości od płomieni. Zostawiłem odrobinę wina od Sandra dla siebie i poszedłem z nim teraz do kąta, żeby zaczekać. Ale ledwie zdążyłem usiąść, usłyszałem ostry głos Verrocchia dobiegający z drugiego końca pracowni.

– Nino! Jesteś mi potrzebny!

Wlewając w siebie resztę wina, poszedłem sprawdzić, czego chce.

– Skończyła mi się zieleń. Twój wuj mówi, że można ci zaufać, że jeżeli dam ci pieniądze, to dokupisz mi trochę.

Zjeżyłem się – od lat byłem jego chłopcem na posyłki – lecz na widok mojej miny oblepiona pigmentem twarz malarza pękła i wykwitł na niej szeroki uśmiech.

– Przepraszam! – zawołał. – Chodzi o to, że na pewno nie mogę ufać twojemu wujowi, może więc będziesz tak dobry i przyniesiesz mi trochę malachitu od Bonettiego?

– I weź ze sobą młodego Leonarda – dodał Filippo, machając do ładnego chłopca, który przestał rysować i mieszał *gesso*.

– Po co? – zapytałem opryskliwie. Nie chciałem zostawiać swojej wieprzowiny, a już z pewnością nie miałem ochoty na towarzystwo.

– Bo jest nowy we Florencji i ma tyle lat co ty – powiedział Filippo. – Nie umrzesz od tego.

Westchnąłem.

– Tylko jeżeli rzucisz okiem na mój garnek. Dopilnuj, żeby się nie

przypaliło.

– Zaufaj mi.

Spojrzałem na jego czerwieniejący nos i napełniony przed chwilą kielich, który trzymał w dłoni.

– Zaraz wracam. Zerknij tam czasem, dobrze?

I tak, pełen obaw, poszedłem z Leonardem do Bonettiego, aptekarza. Jego sklep znajdował się po drugiej stronie Bargello, obok Santa Margherita. Przez większość czasu milczeliśmy – przyznaję, dąsałem się, zły, że muszę zabawiać tego nieznajomego chłopca. Szedłem spiesznie, z zasznurowanymi ustami, niepokojąc się o swoją polędwicę. Nie przeszkadzało to jednak Leonardowi, którego najwyraźniej rozsadzał nadmiar energii: biegał za stadem gołębi, zaglądał przez jakieś drzwi, zrywał liście z drzew wyrastających ponad mur. Gdy minęliśmy Bargello i poszliśmy dalej Via Ghibellina, wokół zrobiło się głośniej i krzykliwiej. Znaleźliśmy się w dzielnicy rzemieślniczej. Po drodze mijaliśmy zakłady murarskie i kuźnie, przez drzwi warsztatów stolarskich, niczym wielkie płatki śniegu, wylatywały wióry drewna. Leonardo wciągał nosem powietrze jak pies. Wziął do ręki skręcony ścinek drewna i spojrzał na niego pod słońce.

– Skąd jesteś? – zapytałem w końcu, gdy już prawie byliśmy na miejscu.

– Z Vinci – odparł. – Obok Empoli.

– A co robisz we Florencji?

– *Maestro* Andrea wziął mnie na praktykę – wyjaśnił.

Nie wyczułem w jego głosie dumy, jedynie świadomość wagi wypowiadanych słów. Spodobało mi się to.

– Szczęściarz z ciebie – odparłem. – Jak, na Boga, udało ci się do niego dostać?

– Mój ojciec się z nim przyjaźni. Załatwił mi to.

– Skąd jesteś, bo zapomniałem? Z Empoli?

– Nie, z Vinci. Mój ojciec mieszka tutaj, w mieście. Jest notariuszem. Ma dom przy Chiasso di San Biagio.

Chiasso di San Biagio – musi być zamożny.

– No i jak ci się tu podoba? – zapytałem. – Florencja?

– Jest wspaniała – odparł z powagą i uniósł dłoń tak, że słońce

podkreśliło jej kontur linią niewyraźnej, świetlistej czerwieni.

Jakiś mężczyzna wyszedł na ulicę z koszem pełnym jedzenia – ktoś kuł metal na podwórzu i przez otwartą bramę wylał się potok głośnych uderzeń. Coś, co niósł ten człowiek, rozsiewało przyjemną woń, więc go zatrzymałem.

– Co tam macie, panie? – zapytałem. Pozwolił mi zajrzeć do środka. Nic szczególnego: trochę kiełbasy, oliwek i sera. Wziąłem oliwkę i odgryzłem koniuszek. Nic specjalnego, ale smakowała dokładnie tak, jak powinna: solą, mięsem i trawą. Wszystkie te smaki tańczyły na moim języku, by za chwilę zlać się w jedno. Kupiłem kilka, a mężczyzna skręcił liść winorośli w stożek i wsypał je do środka.

– Spróbuj sera – powiedział Leonardo. Stał z boku i bacznie mnie obserwował.

Wzruszyłem ramionami, po czym skinąłem na mężczyznę, który odkroił kawałek w kolorze kości słoniowej. I znów, nic szczególnego: *pecorino*, mocno dojrzały, ale dobry. Poczułem smak owczych sutków, maślanego karmelu i ziemi…

– Pochodzicie, panie, z okolic Pistoi? – zapytałem.

Mężczyzna rozpromienił się.

– Tak! Z San Marcello – odparł.

– Tak myślałem. To *pecorino di Cutigliano*, prawda?

– Owszem! Najlepszy włoski ser!

Skrzywiłem się, gdy usłyszałem cenę, zapytałem, czy wydaje mu się, że jestem jakimś Filippem Strozzim, i zaproponowałem, że zapłacę połowę. Odgadłem, skąd przyjechał, co tak go uszczęśliwiło, że zaakceptował moją propozycję bez mrugnięcia okiem. Kiedy odeszliśmy, ułamałem kawałek sera i podałem Leonardowi.

– Dzięki – powiedział. – Skąd wiedziałeś, gdzie się urodził? To przez akcent?

– Nie zwróciłem uwagi na akcent – odparłem, wzruszając ramionami. – Ser z gór w okolicach Pistoi ma po prostu taki smak.

– Jaki dokładnie?

– Owce żywią się trawą, a ich mleko smakuje jak to, co jedzą – tłumaczyłem cierpliwie. – Są pewne rodzaje polnych kwiatów, które porastają wzgórza wokół Cutigliano, jak sądzę, i wpływają na smak sera.

Jest trochę gorzki, ktoś mi kiedyś opowiadał, że to przez goryczkę, której jest sporo w tamtych rejonach. A potem ser leżakuje na świerkowych deskach. To też da się wyczuć.

– Da się?

– Tak. To intensywny smak. – Odgryzłem trochę i mlasnąłem. – Trochę jak smoła.

– Ja czuję tylko ser – powiedział Leonardo, odgryzając rożek swojego kawałka. – Mojej matki jest lepszy.

– Twoja mama robi ser? – zaśmiałem się. – Gdzie, przy Chiasso di San Biagio?

– Nie. – Leonardo zmrużył oczy, a jego twarz się zmieniła.

Nasunęło mi się skojarzenie z ukwiałem – byłem raz nad morzem, w Livorno – który, gdy się go dotknie, chowa naraz wszystkie swoje macki i zapada się w siebie.

– Moja matka mieszka w Vinci – powiedział.

– No tak. A moja nie żyje – odparłem.

Skinął poważnie głową, po czym rozchmurzył się, a ciekawskie złote macki znów się wynurzyły, by badać i próbować.

– Masz rację. Dobry ten ser – zgodził się i wlewając sobie oliwę do ust, skupił całą uwagę na jaskółce, która utykała długie źdźbło trawy pod okapem dachu. – W takim razie ser mojej matki smakuje Vinci – dodał.

– Jasne, że tak. Wszystko ma smak miejsca, z którego pochodzi. Nie może być inaczej.

– No, ale jak zgadłeś? Przecież goryczka rośnie wszędzie w górach. Skąd wiedziałeś, że ten ser jest właśnie stamtąd, a nie na przykład z Casentino czy z Lunigiany? Albo z Monte Amiata?

– Bo nie był ani z Casentino, ani z Lunigiany. To smak goryczki z okolic Pistoi. Poza tym czuć pleśń.

Leonardo zmarszczył nos.

– Jaskinie, w których leżakuje ser, pokrywa w środku pleśń. No i ten smak skał. Wszystko to smakuje wyłącznie tym, czym jest. Niczym więcej.

– I ty czujesz różnicę? Jakim cudem?

– No to patrz. Rób to co ja. – Polizałem palec i przyłożyłem go do ceglanej ściany, obok której staliśmy. Oblizałem go, po czym dotknąłem

kamiennego nadproża i znów włożyłem go do ust. – I co? Czujesz smak cegły? A kamienia? Różnią się?

– Tak. – Leonardo zmarszczył brwi, po czym odrzucił głowę do tyłu, a w jego śmiechu pobrzmiewał zachwyt. – Umiałbyś w takim razie rozróżnić jedną cegłę od drugiej? A ulice różnią się smakiem? – nabijał się ze mnie. Gdybym powiedział, że tak, polizałby prawdopodobnie każdą cegłę w gminie Sant' Ambrogio.

– Tak sądzę.

– Nie ma na świecie dwóch takich samych rzeczy, prawda? To wszystko jest takie… – Oblizał wargi, a jego twarz nagle się zmieniła. – Skomplikowane. Czy to nie piękne? Widzisz te ptaki, o tam? – Leonardo wskazał na dwie jaskółki, które przysiadły na sznurze do wieszania bielizny. – Czy one są takie same?

Zmrużyłem oczy.

– No tak. To znaczy wyglądają tak samo.

– Nie – zaprzeczył, jakby tłumaczył coś dziecku. – Jedna to samiec, druga samica.

– A, no tak. Jak dla mnie, są identyczne.

– A nie są. – Leonardo zanurzył dłoń w fałdach tuniki i wyjął poobijaną tabliczkę oraz rylec. Spojrzał w górę na ptaki, a czubek ostrego narzędzia poruszał się swobodnie po białej powierzchni szkicownika. Zobaczyłem dwie jaskółki spowite cieniem, gdy promienie słońca padały na żywe istoty nad naszymi głowami. Były przepiękne, zdawały się niemal rozsadzać ramy swych dwóch wymiarów.

– To jest samiec, a to samiczka. Mają pewnie ze dwa lata.

– Jak to zrobiłeś?

– Oczami. – Polizał koniec rylca. – Chciałbym wiedzieć, jak działają ludzkie oczy. Arystoteles twierdził, że w oku płonie ukryty ogień. Światło wpada z zewnątrz, a ogień tworzy kopię tego, na co patrzymy. Jak rylec na tabliczce. Tylko że… – Mrugnął. – Gdzie dokładnie miałby się ten ukryty ogień kryć? Tak czy siak, ty smakujesz, a ja widzę. Wydaje mi się, że patrzę na świat tak samo jak inni ludzie, ale najwyraźniej jednak nie, choć zawsze uważałem, że to ich wina: nie patrzą wystarczająco uważnie. Dlaczego? Z lenistwa? Tobie za to

wydaje się, że każdy czuje smak tak samo jak ty. Ale ja na przykład nie, chociażbym chciał. Tak sobie myślę, może mógłbyś mnie nauczyć?

– Mogę spróbować.

Spojrzał na mnie zadowolony i wyciągnął w górę ręce, jakby ważył coś delikatnego i niewidzialnego.

– Zastanawiam się, czy oczy działają tak samo jak język… – powiedział z zadumą, może trochę do siebie. – Język czuje wyraźnie kwaśny, słony i słodki smak i mówi umysłowi, który z nich jest naczelny, więc… może oczy czują smak światła?

Ta myśl wprawiła go w zachwyt, zafascynowany wpatrywał się w opuszki swoich palców z takim skupieniem, że poklepałem go po ramieniu, nie chcąc, by wpadł na któregoś z przechodniów.

– Musimy się pospieszyć – powiedziałem. – Gotuję *aristę* z najlepszej wieprzowiny pod słońcem. Nie chcę, żeby się przypaliła. Spróbujesz i umrzesz z zachwytu.

– Nie jadam ciał zwierząt – odparł ot, tak.

– Naprawdę? A to dlaczego?

Spojrzał na mnie szerokimi oczyma i wydął policzki, jakby chciał powiedzieć: „Rety, od czego mam zacząć?”.

Kupiliśmy przyjemnie ciężką, bulwiastą zieloną bryłę malachitu i ruszyliśmy w pośpiechu do pracowni. Na szczęście Filippo dotrzymał obietnicy: moja wieprzowina wciąż się miała dobrze i za parę chwil była już gotowa. Wyrzuciłem bezceremonialnie zawartość garnka na duży gliniany półmisek, pokroiłem mięso pożyczonym sztyletem, położyłem płasko grube plastry i polałem gęstym, zawiesistym sosem.

Artyści i ich asystenci – wszyscy oprócz Leonarda – stanęli naokoło, dzierżąc w dłoniach pajdy chleba, które Sandro odkrawał z wielkiego bochna. Wziąłem półmisek i nałożyłem najpierw Verrocchiowi, upewniwszy się, że dostał najlepszy kawałek, ten od końca, gdzie chrząstka roztopiła się, nabierając cudownej, aksamitnej konsystencji, a następnie wujowi Filippo. Jedli ostrożnie, smakowali krytycznie i nie spuszczali ze mnie oka, podczas gdy ja przyglądałem się im. W końcu oblizali palce i skinęli głowami. Teraz przyszła kolej na pozostałych, po chwili półmisek był pusty. Odkroiłem dla siebie wcześniej mały kawałek mięsa, z tego końca, gdzie gromadziło się

więcej tłuszczu, i włożyłem go do niewielkiego naczynia, które opłukałem z żółtej farby. Poszedłem ze swoją porcją do kąta i zacząłem jeść. Toskańska wieprzowina różni się smakiem od zwykłej. Przypomina trochę dziczyznę, prawie skruszałą – jak bażant czy drop, które wisiały przez jakiś czas – jest soczysta jak jagnięcina i ma podobną do niej konsystencję, a na języku pozostawia słodko-słony posmak. Czułem też smak ściółki leśnej, w której ryły świnie: nutę czosnku niedźwiedziego, posmak cebulek lilii i zeszłorocznych żołędzi. Podniosłem naczynie do ust i z pietyzmem sączyłem gęsty płyn. Mleko zsiadło się przy spotkaniu z winem, a mleczne grudki nasiąknęły aromatem ziół i sosem, który puściło mięso. Wszystko to razem tworzyło pożywną miksturę, niemal tak słodką jak karmel, zabarwioną żywiczną nutą rozmarynu i lekko przejrzałym smakiem wieprzowiny, w którym dało się wyczuć posmak drewna. Inni skończyli już jeść i wrócili do pracy, ja jednak długo jeszcze smakowałem swoją porcję. Filippo i Verrocchio znów byli czymś pochłonięci, znalazłem więc szkicownik, na którym widniały ślady pasty zrobionej ze sproszkowanych kości kurczaka zmieszanych ze śliną – pozwalała rysować wyraziste linie, które jednak łatwo dawało się zmazać pociągnięciem mokrego palca. Przysiadłem w pobliżu tylnego wyjścia i zacząłem rysować.

Naszkicowałem jednego z asystentów, tego, który porządkował druty mające posłużyć w przyszłości za stelaże do rzeźb, po czym obrałem za model swoją miskę, but i kurę, która biegała po podwórku. Filippo dalej był zajęty, podobnie jak Sandro. Wysączyłem resztkę cierpkiego wina, które ktoś zostawił w porzuconym kieliszku – niemal od razu rozlało się po moim ciele przyjemnym ciepłem. Rysowałem dalej. Starłem ślady kurczaka i zacząłem szkicować dobrze znaną mi twarz. Kręcone włosy – zawsze zaczynałem od włosów. Potem nos, mały i zadarty, oraz oczy, delikatne i ciężkie jednocześnie, o powiekach jak dwie połówki muszli. Usta niczym łuk kupidyna… Nie, nie, coś nie tak. Zmieniłem je na bardziej wydęte. A potem ułożyłem w uśmiech.

– Ładna.

Podskoczyłem. Stał nade mną Sandro, opierając ręce na biodrach.

– Chyba wypiłeś mi wino.

– Ojej, przepraszam.

– Jesteś całkiem niezły – pochwalił. Przykucnął obok mnie i wziął do rąk moją tabliczkę. – No, no, nie najgorzej. Widzę tu inspirację stylem wujowskim, mam rację?

– Tak właśnie – odparłem dumnie. – Tylko że to tu to naprawdę nic szczególnego. Nie potrafiłbym… no wiesz… – wskazałem czubkiem rylca sztalugę Sandra.

– Jakbyś trochę poćwiczył… – wzruszył ramionami. – Wolałbym jednak, żebyś się skupił na gotowaniu. Każdy głupiec potrafi rysować. Ale ta *arista al latte*… Dobry Boże. – Oddał mi tabliczkę. – A tak przy okazji, kto to jest?

– Nikt ważny. Znajoma. Tessina. Tessina Albizzi.

Rozdział siódmy

Odkąd Filippo po raz pierwszy namówił mnie do wyjścia z domu, zacząłem więcej czasu spędzać na zewnątrz – najlepiej się teraz czułem wśród florenckich ulic. Bardzo często grywałem z przyjaciółmi w *calcio* – było naszą obsesją, podobnie jak *beffe* – zawiłe anegdoty, w których lubują się florentczycy. Siadaliśmy w naszych kryjówkach i opowiadaliśmy sobie w kółko te najbardziej znane: o *maestrze* Brunelleschim, który razem z *maestrem* Donatellem i Giovannim Rucellaim nabrali Grassa, snycerza – i on w to naprawdę uwierzył – że nie jest sobą, lecz słynnym szelmą o imieniu Matteo. Włamali się nawet do jego domu i wsadzili go do więzienia za długi, których nie pozaciągał… O ludziach zbierających za czyjąś namową magiczne kamienie, które tak naprawdę wcale magiczne nie były, lub o takich, którym ktoś wmówił, że już nie żyją. O kobietach, o bogaczach i biedakach, w skrócie – o wszystkich, kimkolwiek byli, i o tym, co najlepiej pokarałoby ich za brak *virtú*, a *virtú* była przecież najważniejsza. Szlachetni nosili ją w sercu. To ona sprawiała, że żebrak na zawsze pozostawał żebrakiem, a *messer* Lorenzo de' Medici stawał się tym, kim teraz był: *Il Magnifico*. Jeśli ktoś przekroczył granicę i stał się nadęty i pretensjonalny, jeśli zaczęło mu się wydawać, że jest lepszy niż ci, którzy w rzeczywistości byli mu równi, lub nawet, Boże uchowaj, lepszy od tych, którym sam nie dorównywał, istniało ryzyko, że stanie się *beffato*. A nikt nie był śmieszniejszy od *beffato*. Jeżeli raz padło się ofiarą *beffy*, to już na wieki. Nie było innego wyjścia, jak tylko wyjechać z Florencji lub pozostać pośmiewiskiem do końca życia.

Arrigo był kapitanem – *condottierem* – i przewodził naszej zgrai składającej się z chłopców mieszkających w tej części dzielnicy Czarnego Lwa, która leżała pomiędzy Piazza Santa Croce a rzeką. Oprócz Arriga byli wśród nas bracia Buonaccorsi, bracia Lenzi, Albizzi, Marco di Bosco i wielu umorusanych młodzieńców o uśmiechniętych twarzach, których imiona zatarły mi się w pamięci. *Calcio* było całym naszym życiem. Nazwaliśmy naszą drużynę *Il Dente del Leone*, Kły Lwa, i byliśmy całkiem nieźli. Nasz „lew" rozszarpywał zawsze graczy z okolic rzymskiego amfiteatru i Palazzo Peruzzi, ale gdy graliśmy

przeciwko ulicznikom z położonej na wschód dzielnicy farbiarzy, robiło się mniej kolorowo. Kiedy nie kopaliśmy piłki, zbieraliśmy się na tyłach San Pier Scheraggio i rozprawialiśmy o grach, które się odbyły, lub dyskutowaliśmy na tematy dotyczące poważnych rozgrywek: o tym, jak drużyna z dzielnicy Smoka, po drugiej stronie rzeki, przyprowadziła chłopaków ze wsi, żeby wzmocnić swoje przednie szeregi, czy o tym, jak jeden człowiek nie mógł grać, bo był za gruby, i jak inny poddał się, bo członkowie przeciwnej drużyny zaczęli puszczać bąki. Czas żałoby jeszcze się nie skończył i szwendając się po ulicach, przyniósłbym hańbę Papie. Obserwowałem więc z boku rozgrywki *calcio* albo włóczyłem się po targu z Tessiną lub Arrigiem.

W tym czasie Filippo szykował się do powrotu do Prato. Długi pobyt we Florencji sprawił, że stał się nerwowy. Twierdził, że to przez tęsknotę za Lukrecją, ale w rzeczywistości obawiał się chyba, że spotka przypadkiem jednego ze swoich wierzycieli. Był coraz bardziej nieswój, a ostatnie kilka dni spędził w kuchni, flirtując z Carenzą. Idąc do pracowni Verrocchia, zapuszczał się w uliczki na tyłach Santa Croce i wracał do domu po zapadnięciu zmroku. Nie byłem w stanie nigdzie go wyciągnąć, więc wychodziłem sam. Pewnego ranka, po wspólnym śniadaniu złożonym z owoców nieszpułki, świeżego miękkiego sera *stracchino* i plastra miodu przyniesionego ze spiżarni, postanowiłem namówić wuja, by jeszcze chwilę z nami został.

– Naprawdę muszę jechać, *caro* – upierał się. – Mały Filippino zapomni za chwilę, jak wyglądam.

– Filippino ma dziewięć lat – przypomniałem mu. – Jeśli po dwóch tygodniach zapomni, jak wyglądasz, to znaczy, że coś jest z nim nie tak.

– *Dio*… – przeżegnał się.

– No, przecież żartuję!

– Tak? – Filippo odkroił wielki kawał plastra miodu i rozsmarował go na kromce. Dodał trochę kremowego *stracchino*, wepchnął sobie całą tę konstrukcję do ust, wgryzł się w nią i przełknął, zamykając oczy.

– Bardzo kocham tego małego – wykrztusił w końcu. – Żonę też, oczywiście. I muszę skończyć pracę nad zleceniem: ucztą Heroda. Biskup strasznie mnie irytuje, nie możemy się dogadać w sprawie honorarium.

Nie mogłem pozwolić sobie na to, by uświadomić wujowi, jak wspaniałomyślni byli księża w Prato, biorąc pod uwagę fakt, że pod ich nosem uwiódł jedną z zakonnic, nad którymi miał sprawować pieczę. Mieli pełne prawo, by nalegać na skończenie pracy, którą mu zlecili.

– Muszę cię odwiedzić – powiedziałem.

– Koniecznie. Lukrecja cię uwielbia. Mały też.

Ledwo znałem Filippina – kiedy widziałem go po raz ostatni, był małym, pulchnym stworzeniem, z kępką czarnych loków i wstrętną wysypką na twarzy. Wspomnienie ciotki Lukrecji było jednak wyraziste. Naprawdę nie sposób było winić Filippa za to, co zrobił – to znaczy Papá oczywiście mógł, podobnie jak spora część plotkarskiej Toskanii – ponieważ Lukrecja Buti, piękna niczym kwitnący zagajnik migdałowców, była zdecydowanie jedną z najcudowniejszych kobiet, jakie zdarzyło mi się poznać. Filippo zlizywał z palców ser i miód. Często ją malował: uwiecznił jej twarz na przepięknym fresku przedstawiającym Maryję Dziewicę, który zdobił ścianę kaplicy przy klasztorze jego żony. Uświadomiłem sobie nagle, że gdyby chciało się skojarzyć Lukrecję z jedzeniem, to na pewno z białym niewinnym *stracchino*. I z miodem, z powodu jej włosów w bursztynowym kolorze zboża pod koniec zbiorów oraz zaskakująco ciętego dowcipu, ostrego niczym brzeg woskowego plastra, ulepionego przez pszczoły, które wyssały nektar z kwiatów poziomkowca.

Skończyliśmy śniadanie.

– Chodź ze mną na targ – błagałem.

Pokręcił przecząco głową.

– Muszę się spakować – powiedział, strzepując okruszki z odzienia. – Ale widzimy się później. Wyjadę jutro rano. Nie mógłbym pozwolić sobie na to, by nie zjeść przed wyjazdem jeszcze jednego z tych ogromnych śniadań, które przygotowuje *donna* Carenza.

Poszedłem więc sam.

Dzień był gorący, typowy dla lipca we Florencji. Przechodząc przez Piazza Santa Croce, czułem się, jakbym wędrował po małym wycinku afrykańskiej pustyni – był tam nawet piasek pozostawiony po turnieju rycerskim, który odbywał się tu w zeszłym tygodniu. Na placu zauważyłem odzianych na czarno kupców z Anglii i Flandrii, którzy stali

w małych grupkach, gapiąc się na cuda naszego miasta, obserwowani przez dzieci ulicy, zerkające ukradkiem zza kolumnady. Tam gdzie kończył się plac, wąskie, zacienione, lecz wciąż gorące uliczki nadal wypełnione były ludźmi, którzy biegając wte i wewte, wydzielali własne ciepło i zapach. Przeciskałem się pomiędzy taczkami pełnymi cegieł, pchanymi przez spoconych mężczyzn, oraz wracającymi z targu chłopami, którzy ciągnęli za sobą osły objuczone pustymi koszami. Momentami czułem się tak, jakbym torował sobie drogę wśród ciężkich zasłon utkanych ze smrodu unoszącego się znad spiętrzonych śmieci i łajna, które spływało wzdłuż alejek lub wylewało się spod drzwi pustych domów. Na rogu Via dell' Anguillara oskubano i zarżnięto ze cztery tuziny kurczaków, a wśród piór zmieszanych z czerniejącymi wnętrznościami roiło się od lśniących niebieskich much. Usta wypełnił mi wiszący w powietrzu gęsty smród: wulgarny, o metalicznym posmaku. To zapach krwi czy much? Przepychałem się dalej, czując nagły powiew kwiatowej woni, płynącej od sprzedawcy róż, w stronę Piazza della Signoria.

Naprzeciwko Palazzo della Signoria ktoś wykrzykiwał jakieś rzeczy na temat rodziny Medyceuszów – ostatnio zdarzało się to dość często, ponieważ Luca Pitti i Piero de' Medici już się nie lubili. W dzielnicy Czarnego Lwa, której mieszkańcy trzymali z Medyceuszami, uważano, że problem *messer* Luki wynika z wielkości jego *uccello*, bowiem człowiek, który ma fiuta słusznych rozmiarów, nie stara się zawsze być większym i lepszym od innych (opinię tę ilustrowano gestem podkreślającym, że penisy i jądra Medyceuszów oraz ich przyjaciół swoje na pewno ważą). W herbie Medyceuszów widniało zresztą kilka złotych kul, osiem *palli*, które z założenia miały symbolizować monety lub pastylki, jednak w tym kontekście nie miało to żadnego znaczenia – ci, którzy ich kochali, traktowali je jak talizman, a okrzyk: *Palle! Palle!*, towarzyszył i grze w *calcio*, i festiwalom, i zamieszkom ulicznym. Zlekceważyłem więc spoconego mężczyznę bredzącego o zagrożonej republice, przeszedłem przez ulicę naprzeciwko Orsanmichele i wszedłem na *mercato*.

Idąc tą drogą, przechodzi się najpierw koło stołów ustawionych wzdłuż muru Orsanmichele, przy których bankierzy dobijają targu.

Odkąd pamiętam, wyprowadzałem tych bogaczy z równowagi, bawiąc się z kolegami wśród ich nóg obleczonych w wytworne pończochy, póki któryś nam w końcu nie pogroził lub nie wymierzył kopniaka. Teraz jednak byłem już na to za duży – wystarczająco, by wylądować w areszcie lub zostać wychłostanym za rogiem przez elegancko odzianych pachołków strzegących bankierów i ich klientów. Nie podobało mi się, że gryźli złote monety z takim upodobaniem – złoto nie smakuje wcale tak dobrze, jak wygląda. Dawno temu sądziłem, że jest ciepłe i soczyste, jak żółtko albo szafran, ale gdy zwędziłem ojcu sygnet i włożyłem go do ust, odkryłem, że czuję niepokojąco uparte mrowienie na języku oraz mdły, lekko kwaśny, śniegowy smak – nie żółty, jak się spodziewałem, lecz szaroniebieski. Zdecydowanie bardziej ekscytujące okazały się okruchy czerwonego laku, które znalazłem we wklęsłym wzorze: maleńkie grudki sosnowej żywicy o smaku miodu, pokrytej niebezpiecznymi, cierpkimi drobinkami trującego cynobru. Tak więc w wieku czternastu lat rozumiałem, że złoto jest użyteczne, ale za nic nie mogłem pojąć, dlaczego świat uczynił je symbolem bogactwa. Odrobina tłuszczu zeskrobanego z dobrej szynki więcej była warta niż całe złoto w banku Medyceuszów. Mimo to jednak wciąż pozostawałem lojalny, krzycząc jak inni: *Palle!*

Prawdziwy świat zaczynał się tam, gdzie ulica nurkowała w labiryncie prastarych zaułków i przejść, wzdłuż których stały stragany. To właśnie była esencja naszego miasta, serce, które zabiło pod dotknięciem ręki Juliusza Cezara. Żeby się o tym przekonać, wystarczyło pogrzebać wśród skrzyń z warzywami bądź zanurkować w ścieku, bo pod naskórkiem *mercato* kryły się starożytne kafle, monety i bruk, a czasem nawet marmurowa głowa, wciąż spoglądająca martwo przed siebie, bądź dłoń sięgająca po tego, kto się na nią natknął. Po raz pierwszy przyszedłem tu oczywiście z ojcem, który uważał, że większość florentczyków wygląda dokładnie jak rzymianie. Papá był daniem złożonym z dwóch składników: mięsem duszonym w politycznym sosie, więc pewnie nie wiedział, że rzymianie wierzyli w tych, których nazywali *genii loci* – bogów przypisanych do konkretnych miejsc. Pod wieloma względami mógł być jednym ze starożytnych: powściągliwym i obowiązkowym, oddającym cześć

swojemu bogu, czyli miastu samemu w sobie. Rozumiał je bez słów.

Po raz pierwszy poszedłem z ojcem na targ wczesnym rankiem – to czas prawdziwego handlu. Byłem wtedy opornym pięciolatkiem, ciągnął mnie więc za sobą, trzymając za nadgarstek, i pokazywał swoim dostawcom i ulubionym handlarzom. Niemal każdy chłopiec w tym wieku uznałby taką wycieczkę za śmiertelnie nudną – o ileż ciekawiej byłoby siedzieć pod filarem znaczonym plamami zaschniętego moczu i bawić się śmieciami. Ale ja chyba nie stawiałem szczególnego oporu. *Mercato* było moim światem, odkąd po raz pierwszy odetchnąłem tutejszym powietrzem. Półprzytomny o tak wczesnej porze, odkryłem ze zdumieniem, że targ tętnił życiem, choć słońce ledwo wystawało nad czubkami dachów, a świat miał ten dziwny, wyblakły kolor, jakby cienie wyszły w nocy na żer i połknęły wszystkie barwy. Poszliśmy prosto do straganu Ugolina, a ojciec kupił mi miskę flaczków, które siorbałem i żułem z zapamiętaniem, aż rozbolała mnie szczęka. Czułem się wtedy jak druh Papy, mimo że ledwie dorastałem do jego sakwy, którą miał zwyczaj wieszać na pasku od spodni.

I oto teraz Ugolino stał przede mną nad swoimi garnkami, opanowany, wysoki, naburmuszony i kościsty jak zwykle. Przypominał mi zawsze te szare czaple, które tkwiły wczesnym rankiem na płyciznach, przeszywając żaby dziobami ostrymi niczym włócznie. Pomachałem mu, a on swoim zwyczajem udał, że mnie nie widzi.

Pośrodku *mercato* na filarze z rzymskiej kolumny stoi złota postać Dovizii – Obfitości, wyrzeźbiona przez *maestra* Donatella. Ta skromna, lecz zdeterminowana dziewczyna przywędrowała ze wsi do miasta, niosąc na głowie kosz owoców, który stał się wygodną grzędą dla florenckich gołębi. Do podstawy kolumny przyczepiono łańcuchy, w które zakuwano drobnych złodziejaszków oraz sprzedawców niewydających reszty, żeby móc się z nich pośmiać, uraczyć kopniakiem i obrzucić starymi owocami lub wnętrznościami zabitych zwierząt. Tego dnia nie było tam żadnego więźnia, ale pomiędzy zardzewiałymi ogniwami łańcucha zauważyłem drobną postać o włosach bardziej złocistych niż stojący nad nią posąg. Marmurowy cokół miał zaledwie metr wysokości, ale nawet gdy zaczęła machać i podskakiwać, ledwie widziałem ją nad głowami tłumu. Stanąłem na czubkach palców

i odpowiedziałem jej skinieniem dłoni.

– Tessina! – wrzasnąłem.

Tessina Albizzi znów mi pomachała, po czym chwyciła za łańcuch, okręciła go wokół nadgarstka, a drugą dłoń wyciągnęła w moją stronę w błagalnym geście. Przecisnąłem się przez tłum, dałem susa i znalazłem się obok niej.

– Co tym razem przeskrobałaś? – zapytałem, udając, że zmagam się z łańcuchem. – Mleko przez ciebie skisło? Wsadziłaś do chleba kości zmarłego żebraka?

– Gorzej. Pokazałam język przedstawicielowi sądu.

– Jasne – odparłem.

Tessina zawsze wymyślała najgorsze zbrodnie, żeby wprawić mnie w osłupienie: że ukradła buty nieboszczykowi dyndającemu na szubienicy albo że napiła się poświęconego wina w San Remigio…

– Nie, naprawdę. Naprawdę to zrobiłam. – Obrzuciła mnie gniewnym spojrzeniem. – Mówię poważnie.

– Chryste Panie! – Byłem pod wrażeniem. – Serio?

– No tak. – Tessina uwolniła rękę z łańcucha, okręciła nim szyję i wybałuszyła oczy. – Nie zauważył. Nikt nie widział.

– Miałaś wielkie szczęście. A czym sobie zasłużył na tak podłą zemstę?

– Drań stanął mi na nodze. Tego też nie zauważył.

Jasne, że nie. Tessina zawsze była mała. Jej matka zachorowała po porodzie i nie mogła karmić piersią, a ojciec, Girolamo il Grande, ponoć tak bezlitośnie penetrował wynajętą mamkę swym *uccello*, że jej mleko zaczęło przypominać wodę. Nietrudno było uwierzyć w to, że Girolamo był do czegoś takiego zdolny, ale ponieważ nie miałem okazji eksperymentować w kuchni z ludzkim mlekiem, trudno było mi ocenić, czy druga część plotki również jest prawdziwa. Tak czy inaczej, mimo że Tessina jadła teraz tyle co inne dzieci, rosła o połowę wolniej od swoich rówieśników mieszkających w dzielnicy Czarnego Lwa. Nie sposób jej było jednak nazwać słabowitą. Wręcz przeciwnie. Była żylasta jak chłopak. Swego czasu narobiła sporo zamieszania, napinając ramię i prezentując przed nami swój mały mięsień, twardy niczym orzech włoski, którego kształt ostro zarysowywał się pod skórą, podczas

gdy my nie mieliśmy się za bardzo czym pochwalić.

Z wyglądu nigdy nie przypominała chłopca. Jej gęste loki, niczym aureola w kolorze sierpniowej słomy, wyglądały jak małe sprężynki, które wyszły spod palców złotnika. Jej jasną skórę, przypominającą miąższ orzecha laskowego, pstrzyły małe piegi, blednące pod wpływem letniego słońca. Moja skóra była ciemna i odporna na jego promienie, patrzyłem więc zafascynowany, jak wściekła czerwień pochłania białe linie, pozostawione przez moje palce na ramieniu Tessiny. Jej ręce, niczym owoc brzoskwini, pokryte były gęstym złotym puchem; jego delikatny ślad znaczył również linię jej górnej wargi, a cała twarz: oczy, okolone ciemnymi rzęsami, nos, zadarty lekko niczym linia melodyczna, którą wieńczy kilka wyższych nut, miała taki kształt, jakby Bóg wyrzeźbił ją z miłością swymi kochającymi dłońmi. Kiedy mieliśmy dziesięć lat, Tessina sięgała mi ledwie do piersi, a gdy skończyliśmy czternaście, wciąż mogłem zanurzyć brodę w gąszczu loków porastających czubek jej głowy.

Znaliśmy się od urodzenia, dosłownie, bo przyszliśmy na świat tego samego dnia, ona rankiem, ja wieczorem; nasi ojcowie chwalili się nami po całym *gonfalone*, ochrzcili nas nawet razem we wspaniałym kościele Santa Croce, wokół którego nasze życie toczyło się później niczym koło rozpięte na wirujących szprychach. Girolamo Albizzi handlował wełną, był bardzo zamożny i miał wpływowych przyjaciół wśród sfer rządzących, lubił Papę, który może nie był tak bogaty, ale podobnie jak on fascynował się lokalną polityką i żarliwie popierał Medyceuszów.

Bawiliśmy się razem codziennie nawet wtedy, kiedy byliśmy młodsi. Biegaliśmy wraz z innymi dzieciakami po ulicach Florencji, angażując się w skomplikowane gry, w których stawką były „zdobyczne" ziemie bądź duma, najczęściej na Piazza Santa Croce, gdzie niezauważani przez dorosłych, toczyliśmy potyczki tak krwawe i zaciekłe jak walki, które jakiś czas temu rozpłatały nasze miasto na pół, nim Medyceusze nie uleczyli starych ran. Byliśmy księciem i księżniczką, kroczącymi wśród zaułków na czele wspaniałych, niewidzialnych procesji. Tańczyliśmy na rogach ulic pod malowanymi wizerunkami świętych, którzy zamieszkiwali kapliczki zdobiące ściany

domów. Podglądaliśmy z ukrycia chłopów pchających swoje wózki na targ, a Tessina rzucała mi wyzwanie, chcąc, bym wyskoczył z kryjówki i skradł dla niej owoc. Kradłem tylko po to, by zobaczyć, jak sok ścieka jej po brodzie, a gdy kończyła jeść, pytałem, jak smakował.

– Spróbuj! – mówiła, podając mi zmasakrowaną nektarynkę.

– Nie, nie, opowiedz mi – prosiłem, a ona spełniała moją prośbę. Już wtedy lubiłem wiedzieć, jak konkretne rzeczy smakują według innych, a w tamtych czasach pojęcie „inni" ograniczało się prawie zawsze do Tessiny.

Usiadłem więc na cokole obok niej i zakułem się w łańcuch. Ludzie posyłali nam skonsternowane spojrzenia, ale większość straganiarzy wiedziała, kim jesteśmy, więc nikt w nas niczym nie rzucił. Tessina machała nogami, ja zaś oparłem się o rozgrzany filar kolumny.

– Jak to się właściwie stało, że sędzia stanął ci na palcach? – zapytałem.

– Przyszedł zobaczyć się z moim wujem. Chodziło chyba o jakieś ziemie w pobliżu Porta Ghibellina, do których rości sobie prawa.

Stryj Tessiny był dyżurnym obiektem naszych żartów. Gorzkich, co prawda, ponieważ w niczym nie przypominał jej zmarłego ojca, rubasznego i dobrodusznego, o potężnym brzuchu i jeszcze potężniejszym śmiechu. Stryj Diamante był wyblakły, żylasty i staromodny. Miał wychudzoną twarz o ptasich rysach i nosił ubrania podobne do tych, w które ubierał się Cosimo de' Medici za czasów swej młodości: zachowawcze, bezbarwne i niemodne od pięćdziesięciu lat. Jedyną cechą Diamantego Albizzi, która wydawała się na czasie, była jego ambicja: wiedział o wszystkim, co się działo w dzielnicy Czarnego Lwa, i wiecznie szukał okazji, by kogoś pogrążyć. Jego żona była niemal równie straszna. Tessina twierdziła, że w żyłach ciotki Maddaleny płynął sok cytrynowy. Wysunąłem pewnego razu hipotezę, że pewnie dawno nikt jej porządnie nie wychędożył, ale sam pomysł tak nas zaniepokoił, że nigdy więcej nie wróciliśmy do tematu. Trudno było wyobrazić sobie Diamantego i Maddalenę Albizzich w jakiejkolwiek dwuznacznej sytuacji, a sama myśl o tym napawała nas niesmakiem. Tessina twierdziła, że zapach nabożności, którą przesycone było powietrze z Palazzo Albizzi, przylgnął do jej ubrań jak smród zepsutego mleka.

Byliśmy teraz w tej samej sytuacji. Tessina była sierotą, ja zaś miałem tylko ojca, który po śmierci mamy stał się tak nieobecny, że równie dobrze mogłoby go nie być. Rozumieliśmy się z Tessiną bez słów. Zdarzało się, że były zupełnie niepotrzebne. Wsparłem się na niej wdzięczny za to, że była przy mnie. Mama nie żyła. Ojciec zachowywał się jak lunatyk, a Filippo wracał do Prato. Ale Tessina zostanie ze mną. Zawsze była obok. Jedna z jej złotych sprężynek połaskotała mnie w ucho. Położyła mi głowę na ramieniu.

– Masz ochotę na flaczki? – zapytałem i poczułem, jak zadowolenie rozlewa się ciepłem po moim ciele.

– Och, flaczki – powiedziała i wsadziła mi łokieć pod żebra.

– Za co tym razem?

– Nie mogłeś wymyślić czegoś innego?

– W domu nie dadzą ci przecież tak wspaniałego jedzenia! – zaprotestowałem. To prawda: Maddalena Albizzi uważała flaczki za pospolite i nigdy nie zgodziłaby się na to, by serwowano je pod jej dachem. Podobnie jak żadnego innego z dobrych, pożywnych florenckich dań. – A przecież je uwielbiasz!

– Czy ty zawsze jesteś głodny?

– Nie, ale… Co lepszego można sobie wyobrazić? Miska flaczków od Ugolina…

– O Boże! – Tessina wstała i przeciągnęła się. – Kup sobie w takim razie porcję, obżartuchu. A ja ci może trochę podkradnę. Odrobinę. – Zeskoczyła z cokołu i spojrzała na mnie, marszcząc się pod słońce.

Zauważyłem kilka nowych piegów na grzbiecie jej nosa. Były delikatne i urocze. Jakiś wieśniak z kogutem pod pachą przeszedł obok nas, posyłając jej pełne zachwytu spojrzenie. Zaskoczyło mnie to. Ale jeszcze bardziej zdziwił mnie gniew, który wbił mi się w pierś ostrą drzazgą. Co on sobie wyobrażał?

– Dziwne, że nie jesteś jeszcze przeraźliwie gruby – powiedziała, ignorując mężczyznę. – Myślisz tylko o jedzeniu.

– Wcale nie jem aż tak dużo – odparłem. I znów poczułem zdumienie. Odniosłem wrażenie, że zabolały mnie jej słowa, ale przecież drażniliśmy się ze sobą cały czas, a to, co powiedziała teraz, naprawdę nie było niczym wielkim. Zeskoczyłem na ziemię i stanąłem obok niej. –

Poza tym rozejrzyj się dookoła! Wszędzie jest jedzenie! Ludzie jedzą. Ty też… i też mógłbym powiedzieć, że jesz przez cały czas.

– Powiedz, że robię się gruba, to cię kopnę – ostrzegła.

– Może trochę pulchnawa…

Poczułem ból, gdy stopa Tessiny spotkała się z moim podudziem.

– Ty świnio!

– Dobra, to nie podzielę się z tobą flaczkami.

Wybuchnęliśmy śmiechem, choć tak naprawdę kopnęła mnie dość mocno i czułem w nodze bolesne pulsowanie. Zanurzyła się w labiryncie straganów, a ja ruszyłem za nią, lekko kulejąc. Gdy przechodziliśmy obok sprzedawcy owoców, szybko, niczym modliszka, wsunęła dłoń w stos szkarłatnych wiśni. Nikt nie zauważył i parę kroków dalej odwróciła się, odsłaniając ukrytą w dłoni błyszczącą kiść.

– Masz – powiedziała, podając mi owoc.

– Przecież powiedziałaś, że ciągle jem…

– Siedź cicho. Czasami naprawdę zachowujesz się jak dziecko. No, bierz.

Pochyliłem się i włożyłem sobie do ust malutką kulkę.

– No i? – zapytała.

– Ty mi lepiej powiedz. – Wziąłem następną wiśnię i wsunąłem jej do ust.

Zmarszczyła brwi i wgryzła się w miąższ. Zmrużyła oczy, uśmiechnęła się, po czym wessała kroplę w kolorze czerwonego wina, która pojawiła się na jej dolnej wardze.

– Smakuje jak wiśnia.

Graliśmy w tę grę, odkąd sięgałem pamięcią.

– No i?

– Hmm… Na początku jest kwaśna. Nie jak cytryna, bardziej jak granat. A potem robi się słodka. Jak dżem. I jest trochę migdałowa – dodała, wypluwając pestkę.

– Poważnie? Jak granat?

– Naprawdę. Teraz twoja kolej.

Obracałem wiśnię w ustach, przetaczając ją po języku. Poczułem lekko słony posmak palców Tessiny, a potem właściwy smak owocu: szafran, który wznosił się niczym pozłacany pałac na dalekim brązowym

horyzoncie, fiołki i ostrygi. Było tam coś jeszcze, zapewne smak tego, kto zerwał owoc z drzewa. Naciskałem zębami miękką kulkę, póki nie pękła.

– Jeśli wrócisz tam i zapytasz: „Ta wiśnia, którą ukradłam, to skąd jest?", założę się, że usłyszysz: „Z Celleno". Dobry wybór, bardzo drogie owoce.

– A dlaczego?

– Trochę kruche i mniejsze od zwykłych wiśni. I wcale nie tak świeże, jak wyglądają. Przywędrowały zza Monte Amiata i już od wielu dni są na Via Salaria…

– Ale ten smak!

– Niebieski – powiedziałem.

Tessina skinęła poważnie głową. W pewnym sensie tak właśnie było: jedząc wiśnie, nigdy nie czułem, że są czerwone. W moich ustach nabierały zawsze jasnej falującej, lazurowej barwy.

– To dobra wiśnia: niebieska jak płaszcz Madonny z San Marco. Miąższ przy pestce jest biały, a pestka… – splunąłem. – Gorzka! Jak sok mlecza.

– Aleś ty dziwny… – powiedziała Tessina z podziwem. – A co z tym granatem? Miałam rację?

– Hmm… tylko że granaty nie są niebieskie, prawda? Ale byłaś blisko. Ten kwaśny smak jest skomplikowany… jakiś taki… – Mlasnąłem, starając się go określić.

– *Dio mio!* Skomplikowany smak! Tylko ty mogłeś wpaść na coś takiego. Chcesz jeszcze jedną? Może tym razem będzie na przykład dziwny. – Wzięła wiśnię i wsadziła mi do ust. Nie cofnęła ręki, zamiast tego pogładziła mnie delikatnie po policzku.

– Skąd ty się taki wziąłeś?

Pytała mnie już o to wiele razy, a ja zawsze wzruszałem ramionami i odpowiadałem „nie wiem" albo „jaki?". Zadając mi to pytanie, najczęściej drażniła się ze mną lub dawała upust irytacji, ale dzisiaj niczego takiego nie wyczułem. Co więcej, sam nie znałem odpowiedzi. To coś było częścią mnie, jak czarne włosy. Ale nagle zacząłem się nad tym wszystkim zastanawiać.

– Naprawdę chcesz wiedzieć?

– No jasne. A co, powiesz mi?

Widząc jej delikatny uśmiech, wiedziałem, że mi nie wierzy.

– Tak.

– Serio? Dlaczego? Bo powiedziałam, że ciągle myślisz o jedzeniu?

– Może. Ale to prawda. Coś… Coś jest ze mną nie tak.

– Ej. Wcale nie. I nie uważam, że robisz się za gruby. – Tessina wzięła mnie pod ramię i przyciągnęła do siebie. – Ciągle jeszcze tęsknisz za matką…

– Nie, nie o to chodzi! Ale dużo czasu spędzałem ostatnio z wujem i ciągle myślałem o mamie, bez przerwy. Mam tyle wspomnień, a już powoli zaczynam zapominać. A teraz po prostu przypomniałem sobie coś sprzed wielu, wielu lat.

– To opowiedz mi i powspominajmy sobie razem.

Zamknąłem oczy.

Na sztaludze stała deska o łukowatym kształcie, skąpana w słońcu, które kładło się na twarzy Marii i jej anioła, lśniących w jego blasku jak dwie perły. Zauważyłem chyba jednak coś jeszcze, bo podszedłem do sztalugi – to akurat pamiętam, ale może dlatego że mama nigdy nie pozwoliła mi zapomnieć – i zacząłem wpatrywać się w twarz Matki Boskiej. Odwróciłem się i odnalazłem wzrokiem wuja Filippa, który stał nieopodal, w cieniu.

– Wuju! – zawołałem. – Gdzie ona ma sukienkę? Anioł mówi jej, że ma się ubrać?

– Nie… Naprawdę to powiedziałeś? – Twarz Tessiny pokryła się rumieńcem. Przeżegnała się, choć jej mina daleka była od bogobojnej.

– Tak.

W pomieszczeniu zaległa głęboka cisza, gdy dorośli zastygli w niemym zdumieniu. A potem rozległ się śmiech Filippa, ciepły i soczysty, jak dobrze przyprawione wino.

– Masz rację, mały. Pomożesz mi ją ubrać?

– A gdzie ona ma szaty?

– Są tutaj. Chodź, pokażę ci.

Zaprowadził mnie do poplamionego stołu o nogach ze zbitych na krzyż desek. Nie było tam żadnych szat, tylko garnki, butelki, jakieś

kamienie i dwa moździerze z tłuczkami, jeden większy, drugi mniejszy. Zmarszczyłem brwi i zacząłem drapać się po tyłku, nie rozumiejąc, o co chodzi.

– Panował tam zawsze straszny chaos – przerwałem na chwilę swą opowieść. – I nagle widzę, jak mój wuj schyla się, zaczyna grzebać wśród tych wszystkich rzeczy… a wiesz, to były prawdziwe skarby: kawałki malachitu, lapis-lazuli, jakieś kości… I co wyciąga? Słuchaj dalej.

– To jajko – zauważyłem z tą łaskawą znużoną cierpliwością, na jaką stać tylko pięciolatków.

– Brawo, complimenti. *Weź.*

Wziąłem je, patrząc na mojego wuja jak na wariata.

– A teraz spójrz.

Kolejne jajko pojawiło się nagle w jego dłoni, jak za dotknięciem czarodziejskiej różdżki. Rozbił je, uderzając o krawędź glinianego naczynia, po czym rozwarł ostrożnie skorupkę i pozwolił, by białko spłynęło po glinianych ściankach. Podał mi jedną z połówek. Zobaczyłem żółtko o delikatnie pomarszczonej powierzchni, złote, idealne. Kolejnym teatralnym gestem scenicznego magika wydobył białą chustkę, rozpostarł ją na czystym kawałku blatu i delikatnie przelał na nią żółtko. Toczyło się przez moment, po czym zatrzymało się, lekko drgając. Unosił róg chustki, dopóki żółtko nie zaczęło się toczyć po białym szmacianym zboczu, zostawiając za sobą błyszczącą ścieżkę, niczym ślimak. Resztki białka pozostawiały na tkaninie ślad w postaci nitek.

Ku memu zaskoczeniu, wuj Filippo ścisnął zębami koniec języka i chwycił żółtko opuszkami palców.

– Podaj mi to – rozkazał, wskazując kwadratowe naczynie z gładkiego białego szkła. – I to też.

Mały moździerz. Podałem mu posłusznie to, o co prosił.

– Grzeczny chłopiec. A teraz rylec.

Spojrzałem na wuja okrągłymi oczami.

– To jest to szpiczaste narzędzie, o tam – wytłumaczył.

Podałem. Wziął rylec i bardzo delikatnie przycisnął jego koniec do okrągłej torebeczki wypełnionej złotym płynem. Uginała się przez jakiś

czas pod naciskiem metalowego szpica, aż w końcu poddała się, uwalniając kropelkę żółtej cieczy, która spłynęła na dno naczynia. Jeszcze raz. I jeszcze, aż torebeczka zrobiła się pusta, powierzając swą zawartość szklanej misce.

– Ecco. *Teraz ty.*

Nie pamiętam dokładnie, jak to wyglądało: czy potrafiłem tak wdzięcznie oddzielić żółtko od białka jak mój wuj, czy żółtko przeżyło spotkanie z chustką, czy udało mi się wykonać pasticcio *przy użyciu rylca. Ale bardzo wyraźnie przypominam sobie jezioro z ciekłego złota – stworzone przeze mnie albo, co bardziej prawdopodobne, przez Filippa – i dłoń mojego wuja, gdy szpatułką zgarniał bezbarwny szarawy proszek, nadając mu formę kopca. Podał mi płaskie narzędzie.*

– Pigment. Wymieszaj go.

Niezgrabnym ruchem przesunąłem trochę pigmentu w stronę żółtka i zamieszałem. Nie byłem przygotowany na to, co za chwilę miało się stać, nie byłem gotowy na kolor. Czysty, niebieski i głęboki, bardziej wyrazisty niż błękit sierpniowego nieba, które w południe zwisa nad miastem niczym wypolerowany hełm. Czystszy od niebieskich oczu mojej przyjaciółki Tessiny, o których stara kobieta na naszej ulicy mówi, że będą kiedyś najpiękniejsze w całej Florencji.

– Oltremare – *wzdycha Filippo. Ultramaryna. – To najcenniejsza rzecz, jaką kiedykolwiek miałeś w rękach, mój mały. I na pewno najdroższa. Najświętsza Panienka będzie miała piękną sukienkę, prawda?*

Wziął naczynie, które trzymałem w rękach, i widząc efekt naszej pracy, pokiwał z uznaniem głową. Dodał jeszcze trochę pigmentu i mieszał go sprawnie z resztą, używając szpatułki. Mały płaski przedmiot poruszał się zwinnie jak kogut, który czyści sobie dziób: lewo, prawo, stuk, stuk.

– Nie możesz zmarnować ani odrobiny – powiedział Filippo – mimo że po raz pierwszy mam go naprawdę dużo. Messer *Piero szarpnął się na najlepszy z najlepszych. A teraz Nino pomoże mi ubrać Madonnę – oświadczył.*

I w ten oto sposób wziąłem pędzel, zanurzyłem w farbie jego lśniące włosie i pod spokojnym, lecz czujnym okiem wuja zrobiłem

kropkę w okolicy lewego uda Matki Boskiej.

– *Powoli. Poczuj to. Ubierasz Matkę samego Boga. Robimy to, co prawda, dla* messer *Piera, ale gdy malujemy świętych, Bóg nas obserwuje.*

– Po powrocie do domu na paznokciu mojego prawego kciuka wciąż błyszczała odrobina ultramaryny. Pomyślałem, że wygląda jak łuska ze skrzydła anioła. No i byłem głodny. Jajka… Ułożyłem je w wielki stos na blacie kuchennego stołu i zacząłem robić to, czego nauczył mnie Filippo: oddzielać żółtka od białek. Do czasu gdy przyszła mama, rozbiłem ponad tuzin.

– *Gesù!* – wzdrygnęła się Tessina. – Moja by mnie zabiła.

– Miałem szczęście, że była dobrą, cierpliwą kobietą. I wiesz co? Zamiast zrobić mi awanturę, że zmarnowałem tyle dobrych jajek, postanowiła, że usmażymy *frittatę*. To znaczy w zasadzie to zrobiła ją sama, ale ja roztrzepałem jajka i wylałem je na gorące masło. Dosypałem ziół: ogórecznik i pędy winogron, z tego, co pamiętam. Pozwoliła mi nawet pobawić się drewnianą łyżką i poudawać, że mieszam ogromne danie ze złotej farby, której starczyłoby, żeby domalować aureole całemu zastępowi aniołów lub by ich wszystkich nakarmić. Zjedliśmy całość tylko we dwoje i zasnąłem, opierając się policzkiem o stołowy blat. Kiedy obudziłem się rano (ktoś położył mnie do łóżka) i wyjąłem kciuk z ust, nie było już na nim śladu po ultramarynie. Zszedłem po schodach i oznajmiłem: „Patrz! Mam farbę w brzuchu”. Mój ojciec nie wydawał się zachwycony. Chyba przeczuwał, że jedno z nas oszaleje kiedyś przez Filippa Lippiego i że tym kimś będęwłaśnie ja.

– Myślisz, że to przez lapis-lazuli? – zapytała Tessina z pełną powagą.

– Nie. Raczej dlatego że jestem po prostu *pazzo*.

Staliśmy naprzeciwko straganu Ugolina, który przyglądał się nam podejrzliwie. Był wieśniakiem z okolic Lukki; mówił i poruszał się ociężale, miał lekki wytrzeszcz i dzień w dzień, od świtu do zmierzchu, przez okrągły rok, gotował flaczki, które nie miały sobie równych. Z dwóch wielkich garnków stojących na piecykach unosiła się para. W jednym bulgotały duszone flaczki, w drugim – *lampredotto*, czwarty żołądek krowy, który Ugolino serwował na chlebie. Gotował zawsze

według tego samego przepisu, ale nie było potrzeby, żeby cokolwiek zmieniać. Smak jego potraw zachwyciłby samego papieża, Ugolino był bowiem kardynałem z flaczkami w herbie. Trudno było go sobie wyobrazić gdziekolwiek poza granicami targu, nie mówiąc już o Rzymie. Stanowił niezmienny element florenckiego *mercato* i gdy tak stał, w deszczu czy w słońcu, mieszając potrawy długą, zakrzywioną łyżką z oliwkowego drewna, wydawał się równie niewzruszony co kolumna, na której wznosiła się Dovizia. Myśl o tym, że zrodził się z kamieni brukowych i prochu zmarłych florentczyków, wcale nie zdawała się niemożliwa.

Podałem mu monetę i wziąłem dużą miskę duszonego mięsa oraz pajdę czerstwego chleba, wypieczonego z nieosolonego ciasta. Moja łyżka czekała w kieszeni gotowa, by jej użyć, lecz zanim zabrałem się do jedzenia, wypiłem ostrożnie trochę wrzącej cieczy. To właśnie w niej tkwił geniusz Ugolina. Gdy stygła na moim języku, zastanawiałem się – a myślałem nad tym od wczesnego dzieciństwa – w jaki sposób nadawał jej tak perfekcyjny smak. Zrobić flaczki to żadna sztuka. Trzeba tylko odpowiednio oczyścić wołowe jelita, ugotować je i dodać trochę przypraw oraz ziół… Nie, no może nie jest to aż tak łatwe. Należy wyszorować wnętrzności pieczołowicie, jak pościel, pod którą sypia sam książę Mediolanu, a następnie ugotować je w wywarze z octu winnego i kości *prosciutto crudo*. Ci bardziej wyrafinowani kupują być może flaczki, które zostały już uprzednio oczyszczone, ale tak czy siak, trzeba je raz jeszcze opłukać. Lenistwo w kuchni zawsze wpływa na smak potraw. Niestety. Wszyscy, bez względu na pozycję społeczną, lubią, jak flaczki są białe, dlatego na tym etapie trzeba wstrzymać się z solą. Gdy zaczną bulgotać w garnku, można zająć się słoniną. Najlepiej wybrać *lardo* z kamieniołomów w Colonnacie, ale jeśli ktoś nie może sobie na taki wydatek pozwolić, niech mu się nie wydaje, że tani zjełczały tłuszcz da ten sam efekt. Słoninę pokrojoną na małe kosteczki wrzuca się do dobrego rosołu z młodego koguta, białego wina, wawrzynu i garści porwanych w rękach liści świeżej szałwii. Gdy flaczki są już miękkie, należy wyjąć je z wody, rzucić kość psu lub chłopcu do pomocy, pokroić je na cienkie paseczki i dodać do rosołu wraz z miętą i odrobiną pieprzu. Teraz można już solić, ile się komu podoba, bo mięso, tak czy siak,

pozostanie białe jak lilie samej Madonny. Podaje się je na ciepło posypane, wedle upodobania, słodkimi przyprawami – cynamonem i goździkami – oraz wiórkami dobrego,twardego sera.

Przyznaję, że mój przepis na flaczki może zostać uznany za ekstrawagancki, ale jestem prawym florentczykiem i dopuściłbym się zdrady własnego miasta, gdybym gotując *trippę*, pozwalał sobie na zbyt wiele. Ugolino prawdopodobnie przyrządzał ją w podobny sposób. Dodawał tylko cielęce nóżki, co z pewnością nie było herezją. Czułem smak szafranu, pieprzu – a dokładnie: pieprzu długiego, sądząc po tym, jak szczypał w język – i szałwii. Ale oprócz tego w jego flaczkach było coś ulotnego, coś, czego nie potrafiłem zdefiniować. Eliminując kolejne składniki, doszedłem do wniosku, że musi to być jakiś rodzaj mięty, ale taki, którego nie potrafiłem rozpoznać, a Ugolino, oczywiście, prędzej by upiekł na ruszcie własnego *uccello* i podał z pieczoną cebulką i figami, niż zdradził mi swój sekret. Byłem pewien, że to mięta, wyrazista jak *nipitella*, o cytrynowym posmaku melisy i słodkiej, lekko przydymionej głębi, która sprawiała, że miało się ochotę podążyć za tym smakiem. Starałem się, jak mogłem, uzyskać tę kombinację we własnej kuchni – gdy wszyscy już spali, schodziłem na dół i mełłem każde z dostępnych na targu ziół przypominających miętę. Bez skutku. Wysnułem więc teorię, że jest to roślina rosnąca w jakichś bardzo konkretnych miejscach, na przykład na górach nawozu we wsi Ugolina. Smaki, które udawało mi się stworzyć, były jedynie podobne do tego upragnionego, a moje flaczki wciąż były tylko zwykłymi flaczkami. Ale Carenza je lubiła.

– Smakują jak flaczki Ugolina? – pytałem, a ona wzruszała zawsze ramionami.

– Lepiej – mawiała najczęściej, ale gdy dalej naciskałem, znów odpowiadała ruchem ramion. – Czego ty ode mnie chcesz, *pazzo*? Flaczki to flaczki.

– Mogę więcej sera? – zapytałem teraz, a Ugolino wykonał ramionami okrężny ruch, jak wół, który strąca odruchowo namolnego gza, i niechętnie wsypał mi trochę do miski. Widywał mnie niemal dzień w dzień, ale wciąż byłem dla niego jedynie irytującym nieznajomym.

– *Signorina* Tessina! – usłyszałem nagle. – *Signorina!* – Głos

dochodził zza San Tommaso na północno-wschodnim krańcu placu.

Tessina wzruszyła ramionami i zanurzyła palec we flaczkach.

– Kto to? – zapytałem.

Znów odpowiedziała ruchem ramion.

– Nie jestem pewnie jedyną Tessiną na *mercato* – odparła. – Podaj mi łyżkę.

Ale ledwie wciągnęła do ust pierwszy karbowany pasek *trippy*, za naszymi plecami nastąpiła eksplozja ohydy. Odwracając się, zobaczyliśmy przysadzistego młodzieńca, który przeciskał się w naszą stronę pomiędzy dwoma wąskimi straganami. Nie zwracał uwagi na trącanych po drodze ludzi, a jego twarz wykrzywiał wściekły grymas.

– *Signorina* Tessina! – Zatrzymał się tuż przed nami. Nie marszczył się celowo, miał po prostu taką twarz: czerwoną, ściągniętą i pobrużdżoną, jak kawałek skóry pozostawionej na deszczu, której promienie słońca nadały kształt gniewnej maski. Spod drogiej czapki w kolorze perskiej czerwieni wystawały mu brązowe włosy obcięte wedle ostatniej mody, lecz tak szorstkie, że równie dobrze mogły być urżnięte sierpakiem. Był krępy, miał lekko zakrzywione nogi i przewyższał mnie ledwie o parę centymetrów, ale nosił się jak dorosły człowiek – z pewnością zaczął się już golić – a do pasa przytroczył krótki mieczyk.

– Marco Baroni! Cóż to, u licha, ma znaczyć? – Tessina dzierżyła łyżkę w wyciągniętej ręce, jakby chciała go utrzymać w bezpiecznej odległości.

Czasami zapominałem, szczerze mówiąc, rzadko w ogóle pamiętałem, że Tessina wywodziła się z jednej z lepszych florenckich rodzin. Potrafiła się niekiedy zachowywać bardzo władczo, czego byłem właśnie świadkiem. Nie wydawała się zaniepokojona, lecz ja poczułem nagle, że mam w żołądku stado żab.

Marco Baroni czaił się na obrzeżach mojego życia niemal od zawsze. Był starszy ode mnie o cztery lata, ale nosił się tak dumnie, jakby żył ze dwanaście lat dłużej i miał wprost proporcjonalnie więcej doświadczenia. Uchodziło mu to na sucho. Jego ojciec Bartolo, bogaty jak turecki sułtan, miał najwięcej pieniędzy ze wszystkich mieszkańców Czarnego Lwa. Pośredniczył w handlu flamandzką wełną, kontrolował

całe *Arte della Lana* – cech handlarzy wełną – i miał za chwilę, na dwa miesiące, objąć urząd *gonfaloniere* – najwyższe stanowisko w republice. Nikt nie stawał Marcowi na drodze, a ci, którzy się odważyli, srodze później tego żałowali. Miał zaledwie osiemnaście lat, a już krążyły o nim ponure plotki: a to, że zabił człowieka, a to, że oślepił innego z powodu karcianych długów. I inne. Prawdziwe czy nie – ja zawsze w nie wierzyłem – nikt nie miał wątpliwości, że Marco Baroni jest zdolny do morderstwa. To, że wyglądał jak przedstawiciel nowej psiej rasy, która powstała wskutek nieudanego eksperymentu, i że często widywano go w okolicach domów publicznych dla pederastów po drugiej stronie *mercato*, pogarszało tylko sprawę. Ci, którzy nie byli wystarczająco doświadczeni lub myśleli, że mogą sami sobie z nim poradzić, szybko się orientowali, że Marco zrobi wszystko, by pomścić nawet najbłahszy czyn, który godził w jego próżność, gdyż duma była jedyną jego cechą bardziej rozwiniętą niż brzydota. Chodził przeważnie w towarzystwie czterech bądź pięciu najbliższych przyjaciół, z których wszyscy dorównywali mu agresją. Jego ulubieńcem był Corso Marucelli: wysoki, żółtowłosy prostak o obwisłych kończynach, który dziedziczył po ojcu sporą część zachodnich przedmieść. Marco zabijał, Corso też. Wszyscy trzymali się od nich z daleka. Przez całe życie unikałem nawet cienia Marca, co więcej: nigdy nie widziałem z bliska jego twarzy. Miałem swoje powody: znałem chłopca w moim wieku, który mając dziesięć lat, rzucił w niego dla żartu ropuchą. Marco złamał mu wówczas rękę jak gałązkę, a mój kolega już nigdy więcej nie trafił do celu.

I stał oto teraz przed nami, dysząc lekko i mizdrząc się do Tessiny.

– Cóż to ma znaczyć, Marco Baroni? – powtórzyła pytanie.

Podziwiałem jej zimną krew: mój język był suchy niczym filet z solonego dorsza.

– Chciałem ci tylko powiedzieć, że stryj żąda, byś natychmiast przybyła do domu.

– „Żąda”? Stało się coś?

– Nie, nie. Wszystko w porządku.

– No to co ty wyprawiasz? Zostałeś chłopcem na posyłki? Mój stryj zapłacił ci za to, żebyś mnie znalazł?

Poczułem niepokój graniczący z paniką. Wiedziała na pewno,

lepiej niż inni, że z Markiem Baronim nie rozmawia się w ten sposób. Szacunek do kobiet nie był jego najmocniejszą stroną, krążyła nawet plotka, że ojciec Marca musiał zapłacić właścicielowi popularnego domu schadzek Chiassolino całkiem sporą sumkę, gdy młody Baroni pobił jedną z ladacznic.

– Tessina… – syknąłem.

Był to błąd, bo Marco nagle zwrócił na mnie uwagę.

– Znam cię – stwierdził.

„Wcale nie", chciałem powiedzieć, ale głos uwiązł mi w gardle.

– Pójdę, kiedy uznam za stosowne – odezwała się Tessina. – Chyba nie musisz informować o tym mojego wuja? Jeżeli tak, to pewnie powinieneś już wracać…

– Nie, nie. – Skłonił się w modny, acz pozbawiony elegancji sposób. – Rozmawiałem tylko z twoim stryjem, który zastanawiał się, gdzie jesteś, a potem cię zobaczyłem. Już sobie idę… – Skinął głową, przechodząc obok Ugolina, który patrzył akurat w kierunku Chiassolina i innych szanowanych przybytków rozkoszy.

Może się uśmiechnąłem, może moje usta drgnęły, nie wiem, dość, że Marco wyrósł nagle tuż przede mną, a czubki jego butów niemal dotykały moich. Przewyższał mnie jedynie o pół głowy i nie mogłem udawać, że tego nie widzę.

– Wiedziałem, że skądś cię znam. Syn rzeźnika. Latini.

Z bólem przyznałem mu rację ruchem głowy.

– Naprzykrzasz się *signorinie* Tessinie? Sprawiasz jej przykrość swym ohydnym mięsnym smrodem? Co? Bo ja czuję twój odór i zdecydowanie nie jest mi z tym dobrze.

– Raczej nie – wykrztusiłem.

– Raczej nie co? Nie śmierdzisz raczej zgniłym mięsem, które sprzedaje twój ojciec?

Potrząsnąłem przecząco głową, licząc na to, że doceni moją szczerość.

– Chyba jednak tak, bo coś tu cuchnie i to zdecydowanie leci od ciebie.

Zdawałem sobie sprawę z tego, co się zaraz stanie. Trzymałem kurczowo gorącą miskę, wiedząc, że nie mogę jej upuścić i zacisnąć

pięści, bo inaczej Marco by mnie zabił. Miałem też świadomość, że za chwilę oberwę, i nie mogłem nic na to poradzić. Gdyby tylko starczyło mu…

Zamiast tego Marco pochylił się nade mną i wysyczał jak wąż:

– Ach, widzisz, synu rzeźnika, już rozumiem. Tuliłeś truchło swojej matki, czyż nie? A ona nie żyje już od… niech no policzę, trzech tygodni. To stąd ten fetor. – Cofnął się o krok. – Idź do domu, *signorina*. Czekają na ciebie – zwrócił się słodko do Tessiny. Po czym ruszył przed siebie swym nonszalanckim krokiem, kołysząc się lekko na pałąkowatych nogach, i zniknął w tłumie.

Zorientowałem się, że Tessina odgina moje palce, które przywarły do miski z flaczkami. Poczułem, że kolana zaczęły mi się trząść.

– To szatan. Jakiś demon – wyszeptałem. – Nie… nie… nie narobiłem w portki, prawda?

Tessina spojrzała w dół.

– Nie. Brawo.

– Dzięki. Hm… – Nie miałem już ochoty na flaczki. Wyglądały jak kleisty wywar z dżdżownic, a po tym, co powiedział Marco… Postawiłem miskę na straganie. – Skąd ty go znasz?

– Marca? Nie znam go. Jego ojciec zna mojego stryja. A on go wielbi. Ilekroć Bartolo do nas przychodzi, stryj robi się przymilny i usłużny. Obrzydlistwo.

– Jezu Chryste. Byłem pewien, że taki Baroni jest zbyt pospolity dla twojego stryjostwa. Nie pozwalają ci jeść flaczków, a przyssali się do tego zatęchłego bukłaka? On nie był przypadkiem najemnikiem, zanim się dorobił?

– Chyba tak. Jego ojciec był bednarzem.

– Słyszałem, że kazał utopić w piwnicy swoich rywali.

– Naprawdę? A ja słyszałam, że sprzedał ich Turkom na galery. Nieważne, chodzi o to, że będzie teraz *gonfaloniere.* I stryj myśli chyba, że spadnie dla niego jakiś ochłap z pańskiego stołu. Oddałby własne oko za posadę w radzie miasta. A gdyby tak jeszcze rodzina Albizzich wróciła do łask Medyceuszów… oho, za to pewnie zapłaciłby dwojgiem oczu.

– Mój ojciec… – chciałem powiedzieć na temat ojca coś równie

złośliwego, żeby Tessina nie czuła się osamotniona, ale nie pozwoliła mi skończyć.

– Twojemu ojcu daleko do pyszałka – powiedziała. – Zdobywa szacunek ludzi ciężką pracą. I nie zamierza wspinać się po niczyich plecach, żeby sięgnąć bogactw, które sobie wyśnił.

Pomyślałem o tym, jak wyglądał dom po śmierci mamy i jak blada wydawała się twarz Papy, kiedy od czasu do czasu zdarzało nam się spotkać. A potem wyobraziłem sobie nas – ojca i mnie – jak milcząc, pracujemy razem w sklepie.

– Dziękuję ci – zawróciłem się do Tessiny.

– Chyba powinniśmy sprawdzić, czego chce stryj Diamante.

– Dobrze. – Odwróciłem się do Ugolina, chcąc go przeprosić za to, że nie dojadłem flaczków, ale był zajęty krojeniem szynki. Miski już nie było, zamiast niej na ladzie leżała moja moneta. Podniósł wzrok, spojrzał na mnie i wskazał pieniądze ledwie zauważalnym ruchem podbródka. Czułem, że płoną mi policzki, i chciałem już coś wystękać, kiedy mruknął i wrócił do swojej szynki.

Tessina ruszyła przed siebie, pobiegłem więc za nią. Nadeszła pora obiadu – słońce stało w zenicie, wskazując samo południe, i na targu znów zrobiło się tłoczno. Kiedy zrównałem z nią krok, wsunęła mi rękę pod ramię i zanurzyliśmy się z ulgą w cieniu zaułków.

Palazzo Albizzi znajdował się tuż obok kościoła San Remigio, w którym ojciec Tessiny i mama leżeli naprzeciwko siebie po dwóch stronach nawy. Architektura pałacu upodabniała go do siedziby Peruzzich i starego rzymskiego amfiteatru. Zbudowany w czasach Dante Alighieriego, był zaniedbany i wyglądał jak z innej epoki. Nie tak dawno temu – byłem już na świecie – Albizzi byli potężnym rodem i wiele znaczyli w dzielnicy Czarnego Lwa. Sto lat minęło, odkąd wdali się w konszachty handlowe z samymi Peruzzimi, a gdy Bonifazio Peruzzi pożyczył sporą sumę angielskiemu królowi, który nie zamierzał jej zwrócić, przetrwali i niczym sprytne pchły przeskoczyli na innego bogatego żywiciela. Nigdy jednak nie udało im się przyssać do Medyceuszów i kiedy Cosimo, a potem Piero objęli we władanie Florencję, rodzina Albizzich zaczęła marnieć, a wraz ze śmiercią ojca Tessiny zgnilizna rozpanoszyła się na dobre.

Bywałem częstym gościem w ich pałacu, Albizzi traktowali mnie jak przyszywanego kuzyna. Zarówno Diamante, jak i jego żona nie przepadali za dziećmi – własnych nie mieli – a ponieważ dzięki mnie ich siostrzenica miała się z kim bawić i nie trzeba było się nią zajmować, przymykali oko na to, że mój ojciec parał się podrzędnym zawodem. Nie zastanawiając się więc wiele, wmaszerowałem do ich domu przez frontowe drzwi.

Diamante Albizzi miał nijaką twarz i wyglądał zawsze jak człowiek, który dowiedział się od lekarza, że pożyje jeszcze z tydzień, zaś jego żona sprawiała wrażenie, jakby zaraz miała zostać wdową. Lata temu doszedłem do wniosku, że to pewnie dlatego się pobrali. Prawie nigdy się do mnie nie odzywali, a ja udawałem, że ich nie widzę, i taki układ zdawał się odpowiadać obu stronom. Teraz również nie zwrócili na mnie uwagi, choć widok Tessiny wydawał się ich cieszyć bardziej niż zwykle. Szczerze mówiąc, nie pamiętam, by kiedykolwiek się tak do niej uśmiechali, a teraz szczerzyli się jak para magotów.

– Moja kochana siostrzenico! – wykrzyknął stryj Diamante, a ciotka Maddalena wyciągnęła swe długie ręce pokryte plamami wątrobowymi.

Tessina rzuciła mi nerwowe spojrzenie i ujęła jej dłonie w swoje.

– Moja droga, dziś rano odwiedził nas *podestà* – rzekła Maddalena, ledwo łapiąc oddech.

– Wiem. Stanął mi na nodze – odparła kwaśno Tessina.

Jednak ciotka jak zwykle jej nie słuchała.

– A wiesz, dlaczego przyszedł? Oczywiście, że nie, bo niby skąd. – Maddalena zmarszczyła brwi, po czym zdecydowała się wybaczyć Tessinie jej niewiedzę. – Chodzi o sprawę…

– Sprawę sądową? To chyba źle? – przerwała jej Tessina.

– Ach nie…! Nie sądową, moja droga. – W przypadku Maddaleny Albizzi tak wielka radość zdawała się graniczyć z histerią. – Przyszedł w sprawie swojego przyjaciela, bardzo ważnego przyjaciela, żeby porozmawiać z twoim stryjem i ze mną.

– Do rzeczy, *donna* Maddalena! – Po latach małżeństwa Diamante wciąż zwracał się do Maddaleny tak, jakby była żoną kogoś innego. – Chodzi o to, że przyszły *gonfaloniere* jest bliskim przyjacielem *podesty*

i członkiem tego samego cechu – kontynuował, uważając najwyraźniej, że nie może powierzyć swej opowieści małżonce. – I właśnie dlatego *podestà* zgodził się, że w jego imieniu przedstawi nam całą sprawę.

– Jaka to sprawa? – zaciekawiła się Tessina.

– Propozycja małżeństwa – rzekli niemal jednogłośnie.

Może to przez tę zgodność Tessina potrzebowała chwili, by zrozumieć. Starała się cofnąć dłoń, ale ciotka mocno ją trzymała.

– To wszystko prawda! Bartolo Baroni poprosił o twoją rękę! – krzyknęła Maddalena. – Nie obawiaj się, oczywiście, że się zgodziliśmy. Powiedzieliśmy „tak”!

Pokój zdawał się puchnąć, ściany zacieśniały się wokół mnie, a czarne kontury ciężkich, brzydkich mebli tańczyły naokoło w stęchłym powietrzu. Otwarłem usta, żeby coś powiedzieć, lecz wstrząsnął mną tylko atak kaszlu. Diamante Albizzi spojrzał na mnie, jakbym był szafką, którą należy odkurzyć.

– Tylko jedna rzecz może przyćmić moją radość – dodała Maddalena, a uśmiech zniknął raptem z jej twarzy. Przez cały czas Tessina starała się wyrwać z uścisku swoją dłoń, ale ciotka okazała się dużo silniejsza, niż wskazywać by mogły na to pozory. – Nie możemy oczywiście oczekiwać, że zaślubiny odbędą się w ciągu tych dwóch miesięcy, gdy *messer* Bartolo piastować będzie swój urząd, a z kolei zaraz potem wyjeżdża w interesach do Burgundii. Poza tym… – wyszczerzyła znów zęby w jeszcze bardziej odrażającym grymasie. – *Messer* Bartolo przekazał nam, że wolałby, żeby jego żona była wyposażona w… rozumiesz… no… – Maddalena wykonała wolną dłonią ruch w okolicy serca.

– Chciałby, żeby dziewczyna miała piersi – rzekł stryj Diamante bez ogródek. – Raczy jednak zaczekać, aż twoje urosną. Zapewniłem go, że się pojawią – dodał, patrząc twardo na Tessinę.

– Bartolo Baroni? – wyszeptała Tessina. – Dlaczego? Nie rozumiem.

– Oczywiście, że nie – powiedział stryj nieco łagodniej. – Lecz jakkolwiek na to spojrzeć, jest to przecież wspaniały kandydat. *Messer* Bartolo…

– Niech stryj przestanie, proszę! – zawołała Tessina.

Wyczułem w jej głosie łzy, z którymi walczyła z całych sił, ale znałem ją przecież o tyle lepiej niż jej opiekunowie, którzy nigdy nie będą z nią tak zżyci jak ja.

– Nie musisz być aż tak skromna – żachnął się stryj, niczego nie pojmując. – Ród Baronich jest rodem młodym, podczas gdy nasze korzenie sięgają czasów Juliusza Cezara. Dla *messer* Bartola jesteś wymarzoną partią. Dostaniesz w posagu zamek w Greve, który Baroni planuje przebudować. A wasze dzieci będą nosić nazwisko Baroni-Albizzi. Nalegaliśmy na Albizzi-Baroni, ale…

– To znaczy, że planujecie to już od…

– Od jakichś paru tygodni – zaćwierkała Maddalena rozpromieniona. – Twój stryj wiele się dla ciebie natrudził. Musisz mu podziękować za to, że ci znalazł takiego męża.

Gdybym był trochę starszy albo bardziej pewny siebie… Gdyby mój ród wykiełkował w alkowie samego Juliusza Cezara, stanąłbym być może w obronie Tessiny. Tymczasem tkwiłem tam bez ruchu, jak kloc drewna, i w końcu Diamante zwrócił na mnie uwagę, a ja nigdy się nie dowiedziałem, czy Tessina podziękowała mu za to, że skazał ją na małżeństwo z Bartolem Baronim.

– Zatem dobrze. – Zwrócił się do mnie. – Młody Latini, o ile się nie mylę?

– Tak jest – wymamrotałem.

– Proszę wyjść.

– Ale zaraz, stryju! Nino i ja szliśmy właśnie…

– Nie słuchałaś, co się do ciebie mówiło? – W głosie Maddaleny znów dało się wyczuć ocet. – Jesteś zaręczona. A co najważniejsze, stałaś się kobietą. Chcesz dalej włóczyć się po ulicach z synem rzeźnika? Nie, nie. Od dziś będziesz siedzieć w domu, póki twój mąż cię stąd nie zabierze.

– Ona jest przecież … – Chciałem powiedzieć „Ona jest przecież jeszcze małą dziewczynką”, ale było już za późno. Tessina stała się kobietą, a ja pozostałem chłopcem. Dzieckiem rzeźnika. – Możemy tylko skończyć robić to, co zaczęliśmy?

– Albo przynajmniej się pożegnać? – zapytała Tessina.

– Nie widzę powodu – rzekł Diamante Albizzi.

Poczułem, że ktoś kładzie mi dłoń na ramieniu, i zanim zdążyłem postawić krok, sługa obrócił mnie bez słów wprawną ręką przodem do drzwi i wyrzucił na ulicę. Zdążyłem jeszcze tylko usłyszeć głos Tessiny, przeszywający krzyk rozpaczy, zdławiony przez ciężkie, duszne powietrze, którym przepełniony był dom. Drzwi zamknęły się za mną ze zgrzytem, a ja zostałem, na czworakach, na Via delle Brache. Jakiś pies, nieświadom mej obecności, wypróżniał się parę kroków dalej, stojąc na drżących z wysiłku łapach, a obok stara kobieta obierała wielką rzepę, patrząc to na mnie, to na niego pozbawionymi wyrazu oczami. Usiadłem na ziemi i objąłem rękoma kolana. Pies skończył i odszedł, a kilka gołębi postanowiło zbadać to, co po sobie zostawił. Minęło mnie dwóch mnichów, jeden z nich cisnął jakieś przekleństwo w moją stronę. Gdzieś daleko ktoś smażył *battutę*.

Rozdział ósmy

Filippo siedział sam w kuchni, a przed nim leżał talerz z resztkami pieczonej kaczki. Gdy wszedłem, spojrzał na mnie i posłał mi błyszczący od tłuszczu uśmiech. Widząc moją minę i pochylone ramiona, otworzył szeroko oczy.

– Coś się stało, mały?

– Nie.

Poszedłem prosto do spiżarni, przyniosłem kosz cebul i bez słowa zacząłem obierać je z szeleszczących jak papier skórek. Najostrzejszym nożem Carenzy, którego nigdy nie pozwalała mi używać, siekałem jedną cebulę po drugiej, usypując z ich kawałków zielony półprzezroczysty kopiec. Łzy ciekły mi po policzkach i szyi, wsiąkając w kołnierz tuniki, a szorstka wełna zaczęła drażnić moją skórę. Kroiłem jednak dalej.

– Na pewno potrzebujemy ich aż tyle? – zapytał delikatnie Filippo. Podszedł do mnie cicho i położył mi rękę na dłoni, w której trzymałem nóż.

Skinąłem głową.

– Cebule zawsze się przydadzą. – Kichnąłem i przetarłem gniewnie twarz rękawem.

– Nino, co się dzieje? Pobiłeś się z kimś?

Potrząsnąłem głową.

– Masz jakieś kłopoty? – dopytywał.

– Nie, dlaczego miałbym mieć?

– To… Hmm. Zaraz, ile ty masz lat? – zapytał jakby samego siebie. – Czternaście. Czyś ty się przypadkiem nie zakochał?

– Że co? A odczepże ty się ode mnie! – Odłożyłem nóż i odsunąłem się od Filippa. – Chcę być sam, nie widzisz?

– O, nie. Chyba, niestety, mam rację. Zakochałeś się i nic z tego nie wyszło. Opowiedz mi.

– Filippo… – Wziąłem garść poszatkowanych cebul i przesiałem drobne kawałki przez palce. Ich śmierdzące opary wypełniały mi głowę, ale wolałem je od własnych myśli.

– Chłopak czy dziewczyna?

– Jak to? Dziewczyna! – wybuchnąłem ze zgrozą.

– Aha! – Klasnął w dłonie.

– Znajoma.

– Jasne, że tak. Jak na początek, całkiem nieźle. Może nie najlepiej, ale w końcu jesteś jeszcze młody. – Oblizał palce i wytarł je dokładnie w serwetkę. Po czym pomrukując z zadowoleniem, wstał od stołu, objął mnie ramieniem i zaprowadził na zewnątrz do małego ogródka. – Dała ci kosza?

– Kosza?

– Ha, czyli mam rację. Nie chciała cię.

– Nie! Ona nic nie zrobiła. W ogóle nic się nie da zrobić w tej sprawie.

– A co? Umierająca? Chora? Idzie do zakonu? A może jest zaręczona? – Filippo przyglądał mi się z zainteresowaniem. – No tak. Zaręczona. I to nie z tobą, rzecz jasna. – Dumny ze swych trafnych wniosków, skinął głową i usiadł. Obracał przez chwilę w palcach kość pieczonej kaczki, po czym odsunął talerz, splótł ręce na stole i spojrzał na mnie błyszczącymi oczyma.

– Kogo ona w ogóle obchodzi? – rzuciłem ze złością. – Zostaw mnie. Ja się nią nie przejmuję. Mam ją gdzieś…

I wszystko mu powiedziałem. Filippo słuchał mnie uważnie jak przyjaciel. Przyjaciel, którego kiedyś miałem i straciłem, bo mama umarła, a Tessina równie dobrze mogłaby nie żyć.

– Tak mi przykro – powiedział, gdy skończyłem. – Boję się, że mogę pomóc ci tylko poprzez modlitwę. Powiem ci też coś, co z pozoru może wydać się okrutne: przytrafi ci się to jeszcze wiele razy, ale z każdym kolejnym będzie łatwiej.

– Ile razy? I kiedy to się skończy?

– Kiedy przestanie się zdarzać albo gdy przestanie cię obchodzić – uśmiechnął się krzywo.

– Tak było z tobą i ciotką Lukrecją?

– Tak, trochę tego, trochę tamtego. Ponieważ rozmawiamy jak dwaj mężczyźni, którym złamano serca, muszę ci jeszcze, najmilszy, powiedzieć, że nie powinieneś brać ze mnie przykładu. Niech cię ręka boska broni, twoja biedna matka powiedziałaby to samo i powtórzyła jeszcze z dziesięć razy. Moja rada, jako mężczyzny, który kochał

w swym życiu wiele kobiet, bardzo wiele… – Przerwał i przeżegnał się. – Jesteśmy w domu twojej matki, a ona chciałaby z pewnością, żebym choć raz był uczciwy. Dam ci więc radę, która nie będzie, być może, najetyczniejszą z rad, jakie przyjdzie ci w życiu usłyszeć. Ale płynie prosto z serca i zapewniam cię, że przekonanie o jej słuszności poparte jest doświadczeniem.

– Czyli wszystkie te historie, których mama zabraniała mi słuchać, są prawdziwe?

– Wstyd mi. Ale nie żałuję. – Zachichotał, po czym uciszył samego siebie, kładąc na ustach swój palec. – Rada. Chcę tylko, żebyś posłuchał, nie musisz się do niej stosować. Znamy się już kopę lat, *caro*, i widzę, że jesteś do mnie bardzo podobny, nie z wyglądu, chwała Panu, ale tak samo widzisz rzeczy, masz podobnie wrażliwe zmysły. – Dotknął delikatnie palcem oczu, po czym znów przyłożył go do ust. – A świat objawia się najpełniej właśnie poprzez zmysły, które znajdują się tu. – Położył dłoń na sercu. – Jesteś taki sam jak ja i jeśli nie zdusisz w sobie tych wszystkich cech, które czynią cię tak wyjątkowym (byłoby to trudne, lecz nie niemożliwe), twoje życie będzie podobne do mojego.

– Czyli… zostanę księdzem? – zmarszczyłem brwi.

– Nie! Do tego cię nie namawiam! – Zaśmiał się i potarł łysinę. – Odkryjesz po prostu, że siła, która pcha cię przez życie, jest inna od tej, która napędza pozostałych. I jeśli będziesz z tym walczył, zniszczysz samego siebie. Jeżeli to zaakceptujesz, również możesz polec, ale przynajmniej dowiesz się, kim naprawdę jesteś, a tego przecież chce od nas Bóg. Idź za głosem serca, Nino, nie rozumu. Nigdy o tym nie zapominaj.

– A ty słuchałeś serca?

– Ja, niestety, zapominałem często i o jednym, i o drugim. – Spojrzał na swoje krocze i wywrócił oczami. – Pozwól, by serce wskazywało ci drogę. Jeśli poczujesz, że chcesz być rzeźnikiem, zostań rzeźnikiem, jeśli malarzem, przyjedź do mnie, a ja z chęcią nauczę cię wszystkiego, co umiem. Jeżeli będziesz chciał malować inaczej… – Wskazał na stos cebul. – Ty jeden możesz nauczyć świat, jak to robić. A twoja Tessina… to nie błąd, że zakochałeś się w przyjaciółce, *caro*, tak samo jak twoje cierpienie nie jest niczym złym. Pamiętaj. Ona

zawsze będzie twoją pierwszą nauczycielką.

– Nie rozumiem.

– Zrozumiesz niebawem. Zapomnij o głowie i pamiętaj o sercu, zawsze tylko o sercu.

Wyjechał następnego dnia. Szedłem u boku jego wynajętego konia całą drogę aż do Porta al Prato i patrzyłem za nim, gdy oddalał się truchtem, póki nie pochłonął go kurz.

KOŁO FORTUNY OBRACA SIĘ PO RAZ DRUGI: *REGNO* – RZĄDZĘ

Rozdział dziewiąty

Florencja, rok 1471

Niektórzy uwielbiają, gdy kuchnie pulsują życiem, rozbrzmiewając krzykami i drgając od upału. Gdy ściany zdają się wydzielać sok cebulowy, a w powietrzu, wilgotnym od gorącego oleju i pary, wisi coś w rodzaju gniewnego napięcia. Nie mam nic przeciwko temu. To moje życie. Lecz według mnie kuchnia jest najpiękniejsza wtedy, kiedy jest pusta. Gdy słychać tylko trzaskanie ognia, a ja mogę poruszać się po niej swobodnie, nie potrącając przy okazji spoconych mężczyzn. Kiedy jestem sam na sam z ciszą i czasem, ponieważ dla kucharza czas jest cenniejszy niż szafran.

Przyszedłem do tawerny Porco parę godzin po północy. Obudził mnie hałas dochodzący z ulicy, z niepokojem rozmyślałem o *contadino*, który miał przywieźć zwierzynę. Wiedziałem, że już nie zasnę. Wszedłem do kuchni, podsyciłem ogień w piecu i przysiadłem na chwilę, patrząc w płomienie. A potem zabrałem się do pracy. Siekałem cebulę, rozgniatałem czosnek, oddzielałem świeże zioła od zgniłych. Niby nic wielkiego, ale zawsze coś. Po raz kolejny stryj Terino będzie miał dowód na to, że jego bratanek stawia kuchnię na pierwszym miejscu. Starałem się tego dowieść od pięciu lat i przez cały ten czas stryj konsekwentnie mnie ignorował.

W naszym mieście i w życiu każdego z nas wiele się wydarzyło. Florencja jest jak garnek postawiony na zbyt dużym ogniu. Ludzie rośli w siłę i upadali, święcili triumfy, by ustąpić pola innym. Na horyzoncie zawsze czaiła się groza. To wszystko mieszało się, smażyło na jednej patelni, a potem lądowało w koszu. Piero de' Medici pokonał swojego wielkiego rywala – zapomniano więc już o Luce Pittim, który odziany w czerwone jedwabie piał na swej grzędzie ze złota niczym nadęty kogut. Florencją rządził teraz syn Piera, młody Lorenzo, cud naszego stulecia. Przyjaciołom Medyceuszów wiodło się dobrze, a nasze miasto lśniło jak klejnot pod palcami złotnika. Przy Lorenzu każdy mógł zabłysnąć, pod warunkiem że nie tęsknił za czasami, gdy pochodzenie znaczyło więcej niż umiejętności i pieniądze. Nie mógł też być człowiekiem pokroju wysoko urodzonych Pazzich, którzy wykrzykując:

Popolo e Libertà – „Ludzie i wolność” – sprzeciwiali się wielkim *Palle*, narzekając, że Piero i Lorenzo zamienili republikę w monarchię. Wszyscy wiedzieli, że wolność w rozumieniu Francesca Pazziego oznacza posłuszeństwo wobec jego rodziny. Stare rody i tak się już nie liczyły. Nikt ich nie potrzebował. Mieliśmy naszego złotego Lorenza i byliśmy złotym pępkiem świata, a *Palle* ukręcali łeb *Libercie* za każdym razem.

Zastanawiałem się, czy Terino zapłaciłby mi więcej, gdyby wiedział, że spędziłem większą część nocy w kuchni, poświęcając mu swój wolny czas. Sam diabeł sięgnąłby do sakiewki. Lecz brat mojego ojca trzymał się swojej tak kurczowo, jakby dotknęło go stężenie pośmiertne, zacząłem się obawiać, że prędzej zagrają trąby apokalipsy, niż dostanę podwyżkę. Będąc moim krewnym, uważał, że może wykorzystywać mnie bez umiaru. Kiedy dawałem mu to do zrozumienia, odszczekiwał, że robi mi wielką przysługę, puszczając mnie w kuchni samopas, a gdy narzekałem, szedł prosto do mojego ojca i oświadczał, że jemu czyni jeszcze większą. Problemem było jednak głównie to, że Terino miał rację. Dał mi szansę, płacił tyle, że mogłem się dobrze ubrać, a wolnego czasu miałem wystarczająco dużo, by po godzinach mieszać farby i przycinać deski z Verrocchiem i Sandrem, który miał teraz własną pracownię. Z chwilą zaś gdy zrozumiał, że naprawdę znam się na rzeczy, dał mi w kuchni całkowicie wolną rękę. Zaczynałem jako podwładny Roberta, byłego żołnierza z Santo Spirito, który pracował u Terina od piętnastu lat. Na początku prawie dla niego nie istniałem, ale potem nauczył mnie, jak prowadzić kuchnię i dbać o to, by kapryśni klienci *mercato* byli zadowoleni i chcieli płacić. Teraz miałem już dziewiętnaście lat i odpowiadałem za jedzenie w tawernie, a nie jest to wcale takie proste. Roberto miał w końcu dość Terina i pewnego dnia odszedł. Zapanował niemały chaos i gdy zaproponowałem, że przejmę obowiązki szefa kuchni, mój wuj, widząc, że może na tym przyoszczędzić, niechętnie zgodził się dać mi szansę. Przez kilka miesięcy pracowałem bez wytchnienia, by zyskać posłuch wśród kucharzy, i w końcu się udało. Chciałbym myśleć, że pomogła mi w tym moja pewność siebie, ale obawiam się, że prawda jest bardziej brutalna: zaczęli się mnie bać. Mój wyostrzony zmysł smaku był prawdziwym

darem, lecz lud kuchenny jest przesądny i moi podwładni zastanawiali się zapewne, czy dostałem go od Boga, czy może od szatana. Dopóki jednak trzymałem ich z dala od wszelkiej *merdy*, pilnowałem, by sprawiedliwie im płacono, a potrawy, które przyrządzali, były najlepsze na całym *mercato*, dopóty byli mi wierni. I jeśli nawet za moimi plecami doczepiali mi diabelskie rogi, byłem zbyt zmęczony, żeby się tym przejmować.

Porco – duża gospoda, która znajdowała się na terenie targu, uchodziła za miejsce, w którym można dobrze zjeść za przyzwoitą cenę, nie będąc narażonym na towarzystwo dziwek i ich opiekunów. W większości okolicznych tawern można było bowiem skosztować nie tylko jedzenia. Nigdy nie zrozumiałem, dlaczego mój stryj nie umieścił na piętrze kilku dziewcząt lub chłopców. Ludzka chuć daje większy zysk niż kuchnia, a stryj Terino nie miałby zapewne nic przeciwko temu, by zostać stręczycielem. Z jakichś jednakże powodów Porco była przyzwoitą gospodą, przyciągającą klientelę lepszego gatunku niż inne podobne miejsca. Przychodzili tu uczeni, znani artyści, a nawet bankierzy. Wszystkim smakowało to, co gotowałem, więc Terino podniósł ceny i ku naszemu zdziwieniu gospoda zyskała większą popularność. Oznaczało to, że musiałem pracować jeszcze ciężej, podczas gdy mój stryj coraz ciaśniej zaciągał sznurki swej sakiewki.

Dlaczego wziąłem na siebie taką odpowiedzialność jeszcze przed ukończeniem dwudziestego roku życia? We Florencji mężczyzną staje się dopiero ten, kto dobiega trzydziestki, chyba że pochodzi z biednej rodziny i musi pracować od chwili, gdy zacznie chodzić. Papá nie miał wielkich pieniędzy, był jednak na tyle zamożny, by pozwolić swojemu synowi przehulać młode lata. Wiem, że chciał, bym zachowywał się jak typowy młody florentczyk, bo leniwy syn wystawia dobre świadectwo swemu ojcu. Sądzę, że planował dla mnie rozpustną przyszłość pełną całonocnych hulanek, karcianych długów – oby nie za dużych – i kochanek, dopóki w wieku trzydziestu lat nie ożeniłbym się z jakąś stateczną dziedziczką i nie zaczął starać o podniesienie Latinich do godności jednego z najważniejszych florenckich rodów. Ja jednak nie chciałem być ani rzeźnikiem, ani nierobem.

Gdy państwo Albizzi rozdzielili mnie z Tessiną, przestałem

w ogóle czegokolwiek chcieć. Targ wydawał mi się bezbarwny i pusty. Po wyjeździe Filippa spędzałem cały czas w kuchni, gotując wszystko, co wpadło mi w ręce, podczas gdy Carenza patrzyła na mnie z coraz większą troską. Niektóre potrawy wychodziły mi dobrze, innych nie przełknąłby nikt poza mną. Wyrzucając kolejne danie z rzędu, Carenza straciła w końcu cierpliwość i zabroniła mi wchodzić do kuchni. Wówczas kompletnie odechciało mi się jeść, zacząłem kosztować rzeczy, których nikt inny by nie jadał: żelazną zasuwę w oknie, lakier na ramie łóżka, pajęczyny. Leżałem na podłodze, rysując to, co jadłem, i smaki, które czułem na języku. Najpierw opuściła mnie mama, a teraz Tessina; nie miałem już nikogo, komu mógłbym opowiedzieć o obrazach i kolorach rodzących się w mojej głowie. Pisałem do Tessiny długie listy pełne przedziwnych wizji i wyobrażeń. Dwa pierwsze do mnie wróciły, niezrażony, pisałem kolejne, które wylądowały później w piecu. W końcu poddałem się – siedziałem godzinami, sącząc atrament z pióra, a czarne słowa trzepotały mi w ustach jak stado nietoperzy. Papá zaczął się martwić, że za chwilę straci również syna. Nigdy nie rozmawiałem z nim o Tessinie, nie czułem potrzeby, by powierzać mu swój sekret. Nie zrozumiałby. Ja sam siebie nie rozumiałem. Jednak widząc moją boleść, ojciec postanowił przystąpić do działania. Ktoś inny pewnie poszedłby po radę do księdza, ale ojciec zwrócił się do Carenzy. Nie wiem, czy skłonił go do tego jego zdrowy rozsądek rzeźnika, czy miał po prostu szczęście, dość, że oboje pewnego wieczoru przyparli mnie do muru.

– Myślisz, że twojej matce spodobałoby się twoje użalanie się nad sobą? – zapytała Carenza. – Powiem ci od razu, że nie. Spędziłeś z nią czternaście dobrych lat, dziękuj Bogu i za to. Moja odumarła mnie, kiedy skończyłam dwa. A ty w dodatku nie jesteś sam na świecie.

Chciałem jej powiedzieć, że nigdy nie byłem sam. Że otacza mnie mnóstwo doznań i wspomnień, że każdy zapach wpadający przez okno ożywa przede mną jak obraz, który wcale nie znika, gdy zamykam oczy. Wiedziałem, co każdy na naszej ulicy je rano, w południe i wieczorem. Wiedziałem, że wiśnie są niebieskie, a pieczona wołowina piętrzy się jak cytadela o blankach z soli i wieżach z palonego cukru.

– Dałabym złotego florena, żeby zajrzeć do tej twojej łepetyny – ciągnęła dalej. – Jak gotowałeś, przynajmniej robiłeś to z uśmiechem.

– Wszystko wraca do normy, kiedy gotuję – wymamrotałem. – Jeślibyś tylko pozwoliła mi na to, co chcę…

– Co to znaczy „wraca do normy”? – wtrącił się ojciec.

Spojrzałem na niego. Miał bladą twarz, a jego rzymską szczękę pokrywał kilkudniowy zarost. Ręce… Zauważyłem, że lewa różniła się od prawej. Mały palec wyglądał jak kikut owinięty brudnym bandażem.

– Obciąłeś sobie palec? – zapytałem.

Skinął głową. Wziąłem jego rękę i przytuliłem ją niezręcznie. Była ciężka i emanowała niezdrowym ciepłem. Wiedziałem, że powinienem coś dla niego zrobić, ale nie wiedziałem co.

– Dlaczego nie powiedziałeś Giovanniemu, żeby skończył za ciebie robotę, i nie wróciłeś do domu?

– Sam chcę wykonywać swoją pracę – powiedział, jakby była to najbardziej oczywista rzecz na świecie.

– Ale nie taką ciężką i mechaniczną!

– Żadna nie jest ciężka i mechaniczna! Tę naukę przekazał mi mój ojciec, a jemu twój pradziadek. Jeżeli masz ją tu… – Uderzył się w pierś chorą dłonią i skrzywił z bólu. – Jeśli masz ją tutaj, sprawia ci radość. Oto, co robię. Oto, kim jestem.

– Dlatego muszę gotować – odparłem.

Carenza westchnęła głośno i potrząsnęła głową, ale ojciec spojrzał na mnie i zmarszczył brwi.

– Dlaczego pracujesz z obciętym palcem? – nie dawałem za wygraną. – Masz przecież Giovanniego. I Piera.

– Chyba żartujesz. Giovanni jest dobrym sprzedawcą, ale nie potrafi kroić. A Piero ledwie odróżnia owcę od… wielbłąda. Nie rozumieją. Nie czują tego. Słuchałeś, co mówiłem? Nie chodzi mi o mięso, tylko o cały świat!

– Właśnie to chcę powiedzieć: kuchnia też jest światem! – odparłem głośniej, niż chciałem. – To miejsce, w którym żyję. Jedyne, w którym chcę żyć! – Krzyknąłem i wybiegłem, czując wstyd i zażenowanie.

Papá przyszedł później do mojego pokoju. Zbliżał się wieczór, ja zaś siedziałem na wyświechtanym tureckim dywanie, starając się nie myśleć o zapachach wpadających przez okno: o aromacie jagnięciny

przyrządzanej właśnie u Beradich, którą ktoś pozostawił w spiżarni o dwa dni za długo, o woni suszonych ryb, duszonych w domu naprzeciwko, do których dodano za mało czosnku i za dużo rozmarynu.

– Carenza twierdzi, że całkiem nieźle gotujesz – powiedział, podchodząc do okna.

Wiedziałem, że nie czuje tych zapachów, które zawracają mi w głowie, i że przygląda się jedynie gołębiom na dachu po drugiej stronie ulicy.

– Podobno potrafisz ugotować wszystko to co ona. Nie miałem pojęcia. I mówi, że smak twoich dań jest inny od tego, co do tej pory jadła.

– Powiedz jej, że ją przepraszam – odparłem. – Nie będę jej więcej zawracać głowy.

– Nie, nie. Carenza uważa, że masz prawdziwy talent. Twoja matka też tak sądziła.

– Naprawdę?

– Nie dziw się tak. Twoja matka i ja rozmawialiśmy ze sobą. Od czasu do czasu. – Uśmiechnął się blado i wtedy po raz pierwszy zrozumiałem, że ją kochał. – Chcesz popracować ze mną w sklepie?

– Teraz?

Odwrócił się i stanął pod światło z założonymi rękami.

– Nie, codziennie. Piero ciąży mi jak wór rzepy. Będziesz pomocny.

– Chyba nie powinienem.

– Raczej: „Chyba nie chcę”.

Przesunąłem nogą po zmarszczce na starym dywanie.

– Nie. Byłbym gorszy niż Piero. Obiecasz, że nie będziesz zły, jak coś ci powiem?

– Obiecuję.

– Lubię nasz sklep. I pracę też…

– I jesteś w tym dobry. Naprawdę. Wiesz, że nie mówiłbym tego, gdyby to nie była prawda.

– Dziękuję. Ale byłbym fatalnym rzeźnikiem.

– Skąd! Dlaczego tak uważasz?

– Bo obchodzi mnie tylko to, co stanie się z mięsem, gdy się je

ugotuje! – wyrzuciłem z siebie. – A w rzeźnictwie najważniejsze są… osobne składniki!

– Oczywiście, że tak. I nie ma w tym nic złego.

– No, nie ma, tylko że jak sprzedajesz komuś kawałek mięsa, na przykład pierś cielęcą, to myślisz sobie: „Dostajesz ode mnie wspaniały kawałek, szczęściarzu. Zobaczysz, że wrócisz po więcej”. Prawda?

– Rzeczywiście, coś w tym stylu. Dlaczego mam tak nie myśleć? Wybrałem cielę. Wziąłem je do rzeźni. Powiesiłem i zarżnąłem. Powinienem więc chyba mieć świadomość, że będzie smaczne, mam rację?

– Tak, ale czy zastanawiasz się, jak ten człowiek je przyrządzi? – dopytywałem się.

– To już nie moja sprawa – odparł Papá, pocierając policzek zranionym palcem.

– Właśnie! A ja myślałbym tylko o tym! – wypaliłem na wydechu. Zwinąłem stopami dywan i znów zacząłem go rozprostowywać. – O niczym innym. Musiałbym wiedzieć! – Przejechałem nogą po dywanie. – Ugotuje je, pokroi, poleje sokiem owocowym i podsmaży z cebulą? – Znów przesunąłem stopą po pofałdowanym materiale. – Zrobi z niego *mortadellę*? Kiełbaski? *Sopado?*

– Boże jedyny, co to jest *sopado*?! – krzyknął Papá ze złością.

– Otóż to! Mięso duszone z gałką muszkatołową, miodem, i czerwonym winem… Cynamon, goździki, gałka muszkatołowa. – Przez chwilę poczułem, jak wszystkie te smaki otulają mnie szczelnie, i aż przełknąłem ślinę.

Odkryłem ostatnio dzielnicę żydowską na zachód od *mercato* i godzinami próbowałem nowych smaków stamtąd i dziwnych składników – to znaczy takich, jakie mnie wydawały się dziwne. Właściciele małych sklepików z jedzeniem, gdzie sprzedawano smażone suszone ryby i zadziwiająco smaczne małe placki, odpowiadali cierpliwie na moje pytania, pewnie tylko dlatego że zafascynowany ich towarem, nigdy nie myślałem o tym, by pytać o ich religię.

– Teraz rozumiesz? Zawsze chciałem być po drugiej stronie lady – powiedziałem.

– Czyli chciałbyś zostać kucharzem? – Papá westchnął i potrząsnął

ostrożnie chorą dłonią.

– Ja muszę gotować. Kiedy nie ma mnie w kuchni, tęsknię… Tęsknię za nimi. Nie mogę wytrzymać. Wiem, że to, co mówię, nie ma sensu.

– Ma – odparł cicho.

– Carenza słusznie nazwała mnie *pazzo*.

– Nieprawda! – Ojciec odszedł szybko od okna. – Niesłusznie. Tak czy siak, wcale tak nie uważa. Nie myśl o niej źle. Trochę mi przygadała, kiedy wybiegłeś z kuchni.

– Przykro mi.

– Nie przejmuj się. Nie powinno ci być przykro z mojego powodu. Powiedziała, że ma pewien pomysł, no wiesz, to Carenza, ale przynajmniej raz udało jej się wymyślić coś mądrego.

– Naprawdę? Czyli wpuści mnie z powrotem do kuchni?

– Nie. Powiedziała, że powinienem porozmawiać z Terinem. Zgodziłem się.

– O czym?

– Ma własną kuchnię, prawda?

– Rzeczywiście, ma. Ale Porco to prawdziwa tawerna. Ludzie płacą tam za jedzenie.

– I co z tego? Mój sklep też jest prawdziwy. Jeśli jesteś na tyle dobry, by pracować ze mną, a uważam, że jesteś, poradzisz sobie też w Porco. Musisz iść do pracy, Nino. Albo uspokój się i zacznij robić to co inni chłopcy w twoim wieku. Wyjdź z domu, pospędzaj czas z kolegami.

– Ktoś, kto był mi bardzo bliski, właśnie odszedł – powiedziałem gorzko.

– Arrigo?

– Nie! Kto inny.

– Wyjechał z miasta?

– Nie wyjechał. Odszedł.

– Ach. – Papá przeżegnał się, a ja nie miałem siły wyprowadzać go z błędu. – W takim razie praca to pewnie najlepsze wyjście. Choć przez chwilę. Terino rozkręcił niezły interes. Sporo się od niego nauczysz. A może przy okazji odechce ci się tego szaleństwa – dodał z nadzieją.

– Zo… Zobaczę.

– To co, porozmawiamy ze stryjem?

Przygryzłem wargę, po czym skinąłem głową.

– Pewnie będę tylko zwykłym pomywaczem.

– Dopilnuję, żeby tak się nie stało. Jest w końcu moim młodszym bratem. I klientem. Jeśli nie zrobi tego, o co proszę, będę mu sprzedawać żylaste mięso.

– Zgoda – kiwnąłem głową.

– Świetnie! – Ojciec podszedł do mnie i zmierzwił mi włosy tak ostrożnie, jakby się obawiał, że zrobi mi z mózgu jajecznicę. Po czym delikatnie pociągnął mnie za ucho.

– Przykro mi, że umarł ci ktoś bliski – powiedział.

– Chyba… Tak chciał Bóg, prawda? A Bóg ma zawsze rację.

– Tak – odparł miękko. – Zawsze.

Terino znowu stał w drzwiach. Wiedziałem, że liczy, ile cebul, marchewek i wypatroszonego ptactwa topnieje właśnie w wielkim miedzianym garze. Ubił tego ranka niezły interes – bez wątpienia zdążył już oszacować, jak dobry, co do ostatniego *denaro* – nie przeszkadzało mu to jednak patrzeć na mnie spode łba i trącać znacząco bażantów, które wisiały związane w najchłodniejszym kącie kuchni. Wiedział o tym, tak samo dobrze jak ja, że nie miałem obowiązku ich skubać. Kichnął jednak wymownie, omiótł kuchnię podejrzliwym spojrzeniem i wyszedł, stawiając gniewnie zamaszyste kroki. Na chwilę zapanowała cisza. Wypuściłem powoli powietrze z płuc i sięgnąłem po nóż do krojenia mięsa. Chwilę wcześniej pracowałem nad jego ostrzem – w szarych godzinach rannych, gdy nawet kocury pogrążone są we śnie, zatęskniłem nagle za chropowatym, syczącym dźwiękiem stali trącej o kamień. Mój nóż był stępiony i potrzebował troski. Podobnie jak ja. Czułem się poszczerbiony i przytępiony, jak ostrze, które trafiło na kamień lub kość. Stal, gotowa i naostrzona tak, że byłem w stanie ogolić sobie wierzch ręki, zatopiła się teraz w kawale polędwicy wołowej niemal bez mojej pomocy. Niektóre rzeczy – jak ostry nóż – są proste.

Rozdział dziesiąty

Mercato wciąż jeszcze tonęło w mroku. Oskubałem bażanty – jako kucharz powinienem się tym jednak zająć. Wisiały już tak długo, że prawie zgniły, wszystko to razem wziąwszy budziło obrzydzenie, ale ułożyłem je w schludny stos i zacząłem szorować ręce cytryną i solą, by pozbyć się zapachu ścierwa. Coppo, mój zastępca, zjawił się na czas. Zadbałem o to, by ogień nie wygasł, więc najważniejsze miał już z głowy. Pozwoliłem mu więc usiąść i napić się gorącego rosołu z winem. Byłem młody, a pryncypał był moim stryjem – musiałem więc zachowywać się władczo, by zyskać posłuch, poza tym kuchnie funkcjonują sprawnie tylko pod rządami wściekłych ogrów. Tego ranka miałem jednak nie najlepszy humor i za mym przyzwoleniem Coppo siedział z boku, patrząc szeroko otwartymi oczyma, jak obieram marchewki i kroję seler. Kiedy skończył pić, kazałem mu zemleć pieprz, wiedząc, że zrobi to bez większego bólu, i gdy reszta pomocników zjawiła się na miejscu, byliśmy gotowi, by zabrać się do *pranzo*.

Najpierw trzeba było przyszykować potrawy wchodzące w skład naszego stałego menu: zupę *zanzarelli* z migdałowymi pierożkami, potrawkę z flaczków, bobu, cielęciny i kopru, pieczone na rożnie gołębie, kurczaki, zające, króliki, przepiórki, drozdy, minogi i węgorze, makaron po rzymsku, gotowany w delikatnym rosole nafaszerowanym słoniną, *torte* z ryb, cieciorkę, zieleninę i placki ryżowe. A na deser *torte* z owoców i ciasto z kremem. Właśnie skończyłem wydawać rozkazy, gdy w drzwiach stanął stryj Terino.

– Na dziś wieczór – zaczął, ignorując widok, który powinien był zachwycić jego nieszczęsne oczy: słońce dopiero co wstawało, a kuchnia pracowała już na pełnych obrotach. Przygotowano wszystkie składniki, a potrawy bulgotały w stojących na ogniu garnkach. – Na dziś wieczór mamy specjalne zamówienie. Cztery pieczone młode kozły. Dwa prosiaki. Łeb cielęcy…

Oszacowałem to wszystko w myślach. Kozły trzeba będzie ugotować i nasmarować tłuszczem, a potem nafaszerować… dużą ilością tymianku, suszonych śliwek, czosnku. Prosiaki…

– Dla kogo to robimy? – zapytałem, pocierając czoło. Chryste

Panie, musiałbym przespać się choć parę godzin, inaczej nie dam rady.

– Nieważne! – Oczy Terina, które w najlepszym razie można by określić jako niezbyt duże, cofnęły się w głąb czaszki, gdy jego twarz nabrzmiała i spąsowiała od gniewu.

Był to rodzaj naszego rytuału, ale stryj był głupcem, dawno temu nauczyłem się nim nie przejmować. Tego ranka poczułem się jednak tak, jakby uderzył mnie w twarz. Zacisnąłem zęby.

– Ten cielęcy łeb. Trzeba go jakoś szczególnie przyrządzić?

– Szczególnie przyrządzić? Szczególnie? Ależ skąd, mistrzu. Podajmy naszym wyrafinowanym gościom talerz ciepławego gówna! Albo w ogóle najlepiej łeb na surowo! Jeżeli myślisz, że możesz przyrządzić go jakkolwiek inaczej niż szczególnie, będziesz szorować…

– Przepraszam – zacisnąłem zęby tak mocno, że poczułem, jakby szczęka miała mi zaraz pęknąć. – Czy nasi wyrafinowani goście mają jakieś specjalne życzenia co do wołowiny?

– Bratanku, czyżbyś ośmielał się do mnie szczekać? – Wiedział, że nienawidzę, kiedy nazywa mnie tak przy wszystkich.

– Nie, skądże. Ale muszę zacząć…

– Właśnie, musisz zacząć. Może w takim razie przestań pierdzieć w stołek i zabierz się do roboty, co? Stojąc jak kołek wśród tych wszystkich dorosłych mężczyzn…

– *Vafancullo* – mruknąłem.

Terino szarpnął głową jak zacietrzewiony kogut.

– Co proszę?

– Powiedziałem… – Kłamstwo, którego potrzebowałem, przysiadło mi na końcu języka. – Powiedziałem: „Oczywiście, stryju”.

Już od czterech lat przełykałem słowa, które cisnęły mi się na usta – słowa, które ten pazerny, nadęty *stronzo* powinien był w końcu usłyszeć i które teraz wylały się ze mnie, niosąc uczucie niewysłowionej ulgi, jakbym wyrwał gnijący ząb.

– Powiedziałem: pierdol się.

W kuchni zrobiło się cicho jak o szarych godzinach poranka. Wydawać by się mogło, że nawet cebule na patelni i bulgoczący wywar zamarły w oczekiwaniu tego, co miało nastąpić. Jeśli rzeczywiście tak było, z pewnością nie doznały zawodu.

– Madonna! – Gniew podszedł Terinowi do gardła. – Ma-don-na. *Madonna maiala! Dio boia!* Precz! Idź do diabła, ty mały *cazzo*! Nikt nie będzie sobie gęby mną wycierał!! Nikt!

– Czyżby?

Coppo i pozostali zastygli w bezruchu i wlepili we mnie wzrok. Wyobraziłem sobie, jak przez całe życie grzebię w gównie, starając się wydziobać z niego okruchy pochwał, podczas gdy ten tyran ze zwisającym wolem pyszni się i pieje…

– Ty chyba jesteś głuchy… – wycedziłem, nie wierząc w to, co robię. – Bo za twoimi plecami całe miasto nazywa cię *buggerone*.

– Zabiję cię, psie parszywy!

– Spróbuj podnieść na mnie choćby palec, grubasie. Odchodzę. Sam wypychaj sobie swój cielęcy łeb. A potem wsadź go sobie w *culo*.

Wyszedłem dumnym krokiem, czując na plecach palący wzrok wszystkich zgromadzonych w kuchni. Przechodząc obok stryja, spojrzałem mu prosto w oczy. Wyłupiaste jak u ryby, zdawały się odzwierciedlać jego charakter. Poruszał bezgłośnie ustami i gdy znalazłem się przy drzwiach wyjściowych, Terino wydobył z siebie dźwięk.

– Nino, stój!

Odwróciłem się. Jeszcze chwilę temu byłem przerażony, ale teraz przestało mnie to wszystko obchodzić.

– *Vaffanculo*.

– Nie mów… Nie mów tak do swego stryja. – Żyły wyszły mu na wierzch, a ścięgna na szyi wibrowały jak struny, gdy starał się utrzymać gniew pod kontrolą. – Skończ z tymi bzdurami i wracaj.

– Chyba żartujesz.

– Wracaj, mówię.

Pokazałem mu palcami rogi i odwróciłem się z powrotem do drzwi.

– Czekaj! Chciałem.. – Chwycił się za włosy i mocno pociągnął. – Chciałem cię przeprosić. Potrzebuję cię dziś w kuchni.

– Niby dlaczego? – warknąłem, trzymając dłoń na klamce.

– Bo bez ciebie utonę w tym szambie. Bogacze będą czekać na jedzenie, a co ja zrobię? Wiesz, co się stanie, kiedy sobie pójdziesz? Nino… Proszę cię! – Twarz Terina nabrała koloru dobrze skruszonej

piersi bażanta.

– Chcę więcej pieniędzy.

– Porozmawiamy o tym później.

– Chyba zwariowałeś.

– No dobrze, już dobrze! Więcej pieniędzy! Niech będzie! Tylko wróć.

Wróciłem. Gdzie indziej miałbym pójść?

Gdy pora obiadowa dobiegła końca, poszedłem na rynek i wsadziłem głowę pod pompę. Było wilgotno i parno. Niebo zaciągnęło się chmurami, w powietrzu wisiała burza. Pomachałem Ugolinowi, który jak zwykle w dzień powszedni stał przy swoim stanowisku, mieszając coś w garnkach. Jego flaczki wciąż smakowały tak samo, tylko on sam trochę jakby się przygarbił, a włosy przyprószyła mu siwizna. Jak zawsze udawał, że mnie nie widzi. Gołębie kłóciły się o miejsce na kolumnie Dovizii, ja zaś, z czystego przyzwyczajenia, spojrzałem, czy gdzieś tam, w tłumie, przy cokole, nie widać miękkiej aureoli loków Tessiny. Niczego oczywiście nie zobaczyłem. Nie widziałem jej od tego pamiętnego dnia, nawet w kościele. Nie umarła – wiedziałbym o tym, ani nie wyszła za mąż – cała Florencja by o tym trąbiła. Raz czy dwa spotkałem Bartola Baroniego, gdy wrócił na chwilę z Flandrii. Toczył się przez naszą dzielnicę jak półtusza wołowa na chudych nóżkach, rozdając uprzejmości i wdając się w dysputy z tym i owym. Jedni mówili, że Medyceusze mieli go w kieszeni, inni, że to on ich trzymał w garści. Obchodziłem go szerokim łukiem, a jego syna jeszcze szerszym, i siedziałem cicho, gdy Papá chwalił Baroniego za to, co robi dla Czarnego Lwa.

Ochłonąłem trochę i wróciłem, by zabrać się do zamówień na dzisiejszy wieczór. Wypchałem prosiaki ich własnymi, posiekanymi wnętrznościami, słoniną, gotowanymi jajkami i serem *pecorino*, po czym doprawiłem to wszystko obficie pieprzem, szafranem, czosnkiem, pietruszką i szałwią. Piekły się teraz wolno, a chłopiec od rożna, pod groźbą śmierci, obiecał nie spuszczać ich z oka i polewać octem zmieszanym z pieprzem, szafranem i liściem bobkowym. Coppo zabrał się do skrobania cielęcego łba, który zamierzałem ugotować i podać z sosem *salsa verde*. Pomyślałem, że koźlęta gotowane w mleku będą

zbyt ciężkie, pokroiłem je więc na ćwiartki, nafaszerowałem ząbkami czosnku, suszonymi śliwkami i kwiatami tymianku, włożyłem do pieca i zabrałem się do robienia sosu.

Terino liczył pewnie na coś tradycyjnego, ale mógł sobie o tym co najwyżej pomarzyć. Koźlęta były małe i delikatne, pierwsze tej wiosny, wyobrażałem sobie wzgórza, wśród których przyszły na świat, usiane żółtymi kwiatami żarnowca. Pomyślałem, że podam je z żółtym sosem z migdałów, żółtek i szafranu – ten ostatni był dość drogi i Terino pewnie by się zdenerwował. Wszystko to poszło pod tłuczek wraz z kwaśnym sokiem owocowym i sporą ilością imbiru, na koniec przetarłem całość przez sitko. Nie byłem zadowolony z koloru, dodałem więc jeszcze trochę szafranu, mimo że wyszłoby na to samo, gdybym po prostu wbił żółtko.

Salsa verde przygotowałem według stałego przepisu: polałem octem pietruszkę, tymianek, rukolę, boćwinę i lubczyk. Dodałem kiełki czosnku z okazji wiosny i trochę imbiru. Rzuciłem okiem na to, co jeszcze mieliśmy w kuchni. Były tam zające, bekasy, kilka okazałych turbotów, które czekały na to, by ktoś je zamówił, i jeden bażant, któremu w porze obiadowej jakimś cudem udało się uniknąć rożna. Kazałem Coppowi poddusić je w rozcieńczonym occie, pokroić, podsmażyć na słoninie i udusić z rodzynkami, migdałami, winem i dużą ilością cynamonu.

Zrobił się późny wieczór. Ku memu zadowoleniu sprzedaliśmy wszystko.W pewnym momencie niemal straciłem głos, wrzeszcząc na rożnowego, który prawie przypalił jedno z moich prosiąt. Kawałki koźląt w sosie z szafranu i kwaśnego soku, jasne jak światło słońca w swych szatach w kolorze żarnowca i udekorowane prawdziwymi gałązkami żółtego krzewu, duszoną dziczyznę… Pozbyliśmy się nawet turbotów. Gdy ostatnie prosię powędrowało do jadalni na swoim półmisku, usiadłem na taborecie rożnowego i poczułem się zupełnie wyczerpany. Gapiłem się w sufit, dysząc jak karp wyłowiony z wody, kiedy Terino wsadził głowę przez drzwi i skinął na mnie. Ekscytacja sprawiła, że jego nalana twarz posiniała bardziej niż zwykle, a kręcone włosy w szarym kolorze żelaza stanęły dęba, tworząc aureolę.

– Chodź! Chodź no tutaj. Paru znajomków chciałoby cię poznać.

– Błagam, stryju. Nie mam siły.

– Jak wrócisz, pogadamy o pieniądzach…

– O Chrystusie! – Wstałem i przeszedłem chwiejnie obok niego.

Pludry, lepkie od potu, upstrzone żółto-zielonymi plamami, przylgnęły mi do ciała. Materiał, którym owinąłem głowę, wyglądał zapewne jeszcze gorzej, zdjąłem go więc, uwalniając mokre włosy, które opadły mi na ramiona. Szedłem przejściem łączącym kuchnię z przestrzenią dla gości, a Terino dreptał za mną, pospieszając mnie i ciężko dysząc. Nie znosiłem wchodzić do jadalni w roboczym stroju. W kuchni byłem szefem. Nigdy nie wątpiłem w to, co robię, a inni, nawet wiele ode mnie starsi, jak Coppo, który miał już własną rodzinę, wiedzieli, że mogą mi zaufać. Poza kuchnią wyglądałem jednak jak zwykły posługacz i tak się też czułem, gdy wchodziłem do głośnej sali. Wyniośli bankierzy, w poplamionych tłuszczem dubletach, wartych zapewne więcej niż sklep mojego Papy, śmiali się, widząc, że jestem tylko chłopcem. Już raz mi się to przytrafiło. Lepiej, żeby Terino wiedział, co go czeka, jeśli teraz również tak się stanie.

Jadalnia była długim pomieszczeniem o niskim suficie. Oświetlały ją rzędy świec, a w kominku palił się ogień – Terino lubił jego zapach, poza tym ciepło chroniło ściany przed wilgocią. Tłumy zaczęły rozpraszać się po skończonym posiłku, zostawiając przy stołach tych, którzy chcieli się jeszcze napić. Tawerna wypełniała się gośćmi, którzy przyszli coś wypić – było później, niż myślałem, ale w ruchliwej kuchni czas płynie inaczej. Omiotłem wzrokiem salę, sprawdzając, czy dużo jedzenia zostało na stołach, lecz półmiski były prawie puste. Zastanawiałem się, gdzie są moi bankierzy, i nagle spostrzegłem, że ktoś macha do mnie z miejsca przy kominku. Wiedziałem, że Terino usadzi ich właśnie tam: w najcichszym kącie jadalni. Westchnąłem, wytarłem ręce w ubranie i ruszyłem w stronę mężczyzny przejściem między stołami. Podchodząc bliżej, zorientowałem się, że to Sandro Botticelli. Co za ulga. Skinąłem dłonią i przyspieszyłem kroku. Siedział w towarzystwie pięciu ludzi, których nie znałem – jeden z nich wyglądał jak prawnik, a i pozostali, sądząc po szatach, nie mogli się skarżyć na brak pieniędzy. Może jednak bankierzy? Może Sandro negocjował swoje wynagrodzenie? Zauważyłem chłopca i jakiegoś człowieka, który stał

tyłem do mnie. Inni śmiali się z czegoś, ale nie ze mnie. Żywiłem nadzieję, że Sandrowi zostało jeszcze trochę wina: język miałem suchy jak gniazdo jaskółki. Mężczyzna zwrócony do mnie plecami odwrócił się nagle i uśmiechnął.

Wiele razy widziałem Lorenza de' Medici z daleka, lecz teraz stał parę kroków ode mnie i – choć wstyd mi to przyznać – prawie osunąłem się na kolana. W całej Florencji, ba, w całych Włoszech, nie było osoby równie sławnej. I oto stał przede mną, patrząc mi prosto w twarz. Serce zatrzepotało mi głupio w piersi, tak jak serca synów rzeźników z dzielnicy Czarnego Lwa zdecydowanie nie powinny.

Miał osobliwą twarz, miejscami dziwnie gładką, gdzie indziej znów nierówną. Pod jednym kątem wyglądał jak urodziwa ropucha, pod innym jak rzymski senator. Jego medycejski nos przypominał dziób, którym orzeł wyszarpywał Prometeuszowi wątrobę na śniadanie. Usta miał szerokie, lecz niemal pozbawione warg, a brwi tak ciężkie i czarne jak włosy. Była to piękna twarz, niechętna kompromisom, tak z samą sobą, jak i z tymi, którzy na nią spoglądali. Naszkicowałbym ją natychmiast na swym uświnionym fartuchu, gdybym miał pod ręką kawałek węgla.

– To musi być Latini – rzekł wysokim, zachrypniętym głosem, jakby ktoś przed chwilą złapał go za gardło. – Proszę, usiądź. O, tu, obok Angela.

Chłopiec przesunął swoje krzesło, ja zaś przyciągnąłem puste i usiadłem. Skinął nieśmiało głową.

– Angelo Poliziano – przedstawił się. Był pewnie ze trzy lata młodszy ode mnie, przez co poczułem dla niego wdzięczność: sprawiałem przy nim wrażenie starszego, niż byłem.

– Jesteś podobno siostrzeńcem Filippa Lippiego? – zaczął Lorenzo. Skinąłem głową. – Sandro mówi, że odziedziczyłeś po wuju trochę talentu.

– Nie będę się chwalił – odparłem ostrożnie. – Nie żebym grzeszył skromnością, po prostu nie chcę być nieszczery. Rzeczywiście, chciałbym być malarzem, ale wtedy biegałbym zawsze za lepszymi od siebie, starając się ich dogonić. A z koszykiem minogów i odrobiną gałki muszkatołowej…

– Ładnie powiedziane. Wszystkim nam smakowała dzisiejsza uczta, prawda, moi drodzy? – Kieliszki z winem powędrowały w górę. – Przedstawię cię. To Braccio Martelli i Giovanfrancesco Ventura… – Dwóch mężczyzn odzianych w kosztowne jedwabie kiwnęło głowami. Wciąż jeszcze uśmiechali się szeroko na wspomnienie żartu, który przerwałem, i nie wydawali się mną zbytnio zainteresowani. – Poliziana już poznałeś, no i z Sandrem oczywiście się znacie. A to Marsilio Ficino. – Człowiek, którego wziąłem za prawnika, skinął uprzejmie głową. – Chciałbym móc powiedzieć, że jemu również smakowało to, co przyrządziłeś, ale niestety ten Orfeusz naszych czasów mięsa nie tyka.

– W ogóle nie przepada za jedzeniem, na szczęście zna się na winie – wtrącił Sandro. Sam wlał już w siebie sporo alkoholu, bo jego twarz pokrywał rumieniec, a żółte włosy wydawały się jeszcze jaśniejsze niż zwykle.

– Miło nam powitać was wśród naszej gromadki! – powiedział Ficino. Był to człek niskiego wzrostu, lekko zgarbiony, jeszcze niestary, miał łagodną, pociągłą twarz, a jego niebieskie oczy emanowały spokojem.

Ująłem dłoń, którą mi podał, czując, jak schodzi ze mnie cała trema. Wiedziałem oczywiście, kim jest, i schlebiało mi to, że mogłem go poznać.

– Sandro opowiadał mi co nieco o tym, czym się zajmujecie, panie – powiedziałem. – Platon… – Przegrzebywałem gorączkowo stos śmieci w głowie, szukając czegoś, co mówił mi Arrigo. – Platon powiedział chyba, że obżarstwo czyni nas niezdolnymi do filozofii i muzyki oraz głuchymi na to, co w nas boskie. Wyobrażam sobie, co musicie, panie, myśleć o moim zawodzie!

– Słyszałeś, Ficino? W naszej Florencji nawet kucharze cytują Platona! – Lorenzo zaśmiał się i uderzył dłonią w stół.

– A wy namawiacie do obżarstwa? – zapytał Ficino.

Było to złośliwe pytanie, ale wiedziałem, że nie stara się mnie sprowokować. Powiodłem wzrokiem po stole, na którym stały puste talerze z obgryzionymi kośćmi.

– Jeśli tak, to chyba mi się udało – odparłem. – Powiem w ten sposób: lubię gotować dla żarłoków, tak jak Botticelli lubi malować dla

krótkowzrocznych mecenasów.

– Ciekawe, ciekawe. Wszak robicie to cały czas. Przecież w końcu po to powstają takie miejsca jak ta wasza tawerna, prawda? Chciałbym jeszcze dodać, że Porco ma piwnicę pełną wybornych win, więc nie chcę tu o nikim źle mówić.

– Oczywiście, że nie – powiedziałem pospiesznie. Czułem bardziej, niż widziałem, że Terino stoi w drzwiach do kuchni i wykręca nerwowo ręce. – To prawda, moja kuchnia służy ludziom, którzy za wszelką cenę chcą napełnić żołądek, nieważne czym. Ja zaś wolałbym, żeby moje dania smakowano, a nie łykano w pośpiechu. Jedzenie może dawać do myślenia, tak jak muzyka albo… albo słowa na papierze. Sądzę, że nie rozumiemy tego, bo po prostu nie chcemy. Współczujemy głuchym i ślepym, ale gdy ktoś nie czuje smaku, śmiejemy się, że ma szczęście, i opowiadamy żarty o tym, jak to mu gotuje żona.

– Święta prawda! – krzyknął Ventura. Wszyscy przy stole słuchali teraz tego, co mówiłem, i pewnie powinienem być zdenerwowany, ale dzięki Ficinowi poczułem spokój.

– Malarze, tacy jak Sandro albo mój wuj, używają pigmentu, by stworzyć światło, oddać ruch… a nawet dźwięk! Na fresku Masaccia przy Santa Maria del Carmine słychać przecież szept tłumu!

– Racja – odezwał się Sandro. – Sam go słyszałem.

– Wystarczy trochę wina, a słyszę, jak ściana piszczy, że się na nią odlewam – odezwał się Martelli.

Wszyscy wybuchnęli śmiechem poza Ficinem, który opierając brodę na palcu, słuchał mnie z uprzejmą uwagą.

– Ze smakiem jest tak samo – mówiłem wytrwale dalej. – Wydaje nam się, że nie da się posługiwać kilkoma zmysłami naraz: muzykę odbieramy słuchem, obrazy wzrokiem, ale to nieprawda. Dlaczego, słysząc pieśń miłosną, widzimy przed oczami śliczną buzię? Jak to się dzieje, że słyszymy tłum na obrazie Masaccia? Z jedzeniem, wielmożni panowie, jest podobnie. Nie tylko język służy do odbierania smaku. O czym myśleliście, jedząc to koźlę? – Trąciłem półmisek, aż zaklekotały kości.

– O kozach, które biegają po pagórkach w tę cudną wiosnę. Dopadła mnie lekka melancholia – powiedział Lorenzo – ale tylko na

chwilę. To chyba przez te kwiaty żarnowca. Mięso było tak dobre, że zaraz o niej zapomniałem. Wyobrażałem sobie, jak kozy jedzą te wszystkie świeże zioła, i zazdrościłem im, że mogą wędrować sobie po wzgórzach, o nic się nie martwiąc… – Westchnął. – Diabelskie to sztuczki, *messer* Nino, manipulować tak człowiekiem usidlonym przez pracę.

– Bardzo przepraszam, wasza wielmożność! Ale muszę przyznać, że osiągnąłem dokładnie to, co zamierzałem.

– W takim razie musisz coś dla mnie ugotować.

– Ale… – Moja dolna szczęka opadła, jakby mięśnie zamieniły się nagle w galaretę.

– Na pewno się zgodzi – zwrócił się Sandro do Lorenza, nalewając do kieliszka ciemnoczerwone wino i popychając go w moją stronę. – Na waszym miejscu, panie, nie zostawiałbym mu jednak zbyt wiele czasu do namysłu. Ma skłonności do myślenia i nie wychodzi mu to na dobre.

– No to jesteśmy umówieni.

Nie wiem, co się działo potem, pamiętam tylko opadającą i wznoszącą się melodię jasnych słów i śmiechu. Gdy poczułem się tak zmęczony, że nie byłem w stanie mówić, ukłoniłem się niezdarnie i ułożyłem do snu pod kuchennym stołem. I wszystko to wydawać by się mogło snem, gdyby nie wiadomość przyniesiona mi kilka dni później przez chłopca odzianego w czerwono-zielono-białe barwy Medyceuszów. Na zwykłym, zwiniętym kawałku papieru widniały następujące słowa:

Wiem od Marsilia, że Sokrates powiedział: „Ludzie bezwartościowi żyją po to, by jeść i pić, wartościowi zaś jedzą i piją po to, by żyć”. Zawsze uważałem, że coś mu się pokręciło. Dziękuję, że zamieniłeś mnie na chwilę w górską kozicę.

A pod spodem szpiczasty podpis samego Lorenza *il Magnifico.*

Rozdział jedenasty

Minął kolejny tydzień. Siedziałem pewnego ranka w kuchni, oskrobując świński łeb, gdy ktoś wszedł tylnymi drzwiami.

– Połóż obok tego słoja – zawołałem przekonany, że to dostawa.

Nie usłyszałem odpowiedzi, uniosłem więc wzrok i zobaczyłem niskiego, bardzo ciemnego mężczyznę o bujnych brwiach. Siwiał, a jego twarz znaczyły głębokie zmarszczki. Stanął bokiem, zauważyłem wtedy, że ma lekko krzywą nogę.

– Ty jesteś Nino Latini? – zapytał obcesowo. W jego głosie pobrzmiewał obcy akcent.

– A kto chce wiedzieć?

– Zohan di Ferrara.

Upuściłem nóż do skrobania mięsa.

– To nie wy, panie – odparłem.

– Wierz, w co chcesz. Nie masz kogoś, na kogo mógłbyś zwalić tę brudną robotę?

– Dzisiaj… Dzisiaj jest nas tu trochę mało.

– Hm – chrząknął energicznie. – Jutro wieczorem. Pracujesz?

– Mam wolne.

– Szkoda. Wygląda na to, że jednak będziesz mógł to zrobić.

– Zrobić? Ale co?

– Przyrządzić ucztę. Dla pięćdziesięciu gości. W pałacu Medyceuszów. Tylko jeden wieczór, więc niech ci się za dużo nie wydaje. Jeśli nadajesz się tylko do skrobania łbów, to w ogóle sobie daruj. Ale jeżeli masz jaja, widzimy się jutro w kuchni godzinę przed wschodem słońca.

To powiedziawszy, wyszedł. Usiadłem ciężko i gapiłem się na świński łeb, który łypał na mnie pustymi oczodołami. Zohan di Ferrara był najsławniejszym kucharzem we Florencji. Pracował, rzecz jasna, dla Medyceuszów – nikogo innego nie byłoby na niego stać – a inni kucharze mówili o nim tak, jakby był samym Merlinem.

Nie powiedziałem nic Terinowi. Niby płacił mi więcej, ale jego definicja słowa „podwyżka” zdecydowanie różniła się od mojej. Powoli dochodziło do mnie, że być może niedługo pożegnam się z Porco. Bo

chyba jednak nie powinienem zajmować się skrobaniem świńskich łbów, prawda? Z jednej strony Terino był moim krewnym i Papá wciąż miał nadzieję, że kiedyś, być może, odziedziczę po nim tawernę, z drugiej jednak mój stryj nie był stary i miał pewnie jeszcze przed sobą ze dwadzieścia lat życia. Nie będę przez kolejne dwie dekady dawał sobą pomiatać jak niewolnikiem kupionym na targu. Nie miałem też zamiaru żebrać o lepsze pieniądze. Nie wiedziałem, czego oczekiwał ode mnie *maestro* Zohan, ale gotów byłem cały dzień skubać zgniłe bażanty, byle tylko móc się czegoś od niego nauczyć.

Następnego dnia obudziłem się wczesnym rankiem, mimo że prawie nie zmrużyłem oka, i wyszedłem z domu pogrążonego we śnie. Ulice były puste, a delikatna mgła znad rzeki wędrowała w stronę nieba o barwie lapis-lazuli. Obszedłem Piazza della Signoria, po czym skręciłem na północ, przeszedłem przez dzielnicę Smoka i ominąłem wielkie szczury baraszkujące na stopniach *duomo*. Siedziba Medyceuszów znajdowała się w dzielnicy Złotego Lwa, niedaleko San Marco. Rzadko tu przychodziłem – ostatni raz z ojcem, gdy zmarł Piero Medyceusz i Papá wziął mnie ze sobą, bym oddał mu hołd wraz z innymi, którzy zgromadzili się tłumnie pod murami pałacu, dając tym samym dowód swej lojalności wobec młodego Lorenza. Ogromna bryła pałacu Medyceuszów, owiana mgłą znad Arno wędrującą wśród ulic, wyglądała złowrogo, a o tej porze, wczesnym rankiem, przypominała bardziej więzienie niż budynek mieszkalny.

Poszedłem za ludźmi, którzy wyglądali na służących, i znalazłem się pod tylnym wejściem. Pałac budził się do życia: na wpół śpiący mężczyźni i kobiety chodzili chwiejnym krokiem wzdłuż korytarzy, biorąc się powoli do pracy. Mój nos wskazał mi drogę do kuchni. Ogień palił się w niej całą noc, a chłopiec odpowiedzialny za to, by nie wygasł, kołysał się na swym kamiennym siedzisku, gapiąc się szklanym wzrokiem na węgle. Na stojakach płonęły lampki oliwne i drogie świeczki odlane z prawdziwego wosku. *Maestra* Zohana jeszcze nie było i niemal cała kuchnia należała do mnie. Jej ogromna przestrzeń tonęła wprost w marmurze, tak białym i lśniącym, jakby właśnie odcięto go od skał w Colonnacie. Wzdłuż ścian wisiało mnóstwo miedzianych garnków i patelni i poczułem się jak Jazon, który natknął się

przypadkiem na zagajnik jabłoni rodzących złote jabłka. Wzdrygnąłem się na myśl o szorowaniu i polerowaniu tego wszystkiego, po czym poszedłem do upatrzonego miejsca przy piecu, przebrałem się w białe pludry, obwiązałem głowę białą chustą niczym Maur i zacząłem wyjmować narzędzia.

Chwilę później zjawił się *maestro* Zohan. Tocząc się na swych nierównych nogach, ciągnął za sobą orszak kucharzy oraz pomocników. Osobiści służący Medyceuszów również zaczęli napływać do kuchni, która wkrótce wypełniła się wrzawą i zgiełkiem. Zjawili się najważniejsi: *credenziero*, zarządzający drugą kuchnią pałacową, gdzie przygotowywano słodkie dania, a przede wszystkim wspaniałe cukrowe rzeźby, będące ozdobą każdej uczty; *spenditore*, odpowiedzialny za zakupy i kontrolujący wydatki; *bottigliero*, który wybierał i podawał wino; *dispensiero*, w którego kieszeni znajdowały się klucze do wszystkich spiżarni, piwnic, skrzyń i szafek; piekarz i *pantaiero*, odpowiedzialny za kupno ziarna, kontrolowanie jakości wypiekanego chleba i rozdawanie go tym, którym przysługiwał przydział pieczywa; *trinciante*, który kroił mięso na stole, zadziwiając gości swymi umiejętnościami i kunsztem; wreszcie *canovaro*, pilnujący, by klucze do piwnic z winem nie dostały się w niepożądane ręce. Wszyscy oni odpowiadali przed *scalco*, który stał najwyżej w hierarchii, był doświadczonym kucharzem, mistrzem etykiety, nauczycielem tańca, inspicjentem i głównym animatorem rozrywek Lorenza. Nie pamiętam dokładnie, jak wyglądał *scalco* Medyceuszów, wiem jedynie, że był sędziwy i srogi, typowy arystokrata pochodzący z jednego ze starych florenckich rodów – pewnie Peruzzich albo Brancaccich – i że robiłem wszystko, by uniknąć jego wzroku. Jako nadworny kucharz, *maestro* Zohan odpowiadał tylko przed *scalco*, pozostając z nim w cichym, nieustannym dialogu. Gdy udało mi się w końcu zwrócić na siebie uwagę *maestra*, przez krępująco długą chwilę zastanawiał się, skąd się wziąłem.

– Aaa, chłopak z *mercato* – powiedział w końcu. – Słyszałem, że kazałeś spierdalać własnemu stryjowi. Spróbuj pograć tak ze mną, a nie zatrudni cię już żadna kuchnia między Szkocją a Chinami. Jasne?

Skinąłem ponuro głową. Cały świat już wiedział, co powiedziałem

stryjowi? To, że szukałem innej pracy, stało się aż tak oczywiste? Nie było chyba w mieście większego skurwysyna…

– No dobrze – kontynuował *maestro*. Jego gęste brwi nastroszyły się. – Co by ci tu dać do roboty…? Co by ci tu… – Wziął ze stołu obok długą drewnianą łyżkę i w zamyśleniu zaczął klepać mnie nią w mostek.

– Zrobię wszystko, co każesz, *maestro* – wyrecytowałem pospiesznie.

– Wszystko? Świetnie. Wypatrosz te minogi. – I wskazał łyżką na trzy kosze długich rybich ciał w chaotycznym splocie.

Jest tylko kilka gorszych kuchennych prac od patroszenia minogów i właśnie do tego śliskiego, cuchnącego czyśćca wrzucono mnie za mój niewyparzony język. Złamałem dwie odwieczne zasady: sprzeciwiłem się rodzinie i stałem się arogancki. W tajemnym światku kucharzy, ufundowanym na ciężkich libacjach i plotkach przekazywanych nocą z ust do ust, wieści szybko się rozchodzą, a ja dałem się poznać z najgorszej strony. W tym momencie nie pozostawało mi nic innego, jak urobić sobie ręce po łokcie, co też – dosłownie – czyniłem. By sprawić minoga, należy usunąć jego gigantyczny pierścień zębów, wsadzić mu w tyłek drewnianą żerdkę i starając się nie rozlać krwi, z której robi się później sos, wyciągnąć flaki w całości – jeśli po drodze pękną, cała ryba skażona będzie ohydną cieczą. A wszystko to po uprzednim dokładnym oczyszczeniu cielska z każdej pojedynczej nitki gęstego śluzu. Byłem idiotą, ale wiedziałem przynajmniej tyle, że *maestro* Zohan tylko czekał, bym wybiegł wzburzony z kuchni, nazywając go *testa di cazzo*. Podwinąłem więc rękawy i zabrałem się do pracy.

Czas ślizgał mi się między palcami, rozpływając się w lepkie, sflaczałe i cuchnące otumanienie, ale zdołałem przynajmniej opróżnić trzy kosze i wypatroszyć większość minogów, które wcześniej oskrobałem ze śluzu. Przód mojej tuniki wyglądał wstrętnie i wiedziałem, że ręce będą mi cuchnąć jeszcze przez kilka dni. Podszedłem jednak do *maestra*, najskromniej jak umiałem, i oznajmiłem, że wykonałem zadanie, czekając jednocześnie na kolejne, równie wredne (na przykład skubanie skowronków). Lecz on obejrzał mnie tylko od stóp do głów i zdając się rad z mej odpychającej aparycji,

poklepał mnie po ramieniu łyżką, którą dzierżył w dłoni niczym laskę marszałkowską.

– To teraz je ugotuj. – Po czym odwrócił się na pięcie i skierował kroki w stronę piekarzy, którzy rozrabiali ciasto na *tortes*.

Nie wierzyłem własnym uszom, lecz zarazem wiedziałem: był to kolejny test, tym bardziej niebezpieczny, że wydawał się nagrodą. Umiałem na szczęście przyrządzać minogi i biegałem teraz po kuchni w poszukiwaniu składników lub, gdy nie miałem wyjścia, błagałem o ich użyczenie. Było to danie dość kosztowne, o bogatym smaku, i psując je, miałbym wrażenie, że wyrzucam do rzeki garść srebra. Goździki upchałem w otworach po obu stronach łbów – czternastu, jak się dowiedziałem tego ranka – a gałkę muszkatołową wielkości nasienia pomarańczy wsadziłem rybom w pyski. Następnie zwinąłem każdą w ciasną spiralę tak, że ogon dotykał głowy, i ułożyłem na patelni. Gdy jedna patelnia była już pełna, a ryby leżały tak ciasno, że mięso nie miało szans się rozwinąć, polałem je oliwą z oliwek, kwaśnym sokiem z owoców, dobrym białym winem z Ligurii o intensywnym smaku, posypałem to wszystko odrobiną soli i położyłem w chłodnym miejscu. Delikatne mięso powinno zostać przyrządzone tuż przed podaniem, więc zająłem się sosem: opiekłem nad ogniem orzechy laskowe – zastanawiałem się nad migdałami, ale orzechy wydały mi się pulchniejsze i smaczniejsze – po czym utarłem je na papkę wraz z rodzynkami, chlebem, kwaśnym sokiem owocowym i liguryjskim winem. Smażąc minogi, dodałem do utartej masy ich krew, sos z patelni, odrobinę imbiru, sporo cynamonu i jeszcze kilka goździków, po czym doprowadziłem ją do wrzenia.

Obok mnie wyrósł nagle jak spod ziemi *maestro* Zohan, powąchał sos i ryby, po czym skinął energicznie głową.

– W porządku. Teraz przestań się obijać i zabierz się do roboty.

Nie miałem czasu, by z kimkolwiek zamienić choćby słowo. Odkąd pojawił się *maestro* – kilka godzin przed świtem – nie wiedziałem, gdzie mam własną głowę. I oto pracowałem teraz z dwójką jego asystentów nad stertą co najmniej pięćdziesięciu owczych nóg, które trzeba było oczyścić, oderwać mięso od kości i wymoczyć, tak by powstała galareta. Mężczyźni pochodzili z Ferrary, tak jak Zohan, ale

mieszkali już we Florencji od lat i stracili obcy akcent, wciąż tak wyraźny u ich mistrza. Ta uczta to będzie naprawdę coś, oznajmili. Zaproszono ambasadorów Neapolu i Mediolanu, obu w towarzystwie żon. Następnie zajęliśmy się dyskusją na tematy mniej kulturalne i oporządzając ostatnie nogi, mieliśmy już wyrobioną opinię co do tego, z kim i co cała reszta kuchcików lubiła robić w sypialni. Galareta stężała, a chwilę po obiedzie, który przeszedł mi koło nosa, bo pracowałem zbyt ciężko, aby poczuć głód, jakiś nieporadny chłopak wylał kucharzowi od mięsa rondel wrzącej wody na nogę. Poparzony jęczał z bólu i gdy wyniesiono go z kuchni, wyrachowany jak zwykle, porzuciłem swych nowych przyjaciół, pozbierałem noże i popędziłem do *maestra*, który patrzył z wściekłością na małe stadko prosiąt.

– Jestem rzeźnikiem, co trzeba zrobić? – zapytałem.

– Myślałem, że kucharzem – odparł ostro.

– Urodziłem się rzeźnikiem, *maestro* – zapewniłem go. – Mam to we krwi.

I podsunąłem mu swój nóż, by dotknął ostrza. Wydawał się mi wierzyć.

– Poradzisz sobie z tym? – zapytał pełen wątpliwości. – Trzeba wywrócić środek na zewnątrz i nafaszerować.

A więc taka miała być moja kara: danie, którego nie chciałem ugotować dla wuja, wróciło do mnie po ośmiokroć.

– Dam radę – odparłem.

Nigdy w życiu nie pracowałem tak ciężko. Ogień w kuchni i duchota na zewnątrz zamieniły izbę w istny Wezuwiusz, który buchał żarem w twarz przy najdrobniejszym ruchu; każdy krok odczuwałem tak, jakbym torował sobie drogę wśród ciężkich aksamitnych zasłon. Powietrze zgęstniało od zapachów. W nosie miałem pieprz, łzawiły mi oczy. Oporządziłem świnie, ale wciąż jeszcze trzeba było nad nimi popracować. Cała ta góra mięsa była tylko cząstką uczty. Wszędzie dookoła mnie powstawały inne dania: grupa młodych dziewcząt przygotowywała przystawki, ozdabiając kandyzowane śliwki, figi, pomarańcze i morele dużymi złotymi liśćmi i pozłacając słodkie ciasteczka o fantazyjnych kształtach, wycięte ze smażonego ciasta i zanurzone w pikantnym syropie oraz wodzie różanej. Pieczono też *tortes*

wszelkiego rodzaju: z boćwiną, szałwią, miętą, pietruszką i majerankiem, posiekanym świńskim brzuchem i *zuccą*, *tortes* po bolońsku z serami i pieprzem oraz z kogucim i gołębim mięsem. Były tam kiełbaski i szynki z całych północnych Włoch. Gołębie, koguty, zające, króliki, dwa koziołki i trzy baranki wyjęte z owcy przed narodzeniem nadziewano właśnie na rożen, podczas gdy ogień opiekał już kilka dziczych udźców. Moje prosiaki miały zostać podane po przystawkach, razem z minogami, kandyzowanymi cytrynami owiniętymi w cieniuteńkie srebro najwyższej próby, ogromnym jesiotrem w imbirowym sosie, pieczonym w całości jeleniem o pozłacanych rogach, całymi rybami w galarecie i mątwami gotowanymi w ich własnym czarnym sosie. Wielobarwne, drżące blamanże wydobyto z foremek i ułożono na srebrnych półmiskach. Było tego za dużo dla oczu, nie mówiąc już o żołądku. A i tak nie widziałem tu wszystkich potraw – te, które miano podać jako ostatnie, przygotowywano gdzie indziej. Gdzieś tam w *palazzo*, a przynajmniej tak mi powiedziano, pozłacano na cześć Neapolu półtorametrowe *fleur de lis* z cukru i marcepanu, a ku czci Mediolanu rzeźbiono posrebrzanego węża w wertykalnym splocie.

Przesuwałem palcem wzdłuż ostrza noża, gdy Zohan poklepał mnie łyżką po głowie.

– Teraz to – powiedział. – Twoje minogi się gotują, Cino skończy sos, ale tym trzeba się zająć już teraz.

Ruszyłem w kierunku, który wskazał łyżką, i poczułem, jak tężeje mi serce. Kilku wykończonych piekarzy o włosach, brwiach i rzęsach matowych od mąki składało w całość kawałki chrupiącej skórki, tworząc formę szeroką jak moje rozpostarte ramiona. Ciasto, z którego ją zrobiono, wypieczono we fragmentach, a następnie złożono w konstrukcję tak ogromną, że zmieściłaby się w niej miedziana misa, niemal tak wielka jak wanna stojąca obok na podłodze. Koło niej ustawiono sześć klatek z wierzbowych wici, wypełnionych szarymi ptakami o czarnych łebkach. Darły się wniebogłosy, lecz w kuchni był taki zamęt, że nie zauważyłem, kiedy je przyniesiono.

– Musisz pomóc przy latającym cieście – rozkazał Zohan i odszedł, by zbadać, dlaczego jeden z blamanżów się nie udał.

Latające ciasto było obowiązkowym punktem każdej wystawnej uczty, ale ja nie znosiłem tej bzdury. Pod chrupiącą skórką kryło się naczynie pełne żywych ptaków. Prawdopodobnie bardzo dawno temu zachwyciło to kogoś, ale dziś, w naszym chrześcijańskim świecie, każdy biesiadnik wzdychał jedynie z nudy, gdy krojono skórkę, a ptaki, przynajmniej te, które jeszcze żyły, wyfruwały, by zginąć przy zderzeniu z szybą bądź przysiąść na belkach pod sufitem, skąd mogły obrzucać gości odchodami. Jedyną godną wzmianki częścią dania był jego jadalny środek, zwykle ciasto, dużo mniejsze od całej reszty i pokryte przeważnie piórami i ptasim gównem. Wszystko to, razem wziąwszy, było stratą czasu, lecz mimo to spędziłem następne pół godziny, wyciągając z klatek przerażone kapturki i wpychając je pod pokrywę z ciasta. Gdy skończyłem, czułem się jak kat o rękach pokaleczonych przez ptasie dzioby i pazurki. Zawsze miałem słabość do świętego Franciszka, którego moja matka kochała bez reszty, i uważałem, że jedzenie ptaków to jedno, a torturowanie ich dla przyjemności bogatych to całkiem co innego. Z drugiej jednak strony święty Franciszek potępiłby zapewne zarówno moją pracę, jak i nawyki. Zwróciłem się więc do niego i wyraziłem w modlitwie swą cichą niezgodę na to, co się przed chwilą stało, zdając sobie przy tym sprawę, że to nie wystarczy, by udobruchać świętego.

Przerażone ptaki krzyczały ile sił pod kopułą z ciasta, ugotowane bestie leżały na swoich półmiskach, cienkie płatki złota lśniły, a Zohan truchtał w tę i z powrotem, sypiąc przyprawami i cukrem pudrem na prawo i lewo niczym jakiś dziwaczny krzywonogi pogański kapłan. Wkładał palec do każdego dania, smakował, po czym wycierał go w tunikę, zostawiając na niej mokrą, ciemną, tłustą tęczę, której szlak znaczył przestrzeń między jego mostkiem a biodrem. Robił to tylko raz i kiwał głową bądź – zdarzyło się to ze dwa razy – przeklinał, a danie trafiało z powrotem w ręce kucharzy, którzy doprawiali je lub wyrzucali do kosza. Kobiety i mężczyźni podający do stołów wbiegali i wybiegali spoceni z kuchni, przeklinając i zbierając obelgi, gdy brali kolejne potrawy. W drzwiach stanął nagle jakiś niski człowiek o niezdrowym wyglądzie. Okazał się majordomem i zaczął krzyczeć na Zohana, lecz szybko wybiegł, gdy *maestro* i jego pomocnicy obrzucili jego łysą,

spoconą głowę gradem ferrarskich przekleństw.

Moje minogi niesiono właśnie do jadalni – upewniłem się, że Zohan patrzy, i gdy tylko upchałem ostatniego ptaka w klatce z ciasta, pobiegłem sam dokończyć sos. Zohan zatrzymał służkę, która wzięła naczynie o dwóch rączkach, skosztował i skinął głową. Lecz zamiast wytrzeć palec, uśmiechnął się, zanurzył go po raz kolejny, polizał i oddalił służącą ruchem dłoni. Znalazłem garnek, w którym gotowałem: pływały w nim wciąż białe kawałki ryb, jedną, pokruszoną, ktoś zostawił na dnie. Wziąłem trochę mięsa i włożyłem do ust. Było słodkie, pozbawione rybnego smaku, konsystencją przypominało królika. Kwaśny owocowy sok wpasował się idealnie w ziemisty, soczysty smak cynamonu niczym miecz w swoją pochwę. Oto danie, które wywołało uśmiech na ustach *maestra*. Oparłem się o blat i pochyliłem nad stołem, czując ulgę.

W kuchni zapanował jeszcze większy rozgardiasz niż wcześniej, o ile to w ogóle możliwe. Podano już przystawki i pierwsze danie. Podgrzewanie potraw i noszenie następnych można było zostawić służącym i asystentom. Zmęczenie pokrywało skorupą nasze ciała, a skronie pulsowały z powodu gorąca i odwodnienia. Wszystkim nam dokuczał głód, ale nie byliśmy w stanie niczego przełknąć, czując mdłości wywołane nadmiarem jedzenia przechodzącym przez nasze ręce w niekończącej się procesji.

Moja skóra parowała, gdy zdjąłem mokre pludry, które kleiły mi się do nóg; stałem teraz nagi na środku kuchni. Naokoło mnie pozostali mężczyźni robili to samo obserwowani przez świergoczące służki o twarzach niczym bukieciki pąsowych róż. Cały się trząsłem, miałem wrażenie, że moje mięśnie po kolei się poddają, lecz w uszach słyszałem szum, a krew pulsowała mi w żyłach, gorąca, ochocza i pełna życia, niczym wywar alchemika. Nie było to zbyt szlachetne uczucie – raczej, rzekłbym, zwierzęce. Nie poddałem się. Zwyciężyłem. Gdy tak stałem, czując na sobie wzrok kobiet… zdawało mi się, że nie jestem człowiekiem, lecz wielką, dumną bestią. Lub może jednym z satyrów Pollaiuola o pośladkach porośniętych splątanym futrem unurzanym w mięsnym sosie. I wtedy spojrzałem w dół. Chryste Panie… Mój członek, zawinięty przez tyle godzin w wilgotną gorącą przepaskę,

skurczył się do rozmiaru kilku obranych przepiórczych jaj. Stanąłem więc szybko tyłem do drzwi i naciągnąłem pospiesznie bieliznę.

Wytarłem się dość czystą ścierką do naczyń – bo nic innego nie nadawało się do tego celu – naciągnąłem pończochy, które drażniły nieznośnie moją rozgrzaną skórę, włożyłem koszulę i narzuciłem dublet, po czym podniosłem pludry, które leżały wśród rozdeptanego jedzenia: tartej marchewki, rozbitych jajek, kopców mąki, okruchów chleba oraz cętek zaschniętego wina i zaskorupiałych plam mleka. Gdy je wyżąłem, struga ciemnobrązowej cieczy polała się na kamienną podłogę pokrytą stertami odpadków. Ogień wygasł i kuchnia zaczynała śmierdzieć. Ciecz, którą wyżymałem z ubrań, została mi na rękach: pot zmieszany ze śluzem i zgniłym jedzeniem. Ten sam smród unosił się z podłogi, stołów, brudnych garnków i mężczyzn oraz chłopców, którzy stali obok mnie, przeciągając się, ziewając i mrugając oczami. Która właściwie była godzina? Późno, to pewne, ale czy północ, czy już po?

Zamieniliśmy się nagle w jedno wielkie cuchnące zwierzę, które wreszcie zrobiło się głodne. Rzuciliśmy się na kuchenne stoły i jedliśmy wszystko, co leżało na blatach, zaś to, czego nie dało się zjeść, zawijaliśmy i pakowaliśmy do toreb. Zobaczyłem, jak jeden z kucharzy wybiera ze skrzyni gałkę muszkatołową i wsypuje do sakiewki, podczas gdy inny upycha laski cynamonu w rękawach *farsetto*. Wziąłem torebkę z szafranem, która leżała na jednym ze stołów zakryta do połowy przez porzucony kawałek latającego ciasta, i wsadziłem ją sobie w *mutande*, wiedząc, że ludzie z zasady nie lubią przeszukiwać cudzej bielizny. Wszystko to działo się w obecności Zohana, który siedział otoczony wianuszkiem kucharzy po drugiej stronie kuchni, udając, że nie widzi. Co jakiś czas przyzywał skinieniem głowy któregoś z nas, nakazywał mu uklęknąć na kamiennej podłodze i pochylał się nad nim, by szepnąć mu coś do ucha. Twarze tych, których chwalił, rozpromieniał uśmiech, zaś ci, których karcił bądź zwalniał, wstawali gwałtownie i wychodzili, nie patrząc nikomu w oczy. Przyszła kolej na mnie. Podszedłem do *maestra* i kucnąłem przy jego krześle, on zaś dotknął lekko mojego ramienia.

– Dobrze pracowałeś, jestem z ciebie zadowolony. Ale nigdy nie znieważaj tych, którzy są od ciebie lepsi, rozumiemy się? Jeśli kiedykolwiek zdecydujesz się odejść od stryja, choć na pewno nie

postąpisz tak nikczemnie, przyjdź i porozmawiaj ze mną, dobrze?

– Tak jest, *maestro* – powiedziałem, czując zawroty głowy wywołane uczuciem ulgi. – Kto zapłaci mi za dzisiaj?

– Szafran, który wetknąłeś między jądra, jest wart co najmniej floren, uznajmy więc, że się rozliczyliśmy. Co ty na to? – Poklepał mnie po głowie i wysłał do domu.

Czas wracać. Wziąłem plaster *pancetty* oraz kawałek cukru wielkości mojej pięści, pożegnałem się z tymi, z którymi pracowałem, i wyszedłem.

Zbliżała się północ, byłem na nogach od świtu. Na Piazza del Duomo jakiś mężczyzna mówił coś półgłosem do czeredy młodych chłopców. Mogłem dołączyć do przyjaciół siedzących w tawernach na *mercato* lub zakraść się do swego domu pogrążonego w nocnej ciszy. Szedłem na południe w niemal zupełnych ciemnościach. Fico stało otworem, na pewno siedziało tam kilku znajomych. Może znajdę kogoś, kto zechce kupić mój szafran. Słyszałem krzyki dobiegające z placu przede mną, ale ulica, którą szedłem, była zupełnie pusta. Okna podświetlone przytłumionym światłem lamp lśniły dookoła mnie, ja zaś szedłem powoli, wyobrażając sobie, że opuściłem Florencję i wędruję po nocnym niebie, dryfując wśród nieznanych konstelacji.

Rozdział dwunasty

Gdybym wiedział, co się wydarzy, pewnie nigdy nie zgodziłbym się zagrać po stronie drużyny z Santa Croce w kwietniowych rozgrywkach *calcio*. Choć z drugiej strony, chyba i tak bym nie odmówił. Czekając na rozpoczęcie gry i widząc skurczybyka o knurzym ryju, który stał naprzeciwko mnie, mogłem jedynie przewidzieć, że w najlepszym razie stracę trochę krwi. Ramiona miał tak szerokie, że nie zmieściłby się pewnie w większości wąskich florenckich uliczek. Patrzył na mnie teraz wzrokiem przepełnionym złością.

W nocy spadł deszcz i zimny, mokry piasek kleił się do naszych bosych stóp. Teraz świeciło jednak delikatne kwietniowe słońce, gorące na otwartej przestrzeni i chłodne w cieniu. Staliśmy tak, piętnastu na piętnastu, szurając nogami, jak wściekłe młode byki, skąpani w ogłuszającym zgiełku, gdy okrzyki widowni płynęły przez plac, zagrzewając do walki nas lub naszych rywali. „Czarne Lwy stręczą własne siostry!" – „Smoki to małe kurwy!" – „Chłopaki z…" – i temu podobne. Gdy wrzawa trochę przycichła, rozległ się jeden, samotny głos: *Popolo e Libertà!*

Czując, że burzy się we mnie moja florencka krew, spojrzałem odruchowo za siebie, podobnie jak wszyscy, którzy usłyszeli te słowa. Niewielu miało odwagę tak otwarcie sprzeciwiać się Medyceuszom, przynajmniej odkąd Luca Pitti bez powodzenia próbował obalić rządy Piotra Podagryka w roku śmierci mamy. Od tego czasu wszyscy krzyczeli: *Palle!* – mając na myśli osiem złotych kul w herbie Medyceuszów. Niewielu miało śmiałość występować przeciwko *Palle*, poza kilkoma konserwatystami z Oltrarno i paroma członkami starych rodów, na przykład Pazzich, którzy wciąż powtarzali, że pragną powrotu dawnej republiki, podczas gdy wszyscy wiedzieli, że kieruje nimi czysta zawiść.

Tak czy siak, nikt nie zareagował. Mężczyzna, na którego patrzyliśmy, stał na schodach Santa Croce na prawo od trybuny dygnitarzy i nawet nie drgnął. „Lud i wolność" zduszone zostało przez *Palle! Palle!*, a skandujący tłum wskazywał palcami mężczyzn na podium – Medyceuszów, najwspanialszych z florentczyków. Władca

Florencji, wyniosły i prosty jak struna, stał w swym przepięknym płaszczu w towarzystwie swoich sprzymierzeńców: Soderinich i Tornabuonich, oraz ambasadora Mediolanu Nicodema Tranchediniego. Obok Lorenza znalazł się jego młodszy brat, złoty Giuliano, na którego ramieniu spoczywała dłoń *messer* Francesca Sassettiego, zarządcy banku Medyceuszów. Byli tam także inni wielcy mieszkańcy Czarnego Lwa – popijali wino podziwiani przez tłumy.

Tkwiłem bez ruchu, gapiąc się na kilku rosłych, rozwścieczonych młodzieńców, a zwłaszcza na jednego, o ciele byka i twarzy niczym ryj wściekłej dzikiej świni, spoczywający na półmisku. On także wbijał we mnie spojrzenie pary zaczerwienionych wąskich oczu. Z łatwością można było rozpoznać chłopców z zamożnych rodzin po ich idealnych fryzurach i wydętych ustach, znamionujących próżność. *Calcio* jest grą dla bogatych, przynajmniej w założeniu, lecz ten chłopak wyglądał, jakby przed chwilą, w ruchliwy poranek, wyciągnięto go z rzeźni. Widział na pewno, że ja również odstaję od reszty. Spojrzałem na niego wyzywająco i splunąłem. „Masz rację, przyjacielu" – pomyślałem.

Rzuciliśmy się na drużynę Santo Spirito, jeszcze zanim piłka znalazła się na placu. Moje stopy poruszały się niezdarnie i powoli, grzęznąc w gąbczastym piasku, a rosły pomocnik rzeźnika biegł prosto na mnie z wdziękiem chmury gradowej. *Calcio* to gra bez reguł. Trzeba wrzucić piłkę do siatki przeciwnej drużyny, a jak się ten cel osiągnie, nie ma znaczenia; słowem, wszelkie chwyty, poza zabójstwem, są dozwolone. Jedna ze skuteczniejszych taktyk – jeśli ktoś się ośmieli użyć w tym kontekście tego terminu – polega na dotkliwym pobiciu członków przeciwnej drużyny, tak by nie mogli bronić swojej siatki. Taki właśnie plan zrodził się w małym móżdżku wielkiego brutala, ja zaś, nie chcąc zostać rozerwanym na strzępy, podciąłem go, rzucając się na ziemię. Upadł jak dąb pod ciosem topora, podczas gdy ja dźwigałem się z trudem i już nurkowałem w kłębowisko ciał walczących o piłkę. Nie było czasu myśleć – zdobyłem piłkę parę razy i pędziłem z nią wzdłuż boiska. Upadałem, gdy wróg – nazywajmy rzeczy po imieniu – przypuszczał na mnie wściekły atak, lecz przez większość czasu zajmowałem się biciem tych członków Santo Spirito, którzy w danej chwili nie walczyli z nikim innym.

Zdawać by się mogło, że w naszym mieście nic nie dzieje się przypadkowo i że kichając pod Palazzo Vecchio, można spłodzić dziecko w San Frediano. Gdy więc Paolo Soderini przyłożył mi łokciem w twarz, a kość nosowa pękła mi jak skorupka jajka upuszczonego na posadzkę, pomyślałem: „Wszystko jasne – przecież jego brat przegrał ze mną w *tarocco* w tawernie Bertucce i wisi mi sześć *soldi*". Piasek był chłodny, a ja zupełnie zamroczony. Leżałem przez chwilę na ziemi, a spomiędzy palców ściekała mi krew. Ścisnąłem nos kciukiem i palcem wskazującym, chcąc przytrzymać go w prostej pozycji. Mrugając, uniosłem wzrok, usiłując dojrzeć coś przez łzy, krew i piasek zaklejające mi oczy. Wokół mnie kotłowały się wściekle czyjeś nogi oblepione piaskiem. „Wstawaj, ty *bardassuolo*" – powiedziałem sam do siebie. Złamanie nosa podczas gry w *calcio* to nic wielkiego i jeśli nie możesz się pozbierać, nie ma w ogóle sensu, żebyś w to grał. Jeden z członków mojej drużyny pomógł mi wstać, ja zaś zerwałem z pleców to, co zostało z mojej koszulki, i przymocowałem sobie do twarzy. Soderini zniknął już w tłumie wrzeszczących, spoconych ciał i gdy tylko oprzytomniałem, rzuciłem się za nim. W ten oto sposób potknąłem się o piłkę, a następnie, wstając, upadając i krztusząc się własną krwią, pokonałem w szalonym tempie odległość dzielącą mnie od siatki i zdobyłem ostatni z ośmiu goli dla Santa Croce. Zapanował chaos. Chwyciłem piłkę i uniosłem ją do góry, pryskając krwią i drąc się jak potępiona dusza. Na podwyższeniu, wznoszącym się nad moją głową, Lorenzo i jego przyjaciele klaskali w dłonie. Znów krzyknąłem, tylko po to, by *il Magnifico* mnie zauważył, by człowiek na samym szczycie władzy zobaczył, czego dokonałem. Odwrócił się, szepnął coś do stojącego za nim mężczyzny – może powiedział mu, jak mam na imię – po czym pozdrowił mnie dostojnym skinieniem dłoni. Ktoś z przeciwnej drużyny wyrwał mi piłkę, w odpowiedzi uderzyłem go w twarz i utonąłem w kotłującym się, wrzeszczącym tłumie.

Pokonaliśmy Santo Spirito osiem do siedmiu, a ja zdobyłem popularność wśród mieszkańców Santa Croce i stałem się dumą swojej dzielnicy. Gdy ogłoszono koniec gry, mieszkańcy Czarnego Lwa unieśli mnie w górę i obiegli plac, trzymając na ramionach. Piach zmieszany z krwią oblepiał mi twarz, sprawiając, że wyglądałem bardziej jak

pogański bożek niż człowiek, ale pławiłem się w chwale, mijając rozmyte twarze piszczących dziewcząt i ryczących mężczyzn, które ledwo byłem w stanie dojrzeć.

Znalazłem wielką butlę wina i już miałem napełnić glinianą czarkę, gdy czyjaś dłoń chwyciła mnie za ramię. Odwróciłem się przekonany, że to kolejny wielbiciel, zamiast tego zobaczyłem Carenzę patrzącą na mnie spod zmarszczonych brwi.

– Co ty wyprawiasz, głupcze? – rzuciła ostro.

– Przepraszam… – zacząłem, ale zdążyła już wyjąć mi naczynie z rąk i podać jakiemuś człowiekowi, który stał oniemiały obok nas.

– Spójrz na siebie. Cały we krwi. Wyglądasz jak jakiś święty Bartłomiej. – Przeżegnała się dużą dłonią, spierzchniętą od wody.

– Wiem! Zdobyłem punkt, widziałaś?

– Widziałam, co za niedorzeczność. Wracaj do domu. Raz-dwa. Będziesz mieć czas na tę bufonadę, jak ci zrobimy porządek z nosem. Możesz w ogóle oddychać, ośle jeden? Co?

Poszedłem z Carenzą. Całkiem już opadłem z sił, a poza tym Carenza nie znosiła, gdy ktoś gadał od rzeczy, zwłaszcza ja. Obmyła mnie lodowatą wodą ze studni, posmarowała rany maścią w ohydnym zgniłozielonym kolorze i posadziła mnie przy stole, na którym czekała miska parującej zupy. Po samym wyglądzie odgadłem, że to *ribollita*, mimo że w ogóle nie czułem jej zapachu. Carenza wpatrywała się we mnie z założonymi rękami, zanurzyłem więc posłusznie łyżkę i nabrałem trochę kapusty, rosołu i chleba. Wdychałem parę, ale zupełnie nic nie czułem, a nos zaczął mi nieznośnie pulsować. Sączyłem ciecz, spodziewając się oczywistego, solidnego smaku typowego dla zup Carenzy, równie dobrze jednak mógłbym pić wodę pozbawioną smaku minerałów lub mchu porastającego ściany studni, smaku, który powinna przecież mieć. Przełknąłem i włożyłem pospiesznie do ust kolejną porcję, a ciecz spłynęła mi strużką po brodzie. Twarz Carenzy rozpogodziła się w końcu, mimo to ogarnęła mnie panika. Nie czułem absolutnie nic – ani zapachu, ani smaku – mój język wydawał się martwy. Uniosłem wzrok przekonany, że świat się zmienił, lecz wszystko wciąż tkwiło na swoim miejscu. Spróbowałem wysiąkać nos, ale udało mi się jedynie pozbyć sporej ilości krwi, która zaczęła kapać na

stół. Carenza podała mi pospiesznie kolejną szmatę, chwyciłem ją i ukryłem twarz w fałdach materiału, bo zupełnie nie wiedziałem, co robić. Ani śladu smaku… Bogacze z dobrych rodów spytali mnie, czy nie chciałbym z nimi zagrać w *calcio*, urosłem w dumę, no i mam, czego chciałem. Wraz z językiem i nosem odebrano mi mój dar, najcenniejszy ze wszystkich.

Niektórym pewnie zdaje się to jedynie lekką niedogodnością. Miałem przecież oczy, uszy, kończyny i przyrodzenie – czegóż więcej mógłby chcieć od życia mężczyzna w kwiecie swej młodości? No dobrze, nie czułem smaku *ribollity*. Ale wiedziałem chyba, jak smakuje? Pamiętałem, prawda? Tak, owszem, bo nie zapomniałem żadnego smaku, który zdarzyło mi się kiedykolwiek poczuć. I nie były to ulotne wspomnienia tego, co mi smakowało bądź nie, lecz obrazy tak szczegółowe i jasne jak nowo powstały fresk. Pamiętałem świeży, gorący chleb, prosto z pieca, który zjadłem dokładnie piętnaście lat temu, pierwszą ostrygę i to, że młody i dorosły gołąb różnią się w smaku – objawienie, które spłynęło na mnie niczym głos Pana przemawiającego do Mojżesza, gdy stałem z ojcem przy straganie. Wszystko to zniknęło. Ukryłem twarz w dłoniach i zaszlochałem. Moja krew znaczyła stół czerwonymi plamami, cudowna *ribollita* stygła w misce, tymczasem ja zgubiłem klucz do drzwi, za którymi kryły się proste przyjemności niesione przez jej smak.

Rozdział trzynasty

Powieszono kogoś na Palazzo della Signoria, spuszczając go z okna na piętrze, tak że przywarł plecami do muru. Zrobił pod siebie, jak to zwykle wisielcy, a daleko w dole dzieciaki na ulicy usiłowały wepchnąć się nawzajem w małe, nędzne bajorko. Wziąłem do jednej ręki sakiewkę, a drugą ująłem rękojeść noża i zacząłem sobie torować drogę przez tłum, wśród ubrań i włosów, które zapełniły plac niczym bulgoczące bagno.

Kiedy wyszedłem z domu, od razu poczułem, że coś się dzieje. Miasto zamknęło się nade mną, otulając mnie powietrzem miękkim jak aksamitny płaszcz i szmerem głosów kojącym jak śpiew chóru, pozostawiając nad moją głową jedynie skrawek błękitnego nieba. Dwa czerwone latawce powędrowały w górę, kołowały, znikając mi co jakiś czas z pola widzenia. Szlak, który obrałem, powinien prowadzić wśród kurtyn zapachu i smrodu: kształtna radość świeżo upieczonego chleba, kosz pełen lilii niesionych do kościoła, natarczywy smród brudnych dziecięcych pieluch, rozdeptane główki czosnku, rozżarzone węgle, pachy, ekskrementy mężczyzn, kobiet, psów, kotów, gołębi, szczurów, nietoperzy i much, tworzące jeden zwarty gnój, świeża, śliska ryba o ostrym zapachu, rozgrzane cebule, olej i słonina, wyrazista woń dwóch ciał złączonych w mozolnym akcie, niesiona przez mężczyzn wracających do domu z burdeli. Nie czułem jednak nic, odnosiłem wrażenie, że wędruję wśród malowanego krajobrazu. Z każdej strony otaczali mnie ludzie: szli bez celu lub – przeciwnie – spieszyli w określonym kierunku. Dwóch młodzieńców, odzianych w wytworne szaty sprzed dwóch lat, sprane i łatane zbyt często, rzucało kośćmi na schodach kaplicy San Fiorenza. Z oddali dochodziły hałaśliwe odgłosy budowy, niczym ryk rzeki Arno, która dzika i brunatna pędziła wiosną przed siebie, by zderzyć się z przęsłami mostu i odbić od brzegów koryta. Mężczyźni biegali wzdłuż Via de' Gondi, a w oknach nad moją głową kobiety wyciągały szyje, spoglądając w stronę wspaniałego placu, serca naszego świata. Wszystkie twarze miały ten sam lubieżny wyraz okrucieństwa zmieszanego ze wstydem, wiadomo więc było, co się dzieje na *piazzy*. Postanowiłem obejść ją dookoła, lecz wąską uliczką

płynął tłum ludzi, ja zaś nie miałem ochoty pchać się pod prąd. Byłem w połowie drogi przez plac, gdy wyrósł przede mną mur gapiów o kolorowych dłoniach farbiarzy. Nie zamierzali nikogo przepuszczać, obszedłem ich więc naokoło tylko po to, by utknąć za chwilę w grupie Francuzów. Ominąłem ją i przystanąłem na chwilę, by odpocząć – czułem się wciąż poobijany i chory, ale obserwowałem czujnie, czy w pobliżu nie ma złodziei. Ludzie roili się jak owady, by ujrzeć powieszonych rabusiów, stając się łakomym kąskiem dla tych, którzy jeszcze żyli. Wszyscy florenccy łotrzykowie byli tutaj dzisiaj, chciałem mieć pewność, że oskubią jakiegoś nierozgarniętego wieśniaka albo brzuchatego moralistę, nie mnie. Skręciłem w wąską *boccę* odchodzącą od Via Calimaruzza. Ludzie rozchodzili się powoli, bo przecież jedne zwłoki nie zapewnią rozrywki na cały dzień. To całe przepychanie się i potrącanie było gorsze niż *calcio*.

Szedłem do Porco opowiedzieć stryjowi o tym, co się stało, i oznajmić mu, że nie będę mógł dla niego pracować, póki nie wrócą mi smak i węch, o ile kiedykolwiek to nastąpi. Był w dobrym humorze – może to przez wieszanie? – i pozwolił mi odejść, wypowiadając pod nosem kilka gróźb w moim kierunku, bo ludzie przychodzili do tawerny tylko dlatego, że byłem jego bratankiem i bohaterem *calcio*.

Zwrócono mi wolność. Nie miałem nic do roboty, nie byłem za nic odpowiedzialny. Kiedyś – z rękami unurzanymi po łokcie w cebuli i świńskich flakach, kiedy Terino zmuszał mnie groźbami do jeszcze szybszej pracy, a klienci błagali i skarżyli się jak żarłoczne pisklęta – marzyłem o czasach beztroski. Lecz teraz, pozbawiony zmysłu smaku i węchu, zorientowałem się, że dryfuję bez celu. Nie zdawałem sobie sprawy z tego, że moje życie opiera się na trzech zmysłach: smaku, węchu i wzroku. Bez pierwszych dwóch targ zdawał się ziać upiorną pustką. Czułem głód, ale jedzenie leżące na straganach stanowiło jedynie składowisko obcych form. To był prawdziwy czyściec. Potrzebowałem spokoju. Chciałem zadowolić te resztki zmysłów, które mi jeszcze pozostały.

Przechodząc przez Porta Santa Trinità i idąc przez chwilę na południe, dochodzi się do kościoła Santo Spirito. Jest wielki i piękny, zbudowany przez *maestra* Brunelleschiego, co czyni go bliskim

perfekcji, która, jak mówią Turcy, jest domem samego Boga. Wszedłem do długiej nawy otoczonej szpalerem kolumn, a upał i hałas panujące na zewnątrz szybko stały się mglistym wspomnieniem. Tak to już jest z kościelnymi drzwiami: ich progi przenoszą cię do krainy niepamięci. Gdy tylko znalazłem się w środku, od razu poczułem się lepiej. Wszystko zaczęło wracać na swoje miejsce: zmysły starające się przejąć obowiązki mojego nosa powoli się uspokajały. Wsłuchiwałem się w odgłos butów na posadzce z kamiennych, kwadratowych płyt, a łuki łączące kolumny falowały po obu stronach. W kaplicy San Frediano ktoś zapalił kilka świeczek. Frediano był patronem Carenzy, zapaliłem więc jeszcze jedną w jej imieniu i pomodliłem się do niego, w czerwonym płaszczu klęczącego na ołtarzu przed Marią z Dzieciątkiem.

Obraz zdobiący ołtarz Filippo namalował dziesięć lat przed moim urodzeniem. Kiedy byłem maleńkim dzieckiem, przychodziłem tu z mamą, żeby na niego popatrzeć – choć pewnie w rzeczywistości zabierała mnie tu ze sobą po to, by prosić Frediana o błogosławieństwo w tej czy innej sprawie.

Usiadłem i pozwoliłem oczom wędrować po scenie uwiecznionej na ołtarzu. Zebrał się tam spory tłum. Filippo wyobraził sobie bądź zobaczył – najbardziej poruszająca sztuka przedstawia to, co kiedyś ujrzane, solidne i rzeczywiste, ulokowane między snem a codziennością – wnętrze o niebieskim suficie oraz ścianach pokrytych dekoracyjnymi płytami, zdobione od góry przez ramę wyciętą w rząd łuków i wypchane po brzegi meblami oraz postaciami. Jest wśród nich dwoje świętych: Maria i Jej Syn, i co najmniej sześciu aniołów, którym mimo szczerych chęci niezupełnie udaje się usunąć innym z drogi swe mięsiste, puszyste skrzydła. Zza rzeźbionych stalli po obu stronach wygląda gromada sfrustrowanych dzieci, które za wszelką cenę starają się dojrzeć cud ukryty za plątaniną szat, nóg i skrzydeł, a z cienia po lewej wyłania się twarz: młoda i ciemna, o okrągłych policzkach, brodzie pokrytej kilkudniowym zarostem i delikatnych, zmysłowych, nieco dumnych ustach. Otoczona aureolą przystrzyżonych czarnych loków, spoczywa niedbale na drewnianej balustradzie, a szeroko rozstawione migdałowe oczy jako jedyne wyglądają z zatłoczonego obrazu i patrzą wprost na tego, kto stoi po drugiej stronie.

Na mnie. „Witaj, wuju” – wyszeptałem. Spoglądał błyszczącym wzrokiem: substancja, której użył do związania pigmentu, zachowała niemal płynną świeżość. Twarz na obrazie nie była mi znajoma – ten, którego pamiętałem, osiągnął już wiek średni – lecz oczy rozpoznawałem bez trudu. Po raz ostatni widziałem je, kiedy Filippo pochylił się w siodle koło Porta al Prato, objął moją potylicę wielką, szeroką dłonią, ucałował mnie w czoło i odjechał, a jego brązowa szata okryta białym płaszczem rozpłynęła się w kłębach kurzu w kolorze kredy. Nigdy więcej już go nie zobaczyłem. Tamtej zimy pojechał do Spoleto i po dwóch latach umarł. Zawsze chciałem go odwiedzić i w końcu było na to już za późno.

Przynajmniej zostawił mi trochę samego siebie, nie tylko tutaj: także w Sant’ Ambrogio, na obrazie pod tytułem *Koronacja Najświętszej Maryi Panny*. Wykonał go na zamówienie kościoła, klęczy po lewej stronie, wspiera twarz na dłoni, zmęczony całą tą uroczystością, malowaniem albo, co bardziej prawdopodobne, bezsenną nocą spędzoną u boku dziewczyny o złotych włosach, której teraz się przygląda. Złotowłosa ma słodki, zadarty nosek, a jej twarz wydaje się błyszczeć i topnieć, sprawiając, że ci, którzy chcą ujrzeć to, co widzi Filippo, tak zmęczony, postawny i zadowolony na swym kawałku podłogi, muszą spojrzeć na nią jego oczami. Zobaczą wtedy nie tylko miłość, ale też wierność i pożądanie. Pójdę tam potem, do Sant’ Ambrogio, i wraz z moim wujem będę przyglądać się temu, co piękne. Wciąż mogliśmy robić to razem.

Najpierw jednak poszedłem do Santo Spirito, ponieważ – jak stwierdziłaby Carenza bez chwili wahania – byłem *pazzo*. Wiedziałem, że jestem szalony. Musiałem być, skoro wydawało mi się, że szaty Maryi Panny będą smakować tak samo jak kiedyś, dawno temu. Lecz patrząc na nie teraz, nie czułem nic. Wciąż miałem wrażenie, że stapiam się z tym całym błękitem, a moje serce wznosi się ku niebu, podczas gdy powietrze w kościele przemieszcza się i kumuluje, jakby chciało coś mi obwieścić. Nie czułem zapachu kadzidła, które na pewno gdzieś tam było, ani smaku drobinek brudu: kościelnego kurzu, zanieczyszczeń, które pozostawili po sobie ci wszyscy wierni, te wszystkie złote płaszcze i drewniane trumny, ten cały wosk spływający ze świeczek, ta cała

nadzieja. Nie czułem żadnego smaku. Filippo przyglądał mi się, gdy starałem się odnaleźć swój świat w ramach jego obrazu. Rozumiał. „Słuchaj serca, nie głowy". Gdyby stał tam koło mnie, prawdziwy, z krwi i kości, zapytałbym go, czy mogę polizać deskę, a on pewnie by się zgodził. Był teraz jednak tylko pigmentem, olejem i żółtkiem jajka, a twarz, którą po sobie zostawił, zdawała się mówić: „Życie płynie dalej. Dziewice rodzą dzieci, święci klękają, aniołowie się zlatują i wszyscy kichają, bo kurz z anielskich skrzydeł wierci ich w nosie. To wszystko trwa zbyt długo – palce ściskają trzonek pędzla, oczy zachodzą mgłą – lecz wciąż jest cudem. Prawdziwym cudem".

Filippino, syn Filippa, powiedział mi wiele lat później, że jego ojciec uwiecznił mnie na jednym ze swoich fresków w katedrze w Spoleto. Malował, rzecz jasna, z pamięci – przypominał sobie zapewne, jak wyglądałem, gdy widział mnie po raz ostatni. Nauczyciel Filippa – Masaccio, podarował mu kolor i światło. Ale z jakichś przyczyn nie nauczył go, jak oddawać ból. Filippo przesiąknął pięknem, które przejął od mistrza, lecz nie potrafił malować okrutników ani wulgarnych twarzy – pod dotykiem jego pędzla wszyscy zamieniali się w aniołów. To samo stało się ze mną – Filippino pokazał mi jego rysunki i oto jestem: anioł o złotych lokach, upchnięty gdzieś w tle na obrazie *Koronacja Najświętszej Maryi Panny*, podczas gdy w rzeczywistości byłem brunetem, a moje włosy układały się w delikatne fale. Prawdopodobnie jednak w niebie wszyscy mają złote włosy, a poza tym lubię myśleć, że Filippo namalował mnie takim, jakim chciał, żebym był, nie zaś takim, jakim mnie zapamiętał: chłopcem, który w bólach staje się mężczyzną. Filippino pokazał mi, gdzie jego ojciec namalował samego siebie: masywny, bliżej ziemi niż nieba w karmelitańskich szatach, odwracał wzrok, by nie widzieć śmierci Matki Boskiej. Wyglądała trochę jak moja matka. Zamknąłem oczy i usiłowałem wyobrazić sobie, że stoję nad jego grobem daleko stąd, tam gdzie umarł. Chciałem mu coś powiedzieć, ale jedyne, co mi przychodziło do głowy, to: dzięki, że znalazłeś dla mnie miejsce tam, w górze, przy tęczy, ale miałeś rację: skończyłem tak jak ty, blisko ziemi. Nie czuję się zbyt dobrze otoczony przez to, co święte, gdy wiem, że aniołom nie podoba się, kiedy słuchamy głosu serca i zmysłów, bo jedyną rzeczą, której nigdy nie

zrozumieją, jest apetyt.

Rozdział czternasty

Wychodząc z kościoła, czułem się jak sowa, którą przebudziło słońce: prawie ślepy, zdezorientowany i otumaniony jasnością, brnąłem po omacku przez lśniący świat usiany fioletowymi, niebieskimi, żółtymi i zielonymi cętkami. Ile czasu wpatrywałem się w ten kiepsko oświetlony obraz? Mrugając jak szalony, dotarłem niepewnie do placu, wpadając niemal po drodze na pulchnego siwowłosego mężczyznę. Ubrany jak służący, na nogach miał parę przyzwoitych butów. Gdy zawadziłem o obcas jednego z nich, odwrócił się, żeby przekląć mnie z cicha, stłumił jednak w sobie chęć złapania za rękojeść taniego krótkiego miecza, przytroczonego do paska. Gdy tak stałem, przepraszając i mrugając, chcąc przegonić pulsujące, wirujące kleksy w kolorze atramentu, zauważyłem, że jego powściągliwość wynikała z obecności młodej kobiety, którą eskortował. Była bogata, o czym świadczył rąbek przepięknie haftowanej sukni, powiewającej pod fałdami skromnego szala z surowego lnu, udrapowanego wokół głowy w luźny kaptur, osłaniający jej twarz.

– Przepraszam – powtórzyłem po raz ósmy. Usiłowałem obejść mężczyznę, lecz on, chcąc mnie przepuścić, cały czas wchodził mi pod nogi i przez kilka nerwowych chwil podrygiwaliśmy obaj w krępującym tańcu. – Przepraszam bardzo…

– Salvino, chodź już! Musimy… Nino…?

Rozejrzałem się, szukając osoby – kobiety – która wypowiedziała moje imię.

– Nino! Nino Latini? To ty, prawda?

Ku memu zaskoczeniu głos dochodził z głębin lnianego szala. Odszedłem parę kroków od służącego, który raptem poczerwieniał na twarzy i pochylił się w ukłonie. Stary przyjaciel mojej matki? Jakiś kuzyn z Oltrarno, którego nie widziałem od lat?

– Nie poznajesz mnie… – powiedziała kobieta.

Byłem zdezorientowany. Światło, moje skołowane zmysły… Schyliłem się, by sprawdzić, co kryje się w ciężkich fałdach lnu, ale dojrzałem jedynie wyciągniętą rękę służącego. Nie starał się odgrodzić mnie od kobiety, lecz sięgał po moją dłoń.

– Latini? – Szarpał mnie zawzięcie, póki nie zaczęły mi klekotać stawy. – Jakiż zaszczyt! O Boże, naprawdę zaszczyt! Widziałem tego gola – prawdziwe arcydzieło mój chłopcze! *Porca Madonna*, dałeś Santo Spirito niezły… – Puścił moją dłoń i zaczął udawać, że się z kimś boksuje.

– Dziękuję – odparłem, cofając się spiesznie o krok.

– Mówię, dałeś tym łachudrom nieźle…

– Wiemy, Salvino, wiemy. – Kobieta położyła delikatną dłoń na ręce, którą wymachiwał, a on uspokoił się nagle zakłopotany. Jej ręka, oprószona bladymi piegami, była mała i krucha.

Patrzyłem na delikatne seledynowe żyły, które wiły się wśród drobnych kości. Była to dłoń dziewczynki, nie kobiety, i gdzieś tam, głęboko, oczyma duszy, ujrzałem, jak odwraca się ku górze i niczym żywy puchar ściska w złączonych palcach skradzioną wiśnię. W rzeczywistości jednak powędrowała w górę, unosząc rąbek szala.

Pięć lat minęło, odkąd widziałem Tessinę po raz ostatni. Pięć lat: to prawie całe życie. Ledwo rozpoznawałem teraz czternastoletniego siebie: potykałem się o tę sylwetkę w szarych zakamarkach swej pamięci, ale przynajmniej widziałem, jak rośnie, patrzyłem na jego twarz i ciało w lustrach, szybach i kałużach, obserwowałem, jak przeistacza się we mnie. Tessinę jednak zapamiętałem jako zbiór kiepskich szkiców, obrazów namalowanych przez zapalonego, lecz zbyt egzaltowanego ucznia. Za jasne, mocno przesadzone… Trochę jak wspomnienie matki, która opuściła mój świat w tym samym czasie. Ozłociłem ją i wypolerowałem, przywdziałem w najpiękniejsze błękitne szaty, a wszystko po to by zapomnieć o woskowej figurze na katafalku, której szczękę podwiązano wystrzępionym płótnem. Z Tessiną było podobnie: nie mogłem znieść wspomnienia jej zalanej łzami twarzy ginącej w cieniu, kiedy służący Albizzich wyrzucał mnie z pałacu. Równie dobrze mogłaby nie żyć. W pewnym sensie ja sam pozwoliłem jej umrzeć: łatwiej mi było myśleć, że odeszła na zawsze, niż że jest gdzieś za rogiem, ale nie dla mnie. Nigdy nie widziałem jej w tłumie, gdy cała okolica schodziła się w świąteczne dni do bazyliki Santa Croce. Zawsze jednak patrzyłem, przyglądając się twarzom mieszkańców Czarnego Lwa, głośnych i zaaferowanych, jak wróble uwięzione w siatce.Tessiny

nigdy wśród nich nie widziałem.

– Nino, to ty, prawda? – powtórzyła.

Czułem się tak, jakbym zamienił się w kloc drewna. Salvino i ja patrzyliśmy więc nieco rozpaczliwie na siebie nawzajem, do chwili gdy jej smukłe palce nie przeniosły się z jego ręki na moją. Wlepiłem w nie wzrok i gapiłem się głupawo, póki mnie nie uszczypnęły.

– Czy to całe *calcio* pomieszało ci w głowie? Co z tobą? Lunatykujesz w środku dnia? Wszystko w porządku?

– Wszystko… – Odwróciłem wzrok. Była tam.

Taka sama, a jednak inna. Kobieta, oczywiście, tak jak ja nazywałem siebie mężczyzną. Tessina stała się więc kobietą, której chabrowe oczy miały kolor bardziej wyrazisty niż najlepsze farby Filippa. Jej gęste, falowane włosy pociemniały, nabierając odcienia kasztanowego miodu lub starego bursztynu. Upięła je modnie, odsłaniając gładkie czoło, i ujarzmiła za pomocą siateczki utkanej ze srebrnych nitek i małych perełek, z których dwie sięgały ramion. Wciąż miała piegi i lekko zadarty nos, ale jej twarz, choć nadal rysowana miękką kreską, była inna niż kiedyś, tak jakby… Tak jakby stała się sobą.

Zrobiłem niemądrą rzecz: skłoniłem się, bo tak należało się zachować przy spotkaniu z kobietą, zwłaszcza taką, której srebrno-perłowy czepiec, mlecznobiałe pantofle z koziej skóry i suknia z weneckiego jedwabiu wskazywały na pochodzenie z wyższych sfer. Poczułem, jak włosy opadły mi na twarz, a krew wypełnia sińce wokół oczu, pulsując w poturbowanym wnętrzu nosa. Coś chwyciło mnie za lewe ucho i pociągnęło, delikatnie, acz stanowczo. Wyprostowałem się, a Tessina puściła mnie i poprawiła szal, naciągając go na pomarszczone z rozbawienia czoło.

– Widziałam, jak grasz – powiedziała.

– Naprawdę? Nie widziałem cię tam. Szukałem, ale…

– Szukałeś? Mnie?

– Oczywiście, że tak. Zawsze szukam. Ja… Byłaś tam pewnie z *messer* Bartolem?

– Poszłam z ciotką i wujem. *Messer* Bartolo od dwóch lat siedzi we Flandrii i wróci pewnie dopiero za rok.

– Nigdy nie pogratulowałem ci zamążpójścia.

– Kiedy wcale jeszcze nie wyszłam za mąż! – krzyknęła nieomal, po czym ściszyła głos. – Wciąż jestem zaręczona. Bartolo stale gdzieś wyjeżdża…

Przerwała i mrugnęła oczami, których kolor wydał się jeszcze bardziej intensywny.

– Salvino – zwróciła się do służącego, wskazując kobietę z koszykiem sprzedającą brzoskwinie w cieniu kościoła. – Zjadłabym jedną. Mógłbyś mi przynieść?

Służący spojrzał na nią ze zdziwieniem, ale potruchtał posłusznie wypełnić rozkaz.

– *Calcio* to jego religia – powiedziała, patrząc za nim. – Chyba w najśmielszych snach nie przyszłoby mu do głowy, że możesz być zagrożeniem dla mojej cnoty.

– Że co? Nigdy! – zaśmiałem się, speszony. – Więc… no więc… Tessino. Ty… Ty bardzo się…

– Ty też.

– I wychodzisz z domu. Nie sądziłem…

– Dwa razy w tygodniu chodzę do klasztoru Świętej Bibiany w Oltrarno. Moja ciotka Maddalena ma tam kuzynkę, która jest zakonnicą. Siostrzyczka jest już bardzo stara i umierająca, odwiedzam ją, żeby choć przez chwilę miała towarzystwo.

– Przykro mi. – Złapałem się na tym, że szuram nogami, i szybko przestałem. – Czyli dwa razy w tygodniu spacerujesz tędy z Czarnego Lwa, a ja cię nigdy nie widziałem?!

– Naprawdę mnie szukałeś? Nino…

Potrząsnęła głową i zerknęła w stronę kościoła – Salvino zapłacił już za brzoskwinię i powoli wracał.

– Jeśli obejdziesz klasztor dookoła, zobaczysz wąską ścieżkę prowadzącą do muru wokół ogrodu. Możesz się po nim wspiąć. Ogród jest zarośnięty, bo zakonnice w ogóle go nie używają, a w zeszłym roku umarł ogrodnik. We wtorki i czwartki… Jutro wyjeżdżam na trzy tygodnie do naszego rodzinnego majątku w Greve. Ale potem wracam i tam będę, musisz tylko wdrapać się na mur i przejść na drugą stronę. We wtorki i czwartki, gdy dzwony wybiją drugą po południu. –

Podniosła rękę i pomachała Salvinowi. Stałem tam, sztywny jak płaskorzeźba, ściskając kurczowo ręce za plecami, a słowa Tessiny kołatały mi w głowie, jak kamyki wrzucone do suchej studni. – Zrozumiałeś, Nino?

– Tak – pokiwałem głową. Cofnąłem się o krok i znów się ukłoniłem, po czym podniosłem głowę i spojrzałem jej w twarz. Nasze oczy się spotkały, a moje ciało rozbłysło gorącym płomieniem, jak przygaszony piec, do którego ktoś dorzucił drwa. – Ja…

Tessina pokręciła szybko głową, odwróciła się i odeszła prędko w stronę służącego. On zaś potrząsnął znów triumfalnie uniesioną dłonią, jakby usiłował doprowadzić do rzeźni oporne cielę. Odwzajemniłem pozdrowienie z całą brawurą, na jaką było mnie stać, odwróciłem się na pięcie i pobiegłem na północ, w stronę mostu i rzeki, czując, że jeśli natychmiast nie wskoczę do jej ospałych, cuchnących wód, ogień, który płonął mi w sercu, spali mnie na proch. Twarz mi pałała, a włosy były niczym rozżarzone druty, które złotnik wyciągnął właśnie z pieca. Serce waliło mi jak młotem: wielki, rozgrzany do czerwoności kawał węgla obijający się o żebra. A ramię… w miejscu, w którym dotknęła mnie Tessina… Uniosłem je, przycisnąłem usta do rękawa i nagle poczułem, jak z tkaniny wzbił się ku mnie smak.

Szafran – rzecz jasna: cóż by innego? Smak, dla którego uśmierca się tysiące pięknych kwiatów: łatwy temat dla podrzędnego poety. A jednak taka jest prawda. Teraz, podobnie jak lata temu, wyrósł na mym języku niczym złoty pałac, zachwycająca barbarzyńska budowla złożona z kopuł i iglic. Tessina. Toż to ona, cała ona: kryształki soli pokrywające muszle ostryg, które wyschły na słońcu, fiołki, liście cytrynowego drzewa, gałka muszkatołowa, mirra.

Wraz z jej smakiem rozkwitła we mnie Florencja: zapachy i smród, miazmaty i perfumy. Straciłem równowagę i chwyciłem się kamiennego słupa – wydawało mi się, że wokół mej twarzy łopoczą tysiące par skrzydeł. Mogłem powąchać wszystko, mogłem znowu poczuć smak samego siebie i złoty blask szafranu wirujący w moim nosie i na języku.

Rozdział piętnasty

Wróciłem do pracy następnego dnia. Coppo, który z polecenia Terina odwiedził mnie wieczorem, by sprawdzić, jak się czuję, odkrył, że odzyskałem zmysły, a przynajmniej te, które miały znaczenie dla mojego stryja. Wrócił wczesnym rankiem z podarkami i groźbami, kiedy wciąż jeszcze niosło się drapanie zaspanych gołębi trzepoczących irytująco skrzydłami pod okapem dachu. Przyglądał mi się, jak czytam list napisany sztucznym, formalnym językiem, z którego wynikało, że Terino daje mi jakąś śmieszną podwyżkę, po czym, powtarzając przepełnione żółcią słowa stryja, wygłosił niechętnie kilka zawoalowanych pogróżek. System kija i marchewki – Terino zawsze miał pod ręką oba, tyle że marchewka była o wiele krótsza od kija. Poszedłem więc do Porco na spotkanie z dniem przewidywalnym jak moja własna plwocina: nuda, stryj patrzący przenikliwym wzrokiem na mnie i na moją kuchnię, po to tylko by znaleźć jakiś powód do narzekań. Te same potrawy, smród spod pach Coppa, ból w krzyżach i w nogach, zwiększający się wraz z upływem godzin.

Lecz mimo niezmienności i odrętwiającej monotonii nic nie wydawało się takie samo. Pracowałem jak we śnie, mamrocząc pod nosem zamówienia i poruszając się niczym marionetka w palcach aktora, który odgrywa po raz setny to samo nieudane przedstawienie. Tessina Albizzi pozostała we mnie, jak kropla soku cytrynowego w oliwie, a ja, podobnie do oliwy zmieszanej z czymś wyrazistym i pobudzającym, zacząłem się przeobrażać, przybierając nietypowe formy i zmieniając smak.

Wytarłem włosy przybrudzoną szmatą o zapachu cebuli i poszedłem do wychodka ustawionego w rogu podwórka. Było to jedyne miejsce w Porco, które dało się zamknąć od środka. To na tym podwórku kąpaliśmy się i oskubywaliśmy ptactwo przed zarżnięciem, to tutaj wyrzucaliśmy wnętrzności oraz pióra zmieszane z innymi odpadkami: flakami, łupinami i resztkami, które goście pozostawiali na talerzach. Terino płacił specjalnemu człowiekowi, by sprzątał tu co jakiś czas, lecz będąc skąpym łajdakiem, robił to zdecydowanie za rzadko, przez co pomywacze musieli co rano czyścić ścieżkę

prowadzącą od kuchennych drzwi do pompy i wychodka. Smród był niewyobrażalny, lecz ja potrzebowałem ciszy i spokoju, usiadłem więc na starej desce i wpatrywałem się w tanią białą farbę odłażącą od ściany i przykurzone pajęczyny pełne pustych owadzich łupin.

Jaki smak czuł pająk, zjadając muchę? – zastanawiałem się. Te, które połknąłem niechcący – a raz celowo – były gorzkie jak popiół. Ale pajęcze – czy były soczyste jak ostrygi, kiedy wysysał je do ostatniej kropli? Czy przypominało to wgryzanie się w pomarańczę albo wysysanie szpiku z kości? O takich rzeczach rozmawiałem z Tessiną. Nie z piękną nieznajomą, którą spotkałem wczoraj, lecz z moją Tessiną, złodziejką z targu, dziewczyną o burzy splątanych loków. Tessina z mojego dzieciństwa złapałaby dla mnie muchę, żebym zjadł i opisał smak, a ja zrobiłbym to tylko dlatego, że uwielbiałem sprawiać jej radość. Kobieta z Piazza Santo Spirito… czy będąc młodą damą, zastanawiała się, jak smakują muchy? Jak smakują wiśnie? Na niebiesko? Na czerwono? Wydawała się zbyt… Jakby to ująć? Podrapałem się w policzek – moja twarz była tak posiniaczona od *calcio*, że nie goliłem się od paru dni. Siedziałem tu, zamknięty w wygódce, zadziwiony tym, że Tessina Albizzi wydoroślała. Lecz co pomyślała ona, gdy zobaczyła mnie? Kogo lub co zobaczyła? Zarośniętego bydlaka ze złamanym nosem, o skórze bladej od pracy w zamknięciu i rozumnym, nieco cynicznym spojrzeniu – innymi słowy, mężczyznę. Byliśmy tak inni niż kiedyś – minęło zaledwie pięć lat, ale mój Boże, jakże zmieniliśmy się przez ten czas. Zobaczę ją jeszcze. Podarowała mi tę nadzieję, ot tak, złotą obietnicę, jakby zdrapała ze słońca trochę blasku i podała mi w wyciągniętej dłoni. Pochyliłem się i zacząłem rysować twarz na drzwiach z nierównej deski. W tym samym momencie ktoś wściekle w nie kopnął, a kilka płatków białej farby sfrunęło na śliską podłogę z ceramicznych płytek.

– *Cazzo!* – wrzasnąłem.

– Wytrzyj tyłek i wyłaź stamtąd – usłyszałem znajomy głos. – Muszę z tobą pogadać.

Na naszym maleńkim podwórku stał Zohan di Ferrara i trącał cielęcy łeb czubkiem buta. Gdy wyszedłem, uniósł wzrok i zmarszczył swój wielki, ostro zakończony nos. Umyłem ręce pod pompą – jestem

dość wymagający pod tym względem, nie znoszę, kiedy jedzenie smakuje cudzymi nieczystościami (brudne ręce kucharza potrafią sprawić, że najdroższa przyprawa odbyła podróż z Indii na marne), nie mówiąc już o moich – i wytarłem je w fartuch.

– Lubisz się męczyć w tej kloacznej dziurze? – zapytał, gdy wyszliśmy razem na ulicę.

– Są gorsze miejsca – odparłem, starając się, by mój głos brzmiał neutralnie. – Spróbuj się wysrać w Fico.

– Słyszałem, że jesteś jakimś bohaterem – powiedział, mrużąc oczy. – Kopanie piłki w tę i z powrotem. Nie potrafię zrozumieć twojego miasta. Pederastia, gra w piłkę… – odchrząknął i znów splunął.

– Miałem szczęście – odparłem. Serce zaczęło walić mi jak szalone: na pewno nie wywlókł mnie tu po to, żeby mnie obrażać.

– Tamtej nocy, w pałacu, też miałeś szczęście? – zapytał.

– W *calcio* może grać każdy. Ale gotowanie… To trochę co innego, prawda? Szczęście nie ma z tym nic wspólnego.

– *Messer* Lorenzo chyba się z tobą zgadza. Nie wiem, czy to te minogi, czy twoje kopanie piłki… – Uniósł brew. – Czujesz coś w ogóle? – zapytał, wskazując na mój spuchnięty nos. Skinąłem pospiesznie głową. – No to masz szczęście. Gdybyś zrobił sobie krzywdę, bawiąc się w te cholerne gry, nie mógłbyś przyrządzić dzisiaj uczty dla naszego pana.

– Uczty? – powtórzyłem głupawo.

– Tak, uczty, diabelskiego przyjęcia Arnolfini – odparł zniecierpliwiony.

– Dzisiaj pracuję – zaoponowałem. – Tutaj.

– Już nie. Oddałem twojemu stryjowi jednego z moich kucharzy. Nie żadnego z najlepszych, skądże znowu. Swoją drogą, odpychający typ ten twój stryj. *Buggerone*, racja?

– Co? Nieprawda! – odparłem. Starałem się grać urażonego, tak by ten wielkonosy ferranin pomyślał następnym razem ze dwa razy, zanim obrazi Florencję, a potem moje ciało i krew, lecz tak naprawdę z trudem powstrzymywałem się od śmiechu.

– Chciał o wiele więcej pieniędzy, niż jesteś wart, mój chłopcze. I trochę dostał. – Zohan wzruszył ramionami. – Tak czy inaczej, nie

płacę ze swojej sakiewki. Będziesz dziś pracować. I jeśli nie otrujesz *messer* Lorenza, a on wciąż będzie cię uważać za wartego uwagi… – Spojrzał na mnie znad swego nosa, który przypominał rylec. – Jeżeli jakimś cudem ci się uda, będziesz pracować dla mnie. Trzydzieści florenów rocznie. Znajdź sobie czyste pludry. – Mówiąc to, rzucił tawernie Porco ostatnie nienawistne spojrzenie i pomaszerował w stronę targu.

Oparłem się o ścianę, czując, jak porastający ją chropowaty grzyb ociera się o moje ubranie. Złuszczony tynk toczył się wolno po moim karku, a przed oczami przesuwały mi się twarze: Zohana, Lorenza de' Medici, Terina… I Tessiny, taka jaką zapamiętałem z dzieciństwa. W kuchni na pewno będą na mnie psioczyć, lecz mimo to, wiedziony wspomnieniem, poszedłem na targ, kupiłem kobiałkę wiśni i usiadłem u podstawy kolumny, na której wznosił się posąg Dovizii. Na drugim końcu placu Ugolino pakował garnki. Poruszał się dostojnie, robiąc to tylko, co musiał, i nic więcej. Spojrzał raz w moim kierunku, skinąłem dłonią, lecz nie zareagował. Wziąłem wiśnię i zacząłem wysysać sok. Trzydzieści florenów rocznie! To jakaś niewyobrażalna suma. Chcieli mnie zatrudnić jako kucharza czy jako bankiera? Mój ojciec powinien być chyba ze mnie dumny? Obserwowałem Ugolina, zastanawiając się, ile zarabia w rok – pewnie tyle co nic, mimo że był najlepszym kucharzem we Florencji. To nie w porządku. Starsi ode mnie powtarzali mi zawsze, że życie nie jest sprawiedliwe, że każdy bierze to, co chce, że szacunek zdobywa się, depcząc wrogom po twarzy.

Ale może Ugolino nie dbał o szacunek. A ja? No cóż: ja tak. Będę wspinać się po kupie gnoju, dopóki nie stanę twarzą w twarz z najlepszymi. Oparłem się o kolumnę. Mogłem kupić sobie teraz przyzwoity strój. Coś pięknego, co włożę, nim wespnę się na klasztorny mur. Bo miałem zamiar zrobić to jak najszybciej. Włożyłem do ust kolejną wiśnię i wgryzłem się w miąższ. Owoc pękł mi w ustach. „Niebieski – pomyślałem. – Jest niebieski".

Kiedy wróciłem do Porco pozbierać noże, wszyscy gapili się na mnie jak stado sów. Nowy kucharz zdążył już porozstawiać ich po kątach – wyczułem to, bo zgarbili się nerwowo i unikali jego wzroku. Podszedłem niepewnie do Coppa i wyciągnąłem dłoń, a on zawiesił na

mnie wzrok i skinął uprzejmie głową. Pojawił się Terino. Myślałem, że powie coś wrednego, co sprawi, że łatwiej będzie mi odejść, zamiast tego zbliżył się i ścisnął mnie za ramię.

– Czyli teraz *messer* Lorenzo co wieczór będzie jeść to, co mu przyrządzisz? – zaczął. – Przyniosłeś chlubę naszej tawernie. I swojemu nazwisku. Potrafię rozpoznać talent – ciągnął głośno.

Nowy pracownik uśmiechnął się z protekcjonalną ironią. „Zaczekaj tylko – pomyślałem. – Już za chwilę będziesz chować się w wychodku”.

– Dziękuję, stryju – powiedziałem głośno i uściskaliśmy się skrępowani. Czułem, jak moje niedogolone policzki drapią jego szczęki. I wyszedłem.

Rozdział szesnasty

Zohan di Ferrara zarządzał kuchnią Medyceuszów niczym *condotiere*, którym podobno zresztą kiedyś był, służąc jako dowódca wojsk najemnych księcia Mediolanu. Nietrudno było to sobie wyobrazić. Miał charakter przywódcy, pod każdym względem. Pracownicy kuchni funkcjonowali jak jedno ciało podporządkowane całkowicie jego woli – byliśmy pszczołami, on naszą królową, choć gdyby nabrał podejrzeń, że choć raz pomyślałem o czymś takim, że wyśniłem taki obraz, wypatroszyłby mnie pewnie jak kurczaka. Zdawał się wiedzieć o nas wszystko: co sprawia, że urastamy w pychę, jakie są nasze mocne strony, a przede wszystkim, gdzie skrywają się nasze słabości.

Prawie już nie pamiętam tych pszczół – mych towarzyszy w znoju: widzę jedynie mozaikę zmęczonych, spoconych twarzy, stękających z wysiłku lub wyjałowionych ze zmęczenia, tak samo nierozróżnialnych jak postaci stojące w tłumie na obrazach przedstawiających ukrzyżowanie lub męczeństwo. Twarze naokoło mnie przypominały raczej te z dzieł Castagny lub Pollaiuola, nie z obrazów Filippa, na których każdy jest wcieleniem niewinności. Moi towarzysze nosili psie imiona, jak Pippo czy Beppi, przez co z łatwością można było wydawać im komendy i przywoływać do porządku. No i proszę, oto uczyniłem Zohana żołnierzem, królową pszczół i pasterzem w jednej osobie. Jestem jednak kucharzem, nie Owidiuszem, i staram się tylko opisać, za pomocą słów, które znam, jaka moc kryła się w tym przygarbionym ferraninie o okrągłych ramionach i ptasim nosie. Nie zrodziła się z pewności siebie: zdawał sobie sprawę z tego, że nie pochodzi stąd, i krępowała go zawsze obecność florentczyków. Poza tym każdy kucharz wie, że o jego wartości świadczy ostatnia łyżka strawy, jaką klienci przełkną podczas posiłku. Byłem świadom jego wiecznego strachu przed tym, że jakiś Beppis czy inny Gino popełni głupi błąd, i wiedziałem, że przez to wyłaził ze skóry, by każdy z nas dawał z siebie wszystko. Nikomu nie ufał, niczego nie brał za pewnik i wciąż przewidywał katastrofę. Wykończyłoby to zapewne człowieka mniejszego duchem, lecz on zdawał się czerpać z tego siłę. Im więcej przeciwności miał do pokonania, im większe były wobec niego oczekiwania, tym solidniejszy

i bardziej nieugięty się stawał.

Byłem obcy w jego kuchni. Każdy człowiek pracujący dla Zohana został osobiście przez niego wybrany i przechodził długi, bolesny okres praktyk, najpierw kręcąc rożnem, później czyszcząc ryby, a na koniec krojąc cebulę. Wszyscy oni szorowali garnki i myli podłogi. Ciężka łyżka *maestra* znaczyła ich ciała sińcami, a jego język, niczym działo okrętowe, powodował, że kulili się ze strachu i w milczeniu, mechanicznie robili to, co do nich należało. Jako chłopiec z tawerny, o dziesięć lat młodszy od najmłodszego z mężczyzn, któremu Zohan zaczynał ufać, powinienem był nosić drewno na opał i garnki z wrzątkiem.

Czekał mnie jednak inny los. Pierwszego ranka Zohan przyparł mnie do muru i przytknął mi łyżkę do mostka.

– Wiesz, dlaczego tu jesteś? – zapytał.

– Naszemu panu smakowało to, co ugotowałem – odparłem, dając się złapać w sidła prawdy. Przecież właśnie z tego powodu tu byłem, prawda?

– *Messer* Lorenzo nie potrafi ugotować sobie nawet jajka – powiedział głośno Zohan, a gwar wielkiej kuchni, uruchamianej przed nadejściem pracowitego dnia, przycichł jak za dotknięciem czarodziejskiej różdżki. Stałem przyparty do drzwi spiżarni i twarze tych wszystkich Ginów i Pinów, których nigdy nie spamiętam, zwróciły się w naszą stronę. – Uważa przez to, że ci, co opanowali sztukę gotowania jajek – dźgnął mnie łyżką w mostek – i wykazali się niejaką zdolnością w tej materii, są przydatni i wartościowi. Sądzi też, że proces gotowania jajek, nie mówiąc już o operacjach bardziej skomplikowanych, jest równie tajemniczy jak to, że Maryja Dziewica zaszła w ciążę. – Dźgnął mocniej. – Takiego właśnie jest zdania. Gdyby więc człowiek, który gotuje Jego Wielmożności jajka, zechciał dodać do nich coś naprawdę cudownego, jak sól czy pieprz, *messer* Lorenzo uznałby go pewnie za geniusza. Za Petrarcę sztuki kulinarnej może? Ale co ja tam mogę o tych rzeczach wiedzieć, jestem tylko prostym kucharzem. Lecz wspaniały *messer* Lorenzo o niezmierzonej mądrości gotów jest podziwiać geniusz w każdej postaci. Ty, chłopcze, wpadłeś mu w oko. Usidliłeś go swym talentem w dziedzinie gotowania jajek. Dlatego masz teraz raczyć swym

rzadkim geniuszem nie tylko Jego Dostojność, lecz również wszystkich jego przyjaciół i krewnych, wrogów i rywali. Czujesz się zaszczycony? Tak by się mogło wydawać, co? – Przesunął łyżką wzdłuż mojego mostka i poklepał mnie delikatnie w podbródek. – Lecz ani przez moment nie waż się myśleć, że jesteś kucharzem, mój chłopcze – powiedział, wykrzywiając zaciśnięte usta w uśmiechu. – Jesteś rozrywką. Nową zabawką. Nową tancerką na służbie naszego pana. Lepiej więc, żebyś tańczył… Radzę ci, żebyś tańczył – zakończył, wystukując łyżką rytm ostatnich słów najpierw na mym uchu, potem na ramieniu, a w końcu na tyłku, gdy na odchodne trzepnął mnie tak mocno, że jeszcze przez godzinę czułem zadek.

Powietrze w kuchni wibrowało od determinacji, a my tańczyliśmy, niczym ostrożni, czujni goście na balu maskowym, stawiając kroki w rytm poleceń Zohana bądź zamaszystych ruchów i dźgnięć jego łyżki. Każdy znał swoje miejsce, poza mną. Byłem im zawalidrogą, zerkałem nad linią ich ramion, pakowałem się pod nogi i nadziewałem na ich łokcie. Powinni byli mnie bić, kopać i przeklinać, zamiast tego milczeli jak zaklęci: nie odważyliby się. Byłem bowiem maskotką, eksperymentem wielkiego człowieka, który kontrolował, mniej lub bardziej, całe nasze życie, zwłaszcza to, które się toczyło w pałacu i pałacowej kuchni. Byłem tylko kolejnym udoskonaleniem tortur, którym ich codziennie poddawano: musieli mnie zrozumieć, zaakceptować i jakby tego było mało, trzymać język za zębami. „Tancereczkooo!” – huczał Zohan. Przeklinał mnie tak często, że w zasadzie czułem się w porządku wobec reszty. Kochałem go tak bardzo, jak bardzo mnie przerażał. Kochałem go tak, jak on mnie pewnie nienawidził, przynajmniej przez tych pierwszych parę tygodni. Wpatrywałem się w niego jak młody wilk w swego rodzica i chłonąłem wiedzę. Wciąż czułem się jak wariat, jak małpa odziana w strój szlachetnego młodzieńca, siedzącego na honorowym miejscu podczas wieczornych rozgrywek *calcio*. Przez dwa tygodnie cierpiałem, wiedząc, że zakłócam działanie mechanizmu. Po powrocie do domu przewracałem się z boku na bok i rzucałem po łóżku, wyławiając ciernie, którymi najeżone było morze mych niespokojnych snów.

Nadszedł trzeci tydzień. Wszedłem cicho do kuchni i włożyłem

białe ubranie, czując, jak groza i nerwy przepełniają mi żołądek. Znów cały dzień będę słyszeć: „Tancereczko, pokręć zadkiem”. Zohan przywitał mnie oczywiście pełnym pogardy charknięciem i wskazał łyżką wielki trzcinowy kosz, z którego wypływał szary płyn i kapał na kamienną podłogę.

– Gdzieżeś był? – spytał ostro.

Otworzyłem usta, chcąc zauważyć, że zjawiłem się pierwszy ze wszystkich, ale poczułem, jak łyżka opada mi boleśnie na ramię.

– Te psiajuchy czekają tu od nie wiem jak dawna – powiedział, wskazując na kosz. – Zajmij się nimi, i to szybko. Całe miasto ugina się pod ciężarem twego nieróbstwa.

Zniewaga była bolesna, przybrałem jednak obojętny wyraz twarzy i posłusznie przytaszczyłem ciężki kosz do swego stanowiska. Ściągnąwszy pokrywę, zobaczyłem lśniące fale macek i wyłupiaste, niewidzące oczy. Były to mątwy, które przypłynęły dziś rano na barce z wybrzeża. Mimo że wyłowiono je ledwie dzień wcześniej, zaczynały już śmierdzieć, na tyle jednak delikatnie, że ktoś o mniej wrażliwym powonieniu nie zwróciłby na to pewnie uwagi. Wziąłem jedną z nich i cisnąłem bezwładną i śliską na blat. Oderwałem głowę, włożyłem kciuki w przestrzeń za oczami i nacisnąłem. Wśród macek sflaczałych jak zwiędły kwiat pojawił się dziób w kształcie złączonych opuszków palców. Odrzuciłem macki na bok, po czym chwyciłem twarde gałki oczne i wyrwałem je wraz z nerwem. Złapałem tułów, ściągnąłem błonę z mlecznego ciała w kształcie mitry, wywróciłem mątwę na drugą stronę, wyrwałem flaki, starając się nie uszkodzić gruczołu czernidłowego, ściągnąłem żółtawą błonę wyścielającą jej wnętrze i sięgnąłem po następną mątwę.

Gdy skończyłem, na stole piętrzyła się góra bladego mięsa: wysokie gniazdo uplecione z macek i kolczasta sterta dziobów. Oczy ułożone w kształt półkola przypominały rozpostarty pawi ogon. Kiedy wrzucałem wnętrzności do wiadra, do palców kleiły mi się szare, brązowe i zielone wstęgi flaków. Dzioby szarpały mi skórę, a oczy wymykały się z palców, jak korale zepsutego naszyjnika. Osobliwy zapach mątw, podobny do woni spermy, otulił mnie całego: włosy, ramiona, ubranie. Myślałem, że będę mógł przynajmniej ugotować blade

mięso – nafaszerowałbym je pewnie orzechami ziemnymi, rodzynkami i ziołami – lecz kiedy wyrzuciłem z wiadra na kompost cuchnące świństwo i wróciłem z powrotem do kuchni, Zohan kazał mi obrać stos jarmużu. Kroiłem go bezmyślnie, wodząc ostrzem noża w poprzek zmarszczonych, karbowanych liści, a gdy skończyłem, zabrałem się do siekania ziół na *battutę*.

W międzyczasie kuchnia wypełniła się pobrzękiwaniem i zgiełkiem, a powietrze zgęstniało od zapachów i pary. Marzyłem o tym, by stanąć przy skwierczącej patelni i coś usmażyć, lecz zamiast tego byłem chłopcem od brudnej roboty. Posiekałem już połowę liści buraka, wykonując mechaniczne ruchy nożem i obserwując innych przy pracy, gdy nagle zobaczyłem patelnię ustawioną zbyt blisko ognia, na której pienił się biały płyn – cenny blamanż. Zohan wyszedł na stronę, w przeciwnym razie naskoczyłby na kucharza, więc bez chwili wahania wycelowałem palcem w mocno zbudowanego mężczyznę, który stał przy ogniu, drapiąc się po nosie. Na imię miał Nene, poruszał się zawsze po kuchni rozważnie, powoli i pewnie, lecz zdawał się nie robić nic poza włażeniem innym w paradę.

– Ej, ty! Co, u licha, wyprawiasz? Zdejmij to z ognia i zamieszaj!

Mężczyzna zrobił, co mu powiedziałem, i spojrzał na mnie ze złością, którą zdradzał błysk w jego oczach.

– I ty też! – kontynuowałem tyradę, patrząc na młodego mężczyznę (choć oczywiście starszego ode mnie), który kroił cebulę. – Tak to ma wyglądać, twoim zdaniem? A może podamy naszemu panu cebulę w całości, jak jabłko? *Cazzo*… Chcesz go zabić? Jak on ma strawić takie duże kawałki?

Nene mieszał posępnie swój blamanż, majdając łyżką w gęstej białej cieczy, jakby uwłaczało to jego godności. Wyrwałem mu łyżkę z ręki i odepchnąłem na bok.

– Dobra, patrz.

Blamanż to subtelna potrawa, którą trudno jest przyrządzić i doprowadzić do perfekcji, za to bardzo łatwo zepsuć. Kozie mleko, mąka ryżowa, sproszkowana pierś koguta, cukier i woda różana. Powinien być biały niczym skóra między udami dziewicy, czystość jego barwy świadczy o możliwościach kuchni. Jak można było powierzyć taki

cud tej ociężałej, zadowolonej z siebie ofermie?

– Musisz obchodzić się z tym jak z niemowlęciem.

Pozostali oderwali się od pracy i patrzyli na mnie z całą fermentującą w nich nienawiścią. Zaległa cisza. Dotarło do mnie, co zrobiłem. „Oni mnie zaraz zamordują" – pomyślałem, widząc, jak ściskają w bielejących dłoniach noże, garnki i tłuczki. Wodziłem wzrokiem po twarzach – być może usiłowałem zgadnąć, który z nich pierwszy mnie dopadnie. I w tym momencie do kuchni wszedł Zohan.

Nikt nie pisnął słowem, lecz on zrozumiał. Wiedział. Bez mrugnięcia okiem podszedł spokojnie i powoli do miejsca, w którym stałem. Spojrzał najpierw na Nene, potem na mnie, a następnie omiótł wściekłym wzrokiem stół, ogień i wszystkich z osobna, którzy czekali w ciszy na to, co się zdarzy. *Maestro* podniósł palec, zanurzył go w blamanżu i włożył z rozmysłem do ściągniętych ust. Zamknął oczy, otworzył i przeszył mnie świdrującym wzrokiem.

– Spalony – powiedział.

– *Maestro*, nieprawda! Jest dobry! – zaprotestował Nene.

– Mówiłem ci – zwróciłem się do niego. – Mieszał jak człowiek, który bawi się przez sen swoim *cazzo*, *maestro*.

– Nie zachowałeś się zbyt profesjonalnie, co, Nene? – zauważył Zohan.

– Ale…

– Jesteś leniwy. Ja i twoi towarzysze robimy za ciebie wszystko. Słodka, mała Tancereczka chciał ci oddać przysługę. Wynoś się z mojej kuchni i nie wracaj. Wyślę do ciebie kogoś z pieniędzmi. – Mówiąc to, odwrócił się do mnie i pochylił nad stołem tak, że jego potylica znalazła się parę centymetrów od twarzy Nenego.

Zobaczyłem, jak nieszczęśnik porusza ustami, a krew odpływa z jego rumianych zwykle lic. Zawahał się przez chwilę, jakby czekał na ratunek, ale w cichej kuchni słychać było jedynie szept ognia oraz szmer gorącej wody i oliwy. Wyprostował się, odwrócił na pięcie i opuścił kuchnię pospiesznym, niepewnym krokiem.

– No proszę, Tancereczko, jakże przenikliwym wzrokiem obdarzył cię Bóg. Jakże podatny masz węch na wpadki swoich przyjaciół. Powiedz, co powinniśmy zrobić z naszym blamanżem?

– Wyrzucić i zacząć od nowa – odparłem rezolutnie, szukając na twarzy *maestra* śladu jakichś emocji.

– Racja, racja. Wyrzuć to do wychodka, dobrze? Myślisz, że zdążyłbyś zrobić następny, zanim przyjdą goście?

– Oczywiście, *maestro*! – odparłem, czując, że rozpiera mnie radość.

– Nie wątpię. Zamiast tego weźmiesz szufelkę i miotłę i wyczyścisz wychodki oraz kompostownik tak, jakby nasz pan miał jeść z ziemi.

Zapadła cisza. Wiedziałem jednak, że wszyscy wpatrują się we mnie wzrokiem przepełnionym nienawiścią, gniewem i radością spowodowaną mym upadkiem. Naprzeciwko mnie stał *maestro*, nieugięty i niewzruszony niczym drogowskaz na rozstaju dróg, przy którym nagle się znalazłem. Jeszcze minutę temu byłem pewien obranego szlaku, a teraz stałem twarzą w twarz z… no właśnie, z czym? Frontowe lub tylne drzwi. Ucieczka albo upokorzenie. A w szerszej perspektywie: życie albo śmierć wszystkiego, co sobie wymarzyłem. Pomyślałem o Tessinie, o tym, jak bardzo chciałem jej powiedzieć, że pracuję dla Medyceuszów, że mam szansę zostać kimś. I wybrałem. Patrząc na *maestra*, skinąłem głową, wziąłem garnek z blamanżem stojący za jego plecami i ruszyłem wzdłuż długich stołów. Mijając Beppinów i Tinów, słyszałem narastającą falę śmiechu i dźwięk bulgoczącej mieszanki ulgi i pogardy, podobny do niskiego brzęczenia much, choć chyba nawet gorszy, dużo gorszy niż bzyczenie tych, które czekały na mnie przy kompoście, skupione w rojach ciężkich jak mokre prześcieradła.

Cały dzień harowałem, szorując podwórko i wychodek. Krztusiłem się i pociłem, coraz bardziej utytłany i przesiąknięty brudem. Pracowałem tak długo, że stałem się bardziej odpychający od grabarzy czy przedstawicieli innych cuchnących zawodów, którzy od zawsze byli obiektem mych żartów. Kucharze przychodzili i odchodzili, żeby się wysikać, wysrać lub wyrzucić śmieci, śmiejąc się głośno na widok mej nędzy. Jednak żaden z nich nie odezwał się do mnie ani słowem. A *maestro* się nie zjawił.

Byłem tak zawstydzony i zniesmaczony swoim wyglądem oraz

tym, co zgotowała mi moja własna głupota, że nie odważyłem się wrócić tej nocy do domu. Wśliznąłem się chyłkiem do stajni i skuliłem w kącie. Obudziłem się sztywny i głodny, ale zabrałem się do pracy i harowałem, póki nie nadeszło południe, a głód stał się nie do zniesienia. Wymknąłem się więc z podwórka i zanurzając się w gąszczu uliczek i ścieżek, dotarłem do człowieka, o którym od paru godzin nie mogłem przestać myśleć.

Ugolino mieszał bulgoczące flaki, zataczając delikatne łuki wielką, pokrzywioną łyżką. Nie zdziwił go ani nie obrzydził widok mojej śmierdzącej dłoni, w której trzymałem monetę. Wziąłem miskę flaczków i zacząłem żreć jak zwierzę.

– *Messer* Ugolino – wysapałem, kiedy żołądek przestał pulsować mi z głodu. – Uratowaliście mi życie.

Patrzył na mnie przez chwilę spod siwych brwi, nie przestając mieszać.

– Mówię poważnie – ciągnąłem. – Gotujecie, panie, najlepsze jedzenie w całej republice. Pracuję w kuchni u Medyceuszów…

Słysząc to, powiódł wzrokiem po moim odrażającym stroju całym w gównie, czarnych dłoniach oraz upstrzonej brudem twarzy i wrócił do swych badań nad flaczkami i *lampredotto.*

– *Messer* Lorenzo nigdy, nigdy nie jada lepszych potraw niż wasze. Siedząc przy swym wspaniałym stole, nad złotym talerzem… Nigdy nie miał w ustach niczego podobnego. – Znów siorbnąłem trochę, a potem jeszcze trochę, dopóki spod flaczków nie wyłoniło się brązowe ceramiczne dno miski, cętkowane jak skrzydła drozda. Wygrzebałem drugą monetę i podałem Ugolinowi naczynie. – Czy zgodzilibyście się dać mi przepis, żebym mógł ugotować naszemu panu takie flaczki jak wasze? Nazwę je flaczkami *alla Ugolino.* Zapłacę…

I wtedy obezwładnił mnie smród moich ubrań i wywołane brudem koszmarne swędzenie, które rozpełzło się po mym ciele. Rozejrzałem się dookoła. Ludzie zaczynali się gapić. Na szczęście nikt, kogo bym rozpoznawał; nie było wśród nich ani przyjaciół, ani znajomych, ani – *grazie a Dio* – wrogów, byłem jednak pewien, że zaraz się zjawią. Niezdecydowanym ruchem ująłem miskę, a drugą dłonią sięgnąłem po kolejną monetę. Smak flaczków nie sprawiał mi jednak przyjemności,

więc odłożyłem naczynie.

– Dziękuję, *maestro* Ugolino – powiedziałem.

Wróciłem na podwórko, by zanurzyć się w jeszcze większym smrodzie oraz beznadziei i spędzić kolejną noc wśród myszy i ciężkich końskich oddechów. Trzeci dzień dobiegał już prawie końca, kiedy niebiosa spuściły niechętnie trochę deszczu, który pomógł mi doczyścić kilka ostatnich metrów bruku. Skończyłem, lecz mokłem dalej, póki wieczorna uczta nie dobiegła końca. Od ponad godziny nikt nie pozbywał się zawartości swoich jelit, a ostatnie wiadro zostało już opróżnione z kurzej skóry i obierek. Kiedy byłem już całkiem mokry i czułem, że nie cuchnę już tak strasznie odpadkami i odchodami, wszedłem z powrotem do kuchni.

Zohan czekał na mnie, siedząc na krześle. A może w ogóle nie wiedział, że wciąż jestem częścią jego świata. Tak czy inaczej, gdy podniósł wzrok znad rejestru, który studiował, nic nie wskazywało na to, że spodziewał się zobaczyć, jak wpełzam do kuchni, lub że w ogóle go to obchodziło. Kiedy podszedłem do niego ostrożnie, włożył rękę między nogi, odszukał sakiewkę, wyjął monetę i rzucił w moją stronę. Złapałem.

– Dobra robota. To twoja zapłata. A teraz idź do łaźni i wróć jutro rano.

W dłoni trzymałem *soldo* będące połową dniówki.

– Czyli mam być rano?

Zohan zatonął z powrotem w swej księdze.

Następnego dnia stawiłem się wczesnym rankiem i pomogłem rożnowemu rozpalić ogień. Gdy inni zaczęli się schodzić, ostrzyłem już noże. Patrzyli na mnie spod zmrużonych powiek i pozdrawiali krótkim skinieniem głowy. Wciąż jednak było to pozdrowienie. Zohan zmierzył mnie wzrokiem, szukając zapewne śladów gówna czy rybich flaków, i przywołał mnie do swego krzesła.

– A więc wróciłeś – powiedział. – No dobrze, Tancereczko. Czyli jesteś czymś więcej niż śliczną zabawką. Bierz się do roboty.

– Tak jest, *maestro* – odparłem i odwróciłem się, żeby znaleźć kosz cebul, które trzeba pokroić, lub zioła, które trzeba zerwać: bezmyślne zajęcie odpowiednie dla tego, kto szorował dzień wcześniej podłogę

w wychodku.

– Chwila. – Zohan dźgnął mnie łyżką w nerki. – Miałeś oczywiście rację z tym blamanżem. Co do Nene też się nie myliłeś. Dopilnowałem, żeby pozostali o tym wiedzieli. Chciałem, żeby obowiązki Nenego przejął Tino, ale skoro wciąż tu jesteś, powierzam je tobie. Jasne? Masz czyste paznokcie?

Wyciągnąłem dłoń, by mógł sprawdzić.

– Dobrze. Zajmij się blamanżem. Jeśli nie będzie idealny, wylatujesz na dobre. Rozumiemy się?

– Tak jest, *maestro*. Dziękuję!

– I powinieneś. Jak każdy łajdak w tej kuchni. Mogli utopić cię w gównie, zamiast tego wypróżniali się w alejce, żeby nie dodawać ci roboty. – Kichnął. – Nie pojmuję, dlaczego w ogóle ich to obchodziło. Może było im cię żal.

– Być może, *maestro*.

– Właśnie… – Uniósł łyżkę, po czym opuścił dłoń. – Bierz się do pracy, chłopcze.

Przez parę następnych dni czas przypominał pijaka: pędził przez chwilę chwiejnym krokiem, po czym stawał i kapał powoli zmieszany z martwą, gęstą apatią. *Messer* Lorenzo wyjechał na resztę miesiąca do swojej willi w Careggi, więc atmosfera w kuchni stała się mniej nerwowa. Szczęśliwie dla mnie, bo musiałem poprosić *maestra* o zwolnienie mnie z dziennej zmiany we wtorki. Godzinami rozmyślałem nad wiarygodnym powodem, który mógłbym mu przedstawić, i śniłem na jawie o tym, co będzie, gdy spotkam Tessinę w klasztornym ogrodzie. Przehandlowałem wtorkowe poranki za dzień wolny, który przysługiwał mi co dwa tygodnie, i *maestro* chętnie się zgodził. W końcu po cóż miałbym odpoczywać od pracy?

Nasz pan wyjechał, więc Zohan pozwolił mi przyrządzić kilka potraw, które krytykował później głośno, znajdując niedociągnięcia tam, gdzie ja ich wcale nie widziałem. Przez większość czasu robiłem jednak prozaiczne rzeczy, które wcześniej należały do obowiązków Nenego. Była to żmudna praca, ale myśli o Tessinie pochłaniały mnie do tego stopnia, że nie miałem czasu zaprzątać sobie głowy ani pozycją w kuchni, ani samym sobą. Nie narzekałem i utknąłem z wdzięcznością

w bezmyślnych zajęciach dających mi wytchnienie. Dni płynęły ociężale, ja zaś zajmowałem się tym, co robiłem już od lat; równie dobrze mógłbym być lunatykiem.

We wtorek zostałem do późna, pomagając pomywaczowi wyszorować piaskiem miedziane garnki i kotły. Trawił mnie wewnętrzny ogień, zacząłem się już zastanawiać, czy to aby nie choroba. Kiedy więc znalazłem się w uśpionym domu przy Borgo Santa Croce, poszedłem przygotować i zażyć ohydne, lecz skuteczne lekarstwo „na wszystko" według receptury mojej matki. Podgrzałem miksturę nad żarem, po czym krztusząc się nią w naszym ogródku, obserwowałem nietoperze. Po wypiciu tego tak zwanego eliksiru poczułem się tak paskudnie, że zapominając o całej reszcie cierpień, poszedłem do łóżka i zwinąwszy się w kłębek, trzymałem za brzuch, póki w końcu nie zapadłem w sen. Przyśniła mi się matka. Siekała zioła, całe sterty dziwnych ziół, których nigdy wcześniej nie widziałem. Niebieskie i białe kwiaty, fioletowy ostrożeń, miękkie szmaragdowe liście, gigantyczny przetacznik i coś, co wyglądało jak maleńkie irysy. W kuchni – naszej kuchni – do której schodziło się po schodach, lecz nieco mniejszej i delikatnie połyskującej, czuć było gęsty, oleisty oddech mięty i tymianku.

– Mamo, co robisz? – zapytałem. Co jakiś czas odwiedzała mnie w snach, a ja zawsze czułem tę samą, spokojną radość, tak jakby jej śmierć i fakt, że mnie porzuciła, były zamkniętym rozdziałem, czymś, czego nie da się objąć umysłem, i jakbyśmy już teraz na zawsze mieli być razem, sami, w kuchni emanującej cichym blaskiem.

– Potrzebujesz czegoś silniejszego niż to – oświadczyła, potrząsając z rozbawieniem głową. Trzymałem w ręku kielich ze swym remedium, który jednak nie zawierał zielonkawego roztworu, przyrządzonego przeze mnie wcześniej, lecz krew.

– To moja – powiedziałem uspokajająco. – Zawsze działa.

– Wiem, kochanie. Wiem. Ale tym razem będziesz potrzebować czegoś silniejszego.

Na wpół przebudzony, otulony bezpiecznym ciepłem, usiłowałem odnaleźć drogę prowadzącą do wyśnionej kuchni. Zamiast tego odnalazłem dzieciństwo, inne, lecz wciąż znajome, jak przedmiot leżący

pod wodą, i płynąłem wśród jego uliczek, chcąc znaleźć towarzysza zabaw. W końcu znalazłem: siebie, chłopca rzucającego kośćmi o ścianę San Pier Scheragio, na której widniał wykonany przeze mnie szkic twarzy Tessiny.

Rozdział siedemnasty

Nadchodziły dzikie upały. Florencja latem zawsze przypominała piec, a tego roku już w maju czuliśmy się tak, jakby lizały nas niewidzialne ogniste języki. Miłość jednak nie zważa na takie rzeczy. Wychodziłem z parnej kuchni i szedłem wzdłuż falujących od upału ulic w stronę dusznego łóżka, by następnego dnia znów wrócić do tej koszmarnej, wrzącej kipieli. Lato oznaczało szaty przyklejone do skóry, cuchnące ścieki, rzekę Arno gnuśną i gęstą od odpadków i śmieci z warsztatów garbarskich. Nic mnie to nie obchodziło. Myślałem tylko o dwóch rzeczach: o kuchni i o Tessinie Albizzi. Pogoda zaprzątała moją uwagę w tak nikłym stopniu, że równie dobrze mógłby padać śnieg.

Nie miałem pojęcia, czego się spodziewać, póki po raz pierwszy nie wdrapałem się na mur wokół ogrodu należącego do klasztoru Świętej Bibiany, zrobiłem to jednak mimo wszystko. Murek otaczający ogród – a właściwie jego mała część – wznosił się na końcu ciemnej wąskiej uliczki pilnowanej przez starą, na wpół ślepą kobietę. Siedziała w kucki na schodach popadającego w ruinę budynku spowita w zakurzoną czerń okiennej wnęki; prawie nie zwróciła na mnie uwagi, gdy mijałem ją ostrożnie, przechodząc przez zdezelowane drzwi pustego chlewu znajdującego się pod murem, za którym rósł stary figowiec. Mur pełen był wypukłości i bruzd – skorpionów też – przez co łatwo było się na niego wspiąć. Pień rosnącego po drugiej stronie figowca, zgrubiały i poskręcany, przypominał cielsko olbrzymiego węża. Kiedy usiadłem na murze i zsunąłem się w drzewne zwoje, otuliła mnie woń liści: zapach palonego cukru, pokrzyw, starej marsali i os. Zatrzymałem się i zerknąłem przez tę zieloność na rozciągający się w dole ogród.

Zobaczyłem starą sadzawkę o marmurowej krawędzi zdobionej rzeźbieniami wytartymi przez deszcz i upływ czasu. Dookoła zasadzono krzewy rozmarynu, które zamieniły się w małe kwitnące drzewka. Unosił się nad nimi brzęczący legion zapracowanych owadów. Na tyłach sadzawki wznosiła się maleńka chatka – budka w zasadzie – zbudowana z surowych kamiennych bloków i pokryta dachem ze spękanych dachówek, oplecionych bluszczem. Wąsy kaparów i gałęzie kwitnącej dzikiej róży dusiły kamiennego Chrystusa, który, sądząc po wyglądzie,

wyrzeźbiony został pewnie ze trzysta lat temu. Wszystko to razem – sadzawka, rzeźba, chatka i rozmaryn – skrywało się w gęstwinie nieprzyciętych owocowych drzew, wawrzynu i figowców, wśród których wiły się grube sznury bluszczu i dzikiego wina. Stojący w tle klasztor całkiem zginął w tej zielonej dziczy i dostrzec można było jedynie jego dzwonnicę. Nie wyglądało to na Boskie lokum, raczej na miejsce odebrane ludzkości i oddane we władanie naturze, senne, lecz czujne, jakby poddane działaniu magii. Ścieżki zdławione były przez dzikie wino, a szeroko rozwarte oczy kamiennego Chrystusa czekały, rok w rok, na spotkanie z bluszczem wspinającym się po nogach figury. Podskoczyłem na widok drżącego liścia, wyobrażając sobie niewidzialne stopy zmarłych wieki temu zakonnic, ale była to tylko duża brązowa jaszczurka, która potrąciła ogonem listowie i zniknęła pod posągiem.

– Nino? – W drzwiach chatki stanęła Tessina, a mnie aż podskoczyło serce.

Od stóp do głów odziana była w biel: spod ciężkiego białego płaszcza, którego kaptur naciągnęła sobie na czoło, spływała suknia z długim rękawem, a spod niej wystawały delikatne jedwabne pantofle. To opuszczone miejsce oddziaływało na wyobraźnię i w pierwszej chwili wziąłem ją nieomal za jakieś nieziemskie zjawisko, ducha, który w świetle poranka przybrał ludzką postać.

– Jestem! – odparłem.

Mój głos rozpłynął się wśród liści i bzyczenia owadów. Zeskoczyłem z drzewa, krusząc stopami suche gałązki i liście. Przedzierając się przez pajęczyny i żylaste łodygi orlika, obszedłem sadzawkę, a Tessina patrzyła na mnie w ciszy, przytrzymując dłońmi brzeg swego kaptura. Ogarnął mnie strach i zastanawiałem się, czy ona również się boi. Miejsce, w którym się znaleźliśmy, było przedziwną zieloną dziuplą w środku miasta. Trochę tak, jakbym przeskoczył przez mur i znalazł się nagle w jakimś ogromnym, wyludnionym lesie. Zaczepiłem pończochą o krzak jeżyn i rozgniewany na łodygę o ostrych zębach, zatrzymałem się na chwilę, nie chcąc porwać wełnianej nogawki. Tessina zachichotała.

– To jakieś dobre pończochy? – zapytała. Spoglądała na mnie spod oślepiającej bieli kaptura, otulającego jej twarz półksiężycem głębokiego

cienia, w którym widać było jedynie jej błyszczące oczy, niebieskie jak kwiat przetacznika.

– Najlepsze, jakie mam – odparłem, starając się przeciągnąć wysnutą wełnianą nić na drugą stronę nogawki.

Spotkanie z jeżynami wytrąciło mnie z równowagi, staliśmy oboje, spoglądając na siebie ponad krzakami rozmarynu, a naokoło unosił się ciężki, mdły zapach dzikich róż. W powietrzu zawisł niepewnie wielki bąk i po chwili wylądował ciężko na kwiecie rozmarynu, aż łodyga ugięła się pod jego ciężarem. I nagle z klasztornej wieży dobiegł dźwięk dzwonu zwiastujący południe: słodki, samotny, tak jakby dzwon śpiewał dla samego siebie. Gdy rozbrzmiał po raz ostatni, odezwały się wszystkie dzwony we Florencji.

– Przyszedłeś za wcześnie – wyszeptała Tessina. Ledwo słyszałem, co mówiła, podszedłem do niej, pokonując kilka ostatnich kamiennych płyt. – Oboje zjawiliśmy się przed czasem – dodała, kiedy przed nią stanąłem. Zdjęła kaptur i nagle mym oczom ukazały się włosy spływające przepiękną bursztynową kaskadą.

– Myślałem, że będzie padać, ale… – zacząłem, zdecydowanie za głośno. Mój głos wydał mi się obcy, nie wiedziałem, po co właściwie powiedziałem coś takiego. Nie byłem nawet do końca pewien, czy Tessina w ogóle tam była. Może nic z tego, co widziałem, nie działo się naprawdę? Wszystko zdawało się tak odległe od życia, które wiodłem po drugiej stronie muru.

Tessina zmarszczyła brwi i położyła palec na ustach. Uniosła dłonie, dotykając fałd płaszcza, myślałem, że znów ma zamiar nałożyć kaptur, ale znieruchomiała na chwilę i utkwiła we mnie błękitne spojrzenie. Czułem, jak lustruje mnie wzrokiem. Zauważyłem, że miała lekko spiętą twarz, na której malowało się coś jeszcze, jakby rozpacz i pustka. Otworzyłem usta, żeby powiedzieć, że… właśnie, że co? Zamiast tego uniosłem dłonie i nie zastanawiając się wiele, złożyłem je w bezwiednej modlitwie. Wiem z doświadczenia, że modlitwy nie działają, poza tą jedną, która przełamała senne zaklęcie rzucone na ogród. Tessina uśmiechnęła się, a jej twarz, wcześniej blada jak u ducha, nabrała rumieńców: pojawiły się piegi, a jej usta obramowały delikatne linie.

– Chodź ze mną – powiedziała zwykłym głosem. Odwróciła się i wśliznęła do chatki przez otwarte drzwi.

Musiałem lekko się schylić, by nie zawadzić o nadproże. Pustelnia okazała się większa, niż wydawała się z zewnątrz, ale niewiele. Jej ściany były pokryte niegdyś tynkiem i malowidłami, które wyblakły, pozostawiając po sobie nierówny kontur. Ciemnobrązowa stonoga wędrowała wzdłuż nich, łaskocząc falbanami odnóży twarz jakiegoś świętego. Zapadnięty dach składał się jedynie z lichych, starych dachówek ułożonych na rusztowaniu z cienkich krokwi, do środka przedostał się bluszcz i zwisał teraz w rogu niczym wspaniały feston. Krokwie zdobiły girlandy pajęczyn i odchody nietoperzy, które piętrzyły się również w małym kominku. Ale podłoga z ubitej ziemi była odmieciona i pusta: stały tu jedynie trzynożny, okrągły taboret, znaczony śladami korników, i stare łóżko z drewnianych desek, ustawione pod przeciwległą ścianą i okryte schludnie szarym kocem.

Spojrzeliśmy na siebie i chwyciliśmy się za ręce. Poczułem, jak powietrze znów robi się ciężkie. A może to mnie zgęstniała krew? „Mam ją pocałować?” – zastanawiałem się, kiedy Tessina rozwiązała płaszcz i pozwoliła mu opaść na podłogę. Zbliżyła się do mnie i delikatnie dotknęła policzkiem mojego. Gdy przycisnęła mocniej twarz, zamknąłem oczy i zwiesiłem głowę, nie czując niczego poza jej zapachem, dotykiem jej gładkiego ciała na mojej świeżo ogolonej, rozpalonej skórze. Dotknęliśmy się ustami. Całowaliśmy się, na początku delikatnie, potem coraz zachłanniej, zatracając się w pieszczocie… Takie było nasze przeznaczenie. Zrodziły nas te same gwiazdy, te same doświadczenia, zapachy i smaki ukształtowały nasze życie, a krew pulsowała w nas w tym samym rytmie, wypełniając nasze ciała takim samym ogniem.

– Już raz to zrobiliśmy, pamiętasz? – wyszeptała. – W szopie u rymarza, koło San Remigio. Graliśmy w wyzwania. Zamknęłam oczy, a ty uciekłeś.

– Tym razem tak nie będzie. Obiecuję. – Przyciągnąłem ją ku sobie, a ona utonęła w moich objęciach.

Na parę długich chwil zastygliśmy w bezruchu, dwa napierające na siebie ciała, a potem… już nic nie było takie samo. Wszystko się

zmieniło.

Duży biały gekon hałasował w kącie.

– Naprawdę mieszkał tu jakiś pustelnik?

– Tak. Pierwsza matka przełożona przeniosła się tu na starość. Zainicjowała nowy zwyczaj: pustelnice mieszkały tu przez całe pokolenia, ostatnia umarła dwadzieścia lat temu.

– Bo pustelnicy nie są już *stagione*, tak?

– Wiem, że trudno w to uwierzyć.

– A ty przychodzisz tutaj od…

– Od paru lat. Wymykam się od zakonnic i udaję pustelnicę. Daje mi to tyle radości. Myślisz, że zachowujemy się ohydnie, wyczyniając tu takie rzeczy?

– Nie. – Oparłem się plecami o ścianę, czując chłód kamienia i ciepło ciała Tessiny. – Jak mógłbym uważać to za ohydne? Na pewno nikt tu nigdy nie zagląda?

– Na pewno. Wychodzą tylko na brukowane podwórko koło domu i nigdy o tej porze. Wszystkie siostrzyczki są teraz w swoich celach, a Salvino obżarł się jak bąk i chrapie w refektarzu.

– I co, tak po prostu wyszłaś?

– Powiedziałam, że idę porozmyślać o Bożym miłosierdziu.

Gdzieś tam odezwał się dzwon.

– Mam już sobie iść? – zapytałem.

– Za chwilę. Salvino lada moment się obudzi, a nie chcemy, żeby tu przyczłapał. Chociaż kto wie, jesteś jego nowym bohaterem, więc może by ci wybaczył.

– Lepiej nie ryzykować. – Poczułem nagle chłód, mimo że w chatce było duszno.

Tessinie też chyba zrobiło się zimno, bo przylgnęła do mnie, a jej usta znów zaczęły szukać moich. Nagle odsunęła się.

– Masz rację. – Zamilkła na chwilę. – Chyba powinieneś już iść.

Na moment zrobiło się niezręcznie, ale za chwilę znów się całowaliśmy.

– Zawsze byłeś taki rozważny, Nino Latini. Przecież za tydzień znów będzie wtorek. Przyjdziesz?

– Oczywiście.

– Cieszę się. To teraz już idź.
– Kiedy nie chcę.
– Ale musisz.
– Będę tęsknił.
– To może nie spóźnisz się następnym razem, co?
– Nie spóźniłem…
Uciszyła mnie, kładąc mi palec na ustach, i zanim się obejrzałem, zostałem sam.

Rozdział osiemnasty

Wdrapałem się na mur i ruszyłem wzdłuż ścieżki, mijając po drodze starą kobietę, której zamglone oczy ledwie mnie dostrzegły. Idąc przez dzielnicę Smoka w stronę Ponte Vecchio, zastanawiałem się, czy nie wstąpić do Carmine i nie złożyć hołdu freskom Masaccia, a może spędzić też trochę czasu z cieniem Filippa, z którym tak bardzo pragnąłem porozmawiać. Za chwilę zaczynałem pracę i musiałem iść do domu zmienić strój na roboczy. Szedłem więc ostrożnie, starając się sprawiać wrażenie beztroskiego i nie rzucać się w oczy tutejszym zbirom, czyhającym na przybyszów z drugiej strony rzeki. Czułem jednak, że otacza mnie aura tak silna, że inni z pewnością musieli ją widzieć. Częściowo był to żar pożądania, którego zapach i wibracje wciąż czułem na skórze, ale wyczuwałem coś jeszcze, coś, czego nie potrafiłem zdefiniować, bo nigdy wcześniej nie miałem z tym do czynienia.

Zjawiłem się w *palazzo* w ostatniej chwili i wszedłem do kuchni, stwierdzając, że powietrze zgęstniało od napięcia. *Messer* Lorenzo wrócił bez zapowiedzi dwa dni wcześniej z Careggi i zażyczył sobie kameralnej kolacji. Tino miał wolne, a jego zastępca Andrea leżał z gorączką i, ku memu zaskoczeniu, Zohan powierzył mi dowództwo.

– Ukręciłem sobie stryczek, Tancereczko? – zapytał.

– Nie, *maestro*! Będziesz dumny!

– Dumny? Dumy to ja nie czułem od lat.

Goniłem po kuchni, starając się złożyć menu z tego, co miałem pod ręką, upewniając się, że pozostali będą mnie słuchać. Zohan siadł na swym tronie i obracał w palcach łyżkę, obserwując mnie bez słowa.

W ogromnych spiżarniach i magazynach nie brakowało na szczęście jedzenia, a ja uciekłem, z wdzięcznością, w ich chłodną ciszę. Zapach mokrych kamieni, niczym siarczysty policzek, sprawił, że znów znalazłem się z Tessiną w celi pustelnika. Stałem na środku spiżarni, oddychając ciężko, widząc jedynie jej niebieskie oczy. Łoskot metalowych garnków, który dochodził z kuchni, ściągnął mnie z powrotem na ziemię i zmusiłem się, by zacząć myśleć o kolacji. Rozglądając się naokoło, zauważyłem nagle pęk przepiórek

przytroczonych do liny na haku, jak jakaś dziwaczna ozdoba. Przyjechały świeże dziś rano – ich pióra wciąż miały wyrazisty kolor, a krople krwi zdobiły ich dzioby niczym rubiny. Przeciągnąłem ręką po linie, licząc ptaki, a posiłek skrystalizował się nagle w mej wyobraźni.

Przepiórki podane zostaną jako danie główne. Zdjąłem je z haka i zarzuciłem na ramię ciężki pierzasty pompon. Spojrzałem na ryby: karpia, szczupaka i lina. Były dobre, ale potrzebowałem czegoś innego, czegoś o dużej zawartości soli, wysłałem więc jednego z Ginów na targ, żeby przyniósł mi kosz cefali i dużą kiść rzeżuchy.

Chłopak, któremu kazałem oskubać przepiórki, chciał mi coś odwarknąć, dałem mu więc krótką, kwaśną reprymendę, na tyle głośno, żeby wszyscy słyszeli. Spuścili z tonu i wzięli się każdy do swojej roboty. Na początek zrobiłem placek z delikatnych, młodych porów, świeżego masła i *pecorino*, *galangalu* oraz cukru. Z rzeżuchy przyrządziłem *salsa verde*: posiekałem ją na drobne kawałki wraz z pietruszką, miętą i czosnkiem, utarłem z octem i przecedziłem przez sitko. W głowie kołatał mi jeszcze jeden smak. Chodziłem przez chwilę nerwowo od ściany do ściany, obserwując swoich chłopców jak jastrząb czyhający na stadko kurczaków, i w końcu zrozumiałem: *ceci* – cieciorka. Wszyscy spojrzeli na mnie jak na wariata, kiedy wrzuciłem ją do garnka, postawiłem na piecu, doprawiłem mąką, oliwą, solą, pieprzem oraz cynamonem i czekałem, aż się zagotuje. Dodałem zioła i korzeń pietruszki, ciesząc się jego mięsistą, mineralną wonią. Kiedy kroiłem go w cienkie pałeczki, uważając, by przy okazji nie odkroić sobie palców, wróciło wspomnienie Tessiny. Jej ust, jej dłoni, gdy nakręcała na palce moje włosy. Odkaszlnąłem, próbując skupić się na cieciorce. Było to danie, które często gotowała Carenza – jej matka pochodziła z gór na wschód od Perugii. Pachniało domem i szczęśliwym powrotem z długiej podróży, pomyślałem więc, że świetnie się nada na kolację powitalną dla *messer* Lorenza.

Przepiórki były już upieczone i polane sosem z tartych, blanszowanych migdałów, kwaśnego soku z owoców, utartych na papkę podrobów, rodzynek, pieprzu i sporej ilości goździków. Cefale, również pieczone, powędrowały do jadalni, a ich wciąż skwierczące brązowe skórki przyodziane były w wytworną zieloną liberię z rzeżuchy.

Kazałem zanieść na stół duszoną cieciorkę, nałożoną do małych ceramicznych miseczek, posypaną goździkami oraz cynamonem i doprawioną oliwą o wyrazistym smaku, pochodzącą ze wzgórz z okolic Aretino. Kiedy przyniesiono mi placek z porów, posypałem złotą skórkę garścią cukru i orzeszkami piniowymi. Posiłek wieńczyło proste ciasto ze słodkich winogron. Gdy usatysfakcjonowany smakiem potraw, odesłałem już wszystkie do jadalni, oparłem się o framugę drzwi, a chłód kamieni przeniknął przez moje mokre ubranie. Zohan, który przez cały wieczór siedział na swoim krześle, wstał i wytoczył się z kuchni. Kazałem chłopcom wziąć się do sprzątania, rozdzielając im kolejno różne zadania, a sam nalałem sobie kieliszek wina i zabrałem się do ostrzenia noży.

Przez następną godzinę Zohan spacerował między kuchnią i jadalnią, wciąż jednak nie odzywał się ani słowem. Musiałem popędzić paru chłopców, ale udało nam się wyszorować kuchnię na czas i gdy wszyscy wykonali swoje prace, pozwoliłem im iść do domu, zyskując sobie tym samym ich przychylność: Zohan nie pozwalał nikomu odejść, póki sam nie był gotów. Gdy więc *maestro* po raz ostatni tego wieczoru wszedł do kuchni, zastał mnie samego nad listą zakupów na następny dzień, którą spisywałem w świetle lampy. Powiedziałem mu, że odesłałem wszystkich, ponieważ porządnie się napracowali z dobrym skutkiem, lecz on chrząknął tylko i zaczął iść w moją stronę, uderzając łyżką o krawędź długiego stołu.

– Coś ty sobie myślał, na miłość boską? – powiedział w końcu, lecz nie wyczułem wzburzenia w jego z pozoru gniewnych słowach.

– Przygotowałem kameralną kolację, *maestro* – odparłem. – Mam nadzieję, że zadowoliłem towarzyszkę naszego pana?

– Zadowolić… Brzmi interesująco w tym kontekście – zauważył Zohan. Odsunął łyżką moją listę i pochylił się, zasłaniając mi światło. – Wiedziałeś oczywiście, z kim *messer* Lorenzo jadł dziś kolację.

Potrząsnąłem głową.

– Nie graj mi tu niewiniątka, Tancereczko.

– Podejrzewam, że ze swoją żoną – odparłem, zgodnie z prawdą. Biegłem przez większość drogi z Ponte Vecchio i byłem tak oszołomiony, gdy wpadłem do kuchni, że z informacji, których udzielał

nam Zohan, w głowie utkwiło mi jedynie „kameralna”.

– Ha! Jego małżonka została w Careggi. Poza tym za miesiąc rodzi. Skoro sądziłeś, że tu jest, to co? Chciałeś ją zabić, tak?

– Przysięgam, nie mam pojęcia, o czym *maestro* mówi.

– Słodki Jezu! Cefale? Pory? Przepiórki… Matko Święta. Przepiórki? Wszystko z goździkami i czosnkiem… Na mleko Przenajświętszej Dziewicy, wiem, że gotowałeś kiedyś w burdelu, ale… co w ciebie wstąpiło?

– Ach. – Zrozumiałem. Słony smak cefali, suchość przepiórczego mięsa, ciepło goździków, nie mówiąc już o cieciorce… Bezwiednie skomponowałem menu z potraw znanych z ich rozgrzewających i pobudzających właściwości.

– Wszystko w porządku? – zapytałem ostrożnie.

– Masz wielkie szczęście, szczeniaku jeden. To nie Clarice siedziała dziś przy stole, tylko Lukrecja Donati. Donna Lukrecja i kilku bladolicych poetów.

Mrugnąłem nerwowo. Lukrecja Donati była piękną, zamężną kochanką *messer* Lorenza.

– Wiedziałeś o tym. Wiedziałeś, ty przebiegły, mały…

– Smakowało im? – wszedłem mu w słowo.

– Czy smakowało? No, owszem. Nie żeby nie gnało ich od stołu, jeśli rozumiesz, o czym mówię. Zdziwiłbym się, gdyby zdołali dojść do alkowy.

– No tak. Zrozumiałem, *maestro*.

– Widzę, że zrozumiałeś. Nasz pan bardzo cię chwali. Jutro rano będzie chwalił jeszcze bardziej. Ty mały spryciarzu – dodał ze szczerym podziwem.

Rozdział dziewiętnasty

Tydzień później wskoczyłem do ogrodu i przez chwilę siedziałem na tyłku wśród suchych, trzaskających gałązek i liści. Nie widząc i nie słysząc niczego poza kosem buszującym w krzakach rozmarynu, poszedłem w stronę chatki pustelnika pewien, że Tessina już tam będzie. Chatka jednak była pusta, przysiadłem więc na rozklekotanym łóżku i czekałem. Bicie klasztornego dzwonu potwierdziło, że przyszedłem za wcześnie. Uśmiechnąłem się szeroko, „Kto się tym razem spóźnia?" – pomyślałem. Minuty płynęły i gdy minęło pół godziny, uznałem, że Tessina nie przyszła prawdopodobnie tego dnia do klasztoru. „Mogła mnie przynajmniej ostrzec". Ale jak? Nie miała przecież możliwości, żeby się ze mną skontaktować. Mimo to rozczarowanie wierciło mi lej w żołądku. Przez cały zeszły tydzień nie było minuty, bym choć raz o niej nie pomyślał. Do diabła. Będę musiał teraz wlec się z powrotem przez całe miasto, a zobaczę ją dopiero w przyszłym tygodniu.

Zohan wszedł do kuchni, stawiając ciężkie kroki. Złość znaczyła zmarszczkami jego czoło, a nos, wystający bardziej niż zwykle, obrócił się niczym kurek na dachu, wskazując na mnie. Sprzątałem właśnie jedno ze stanowisk.

– Tancereczko!

Ktoś zaczął chichotać. Wszyscy patrzyli na mnie, a głód i wyczekiwanie malujące się na różowych spoconych twarzach upodabniały ich do widzów niecierpliwiących się, żeby psy spuszczone ze smyczy dopadły biegającego po arenie niedźwiedzia. Zohan uderzył trzy razy łyżką w blat wielkiego stołu i ci, którzy stali nieopodal, odsunęli się przezornie. Przywołał mnie, wykonując swym narzędziem jeden zamaszysty, majestatyczny ruch, ja zaś odchrząknąłem i posłusznie się zbliżyłem.

– Wzywa cię – powiedział. Łyżka zawisła mi przed twarzą, a *maestro* zmrużył oczy, po czym wsadził ją sobie pod pachę. – Masz się stawić przed oblicze *messer* Lorenza.

– Po co? – zapytałem, starając się, by zabrzmiało to naturalnie, choć w gardle utknęła mi zardzewiała rura.

– Bez pytań. Za mną. Reszta niech wraca do pracy. – Spojrzał

z ukosa na pozostałych kucharzy, którzy skulili się, jak należało. Obrócił się na pięcie i wyszedł.

Pobiegłem za nim, starając się nie patrzeć innym w oczy.

– Co takiego zrobiłem? – spytałem, gdy tylko znaleźliśmy się w korytarzu. Pierwszy raz od lat czułem się tak, jakbym zaraz miał się rozpłakać.

– Co zrobiłeś? A jak myślisz?

Wycisnąłem dzień jak mokrą szmatę, usiłując przypomnieć sobie moment, w którym mogłem popełnić błąd… Sądziłem, że byłem ostrożny. Starałem się przestrzegać wskazówek *maestra* i dodawać co nieco od siebie, ale może posunąłem się za daleko? Albo nie przyłożyłem się wystarczająco? Na ścianach mej czaszki powstawały straszliwe freski: biskup wyrzygujący flaki pod stołem, Soderini krztuszący się ością.

– Nie wiem, *maestro*! – krzyknąłem, wykręcając wilgotne palce.

– Zabawiłeś się, jak ten dureń, moim przepisem na koguta, racja? – Zohan nie zwolnił kroku, a w przyćmionym świetle lampki jego twarz wyglądała jak jakieś ponure narzędzie chirurgiczne: coś do łamania kości albo usuwania zakażonej tkanki.

– Ra… Racja. Przepraszam, *maestro*.

– Nie dodałeś cukru.

– Wydawał mi się niepotrzebny. Nie powinienem był ośmielić się na coś takiego.

– I ta gorzka wiśnia… Skądżeś ty to wytrzasnął?

– Pomyślałem, że… – Nie mogąc znaleźć odpowiednich słów, mlasnąłem tylko, przywołując wrażenie szorstkości w ustach, które pozostawiał po sobie sok z gorzkiej wiśni. – Uznałem, że kwaśny smak będzie dobrym kontrastem dla słoniny i cynamonu, którymi natarłem mięso…

– Słonina i cynamon. Słonina i cholerny cynamon. Kto ci, u licha, powiedział, żebyś ich użył, co?

– Nikt. Czasem nacieram nimi mięso. To takie proste danie, *maestro*: tylko kilka kogutów! Nie sądziłem, że narobię szkód.

Zohan zaczął chichotać i poczułem, jak żołądek wywraca mi się na drugą stronę. Lecz w głosie *maestra* pobrzmiewało ciepło i miałem

wrażenie, że jakimś cudownym sposobem wyzbył się gniewu.

– Szkód, powiadasz. Zależy, co rozumiesz przez szkodę. Jeśli *messer* Lorenzo mlaszcze i oblizuje palce, po tym jak sprzątnął z talerza jednego z twoich kogutów, to chyba żadnej szkody w tym nie ma. – Jego śmiech zabrzmiał jak krótkie szczeknięcie. – Chcesz wiedzieć, jaką przyszłość zaplanowałem dla ciebie, śliczniusia Tancereczko?

Pokiwałem niechętnie głową.

– Dobrze więc. Żadnej. Nie planowałem niczego. Myślałem, że narobisz ze strachu w *mutande* i uciekniesz albo się poddasz i zakopiesz w cebuli. A w międzyczasie nasz pan zdąży zapomnieć o swojej nowej zabaweczce. On zapomni, a ja się ciebie pozbędę. Wrócisz do wuja z kilkoma dobrymi anegdotami w kieszeni i będę na nowo mógł skupić się na pracy. Odkąd się zjawiłeś, kuchnia trzęsie się jak wóz ze złamaną szprychą. Moi chłopcy usiłują spłatać ci figla albo wbić nóż w plecy.

– To prawda – przyznałem.

– Aaa, czyli jednak nie jesteś całkiem ślepy.

– Wiem, że mnie nie znoszą.

– I znów się puszy. To mnie nie znoszą, i dobrze. Ciebie się po prostu boją.

– Dlaczego ktokolwiek miałby się mnie bać?

– Głupi jesteś, Tancereczko? Nie sądziłem. A jednak: znów mnie zaskakujesz. Boją się ciebie, bo spadłeś na nich jak sam archanioł z nieba: od początku świetnie sobie radzisz, a w międzyczasie matka wciąż ci tyłek podciera.

– Moja matka…

– … umarła. Wiem, wiem. Jak to mówią: takie życie. A więc… – Zohan zatrzymał się nagle i chwyciwszy moje ramię nad łokciem, przyciągnął mnie do siebie, tak że stanęliśmy twarzą w twarz. – Mam przez to rozumieć, że nie lubisz wzbudzać strachu? Bo jeśli to prawda, to idziemy w złym kierunku. – Odwrócił mnie tak stanowczym ruchem, że stanąłem przodem do tej części korytarza, która biegła w stronę tylnych drzwi i pomieszczeń kuchennych, po czym delikatnie mną potrząsnął. – *Messer* Lorenzo. Lorenzo *il Magnifico* zlizuje z palców twojego koguta w towarzystwie panów Tornabuoniego, Tommasa Soderiniego i biskupa Pistoi. A potem pyta mnie, czy to ja przyrządziłem. Jestem uczciwym

człowiekiem, do tego biskup patrzy mi w twarz, więc odpowiadam, że nie, że to młody Latini. I wiesz, co ci powiem? On już całkiem o tobie zapomniał. „Z tawerny Porco", podpowiadam. Dopiero wtedy sobie przypomina i żąda, byś się przed nim stawił. Powinienem był trzymać gębę na kłódkę i odesłać cię z powrotem do sracza, w którym kryłeś się przed stryjem. Ale nie zrobiłem tego. Przypomniałem mu, kim jesteś.

– Dziękuję – powiedziałem, najszczerzej jak umiałem, choć zęby szczękały mi z nerwów.

– Nie mnie dziękuj, chłopcze. Dziękuj swoim kogutom. – Przysunął twarz do mojej tak, że prawie stykaliśmy się nosami. – Sądziłeś, że pozwolę ci wtrącać się do mojego gotowania? – spytał. – Naprawdę podejrzewałeś, że uda ci się podać naszemu panu kolację, której bym nie spróbował? Kosztuję wszystkiego, co wychodzi z mojej kuchni. Wszystkiego. Mógłbym rzucić twoje koguty ogarom naszego pana, ot tak. – Pstryknął mi palcami koło ucha. – Ale żal by mi było, Tancereczko, wyrzucać dobre jadło. Porozmawiasz więc teraz z *messer* Lorenzem i kiedy wrócisz, wszyscy w kuchni będą się ciebie bać, tym razem naprawdę. I wiesz co? Trochę cię też znienawidzą. Bo zrobię cię swoim asystentem. *Messer* Lorenzo zażyczy sobie tego i mówię ci to teraz, żebyś się nie posikał w tak doborowym towarzystwie.

– *Maestro* ma już przecież asystenta…

– Tina? No cóż, jego pech. Nie zastaniesz go, gdy odejdziesz od pańskiego stołu.

– *Maestro* tak po prostu go odprawi?

– Czemu nie? Pracował ze mną przez dziesięć lat, a jego inwencja ograniczała się jedynie do kilku dodatkowych ziarenek pieprzu. Nie spowodował wprawdzie nigdy nieszczęścia, ale nie sprawił, by ktoś wyczyścił talerz palcem. Ale skoro czujesz się z tym aż tak źle, to biegnij do domu. Tylnym wyjściem, razem z Tinem. Chyba że wolisz iść ze mną do *il Magnifico*.

Odwróciłem się i spojrzałem na światło lejące się z kuchni w głębi korytarza. Nieco dalej wielkie drzwi wychodzące na ulicę zamknęły się z głuchym łoskotem. Część korytarza biegnącą w przeciwnym kierunku wypełniała woń świec, perfum i jedzenia. Zewsząd dobiegały odgłosy domu. Zaszurałem nogami. W tym momencie zza zakrętu wyłonił się

służący i przebiegł obok nas, trzymając srebrny półmisek pełen kości: resztki pieczonego kozła, którego wysłałem z kuchni chwilę wcześniej.

– Oskubane do czysta – zauważył Zohan. – Pewnie twoje. No cóż: masz tyle do opowiedzenia swoim małym kolegom z Porco. Wynoś się, skoro nie potrafisz podjąć decyzji.

– Kiedy już zdecydowałem – odparłem. – Będziesz mnie musiał wszystkiego nauczyć, *maestro*. I często bić łyżką, żeby inni mniej mnie nienawidzili.

– Spiorę cię tak, że się nogami nakryjesz – obiecał Zohan, kiwając głową. – To co, idziemy?

– Tak jest, *maestro*. Nauczysz mnie wszystkiego, co wiesz.

– Stawiamy warunki, Tancereczko? Odkąd to takie coś jak ty uważa, że ma cokolwiek do powiedzenia?

– Odkąd *il Magnifico* zlizał z palców jedzenie, które przygotowałem, *maestro*.

– Ty mały bezczelny gnoju… – skrzywił się Zohan, po czym wyciągnął szybko łyżkę spod pachy i przyłożył mi z hukiem w skroń. Zatoczyłem się do tyłu, pocierając czaszkę. – I co powiesz teraz?

– Dziękuję, *maestro*! – niemal krzyknąłem.

– Przeklniesz mnie, zanim mi podziękujesz, chłopcze.

– Tak jest, *maestro*!

– Ale jak już będziesz dziękować, to z samej głębi swej nieśmiertelnej duszy.

– Zgadza się, *maestro*.

– Chodźmy więc.

Przez wszystkie te dni, odkąd pojawiłem się w pałacu Medyceuszów, wyobrażałem sobie, że dania, które opuszczały kuchnię niczym kupiecka flota wypływająca z indyjskiego portu, kołyszą się jak statki na wodzie, napędzane silnymi nogami służących, i płyną w stronę przestrzeni wielkiej jak nawa w katedrze, wypełnionej małą armią głodnych dostojników. Gdy zostawiliśmy za sobą kwatery służących i zaczęliśmy wspinać się po schodach z żyłkowanego marmuru, wzdłuż których stały popiersia i wisiały obrazy, poczułem wzrastającą ekscytację. Lecz kiedy Zohan wepchnął mnie przez drzwi do sali, jak nazywał to miejsce, wbijając mi łyżkę w nerki mocniej, niż

wskazywałaby na to potrzeba, zobaczyłem, że to, co w mych rozgorączkowanych wyobrażeniach nabierało niezwykłych kształtów, wyglądało tak naprawdę… przeciętnie. Było to pomieszczenie długie jak pół pałacu: pięć okien o łukowatym kształcie wychodziło na Via Larga skąpaną w przyćmionym świetle lamp, a z dwóch roztaczał się widok na kościół San Giovanniego przy Via de' Gori. Jacyś ludzie siedzieli przy długim stole w przydymionym bursztynowym blasku świec, stukając głośno w talerze i rozmawiając głosami, którym wino dodało mocy. Rozejrzałem się dookoła. Powiodłem wzrokiem wzdłuż ścian w stronę przedziwnego sufitu o strukturze ogromnego plastra miodu i spojrzałem na trzy obrazy przedstawiające zmagania ludzi z gigantami i potworami.

– Pollaiuolo. Nie jest pewnie aż tak dobry jak twój wuj, ale jego obrazy mają chyba w sobie więcej życia.

Znałem ten chropowaty głos. Lorenzo de' Medici skinął na mnie z najbardziej oddalonego końca stołu. Spojrzałem w bok na Zohana, który kiwnął szybko głową, i na ten znak ruszyłem wzdłuż rzędu krzeseł. Po raz pierwszy czułem się tak obco we własnym mieście. Goście przy stole nie zwracali na mnie uwagi, ale Lorenzo przyglądał mi się zwężonymi oczami, w których odbijał się blask świec. Znów zaczęły szczękać mi zęby, gdy nagle ujrzałem mężczyznę w aksamitnej czapce, która zsunęła mu się na tył głowy, odsłaniając przetykane siwizną włosy. Pożerał kawałek *torte*, a ja wyobraziłem sobie nadzienie: gruszki pieczone w gorącym popiele zmieszane z gotowanym świńskim bokiem, jajkami, wodą różaną i cynamonem… Zlizywał jedzenie z co najmniej ośmiu ciężkich pierścieni wysadzanych drogimi kamieniami, które podzwaniały mu delikatnie o zęby. Poczułem wtedy ze zdziwieniem, że to mimo wszystko jest mój świat.

– Trochę jak w tawernie twojego stryja, prawda? – Lorenzo zdawał się czytać w moich myślach. Biorąc pod uwagę okoliczności, nie było to szczególnie skomplikowane, ale i tak poczułem się lepiej.

– Stryj chciałby tak myśleć, panie. – Wskazałem brodą malowidło przedstawiające nagiego mężczyznę, który okładał kijem poskręcaną, wielogłową bestię. – Ale Antonio Pollaiuolo nie pozwoliłby chyba, aby jego obrazy zawisły w Porco.

– Podobają ci się?

– Tak, oczywiście.

– Są inne od tego, co maluje twój przyjaciel Sandro, prawda? Nie wspominając drogiego Filippa.

– Masz rację, panie. Ale podoba mi się to… – Poruszyłem palcami, szukając odpowiedniego słowa. – To nowe spojrzenie. Antonio widzi ciało takim, jakie jest: jak działa, co robi. A Sandro widzi je takim, jakie być powinno.

– No i który lepszy?

– Nie wiem, panie! Jestem przecież tylko kucharzem! – Lorenzo wciąż wpatrywał się we mnie spokojnym wzrokiem. Zdawało mi się, że grzebie mi w głowie, szukając odpowiedzi. – Jeśli chodzi o jadalnię, to Antonio, panie. To, co się dzieje przy stole, dotyczy tylko ciała, a nikt nie zna się na ciele tak jak Pollaiuolo. Choć jest w tym pewien paradoks…

– To znaczy?

– Sandro kocha jeść, podczas gdy Antonio zadowala się chlebem i paroma oliwkami. Chyba wolałbym jednak powiesić sobie w jadalni jeden z obrazów Sandra, pewnie dlatego że jest moim przyjacielem.

– Szczęśliwy człowiek, co ma takich przyjaciół. – Lorenzo podniósł w górę jedną ze swych gęstych czarnych brwi.

– To znaczy… Przepraszam, nie powinienem był się ośmielić. Wy jesteście mu bliscy, panie. Ja jestem tylko…

– Bzdura. Sandro szczerze się z tobą przyjaźni. Żarliwie mi cię polecał.

– Mam więc u niego dług, tak jak i u was, panie.

– Nie mówmy o długach. Powiedz lepiej: *maestro* Zohan dobrze cię traktuje?

Spojrzałem na ferranina, który obserwował nas, stojąc przy drzwiach, sztywny jak żołnierz na straży porządku.

– Bardzo dobrze, mój panie. To prawdziwy zaszczyt służyć pod kimś takim jak Zohan z Ferrary.

– Ale nie podobają ci się jego metody.

– Nie rozumiem, mój panie?

– Wyczuwam w kuchni ingerencję nieznanej ręki. Znamy się z *maestrem* od lat i jego przepisy nie potrzebują ulepszeń, Nino Latini.

Zwiesiłem głowę. A więc jednak: dotarłem okrężną drogą na własną egzekucję. Co ja im powiem w Porco? Terino zmusi mnie, żebym błagał albo i gorzej.

– Z całego serca…

– Chcę przez to powiedzieć, że najwyraźniej, i słusznie, nie chciałeś ulepszać metod Zohana. Robiłeś po prostu to, na co miałeś ochotę.

– Przepraszam, mój panie. Mam nadzieję, że was nie obraziłem.

– Obraziłeś? Nie wątpię, że obraziłeś Zohana, ale to już nie moja rzecz. Mnie sprawiłeś rozkosz, *messer* Nino.

I było po wszystkim. Wróciłem do kuchni, Zohan mianował mnie swoim asystentem, a ja myślałem tylko o tym, żeby powiedzieć o wszystkim mojej ukochanej Tessinie. Nie byłem już prostym kucharzem z tawerny. Rozmawiałem – ba, konwersowałem – z *messer* Lorenzem. Niech no tylko upłynie parę miesięcy, a porozmawiam z Diamante Albizzim o jego siostrzenicy. Fortuna położyła dłoń na mym czole; lśniłem jak złoty floren.

Minął kolejny tydzień. Oparłem się o obłażącą z farby ścianę pustelni i przyglądałem się pająkom: wielkie i czarne, o długich odnóżach, właziły i wyłaziły ze swoich podejrzanych jedwabnych tuneli rozwieszonych między krokwiami. Rozległo się bicie dwóch dzwonów. Odczekałem jeszcze pół godziny i poszedłem.

Tydzień później niebo zrobiło się sine, w gęstym powietrzu wisiała zapowiedź nadciągającej burzy. Wczołgałem się za splątane krzaki rozmarynu i zerknąłem na czarne mury klasztoru u wylotu ścieżki. Od czasu do czasu w jednym z okien pojawiał się cień lub kształt zakonnicy w białym nakryciu głowy. Rozległy się dzwony: druga, wpół do trzeciej, trzecia, wpół do czwartej, czwarta. Tkwiłem tam już tak długo, że ptaki zaczęły się do mnie przyzwyczajać. Kilka centymetrów od mojej stopy tłusty drozd tłukł o kamień ślimakiem ukrytym w skorupie znaczonej spiralnym paskiem, a modliszki czaiły się między gałązkami rozmarynu i przyglądały mi się ciekawie, kręcąc wyłupiastymi oczami. Siedziałem na ziemi, póki nie poczułem, że drętwieją mi nogi. Jakże łatwo byłoby pójść ścieżką i zapukać do bram klasztoru. Może… Może stara zakonnica umarła. Albo Tessina leżała w domu złożona chorobą:

malarią, która zmogła w tym roku tak wielu, lub dżumą – *Madonna mia!*, tylko nie dżumą! – która rozprzestrzeniała się na obrzeżach miasta, raz kradnąc jedną duszę, innym zaś razem całe gospodarstwo… „Coś bym przecież o tym słyszał” – pomyślałem. Zastanawiałem się nad każdym możliwym powodem po dziesięć razy, rozłupując je wszystkie jak drozdy swoje ślimaki. A Tessina wciąż nie przychodziła. Krew spłynęła mi do nóg, gdy przeskoczyłem z powrotem na drugą stronę muru i przygryzłem wargę, czując kłujący ból. Kuśtykając, minąłem staruszkę, która siedząc na swoim schodku, wykrzywiła usta w bezzębnym uśmiechu.

Tydzień później padał deszcz, a ścieżka na tyłach klasztoru zmieniła się w znaczony tęczowymi plamami oleisty strumień odrzucenia. Gdy podciągnąłem się na rękach i usiadłem na murze, liście i kamienie błyszczały w blasku słońca, które wyszło właśnie zza chmur. Ogród zionął pustką. W chatce nikogo nie było, wiedziałem o tym. Zeskoczyłem i przeszedłem obok staruszki, która podała mi bukiecik dzikiej bazylii. Chcąc być grzecznym, skłoniłem się i wziąłem kwiaty, lecz gdy tylko znalazłem się na ulicy, cisnąłem nimi o ścianę i patrzyłem, jak konstelacja małych białych punkcików czernieje przy spotkaniu z brudnym kamieniem.

Rozdział dwudziesty

Florencja, lipiec 1472

Rok minął tak szybko, że prawie nie zauważyłem kiedy. Byłem asystentem *maestra* Zohana i pracowałem przez cały czas bez wolnych popołudni – bo i po co? Chciałem mieć wolne dla Tessiny, nie potrzebowałem czasu dla siebie. Byłem zadowoloną marionetką – robiłem to, co mi kazał *maestro*, gotując wedle jego przepisów albo własnego pomysłu. Pracowałem, czasem cierpiałem i bez przerwy uczyłem się czegoś nowego. O Tessinie już prawie zapomniałem. To dziwne popołudnie w pustelni zdawało się tak odległe. Całe moje przeszłe życie rozpływało się w półmroku wspomnień: chodziłem na grób matki, lecz nie pamiętałem już jej twarzy, a ojca widywałem w tych rzadkich momentach, gdy przecinały się ścieżki naszych zapracowanych dni. Carenza denerwowała się, kiedy raz na sto lat siadywaliśmy wszyscy razem w kuchni, i mówiła, że zapracuję się na śmierć. Nie miałem czasu dla starych przyjaciół z dzielnicy: jeśli wychodziłem, to późno w nocy i z kucharzami, z którymi rozmawiałem w naszym własnym języku. W te rzadkie dni kiedy miałem wolne, szedłem przeważnie do pracowni Verrocchia. Pomagałem mieszać farby i – jeśli miałem szczęście – wykańczać obrazy od mniej ważnych zleceniodawców.

Jedyną stałą w moim życiu stanowił chyba Ugolino – *trippaiuolo* – bo niemal dzień w dzień wymykałem się z kuchni, by kupić u niego porcję flaczków. Była to częściowo wymówka, żeby trzymać rękę na pulsie *mercato*, czuć, że nie wypadłem z obiegu, a poza tym flaczki – proste, o idealnym smaku – stanowiły test, któremu poddawałem swoje kubki smakowe. Codziennie prosiłem go o przepis, a on codziennie mrużył oczy i nie odzywał się słowem. Nigdy nie potrafiłem wyczuć, czy jest niezadowolony i czy mnie w ogóle pamięta.

Po jednym z takich posiłków wpadłem na znajomego, Piera di Ghisone, nazywanego przez wszystkich La Scimmia, czyli Małpa, z powodu jego długich chudych rąk i sprytnych pająkowatych palców. Zawsze sądziłem, że byłby fantastycznym złodziejem, lecz los obdarzył go okiem wrażliwym na kolor i mistrz Alesso Baldovinetti uczynił go

swoim asystentem. Całymi dniami mieszał farby bądź kopiował rysunki na przygotowane wcześniej deski i prawdopodobnie miał się tym zajmować do końca życia, bo choć potrafił uzyskać taką czerwień, że sam kardynał rzuciłby się z zazdrości w odmęty Tybru, to jego rysunki cechowała szorstkość i brak duszy.

– Nino! – zawołał, ciągnąc mnie za rękaw. Przechodziłem właśnie między straganem z serem, przy którym stał sprzedawca z Empoli, i drzwiami do Taverna Baldracca, gdy z tłumu wynurzył się Małpa, cały złożony z rąk, nóg i bystrych oczu. – Zrobiłbyś coś dla mnie? – zapytał, nim zdążyłem cokolwiek powiedzieć.

– Zależy co – odparłem, myśląc o czymś zupełnie innym, a dokładnie: o dostawie żywych drozdów, które mieliśmy przyrządzić na ważny obiad, zaplanowany na koniec tygodnia.

– *Maestro* Alesso zlecił pracę Cosimowi i mnie. Cosimo Roselli, znasz go, nie?

Skinąłem głową. Miał więcej lat niż ja i był już dobrym, niezależnym malarzem, choć gdy było mu to na rękę, stawał się na powrót uczniem Baldovinettiego. Namalował wprawdzie kilka fresków w kościele Sant’ Ambrogio i zlecenia sączyły się powoli – tu ozdobił ołtarz swym obrazem, tam pomalował kufer, w którym trzymano posag panny na wydaniu – lecz wciąż było ich za mało, by móc się z nich utrzymać.

– Problem w tym, że rodzina Pazzich zleciła coś Cosimowi i… – Potarł patykowatym palcem o kciuk.

Skinąłem głową.

– I co? – zapytałem, wciąż myśląc o drozdach.

– Nie miałem odwagi powiedzieć *maestro*. Obdarłby mnie ze skóry. Wiesz, jaki on jest. – Nie wiedziałem, mimo to znów skinąłem głową. Baldovinetti był wspaniałym malarzem, ale swych uczniów nie oszczędzał. – Cosimo miał narysować tę dziewczynę jako Madonnę. A to musi być zrobione jutro, bo na pojutrze *maestro* umówił się już z tynkarzami.

– Gdzie będzie ten fresk?

– W Santa Trinita. Modelka ma przyjść do Cosima do domu. Z przyzwoitką – dodał, łypiąc pożądliwie małpim okiem. Bez trudu

mogłem, niestety, wyobrazić sobie jego kościste palce grzebiące wśród damskich halek i wywróciłem oczami. – Wiem, pech – dodał szybko. – Słuchaj, mógłbyś narysować to za niego? Widziałem twoje szkice, są tak dobre jak Cosima, *maestro* się nie zorientuje. Ona będzie zresztą gdzieś tam w tle, więc pewnie i tak Alesso zleci komuś innemu, żeby ją namalował.

– Za ile? – zapytałem bez ogródek, mając nadzieję zdenerwować Małpę na tyle, by zostawił mnie w spokoju z moimi drozdami, ale nie chwycił przynęty.

– Jeden lir.

– Dwa – odparłem odruchowo. Cosimo dostałby co najmniej trzy. Małpa pewnie miał w kieszeni niezłą sumkę, którą bez wątpienia przeznaczyłby na badania zawartości bielizny rezydentek Baldracca.

– Półtora.

– Dwa dziesięć – rzuciłem ostro.

– *Dio maiale*… Dwa w takim razie. – Małpa zmarszczył ze złością ciężkie brwi.

– Lepsze to, niż żeby *maestro* obdarł cię ze skóry – zauważyłem.

Rozchmurzył się trochę.

– No, to na pewno – odparł. – Dobra. Załatwione. Spotkajmy się u Cosima jutro o dziesiątej.

„Dlaczego nie?” – zapytałem sam siebie, gdy Małpa zmieszał się z tłumem. *Messer* Lorenzo wyjeżdżał następnego dnia do swojej willi w Careggi, a ja dostałem trzy dni wolnego. Poza tym nie zaszkodzi dorobić trochę na boku. Będę mógł kupić sobie coś do ubrania. No i mogłem sporządzić rysunek – nie jakieś tam byle co, tylko prawdziwy szkic do fresku – i nikt nie będzie mi przy tym patrzeć na ręce. Nie obchodziło mnie, że wyrazy uznania – jeżeli w ogóle jakiekolwiek – przypadną Cosimowi Rosellemu. Moi przyjaciele często płacili mi za to, żebym coś za nich zrobił, przez ostatni rok dużo czasu spędziłem w studiu Verrocchia, podejmując się różnych dziwnych prac. Dobrze wychodziły mi szkice rąk i stóp, więc dorysowywałem je czasem na drugim planie przedstawiającym tłum, podczas gdy prawdziwy artysta koncentrował się na bardziej ekscytujących fragmentach rysunku: kwiatach, liściach i tak dalej. Chmury były łatwe, brałem za nie parę

groszy – szczęśliwy, bo uwielbiałem rysować. I oto wyrasta przede mną Małpa, proponując mi dwa liry za narysowanie całej kobiety. Przeszedłem wolnym krokiem przez targ, kupiłem kilka drozdów u najbardziej wiarygodnego handlarza zwierzyną, oszczędzając go i podejmując szybko decyzję, wbrew swoim planom, po czym wróciłem do domu.

Cosimo Roselli mieszkał po drugiej stronie miasta, w dzielnicy Jednorożca, koło Santa Maria Novella. O umówionym czasie zapukałem do drzwi, które otworzył mi Małpa. Zdecydowanie ulżyło mu na mój widok.

– Chryste Panie, właźże – szepnął. – Spóźniłeś się…

– Wcale nie.

Staliśmy na półpiętrze, a Małpa wykręcał nerwowo ręce.

– Aha. To w takim razie one przyszły za wcześnie. Śliczna dziewczyna. Naprawdę. Ale jej przyzwoitka, skaranie boskie, stawałem na głowie, żeby ten stary karp się uśmiechnął, i mam dość.

– Po co? I tak nic tu nie zdziałasz. To znaczy z dziewczyną, z przyzwoitką masz może szansę. Kim ona jest, zakonnicą?

– Bardzo śmieszne. Nie, jakąś ciotką czy kimś tam. Ty też masz niczego nie próbować, bo *maestro* utrze ci jaja we własnym moździerzu…

– Dobrze już, dobrze. Możemy wejść?

Cosimo Roselli mieszkał i pracował w jednym wielkim pokoju na ostatnim piętrze starego budynku. Dom był chyba kiedyś czymś na kształt warsztatu, bo z belek pod sufitem zwieszały się żelazne obręcze służące niegdyś, jak zgadywałem, do podtrzymywania maszyn tkackich czy czegoś w tym rodzaju. W rogu stało niepościelone łóżko artysty, resztę podłogi zajmowały narzędzia pracy: stół uginający się pod ciężarem dużego moździerza z brązu, sztaluga, słoiki z pigmentem, garścią pędzli, noży i skrobaczek, kawałek rzymskiego marmuru, który mógł być niegdyś czyimś kolanem, oraz stos drewnianych desek i sterta szat, w tym liturgicznych. Kilka niechętnych promieni słońca szperało w tym chaosie, wpadając do środka przez dwa niewielkie okna oraz wybite szyby, przez które wciskał się również smród z uliczki poniżej. W strużce światła, na brzegu rozklekotanego krzesła, z twarzą zwróconą

ku oknu, przysiadła dziewczyna, którą miałem rysować. Zdziwił mnie jej niski wzrost, bo artyści wybierali sobie zwykle wysokie, chude modelki, o mięśniach napiętych jak u rzymskiego posągu i obdarzone anemiczną cnotą charakterystyczną dla Madonn z ubiegłego wieku. Tymczasem dziewczyna, która siedziała w wirujących drobinkach kurzu, była… szukałem w myślach odpowiedniego słowa i znalazłem: niczym plaster miodu.

– Trochę niskawa, jak na mój gust – wymruczał mi do ucha Małpa. Ledwie go słyszałem. Wpatrywałem się w długie loki, złote jak wrotycz, opadające jej na ramiona bujną kaskadą, spomiędzy których błyskała biel jej karku. Miała na sobie jedwabną suknię w kolorze masła, ozdobioną wzorem przedstawiającym pszczoły i dzikie róże. Bladość jej skóry podkreślał krótki, prosty naszyjnik z granatów. Zgodnie z najnowszą modą odgarnęła włosy z czoła, upinając część w dwa warkocze, które podtrzymywane przez sznur pereł, układały się w kształt korony.

Zniecierpliwiony Małpa wraził mi łokieć pod żebra i wydałem cichy, pełen wzburzenia jęk. Dziewczyna odwróciła się do mnie, ja zaś podskoczyłem w miejscu na widok niebieskich oczu, lekko piegowatego nosa…

– Nino Latini? – zapytała cicho wyważonym głosem.

– Tessina?

– Coś się stało? – Z cienia wyszła siwa kobieta, szara od stóp do głów, począwszy od włosów w kolorze żelaza, a skończywszy na rąbku sukni z flamandzkiej tkaniny. Rozpoznałem ją od razu: Maddalena Albizzi.

– To Nino Latini, *zia* Maddalena. Z naszego Czarnego Lwa. Wiosną wygrał w *calcio*, pamięta ciocia? Pokazałam go cioci wtedy.

Moje referencje – miejsce zamieszkania, pochodzenie i cech rzemieślniczy – zadowoliły chyba ciotkę, bo kichnęła lekko i ograniczyła się jedynie do pełnego dezaprobaty spojrzenia. Jasne było, że nie pamięta tego koszmarnego dnia, kiedy ona i jej mąż kazali służącemu wyrzucić mnie z pałacu.

– Syn rzeźnika artystą? Czasami boję się o nasze miasto – wymamrotała. – Młody człowieku, wyglądasz wysoce podejrzanie, nie da się jednak ukryć, że uratowałeś honor naszej dzielnicy, więc… Cóż,

miejmy to jak najszybciej za sobą. Nie da się znieść tego smrodu tutaj. Gdzie mam stanąć?

– Stanąć ma tylko *donna* Tessina – rzucił nietaktownie Małpa, a ja chwyciłem go za ramię.

– Pokaż nam, czego oczekuje *maestro*, a potem skocz może na róg kupić trochę placka z miodem… *Signora* Albizzi, miałaby może pani ochotę na ciasto kasztanowe? Słynie ze swojego wspaniałego smaku. – Przypomniałem sobie nagle, jak Tessina mówiła kiedyś, że jedyną słabością jej ciotki jest miłość do słodyczy, i poczułem ulgę, widząc, że pani Albizzi pozwala sobie na blady uśmiech i kiwa sztywno głową. Wsunąłem Małpie kilka monet w kościstą dłoń i poklepałem go po plecach. Wyglądał na dotkniętego, ale zerknąwszy nerwowo na *zię* Maddalenę, wzruszył ramionami i wskazał pustą przestrzeń pośrodku izby.

– Powinna panienka stanąć tutaj – zwrócił się do Tessiny. – *Maestro* Alesso pragnąłby takiej pozy. Po czym rozciągnął swe kościste ciało, wykręcając nieśmiało ramię, i pozwolił swym długim rękom zwisać w okolicach ud.

– Jedna stopa przed drugą? – zademonstrowałem.

– Tak, tak. O to właśnie chodzi. – W jego głosie dało się wyczuć ulgę. – A, i jeszcze jedno, musi włożyć to … – Pomachał długim kawałkiem nieskazitelnie białego jedwabiu.

– Mogłabyś, pani, poprosić siostrzenicę, żeby włożyła to na swą szatę? – zwróciłem się uprzejmie do ciotki. Okazałem im w ten sposób szacunek i Maddalena skinęła oschle głową, lecz nagle ujrzałem oczy Tessiny. Wpatrywała się we mnie z rozbawieniem lub może z lekką irytacją.

– Nie, nie! – zaprotestował Małpa trochę za głośno. – Nie na ubranie. *Maestro* prosił wyraźnie, że ma być pod spodem naga. Bardzo jasno się wyraził…

– Młody człowieku… – ucięła ostro Maddalena Albizzi, biorąc siostrzenicę za rękę.

– Jestem pewien, że sobie poradzimy… – zacząłem.

Tessina potrząsnęła głową. Jej loki rozsypały się na ramiona.

– Na miłość boską, *zia*! – powiedziała. – Mam być przecież

Najświętszą Panienką! Nie sądzę, by którykolwiek z tych młodzieńców, którzy swą pracą głoszą Bożą chwałę, zachował się nieprzyzwoicie… Czy malując matkę naszego Boga, nie oddajesz Mu czci, Nino Latini?

Przełknąłem ślinę.

– Z technicznego punktu widzenia, tak, oczywiście – odparłem pospiesznie i przeżegnałem się. „Może trochę przesadziłem" – pomyślałem, lecz ręka *zii* Maddaleny wysunęła się delikatnie z dłoni Tessiny. – Zaczekamy z Pierem na zewnątrz. Pójdziemy kupić paniom ciastka i inne słodycze – wybełkotałem, wycofując się z pracowni i chwytając po drodze Małpę za koszulę. Wyszedłem, ciągnąc go za sobą, i zbiegliśmy z hukiem po schodach.

– Chryste Panie… – Małpa przeczesał palcami włosy. – Co za diablica z tej baby…

Złapałem go za ramię i poszliśmy w stronę piekarni.

– Skąd ty je w ogóle znasz?

– Sąsiadki z Czarnego Lwa – odparłem. – Słyszałeś, nasze rodziny się przyjaźnią. Odkąd umarli rodzice Tessiny, przestaliśmy się widywać. Byliśmy tacy. – Dotknąłem mostka brzegiem dłoni.

– Nie urosła zbyt wiele od tamtego czasu – zauważył Małpa. – Milutkie miałeś dzieciństwo, co?

– Wtedy wyglądała trochę inaczej – wymamrotałem. – No dobra – mówiłem dalej, nie chcąc, żeby Małpa bawił się dziewczyną ani w myślach, ani, tym bardziej, swymi pająkowatymi palcami – ale jak to się stało, że została modelką *maestra* Alessa?

– No, a jak myślisz? Jest zaręczona z Bartolem Baronim. Sukinsyn ma szczęście. Gruby, stary, brzydki, ale farciarz.

– Szczęście nie ma tu nic do rzeczy – mruknąłem.

– To znaczy?

– Znaczy, że Bartolo Baroni nie potrzebuje szczęścia. Ma pieniądze i władzę. Nie zdobył Tessiny, tylko ją kupił.

– To brzmi trochę gorzko – zauważył Małpa, spoglądając na mnie spod uniesionych czarnych brwi.

– Nie, nie – zaprzeczyłem pospiesznie. – Życzę mu jak najlepiej. Czym byłaby dzielnica Czarnego Lwa bez Baroniego? Tak jak powiedziałeś, jest przeklętym farciarzem. Będzie miał piękny obraz.

Piękny obraz i śliczną żonę. Tessina nadaje się na Dziewicę.

– A ja myślę, że wręcz odwrotnie – wychrypiał Małpa, lubieżnie oblizując wargi.

Udałem, że nie słyszę, i wepchnąłem go do piekarni, żeby kupił najsłodsze ciastka, jakie tylko mieli.

Gdy wróciliśmy do pracowni, zza pleców szarej solidnej *zii* Maddaleny, która stała z założonymi rękami na środku pokoju, wystawała jedynie naga stopa Tessiny w fałdach cienkiego materiału. Małpa poszedł rozłożyć smakołyki na względnie czystym cynowym talerzu, a ja zacząłem gromadzić narzędzia. *Maestro* kupił trochę grubego białego papieru – były to ogromne płachty, prawdopodobnie z papierni w Fabriano; kosztowały pewnie fortunę. Alesso Baldovinetti nieźle sobie radził. Wiedziałem oczywiście, że to nie ja, lecz Cosimo Roselli był osobą, której chciał powierzyć cenne kartki i że w związku z tym będę musiał obchodzić się z nimi szczególnie delikatnie. Co jakiś czas zerkałem na stopę: wieńczyły ją lekko pulchne palce o zadbanych paznokciach, a na skórze pobłyskiwał delikatny, ledwie widoczny złoty meszek. Na spodzie jednak, w miejscu gdzie stopa odrywała się od podłogi, przybierając kształt łuku, zauważyłem przebarwienia oraz brud. I oto nagle znów mieliśmy po dziewięć lat – staliśmy boso wśród wąskich uliczek i niczym dwa czujne koty czekaliśmy na właściwy moment, by zaatakować starsze dzieciaki i ukraść morele, które jadły na naszym terytorium. W tym momencie Tessina wyszła z cienia.

Szata nie zakrywała niczego i w pewnym sensie Tessina byłaby mniej naga, gdyby całkowicie się rozebrała. Delikatny jedwab przylgnął do jej skóry i posłuszny sylwetce, zmienił formę, podkreślając jej kształt i tworząc cienie, co sprawiało, że ciało wydawało się ulotne i jednocześnie boleśnie rzeczywiste. Przełknąłem głośno ślinę i z trudem przeniosłem wzrok na ciotkę, ale *zia* Maddalena zmierzała już w stronę ciastek, przy których czekał na nią przerażony Małpa. Zacząłem grzebać wśród kawałów węgla, ale nie wytrzymałem: powiodłem wzrokiem wzdłuż muślinu o wzorze rozrysowanym przez ciało Tessiny i zatrzymałem się na jej twarzy.

– To naprawdę ty – powiedziałem ze zdumieniem.

– Mogłabym powiedzieć to samo – odbiła piłeczkę i przechylając

głowę w stronę ciotki, która jadła właśnie orzechowe ciasto w miodowej polewie, podniosła palec do ust. – Pracujesz teraz dla niego? – zapytała zdegustowana, wskazując podbródkiem Małpę.

– Piero? Chryste, nie! On pracuje dla Alessa Baldovinettiego, jest jego chłopcem na posyłki. Jeden z uczniów *maestra* Alessa powinien tu dzisiaj być, ale miał lepsze rzeczy do roboty. Więc… Naprawdę nie miałem pojęcia – syknąłem, zerkając na ciotkę.

Tessina skrzywiła się i wzięła głęboki wdech.

– Zaczynajmy, *signor* Latini! – zawołała, z nieco przesadną wesołością. Ustawiła się w ponadczasowej pozie Madonny, stawiając skromnie jedną stopę przed drugą i unosząc ręce w bojaźliwym geście oznaczającym błogosławieństwo. Pod cienkim materiałem, który przylgnął jej do piersi, zarysowały się ciemne krążki sutków.

Znów przełknąłem ślinę i z przesadnym rozmachem rozłożyłem papier na sztaludze.

– Będziesz miała ładny portret, obiecuję – wybełkotałem.

Stanęła naturalnie i spokojnie. Widziałem wściekłych artystów drących się koszmarnie na modelki, które nie potrafiły stać bez ruchu. Ja też próbowałem rysować portrety dziewczyn, które wierciły się i dygotały tak zawzięcie, jakby cierpiały na ergotyzm. Ale nie Tessina. Wzięła głęboki wdech, zadrżała delikatnie, gdy ciarki przebiegły jej wzdłuż ramion w stronę palców, i stanęła bez ruchu. Nie poruszyła się ani razu i tylko jej oczy, które powinny się wpatrywać w daleki punkt nad moim lewym ramieniem, zerkały od czasu do czasu na mnie. Za wszelką cenę starałem się ją ignorować. Najtrudniej było mi zawsze zacząć rysunek: musiałem wyłączyć umysł, który sprawiał, że krytykowałem natychmiast każde pociągnięcie węglem. To moje ciało jest artystą, myślałem, a mózg jest tylko męczącym, nieobeznanym zleceniodawcą, który zawsze się czegoś czepi, spowalniając proces twórczy i komplikując sprawy z gruntu proste. Filippo mówił chyba właśnie o tym: słuchaj serca, nie rozumu. Dzisiaj jednak niełatwo mi było zapomnieć o głowie i biorąc się do szkicowania, pozwoliłem swym myślom wędrować wokół tego niezwykłego zdarzenia, jakim była obecność Tessiny w pracowni.

Najchętniej spędziłbym nad jej portretem dwa lub trzy dni, ale

niestety, nie mogłem liczyć na taki luksus. Zamiast tego zamaszystymi pociągnięciami węgla sporządziłem naprędce zarys jej postaci. „Nie zastanawiaj się, nie pozwól, by zadrżała ci ręka” – powiedziałby pewnie Filippo. Zaznaczyłem załamania szaty w miejscach, gdzie zwisała luźno, układając się w miękkie fałdy, gdzie przylegała do wypukłości biodra i układała się gładko na krągłości piersi lub kolana. Naszkicowałem nogi, stopy i ręce, które zakończyłem roboczym zarysem dłoni. Dopiero wtedy dodałem szyję i surowy owal w miejscu twarzy.

Twarz… Nie byłem na to gotów, jeszcze nie. Trzeba było najpierw poprawić drapowanie materiału, podszedłem więc do Tessiny i zająłem się tym naprędce – *maestro* wiedziałby, co robić. Tak mi się przynajmniej wydawało. Można się czasem bardziej przyłożyć – powinien być mi chyba wdzięczny. Upewniłem się, że widać wyraźnie, jak piersi dziewczyny sytuują się w stosunku do małej fałdki pod jej brzuchem, gdzie puszczona luźno szata muskała swą bielą kępkę włosów.

– To chyba bardzo szczegółowy szkic – wymamrotała Tessina.

Poczułem, że się rumienię, i chrząknąłem, chcąc pokryć zmieszanie i wywołując niechcący atak kaszlu. Kiedy wreszcie udało mi się nad sobą zapanować, podniosłem wzrok i zobaczyłem, że Tessina wciąż stoi bez ruchu w idealnej pozie. Tylko w jej oczach tliła się iskra.

– Tego oczekuje *maestro* – odparłem uspokajająco i spojrzałem na swój szkic. Dobry Boże. Przeciągnąłem palcem wzdłuż kilku linii i dodałem parę nowych, rozmazując zarys najbardziej nagiej postaci, jaką zdarzyło mi się kiedykolwiek szkicować, o niepokojąco pięknych piersiach, szerokim eleganckim zarysie pośladków i miednicy oraz nogach pulsujących od energii. A wszystko to bez twarzy. Żegnając się gorączkowo w myślach, ubrałem Dziewicę i wróciłem do pracy, koncentrując się z furią na jej stopach. Rysowałem je skrupulatnie, ręką fachowca.

Dłonie były łatwe – potrafię je rysować, bo Filippo bez przerwy kazał mi to robić, zmuszając mnie, bym szkicował ręce matki, moje czy jego samego, póki nie przestały wyglądać jak wiązki kiełbasek albo zdechłe pająki i nie upodobniły się do prawdziwych. Dłonie Tessiny nie sprawiły mi żadnego problemu, były smukłe i gładkie i nie musiałem

koncentrować się na żadnych zgrubieniach ani zmianach wywołanych przez wiek czy artretyzm. Skończyłem właśnie pierwszy kciuk i trzy palce, kiedy chrząknęła. Uniosłem niechętnie wzrok znad papieru, za którym się chowałem, usiłując zachować spokój.

– Muszę na stronę – wyszeptała.

– Biegnij, biegnij! – powiedziałem zdecydowanie za głośno, dając jej znak ruchem dłoni. „*Porca miseria*" – pomyślałem i potarłem ręce jak rzeźnik w średnim wieku, a dokładniej: jak mój ojciec, gdy nadskakiwał ważnym klientom. Patrzyłem za nią, gdy kołysała się delikatnie, idąc w stronę małego pomieszczenia z otworem, przez który, co zdążyłem już odkryć, widać było maleńką, cuchnącą przestrzeń między domami, zapchaną zgniłym jedzeniem – w tym mięsem – pokrzywami, zwierzęcymi kośćmi i błyszczącymi smolistymi kupami gówna. Ktoś przerzucił przez mur zdechłą świnię, leżała tam, niebiesko-żółta, napuchnięta do dwakroć większych rozmiarów. To tu rodził się fetor, który pokonywał ruchomą zasłonę z czarnych głośnych much i rozpełzał się na wszystkie strony. Pociągając nosem na wspomnienie odrażającego zapachu, dodałem Tessinie trochę brudu pod paznokciami u stóp.

– Mogę spojrzeć? – spytała, gdy znalazła się z powrotem w pracowni.

– Nie! To znaczy jeszcze nie – odparłem. – Taki przesąd. Poza tym nie namalowałem jeszcze twarzy.

– Naprawdę – rzekła przeciągle, przybierając raz jeszcze swoją pozę – jesteś taki drobiazgowy, Nino Latini. I prawie skończył ci się węgiel.

– Jeszcze nie – powtórzyłem, ale wokół moich stóp leżało już sporo krótkich czarnych ogryzków. – Nie ruszaj się, proszę.

– Masz całą twarz w węglu.

– W takim razie dobrze, że to ja rysuję ciebie, a nie na odwrót – odparłem ostro. Wziąłem głęboki wdech i mrugnąłem parę razy, przyzwyczajając oczy. – *Madonna mia* – mruknąłem.

– Wszystko w porządku? – krzyknęła ciotka Maddalena. Przyciskając do nosa chusteczkę umoczoną w larendogrze, siedziała przy zabałaganionym stole i czytała psałterz, lecz ja wiedziałem, że tak naprawdę przez cały czas jednym świdrowatym okiem pilnowała swojej

siostrzenicy.

– Tak, tak! Złamał mi się tylko węgiel. – Natknąłem się niechcący na wzrok Tessiny i poczułem, że się czerwienię. Zastanawiając się nad tym, jak, u diabła, udało się wujowi skończyć jakiekolwiek zlecenie, zabrałem się na nowo do jej prawej dłoni.

Chwilę później zrobiliśmy przerwę na obiad. Stopy były gotowe, ręce prawie też – miałem zamiar dokończyć je, gdy tylko uporam się z twarzą, żeby obraz był spójny.

Poszedłem z Małpą poszukać jakiejś jadłodajni. Tessina została z ciotką, która przyniosła z domu mały koszyk z jedzeniem. Usiłowałem zjeść danie ze świńskich nóżek, próbując przy tym ignorować Małpę i starając się opanować. Byłem pewien, że próba uchwycenia podobieństwa Tessiny zajmie mi wiele długich popołudniowych godzin, i nie miałem pojęcia, czy sobie poradzę.

Okazało się jednak, że wcale nie było to takie trudne, i tak naprawdę czas minął zdecydowanie za szybko. Kiedy przyszedł moment, by przyłożyć węgiel do papieru, uświadomiłem sobie, że pamiętałem tę twarz lub przynajmniej jej wyidealizowany obraz. Węgiel zdawał się wyłapywać wszystkie jasne i ciemne punkty, każdy cień, perfekcyjną linię warg, delikatny puszek, nieomal niewidoczny, poza miejscami oświetlonymi przez słońce, które lśniło na jej czole… Zorientowałem się, że odnalazłem smak Tessiny, nie w odrętwiałych ustach, lecz na papierze. Zdawało się to objawieniem podobnym temu, jakiego doznawałem w kuchni, gdzie brzydka plątanina zieleni, mięsa i jakichś sproszkowanych substancji zmieszanych z oliwą lub wodą spotyka się z alchemicznym ogniem i stapia w jedno, by ofiarować kucharzowi dar, tak inny od prostej sumy składników. Z moim rysunkiem było tak samo. Kiedy skończyłem, było już popołudnie i czułem, że łzawią mi oczy.

– Koniec – oznajmiłem. – Wystarczy.

Przeciągnęła się – nie patrzyłem na nią, wiedząc, że nie zniosę widoku tkaniny ocierającej się o jej skórę – i podeszła do mnie. Usłyszałem, jak ciotka Maddalena bierze głęboki wdech. Tessina udała, że tego nie słyszy, i stanęła koło mnie, ja zaś ostrożnie, z szacunkiem odsunąłem się na bok. Stała z jedną ręką opuszczoną luźno, a drugą ułożoną tak, że palce złączone razem na podobieństwo pąka róży

spoczywały między jej piersiami, i milcząc, wpatrywała się w rysunek. Oddychała. Ja nie. Spojrzałem przelotnie na szkic, znajdując w nim wszystko to, czego wolałbym nie zrobić. Ciotka odsunęła się na krześle i zakaszlała znacząco. Tessina odwróciła się do mnie – po jej wcześniejszej swobodzie i wesołości nie zostało śladu. Przeniosła wzrok z mojej twarzy na szkic i znów spojrzała na mnie. Jej oczy – irysy w kolorze czystej ultramaryny – płonęły. Otworzyła usta, jakby chciała coś powiedzieć, i przypomniałem sobie, że ma małą przerwę między przednimi zębami. Wszystko zniknęło: szkic, pracownia i deski pod moimi stopami rozpłynęły się w powietrzu, tak jakby w mieszkanie Cosima trafił nagle piorun. I tylko my dwoje: Tessina i ja, unosiliśmy się teraz w złotej przestrzeni, w chmurze drobinek złotego kurzu.

W tym momencie ciotka chwyciła ją stanowczo za ramię. Odsunąłem się i skłoniłem, zapatrzony w czarne brzeżki swoich paznokci, a gdy uniosłem wzrok, Maddalena prowadziła już Tessinę do kąta po drugiej stronie pracowni. Kiedy w końcu złapałem oddech, poczułem, że coś znajomego wpełza mi do nosa i pnie się w stronę ciemnych czeluści umysłu. Zapach. Sól, cytryna, woda różana, ocet, cynamon… Duch Tessiny wirował wciąż w miejscu, w którym przed chwilą stała. Westchnąłem i przetarłem twarz dłońmi, wiedząc, że zostawiam na niej czarne smugi. Nie obchodziło mnie to. Małpa zmierzał ostrożnie w stronę sztalugi – wyciągnąłem szyję, chcąc dojrzeć Tessinę nad jego ramieniem, lecz stała tyłem i dostrzegłem jedynie biały kształt spowity cieniem.

– Dobry – stwierdził Małpa.

– Tak uważasz? – spytałem, ledwie rozumiejąc, o czym mówi.

– Mmm. Szkoda, że nie dodałeś tu trochę… – i rozłożył na wpół zgięte palce, tak że jego dłonie przypominały dwa wierzgające kraby przewrócone na plecy.

– To Najświętsza Panienka – odparłem ostro.

– No cóż. Zatem *Ave* Maria, tak?

– Możesz mi teraz zapłacić – powiedziałem cicho. Z jakiegoś powodu wydawał się nierzeczywisty. Pracownia… Wszystko naokoło było jak obraz, a ja znów chciałem znaleźć się w tej złotej chmurze razem z Tessiną.

Tymczasem ciotka Maddalena, która popatrywała z coraz większym niepokojem na drzwi wychodka, pomagała siostrzenicy przebrać się w suknię. Gdy ciało Tessiny poddane zostało wymogom cenzury, ciotka szepnęła jej coś na ucho i poszła w stronę ustępu. Kiedy zamknęła drzwi, w pracowni na moment zrobiło się cicho. A potem, spod podłogi, dobiegł stłumiony dźwięk wybuchu, tak jakby ktoś upuścił z wysoka na kamień gigantyczny zgniły kabaczek. I nagle przez okno wlał się odrażający smród, gęsty niczym syrop, a chwilę później zza drzwi wychodka dobiegł krzyk rozpaczy. Wymieniliśmy z Małpą przerażone spojrzenia, otwarliśmy z impetem wychodek i ujrzeliśmy ciotkę Maddalenę: stała nad poplamioną dziurą, opierając się o ścianę, a jej skóra przybrała kolor tak intensywnej bieli, że niemal błyszczała w ciemnościach małej izdebki. Brzęczenie much zmieniło się w grzmot, gdy zajrzałem w śmierdzący otwór. Świnia eksplodowała pod wpływem upału – jej napuchnięte ciało pękło na pół, rozkwitając brązowo-czerwonawą różą zgniłego mięsa. Małpa stanął obok i podtrzymując ciotkę z dwóch stron, zawlekliśmy ją do pracowni, gdzie chwiała się przez chwilę, po czym runęła bez czucia, ścinając go niemal z nóg.

– Wynieśmy ją na korytarz – powiedziałem. – Nie czuć tam aż takiego smrodu.

Pół niosąc, pół ciągnąc wiotkie ciało, wywlekliśmy ciotkę na klatkę schodową i ułożyliśmy ją ostrożnie na kamiennej posadzce. Większość węgla, który znaczył moje palce, znalazła się na jej ubraniu.

– Poczekaj tu z nią – zwróciłem się do Małpy. – Przyniosę chusteczkę.

– Dlaczego ja? – spytał żałośnie, patrząc z obrzydzeniem na zemdloną.

Nie odpowiedziałem i wślizgnąłem się do pracowni.

Tessina stała przy sztaludze, trzymając w dłoni należącą do ciotki buteleczkę z larendogrą. Miałem zamiar poprosić ją o flakonik, zamiast tego zawiesiłem wzrok na perfekcyjnych rysach jej twarzy w kształcie serca, tak jakbym wciąż ją rysował. Patrzyłem na łuk jej warg, niezbyt pełnych, za to linią i wdziękiem przypominających morskie muszle, i na jej mały nos, zadarty lekko na końcu. Przyglądałem się jej wysoko

zarysowanym brwiom, sennym, ciężkim powiekom i zagadkowym chabrowym oczom w kształcie migdałów. Były pełne łez, ale nie chciałem o tym pamiętać. Otarłem palcami z jej twarzy słone krople, skosztowałem ich i zamknąłem oczy, gdy sól przybrała na mym języku formę osobliwych kryształków.

Tessina chwyciła mnie za ręce i ścisnęła mocno w złożonych dłoniach. Czułem, jak w palcach pulsuje mi krew.

– Nie wolno nam! – Na jej twarzy malowało się przerażenie. I nagle zaczęła mnie całować. Wydawała się taka drobna pod warstwą tych wszystkich szat.

Kiedy powiodłem dłonią wzdłuż jej kręgosłupa, ślizgając się palcami po cieple skóry, wygięła plecy w łuk. W ustach czułem smak szafranu, a naokoło unosiły się złote drobinki kurzu.

– Słodki Jezu – jęknąłem, gdy delikatnie odsunęła się ode mnie. – Tessino… Próbowałem o tobie zapomnieć, ale jak?

– Ja też starałam się zapomnieć o tobie. Zmuszałam się. Nie mogłam wrócić do ogrodu, bo… bo… – Rozmawialiśmy rwanym szeptem, wpół zwróceni w stronę drzwi. Wyglądaliśmy pewnie jak obraz lub jakaś rzeźba nagrobkowa. – Och, lepiej by było, gdybym się wcale nie narodziła. Już nigdy nie uda mi się nikogo pokochać. Nigdy nie pokocham Bartola Baroniego. – Załkała suchym, brzydkim szlochem rozpaczy. – *Dio mio*… Nie zniosę tego.

Z korytarza dochodził głos Małpy cucącego ciotkę Maddalenę, która pojękiwała z cicha, ale w pracowni panował niezmącony spokój. Smród zniknął – będę to później pamiętać – a drobinki kurzu wirowały w ponurym tańcu. Słyszałem, jak Tessinie bije serce, a może to było moje własne.

– Zawsze cię kochałem. – Czułem, że po policzkach płyną mi łzy. – Żałuję, że nie powiedziałem ci tego wcześniej.

– Wiedziałam. Wiedziałam, kochany! Ale jest już za późno.

– Dlaczego? Możemy przecież spotykać się w ogrodzie!

– Nie rozumiesz. Bartolo przyjeżdża.

– Przecież znowu wyjedzie. Zawsze wraca do Flandrii.

– Nie tym razem. Mój stryj… – Puściła mnie i przyłożyła ręce do ust.

– Co twój stryj?

– Powiedział Bartolowi – wyszeptała przez palce.

– Nie rozumiem.

– Stryj napisał do niego, do Flandrii i doniósł mu, że… że… – Chwyciła mnie za rękę i gwałtownym ruchem, pozbawionym czułości, przycisnęła moją dłoń do swych piersi. – Tu! Że się pojawiły! I że nadaję się już na żonę! Bartolo jest teraz w Genui i zjawi się tutaj za… mniej niż tydzień, kazał już przygotowywać wesele. Zamówił nawet ten obraz. – Puściła moją dłoń i wtuliła mi twarz w szyję.

– A co będzie z nami?! – wybuchnąłem. – Zrobię wszystko, co zechcesz. Pójdę do klasztoru. Wyjadę z Florencji. Tylko nie wychodź za Baroniego!

– Nie mam wyboru. Tak chce Fortuna… a może po prostu świat jest galerą, i tyle. To, co jest między nami, nie ma racji bytu. Nigdy nie miało. Przepraszam.

Pocałowałem jej obie dłonie, ale wyrwała mi je.

– Muszę iść. Już nigdy się nie spotkamy. Nie możemy. Wiesz o tym, prawda?

– Pragnę tylko tego, żebyś została moją żoną. *Grazie a Dio*, zrozumiałem to teraz, kiedy jest już za późno.

– Zawsze było za późno, kochany.

– Nie zostawiajmy tak tego, proszę.

Przyciągnąłem ją do siebie i nie zastanawiając się wiele, czy ktoś nas widzi, pocałowałem ją w usta. Wiedziałem, że nigdy nie uda mi się zapamiętać jej smaku, był zbyt skomplikowany, zbyt drogocenny, wciąż jednak próbowałem go uchwycić: szafran, sól, wiśnie… nie, to była przeszłość. A gdzie teraźniejszość? Radość? Gdzie podział się cały nasz zachwyt? Wszystko to rozpłynęło się, odeszło, a Tessina wysuwała się z moich objęć.

– Nie zostawiajmy! – powtórzyłem zdesperowany.

– Chyba musimy.

Przechyliła głowę i przycisnąwszy wonną chusteczkę do twarzy, by ukryć łzy, oddaliła się prędko. Usłyszałem, jak zwraca się łagodnie do ciotki i jak ta beszta ją, Małpę, mnie, wychodek i wszystko razem bezbarwnym, poirytowanym głosem. Niewypowiedziane słowa uwięzły

mi w gardle: „Zostanę sławnym kucharzem. Zobaczysz. Będę gotować dla samego papieża! Zdobędę największą sławę ze wszystkich włoskich kucharzy. I wtedy będziemy mogli się pobrać. Idź do klasztoru, Tessino, zostań zakonnicą i czekaj na mnie w ogrodzie. Uratuję cię, tak jak Filippo ocalił swoją Lukrecję". Odór łajna i śmierci uderzył mnie w twarz, zalewając wszystkie miejsca, w których chwilę temu stała Tessina.

– Aż łzawią oczy, nie? – Małpa wrócił do pracowni. Podszedł do mnie i stanął obok, patrząc z uznaniem na mój szkic spod zmrużonych powiek. – Bardzo ładnie, świetnie się nada – powiedział.

– To mi zapłać.

– Dobrze, już dobrze. – Pogrzebał niechętnie w kieszeni swojej tuniki i wyjął parę monet.

Nie chciało mi się liczyć, wsadziłem je niedbale w pończochy.

– Idę – oznajmiłem.

– A co z… – Małpa wskazał drzwi gwałtownym ruchem kciuka. – Nie możesz mnie z nimi zostawić! Przynajmniej nie z tą starą…

– To już nie moja sprawa.

Zostawiłem go tak, jak stał, udając, że nie widzę ciotki siedzącej na klatce i dziewczyny, która przykucnęła obok, czekając, by odeskortowano ją z powrotem do więzienia, jakim był jej ponury dom. Zanurzyłem się w gąbczastym popołudniowym upale, w świetle i brudnym różu rybich skrzeli, śmierdzących wychodkiem jak kloaka. Szedłem szybko, ze zwieszoną głową, kierując się na zachód wśród rzednących tłumów wokół targu i Signorii i gdy potrącałem ramieniem przechodniów albo odskakiwałem na bok, by przepuścić niecierpliwego jeźdźca, nie czułem absolutnie nic.

Rozdział dwudziesty pierwszy

Sierpień 1471

Było to dwa dni po święcie Wniebowzięcia Najświętszej Maryi Panny. Przyszedłem do domu między ranną i wieczorną zmianą, by się chwilę przespać, i zobaczyłem bardzo bladego człowieka, który czekał na mnie w korytarzu. Miał przedwcześnie posiwiałe włosy, blade oczy, a jego białą skórę znaczył ciemny, dwudniowy zarost. Jego pończochy i dublet w głębokim, kasztanowym kolorze sprawiały, że cała reszta wydawała się jeszcze bardziej bezbarwna.

– Wnoszę, że jesteście, panie, Ninem di Niccolaio Latinim? – zadał rutynowe pytanie. Skinąłem głową. – W takim razie trafiłem pod właściwy adres. – Czy to moja wyobraźnia, czy rzeczywiście pociągnął nosem, a w jego oku pojawił się błysk? Bez wątpienia. Na pewno. – Nazywam się Raffaello Ditieri. – Zawiesił głos dla lepszego efektu. Jego imię rzeczywiście zrobiło na mnie wrażenie, i to zdecydowanie niemiłe.

– Służący *messer* Bartola – powiedziałem ze wzmożoną czujnością, usiłując ukryć, że zjeżyłem się jak kot. – Witam… Witam w Palazzo Latini.

– Uroczo – wymruczał bez cienia sympatii. – Pański ojciec ma sklep, prawda?

– *Latini e Figlio* – odparłem. – Najlepsi rzeźnicy we Florencji. Mój ojciec jest przewodniczącym gildii.

– No tak. *Arte dei Beccai* – stwierdził lekceważąco. Wiedział to wszystko, rzecz jasna, a poza tym nie przyszedł najwyraźniej do Papy, lecz do mnie. Czułem, że nie wróży to niczego poza niebezpieczeństwem, więc tym bardziej się zdziwiłem, gdy powiedział:

– *Messer* Bartolo Baroni urządza ucztę z okazji swoich zaślubin z *donną* Tessiną Albizzi i kazał mi przekazać panu, że byłby zaszczycony, gdyby zgodził się pan przygotować jedzenie na tę okoliczność.

– Ja? – Tylko na tyle byłem w stanie się zdobyć. Odchrząknąłem głośno i spróbowałem raz jeszcze. – Ja? – Z brwi służącego wyczytałem, że ma do czynienia z durniem. Durniem, i do tego dzieciakiem, którego łatwo jest skonfundować.

– Tak, pan, *maestro* Nino. Jesteście, panie, kucharzem, prawda? Czy mój pan jest w błędzie?

Zniewaga postawiła mnie do pionu.

– Pracuję w kuchni *messer* Lorenza de' Medici, więc nie: pański chlebodawca ma rację.

Messer Raffaello westchnął i ułożył usta w coś na kształt uśmiechu.

– *Messer* Nino, przecież właśnie dlatego *messer* Baroni składa panu tę propozycję. Cieszy się pan sporym uznaniem jak na kogoś tak… tak młodego wiekiem.

Mógł był powiedzieć „jak na kogoś o tak niskim statusie społecznym" albo „jak na kogoś tak mało ważnego", właściwie więc mnie nie obraził. Skłoniłem się grzecznie, wykazując się – jak miałem nadzieję – odrobiną skromności.

– Jest pan bardzo miły – wysepleniłem, przestrzegając zasad dobrego tonu – ale niestety, pracuję w tym czasie dla mego pana…

– *Messer* Bartolo i pański pracodawca pozostają oczywiście w bliskiej przyjaźni – odrzekł z lekceważeniem służący. – Rozmawiali już o panu i wszystko jest załatwione. Rozumiem, że akceptuje pan propozycję? Świetnie. – Nic takiego nie powiedziałem, ale najwyraźniej nie było takiej potrzeby. – W takim razie *messer* Bartolo czeka na pana.

– Czeka? – powtórzyłem z niepokojem.

– Żeby przedstawić panu swoje wymagania – wyjaśnił Ditieri z cierpliwością właściwą tym, których w dzieciństwie upuszczono na głowę.

I tak, zamiast się zdrzemnąć, powlokłem się do Palazzo Baroni. Ditieri poprowadził mnie wzdłuż Via dei Neri, Via dei Rustici i Via Vinegia, po czym skręcił w lewo w Via del Parlagio. Przechodząc obok Via del Corno – ulicy rogów – potrząsnąłem głową i splunąłem, by uchronić się przed złym okiem. Kiedy znaleźliśmy się na miejscu i weszliśmy do sali głównej, Baroni serdecznie nas powitał. Służący skłonił się i przedstawił mnie swemu panu, ja zaś ukłoniłem się i uśmiechnąłem sztywno zza pleców Ditieriego. W głowie brzęczało mi tyle sprzecznych myśli, że zacząłem się czuć tak, jakbym zbyt długo wstrzymywał oddech. Może rzeczywiście zapomniałem oddychać. Kiedy

Ditieri skończył swoje konwenanse, uniosłem wzrok i spostrzegłem, że Baroni uważnie mi się przygląda. Był jeszcze większy, niż się spodziewałem: o głowę wyższy ode mnie, tyłek miał szeroki jak ramiona, a i tak w tych dwóch miejscach jego korpus zdawał się węższy niż w pozostałych. Grube i umięśnione ręce, zakończone dużymi, topornymi dłońmi, kontrastowały z chudymi nogami o delikatnych stopach. Jego włosy, siwe od lat, były gęste i obcięte zgodnie z minioną modą: grzywka kończyła się tuż nad brwiami, a za uszami i na karku dłuższe pasma muskały krawędź kołnierzyka. Miał wielkie, szeroko rozstawione oczy, zdominowane przez znaczone plamami urwisko czoła, które alkohol i wieczna irytacja zabarwiły tak intensywną czerwienią, że szare brwi wyglądały jak popiół rozmazany na kawałku rozżarzonego metalu. Reszta nalanego, szerokiego oblicza zajęta była przez duże, nawet niebrzydkie usta i nos jak u Juliusza Cezara, niegdyś zapewne heroiczny, a teraz, zniekształcony złamaniem, przypominający bulwiastą malinę w zalewie spirytusowej. Cała ta twarz była tak czerwona, że ten, kto dotknąłby niechcący policzka lub płonących uszu, szkarłatnych jak kawałki surowego mięsa, mógłby doznać oparzeń. Na myśl o tym, że Tessina będzie zmuszona ją całować, zacisnąłem zęby, by zdusić w sobie jęk.

– Czy my się przypadkiem nie znamy, młody człowieku? – zapytał Baroni.

– Jestem synem Niccolaia… – odparłem i zaciskając wciąż zęby, uśmiechnąłem się ostrożnie nieobecnym uśmiechem.

– Bzdura – powiedział i stęknął, moszcząc się na krześle. – *Calcio*, w kwietniu. Można by powiedzieć, że ocaliłeś Santa Croce, co? W drugiej połowie, gdy wszyscy tracili ducha, nagle gol! Coś nadzwyczajnego.

– Jest pan zbyt wspaniałomyślny, *messer* Bartolo – mruknąłem.

– Pamiętam, że chyba złamałeś wtedy nos. Ale teraz wygląda na zdrowy. Działa jak należy?

– Tak jest, panie. Na szczęście. Potrzebuję go do pracy.

– No tak, oczywiście, mamy sporo do omówienia. Często sobie myślałem: czy Niccolaio Latini rzeczywiście musi zmuszać syna, by pracował?

„A kimże ty jesteś, synu bednarza, że ośmielasz się mówić w ten sposób o moim ojcu?” – pomyślałem.

– Ojciec byłby rad, widząc, że spędzam dni swej młodości na beztroskiej zabawie. Ale ja jestem ambitny, panie – powiedziałem zamiast tego, gdyż to właśnie rzekłby mężczyzna do mężczyzny. – Pewnego dnia wyjadę do Rzymu i przygotuję ucztę dla Jego Świątobliwości.

– Wybornie. – Wpatrywał się we mnie oczami drapieżnego ptaka. – Jednak moim zdaniem marnujesz się w kuchni. Chętnie zaproponowałbym ci pracę. Spożytkowałbym lepiej to, co dostrzegłem na boisku. Powiedz: wspierasz *Palle*? – Pochylił się i spojrzał na mnie uważnie kaprawym, sępim okiem. Podkuliłem z nerwów palce u stóp i przytaknąłem. – Oczywiście, że tak – pokiwał głową – pracujesz przecież dla samego *il Magnifico*. No, w takim razie, jeśli rzeczywiście jesteś taki ambitny, moglibyśmy sobie pomóc nawzajem. Przyjdź pracować dla mnie, dla *Palle*. Zapomnij o całej tej kuchennej wariackiej historii. Ale, rzecz jasna, dopiero po tym jak mi wyprawisz najwspanialszą weselną ucztę w historii Florencji. Uczynię cię kimś lepszym. Zrób coś dobrego dla Czarnego Lwa. Coś dobrego dla Latinich.

– Bardzo mi to schlebia, panie – odparłem, lecz w rzeczywistości wyobrażałem sobie, że Baroni piecze się na rożnie jak niedbale nafaszerowana *porchetta*. „Wolałbym raczej pracować w burdelu, niż być twoim chłopcem na posyłki” – cisnęło mi się na usta. Znowu się skłoniłem. – To prawdziwy zaszczyt. Ale może powinniśmy najpierw porozmawiać o uczcie?

Na myśl o jedzeniu robiło mi się niedobrze, bo w wyobraźni wciąż widziałem Tessinę w szponach tego starucha. Tak jak się spodziewałem, jego pomysły były bardzo konwencjonalne: duża, efekciarska pieczeń – zaproponowałem dzika, ale Baroni wolał ćwierć wołu – drogi kogut, największy, jakiego uda się znaleźć, *tortes* i delikatny blamanż. Deser wyobraził sobie jako rzeźbionego w cukrze barana o czarnym futrze przymocowanym do herbu kupców wełny. Zasugerowałem grzecznie, że w kontekście zaślubin bardziej na miejscu byłby jeleń – symbol płodności, i może kilka cukrowych kwiatów pszonaka. Zauważyłem również, najtaktowniej jak umiałem, że kulturalnym gościom –

a wszyscy, rzecz jasna, będą światli – taka koncepcja przypadnie do gustu, i Baroni warknął na znak aprobaty. Ustaliliśmy więc wszystko, łącznie z zapłatą, wystarczająco wysoką, by skusić mnie do opuszczenia pałacu Medyceuszów – tak przynajmniej miałem to czytać – a ja przez cały czas zastanawiałem się, czy wie, że kocham jego przyszłą żonę. „Na pewno. To prawdziwa tortura". A jednak nie miał pojęcia. Było to oczywiste. Musiałby się tego od kogoś dowiedzieć. W życiu nie przyszłoby mu do głowy, że żyję gdzieś poza zasięgiem jego wzroku. „Gdybyś wiedział, czego pragnę – myślałem – na skroniach wyrosłyby ci rogi". A potem oddalił mnie ruchem dłoni, zapominając natychmiast o tym, że w ogóle tam jestem.

Palazzo Baroni był duży. Ponieważ jestem florentczykiem, mam przez to na myśli, że był większy od naszego pałacu, choć w porównaniu z innymi należącymi do wielkich rodów – Tornabuonich albo Pazzich, czy do Palazo Peruzzi, który znajdował się tuż za rogiem – wydawał się raczej skromny. Kiedy szedłem po płytach, którymi wyłożono długi, okazały, ponury korytarz, czułem na sobie namalowany prymitywną kreską, obojętny wzrok zmarłych członków rodziny Baronich. Zdawali się zdecydowanie bardziej martwi niż przodkowie Medyceuszów, których portrety wisiały w pałacu *messer* Lorenza. Wszyscy przodkowie Bartola byli wieśniakami z Firenzuoli, którzy nie rozróżniliby obrazu od krowiego placka – wzdrygnąłem się na myśl o uwięzionej tu Tessinie, zdławionej przez tak parszywą wizję dobrego smaku. W korytarzu stało nawet popiersie Bartola w rzymskim stylu, które strzegło drzwi wejściowych niczym podejrzliwy, zapijaczony senator niskiej rangi. Miałem już ugryźć się w kciuk w obscenicznym geście, kiedy zauważyłem, że w przejściu do innego korytarza stoi Marco Baroni.

Dorosłość – mówiąc oględnie – nie była dla niego zbyt łaskawa. Wciąż wyglądał jak zdeformowany mastif i jeśli cokolwiek się zmieniło, to poziom jego gniewu, który wzrósł do tego stopnia, że zdawał się bulgotać w jamach jego ciała, niczym brudna woda kipiąca z garnka z jarmużem. Wpadaliśmy co jakiś czas na siebie w nocnej przestrzeni *mercato*, a ja zawsze byłem dla niego nieznośnie uprzejmy. Nie żeby kiedykolwiek zwrócił na mnie uwagę: otoczony zawsze wąskim wianuszkiem przyjaciół – tych prawdziwych i tych, którzy włazili mu

w tyłek – zmierzał przeważnie w inną stronę. Ktoś obdarowany przez naturę tak jak on uczy się zapewne, że musi płacić za uciechy cielesne, więc ilekroć widziałem go w Fico, zawsze szedł na górę, gdzie gospodarz trzymał swoje dziewczęta, dokładając starań, by interes kwitł. Prawdopodobnie jednak Marco wolałby dostawać to wszystko za darmo, bo często ścigał przerażone kobiety, zresztą chłopców też, i podcinał gardła tym zalotnikom, którzy mieli u nich większe wzięcie. Jeśli dowiedziałby się, co łączyło mnie z Tessiną Albizzi, skończyłbym zapewne jak tusza zwierzęca sprawiona przez początkującego ucznia rzeźnika. Teraz również, jak zawsze, pochyliłem się w ukłonie, ale w odpowiedzi otrzymałem jedynie gniewne spojrzenie, którym obrzucił mnie, nim zniknął na powrót w ciemnościach.

Tego wieczoru kiedy podaliśmy danie główne i zwolniliśmy nieco tempo, opowiedziałem Zohanowi o swoim popołudniu – tyle, ile mogłem. *Maestro* nic o tym nie słyszał i poczułem się nieco skrępowany. Myśl, że Bartolo rozmawia o mnie z *messer* Lorenzem, jakbym był jednym z jego niewolników, wprawiała mnie w złość. Zohan spytał tylko, co planuję ugotować, i gdy spotkało się to z jego akceptacją, złożył mi gratulacje.

– Nie wydajesz się szczególnie podekscytowany, Tancereczko – zauważył. – Z góry zakładasz, że świetnie ci pójdzie, co?

Nie mogłem opowiedzieć mu o swoim – eufemistycznie mówiąc – konflikcie interesów. Ani o tym, że ilekroć myślałem o Tessinie zamkniętej w tym domu, w jaskini tego parszywego ogra, miałem ochotę chwycić nóż do mięsa, wbić go sobie między żebra i dosięgnąć serca.

– Zakładam, że po prostu będzie nudno – powiedziałem zamiast tego.

– Życie jest nudne, ty mały *cazzo* – powiedział *maestro*. – Poza tym sądzę, że trochę tam porządzisz.

– Czyli tak to się robi, *maestro*?

– Nie wiem, jak się robi, ale wiem, jaki jesteś. – Przerwał, rozejrzał się naokoło i zmrużył oczy. – Chodź.

Poszliśmy do chłodni i Zohan zamknął drzwi.

– Nino – powiedział. – Wyjeżdżam.

– Na ile dni? – spytałem, patrząc na wiszącą dziczyznę

i zastanawiając się, czy nie potrzebujemy więcej.

– Odchodzę od Medyceuszów. Wyjeżdżam z Florencji.

W pomieszczeniu panował chłód, a martwe ptaki wydzielały słodki, mdły zapach.

– Nie możesz tego zrobić, *maestro* – odparłem.

– Zaproponowano mi pracę w Rzymie. Będę *scalco* Jego Eminencji Kardynała Federica Gonzagi. Dobrze płacą, ale posada… Przyszedł już czas, żebym został *scalco.* Starzeję się i chcę odłożyć trochę pieniędzy.

– Na co ci pieniądze, *maestro*? – Byłem w takim szoku, że słowa więzły mi w gardle.

– Na małe gospodarstwo pod Ferrarą. Winorośl, trochę zboża, pszczoły… Na co są ludziom pieniądze, Nino? Pytanie brzmi, czy pojedziesz ze mną.

– Ja?

– A któż by inny, Tancereczko?

– Nie mogę wyjechać z Florencji! Nie mogę opuścić tego miejsca! *Maestro*, zrozum, jestem florentczykiem…

– A ja ferraninem. Ludzie wędrują. Jedni wracają do domu, inni nie. Wciąż jesteś najlepszym kucharzem poza mną, jakiego spotkałem. Wyjedź i pracuj dla mnie, a uczynię cię mistrzem, gdy tylko dorobisz się jaj w gaciach, choć nic ich na razie nie zapowiada. Mogę ci też obiecać, że będziesz mieć z tego dobre pieniądze.

– Nie mogę! Kiedy *maestro* wyjeżdża?

– Chciałbym pod koniec tygodnia. Szukają kogoś na moje miejsce, ale póki nie znajdą, ty będziesz dowodził.

– Chryste.

– Jeżeli zmienisz zdanie, będę w Palazzo Gonzagi, San Lorenzo in Damaso, to w Rzymie, niedaleko Piazza Navona. Nic więcej nie powiem.

Potem przestałem go prawie widywać. Mój mistrz spotykał się ze swoimi potencjalnymi następcami albo zamykał florenckie sprawy, ja z kolei tak bardzo pochłonięty byłem pełnieniem obowiązków szefa kuchni, że nie miałem nawet czasu myśleć o uczcie Bartola Baroniego i, szczęśliwie, również o Tessinie. Kiedy w czwartek Zohan wkroczył do

kuchni, odziany w sfatygowany strój do konnej jazdy, niemal zapomniałem już, że wyjeżdża – albo może raczej, że wciąż był z nami. Wierny swej polityce, warknął na nas i postraszył, że dowie się nawet w Rzymie, jeśli będziemy odwalać *cazattę*, po czym obszedł kuchnię, podał każdemu rękę i w każdą dłoń wsunął floren. Byłem ostatni w kolejce i czekałem na niego przy drzwiach.

– Ty, Tancereczko, nic nie dostaniesz – powiedział szorstko. – Dałem ci już wszystko, co mam. – Wyciągnął ręce i ścisnął moją czaszkę. – Niech mój dar tu zostanie. Nie pozwól, żeby wiedza, którą ci podarowałem, uleciała przez uszy.

Schyliłem głowę posłuszny jego dłoniom, a on pocałował mnie w policzek i wyszedł. Wróciłem do pracy. Tego popołudnia pojawił się nowy *maestro* – monstrualnie gruby blondyn z Brescii, którego imienia nie potrafiłem wymówić. Wziął mnie na bok i darł się długo w dialekcie niemal zupełnie dla mnie niezrozumiałym, tajemnicą więc pozostawało, czy złościł się, czy cieszył. Ale przynajmniej mogłem poprzeklinać w myślach Zohana i życzyć mu wszystkiego najgorszego z okazji podróży, co sprawiało, że jego wyjazd stawał się mniej bolesny.

Dopiero po kilku dniach naprawdę dotarło do mnie, że go nie ma. Wszyscy poszli już do domu, lecz ja zostałem, chcąc dowieść brescianinowi, że jestem twardszy od całej reszty, łącznie z nim. Poza tym musiałem przyszykować na następny dzień coś według własnego przepisu, ponieważ nasz pan wyraził już na to zgodę. Pewien starzec w dzielnicy żydowskiej sprzedawał małe pieczone kiełbaski z jagnięciny, i będąc ich wielbicielem od lat, postanowiłem przyrządzić je dla *messer* Lorenza. Staruszek, odkąd sięgałem pamięcią, stał nad swoim rusztem w uliczce niedaleko San Leo; pochodził z Oranu w Barbarii i przez wszystkie te lata zdążył mnie już polubić. Cieszył się, kiedy przychodziłem, a fakt, że będąc chrześcijaninem, patrzyłem mu w oczy i chciwie wypytywałem o to, co sprzedawał, przypadł mu do serca. Czasem doprawiał kiełbaski, mieszając ryż i mięso z posiekaną pietruszką, miętą, liśćmi kolendry, selera, mieloną cebulą oraz utartym czosnkiem, i posypywał to albo proszkiem z suszonych pąków róż, cynamonem i pieprzem, albo nasionami kminku i kolendry, po czym upychał wszystko w owczych jelitach. Wolałem ten drugi wariant, choć

tym razem planowałem podać jagnięcinę z pąkami róż, razem z dwoma łopatkami gigantycznego, rogatego barana, który przywieziony tamtego ranka, wypełniał chłodnię oleisto-wełnistym smrodem. Łopatki planowałem nadziać jeszcze większą ilością baraniny, jajkami oraz innymi dobrymi rzeczami i na koniec podlać to wszystko sokiem z pomarańczy zmieszanym z szafranem i cynamonem. A oprócz tego jeszcze podać tuzin zajęcy, kilka kuropatw i kosz szczupaków, na który czekaliśmy – taki oto skromny obiad dla *messer* Lorenza, jego żony i *signora* Sassettiego, który zawiadywał bankiem Medyceuszów.

By pozbyć się smrodu baraniego mięsa, nie wystarczy opłukać rąk. Potrzeba mydła, szczotki i czasu. Intensywny zapach jagnięciny stopił się z tradycyjnym smrodem cebul, octu oraz wszystkiego innego, czym przesiąknąłem tego dnia, i wciąż przylegał do mej skóry, niczym stara wełniana tunika. Zmęczenie, widmo jedzenia pod postacią zapachu, którego nie mogłem się pozbyć, i dziwna pustka po odjeździe Zohana stały się nagle nie do zniesienia. *Maestro* nie zdawał sobie sprawy, jakim koszmarem było jego odejście: przerodziło się z nagła w rodzaj straszliwej wróżby, jak kometa czy dwugłowy lew. Fortuna odwróciła się ode mnie. Schwyciła moje życie i pożarła, wypruwając mu bebechy jak myśliwy, który upolował królika. Straciłem Tessinę na zawsze. Mój *maestro* mnie opuścił… Mimo że bolały mnie stopy i byłem sterany jak wół, niczego nie pragnąłem bardziej niż wina, i to w dużych ilościach. Pokuśtykałem więc w stronę *mercato*. Chciałem być sam, ale że czasem najlepsza jest samotność w tłumie, wybrałem tawernę Fico.

W Fico spotykali się tego lata wszyscy ludzie sztuki, począwszy od tych, którzy mieszali farby, a skończywszy na prawdziwych artystach. Tego wieczoru tawerna pękała w szwach, tłum wciąż gęstniał. Panujący na zewnątrz upał doprowadzał krew do wrzenia: wkrótce wybuchną bójki, a dziewki w okolicznych burdelach do rana nie zmrużą oka. Fico sama w sobie była domem schadzek, na górę jednak mogli wejść tylko znajomi Galeotta Braccesiego – właściciela gospody. Dziewczęta – oraz chłopcy, z tego, co słyszałem – były czyste i pomysłowe, ale nigdy nie korzystałem z ich usług, wystarczało bowiem parę godzin, by to, co się działo w Fico, rozniosło się po całym mieście. Poza tym łaknąłem jedynie towarzystwa kogoś, kto zatroszczyłby się o mój kieliszek. Tak

jak myślałem, nie musiałem długo czekać i wkrótce minął mnie Arrigo, z dzbankiem wina w dłoni.

– Chryste Panie, Nino! – krzyknął. – Wyglądasz jak wisielec. Nie powinieneś teraz przypadkiem przygotowywać smakołyków dla *il Magnifico*?

– Mam wolny wieczór – mruknąłem.

Arrigo przysiadł obok. Dopiero niedawno wrócił z Arezzo, gdzie ojciec wysłał go w interesach, i nie widzieliśmy się prawie całe lato. Nie powiedziałem mu o Tessinie – nikomu nie powiedziałem, ale jeżeli ktokolwiek miałby wiedzieć, to właśnie on.

– Wolny wieczór? – Rozumiał mnie bez słów, na szczęście, bo już chciałem wypluć z siebie wszystko, co leżało mi na sercu. – No to trzeba to uczcić, a jak! Jestem z nimi. – Ruchem głowy wskazał grupkę głośnych młodych mężczyzn, kilku mocno podpitych, którzy właśnie rozpoczęli grę monet i wina.

Zirytowali mnie już na wstępie, lecz Arrigo namawiał, żebym się do nich przyłączył, i uczyniłem to bez większych oporów. Rozmowa jak zwykle zamieniła się w wymianę nowinek, a chłopcy zaczęli świntuszyć. Do jedzenia zamówiliśmy kotleciki jagnięce i ciastka *lampredotto.* Nie było to towarzystwo w stylu Arriga i wkrótce przestaliśmy na nich zwracać uwagę. Jedliśmy, a ja sprzedawałem mu najnowsze plotki, opowiadając pobieżnie o tym, co go ominęło, i słuchałem historii, którymi dzielił się ze mną w zamian. Zacząłem powoli odpływać niesiony falą taniego wina, która wzbierała mi pod czaszką, gdy dwa słowa sprowadziły mnie brutalnie na ziemię.

– Santa Trinita…

– Hmm?

– Jesteś tu w ogóle? Mówię, że byłem ostatnio w Santa Trinita. Mają tam nowy fresk, farba jeszcze świeża, naprawdę piękny: Madonna. I słuchaj, podchodzę, żeby się lepiej przyjrzeć, i zgadnij, co widzę.

– No? – zapiałem, wiedząc, co za chwilę powie.

– Myślę sobie: *cazzo*! – Arrigo wciągnął powietrze w płuca. – To przecież *signorina*! Mała Tessina Albizzi!

– Wiem – odparłem cicho.

– Jakie podobieństwo! – ciągnął dalej. – Tak mi się przynajmniej

wydawało. Że musi być podobna. Nie widziałem jej od lat. A teraz: co za piękność! *Madonna mia!* Dużo czasu minęło, mam rację? Odkąd graliśmy razem w kości?

– Oj, dużo – mruknąłem. – Sandro Botticelli pokazał mi ten fresk. Nawet jej nie poznałem. – Arrigo nie zasługiwał na kłamstwo, ale nie miałem wyboru. – Powiedział mi, że to ona. A ojciec wspominał, że w końcu wychodzi za mąż. Chyba więc dobrze, nie?

– Pewnie i dobrze. On jest grubym… – Arrigo przerwał i rozejrzał się ostrożnie. Baroni nie było nazwiskiem, które wypowiadało się na głos, chyba że okraszało się je stosowną pochwałą. – On jest wielkim człowiekiem. Mówią, że w przyszłym roku znowu zostanie *gonfaloniere di Giustizia*. A potem… – Wycelował palcem w sufit.

– No cóż, poszczęściło się naszej małej Tessinie. – Uniosłem kielich w cichym toaście i wypiliśmy jej zdrowie.

Ale coś się zmieniło. Fico stała się nagle obca. Wznosząca się i opadająca fala florenckich głosów, woń jedzenia i niemytych ciał… Powinienem czuć się jak w domu, a jednak było mi źle. Zawładnęło mną uczucie tak koszmarne, że aż ścierpła mi skóra. Wstałem, za szybko.

– Łajza ten Braccesi. Na świeże mięso go nie stać? Zaraz się porzygam – powiedziałem. – Poważnie. Czuję się jak ścierwo. A rano muszę przecież do pracy. Zajrzyj do mnie do pałacu, nakarmię cię jakimiś resztkami.

– Wyjeżdżam jutro do Prato na dwa miesiące. *Madonna*… Ten cały interes ojca, wściec się można z nudów. Nino… – Wstał i położył mi dłoń na ramieniu. – Czy ty o siebie dbasz? Nie wyglądasz za dobrze.

– To przez to mięso. Cieszę się, że się spotkaliśmy. Wpadnij do pałacu po powrocie, dobrze? Ugotuję ci coś lepszego niż to.

– Niech będzie!

Byłem zmuszony torować sobie drogę do drzwi łokciami, ale przynajmniej udało mi się wyjść. Nic nie powiedziałem. Nie broniłem Tessiny; gdybym to zrobił, katastrofa byłaby już zupełna. Szedłem do domu na sztywnych nogach. Wszystko zdawało się kalekie: noc, ulice, miasto. A w następnym tygodniu mam przygotować ucztę dla Tessiny. Jezu… Zatrzymałem się na rogu Via dei Cimatori i Via de’ Cerchi, czując, że tym razem naprawdę jest mi niedobrze, i kiedy wycierałem

usta, naszła mnie nagła myśl: „Przyszykuję Baroniemu prawdziwą ucztę miłości”. Nie zasługiwał na to. Ale dam mu najlepsze, na co mnie stać. Dam mu prawdziwe arcydzieło.

Rozdział dwudziesty drugi

Bartolo Baroni i *messer* Lorenzo rzeczywiście byli chyba bliskimi przyjaciółmi, bo zwalniano mnie z obowiązków, bym miał czas na przygotowania do uczty. A czasu zdecydowanie potrzebowałem. Gdy tylko brescianin puszczał mnie do domu, wyruszałem w miasto w poszukiwaniu koniecznych składników. Pierwszym miejscem, do którego poszedłem, nie po to by się zobaczyć z Sandrem – bałem się nawet spojrzeć mu przez ramię w obawie, że pracuje nad jakąś wersją Tessiny – lecz żeby porozmawiać z młodym Leonardem, była *bottega* Verrocchia. Postawiłem Leonardowi obiad i poprosiłem o radę w rozmaitych kwestiach, po czym spędziłem wiele godzin na targu, rozmawiając z handlarzami ptactwem, póki nie znalazłem człowieka, który mógł dla mnie zdobyć to, czego chciałem. Wybrałem się też na targ rybny, odwiedziłem kilku aptekarzy, byłem nawet u alchemika, którego polecił mi Leonardo. Zadręczałem znajomych kucharzy najdziwniejszymi pytaniami i zawędrowałem na drugą stronę rzeki, by poszukać czegoś w San Frediano – hałaśliwej dzielnicy garbarzy. Udałem się także do Palazzo Baroni obejrzeć kuchnię. Była duża – większa od naszej w domu – wyposażona w piec, w miarę nowy i podobny do tego w kuchni Lorenza, z tą jedynie różnicą, że u Baronich miał tylko dwa paleniska. Stał tam również ogromny rożen, co specjalnie mnie nie zdziwiło, zważywszy, że Baroni wyglądał na kogoś, kto nie wyobraża sobie kolacji bez pieczystego. Za pośrednictwem *messer* Rafaella poznałem *scalco* o imieniu Jacopo, kiedyś zapewne tyrana o świdrującym spojrzeniu, teraz przygarbionego staruszka, którego zapach zdradzał, że nie wylewa za kołnierz. Służący byli znudzeni: z rzadka widywali swego pana, jako że przez ostatnie lata siedział on głównie we Flandrii, przez co nie czuli się wobec niego zbytnio lojalni. Wszystko to bardzo mi odpowiadało.

Przygotowań było w bród, ale większość musiałem poczynić sam, przejąłem więc kuchnię Carenzy, co wcale jej się nie spodobało.

– Co wymyśliłeś tym razem, *scimmia*? *Pazzolino?* – drążyła.

Nie miałem pretensji, że pyta. Obdzierałem ze skóry, wędziłem, barwiłem, skręcałem druty, a wokół walały się kartki z notatkami.

Na trzy dni przed ucztą *scalco* Jacopo przysłał mi spis gości. Uwijałem się napędzany cuchnącą mieszanką gniewu, zazdrości i czystej rozpaczy płynącej ze złamanego serca, lecz gdy przejrzałem listę, musiałem wyjść i posiedzieć przez chwilę w ogródku. Wśród zaproszonych byli *messer* Lorenzo i jego żona, *gonfaloniere* Agnolo della Stufa, dwóch ważnych przedstawicieli gildii kupców wełny, przewodniczący *Arte di Calimala* – gildii kupców tkanin – zarządca banku Medyceuszów oraz obecny *gonfaloniere* Czarnego Lwa. Figurowały tam również imiona Diamantego oraz Maddaleny Albizzich i tuzin innych dobrze mi znanych osób będących w ostatnim roku na ustach wszystkich. Szykowałem ucztę dla najsławniejszych ludzi Florencji. „Nie spierdol tego" – powiedział Zohan. To samo, choć mniej kwieciście, powiedzieliby inni: ojciec, Carenza, Arrigo, Sandro i mama, gdyby tu była. Filippo? Wiedziałem, co by mi radził. Dlaczego zawsze słuchałem Filippa, mimo że nie żył? A Tessina? Mała Tessina z *mercato*… O tak. Lecz co by mi powiedziała ta Tessina, która w piątkowy wieczór zasiądzie przy stole? Zastanowiłem się i stwierdziłem, że nie wiem. Ale czy mam przez to zejść z obranego szlaku? O nie.

Byłem na nogach od świtu. W kuchni Baroniego ogień płonął przez cały dzień, zaś jego służący stali w gotowości. *Scalco* Jacopo upił się już trzema butelkami mocnego greckiego wina, które wręczyłem mu na znak szacunku, a służki i słudzy, przekupieni obietnicą zapłaty równej mojej miesięcznej pensji, gotowi byli robić, co rozkażę. Przez całe popołudnie opłaceni gońcy znosili do kuchni przygotowane przeze mnie potrawy. Siłą swej niespożytej energii trzymałem na wyciągnięcie ręki dwóch kucharzy Baroniego – ich imion nie pomnę, o ile kiedykolwiek je znałem – i na wszelki wypadek zatroszczyłem się o to, by każda z potraw rozłożona była na części zdające się nie mieć ze sobą nic wspólnego. Gdy elementy złączą się w całość, wszystko stanie się jasne,a wtedy…

Wniesiono miseczki z wodą różaną do opłukania palców i goście zajęli miejsca przy stole. Rozlano wino do kielichów. Przeżegnałem się.

– No to w imię Boże – powiedziałem.

Pierwsze podano wymyślne marcepanowe smakołyki w kształcie

posrebrzanych serduszek, *mostardę* z czarnych fig w pikantnym syropie, *prosciutto* z rożna marynowane w gęstym czarnym sosie z gotowanego czerwonego wina, małe *frittaty* z ziołami posypane cienkimi płatkami czarnych trufli i młode *melanzane* duszone w oliwie z oliwek, wedle przepisu pewnego Turka, którego spotkałem w łaźni.

Zająłem się kompletowaniem następnego dania. Podgrzałem dwa rodzaje *biroldi*, kiełbasy składającej się z jelit wypełnionych krwią. Część kiszek wypchana była krwią świńską zmieszaną z rodzynkami i orzeszkami piniowymi, pozostałe zaś farszem z mielonej wieprzowiny, *pecorino* i krwi cielęcej. Przepiórki, skowronki, szare kuropatwy i lutniczki piekły się na ogniu polane gęstym sosem z gotowanego wina, soku pomarańczowego, cynamonu, szafranu i winogronowej melasy; czerniał on stopniowo wraz z kolejnymi obrotami rożna, zamieniając się w cudowny, błyszczący karmel. Przednie ćwiartki zajęcze czekały już na spotkanie z sosem o głęboko karmazynowej, niemal czarnej barwie, zrobionym z ich krwi, rodzynek, gotowanego wina i czarnego pieprzu, zaś trzy głowy młodych świń, pieczone na rożnie, zmieniły się w łby odyńców, gdy ozdobiłem je kłami i ciastem ufarbowanym na czarno sokiem z włoskich orzechów; tak przystrojone, znalazły się w piecu. Wśród pozostałych delicji były między innymi pieczone kosy, ozdobione własnymi piórami i ułożone na srebrnej gałęzi, a także boczek z toskańskich świń, pokrojony w plastry, zanurzony w gotowanym winie, upieczony i podany z młodymi orzechami włoskimi i miodem.

Owca nieomal się już upiekła, ale wciąż jeszcze nie ściągałem jej z rożna, chcąc, by mięso nabrało idealnej konsystencji. Łabędź – Baroni zadecydował, że musi być łabędź – stał już w królewskiej pozie wspierany przez druciane rusztowanie, a jesiotr, którego ugotowałem zeszłej nocy w domu i około czwartej nad ranem ułożyłem w galarecie, czekał pod przykrywką na tacy. Czarne liście kapusty otulały ser i orzechy laskowe ciasnym zwojem, czernidło mątwy barwiło gęsty kleik ryżowy ugotowany w weneckim stylu. Małże czekały, by wrzucić je na metalowe pręty i upiec, a jeleń obracał się już na rożnie ułożony od razu we właściwej pozycji. Owcę planowałem podeprzeć prostym rusztowaniem pożyczonym od stryja z Porco, tak by stała na półmisku.

– Jedzenie… – Jacopo wszedł do kuchni chwiejnym krokiem.

Wytworne odzienie leżało na nim tak źle, że wyglądał jak zakłopotana lalka ubrana przez niecierpliwe dziecko. Podejrzewając, że skończył już swój trzeci flakon wina, wskazałem nożem kolejny, stojący w rogu izby. Rozchmurzył się i ruszył w jego stronę. – Jedzenie… cudowne… – rzucił przez ramię. – Jeden czy dwóch gości wspomniało coś o kolorach. Wydają się jakby ciemne… mam rację? Przewaga, jeśli pozwolisz, czarnego…

– Naprawdę? Przypadek – uciąłem krótko.

– A, no tak. – Odetchnął i pociągnął duży łyk wina.

Przestałem zwracać na niego uwagę i wróciłem do pracy. Wydałem parę bezsensownych komend i gdy wszyscy posłusznie wybiegli z kuchni, ułożyłem jesiotra na półmisku. Kiedy wrócili, trzeba już było nieść kolejne danie i zabrakło czasu na dysputy. Tak czy siak, wątpiłem, by ktokolwiek z nich odważył się zwrócić mi uwagę – mokry od potu, poplamiony krwią, mięsnym sosem, tłuszczem i sadzą, wirowałem po kuchni z nożami, widelcami i pogrzebaczami w dłoniach, niczym diabeł w najgłębszych czeluściach piekła. Poza tym moje srebro wypełniało ich sakwy. Wzdychając, szurając stopami, klnąc pod nosem i spoglądając pełnym niedowierzania wzrokiem, zabrali to, co im kazałem: gotowanego jesiotra w czarnej galarecie barwionej atramentem kałamarnicy oraz łabędzia o nogach i dziobie w kolorze srebra, majestatycznej szyi zwieńczonej głową w srebrnej koronie i ciele pokrytym dumnym kobiercem piór. Czarnych. Kupiłem trzy kruki od zdumionego handlarza zwierzyną, zszyłem razem ich skóry, umieszczając skrzydła na plecach i układając ich ogony tak, by przypominały łabędzi, na koniec zmieniłem biel na czerń. Czterech największych służących wzięło ogromny drewniany półmisek. Zamiast pół wołu spoczęły dziś na nim jeleń i młoda owca, będąca teraz baranem, a raczej wierzgającą, stającą dęba bestią o posrebrzanych, zwiniętych rogach i ciele okrytym kosztownym jedwabistym futrem czarnej kozy, które kupiłem za jakieś krocie od garbarza, kuzyna Carenzy. Obok, z pyszczkiem wtulonym w kopyta, leżał mały jelonek zwinięty w kształt półksiężyca i pokryty twardą warstwą białego cukru. Z czoła wystawał mu szpiczasty róg jednorożca, kupiony po przyzwoitej cenie tylko dlatego, że zarówno ja, jak i sprzedawca – alchemik, którego polecił mi

Leonardo – wiedzieliśmy, że jest fałszywy. Półmisek opuścił kuchnię niesiony na noszach jak jakieś szlachetne zwłoki, ja zaś podążyłem za nim.

W sali panowała tak intensywna cisza, że dało się słyszeć skwierczenie jagnięciny, dobywające się spod czarnej koziej wełny. Na twarzach gości malowały się odraza, niedowierzanie, zgroza, radość, zachwyt, a nawet strach. Ciężkie rysy Lorenza de' Medici stężały z wysiłku w dziwnym grymasie, zaś Marco wyglądał, jakby wyskoczył z budy i zatrzymał się szarpnięty przez łańcuch. Tylko dwie twarze pozostawały bez wyrazu. Bartolo Baroni rozchylił swe obrzmiałe usta i wbił wzrok w łabędzia – a może w barana i jednorożca, które przed nim właśnie stawiano – zaś Tessina była tak nieobecna, że przypominała postać z rysunków Sandra. Blada jak duch, bielsza niż cukier otulający małego jelonka, zdawało się, posadziła przy stole jedynie swą pustą, cielesną powłokę. Gdy mnie ujrzała, podniosła rękę do ust i z rozmysłem zacisnęła zęby na kostce łączącej dłoń z palcem wskazującym, wpatrując się w niewidzialny punkt, oddalony ode mnie na odległość wyciągniętego ramienia. Marco warknął coś niewyraźnie i uniósł się lekko na krześle, lecz ojciec przytrzymał go swą potężną dłonią. Wysunąłem się naprzód i skłoniłem nisko.

– Wielce szanowni goście! – zacząłem. – Oto przed wami, ku czci przyszłych małżonków, czarny łabędź, symbol tego, co niezwykłe i niespotykane, na znak przymierza dwóch wspaniałych, prastarych rodów: Baronich i Albizzich, będącego szczęśliwym zrządzeniem losu, które zdarza się raz na dziesiątki pokoleń. Majestatyczny czarny ptak reprezentuje dostojeństwo *messer* Bartola Baroniego, zaś jednorożec jest oczywiście ucieleśnieniem czystej, niewinnej i oddanej kobiety, którą *messer* Baroni pojmie za żonę.

Cisza zawisła na chwilę w powietrzu i nagle rozległ się aplauz. Nie wierzyłem własnym uszom, czując w sercu rozczarowanie i gniew. *Messer* Lorenzo śmiał się i poklepywał Baroniego po plecach, zaś reszta gości wstała, wskazując palcami łabędzia i jednorożca. Mój pan odwrócił się do Tessiny, która obdarzyła go promiennym, mechanicznym uśmiechem, Marco zaś, mrucząc coś pod nosem, starał się przyciągnąć spojrzenie ojca. Jedynie Bartolo Baroni siedział cicho,

a jego twarz przybrała kolor faszerowanych krwią jelit, które podano wcześniej. Przyglądał się pewnie królewskiej *pale* i parze jaj wystających baranowi spod ogona, wykonanych z posrebrzanego ciasta, którego wciąż luźna konsystencja sprawiła, że władcze *ucello* miast sterczeć dumnie, opadło niezdarnym łukiem. Gapił się, a jego skóra, coraz ciemniejsza, zabarwiła się na kolor mahoniu. Mój plan zadziałał, przynajmniej częściowo. Na coś zdał się ten cały wysiłek. Skłoniłem się ponownie, obróciłem na pięcie i wyszedłem.

W kuchni czekał na mnie Ditieri. Podczas gdy skóra Baroniego nabrała pod wpływem gniewu koloru suszonej śliwki, twarz jego sługi oblała się jedynie różanym rumieńcem, upodabniając go do gotowanego leszcza.

– Zdrajca! – wysyczał.

– Zdrajca? Czy *messer* Bartolo to republika? I gdzie niby zawiniłem ja, który harowałem przez ostatnie dwa tygodnie dzień i noc, by na jego cześć stworzyć cuda, jakich nie widziała Florencja?! Słucham, *maestro* Ditieri! Czy kiedykolwiek zrobił pan dla niego coś, co choćby w niewielkim stopniu dorównywałoby temu, co mu dałem? Czy zmienił pan kiedyś sen w rzeczywistość i nakarmił nim ludzi? Co? Nazywa mnie pan zdrajcą, a widziałem, jak *messer* Lorenzo z zachwytem klaszcze w dłonie. Podobnie jak *gonfaloniere di Guistizia*. To jest właśnie republika. Może chce pan skończyć za mnie kolację? Nie? A może *messer* Jacopo by chciał? Pomijając, że jest pijany jak bela. Może pan też by się napił, co? I znalazł sobie jakiegoś innego zdrajcę, a mnie pozwolił skupić się na pracy!

Nie wyszedł, grzmiał dalej głosem przepełnionym trucizną, podczas gdy ja kompletowałem kolejne danie: gotowane gołębie otulone blamanżem ze sproszkowanego kurczaka, różanej wody, migdałów, cukru, rosołu z koguta, imbiru, kwaśnego soku owocowego i cynamonu. Ułożyłem ptaki w głębokim naczyniu, polałem najlepszym blamanżem, jaki kiedykolwiek udało mi się przyrządzić, posypałem śnieżnobiałe danie ziarnkami maku, tak że srebrne naczynie zdawało się wypełnione po brzegi wyłącznie maleńkimi czarnymi kuleczkami, i udekorowałem to wszystko gwiazdami wyciętymi z cieniutkiego srebra. Była też pierś cielęca, nadziewana serem, jajkami, szafranem, ziołami i rodzynkami,

którą ozdobiłem płatkami najciemniejszych róż, jakie udało mi się znaleźć na targu kwiatowym, zupa z czarnej kapusty, gotowane nóżki cielęce w sosie z fig i czarnego pieprzu oraz gotowane kaczki z dodatkiem krojonych czarnych trufli. Wszystko wyniesiono już z kuchni, a Ditieri zezwolił na to, ponieważ służący ciągnęli w niekończącej się procesji, by oznajmić, że *messer* Taki-to-a-taki wyznał, iż nigdy w życiu nie jadł czegoś tak wspaniałego.

Przygotowałem desery i moja rola dobiegła końca. Były to zwyczajne słodycze w standardowych kolorach, bo prawdę mówiąc, nie spodziewałem się pozostać w kuchni po tym, jak łabędź popłynie na stół. Ser, pigwy gotowane w miodzie, marcepany, kandyzowane owoce i dla każdego kawałek *torte*, ozdobiony herbem tego, komu miał zostać podany. Wszystkie dostały to samo nadzienie z kremu i delikatnie przyprawionych owoców. Wszystkie, oprócz jednego.

Zeszłej nocy, gdy Carenza poczłapała do łóżka, a jelonek wciąż jeszcze dusił się na wolnym ogniu, wziąłem lampę, mały kuchenny nóż oraz miseczkę i wyszedłem do ogrodu. Mimo że nie przypominałem sobie, bym kiedykolwiek siadywał tam o tej porze z matką, wciąż czułem, że jest blisko. Zalał mnie smutek, wiedziałem bowiem, że nie spodobałoby jej się to, co zamierzałem zrobić. Nieco powyżej nadgarstka wykonałem małe nacięcie – wystarczająco głębokie, by krew spłynęła do miski krętym, wąskim strumyczkiem – obandażowałem rękę i wróciłem do kuchni. Wlałem krew do małego naczynka z niezastygniętą galaretą, dodałem cukier, gałkę muszkatołową i odrobinę startej skórki pomarańczowej, wymieszałem to wszystko dokładnie i umieściłem w maleńkiej foremce, wyrzeźbionej specjalnie na tę okazję. Pozostałe *tortes* były już gotowe, ale jedno ciastko wciąż pozostawało puste. Posmarowałem je w środku kremem, zostawiłem na chwilę i przykleiłem do słodkiej masy płatki różowych róż. Świtało, gdy galaretka w foremce stężała. Wyjąłem ostrożnie mały kształt, ułożyłem we wnętrzu *torte*, oblałem przezroczystą galaretą z dodatkiem słodkiego wina i zamknąłem pokrywkę z ciasta.

Ditieri utkwił we mnie lodowate spojrzenie, kiedy zmieniałem odrażające pludry na swój odświętny strój. Ułożyłem *tortes* na długim półmisku i wskazałem dwóch służących, którzy mieli zanieść je do

jadalni. Podałem każdemu z gości jego *torte*, zaczynając od *messer* Lorenza, który próbował spojrzeć mi w oczy, bez skutku, gdyż moja twarz pozostawała maską profesjonalisty. Obszedłem stół i dotarłem do Baroniego. Gdy postawiłem przed nim ciastko, odwrócił się do mnie, wykrzywiając twarz w koszmarnym grymasie: wdzięczność zmieszana z życzliwością i dumą przybrała kształt uśmiechu w imieniu zachwyconych gości. Udałem, że nie widzę. Tessina utkwiła wzrok gdzieś w przestrzeni, stwarzając pozory, że słucha Medyceusza, który perorował coś o regulacjach w sprawie wydobycia ałunu. Zrozumiałem nagle, że już nigdy nie znajdę się tak blisko niej. Jakże łatwo byłoby teraz pochylić się i dotknąć ustami białej nasady jej szyi. Zamiast tego podwinąłem rękawy, odsłaniając zakrwawioną chusteczkę, którą wciąż owinięte było moje ramię, a Tessina uniosła wzrok, spoglądając na mnie tak, jak dama patrzy na służącego. Była bardzo przekonująca – zdradzało ją jedynie jej puste spojrzenie, tak jakby Sandro pozbawił ją życia i przeniósł je na papier. Lecz może ja również wyglądałem podobnie, może byliśmy lustrami, w których odbijała się nasza wzajemna samotność. Tego wieczoru nie miałem jednak głowy do tak podniosłych myśli. Spojrzała na moją zabandażowaną rękę, wciągnęła z rozwagą powietrze w płuca i wróciła do *messer* Lorenza oraz jego kopalni ałunu, ja zaś wziąłem ostatni kawałek *torte* i położyłem ostrożnie na jej talerzu.

– Ciekawa rzecz, moja pani – powiedziałem. – Ponoć ciastka noszą w Anglii bardzo nietypową nazwę. Zwą je bowiem trumnami.

Baroni, z uśmiechem przyfastrygowanym do twarzy, niczym jedwab przyczepiony do popsutego krzesła, podniósł pokrywkę z ciasta i mrugnął z ulgą. *Messer* Lorenzo zabrał się do jedzenia, podobnie jak *gonfaloniere* i wuj Diamante… Tessina powoli uniosła łyżeczkę, wyłamała ciastową pokrywkę najpierw z jednej, potem z drugiej strony i podniosła ją, odsłaniając wnętrze. Byłem pewien, że tylko ona zobaczyła to, co było w środku: małe krwistoczerwone serce, zatopione w krystalicznie czystej galaretce otoczonej płatkami róż. Zawahała się przez chwilę i spojrzała raz jeszcze na moje zabandażowane ramię, po czym zamknęła oczy, pochyliła głowę i delikatnie zanurzyła łyżeczkę w galaretce. Wszyscy naokoło pałaszowali deser, wznosząc toast na cześć małżeństwa będącego tak oczywistym darem losu. Tessina włożyła

do ust kawałek szkarłatu i ponownie sięgnęła łyżeczką po resztę mego serca. Cofnąłem się o krok, skłoniłem nie wiem komu, bo nikt na mnie nie patrzył, i opuściłem Palazzo Baroni.

Rozdział dwudziesty trzeci

Cała Florencja wiedziała następnego dnia o tym, co się stało. Że jakiś młokos przyrządził żałobną ucztę z okazji zaślubin Bartola Baroniego, podając tęgiemu panu młodemu czarnego barana o zwiotczałym *membrum virile* i tysiąc innych czarnych dań, a stół wyglądał tak, jakby go ktoś posypał węglem. *Messer* Lorenzo zanosił się ponoć od śmiechu, a Bartolo starał się zachować twarz, mówiąc… No właśnie: co? Nikt nie wiedział, jak zareagował Baroni, choć wokół aż roiło się od plotek: że wynajął płatnego mordercę, a nawet kilku, by mnie zgładzić, że naprawdę skonał ze wstydu, że boski smak potraw przyprawił go o apopleksję, podagrę lub wylew krwi, że wypędził Tessinę z domu lub że od razu ją poślubił. Pierwsza plotka trochę mnie, rzecz jasna, zaniepokoiła, ale wiedziałem, że cała reszta to bzdury. Tego wieczoru, po dziwacznym dniu w kuchni Medyceuszów, gdy wszyscy kucharze i służący poszeptywali za moimi plecami, pan wezwał mnie do siebie.

Spotkania z nim straciły już rangę niezwykłego wydarzenia, jakim były jeszcze parę tygodni temu. Przez ten czas stawałem przed obliczem Lorenza kilkakrotnie i zawsze wciągał mnie w głęboką dyskusję o sprawach dla mnie niezrozumiałych, z której próbowałem jakoś wybrnąć, kierując rozmowę na temat jedzenia. Poza jednym razem gdy zaczął, dość niespodziewanie, opowiadać tęsknym głosem o upodobaniach kulinarnych swego dziadka, który kochał tradycyjną florencką kuchnię. Zasugerowałem mu, by poszedł do Ugolina, sprzedawcy flaczków – był to oczywiście żart: nie potrafiłem wyobrazić sobie *il Magnifico* stojącego w tłumie na targu i zajadającego flaczki z glinianego garnka – ale odparł, że owszem, bardzo dobrze zna smak jego potraw i że się ze mną całkowicie zgadza. Rozmawialiśmy zawsze w jadalni, po posiłku, jednak tego wieczoru zaprosił mnie do otoczonego murem ogrodu w sercu pałacu Medyceuszów; widywałem go czasami przez uchylone drzwi. Kiedy stanąłem na jednej ze żwirowych ścieżek, które odchodziły od sadzawki na kształt promieni, tnąc wypieszczoną trawę w kolorze groszku, zdobioną niskimi żywopłotami z wawrzynu, bukszpanu i mirtu, czułem się tak, jakbym wkraczał bezprawnie na czyjś

prywatny teren. Rosły tu drzewka pomarańczowe i cytrynowe, wysoki daktylowiec i wiele innych nieznanych mi roślin i krzewów. Wśród gałęzi ćwierkały wróble, a tuż nad powierzchnią oczka wodnego śmignął nietoperz, który obudził się odrobinę za wcześnie.

Messer Lorenzo siedział sam na kamiennej ławce, z książką na kolanach. Słysząc chrzęst drobnych kamyczków pod moimi stopami, zamknął lekturę i odwrócił się, by mi się przyjrzeć. Poczułem skrępowanie – co ja wiedziałem o ogrodach? Nie miałem pojęcia, jaka etykieta obowiązuje w tym miejscu, tak osobliwie odciętym od reszty miasta, znajdującej się tuż-tuż, po drugiej stronie muru, stanąłem więc w odległości paru kroków od ławki. Medyceusz przywołał mnie skinieniem dłoni, ale nie poprosił,bym usiadł.

– Zdaje się, że masz swoje pięć minut – powiedział i wyszczerzył zęby w tym samym łobuzerskim uśmiechu, który widziałem u niego zeszłej nocy. Chciał chyba, bym towarzyszył mu w tej psocie. Co za ulga.

– Tak uważacie, mój panie?

– Zdecydowanie. Wierz mi. Co za wieczór. Nie pamiętam, czy kiedykolwiek uczestniczyłem w czymś takim. Jeśli chodzi o jedzenie, to oczywiście rozpoznałem twoją rękę, było wyborne, jak zawsze. Ale mam pewne podejrzenia, że odszedłeś nieco od zaleceń biednego Bartola, mam rację? – Nie wydawał się gniewać, przeciwnie, był w znakomitym nastroju.

– Przyrządziłem dania, które oddawały nastrój chwili… Tak mi się przynajmniej wydawało – odparłem. Nie było sensu uciekać przed tym, co i tak miało nastąpić.

– No tak. Według ciebie zaręczyny Bartola Baroniego z cudowną *donną* Tessiną Albizzi to powód do żałoby. Oczywiście żałoba też jest rodzajem święta, lecz na cześć tego, co minęło, a nie przyszłych wydarzeń. Zastanówmy się, jaki był powód. Hmm. Boleśnie oczywisty. Kochasz *donnę* Tessinę.

Otworzyłem usta, chcąc coś powiedzieć, i znów je zamknąłem.

– Zapewne cała Toskania wiedziała o tym, jeszcze nim wzeszło dziś słońce, nie mów mi, że się tego nie spodziewałeś. Mogę powiedzieć jedynie, że musisz ją bardzo kochać.

– Bardzo, mój panie? – Zdziwiły mnie jego słowa. Jakże inaczej mógłbym ją kochać? – Kocham ją, to wszystko. W obliczu tej miłości uczucia, którymi darzę ojca, matkę we wspomnieniach, nasze wspaniałe miasto oraz przyjaciół, a które kiedyś poczytywałem za miłość, okazują się jedynie marnym afektem.

– Naprawdę? Czyli zaręczyny były śmiercią? Ale czego?

– Moją – odparłem bez wahania. – Bartolo Baroni schlebia sobie, sądząc, że myśl o nim jakkolwiek zaprzątała moją głowę, poza oczywiście faktem, że biorąc Tessinę za żonę, uśmierca naszą miłość, co równa się mojej śmierci. Umarłem, ot co.

– Mam nadzieję, że mimo to przyszykowałeś na wieczór kolację?

– Tak, oczywiście, mój panie. Umarłem w środku.

– Mój biedny Nino, wiem, o czym mówisz. Powiedz mi, ile ty masz lat.

– Dziewiętnaście.

– No tak. Cóż, pod niektórymi względami, a właściwie pod wieloma, to, co zrobiłeś, dowodzi jedynie, że wciąż jesteś dzieckiem. I zarazem mężczyzną, który, ośmielę się użyć tych słów, posiada niezwykły dar. Skąd wziąłeś te wszystkie pomysły?

– Nie wiem, panie. Chyba ze snów. I obrazów. Ale w większości wyrażały to, co czuję.

– Proszę cię, nie zamieniaj moich kolacji w stypy. Rozwiązanie jest jedno: musimy cię rozweselić.

– Rozumiem, mój panie, że mam natychmiast opuścić pałac?

– Opuścić? Dlaczego, na Boga, miałbyś odchodzić? Jesteś synem Florencji. Ludzie opowiadają o uczcie Baroniego tak, jakby wyczytali o niej u Boccacia. Jestem szczęściarzem, mając cię w swojej kuchni. I chcę ci pomóc.

– Pomóc?

– Zdecydowanie. Po pierwsze, musisz zapomnieć o wszystkich troskach związanych z Baronim. To stary, wierny sprzymierzeniec. Mój i mojego ojca. Nawet dziadek go znał. Nie jest głupcem, choć może na takiego wygląda. I chyba jest świadom tego, że przecenił swoje możliwości.

– Nie rozumiem… – Rzeczywiście nie rozumiałem. Ani słowa. Ale

była to najsłodsza muzyka, jaką kiedykolwiek słyszałem.

– Chcąc poślubić *donnę* Tessinę. Przepiękną, młodą kobietę. Jest trzy razy od niej starszy, wyglądają razem dość cudacznie, nie sądzisz?

– Absolutnie cudacznie – przytaknąłem z zapałem.

– A ponieważ tak blisko się przyjaźnimy, wiem, że jest trochę… niespokojny, powiedzmy. Zdaje sobie sprawę z tego, że tworzy *brutta figura*, ale jest już za późno, by się wycofać i zachować twarz.

– To prawda, panie?

– Przysięgam. Sądzę, ale niech to zostanie między nami, że za wszelką cenę chce odwołać zaślubiny. Twój wyskok zeszłego wieczoru tylko go w tym utwierdził.

– Myślałem, że śmiertelnie go obraziłem.

– Bartola? Skądże, nie! Uważał twój pomysł za bardzo wyrafinowany! Komiczne, doprawdy! Nie sądzę, by ci zapłacił, ale nie, w istocie pod wieloma względami było mu to wszystko na rękę. Powtórzę raz jeszcze: nie martw się. Nikt cię nie zasztyletuje. Poza tym jesteś pod moją ochroną.

– Dzięki ci, panie! – Niemal się roztopiłem, czując ulgę, która przepełniała mi serce.

– Nie ma za co, ale słuchaj. Do rzeczy. Nie zwlekaj ani chwili. Musisz jak najszybciej sprawić, by panienka Tessina była twoja. Wykradnij ją Bartolowi. Może ci się to wydać dziwne, ale Baroni ci podziękuje.

– On… on tak powiedział?

– Jak mówiłem: znamy się od wielu, wielu lat.

– Porwę ją jeszcze dziś! Wymkniemy się i uciekniemy gdzieś… gdzieś na północ. Do Mediolanu, tam lubią Florencję i dobre jedzenie!

– Moglibyście tak oczywiście uczynić. Zastanów się jednak, czy trochę nie szkoda. Udowodniłeś wczoraj wyraźnie, że uwielbiasz widowiska. A wasza miłość jest czymś wspaniałym. Wielkim, namiętnym uczuciem. Dante Alighieri i jego Beatrice. Lancelot i Ginewra. Przyrządziłeś czarną ucztę. Dlaczego nie rozproszysz ciemności światłem? Wydaj ucztę na cześć miłości, przygotuj wspaniałe przyjęcie dla *donny* Tessiny. Nie ma we Florencji nikogo, kto by ci nie przyklasnął.

– Ucztę? – Nie byłem pewien, czy dobrze słyszę.

– Tak jest! Możesz użyć mojej sali balowej.

– Nie sądzę, żeby… – A jednak. Mój umysł malował już obrazy: śnieżnobiałe lilie (gdzie ja znajdę lilie w sierpniu?). Nieważne. Jeleń, którego powinienem przyrządzić dla Baroniego, łabędź (oczywiście, że musi być łabędź, tym razem biały, co z tego, że ma paskudny smak, gościom i tak jest wszystko jedno). Goście… Ojciec, oczywiście. Carenza. Carenza w sukni! Sandro, Arrigo. Stryj Terino. Sąsiedzi. Rzeźnicy…

– Najpierw jednak musisz ją zaprosić – powiedział Medyceusz, przerywając moją zadumę. – Bądź jak nieustraszony bohater, jak rycerz króla Artura. Na koniu, białym. Umiesz jeździć, prawda?

– Tak – odparłem półprzytomny z zachwytu. Nie siedziałem w siodle od lat, ale nie mogło to być przecież takie trudne.

– Turniej… Widzę to. Jaka szkoda, że nie mamy wiosny! Mógłbyś stać się wschodzącym słońcem albo czymś w tym rodzaju: kwitnącą wiśnią…

– Parys i Helena! – krzyknąłem.

Lorenzo spojrzał na mnie w wielkim skupieniu.

– Parys i Helena – powtórzył. – To jest to. Utrafiłeś w sedno. Musimy działać szybko, ludzie gadają i Bartolo może zmienić zdanie. Ale w tym momencie jest dokładnie tu. – Wyciągnął dłoń i potrząsnął nią powoli, jakby w jej zagłębieniu leżało coś ciężkiego. Prawie widziałem, jak czołga się po niej Baroni, malutki człowieczek o skórze w kolorze morwy. – Trzy dni. Daj mi trzy dni.

– Mój panie – zacząłem, odwołując się do resztek swej odwagi. – Wybacz, ale nie rozumiem. Dlaczego chcesz mi pomagać?

– Mądrze pytasz – odparł *messer* Lorenzo. Wziął książkę i przejechał mimowiednie palcem po jej zdobionym złotym grzbiecie. – Uważam, że jesteś niezwykle utalentowany. I masz nadzwyczajny intelekt. Wszyscy tak mówią: Marsilio Ficino, Poliziano, Landino… Nasze miasto ma wiele do zaoferowania człowiekowi takiemu, jak ty. Szczerze: Bartolo Baroni należy do przeszłości. Za parę miesięcy zostanie *gonfaloniere*, a potem przejdzie na emeryturę. Ty natomiast masz przed sobą całe życie. Widzę cię jako szefa kuchni, to

oczywiste, skoro *maestro* Zohan nas opuścił. Chłystek, który go zastępuje, ledwie się do tego nadaje. A może wolałbyś pełnić obowiązki *scalco*? Po co jednak marnować talent i obsługiwać innych? Przydałbyś się Signorii. Pomyśl o tym. Z Tessiną di Nino di Latini u boku nie byłoby dla ciebie rzeczy niemożliwych. Rozpoznaję w tobie bratnią poetycką duszę, wyczuwam inteligencję równą swojej. Nie boisz się zaatakować. A to rzadkie. Oto pierwszy powód. O drugim już wspominałem: Baroni chciałby się jakoś z tego wyplątać. I jest trzeci, najbardziej trywialny: nie zaszkodziłoby trochę go utemperować – wolałbym, żeby nie zrealizował niektórych ze swoich zamierzeń. Zatem pomożesz mi. Zgadzasz się?

– Czy zgadzam? O… o… oczywiście!

– Świetnie. Sądzę, że powinieneś na ten czas wyjechać z Florencji. Przygotowania zostaw mnie. Chciałbym też, żebyś coś dla mnie zrobił i zawiózł list do mojej willi w Cafaggiolo. To ważne. Pojedź tam, zostań na noc i przyjedź prosto tutaj. A po wszystkim uczta będzie w twoich rękach.

– A co z szefem kuchni?

– Zajmę się nim. I całą resztą. *Maestro di casa* przygotuje za chwilę konia.

– Muszę pójść do domu się przebrać…

– Po co? Masz swoje zwykłe szaty? Miecz? Nie potrzebujesz niczego więcej. Zaraz znajdziemy dla ciebie jakiś płaszcz. Idź już, Nino. A raczej, Parysie. Idź, Parysie. I myśl tylko o swojej Helenie.

Rozdział dwudziesty czwarty

Cafaggiolo oddalone jest od Florencji o dzień drogi na północ, czekała mnie więc miła letnia przejażdżka wzdłuż pól, lasów i wzgórz. Dosiadłem ostrożnie wielkiego, na szczęście spokojnego konia, który zdawał się wiedzieć, że wiezie na grzbiecie amatora. Nigdy nie byłem tak daleko od domu. Odwiedziłem co prawda Filippa w Prato, ale podróżowałem wówczas krócej i znanym szlakiem. Tym razem wszystko było nowe, jechałem sam otoczony przez nieznany krajobraz. Wypełniałem zadanie powierzone mi przez samego Lorenza de' Medici i skoro on mi zaufał, wiedziałem, że sobie poradzę. Z początku jechałem wolno, potem zwiększyłem tempo, by znów zwolnić pod wieczór, gdy z daleka widać już było zamek, a kości i mięśnie pośladków dawały o sobie znać tak dotkliwie, jakby ktoś sprał mnie żelaznym prętem. Mimo bólu i starań, by utrzymać konia w ryzach, posłuchałem mego pana i myślałem tylko o Tessinie. Fortuna, która wypatroszyła mnie ledwie kilka dni temu, wyciągała teraz dłoń, żeby mnie uleczyć. A nawet więcej: zdawała się głaskać mnie po głowie i szeptać do ucha miłosne wiersze. Tessina znów będzie moja. I nie jako kochanka, lecz jako żona. Przypomniałem sobie, jak siedziała na uczcie obok Baroniego, i wszystko wydało mi się nagle tak oczywiste. Ten stary nadęty pieniacz nie mógłby przecież poślubić kobiety o tak zjawiskowej urodzie. Od początku zdawał sobie z tego sprawę. A ja mu w tym pomogłem. Jeszcze mi podziękuje, ten wypędek z purpurową twarzą. I oto Tessina: żona zaufanego towarzysza *messer* Lorenza. Usiądzie z nami przy stole, gdy wraz z Ficinem, Polizianem i całą resztą będziemy rozprawiać o Platonie. O innych rzeczach też: o polityce, Signorii. Tessina u mego boku… W pewnym sensie mogłem sobie pozwolić, by wtedy, podczas uczty, skraść jej ten pocałunek. Ale po co, skoro teraz przyjdzie czas na więcej. Będziemy mieć całe życie na to, żeby się całować. Szczęście to niezbadana rzecz. Choć tak naprawdę niewiele miało z tym wspólnego. Jak on to ujął? Że wyczuwa u mnie „inteligencję równą swojej". Cóż… naturalna kolej rzeczy. Oto rodzi się wielki człowiek.

Dostarczyłem list, zjadłem na kolację zimne mięso pozbawione smaku – postanowiłem, że zajmę się wszystkimi kuchniami *messer*

Lorenza – i położyłem się w łóżku dla służby tak zmęczony, że nie zwróciłem uwagi na otaczającą mnie przestrzeń. Zauważyłem jedynie, że Villa Cafaggiolo była wielkim, okazałym budynkiem, ale gdy odjeżdżałem następnego dnia rano, nie zadałem sobie nawet trudu, by go obejrzeć, wiedząc, że jako przyjaciel mego pana wkrótce znów będę tu gościć. Kiedy straciłem czucie w tyłku, odkryłem, że potrafię jeździć w miarę poprawnie, i z tym przeświadczeniem dotarłem przed zachodem słońca do Porta San Gallo. Udałem się prosto do Palazzo Medici, gdzie przywitał mnie dostojny *maestro di casa*. Zwykle traktował mnie jak tresowaną małpę, teraz jednak oznajmił mi tylko, że wszystko już na mnie czeka. *Messer* Lorenzo jadł kolację u Francesca Sassettiego, poszedłem więc do przeznaczonej dla mnie komnaty, zjadłem skromny posiłek, który kazał przyrządzić, i stosując się do jego nakazów, położyłem się od razu do łóżka. A jutro… Jutro włożę strój, który mi przygotowano, i spotkam się z nim na dziedzińcu.

Nie posłuchałem jednak mego pana i nie zasnąłem. Nie byłem w stanie. Moja komnata była ogromna, bardzo bogato wyposażona – najwytworniejsza ze wszystkich, w jakich do tej pory spałem. W dole rozciągała się Via Larga i gdy zorientowałem się, że nie uda mi się zasnąć, podszedłem do okna, uklęknąłem na krześle i oparłszy łokcie na parapecie, spoglądałem w dół na ciemną ulicę oświetloną słabym blaskiem bijącym z okien innych budynków. Przez jakiś czas przyglądałem się ludziom przemykającym niczym cienie oraz kotom, które tocząc spory, ścigały się tam i z powrotem po kamiennym bruku, po czym wróciłem do łóżka. Próbowałem wyobrazić sobie, co przyniesie następny dzień. Pojedziemy z *messer* Lorenzem do Palazzo Albizzi. I co dalej? Zaproszę ją na ucztę. A co z wujem Diamante? Jego chyba też będę musiał zaprosić. Ludzie zobaczą, co się dzieje, zrobi się małe zamieszanie. Ale to dobrze, o to przecież chodzi. Chyba zasnąłem w końcu na godzinę bądź dwie, bo nagle nastał ranek i mój parapet obsiadły rozszalałe hordy wróbli. Denerwowałem się, jak przed ważnymi rozgrywkami *calcio*: czułem strach, to pewne, ale był to strach rozsądny, trzymany w ryzach przez przekonanie, że poradzę sobie ze wszystkim, co mnie czeka. Byłem podekscytowany i zarazem dziwnie spokojny. Jechałem do Czarnego Lwa, by upomnieć się o swoje. Tessina – mój

Boże! – czekała na mnie, mimo że jeszcze o tym nie wiedziała. Kręciło mi się w głowie i drżały mi kolana, lecz wcześniej spałem tak spokojnie, że nie słyszałem nawet, jak układano mój odświętny strój na ławie przy drzwiach. Gdy przyglądałem się z podziwem swoim nowym szatom, do pokoju wszedł służący, oznajmiając, że przyszedł mnie ubrać. Włożył mi pończochy, o dwóch różnych nogawkach – czerwonej i białej, jedwabny kaftan bogato wyszywany czarnymi i srebrnymi liśćmi akantu oraz zachwycający płaszcz w kolorze złota. Dostałem też przepiękną czapkę zdobioną złotymi piórami bażanta, którego – jak powiedział sługa – spotkać można tylko w Chinach. Po raz pierwszy w życiu zrozumiałem, jak czuje się codziennie pan wielkiego rodu, choć w tyle głowy słyszałem szept: „Jesteś jak pozłacany blamanż…". Czując, że przestaje to wszystko wyglądać tak, jakbym chciał, przytroczyłem sobie do pasa miecz – atrybut wysoko urodzonego młodzieńca.

Messer Lorenzo czekał na mnie na dziedzińcu, siedząc na grzbiecie lśniącego kasztanowego wierzchowca. Po obu jego stronach stało czterech mężczyzn i ku memu zdumieniu cała piątka odziana była w zbroje. Nie w ciężkie, brzydkie pancerze, w których jeździ się na wojnę, ale lekkie, żłobkowane, rzeźbione cacka z tłoczonej stali, takie jakich używa się podczas procesji, podobne do skorup morskich żyjątek albo kwiatów indyjskich roślin. Srebrna zbroja mego pana była bogato inkrustowana złotem – a może to złoto zdobione było srebrnym wzorem? – zaś od aksamitnego dubletu w ognistym kolorze odcinała się para żłobkowanych napierśników zdobionych spiralami przypominającymi muszle. Jego nogi otulone aksamitem, też w kolorze płomieni, okrywały nabiodrniki i nagolenniki w kształcie skaczących delfinów, hełm zaś, o zasłonie przypominającej dziób galery, zwieńczony był ozdobnym kształtem podobnym do srebrnej langusty, na którym kołysały się pióra białej czapli. Z ramion spływał mu płaszcz zdobiony różanym haftem, wyszywanym złotą nicią. Twarze jego czterech towarzyszy skrywały się za zasłonami hełmów, lecz *messer* Lorenzo stał z otwartą przyłbicą i uśmiechał się do mnie spod dziobu galery.

– Niech żyje Parys! – wykrzyknął, a reszta zawtórowała spod swoich przyłbic pustymi metalicznymi głosami.

Młody służący prowadził w moją stronę konia o nieskazitelnie białej maści – miał on pozłacaną uprząż i piękne siodło z czerwonej skóry. Zacisnąłem zęby, próbując nieudolnie włożyć stopę w strzemię, i z wdzięcznością pozwoliłem chłopcu sobie pomóc. Mój tyłek nie był jeszcze gotów na spotkanie z końskim grzbietem, ale prawie nie czułem bólu. Pan zrównał konia z moim.

– Zdenerwowany? – zapytał.

– Wcale – odparłem.

– Oczywiście, że nie. A więc. – Podał mi zwój pergaminu. – Napisałem coś dla ciebie. Uważam, że dobre. Zatrzymamy się pod domem Albizzich. Trębacze…

– Trębacze?

– Czekają na nas przed bramą. Zagrają fanfarę i gdy zjawi się twoja Helena, przeczytasz jej to. A potem zaprosisz ją na ucztę.

– Tak jest… Powinienem powiedzieć coś jeszcze?

– Opowiedz jej o swych uczuciach, to dzień miłości, drogi Nino. No dobrze. Zaczynajmy.

Wyjechałem przez pałacową bramę na Via de' Gori, gdzie czekało na nas dwóch trębaczy i mały oddział żołnierzy. Każdy z nich dzierżył w dłoniach sztandar, na którym widniały róże i cherubiny albo bukiet kwiatów i pozłacane łodygi zboża. Towarzysze Lorenza ustawili się za mną i tak czekaliśmy, póki nie nadjechał nasz władca, z twarzą skrytą w przyłbicy, której dziób zwracał się władczo w stronę Via dei Rustici i Palazzo Albizzi. Ruszyliśmy wzdłuż Via Larga. Rytm mego ciała zgrał się ze spokojnym końskim truchtem. Przyglądała nam się chyba cała Florencja. Nie wiedziałem, co mam myśleć. Ten strój, to towarzystwo… *Madonna mia!* Powinienem był się cieszyć! Jechaliśmy przecież złożyć wizytę najcudowniejszej kobiecie na ziemi, mój pan i ja, dwóch młodych mężczyzn, którzy wiedzieli, co to znaczy, gdy zmysły podsycane są przez rozkosze i troski, jakie niesie życie.

Posuwaliśmy się naprzód, a tłum rósł za nami, i gdy dotarliśmy do Via Rustici, wydawać by się mogło, że idziemy na czele wielkiej karnawałowej parady. Dwóch trębaczy, dzierżąc instrumenty ozdobione białymi chorągwiami, stanęło przed obskurnym wejściem do Palazzo Albizzi. Rozbrzmiały fanfary, a Lorenzo zakrzyknął wysokim, łamiącym

się głosem:

– Przyprowadźcie panienkę!

Brzmiał gorzej niż zwykle, ale dopiął swego: zrobiło się krótkie zamieszanie, po czym okno na piętrze otwarło się na oścież i Diamante Albizzi wystawił głowę gotów ofuknąć tego, co stał na dole. Chyba że był nim Lorenzo de' Medici. Twarz Diamantego przybrała kolor mojej śnieżnobiałej czapki.

– Przychodzimy złożyć hołd panience Tessinie – wibrował głos Lorenza.

Zrobiło się tłoczno – tłum spuchł, wypełniając po brzegi ulicę miasta głodnego uciech, w ten ciężki od smrodu i upału sierpniowy dzień. Można było odnieść wrażenie, że w małym zaułku stłoczyli się wszyscy mieszkańcy Czarnego Lwa, każdy, kogo znałem, odkąd dwie ulice stąd wyrwałem się na świat. Starałem się zachować spokój, tak jakbym codziennie brał udział w czymś podobnym. Lorenzo szturchnął mnie i wskazał na zwój pergaminu, który dostałem od niego wcześniej.

– Czytaj – szepnął. Jego głos naprawdę brzmiał kiepsko i zastanawiałem się, czy dużo krzyczeli podczas kolacji u *messer* Francesca.

Uniosłem wzrok i spojrzałem na Tessinę, która zerkała na nas niepewnie z góry, tonąc w bezładzie uroczo zmierzwionych loków. Przełykając ślinę, odwinąłem pergamin i zacząłem czytać:

Kiedy ujrzałem mą panią nad bystrym strumieniem…

Tessina zrozumiała, kto wykrzykuje poetyckie wersy, i objęła dłońmi poczerwieniałą twarz.

Boleść zgasła wcześnie na zachodnim niebie…

Wszystkie okna stały teraz otworem, a młodzi i starzy ludzie wychylali się z nich najdalej, jak mogli. Wuj i ciotka Tessiny wili się w drzwiach do pałacu, nie wiedząc, co począć.

Jakże ulotne są radości dane nam, śmiertelnym,

Wspomnienia jednak na dłużej pozostaną.

Zabrakło mi słów, patrzyłem więc tylko na twarz w oknie, jedną z tysiąca innych, ale jedyną, zrodzoną w tym samym czasie co moja, pod tymi samymi florenckimi gwiazdami.

– Mówże! – zasyczał Lorenzo.

Uniosłem rękę i pomachałem, jakby w nadziei że gestem dłoni dobędę słów ze skamieniałej klatki piersiowej, po czym, wciąż nie mogąc nic z siebie wydusić, rzuciłem Tessinie bukiet z taką siłą, że kwiaty odbiły się od ściany pod jej oknem i rozsypały, zdobiąc tłum wesołych gapiów różami, makami, kąkolami i pozłacanymi łodygami zboża.

– Wybacz, nie trafiłem! – krzyknąłem, bo zaczęła się śmiać i przez chwilę czułem się tak, jakbyśmy znowu byli dziećmi i bawili się tu, gdzie teraz tkwiłem, ogarnięty niemiłym przeczuciem, że wyglądam jak figura z marcepanu i pozłoty. – Zastanawialiśmy się… – Nie, to nie przejdzie. – Tessino, jesteś mą Heleną trojańską – zawołałem – a ja twym Parysem. Będę szczęśliwy, jeśli zaszczycisz mnie swą obecnością podczas uczty miłości, przyjęcia na cześć ziemskich rozkoszy… – Wszystko było sztuczne: te słowa, te stroje… Tak naprawdę chciałem powiedzieć tylko jedną rzecz. – Uczyń mi ten zaszczyt… Ach, *porco dio*, Tessina! Wyjdziesz za mnie?

– Na rany Chrystusa, co się tu wyprawia?! – ryknął czyjś męski głos. Spojrzałem na wuja Tessiny, myśląc, że to on. Ale nie. Diamante wciąż gapił się bez słowa na widowisko przed swoim domem, gdy obok niego wyrosła nagle przerażająco niekształtna postać, odziana w karmazynowe szaty: człowiek o złamanym nosie i skórze w kolorze rozlanego wina przepychał się przez tłum, a za nim jeden, dwóch… pięciu mężczyzn, którzy oparli dłonie na rękojeściach mieczy. Jednym z nich był Corso Marucelli o włosach jasnych jak słoma, przyboczny Marca Baroniego. Bartolo Baroni odepchnął Diamantego na bok, ciotka Maddalena wrzasnęła, zaś Marucelli zdążył już dobyć miecza. Usłyszałem świst kling wyciąganych z żelaznych pochew i czyjś krzyk. Odwróciłem się do *messer* Lorenza, szukając wsparcia, ten jednak odjechał już na znaczną odległość. Żołnierze rozstąpili się i przez chwilę miałem wrażenie, że przyzywa mnie gestem dłoni. Uniósł jednak tylko zasłonę hełmu. Twarz, którą ujrzałem, nie należała do Lorenza de' Medici. Nigdy wcześniej jej nie widziałem: za blisko osadzone oczy, za małe usta, jasny zarost, który należało zgolić z górnej wargi. To nie był Lorenzo. Pozostali również unieśli zasłony, ukazując cztery przeciętne, roześmiane, florenckie twarze. Roześmiali się też żołnierze, a trębacze

zaczęli tupać, wytykając mnie palcami. Krawędź tłumu zatrzęsła się od śmiechu, torującego sobie drogę z ust do ust, póki cała ulica nie zapłonęła drżącą, chrypliwą, nieokiełznaną uciechą. Patrzyłem, jak ludzie w zbrojach znikają w bocznej uliczce. Zostałem sam pośród mieszkańców Czarnego Lwa, którzy obdzierali mnie nieomal wzrokiem ze skóry, chłoszcząc śmiechem wyrażającym radość z cudzej hańby. Spojrzałem w górę na Tessinę, czując, jak moje ciało i umysł tężeją na kształt sopla lodu. Płonęła białym blaskiem, podobna do kwiatu lilii, na tle czarnego prostokąta okna. Nagle czyjaś dłoń owinęła się wokół niej jak wąż i przywarła do jej ust. Obok pojawiła się wykrzywiona twarz Marca Baroniego, który darł się i warczał na mnie, na Tessinę, a może i na całe miasto. Po chwili oboje zniknęli.

Ludzie Baroniego ustawiali się w półkolistym szyku, odgradzając mnie od Palazzo Albizzi. Corso Marucelli wpatrywał się we mnie pustym wzrokiem i szczerzył zęby, unosząc miecz wysoko nad głową, Baroni zaś zniknął w pałacu, przepychając się obok Diamantego. Sięgnąłem po miecz, widząc kątem oka, jak mały, półnagi chłopczyk tańczy ubrany w moją czapkę z piórami bażanta. Koń zarżał nagle ze strachu i wyrwał do przodu. Stoczyłbym się zapewne po jego zadzie, ale Fortuna wplątała moje palce w cugle i udało mi się zostać w siodle. Jakiś mężczyzna złapał za lejce i z pełną mocą natarł na tłum, który krzycząc ze strachu bądź zachwytu, rozstąpił się w ostatniej chwili. Spojrzał na mnie.

– Arrigo! – wrzasnąłem.

– Co, do *cazzo*, wyprawiasz, ty durniu?! – zawołał.

Przedarliśmy się przez tłuszczę – Arrigo zwolnił, odwrócił się i nagle znalazł się przede mną na końskim grzbiecie, wyszarpując mi lejce z odrętwiałych dłoni.

– Trzymaj się! – krzyknął.

Koń znów wyrwał do przodu, ludzie zbiegali nam z drogi, a domy przelatywały obok, gdy skręcaliśmy za rogiem i galopowaliśmy przez znajomą pustkę Piazza Santa Croce. Zatrzymaliśmy się dopiero w dzielnicy farbiarzy, gdy wyrosła przed nami Porta della Giustizia. Byliśmy na Via dei Malcontenti, wzdłuż której wożono potępionych, skazanych na szubienice stojące pod bramą.

Między małymi domkami i dymiącymi, cuchnącymi warsztatami farbiarzy znajdowało się dużo otwartej przestrzeni: pól, ogrodów i połaci jałowej ziemi. Mój przyjaciel osadził w miejscu białego konia, ja zaś ześlizgnąłem się z końskiego grzbietu, lądując z biało-czerwonymi nogawkami w strumyczku o zapachu szczyn, płynącym z pobliskich farbiarni. Arrigo przywiązał zwierzę do złamanego słupa i zostawił je na kawałku ziemi pokrytym cętkowanym błotem. Nieszczęsne stworzenie wyglądało na skrajnie przygnębione – wątpliwe, by rozpieszczone przez życie w dostatku, doświadczyło kiedykolwiek podobnego upokorzenia. Piękne, przystrojone w pozłacaną uprząż, za moją przyczyną upadło teraz tak nisko.

– Coś ty najlepszego zrobił? – zapytał Arrigo. Chwycił mnie za ramiona i brutalnie potrząsnął.

– To nie był mój pan – wyjąkałem.

– Kto? O czym ty mówisz?

– Pod hełmem. To nie był on.

– Lorenzo de’ Medici? A dlaczego miałby tam być? Nino, czyś ty do szczętu stracił rozum? Co to za durnowate ubranie? Jakim cudem stać cię na coś takiego? I ci Albizzi…

– Byłem Parysem – odparłem, czując się tak, jakby ktoś wsadził mi głowę pod zimną wodę. – Parysem. A Tessina Heleną. Mówił, że Baroni chce z tym skończyć. Że wszystkim to będzie na rękę.

– Kto znowu? Kto ci naopowiadał takich bredni?

– Lorenzo de’ Medici! Po uczcie u Baroniego…

– Słyszałem o niej.

– Zaraz. Czy ty nie powinieneś być teraz w Prato?

– Wróciłem zeszłej nocy. Chciałem się z tobą zobaczyć, ale twój ojciec powiedział, że nie było cię w domu od dwóch, trzech dni. Wracam od ciebie i nagle widzę ten tłum na Via dei Rustici. Myślę sobie: „To dom Albizzich”. Ludzie narobili tyle hałasu, że pomyślałem, że się pali. A tymczasem to byłeś ty, na białym koniu, odstawiony jak… jak, bez obrazy, jak jakiś królewski *bardassuole*.

– Wszystko stracone. *Maestro* mówił mi, żebym uważał, i spójrz na mnie. Miał na myśli jedzenie, ale zrujnowałem wszystko.

– Widzę. Jak to się stało?

Opowiedziałem mu więc o tym, co się wydarzyło, zaczynając od uczty u Baroniego… nie, wcześniej, od spotkania z Tessiną w pracowni Rosellego i o tym, co działo się później. O uczcie, o *messer* Lorenzu w pałacowym ogrodzie, o Cafaggiolo, rycerzach na dziedzińcu, trębaczach, żołnierzach, sztandarach…

– O Chrystusie. – Arrigo wybuchnął gorzkim śmiechem. – Nino, jesteś kompletnym *beffato*. Naprawdę tego nie widziałeś? Lorenzo z ciebie zakpił, uknuł monstrualną *beffę*.

– Dlaczego? Czemu miałby coś takiego zrobić?

– Bo jest księciem, a ty tylko kucharzem o niezdrowych, wybujałych ambicjach. Kucharzem, który rości sobie prawo do narzeczonej przyszłego *gonfaloniere*. Pewnie o to chodzi. Bo rozmawiałeś o Platonie z najmądrzejszym człowiekiem we Włoszech. A przede wszystkim dlatego że wiedział, jak łatwo dasz się podpuścić. Gdzie się podział twój rozsądek, Nino? Zapomniałeś o *virtú*, złamałeś po kolei wszystkie jej zasady.

– Dopiero teraz to widzę… O Jezu! A Baroni? Mogli mnie tam zamordować!

– Zabiliby cię, to pewne. Pech. *Mala fortuna*. Medyceusz chciał trochę utemperować swego przyjaciela, no i zrobił z ciebie kozła ofiarnego. – Arrigo kopnął kamyk, który poleciał w chwasty. Koń odskoczył na bok i wywrócił oczami. – Jego *beffa* okazała się niewypałem. Ktoś zapomniał poinformować Bartola. A może taki właśnie był plan. Tak czy siak, musisz natychmiast wyjechać z Florencji. Twoje życie jest teraz warte mniej niż pierdnięcie garbarza.

– Mój pan otoczy mnie opieką! – zaprotestowałem, wiedziałem jednak, jak wielkim jestem głupcem, jeszcze zanim skończyłem zdanie. Byłem ślepym durniem. Nie usłyszałem świstu miecza Fortuny nad swoją głową. A te wszystkie wielkie *beffi*, które roztrząsaliśmy w kółko… Niczego się nie nauczyłem. Niczego. Stałem się za to perfekcyjnym *beffato*: aroganckim ślepcem, który nie widzi własnych wad i lekceważy prawa obowiązujące w społeczeństwie oraz zasady dobrego zachowania i *virtú*. Sam ściągnąłem na siebie to wszystko. Wodząc wokół głupimi, wybałuszonymi gałami, popełniłem największy grzech: stałem się dumny i pyszny. – O Boże, Arrigo, i co ja mam teraz

zrobić?

– Wyjedź jak najdalej. Do Arezzo, Perugii. A nawet dalej: do Rzymu.

– Zohan jest w Rzymie – wymamrotałem.

– No to jedź tam. Od razu.

– Tak jak stoję? – Wyciągnąłem przed siebie ręce.

– Nie. Lepiej nie. Masz jakieś pieniądze?

– Nie przy sobie. Mam trochę w domu. Na pewno wystarczy.

– Dobrze. Pójdę i ci przyniosę. To i jakieś ubrania. I dam ci konia. Weź mojego. Powiem ojcu, że skręcił kostkę, kiedy wracałem z Prato. A tego odprowadzę do pałacu Medyceuszów.

– Oddasz Lorenzowi?

– No pewnie. Nie chciałbyś chyba stać się jeszcze koniokradem, prawda? Powiem… Powiem, że znalazłem go, jak biegał wokół piazzy.

– Uważaj. Nie ufaj mu. No i Baroni tam będą.

– Pfff. – Prychnął i wydął pogardliwie policzki. – Baroni. *Bardasse*. Poza tym nikt chyba nie widział mojej twarzy. Płaszcz też mi daj, nie będziesz przecież pląsać jak jakaś królowa wróżek.

– Gdzie się spotkamy?

– Wyjdź za bramę, przejdź koło szubienicy i idź prosto przed siebie. Jeśli dobrze pamiętam, w odległości mniej więcej kilometra na wschód, przy rzece, stoi stara stodoła. Przejeżdżałem obok niej dziesiątki razy. Dobrze, twój dublet, co on ma za podszewkę?

Pomógł mi wywrócić kaftan na drugą stronę. Podbity, chwała Bogu, zwykłym szarym barchanem, zapięty na guziki, wyglądał mniej dziwacznie, nie jak karnawałowe przebranie. No i miałem miecz. Arrigo wskoczył na konia, który drgnął niespokojnie, spodziewając się zapewne dalszych upokorzeń.

– Arrigo, czekaj! Co z… Nie mogę wyjechać bez pożegnania z ojcem i Carenzą!

– A powiedz mi, czym była ta scena na Via dei Rustici, jeśli nie najbardziej spektakularnym pożegnaniem w historii Florencji? Nie martw się. Wszystkim się zajmę. Ty musisz tylko wyjechać. Twój ojciec zrozumie.

– Nieprawda.

– Jeżeli sądzisz, że wolałby jutro rano wykupywać twoje zwłoki, to zostań, jasne. Ale wydaje mi się, że żywy syn bardziej mu się przyda.

– Masz rację. Jedź. I Arrigo: dziękuję.

– Zrobiłbyś dla mnie to samo. – Pomachał mi płaszczem, wsadził go pod udo i pogalopował w stronę dachów i wież naszego miasta. Odwróciłem twarz w drugą stronę, spoglądając na Porta della Giustizia, szubienice i rozciągający się poniżej obcy, bezkresny świat.

KOŁO FORTUNY OBRACA SIĘ PO RAZ TRZECI: *SUM SINE REGNO* - NIE MAM KRÓLESTWA

Rozdział dwudziesty piąty

Arrigo dotrzymał słowa. Siedziałem na stercie spleśniałych desek oparty o ścianę stodoły i obejmując dłońmi kolana, przyglądałem się rodzinie skorpionów łażących po ścianie naprzeciw. Wszystko to wydawało się snem, lecz jawa boleśnie wróciła wraz z moim przyjacielem, który przyjechał na rosłym gniadym koniu o białych kostkach. Przez łęk siodła przewiesił dwie skórzane torby – w jednej z nich znajdował się zestaw zwykłych, niemodnych ubrań w brzydkim szarym kolorze.

– To mojego brata – powiedział. – Nosicie podobny rozmiar.

Pozbywając się resztek swej absurdalnej garderoby, czułem, że wracam do rzeczywistości.

– Co się dzieje na ulicach? – spytałem, wyobrażając sobie swoją płonącą kukłę.

– Baroni z synem biegają po Czarnym Lwie, próbując zrobić jeszcze większe zamieszanie. I tak nikt ich nie lubi. Na szczęście. Członkowie gildii rzeźników zgromadzili się pod twoim domem na Borgo na wypadek kłopotów, więc w tym momencie wygląda to trochę jak Baroni *versus Arte dei Beccai* i nie powiem, żebym nie wspierał *Arte*.

– Widziałeś się z moim ojcem? – Chwyciłem go za ramię i niemal upadłem, usiłując włożyć brudne wełniane pończochy.

Arrigo spokojnie pomógł mi utrzymać równowagę.

– Nie. Rzeźnicy mówili, że poszedł do Signorii. Carenza pewnie zalewa się łzami. Nie martw się, to wszystko ucichnie. Ludzie gadają o tym, jaka to dobra *beffa* i jak mądrze *messer* Lorenzo to wszystko zaplanował. O tobie też mówią, oczywiście…

– *Dio*… Co?

– Że jesteś głupcem. Że byłeś przemądrzały i zakochany w sobie.

– W sobie…

– A myślałeś, że co powiedzą? Ale to dobrze. Przynajmniej nie mówią o tym, że kochasz Tessinę. Gadają o tobie i twojej głupocie, ale nie wspominają o niej.

– Chwała Panu Najwyższemu!

– Właśnie. Mówię ci, niedługo zapomną.

– Kiedy?

– Za kilka lat? Cztery, może pięć?

– Pięć lat? PIĘĆ LAT?

– Na pewno nie krócej. Pięć lat w Rzymie. Ja tam uważam, że jesteś szczęściarzem. – I jakby uprzedzając szorstką reprymendę, która cisnęła mi się na usta, wziął do ręki skórzaną sakiewkę. – Twoje pieniądze. Widzę, że masz swój sztylet i miecz, to dobrze. A, prawie bym zapomniał. – Sięgnął do kieszeni dubletu i wyjął z niego złożony kawałek pergaminu. – Spotkałem po drodze Sandra. Szedł właśnie do ciebie dowiedzieć się, czy może ci jakoś pomóc. Powiedziałem, że raczej nie, ale wziął mnie do swojej *bottegi* i wręczył mi takie coś. Chciał, żebym ci to przekazał.

Odwinąłem niezręcznie papier, przekonany, że wiem, co za chwilę zobaczę. Częściowo miałem rację. Przez moment zdawało mi się, że patrzę na jeden z portretów Tessiny, ale szkic okazał się tylko prostym studium Madonny z Dzieciątkiem Jezus: Najświętsza Panienka spoglądała w dal nad moim lewym ramieniem, trzymając na rękach dziecko, którego twarz składała się z paru zaledwie kresek. Była piękna, wręcz idealna, ale…

– Szukał czegoś innego – powiedział Arrigo. – Klął na czym świat stoi, próbując znaleźć jakąś teczkę ze szkicami. Ale wiesz, jak tam u niego jest: stajnia Augiasza. Spieszyłem się, więc dał mi to. – Zerknął mi przez ramię. – Hmm. Cudowna.

– Powiedz Sandrowi…

– Powiem. Nic się nie martw. Ruszaj w drogę. Kawałek stąd znajdziesz przewoźnika, przepłyń rzekę i kieruj się na San Gaggio. Znajdź drogę prowadzącą do Sieny i trzymaj się jej do końca.

– Dziękuję… Chciałbym… Mógłbyś powiedzieć Tessinie…

– Tessina nie istnieje. Zapomnij o niej. Tak musi być,Nino, nie ma sensu udawać, że coś się zmieni. Zapomnij o wszystkim.

– Ale zobaczę cię jeszcze…

– Na pewno. Ja też wyjeżdżam, zdecydowałem jeszcze w Prato: do diabła z interesami ojca, zostanę żołnierzem. Ty jedziesz na południe, ja na północ, znaleźć oddział *condottiere.* Spotkamy się w Rzymie. Wszyscy najemnicy prędzej czy później tam kończą.

– Zbliża się koniec świata – wymamrotałem tępo.

– Jedź. – Chwycił mnie, wycisnął mi z impetem na policzkach dwa siarczyste pocałunki i zostawił mnie samego z koniem i skorpionami.

Pierwszą noc spędziłem gdzieś w rowie, w cieniu wzgórz Chianti. Może nie dosłownie w rowie, raczej w małej kamiennej obórce pokrytej dachem z płaskich kamieni i kolcolistu, gdzieś w rogu winnicy. Lecz pod względem wygody mogła się równać z dołem, a fakt, że do złudzenia przypominała pustelnię świętej Bibiany, nie polepszał wcale sprawy. Mógłbym się wprawdzie przespać w prawdziwym rowie – było ich pod dostatkiem, wykopanych równiutko przy drodze – lecz jako chłopak z Florencji, przyzwyczajony do spania w porządnym łóżku i w domu, nie zastanawiałem się zbyt długo i wyruszyłem poszukać czegoś pod dachem na nocleg. Wcześniej przekonałem się na własnej skórze, czym mógłby się skończyć sen w przydrożnej rozpadlinie. Znalazłem się otóż w jednym z głębokich ścieków biegnących wzdłuż drogi. Porastała go – jak mi się wydawało – gruba warstwa kopru, wiązówki i paproci, które uschły w letnim upale. Pod nimi tkwiła skorupa zaschniętego błota, które, choć twarde i spękane, wciąż pozostawało błotem znaczonym srebrnym śluzem ślimaków. A nad tym wszystkim unosiły się ostra woń zgnilizny i końskich szczyn oraz pulsujące chmary much.

Otrzepałem się więc z kurzu i poprowadziłem konia łagodnym wzgórzem do winnicy, gdzie wkrótce znalazłem obórkę. W okolicy ani żywego ducha, żadnych gospodarstw, a wstążka dymu, którą udało mi się dostrzec, wiła się w odległości jakichś dwóch i pół kilometra. Ukryłem konia w małym zagajniku migdałowców za oborą, rozłożyłem pled na nierównym klepisku i wyciągnąłem wino kupione w Poggibonsi oraz chustkę, na której ułożyłem kolację: dwie kiełbaski, plaster *pecorino*, jabłko, jedną czwartą bochenka twardego chleba z mąki kasztanowej oraz miseczkę zgniecionych rodzynek. Nic z tego nie wydawało się smaczne. Ba, żadna z tych rzeczy nie wyglądała nawet na jedzenie. Zmieniłem ułożenie prowiantu na płachcie białego materiału, niczym posępny generał planujący bitwę z udziałem armii tępych wieśniaków. W końcu otworzyłem wino i rzuciłem się na rodzynki, patrząc, jak długa, szeroka dolina nabiera pomarańczowych, a potem popielatych barw w blasku zachodzącego słońca. Gdy zaciążyła mi

głowa, położyłem się przy uchylonych drzwiach, by mieć oko na splątane winorośle, i zapadłem w lekki nerwowy sen, przerywany szelestami dobiegającymi z ciemnych kątów i spomiędzy krokwi. Co to tak hałasowało? Starałem się odpędzić złe myśli. Wielki czarny pająk o twardych, kolczastych odnóżach? Stado skorpionów? A może sowa, która czekała tylko, aż zapadnę w sen, aby mnie dorwać i rozerwać mi twarz na strzępy? Gdy w końcu zasnąłem na tyle głęboko, by śnić, zawisłem w powietrzu wśród florenckich ulic, kołysząc się niczym łódź na wzburzonych wodach. W dole szeleściły owady ludzkich rozmiarów, buchające koszmarnym robaczym fetorem. Uniosłem się wyżej i zobaczyłem, że to, co wydawało się moim miastem, było w rzeczywistości nadgniłym ciałem, a wiatr, który mną kołysał, okazał się cuchnącym wyziewem powstałym na skutek rozkładu. W tym momencie szczęśliwie się obudziłem.

Moje gardło przypominało rów, w którym prawie spędziłem noc. Wyszedłem chwiejnie z obory i wysikałem się pod jedną z winorośli. W blasku sierpu księżyca winnica zdawała się zbiorowiskiem przygarbionych kształtów o niewyraźnych konturach. Czyje zwłoki widziałem we śnie? Wzdrygnąłem się, kiedy dotarło do mnie, w jak gęstej ciszy pogrążył się świat. Chociaż nie, nie chodziło o ciszę – winorośle rozbrzmiewały przecież pieśnią świerszczy i cykad – lecz o to, że mój nierówny oddech był jedynym ludzkim odgłosem. Otoczony niemal noc w noc przez pięćdziesiąt tysięcy ludzi, siedziałem teraz samotnie u stóp wzgórz Chianti w towarzystwie jednego konia, kilku nietoperzy i Bóg wie ilu owadów.

Nie było już wina ani wody. Pragnienie dawało mi się we znaki, gdy wtem przypomniałem sobie o jabłku i łapczywie zatopiłem w nim zęby, czując ulgę, bo jego miąższ okazał się kwaśny i soczysty. Nie miałem odwagi, by znów położyć się spać – owinąłem się ciasno pledem i usiadłem wyprostowany przy drzwiach, patrząc na winorośle muskane falami srebrzystego blasku. Myśl o Tessinie była jedyną, która zaprzątała mój umysł i sprawiała, że cierpiałem tak, jakbym dotykał świeżego oparzenia. Wpuściłem więc zimne światło do swego wnętrza, pozwalając mu zagłuszyć ból i oszronić serce. Nie było mi przez to lepiej, ale przynajmniej na krótką chwilę przestałem cokolwiek czuć.

Osiodłałem konia jeszcze przed wschodem słońca. Ruszyłem głównym traktem i po paru kilometrach spotkałem rolnika, który jechał na północ, w stronę Florencji. Wiózł to, co sam wyhodował, i ucieszył się, kiedy kupiłem od niego kilka brzoskwiń i kawałek porządnego salami po cenie obowiązującej na *mercato*. Nieco dalej znajdowała się wioska, gdzie z marmurowego cokołu, obok zamkniętej kaplicy, tryskało źródło zimnej, świeżej wody. Mijałem małe grupki ludzi wyglądających na pielgrzymów; rozmawiali ze sobą w klekoczących językach Północy. Kiedy wybiła pora obiadu, na drodze zrobiło się tłoczno: jechałem teraz wśród wozów pełnych mniszek, starych ludzi ciągnionych na noszach oraz wysoko urodzonych panów na drogich wierzchowcach i zanim ujrzałem Monteriggioni, wiedziałem już, że nie znajdę miejsca w żadnej porządnej tawernie. Na ulicach aż roiło się od kobiet i mężczyzn trajkoczących w dziwacznych językach. Pracując w Porco, liznąłem co nieco flamandzkiego, francuskiego i angielskiego – głównie przekleństw lub słów opisujących jedzenie albo rozpustę – wiedziałem więc, że ludzie, wśród których się znalazłem, rozprawiali o jedzeniu i okraszając wszystko sporą ilością mocnych wyrażeń, narzekali na jego ilość, wysokie ceny oraz fatalną jakość. Przepychając się dalej w kierunku Sieny, stanąłem na poboczu, by zjeść swój suchy, słony prowiant, i ruszyłem lekko wijącą się drogą w głąb lesistego, rzadko zaludnionego terenu. Zostawiłem pielgrzymów w tyle i za towarzyszy miałem teraz jedynie osobliwe stado kóz, latawiec kołujący wysoko nad głową oraz lisa, którego zaskoczył widok człowieka biorącego kąpiel w piasku na środku drogi. Koń zdawał się czerpać przyjemność z samotności i cienia drzew: jego bieg przerodził się w kłus, a potem galop, z którym – jak zauważyłem – całkiem nieźle sobie radziłem, i tak tuż przed zachodem słońca znaleźliśmy się w Sienie.

Droga nieomal opustoszała, a hałaśliwa gromada śmierdzących pielgrzymów została daleko za mną, byłem więc pewien, że z łatwością znajdę tu nocleg. Myliłem się. Wydawać by się mogło, że miasto skupiało się tylko na tym, by przepchnąć podróżnych przez wąski lej bramy i wrzucić w chciwe objęcia setek upiornie drogich tawern i zawszonych zajazdów. Znałem nazwę gospody, w której mój ojciec nocował lata temu, i postanowiłem ją odszukać.

Jadąc główną ulicą, słyszałem, jak ludzie gwiżdżą i szydzą ze mnie, kląskając językami w ciemnościach. Zaczepiały mnie ladacznice, a mężczyźni wykrzykiwali coś, stojąc w drzwiach do cuchnących karczem i domów gościnnych. Jakiś człowiek o długich tłustych włosach, ubrany w stary wytarty aksamit, wyrósł nagle koło mnie i biegnąc obok, recytował listę zalet swojego przybytku rozkoszy, jak beznamiętny melodyjny wiersz: bardzo blisko, wszystkie dziewki młodziutkie i chętne, jeśli rozumiem, co ma na myśli… Spojrzałem w dół na jego czaszkę pooraną błyszczącymi czarnymi sznurkami włosów, które znaczył łupież. Szarpnął mnie za nogę, trajkocząc w kółko niczym znudzony ksiądz cytujący katechizm. Ścisnąłem końskie boki i oddaliłem się kłusem, słysząc, jak litania zmienia się w listę obelg pod adresem mojej męskości i zawartości sakwy. Wszystkie zapachy dochodzące z kuchni zdawały mi się ohydne lub kwaśne: uniósł się nade mną i przylgnął do ubrań smród spalonego oleju, na którym smażyła się zjełczała słonina, a zapach gotowanej kapusty zamienił się w swąd, gdy przywierała do den suchych garnków. W te gazowe opary wpłynęła ławica nadgniłych karpi, ścigana przez fetor kiełbasek przyrządzonych ze szlamu wypełniającego kubeł z flakami, które stały już od tygodnia. Zakrztusiłem się i zakryłem szczelnie rękawem usta i nos, czując, że zaraz zwymiotuję. Tymczasem pielgrzymi wchodzili tłumnie do tych samych tawern, z których dobywał się fetor, ujadając po angielsku lub flamandzku i wyczekując niecierpliwie wspaniałego posiłku. Obłudni naganiacze kłaniali się w pas, a oczarowane tłumy wsłuchiwały w ich tyrady na temat boskich smaków i ekskluzywnych win. Kolejny alfons uskakiwał spod kopyt mojego konia i zerkał chytrze jak małpa, próbując przyciągnąć mój wzrok.

– Jak dojechać do tawerny Pod Złotą Rybą? – szczeknąłem. Jego twarz natychmiast zastygła, splunął ogierowi pod nogi. – Można tu gdzieś zjeść, nie mając poczucia, że poszło się z talerzem do wychodka? – spytałem agresywnie i spiąłem strzemionami konia, tak że mężczyzna odskoczył na bok. – Co? Mówże! Jest w ogóle w tym mieście jakieś miejsce, które nie cuchnęłoby jak *il culo del diavolo*? Jeśli tak, to chętnie zobaczę. A jak nie… – W tym momencie alfons, który wyglądał, jakby chciał mnie zaraz zaatakować, cofnął się i wpadł na

grupkę zakonników, ściągając na siebie grad francuskich przekleństw. Zostawiłem go więc na pożarcie rzece brązowych habitów i pojechałem dalej zboczem wzgórza.

Zjechałem z głównego traktu i dzięki wskazówkom udzielonym mi przez jakichś ludzi reperujących dom dotarłem w końcu do tawerny Pod Złotą Rybą. Znajdowała się po drugiej stronie miasta, z dala od pielgrzymów, choć wielu z nich siedziało już w prostej, wygodnej jadalni. Spytałem o wolne łóżko i dowiedziałem się, że mogę się położyć we wspólnym. Mając w pamięci noc spędzoną w szopie, zgodziłem się niechętnie i widząc wolne miejsce przy stole, postanowiłem zaspokoić swój wilczy głód. Oddałem konia stajennemu, polałem głowę kubłem wody zaczerpniętej ze studni i usiadłem na ławie naprzeciw dużego cynowego półmiska, pokrytego pajęczyną zadrapań od niezliczonych dźgnięć nożem. Po mojej prawej stronie siedział korpulentny Francuz, a po lewej wysoki siwowłosy mężczyzna w szatach uczonego, pochodzący z kraju, który nazywał Walią. Zbliżyła się do nas ładna dziewczyna o dziobatej cerze i nałożyła nam chochlą jedzenie z dużego naczynia. Kiedy wylądowało na moim talerzu, zobaczyłem, że to zupa z rozgotowanej kapusty i rozmiękczonego chleba, nasza stara dobra toskańska *ribollita* o błotnistej, na pół stałej konsystencji. Siwowłosy z Walii chwycił łyżkę i rzucił się na swoją porcję, pożerając gęstą ciecz tak łapczywie, jakby była co najmniej manną, podczas gdy Francuz, nieco bardziej od niego sceptyczny, zabrał się do jedzenia z zadowolonym mruknięciem. Znowu poczułem ten zapach: czyichś wiatrów i wody po zmywaniu naczyń. To nie była *ribollita*. To w ogóle nie było jedzenie. A mimo to, naokoło mnie, kobiety i mężczyźni siorbali i żarli jak stado knurów. Odepchnąłem talerz i wstałem, ignorowany przez współbiesiadników, którzy nie odrywali wzroku od swoich talerzy. „Mógłbym być teraz we Florencji” – chciałem krzyknąć. „Mógłbym jeść flaczki Ugolina, które są lepsze od wszystkiego, czego kiedykolwiek próbowaliście. Albo *bisteccę* z wołowiny od Latinich, przyrządzoną przez Carenzę, z dodatkiem dębowych wiórków”. Prawie się przewróciłem, kiedy kolana utknęły mi między ławą a stołem, ale zdołałem je jakoś uwolnić i pobiegłem do wyjścia, przeciskając się obok dziewczyny z chochlą, która patrzyła na mnie spod zmarszczonych brwi.

Wszystko było tu takie obce. Spuściłem głowę i ruszyłem przed siebie, po to tylko by nie siedzieć w miejscu. Siena leży na wzgórzach – wspinałem się więc po schodach i zbiegałem stromymi ścieżkami, póki nie dotarłem do placu przed katedrą obleganego przez pielgrzymów o donośnych, skrzekliwych głosach. Maszerowałem dalej, bez wytchnienia, a gdy obszedłem już całe miasto, wróciłem do gospody i położyłem się między klerykiem z Burgundii i kolejnym przybyszem z Walii, czymkolwiek była. Burgundczyk chrapał, ten drugi zaś trącał mnie kościstym tyłkiem, wiercąc się w objęciach walijskiego Morfeusza. Znów wstałem przed wschodem słońca i nim łuna nad górami przybrała kształt ognistej kuli, byłem już poza murami miasta. Kierowałem się na południe w stronę Monte Amiata, przystając tylko po to, by napoić lub nakarmić konia i uzupełnić zapas wody. Na drogę nie wziąłem niczego poza chlebem, a i na to nie miałem szczególnej ochoty.

Po dwóch dniach znalazłem się w Radicofani i usnąłem w zarobaczonej gospodzie. Przez całą noc cięły mnie pluskwy, a mężczyzna, z którym dzieliłem łóżko, obudził mnie, wkładając mi dłonie między uda. Pochodził z Florencji, a kiedy powiedziałem mu, żeby sam się pieprzył, nie speszył się zbytnio i zaczął pogawędkę o *calcio,* szepcząc przyjaźnie, póki nie oznajmiono nam po bretońsku, fryzyjsku i portugalsku, że mamy się zamknąć. Nastał kolejny dzień. Wjechałem na teren Państwa Kościelnego, zanocowałem w Acquapendente i w strugach deszczu dojechałem do Viterbo. Mokre mury papieskiego pałacu, który wznosił się nad miastem jak wielkie, odrażające więzienie, lśniły posępnym blaskiem. Było tak smutno i szaro, że nie mogłem zmusić się do zostania w tym miejscu, i przez całą noc trząsłem się w gumnie opuszczonego gospodarstwa, gdzieś w pobliżu Monte Cimino. Deszcz ustał, rano ujrzałem brązowy suchy kraj, który błyszczał od gorąca i rozbrzmiewał dźwiękiem cykad, przypominającym syk tłuszczu na rozgrzanej patelni.

Wciąż nie tknąłem niczego poza chlebem. Mój język się zbuntował, a woń potraw, którą czułem, przejeżdżając przez miasta i wioski, odpychała mnie: brutalna i obca. Gdy opuściłem Sienę i wjechałem na terytoria kościelne, nawet bochenek zrobił się słony. Ciało odmawiało mi posłuszeństwa, nie mogłem zmusić się, by je

nakarmić. Jadąc lub usiłując zasnąć, czułem, jak dokuczają mi mięśnie, kości i ścięgna, jak bolą mnie i pieką, błagając, bym dał im coś więcej niż wodę czy suchy chleb, które łykałem, ilekroć skurcze stawały się zbyt natarczywe.

Głód stał się nieoczekiwanie nowym terytorium, tak nieznanym, że nawet ziemie, przez które przejeżdżałem, wydawały się mniej obce. Przez całe życie miałem jedzenie w zasięgu ręki. Mama z Carenzą biegały wiecznie wokół mnie, gotowe włożyć mi coś do ust, i wystarczyło powiedzieć: „Umieram z głodu!", żeby na stół wjechały jakieś wspaniałości. Brak śniadania albo wędrówki po mieście sprawiały, że stawałem się głodny, myląc niecierpliwość żołądka z prawdziwym cierpieniem. Lecz teraz naprawdę cierpiałem. Moje wnętrzności zjadały same siebie, błagając, bym je nakarmił. Nie zwracałem jednak na nie uwagi, odnajdując w głodzie i bólu znajome uczucie: odosobnienie małego chłopca, który nie potrafił jeść jak inni ludzie. Od wielu lat nie byłem tak czysty. I pusty: jakże pełen byłem do tej pory, nosząc w sobie gęstą, ciężką materię faktur i smaków. Oczami umysłu – który również wydawał się lżejszy, niesiony falą gorączki, choć poza dokuczliwym bólem brzucha w ogóle nie czułem się chory – widziałem wszystko, co kiedykolwiek ugotowałem lub zjadłem. Czerwone mięso o pofałdowanej ziarnistej fakturze, lśniące, sine i pulsujące krwią. Tłuszcz niczym kość słoniowa. Plątaninę wnętrzności, które wyciągałem z jam brzusznych patroszonych ptaków, uwalniając smród gówna i krwi. Cebule syczące przy spotkaniu z nożem, który przecinał błyszczące warstwy ich ciał. Mąkę i wodę zmieszane w blade błoto. Parę i dym. Rój much unoszących się nad obierkami, skorupkami i flakami. Kości piętrzące się na talerzach. Odciski zębów znaczące jedzenie, które wracało ze stołów do kuchni.

W każdej wiosce, przez którą przejeżdżałem, unosiły się te same zapachy: starego tłuszczu, starego boczku, starej kapusty. „To przecież tylko jedzenie – szeptały moje zmysły. – Jedzenie tak pachnie". „Nie we Florencji" – mruczałem pod nosem. „We Florencji też. Wszędzie. Nawet wspaniałe flaczki Ugolina. Nawet one". Ale gdy wędrowałem na południe, mijając po drodze Monte Cimino i jezioro Bracciano, zorientowałem się, że nie pamiętałem nawet smaku magicznych potraw

sprzedawcy flaczków.

Ucieszyło mnie to. Skoro nie pamiętałem o tym, to o innych rzeczach też mogłem zapomnieć. Pozwoliłem językowi uwolnić wspomnienia: tanie czerwone wino Papy, którym zawsze mnie częstował, ohydne lekarstwa Carenzy, chleb mojej matki, wszystkie one odleciały niczym małe, kolorowe motyle, rozpływające się w powietrzu. Przestraszyłem się na początku, wkrótce jednak poczułem, że robię się lżejszy. Pozbywałem się wspomnień, zdawało mi się, że sam się zaraz roztopię. W końcu przywołałem to, które przerażało mnie najbardziej: słony, pikantny smak skóry Tessiny i posmak jej ust – esencjonalny wywar z czarnego bzu. Wypuściłem powietrze z płuc i pozwoliłem wspomnieniu unieść się w stronę nieba. Nareszcie byłem pusty. Moje wnętrzności umarły, pozostał tylko ołowiany ból. Mogłem z nim żyć. I tak zresztą to, czy żyłem czy nie, było bez znaczenia.

Dryfowałem wśród bezkresu złotej pszenicy, czerwonych maków, rzędów drzewek oliwnych oraz dziwnych dolin rzeźbionych w skale o barwie kości słoniowej i tylko mój tyłek podskakujący monotonnie w siodle dawał mi poczucie, że żyję. Muskałem widma swoich wspomnień nieobecnym umysłem niczym pędzlem, sprawiając, że ożywały, by za chwilę znów poszarzeć. Tessina nie odstępowała mnie na krok. Podążała tuż za mną, unosząc się nad moją głową niczym anioł stróż, poza zasięgiem mego wzroku – a może to nie Tessina, może to archanioł Michał, który wypędzał mnie z raju. Nie, z raju wypędzał mnie Lorenzo, który też tu był: szczupła czarna sylwetka, złożona z oczu, nosa i drwiących ust.

Minęła doba albo i więcej, odkąd po raz ostatni myślałem o jedzeniu i o tym, dokąd właściwie zmierzam. Nie miałem ochoty nawet na chleb od… jak dawna? Nie mogłem sobie przypomnieć. Od czasu do czasu, gdy natknąłem się na studnię bądź strumień, piłem wodę. Z początku starałem się poczuć jej smak, próbując znaleźć coś w niczym, ale odnosząc kolejne porażki, zacząłem lekkomyślnie czerpać wszystko, co pił mój koń. Klękałem na błotnistych wiejskich placykach i wśród gospodarstw, a raz otwarłem oczy, by odkryć, że chłepczę brudną zielonkawą pianę z nieużywanej studni. Potem w ogóle przestałem pić. W moich jelitach płynął wzburzony gorący

strumień; chwiejnym krokiem wtulałem się w przydrożne krzaki, by uwolnić strużki śmierdzącej cieczy. Płyn ciekł ze mnie przez cały czas – ignorowałem więc ból i niewygodę, wdrapywałem się z powrotem na konia i ruszałem gęsiego w rządku trajkoczących mew.

Pusta droga pokryta była białym pyłem, który pozbawił mnie smaku i zapachu, pozostawiając jedynie palącą kredową próżnię. Nie miałem już siły trzymać lejców i po jakimś czasie mój koń zaczął iść leniwym, niezbornym krokiem. Po półtora kilometra zboczył ze szlaku i miażdżąc kopytami brązowe chrupiące zwłoki kwiatów cebulicy, przeszedł przez wyrwę w ścianie wysokich trzcin, by wspiąć się po kamienistym zboczu usianym judaszowcami, krzewami wawrzynu i spalonymi krzakami żarnowca. Wziąłem głęboki oddech, a z mego gardła dobył się dźwięk podobny do klekotu zardzewiałej uzdy. Mój suchy język owionął wiatr, a barwy, które rozkwitły mi przed oczami, wyglądały jak chmury gromadzące się co wieczór nad górami, by zniknąć wraz z nadejściem nocy: zielono-różowy kolor pyłu, ciemna żółć paproci umierającej w rowie, biel i czerń much, które zgromadziły się wokół uszu mojego konia, głęboko bursztynowa maść końskiej sierści. Jakże piękny był ten świat, ten niewidzialny kosmos, dostępny tylko mnie. Koń posuwał się z trudem przed siebie, a kamienie pod jego kopytami jeszcze bardziej zbielały. Chciałem się wysikać i pociągnąłem za lejce. Nie zwrócił na mnie uwagi, szarpnąłem więc raz jeszcze, zachwycając się miękką, tłustą skórą, którą trzymałem w dłoniach. Pochyliłem się i przytknąłem lejce do ust, czując smak soli oraz swych brudnych rąk. Zanurzyłem twarz w końskiej grzywie i wtuliłem się w wilgotny, sztywny gąszcz, czując, jak moja kość ogonowa roztapia się i opada delikatnym deszczem słodkiego syropu. „Wszystko się topi” – pomyślałem, a przed oczami stanęło mi rozpływające się masło, cud ciała stałego przechodzącego w płyn. „Wszystko się topi”. Ja też się rozpuszczałem, płynąc wzdłuż końskich boków jak tłuszcz ze sztuki pieczonego mięsa. Byłem kroplą tłuszczu spadającą leniwie w zapraszające objęcia węgla. A potem rozpłynąłem się w nicość.

Rozdział dwudziesty szósty

Usłyszałem stukanie drewna o drewno, a potem inny dźwięk: głuchy klekot, jakby ktoś mieszał coś w glinianym garnku. Mrugałem, przecierając sklejone, zaskorupiałe powieki, ale wciąż z trudem widziałem. Okopcone ściany z surowego kamienia… Po drugiej stronie małej izdebki, w której się znalazłem, jakiś czarny kształt ukucnął przy dymiącym ogniu. Usłyszałem szelest i znów klekot. Siadając, poczułem, że moje żebra złożyły się jak harmonijka, i kaszląc, pochyliłem się do przodu. Ktoś delikatnie dotknął dłonią tyłu mojej głowy.

Jakaś staruszka przyglądała mi się uważnie, a jej pokryta bruzdami twarz zmarszczyła się jeszcze bardziej, wyrażając coś, co wziąłem za troskę. Choć może wcale nie była aż tak stara. Słońce, deszcz i dym wysuszyły i pomarszczyły jej skórę, znacząc zmarszczki nieścieralnymi liniami czarnej sadzy. Usta miała cienkie i suche, a jej nabiegłe krwią oczy tkwiły w oprawie podrażnionych dymem powiek. Cała odziana była na czarno, gęste, sztywne siwe włosy okryła czarnym czepcem. Odsunąłem się wstrząśnięty. Zdawało mi się, że leżę na posłaniu z suchych paproci, a przecież powinienem być chyba w gospodzie. Nie, gospoda była w Radicofani… Powinienem siedzieć teraz na koniu i wędrować za pielgrzymami.

– Gdzie jest koń? – wybuchnąłem.

Staruszka zakryła twarz dłońmi. Spoglądała na mnie spomiędzy palców o spuchniętych, zniekształconych reumatyzmem kostkach.

– Koń? – powtórzyła z ciężkim, ostrym akcentem.

– Mój koń. Chyba na nim jechałem. A przynajmniej powinienem był na nim jechać.

– Spadłeś – odparła bez ogródek i zatrzęsła się przy wtórze skrzekliwego śmiechu, który wypłynął z jej gardła cienką stróżką. Ujęła moją dłoń: miała silną, szorstką rękę. – Spadłeś! – powtórzyła i chichocząc, zgięła się wpół, tak że poczułem zwierzęcy, dymny zapach jej włosów.

– Jak się tu znalazłem?

– Leżałeś na naszym polu, więc myślimy, trzeba go wziąć. Twojego konia też.

– Dziękuję.

– Patrzymy, pewnie nie żyje. Ale potem zlałeś się w portki jak dziecko. – Zachichotała. – No to bierzemy. Co robiłeś na naszym polu?

– Pojęcia nie mam. – Znowu kaszlnąłem i zdziwiłem się, czując, że moje flaki wróciły do stanu używalności. Pamiętałem, że działy się ze mną dziwne rzeczy: ból mieszał się z natłokiem myśli i wszystko razem roztapiało w dziwnym, płynnym półśnie. Jechałem chyba do Rzymu. Za pielgrzymami, którzy skrzeczeli ciągle o jedzeniu…

– Umieram z głodu – jęknąłem.

– Z głodu to umierałeś. Coś ty wymyślił, ośle? Byłeś pusty jak wydmuszka. – Odwróciła się i sięgnęła po dużą, płaską glinianą miskę, którą ułożyła sobie na kolanach. Przy brzegu naczynia spoczywała rogowa łyżka. Kobieta zanurzyła ją w misce i podniosła do moich ust. Zobaczyłem coś bardzo białego, ociekającego złotem. Nie zastanawiając się wiele, wysunąłem język i polizałem, czując, jak w ustach rozbłysło mi światło. Łyżka znów zanurkowała w naczyniu i dotknęła moich warg. Przełknąłem.

Kobieta powiedziała mi, że zrobiła *ricottę* z mleka swoich kóz. Miód wzięła od dzikich pszczół żyjących wśród gałęzi kasztanowca, który rósł nieopodal. Próbowała kiedyś hodować pszczoły, ale… I śmiejąc się jak dziecko, zaczęła machać rękami. Dowiedziałem się tego wszystkiego, kiedy udało mi się wstać i postawić kilka chwiejnych kroków w drodze do drzwi. Podparła mnie, gdy siadałem na zniszczonym kawałku prastarego muru, który wystawał z fundamentów i służył za ławkę.

Przyniosła mi jeszcze więcej sera i patrzyła rozpromieniona, jak jem, chłepcząc z zadowoleniem. Oczyma wyobraźni ujrzałem pszczoły pracujące pośród gałęzi kasztanowca. Uwijały się wśród błyszczących, prążkowanych liści i stożkowatych wiech kwiecia, przypominających długie pędzle. Zobaczyłem czarne ociekające złotem serce pszczelego gniazda i usłyszałem dźwięk kopyt, odbijający się od skał, gdy kozy rwały poduszki ziół swoimi miękkimi, drwiącymi wargami. Coś ocknęło się we mnie. To całe smakowanie i połykanie było mi takie bliskie, takie znajome…

– Na zdrowie ci wyszło – oznajmiła. – Znowu wyglądasz jak

człowiek.

– Dziękuję.

– Nie powiedziałam chyba, że to komplement?

– To znaczy dziękuję za to… – Oblizałem łyżkę. – I za to, żeście mnie, pani, znaleźli. Jestem Nino Latini. A wy, *donna*… jak was zwą?

– Velia – odparła i skinęła głową, jakby samą siebie chciała w tym utwierdzić.

Naszła mnie nagła refleksja.

– Powiedziałaś, pani: „Myślimy, trzeba go wziąć". Gdzie jest mężczyzna? W polu?

– Mężczyzna? – Zmarszczyła brwi.

– To znaczy mąż, chciałem powiedzieć – sprostowałem szybko, bojąc się, że ją obraziłem.

– Mój mąż nie żyje – odparła ostro.

– Przykro mi.

– Już od lat.

– Mieszkacie, pani, sama? Ale nie wnieśliście mnie chyba w pojedynkę?

– Z dziewczętami.

– Z kim?

– Z trójką moich dziewcząt. Dobre są i silne. Ale ty ich nie poznasz.

– No cóż…

– Poleciały do chaty pasterskiej. – Wskazała uniesionym podbródkiem nierówną grań.

– Nie jestem przecież groźny!

– Nie? Ale głupi owszem. Wystarczająco niemądry, by zagłodzić się i spaść z konia. To chyba nie dziwne, że nie chcę poznawać córek z głupcem?

– Racja – przyznałem i oparłem się plecami o mur, a moja głowa spoczęła wśród rozgrzanych, niestabilnych kamieni.

Wszedłem do środka, by się położyć, a Velia oparła na ramionach drewniane nosidło z dwoma wiadrami i skierowała się w stronę strumienia. Najpierw jednak przejrzałem stertę swoich rzeczy ułożonych przy łóżku, po to by szczypany wyrzutami sumienia, stwierdzić, że

wszystko jest na swoim miejscu – łącznie z sakiewką, wciąż pełną, bo podróżując, prawie nic nie wydałem. Drzemałem kołysany domowymi odgłosami kuchni i czułem, że wracam do siebie – jak rodzina, która otwiera drzwi swego domu po długiej nieobecności. Do mojej na wpół rozbudzonej świadomości docierały dobre, zdrowe zapachy tego, co gotowała Velia.

Na kolację dostałem miskę zupy: intensywnego, gorzkawego rosołu z liśćmi dzikiej cykorii, ziołami, chlebem i zawieszoną pośrodku nierówną kulą gotowanego jajka. Mówiła o tym *acquacotta* – gotowana woda – zniekształcając nazwę swym dziwnym akcentem. Piłem ostrożnie wrzący płyn, przypominając sobie obrzydliwy smak *ribollity*, którą jadłem w Sienie. Czy od tamtego czasu zjadłem coś treściwego? Velia musiała mnie karmić, gdy spałem, inaczej bym już nie żył. Zupa była pyszna w swojej prostocie, tak jak to czasem bywa w przypadku całkiem zwykłych potraw. Doprawiono ją tylko solą – Velii nigdy nie byłoby stać na pieprz – ale oliwa z oliwek, użyta do smażenia cebuli i czosnku, które wylądowały w gotowym rosole, była wystarczająco pieprzna: jej kolczasty smak chwytał za gardło i szczypał w język, równoważąc gorycz cykorii i mdły posmak chleba. Suchy, słony ser, stary dobry *pecorino* o delikatnym zapachu jaskini, w której dojrzewał, czekał tylko, by go zetrzeć i wrzucić do dymiącej cieczy. Oliwa różniła się od naszej toskańskiej: była trochę gęstsza i miała bardziej kwiatowy posmak, a ser smakował powietrzem z doliny.

– Co to za zioło? – zapytałem, próbując uchwycić dziwny miętowy smak, który poczułem na języku. Obcy i jednocześnie znajomy, przywołujący jakieś wspomnienie. Wspomnienie flaczków Ugolina. To ten smak wymykał mi się tak długo. Chociaż nie, był jednak trochę inny.

– *Mentuccia* – odparła Velia, potrząsając głową. – Nie znasz *mentuccii*?

– We Florencji chyba nie rośnie.

– Oho! Florencja! – Klasnęła w dłonie. – Słyszałam o niej. Czy to prawda, że mieszkają tam sami pederaści? Może zawołam jednak swoje dziewczyny, będą z tobą bezpieczne.

– To nie w porządku – odparłem. Jako florentczyk powinienem czuć się wzburzony, ale czy problemem nie było właśnie to? Czy nie

dlatego się tu znalazłem? Przestałem być florentczykiem. – Nie jestem pederastą.

– Nie chciałam cię urazić. – Poklepała mnie po ramieniu.

– Wiem.

– Opowiedz mi w takim razie o tej swojej Florencji. Musisz zasłużyć na kolację – zachichotała figlarnie.

Spełniłem jej prośbę. Opowiedziałem o murach, o *duomo* i o kościołach. O ulicach i o targu. O tłumach ludzi, którzy nigdy nie milkną, o dzwonach i psach. O mostach, łaźniach i tawernach. Nawet o *calcio*. Słuchała, kiwając delikatnie głową.

– A ty? – odezwała się w końcu. – Co tam robisz?

– Jestem kucharzem – odparłem.

Odchyliła głowę do tyłu, a jej śmiech zawisł pod sufitem, tak potężny, że zacząłem się zastanawiać, czy aby na pewno dach to wytrzyma.

– Kucharzem! Kucharzem, który prawie umarł z głodu! – Zakaszlała i splunęła flegmą w ogień. – Głodny kucharz… A to dobre. Wspaniałe miejsce ta wasza Florencja! Co tam jeszcze macie: rzeźników, co mdleją na widok krwi? Uczciwych właścicieli zajazdów? Bankierów, którzy nie umieją dodawać?

– Tych ostatnich to nie. – Opowiedziałem jej o stołach pod ścianą Orsanmichele, przy których bankierzy dobijali targu, suwając złotem, srebrem i papierami po zielonym filcu.

– A ludzie im wierzą?

– Nie mają wyboru. Rządy Medyceuszów opierają się na zaufaniu – zaśmiałem się gorzko. – *Donna* Velia, jest jakieś wino?

– Nie dla ciebie. Młodość powinna być świeża jak wiosna. I co wy robicie z tymi pieniędzmi?

– Co robimy?

Skinęła poważnie głową.

– To znaczy… kupujemy – odparłem z niedowierzaniem. – Jedzenie. Ubrania. Wszystko. Skąd bierzecie odzienie, pani?

– Szyję.

– Ale inne rzeczy kupujecie.

– Nigdy w życiu nie tknęłam monety – odparła dumnie. – Cóż

dobrego by mi to przyniosło?

– Idziesz, pani, na targ… żeby sprzedać swój wspaniały ser – zacząłem. – Bo sprzedajecie go, prawda?

– A co byśmy jadły, gdybym go sprzedała? Ciężko by mi było żuć srebro. – Otworzyła usta, ukazując dziąsła, z których wyrastały gdzieniegdzie brązowe krzywe zęby.

– Mogłabyś, pani, wydać je na coś!

– Sprzedawać jedzenie po to, żeby znów je kupić? Już wiem, dlaczego bankierzy we Florencji tak dobrze się mają, skoro ludzie są tacy głupi.

– Kupiłabyś, pani, nowy dach.

Zaniosła się od śmiechu.

– A bo to na polach kamieni brakuje? Wystarczy tylko zaorać ziemię i sama sobie zrobię nowy!

Zdążyłem już opróżnić miskę, więc dolała mi zupy.

– Powiedz ty mi. Dlaczego podróżujesz? Dokąd jedziesz?

– Do Rzymu. Będę gotować dla… sam nie wiem dla kogo. Dla kogoś ważnego.

– Dla papieża? – Velia przeżegnała się, rozciągając usta w szerokim uśmiechu.

– Tak. Mogłabyś mi, pani, dać przepis na tę zupę? Dla Jego Świątobliwości?

– A będzie mnie trzymał z dala od ogni piekielnych?

– Dla tej zupy sam Fryderyk Rudobrody wyskoczyłby z piekła.

– No to dam. Ale zjedz jeszcze. Kucharz powinien być gruby. A ty jesteś skóra i kości.

– Zjem. Z przyjemnością.

Spędziliśmy razem kolejne trzy dni, jedząc, śmiejąc się i rozmawiając o tym i owym. Jakiś sen obudził mnie czwartego ranka, gdy niebo wciąż było ciemne, i zobaczyłem, że Velia śpi przy ogniu na szorstkim sienniku z paproci. *Dio cane!* Byłem taki bezmyślny… Staruszka oddała mi swoje łóżko, a ja uznałem, że ma własną sypialnię, no bo czy w mieście ludzie nie spali w osobnych pokojach? Nie mogłem pozwolić na to, by leżała na brudnej podłodze, i czując się znacznie silniejszy, postanowiłem wyjechać jeszcze tego samego dnia.

Poczekałem, aż Velia się obudzi, rozpali ogień i wyjdzie na zewnątrz. Często znikała gdzieś rankami i zastanawiałem się, czy odwiedzała wtedy córki – jeżeli w ogóle je miała. Wykąpałem się w strumieniu i zająłem się siodłaniem konia. Podnosząc siodło, poczułem, że siły nie wróciły mi w pełni, ale po jakimś czasie udało mi się ułożyć skórzaną uprząż na końskim grzbiecie. Przywiązałem swój bagaż z tyłu i usiadłem na kamiennej ławce, czekając na powrót Velii.

– Jedziesz spotkać się z Jego Świątobliwością? – spytała, widząc, że siedzę w podróżnym stroju obok osiodłanego konia.

Mój strój był czysty i pachniał wodą ze strumienia oraz kamieniami z dna doliny. Staruszka nie wydawała się zdziwiona, nie próbowała mnie zatrzymać ani przyspieszyć mojego odjazdu. Siedząc tak, zapatrzony na ptaki i kozy wędrujące po skalistych polach, postanowiłem, że zostawię jej trochę pieniędzy, ale gdy wstałem, żeby ją przytulić na pożegnanie, wiedziałem już, że się na to nie zgodzi. Tak czy siak, nie mogła przecież jeść srebra.

– Uratowałaś mi życie, *donna* Velia – powiedziałem, starając się ze wszystkich sił powstrzymać łzy, które napłynęły mi nagle do oczu.

– Tak sądzę – potwierdziła.

– Chciałbym ci, pani, podziękować, ale chyba nigdy nie uda mi się spłacić długu wdzięczności, jaki wobec ciebie mam. Byłaś dla mnie taka dobra. Spałaś na zimnych kamieniach, a twoje córki, gdzieś tam, wśród wzgórz…

– Chcesz mi płacić za dobroć? – Parsknęła. – To jakiś florencki zwyczaj, jak sprzedawanie jedzenia, żeby znów je kupić? Słuchaj, chłopcze. Znalazłam cię i doprowadziłam do porządku, ale tak samo postępuję z rannymi ptakami i młodymi lisami, jeżeli tylko wiem, że mogę im pomóc. Tak się powinno robić, i już.

– Ale ja jestem mężczyzną. A… A ty, pani, spałaś na podłodze!

– Co z tego? Bywało gorzej. Jeżeli chcesz uspokoić sumienie, to możesz zapalić dla mnie świeczkę w kościele Świętego Piotra. Przy okazji, jak będziesz palić w intencji swojej matki.

– Skąd pani wiecie o mojej matce?

– Mówiłeś przez sen. I nie wspomniałeś o niej, odkąd się obudziłeś. O tej drugiej też nie: o tej Tessinie. Za nią też się

pomodlisz? – Przekrzywiła głowę z nieukrywaną ciekawością.

– Nie ma takiej potrzeby – mruknąłem. – Ale… Tak, oczywiście, zapalę świeczkę dla ciebie, pani. I jeśli zdobędę kiedyś pieniądze i sławę, wrócę tu i kupię od ciebie trochę sera na papieski stół. Zbuduję wam nowy dom, prawdziwy pałac. I dla kóz też. I dla córek.

– Wtedy to mnie już pewnie nie będzie na świecie – odparła z pełną powagą. – Lepiej więc pocałuj mnie i zmykaj. – Przekrzywiła głowę, a ja złożyłem pocałunek na jej policzkach. – Czekaj tu. – Przypomniała coś sobie i weszła do domu. Słyszałem, że czegoś szuka, i zobaczyłem ją z torbą w dłoni. – Masz tu ser, nie najlepszy, ale sycący. Tam masz kilka dobrych czerwonych cebul, trochę chleba i kawałek ciasta kasztanowego z wczoraj.

– Dziękuję!

– I jeszcze kawałek plastra miodu. Zjedz go najpierw, bo wszystko będzie się kleić.

– Tak zrobię. Dziękuję, *donna* Velia.

– Cieszę się, że już ci lepiej. A teraz ruszaj i pozwól mi odetchnąć. Jedź wzdłuż tej ścieżki, widzisz tę dużą górę, co wygląda jak świński ryj? Skręć w prawo, przejedź przez strumień i dalej prosto, aż zobaczysz drogę. I niech Bóg ma cię w swojej opiece.

Powiedzieliśmy sobie już wszystko, wskoczyłem więc na konia i skierowałem się w stronę doliny. Kiedy znalazłem się w gąszczu wysokich traw przecinających drogę zielonym murem, obejrzałem się za siebie i spostrzegłem maleńką czarną postać stojącą przy chatce. Pomachałem jej, a ona uniosła dłoń i odwróciła się, by za chwilę zniknąć mi z oczu. Szturchnąłem konia w bok i wkrótce znaleźliśmy się po drugiej stronie gęstwiny. Od właściwego szlaku dzielił mnie kawał drogi, lecz w końcu dotarłem do celu oblepiony przez rój rolników i pielgrzymów, wędrujących w obu kierunkach pod oślepiającym słońcem. Po kolacji złożonej z miodu i sera zasnąłem w oliwkowym zagajniku, a następnego dnia przed południem wjechałem na małe wzniesienie, z którego zobaczyłem mury i wieże Rzymu, drgające lekko w upale.

Rozdział dwudziesty siódmy

Droga do Porta del Popolo była wzburzoną, śmierdzącą rzeką ludzi, zwierząt i powozów, próbujących wjechać do Rzymu lub się z niego wydostać. W głosach niektórych pielgrzymów, będących Bóg jeden wie ile tygodni czy miesięcy w podróży, pieszo czy jadąc, pobrzmiewała histeria. Nawoływali się nawzajem albo krzyczeli na rolników, pasterzy i rzymian, tak jakby na samej tylko fali hałasu dawało się wpłynąć do świętego miasta. Tubylcy, przyzwyczajeni najwyraźniej do tego szaleństwa, przeciskali się przez tłum, traktując obcokrajowców jak stado bydła. Prawdziwe bydło też zresztą tu było: o wielkich, poskręcanych rogach, grube i białe, to znów mniejsze i szare. Pędzono też odmiany, których nie znałem. Nie zauważyłem wśród nich bydła rasy Chianina: Papá byłby zdegustowany.

Owce gnano w dużych, śmierdzących stadach, nad którymi unosiły się pulsujące kłęby much; stad tych pilnowały wielkie, czujne owczarki – jedyne stworzenia, które pielgrzymi obchodzili z daleka. Wozy pełne beczek, koszy z podenerwowanym ptactwem i garnków ułożonych w sterty torowały sobie drogę przez tę zbitą ciżbę, a woły stąpały ciężko, łagodne i nieugięte. To, że nikogo nie stratowano, zakrawało na ingerencję Opatrzności – grupka kalek, szukając błogosławieństwa lub licząc na cud, wepchnięta została pod spory zaprzęg wołów ciągnących wóz obłożony beczkami z winem. Bestie te, nie wiedzieć kiedy, zboczyły nagle z obranego szlaku, płosząc małe stadko owiec i pozwalając tym samym doświadczyć chorym upragnionego cudu. Kolejny oddział pielgrzymów opuszczał miasto, starając się przecisnąć przez wąski otwór bramy w towarzystwie nieco mniej rozhisteryzowanych podróżnych, rolników oraz niewielkiej grupki żołnierzy, z których wszyscy zdawali się cierpieć wskutek gorzałki wypitej ubiegłej nocy.

Ledwie postawiłem krok na prastarej, gładkiej jak szkło powierzchni mostu, gdy jakiś mężczyzna idący obok mnie – wysoki Francuz o czerwonej twarzy – sięgnął do kieszeni dubletu i wyszarpnął zeń duży, zatłuszczony zwój pergaminu. Jego sąsiad, przyzwyczajony najwyraźniej do takich demonstracji, wziął od niego bagaż, Francuz zaś

zaczął przerzucać pogniecione kartki. Gdy znalazł to, czego szukał, podniósł książkę – tak przynajmniej wyglądało to, co trzymał – i pomachał nią nad głową.

– Most Mulwijski! – wrzasnął po francusku, a jego towarzysze, którzy do tej pory człapali w milczeniu, myśląc jedynie o tym, by dotrzeć do celu, zaczęli wydawać pełne zachwytu okrzyki. – Na tym moście, tu, gdzie teraz stoimy, Konstantyn Wielki pokonał pogańskie armie ciemności!

Nie mogłem oprzeć się wrażeniu, że most, choć imponujący, był jednak za mały, by służyć za pole bitwy (zwłaszcza między siłami dobra i zła), ale gdy z ironicznym uśmiechem spojrzałem na pielgrzymów, dotarło do mnie nagle, że oto przekraczam Tyber.

Nigdy nie byłem wzorowym uczniem w szkole, do której posyłała mnie matka. Uważałem jednak na tyle, by liznąć co nieco Tacyta, Cycerona, Seneki i Tytusa Liwiusza, ba, w swoim czasie potrafiłem nawet cytować spore fragmenty Owidiusza i Wergiliusza z pamięci. I oto stałem tu teraz, spoglądając na Tyber. Przypomniałem sobie ustęp z *Eneidy*, będący rodzajem proroctwa, w którym mowa jest o tym, jak to fale Tybru będą spienione krwią. Wyrecytowałem to kiedyś Papie po powrocie ze szkoły, myśląc, że jak o krwi, to mu się spodoba. On jednak zrobił mi wywód na temat ilości krwi, którą trzeba by wlać do Tybru, żeby się spienił, uzasadniając swe wnioski pomiarem uczynionym na przykładzie odpływu posoki z rzeźni w San Frediano. Stwierdził na koniec, że Wergiliusz, jak wszyscy poeci, miał skłonność do przesady. „Gdyby historię pisali rzeźnicy…” Było to dawno temu, nigdy w życiu bym nie pomyślał, że znajdę się kiedyś w Rzymie. Stałem się więc tak naprawdę jednym z otaczających mnie pielgrzymów. Zostawiliśmy rzekę za sobą, idąc dalej wśród kurzu i roju rzecznych much, otoczeni rozmowami i śmiechem, tak jakby przeprawa przez most zniosła jakieś śluby milczenia. Ale ten Tyber… skłamałbym mówiąc, że choć w niewielkim stopniu umywał się do Arno. Moja rzeka była czystsza, szersza i szlachetniejsza. Florencka duma rozbłysła mi w piersiach, lecz nim zdążyła strzelić płomieniem, wyrosły przede mną mury świętego miasta.

Z płaskiej równiny rzeki wyłoniła się nagle wysoka ściana

w kolorze lisiej sierści, podparta wieloma kwadratowymi wieżami, my zaś wszyscy – pielgrzymi, rolnicy, żołnierze, prawnicy, księża, mnisi, owce, kozy, bydło, gęsi i świnie – płynęliśmy wzdłuż prostej jak nóż drogi, będącej przedłużeniem mostu. Po raz pierwszy od wyjazdu z Florencji czułem, że stapiam się z tłumem, jak pszczoła w ruchliwym ulu, i ogarnęło mnie uczucie ulgi.

Zza murów wyłoniły się iglice, a potem dachy. Teraz widziałem też bramę, daleki biały łuk łączący przysadziste wieże zwieńczone rzędami półokrągłych ząbków. Po prawej stronie bramy wiła się rzeka, obok ujrzałem wzgórze, a na nim świątynię. Czy to już Bazylika Świętego Piotra…? Pielgrzymi zaczęli wskazywać ją sobie palcami i wymachiwać tym, co nieśli – niech Bóg ma w swojej opiece tych, co wejdą im pod nogi. Podróżni popłynęli wartko przed siebie jak woda w rowie melioracyjnym, w którym otwarto śluzę, ja zaś poddałem się spiętrzonej fali, usiłując powstrzymać konia przed stratowaniem wszystkich tych, tak beznadziejnie niezdarnych, Fryzyjczyków, Katalończyków i Walijczyków.

Udało mi się w końcu przecisnąć z koniem przez bramę. Czy spodziewałem się cudów? Seneki i Wergiliusza o schludnych loczkach i ptasich nosach, którzy zadeklamują mi coś? Juliusza Cezara? Świętego Piotra, który pozdrowi mnie z krzyża, wisząc do góry nogami? Opowieści o prostytutkach i mordercach, które podróżni przywozili do Porco, utwierdziły mnie w przekonaniu, że doznam rozczarowania. Tymczasem uczułem niepewność. Za bramą rozciągała się otwarta przestrzeń wyłożona starym zakurzonym brukiem. Na placu stały coś w rodzaju fontanny oraz żłoby z paszą dla koni – wszystkie zajęte – otoczone wielką kałużą brudnej wody i gnoju. W pobliżu bramy znajdował się duży, zniszczony kościół, a po przeciwnej stronie – drugi, mniejszy. Po lewej wznosiło się strome, zalesione wzgórze, a spływające z drzew szorstkie, grzechotliwe odgłosy cykad przebijały się przez gwar ludzkich głosów przetykany końskim rżeniem. Wszędzie krążyły gołębie, a ci, którzy przecisnęli się właśnie przez bramę, stali zmęczeni, mrugając oczami. Bez trudu można było dostrzec naciągaczy i złodziei, szukających swych ofiar: odziani w staromodne szmaty, wykrzywiali swe szorstkie, zniszczone alkoholem twarze w sztucznym uśmiechu.

Nosili zawadiackie, brudne kapelusze. Każdy z nich miał przy sobie nóż – bądź dwa – który skrywał za paskiem lub szarfą. Z przykrością patrzyłem, jak wybierali sobie ofiary, i oddzielali je od tłumu niczym psy owce. Widząc, że siedzę na koniu, podeszli do mnie zdeterminowani i pewni siebie jak para kleszczy.

– Witamy w Rzymie, *signore*! Marzy pan zapewne o najlepszym posiłku oraz najwygodniejszym łóżku w mieście. I wie pan co? Ma pan szczęście! – Mężczyzna mówił skrzekliwie z nosowym rzymskim akcentem, a jego towarzysz szczerzył zęby, przeskakując z nogi na nogę w bezmyślnym tańcu.

Zastanawiałem się przez chwilę, czy chce, bym mu rzucił monetę, potem jednak zrozumiałem, że był po prostu podekscytowany perspektywą wydarcia mi sakiewki.

– Nie, dziękuję wam, przyjaciele – odparłem.

– Ależ panie. Jesteście naszym gościem!

– Czyżby? Dopiero co przyjechałem.

– I dlatego właśnie potrzebujecie naszej pomocy. W przystępnej cenie. Jesteśmy z kuzynem najlepszymi przewodnikami po Rzymie… – Spojrzeli na mnie z ukosa.

Gdyby złączyć ich szczęki w jedną, być może znalazłoby się w niej tyle zębów, by przeżuć stek, choć i to wątpliwe. Zbliżali się do mnie w pląsach, a ten roztańczony chwytał już konia za uzdę. Zrobiłem to, co uczyniłbym we Florencji: odsłoniłem płaszcz, udając, że drapię się po udzie, podczas gdy słońce oświetliło rękojeść miecza.

– Jestem pewien, że chcielibyście się mną zająć, ale dam sobie radę, przyjaciele. – Umiałem się uśmiechać równie szeroko jak oni, wyszczerzyłem się więc, puściłem oko dla lepszego efektu i przejechałem truchtem na drugą stronę placu. „Nie oglądaj się” – dźwięczało mi w głowie.

Byłem z siebie zadowolony, krew wartko płynęła mi w żyłach. Zbliżałem się do chaotycznego skupiska budynków położonych wśród wąskich uliczek, którymi płynęli mieszkańcy miasta oraz pielgrzymi – w grupach, osobno bądź parami – prowadzeni przez obrotnych, uśmiechniętych złodziejaszków, i przez chwilę czułem się jak u siebie. Póki nie zrozumiałem. Byłem w Rzymie, a Rzym to nie Florencja. Dla

ludzi, których przed chwilą spławiłem, to miasto było domem: od razu zwietrzyli obcego. Rozpoznawali ofiary tak jak mój ojciec woły, a ja byłem jedną z nich: zarozumiały, z dobrym, kosztownym mieczem, ciężką sakwą i na porządnym koniu, którego można było sprzedać bądź zjeść. Przez bramę wjeżdżały zapewne setki podobnych do mnie strojnisiów, którzy podekscytowani, wywracali oczami jak bydło wchodzące do rzeźni. A więc tak czuły się woły, wdychając zapach krwi odpływającej z ubojni. Gdzie ja właściwie zmierzałem? Gdzie chciałem spędzić noc? Będę musiał chyba przeczesać cały Rzym, by znaleźć *maestra* Zohana, tak jakbym szukał konkretnego liścia pośród gałęzi kasztanowców rosnących na Monte Amiata. Ledwie przeszedłem przez bramę, a już nie wiedziałem, co robić.

W końcu zrobiłem coś, o co nigdy bym siebie nie podejrzewał: zapytałem o drogę księdza. Rzym zdawał się ich pełen, co drugi budynek wyglądał na kościół. Chciałem poprosić o pomoc któregoś ze strażników – zakładając, że są nimi znudzeni, przykurzeni, uzbrojeni po zęby mężczyźni odpoczywający w cieniu końskich żłobów – ale wyglądali jeszcze mniej zachęcająco niż rzezimieszki; w Porco opowiadano o nich najróżniejsze historie. Tak więc, chcąc sprawiać wrażenie, że jestem tu jak u siebie, wyprostowałem się w siodle i ruszyłem ulicą, która otwarła się nagle przede mną. Ta pozorna swoboda przychodziła mi z trudem, bo to, co widziałem, słyszałem i czułem, atakowało moje zmysły, walcząc o mą uwagę.

Najpierw zauważyłem to, czego nie było widać: duszny, ciężki smród kapusty, który unosił się nad każdą gospodą na szlaku Florencja – Rzym, ustąpił miejsca zapachowi niepranych ubrań i zaschniętego potu, którym cuchnęli pielgrzymi, oraz woni czosnku, cebuli i wina, parującej z rzymskich ciał. I choć wiedziałem, że jako obcy powinienem się bać wszystkich rzymian co do jednego, poczułem do nich sympatię.

Następnie dostrzegłem, że Rzym się rozpada. Jechałem ulicą oflankowaną ciasnymi rzędami domów, wśród których widziałem co jakiś czas ruiny, pustą przestrzeń, na wpół zapadnięty budynek albo budowlę wzniesioną bardzo dawno temu – ta ostatnia częściej była w lepszym stanie niż jej nowsze sąsiadki. Między dumnymi starymi kolumnami wisiało pranie, a pośród marmurowych bloków wałęsały się

głodne świnie. Wśród tego wszystkiego błyskał czasem tu i ówdzie jakiś kościół lub wyłaniała się wieża obronna, wyrastająca z jakiejś dużo starszej bryły. Ludzie obserwujący przechodniów mieli w większości ciemną karnację, wąskie usta i stalowe nieufne oczy, które przyglądały się tej ulicy od dwóch tysięcy lat albo i dłużej. Po takim czasie wiedzieli już, że nie mogą nikomu zaufać. Ich oczy były oczami Rzymu, czułem, że je rozumiem. Wszelako znacznie bardziej interesowały mnie zapachy dochodzące zza ścian okolicznych domów, w których porządni kucharze wzięli się do roboty. Woń smażonej na oliwie *pancetty* mieszała się z aromatem czosnku i duszonego mięsa. Gdzieś tam pieczono i gotowano rybę, przez jedne drzwi wypłynął metaliczny zapach ośmiornicy, zza innych dobył się znajomy wiejski aromat flaczków. Tych swojskich zapachów było tu więcej: najróżniejsze części zwierząt gotowano w winie czy ziołach, by podać je później z ryżem lub innymi dodatkami.

Jakiś ksiądz wyszedł właśnie z kościółka, przy którym stałem. Miał miłą, zmęczoną twarz i postanowiłem zaryzykować.

– Ojcze wielebny – zacząłem – mógłby mi ojciec pomóc?

Po wyrazie jego twarzy wiedziałem od razu, że wziął mnie za pielgrzyma.

– Tędy – powiedział mechanicznie, wskazując na lewo. – W stronę tego *palazzo*, o tam, widzisz? – Nie czekał, aż odpowiem. – Skręć w lewo zaraz za nim. Zobaczysz most, most Świętego Anioła, tak? A po drugiej stronie rzeki duży okrągły budynek. Przejedź przez rzekę i będziesz miał kościół Świętego Piotra po lewej. Bazylikę, tak? *Cathedrale*. Jeżeli chcesz znaleźć nocleg, musisz minąć ten okrąglak, wyłowić z gwaru dźwięk własnej mowy i masz tam kwatery. Bóg z tobą, mój synu. – Spuścił głowę i ramiona. Udzielił mi instrukcji i natychmiast o mnie zapomniał.

– Ojcze – odezwałem się znowu. W jego oczach malowała się tolerancja zmieszana z irytacją. – Szukam pałacu kardynała Federica Gonzagi. Wie może ojciec, jak tam dotrzeć?

– Do kardynała Gonzagi? – Kapłan zmierzył mnie wzrokiem, tym razem uważniej. – Wybacz mi, wziąłem cię za cudzoziemca. Jesteś posłańcem, tak? – Zdawał się znudzony niemal tak samo jak wcześniej,

ale przynajmniej słuchał tego, co mówię.

– Nie ojcze wielebny, kucharzem.

– Kucharzem? Co za brednie. Jesteś za chudy.

– Przysięgam. Mój *maestro* gotuje dla Jego Eminencji i… i wezwał mnie do siebie z Florencji.

– Z Florencji? A właśnie, wiedziałem, że masz osobliwy akcent. Czyli jednak obcokrajowiec, co? – Zaśmiał się dobrodusznie, a ja zawtórowałem mu cichym chichotem. – I nigdy wcześniej nie byłeś w Rzymie, tak?

– Nie, to znaczy… – Czy mogłem liczyć na to, że przynajmniej księża byli w tym mieście godni zaufania? Odchrząknąłem i pomyślałem, że jeśli nie miałem odwagi zdać się nawet na sługę Bożego, to równie dobrze mogłem pobiec za tamtymi dwoma, prosząc, by mnie przenocowali. – To znaczy, ma ojciec rację.

– W takim razie znajdź swojego *maestra*, zanim złodzieje oskubią cię do gołego, co wkrótce z pewnością uczynią. Masz to jak w banku. Czyli Gonzaga, tak? Wiem, gdzie mieszka. W San Lorenzo in Damaso. – I dał mi wskazówki, które zdawały się proste.

Powinienem był słuchać go uważniej, bo mimo że droga, którą wskazał, wiodła prosto do bazyliki, zgubiłem ją wkrótce wśród plątaniny alejek, które zataczały pętle albo kończyły się ślepymi zaułkami. W końcu dotarłem do miejsca, gdzie ludzie palili wapno w drzwiach swoich domów: nad ulicami unosił się gryzący dym, a czerwone oczy łypały z czarnych jak smoła twarzy, niczym ślepia diabłów z dna piekieł, mrożąc mi krew w żyłach. Wyszedłem z tego przeklętego królestwa prosto na tętniący życiem targ rybny. Znów zapytałem o drogę – tym razem sprzedawcę ryb, który udzielił mi wskazówek tylko dlatego, że pożartowałem z nim na temat dorady. Głodny, samotny i przestraszony, nie byłem jednak w nastroju do żartów. Podobnie zapewne czuł się mój koń, chciał wody i siana i zaczynał potykać się na nierównym bruku. Spojrzałem na północ: nie zauważyłem San Lorenzo, lecz kiedy zbliżyłem się do brzegu rzeki, ujrzałem most i stojący obok budynek, coś na kształt zamku, w którym rozpoznałem okrąglak, o jakim mówił ksiądz. Nieopodal wznosił się kościół Świętego Piotra… Przypomniałem sobie, co powiedziała mi Velia na pożegnanie.

– Przepraszam – szepnąłem na ucho spoconej bestii i przejechałem przez rzekę, chcąc dostać się do kościoła. Znów zanurzyłem się w strumieniu pielgrzymów płynących ławicą jak młode węgorze w stronę ogromnej budowli, przy której wszystkie inne wyglądały jak miniaturki. „Ci, którzy żyją na Księżycu, na pewno widzą ją z góry” – pomyślałem i wmieszałem się w tłum. Stali tu jacyś ludzie gotowi zająć się końmi – oddałem więc gniadego komuś o w miarę uczciwej twarzy i zapłaciłem sowicie za jedzenie i wodę. Bagaż wziąłem jednak ze sobą i ustawiłem się w długiej kolejce mężczyzn i kobiet, która wiła się przed wejściem do świątyni. Przeszedłem z otwartymi ustami przez atrium, wielkie jak nasza Piazza Santa Croce, i utonąłem w błyszczącej mozaice, na której święty Piotr wędrował po falującej tafli jeziora Genezaret, rozkołysanej jak prawdziwa woda. Mimo że śmierdzący tłum napierał z całych sił, westchnąłem z zachwytu, gdy przekroczyłem próg. Wnętrze było tak przestronne, że pomieściłoby niebiosa, a moja dusza wydęła się jak żagiel, gotowa ulecieć w przestworza. Pielgrzymi rzucili się pędem, biegnąc od kaplicy do kaplicy, a ja ruszyłem za nimi, dotykając każdego kamienia i potrząsając głową w zachwycie nad cudownymi relikwiami oraz grobami papieży i świętych. W końcu dotarłem do ołtarza. Czułem się tak, jakby specjalnie dla mnie posadzka zamieniła się w szkło, ukazując kości starych rybaków, którzy pod nią spoczęli. Ukląkłem, dotykając czołem podłogi, i zapaliłem dwie świeczki: dla mamy i dla *donny* Velii, oraz trzecią, dla Tessiny, choć nie wspomniałem jej imienia. Umocowałem w piasku cienki kawałek kosztownego wosku, a jego światło utonęło w rzece ognia muskającej grób świętego Piotra falą blasku. A gdy wyszedłem na spotkanie późnego popołudnia, zorientowałem się, że mężczyzna o uczciwej twarzy ukradł mi konia.

Pałac Federica Gonzagi był bliżej, niż się spodziewałem – już raz przejeżdżałem obok niego – i gdy dotarłem na miejsce, miasto tonęło w ciepłej soczystopomarańczowej barwie zachodzącego słońca. Nie miałem siły zachwycać się tym spektaklem – byłem półżywy ze zmęczenia, a pragnienie paliło mi gardło. Zrezygnowałem z postojów, bojąc się, że ktoś mnie okradnie albo i gorzej, i czułem teraz, że ręka, którą ściskałem rękojeść miecza, ścierpła mi boleśnie, a stopy pulsowały, gdy stąpałem z podniesioną głową po rzymskim bruku, jakby to miasto

należało do mnie. Czułem się jak głupie, pogubione cielę, mając wrażenie, że wisi mi nad głową topór rzeźniczy.

Odźwierny kardynała chciał mnie już skopać ze schodów, ale powiedziałem mu, że jestem uczniem *maestra* Zohana z Ferrary, że przyjechałem z Florencji, i chyba nawet błagałem, żeby mnie wpuścił. Gapił się długo na mój brzuch, jakby chciał wyczytać z niego listę moich umiejętności, po czym spojrzał mi w twarz, tylko po to by za chwilę znów skoncentrować się na brzuchu niczym ojciec, któremu córka oznajmiła właśnie, że zaszła w ciążę przed ślubem. Prychnął, wskazał mi ławkę za drzwiami i zniknął w trzewiach pałacu. Wrócił, prowadząc Zohana, który toczył się za nim na swych krzywych nogach w białym kucharskim fartuchu, dzierżąc pod pachą swą łyżkę. Widok *maestra* sprawił mi taką radość, że pewnie po raz drugi tego dnia padłbym na kolana, gdyby nie łyżka, którą dźgnął mnie w mostek, nim zdążyłem wykonać jakikolwiek ruch.

– Ożeż kurwa – powiedział.

– *Maestro*… – wychrypiałem.

– Tancereczka. Dobrze. Wskakuj w pludry. Asystent mi umarł. Wyzionął ducha, sukinsyn.

– Gdzie, w kuchni? – wyjąkałem.

– Nie, nie w pieprzonej kuchni! W Tybrze. Właśnie go wyłowili. Trzeba było nie zwodzić słodkiej córeczki gospodarza, mam rację? Mówię mu: bałamuć ile wlezie, ale pary z tej swojej głupiej wiejskiej gęby nie puszczaj. Posłuchał pierwszej rady, drugiej już nie. Choć Bóg jeden wie, skąd miał na to czas. Dawałem temu kutasowi za mały wycisk, rzecz jasna.

– Nie wziąłem fartucha i reszty.

– Nie? Prawdziwy amator z ciebie, Tancereczko. Weź stamtąd. Masz tam strój tego zdechlaka. Pieprzony drań. No? Chodź.

– Już idę. Mógłbym dostać coś do jedzenia?

– Do jedzenia? Nie bądźże niedołęgą. Myślałem, żeś przyjechał pracować.

– Oczywiście, że tak, *maestro*. A co innego mógłbym tu robić?

– Racja, nic innego…

Poszedłem za nim wzdłuż korytarza, który wyglądał i pachniał jak

każde przejście dla służby.

– Cieszę się, że cię widzę, *maestro* – wyznałem. Naprawdę czułem radość. Był w końcu jedyną osobą, która mi została, ostatnim bastionem starego świata.

– Ja też się cieszę, że tu jesteś. Choć wyglądasz jak truchło. Opowiesz mi o wszystkim później, dobrze? Teraz mamy robotę. Dużo roboty.

– Rzym to kupa gówna – wymamrotałem.

– Prawda? A jednak nie zostałeś z jego dostojnością. Coś spartaczyłeś, niewątpliwie. Ale nie jedzenie, wiedziałbym o tym. Później porozmawiamy. Masz swoje noże?

– Przeklęte noże kuchenne. Jasne, że mam, *maestro* – odparłem. Chryste, naprawdę przestałem się już czymkolwiek przejmować. Korytarz ciągnął się w nieskończoność, ale zapachy, które dochodziły z drugiego końca, wiele obiecywały. – To nie jedzenie spieprzyłem we Florencji..

– To jedyne, co mnie obchodzi – powiedział Zohan. – Więc, Nino. – Zatrzymał się pod sklepionym kamiennym przejściem. Za jego plecami migotał ogień, szczękał metal, a ludzkie głosy zlewały się w jeden gwar. Poczułem nawałnicę zapachów płynących zza drzwi. – Witaj w kuchni kardynała Gonzagi.

Rozdział dwudziesty ósmy

Moje życie ograniczało się teraz do kuchni i strychu: kuchni kardynała Gonzagi i maleńkiej mansardy pod okapem dachu, z żółtymi ścianami i wąskim okienkiem, niewiele szerszej od mych rozpostartych ramion. W pokoiku znajdowały się łóżko, stołek, krucyfiks i mały rysunek Sandra przedstawiający Maryję Dziewicę – przykleiłem ją sobie do deski i oprawiłem w hebanową ramkę, kupioną na moją prośbę przez jednego z kucharzy. Gdy rzymskie słońce lizało dachówki nad moją głową, piekłem się niemalże jak *porchetta*, a moje łóżko zmieniało się w istne koło tortur; obracałem się na nim jak prosię na rożnie, szukając choć centymetra chłodnej pościeli. W zimowe zaś ranki mój oddech zamarzał na popękanej okiennej szybce, o szerokości dwóch palców, przez którą spoglądałem na południowy wschód ponad morzem dachów, w stronę odległego wzgórza. Schodziłem na dół do pracy, po czym szedłem spać na górę. I tak dzień w dzień. Zohan pilnował, by mi dobrze płacono; pieniądze pęczniały nietknięte w starej skórzanej saszetce na przyprawy, którą trzymałem wśród krokwi nad łóżkiem, dopóki nie spuchła na tyle, że trudno ją było upchnąć w śmierdzącej myszami skrytce za cegłą. Nigdy nie wychodziłem – bo i po co? Tu, w pałacu, miałem wszystko, czego potrzebowałem. Pracę i sen. Wiodłem proste życie. Może się wam wydawać, że dałem się zamknąć w więzieniu. Prawda, lecz chyba bardziej przypominało to klasztor o surowej regule – byłem tu przecież wolny, ograniczała mnie jedynie siła mych pragnień.

Pragnienia… Wyobraźcie sobie człowieka, który tak bardzo pragnie poddać się kontroli i ograniczeniom, że jego życie z wolna zmienia się w ciąg izb przechodzących jedne w drugie i stale powtarzających się, rutynowych czynności. Tego jednak łaknąłem właśnie najbardziej. Chciałem być kawałkiem mięsa zanurzonym w soli. Chciałem jak ono wyschnąć i stać się czymś innym. Nie obchodziło mnie, kim ani czym jestem, póki nie byłem Ninem Latinim z Florencji. Siedziałem więc w *palazzo*. Nie dlatego żebym się bał miasta rozciągającego się za jego murami – choć może trochę – lecz dlatego że miejska przestrzeń była mi tak znajoma. Wszystko – ulice, ludzie – przypominało mi o tym, kim niegdyś byłem. Stary Nino powstałby

z martwych, a zbyt wiele wysiłku kosztowało mnie, by go pogrzebać. Drugi powód był bardziej prozaiczny: pałac znajdował się niedaleko dzielnicy florenckiej – małego obszaru wokół kościoła Świętego Jana – pełnej florenckich banków, sklepów florenckich kupców, florenckich prałatów i ambasadorów. Mieszkała tu nawet jedna florencka prostytutka. Zapuściłem się tam raz przez przypadek w jednym z tych niewielu momentów, gdy zdecydowałem się wyjść poza granice przypałacowego placu. Poszedłem wiedziony zapachem, delikatnym i silnym, niczym jedwabna pajęcza nić, który odnalazł mnie wraz z gamą innych woni niesionych przez późnopopołudniowe rzymskie powietrze. Ktoś smażył *battutę*. Szedłem za aromatem liści buraka i zapachem rozgrzanego *lardo* niczym lunatyk i dopiero na widok znajomych herbów wymalowanych na fasadach sklepów i banków zorientowałem się, gdzie jestem. Nie byłem tu wcale bezpieczny. Wielu gości z Rzymu widziało moją twarz, gdy *messer* Lorenzo wzywał mnie do jadalni. Wiedziałem również, że Bartolo Baroni nigdy mnie nie zapomni. Być może byli tu ludzie, których wysłano w pogoni za mną i którzy wiedzieli, że zabijając mnie, zyskają przychylność jednego z najpotężniejszych ludzi Florencji. Tymczasem wpadłem w sidła na własne życzenie i gdy udało mi się w końcu wyplątać z sieci zapachów, obrazów i pragnień, pobiegłem z powrotem do pałacu, by skryć się w jego bezpiecznej przestrzeni.

Zamknięty świat kardynała Gonzagi był pewnie najlepszym miejscem, w jakim mogłem się znaleźć. Nie czułem się jak w więzieniu, w każdej chwili mogłem przecież stąd odejść. Nie widziałem jednak po temu powodów, pozwalając, by Zohan wykorzystywał mnie na wszelkie sposoby. Jakbym powierzył alkoholikowi klucze do piwniczki z winem. Zohan rozkazywał, ja gotowałem. Rządziłem kuchnią niczym udzielny król swą monarchią. Król odpowiada jedynie przed Bogiem, a tu bogiem był *maestro*. Roboty mieliśmy w bród, ponieważ słowa księdza, z którym rozmawiałem pierwszego dnia po przyjeździe, okazały się prawdą: nasz kardynał odznaczał się niezaspokojonym wprost apetytem, choć znalazłoby się w Rzymie kilku bardziej łakomych. Zatrudniono Zohana, by uraczył kardynała wspaniałościami, którymi raczył Lorenza de' Medici, ten jednak szybko zrozumiał, że choć słynął ze swego

kulinarnego kunsztu, duchowny nie oczekiwał od niego wcale rzeczy wyjątkowych ani zaskakujących. Nasz chlebodawca miał gusta konserwatywne: lubił prostą tradycyjną mantuańską kuchnię, na której się wychował, a więc dużo ryb, kaczek, ryżu oraz *ravioli* z bakłażanem. I sporo gotowanych potraw.

Nino z Porco, kucharz z pałacu Medyceuszów, zanudziłby się na śmierć wiecznymi zamówieniami na mantuańskie potrawy, niekończącą się adoracją ptactwa i słodkowodnej ryby, niezrozumiałym uwielbieniem dla dyniowatych. Lecz Nino, którego świat ograniczał się do kuchni, mansardy i labiryntu korytarzy połączonych wstążkami schodów, zdawał się uodporniony na nudę. Rutyna stanowiła część tego procesu, który czynił mnie kimś innym: uschniętym, wydrążonym człowiekiem; pomyślcie – moim jedynym umysłowym zajęciem była teraz interpretacja ruchów drewnianej łyżki *maestra*. Gdy szło o jedzenie, interesowało mnie tylko to, czy jest idealne i czy smakuje tak, jak powinno. Ja również je jadłem – kardynał był hojnym pracodawcą, nie chodziliśmy więc głodni – i wkrótce znałem się na mantuańskich potrawach tak, jakbym urodził się w Mantui. Wiedziałem od razu, czy szczupak pochodził z Lago Paiolo czy z Lago Superiore i na jakim terenie wyrósł nasz ryż. Miało to, rzecz jasna, swoje uroki – stale się czegoś uczyłem, i wkrótce goście kardynała zaczęli mu winszować rodowitego mantuańczyka w kuchni. Równie dobrze mogłem nim być: gotowałem mantuańskie potrawy z mantuańskich składników i jadłem wyłącznie dania mantuańskiej kuchni. I z tego, co wiedziałem, miasto kardynała nie różniło się wiele od widoku z mojego okna: gąszcz dachów pod wznoszącym się w oddali wzgórzem. Mało mnie to obchodziło. Mój świat składał się teraz ze strumienia maleńkich objawień i odkryć, płynącego wśród ścian pałacu. Posmak błota w mięsie węgorzy, wachlarz rozpadających się w brudną tęczę osobnych cząsteczek, rozmaite kształty tyk w *cucuzzy*, mantuańskie salami tak różne od toskańskiego, towarzyszącego mi przez całe życie. Na równinie mej wyobraźni powstawało obce miasto, które wznosiłem z cegiełek nowych smaków. Lubiłem po nim wędrować, próbowałem się w nim zadomowić. Nigdy jednak nie stało się moim domem, a żaden lin ani tykwa *cucuzzy* nie były warte nawet jednej łyżki flaczków Ugolina.

Rozdział dwudziesty dziewiąty

Rzym, rok 1473

Pokłóciłem się trochę z Donnanzem – *bottigliero* odpowiedzialnym za piwniczkę kardynała. Miałem wrażenie, że wtyka mi jakieś kiepskie wina, ale upierał się, że wszystkie są dobrej jakości.

– A poza tym, czy to i tak nie wyparowuje w trakcie? – wymamrotał.

– Nie, nie wyparowuje. Więc…

– Ktoś do pana, *messer* Nino – oznajmił pomywacz, wsadzając głowę przez drzwi.

Zmarszczyłem brwi, zostawiłem Donnanza, przekonanego o swojej racji, i wróciłem do kuchni, gdzie kucharze zerkali na wysokiego, przykurzonego mężczyznę, który pochylił się nad stołem, pijąc wino.

– Witaj, Nino! – zawołał.

– Chryste Panie! Arrigo Corbinelli!

– We własnej osobie.

Uścisnąłem go i serdecznie ucałowałem w szorstkie policzki.

– Wyglądasz, jakbyś się czołgał z jednej sterty gówna do drugiej – powiedziałem, strzepując kurz, który osiadł mi na ubraniu.

– Czołgam się i żyję w gównie – odparł Arrigo. Wydawał się jeszcze wyższy, a jego twarz straciła niemal ślady młodości: zapadnięte policzki pokryte były czarnym cieniem gęstego, kilkudniowego zarostu, zaś spod niedbale przyciętej, matowej od brudu czarnej grzywki wyzierały wielkie oczy w oprawie ciemnych sińców. Miał na sobie dublet z czarnej flamandzkiej tkaniny, kiedyś zapewne bardzo drogi, teraz wyświechtany, o wiszących guzikach i postrzępionych ramionach, z których wyłaziły kłęby ociepliny. Spod dubletu wystawała mu jasnozielona koszula, opadająca na kościsty tyłek, a szyję otulał czerwony niechlujny szal z jedwabiu. Jego spodnie, niegdyś czarne, teraz straciły kolor, pokryte mnóstwem łat z materiału i skóry. Buty wyglądały na porządne, podobnie jak wysłużony hiszpański miecz.

– Czyli naprawdę zostałeś żołnierzem – powiedziałem oniemiały.

– Tak.

– Madonna… Brałeś udział w bitwach?

– Tylko w małych. – Ułożył kciuk i palec wskazujący tak, jakby trzymał niewidzialne ziarenko ryżu. – W jakichś potyczkach na Południu. Zaciągnąłem się do armii najemnej walczącej z Francuzami dla Ferrantego, króla Neapolu. Mieliśmy przepędzić z królewskich ziem francuskich kuzynów króla. A potem zjawili się Turcy, którzy przybili do wschodniego wybrzeża i zeszli na ląd. *Condottieri* wzięli łapówkę i tak ruszyliśmy na północ przyłączyć się do armii Montefeltra.

– Niebywałe. A ty kim jesteś, pikinierem?

– Pikinierem? Chyba żartujesz! Oficerem!

– Na pewno? – Z powątpiewaniem powiodłem wzrokiem, zaczynając od jego głowy i kończąc na stopach. – Zadek wystaje ci z gaci.

– Jestem ochotnikiem. – Zaśmiał się nieco zmęczony. – Właśnie dlatego znów wędruję na południe. W Neapolu lepiej płacą, tak przynajmniej słyszałem. Król Ferrante wiecznie toczy z kimś wojnę, jest więcej możliwości. Jutro ruszam dalej i szczerze mówiąc, nie sądziłem, że cię znajdę.

– Trzeba cię nakarmić, Arrigo. Chodź. Siadaj.

Zaprowadziłem go do komnaty, w której mieścił się mój mały gabinecik: sosnowy sekretarzyk z szufladami i stołek. Posadziłem go na stołku, a sam pobiegłem do kuchni i napełniłem cynowe naczynie smakołykami: kiełbasą własnej roboty, serami z Sardynii – Gran Sasso i Sorano – figami, zimnym bażantem oraz kilkoma ostrygami, które chciałem zjeść na obiad. Rzucił się na to wszystko jak pająk na pulchną ćmę.

– Kiedy ostatni raz coś jadłeś? – zapytałem, patrząc w osłupieniu, jak napycha sobie usta.

Arrigo nigdy nie przejawiał zainteresowania jedzeniem i oto teraz siedział tu, wysysając ostrygi jak zsiadłą ambrozję.

– We Florencji – wybełkotał między jednym kęsem a drugim. – Poszedłem oczywiście do Porco. Nic się nie zmieniło. Twój stryj…

– Widziałeś Terina?

– Tłusty jak prosię, od razu ci powiem. Prawie się zesrał, jak powiedziałem, że chcę zjeść na kredyt.

– Chryste Panie… A mój ojciec?

– Odwiedziłem go, rzecz jasna. W sklepie. Wygląda nieźle. – Arrigo odchylił głowę i zaczął bawić się nogą bażanta.

– No i? Mówże, co powiedział?

– Jest pewien, że umarłeś – odparł ostro. – I szczerze mówiąc, wcale nie jest z nim najlepiej. Nie dajesz znaku życia, to co ma myśleć? Nie mogłeś do niego chociaż napisać?

– To nie jest takie proste – wymamrotałem.

– Nie jest proste? Co nie jest proste? Twój ojciec wygląda na dwadzieścia lat więcej, niż ma. Wszyscy są pewni, że nie żyjesz. A jednak, proszę: oto jesteś, wymuskany jak kot. Czy napisanie jednego przeklętego listu naprawdę kosztowałoby cię tak wiele?

– Myślałem… Że chyba lepiej by było, gdybym nie żył – odparłem. – Przyniosłem swojej rodzinie taką hańbę. – Osunąłem się na kolana i oparłem brodę o blat stołu jak pies. Tak właśnie się czułem. Myśląc bez przerwy o jedzeniu i domu, zaniedbałem własnego ojca. Ale prawdą też było, że nie sądziłem, by kiedykolwiek wybaczył mi tę straszną rzecz, której się dopuściłem, a nawet jeśli, to nie chciałem go martwić. Nie martwimy się przecież o zmarłych. Opłakujemy ich, ale przykrość, jaką nam sprawiają, jest jednorazowa.

– Straszną rzecz? Ty durniu! – Arrigo wybuchnął śmiechem, opluwając mnie pestkami fig. – Florentczycy mają cię za bohatera! A mieszkańcy Czarnego Lwa wręcz za Adonisa. Poza Baronimi, rzecz jasna, ale miłość naszych sąsiadów jest wprost proporcjonalna do nienawiści wobec Baronich. Zwłaszcza Marca.

– Bałem się, że zrobią Papie krzywdę.

– Nie. Twój ojciec jest bezpieczny. Z tego, co zrozumiałem, *il Magnifico* sam o to zadbał. W ramach rekompensaty za swój mały żart, jak sądzę.

– Czyli mogę wracać!

– O, co to, to nie. – Arrigo potrząsnął ponuro głową. – Jeśli wrócisz do Florencji, spełnią się wszystkie najgorsze przewidywania, których się obawiałeś. Póki żyją Bartolo i Marco, żadne miejsce na północ od Viterbo nie jest dla ciebie bezpieczne. A żyją obaj, wierz mi, na całego. – Przerwał, oblizał resztę palców i spojrzał na mnie uważnie.

– Nic nie mówisz o Tessinie – wybąkałem z trudem.

– A chcesz o niej słuchać?

– Nie! O Boże… Tak, chcę.

Jakiś nerwowy impuls poderwał mnie na nogi i nim zdążyłem się zatrzymać, obszedłem kuchnię dookoła. Kręciłem głową na wszystkie strony, a moje nogi zamieniły się w szczudła, które poniosły mnie na ulicę, i dopiero w połowie małego placu odzyskałem nad nimi władzę. Arrigo czekał na mnie, wcinając kiełbaskę: troska o mnie przegrywała z łakomstwem. Gdy wszedłem, włożył do ust ostatni kawałek, wstał i wziął mnie za ramię. Pozostali kucharze patrzyli na nas jak na wariatów. Arrigo udał, że ich nie widzi, i wyszliśmy na ulicę.

– Mam coś dla ciebie – oznajmił. Sięgnął do kieszeni i wyjął pomięty, prostokątny, przepocony kawałek pergaminu. – Wziąłem mimo obaw, że adresat jest już trupem. Pomyślałem, że w najgorszym razie zostawię ci na grobie, jakbyś leżał w jakimś przystępnym miejscu. Wziąwszy pod uwagę, że prawie zginąłem, wywożąc to z Florencji, mógłbyś przynajmniej usiąść i przeczytać.

Podał mi list. Stałem tam, gapiąc się na zapaskudzony świstek, znaczony kreskami i pętelkami w kolorze atramentu. Wyjąłem list z palców Arriga, czując, jakby powierzył mi coś delikatnego jak płatek złota i jednocześnie ciężkiego niczym stojący za nami pałac. Przełamałem pieczęć i powoli rozprostowałem kartkę.

Nino.

Mój najdroższy Nino. Piszę, mimo że nie wiem, czy żyjesz. Lecz jeśli ten list do Ciebie dojdzie, będę pewna, że jesteś bezpieczny. Gdy Twoje palce dotkną papieru, poczuję szczęście. Chcę, żebyś wiedział, kochany, że mnie również nic nie grozi. Mam nadzieję, że wciąż się o mnie troszczysz. Choć bardzo możliwe, że przestało Ci już na mnie zależeć. Modlę się, abyś nadal był tym samym człowiekiem, mimo tego, co się zdarzyło. I o to, by Bóg, siłą swej mocy sprawczej, uczynił Twoje życie tak innym od mojego, jak to tylko możliwe.

Bartolo utrzymuje stosunki z Medyceuszami i doszły mnie wieści, że wyjechałeś do Rzymu. Arrigo natomiast powiedział mi, co naprawdę się stało tamtego dnia. Tego feralnego dnia… Nie chcę do tego wracać, powiem więc tylko, że dla mnie nie była to beffa *i że stawiłabym czoło wszelkim wzgardliwym słowom, gdybym tylko mogła wtedy zejść na dół*

i odjechać z Tobą. Kochany Nino, w moich oczach jesteś niewinny po tysiąckroć. Lecz nie w oczach Bartola. Nie przebaczył Ci i nigdy nie zapomni. Umiejętność wybaczania, podobnie jak miłosierdzie, jest obca jego sercu. Marco zaś płonie ogniem najgorętszej nienawiści. Nie wracaj do Florencji. Póki obaj żyją, nie jesteś bezpieczny w naszej republice.

Jeżeli kiedykolwiek martwiłeś się o mnie, to niepotrzebnie. Mam się całkiem dobrze. Moje życie wciąż wygląda podobnie – nadal mieszkam w pokoju z oknem i co za różnica, jaki mam widok, czy ulice we Florencji tak bardzo się różnią? Mój mąż – tak, tak, jestem żoną, jak dziwnie to brzmi – nie narzuca mi się szczególnie. Jest stary i choć w dobrym zdrowiu, wypełnia swą małżeńską powinność w minimalnym stopniu, po to tylko by nie mogło być mowy o unieważnieniu ślubu. Na szczęście nie chce ode mnie nic więcej. Messer *Bartolo zdaje sobie sprawę z własnych braków, co jest chyba wystarczająco surową karą dla tak dumnego mężczyzny, choć odpowiedzią na pytanie, za co właściwie powinien zostać ukarany, jest, być może, tylko moja próżność. Poza tym że jest cholerykiem i człowiekiem zakochanym w sobie, jedyny grzech, którego się dopuścił, to chęć posiadania zabawki, którą nie może się bawić. Leżę więc teraz zaniedbana, na zakurzonej półce. Za bardzo mi żal Bartola, by go nienawidzić, z czego się cieszę, bo mój mały świat jest za ciasny na tak silne uczucia. Pękłby w szwach, a jego kawałki spadłyby na Via dei Benci. Chciałabym, żeby nie było w nim również miejsca na strach, ale niestety boję się Marca. Dobrze, nie mówmy już dłużej o Baronich. Ach! Zapomniałam na chwilę, że również do nich przynależę, słodki stan nieświadomości.*

Mam dwa miejsca ucieczki, które są mym błogosławieństwem. O jedno musisz zapytać Arriga, żal mi czasu i atramentu, żeby o tym pisać. Drugie to – zgadłbyś? – nasz drogi klasztor Świętej Bibiany. Biedna siostra Beatrice wciąż żyje. Mówimy, że Bóg trzyma ją przy życiu z jakichś ważnych powodów, prawdopodobnie po to by chronić mnie przed Baronimi, nawet jeśli tylko przez parę godzin w tygodniu.

Kończę. Arrigo czeka na mnie w kaplicy. Wierzy, że Cię znajdzie. Będę leżeć codziennie na zimnym kamieniu przed wizerunkiem Najświętszej Panienki, póki się nie odezwiesz, a jeśli nie napiszesz, powiem messer *Bartolowi, że chcę wstąpić do klasztoru jako*

nowicjuszka… Ach, nigdy nie odważyłabym się zrobić czegoś takiego, ale będę modlić się bez wytchnienia, by mój list dotarł do Ciebie i napełnił Twoje serce choć odrobiną ciepła.

Nino, proszę Cię. Jeśli Arrigo Cię znajdzie i odda Ci list, odpisz mi czym prędzej i wyślij na adres klasztoru. Chcę wiedzieć, jak Ci się układa, jak wygląda miejsce, w którym żyjesz. Nie proszę o więcej. Wiem, że nie mogę liczyć na zbyt wiele. Nie mam ostatnio odwagi, by żywić jakąkolwiek nadzieję.

Tessina di Bartolo Baroni

Złożyłem ostrożnie list, po czym znów go rozprostowałem, śledząc wzrokiem pętelki i wężyki skreślone dłonią Tessiny. Dłoń Tessiny… Zwinąłem kawałek papieru i stałem, nie mogąc dobyć głosu, trzymając list w obu dłoniach przy piersi. Trząsłem się tak, jakbym przebiegł właśnie z jednego końca Rzymu na drugi.

– Czyli widziałeś się z nią? – spytałem, próbując spojrzeć na Arriga, choć mój wzrok wciąż uciekał w stronę stadka krążących nad nami gołębi, które usiłowały znaleźć sobie jakieś miejsce. Przysiadły na dachu budynku wznoszącego się naprzeciwko, po czym wzbiły się znów ku słońcu i zniknęły mi z oczu, by wrócić pod postacią płaskich cieni.

– Tak – odparł cicho Arrigo. – W klasztorze, pisała ci o tym? Posłuchaj, co się stało: wiele miesięcy temu wysłała list do mojego ojca, prosząc, bym spotkał się z nią u Świętej Bibiany, w którąkolwiek środę, jeżeli tylko przyjadę do Florencji.

– Nic jej się nie stało? Wszystko u niej w porządku? Nie zmieniła się?

– Ani trochę.

– Mówiła ci coś? O Marcu Baronim? Z tego, co zrozumiałem, chciała chyba powiedzieć, że…

– Jest bezpieczna, Nino. Uspokój się. Marco to rzeczywiście *testa di cazzo*, ale panicznie boi się ojca. Z jego strony nic jej nie grozi. Obawiam się, że podzieliła los tysięcy innych zamężnych florentynek: odłożono ją do szuflady, jak jakiś kontrakt. Pomyśl o tym w ten sposób: Tessina jest rodzajem inwestycji, więc Bartolo strzeże jej jak jednego ze swoich składów flamandzkiej wełny.

– Jezu. A to drugie miejsce? Pisała, że ma jeszcze jedno, do którego ucieka, że mi opowiesz.

– A właśnie! Twój przyjaciel Sandro Botticelli, który przesyła ci pocałunki i pozdrowienia, uznał, że nie będzie malować nikogo poza Tessiną. Zobaczył jej twarz na obrazie Rosellego, który przedstawił ją chyba jako Najświętszą Panienkę. Bartolo wystawił ten obraz podczas swojego wesela. W tym czasie Sandro dostał od Signorii jakieś wielkie zlecenie i udało mu się tak zakręcić, że Tessina została jego modelką. Jest teraz sławny, podobnie jak ona.

– I co na to Bartolo?

– Och, zakochał się już w sobie na zabój. Ma za żonę najpiękniejszą kobietę we Florencji i robi wszystko, by każdy się o tym dowiedział.

– Będzie więcej obrazów?

– Sandro znów ją maluje, pewnie nawet w tej chwili. I oczywiście inni artyści też walczą o to, by dla nich pozowała. Wszyscy twoi znajomi, Ghirlandaio, ci bracia, co malują brzydkich ludzi…

– Pollaiuolowie? Dziwne to wszystko. Dziwne i wspaniałe. Mówiła coś?

– Nie odebrało jej głosu, jeśli o to ci chodzi.

– Arrigo, no, proszę cię! O czym ci opowiadała?

– O klasztornym dachu, o cenach drobiowych wątróbek…

– *Bastardo!* Wspomniała coś o mnie?

– O tobie? Słodki Jezu. Co z tobą zrobiło to straszliwe miasto? Czy to aby na pewno ty grałeś w *calcio*, broniąc honoru Czarnego Lwa, czy może jakiś inny Nino? I czy to nie ty przypadkiem rzuciłeś się na Baldassarrego Veniniego pod łaźnią San Michele Berteldi za to, że stanął ci na nodze? Człowieku, jesteś florentczykiem! – Wybuchnął śmiechem. – Owszem. Nie ściągnęła mnie do tego przeklętego klasztoru po to, by pogadać o moich walecznych czynach. Ani razu nie zapytała, co u mnie. Zadowolony?

– Tak – odparłem, śmiejąc się wraz z nim, choć wcale nie było mi do śmiechu. – Wspominałeś, że coś niedobrego działo się po drodze.

– Tak, ale później i nie miało nic wspólnego z listem. Wpadłem na Marca Baroniego pod Chiassolino.

– Pod burdelem? Byłeś w burdelu?

– Nie, niestety. Nie stać mnie. – Zachichotał. – Ale Marca, owszem. Wyszedł na zewnątrz, szczerząc zęby jak kanibal. Chciał już chwytać za miecz, gdy mnie obaczył, ale zaplątał mu się w sznurkach od pludrów. Śmierdziel jeden, gaci nie chciało mu się wiązać. Uciekłem więc.

– Zaraz, ty uciekłeś?

– Nie miałem wyboru. Zostawiłem miecz u twojego stryja w zastaw za obiad. Tak, uciekłem, coś jednak wyniosłem z tego wojska. Wróciłem do domu, wybłagałem ojca o pożyczkę, pobiegłem chyłkiem do Porco i zapłaciłem twojemu stryjowi, pieprzonemu *bardassuole*. Złapałem miecz, wziąłem konia i wyjechałem z miasta o wschodzie słońca.

– Zdaje się, że to już tradycja – powiedziałem.

Weszliśmy z powrotem do środka. Przestałem się trząść, chwalić Pana, bo musiałem wydać rozporządzenia w sprawie kolacji. Zaprowadziłem Arriga do pobliskiej gospody – nie było w niej ponoć robactwa, a jej właściciele uchodzili za uczciwych – zapłaciłem za jego pokój oraz łóżko i powiedziałem mu, gdzie ma iść na kolację. Sam musiałem już wracać do pracy, umówiliśmy się, że przyjdzie do mnie o północy, jeśli wciąż będzie jeszcze na nogach. Poszedłem do domu, wbiegłem na poddasze, ukryłem list w krokwiach, obok worka z pieniędzmi, po czym zbiegłem do kuchni, by spędzić następne dwie godziny, patrosząc i sprawiając najlepsze mantuańskie liny, ułożone w gigantycznej, obślizgłej stercie.

Dzień później pożegnałem Arriga, a on obiecał wrócić, jak tylko będzie mógł, w chwale lub przynajmniej w nowych szatach, jak to ujął. Nie dotrzymał słowa. Pisaliśmy do siebie często, lecz po trzech latach listy ustały. Dowiedziałem się potem, że umarł na malarię, gdy walczył z Turkami w Apulii. Nie ujrzał już więcej Północy, nie skosztował *battuty*, flaczków ani *arristy* i nigdy nie zagrał już w *calcio*. Mimo to sądzę, że był szczęśliwy. Uwolnił się od czegoś – nigdy nie wiedziałem, od czego, być może po prostu od Florencji. W przeciwieństwie do mnie opuścił ją z własnej woli i nigdy nie spojrzał za siebie.

Rozdział trzydziesty

Tessino,

od dnia, w którym widzieliśmy się po raz ostatni, aż do teraz starałem się o Tobie zapomnieć. Robiłem to dla Ciebie, pewien, że znikając bez śladu, uczynię Twe życie łatwiejszym. Muszę Ci jednak wyznać, że robiłem to również po części dla siebie, bo w moim sercu i umyśle pozostał widok Twej twarzy, gdy wyglądałaś z okna tuż przed naszym rozstaniem. Wyczytałem z niej wszystko to, na co zasłużyłem: obrzydzenie, gniew i, co najgorsze, litość. Gdyby Baroni posiekali mnie wtedy na kawałki, ból wciąż byłby mniejszy od tego, który już czułem. Krwawiło mi serce, a moja próżność – to główny powód, dla którego proszę Cię, byś mi wybaczyła – została mocno poturbowana. Kochana, wiedz, że usiłując Cię zapomnieć, starałem się równie mocno zapomnieć o samym sobie. Żyjąc tu, chciałem stać się innym człowiekiem. Nie we florenckim pojęciu: nie chodziło o to, że pozycja społeczna i pieniądze przestały mieć dla mnie znaczenie. Nie. Pragnąłem zastąpić Nina Latiniego kimś innym. Eksperyment się jednak nie udał i poniosłem porażkę. Otwierając Twój list, zrozumiałem, że wciąż jestem tym samym człowiekiem.

Twoja dłoń trzymała pióro, które znaczyło papier śladem atramentu. Moje oczy przeczytały Twe słowa. Od Tessiny do Nina. I nagle ten wielki świat stał się wąski, jak jedna z rzymskich uliczek, gdzie domy stoją tak blisko, że wychylając się przez okno, możesz złapać za rękę sąsiada z naprzeciwka. Tak jakby wielotygodniową podróż wzdłuż zakurzonych dróg można było odbyć w sekundę. Nie mam słów, by wyrazić, jak bardzo tęskniłem za dotykiem Twych dłoni. Dotknęłaś mnie teraz i nie czuję już, żebym stał na krańcu świata pozbawiony wszystkiego, co znam i rozumiem.

Błagam Cię, wybacz mi moje milczenie. Nie śmiałbym myśleć, że chciałaś mieć ode mnie wieści. Jeśli jest to dla Ciebie jakąkolwiek pociechą, wiedz, że nie odzywałem się do nikogo: zaniedbałem rodzinę i wszystkich przyjaciół. Nie żeby życie w Rzymie było aż tak zajmujące. Nie zatraciłem się w jego urokach – przeciwnie. Bez przerwy marzyłem, by znaleźć się gdzieś indziej, gdzie, Ty wiesz najlepiej. Choć zabrzmi to

niezręcznie, lepiej, bym o tym napisał: nie mam nikogo – ani miłości, ani przyjaciółki. Owszem, mam przyjaciół, dziwnych ludzi, lecz moje serce nie opuściło Florencji i kładzie się cieniem pod Twym oknem. Nie zobaczysz go, ale wiedz, że tam jest. A ja wraz z nim.

Zaadresuję ten list do siostry Beatrice i wyślę do Świętej Bibiany. Gdy go dostaniesz, proszę, bądź wyrozumiała. Pamiętaj, że jestem kucharzem, nie uczonym i nie potrafię wyrazić w słowach tego, co przepełnia mą duszę. Usiłowałem ubrać uczucia w atrament. Zrobiłem kleks, muszę naostrzyć pióro. Skosztowałem. Smakuje… czym? Może zwilżysz palec, dotkniesz papieru, poliżesz i powiesz mi, tak jak kiedyś?

Kończę.

Z miłością,

Nino

Oddałem list gońcowi, który z polecenia kardynała jeździł co tydzień do Florencji. Karmiłem go często resztkami z kardynalskiego stołu, a teraz zapłaciłem więcej, niż wynosiła stawka, chcąc, by dostarczył przesyłkę do klasztoru Świętej Bibiany. Patrzyłem, jak odjeżdżał wczesnym rankiem, żałując gorzko, że nie jestem na jego miejscu, po czym zmusiłem się, by stawić czoło codzienności.

Po tym wszystkim miasto przestało mnie przerażać.Tak jakbym przez długi czas leżał złożony gorączką i teraz doszedł do siebie. Delirium minęło, temperatura opadła. Nie mogłem uwierzyć, że przez pół roku żyłem jak więzień. Odkryłem, że strach, który mnie ogarnął, zrodził się tego pierwszego dnia, kiedy zgubiłem drogę, a potem straciłem konia. Doświadczenia te stały się moją własną prywatną *commedią*, którą oglądałem raz po raz przez nieostre soczewki delirycznych snów. Rzym był mi obcy, a ja – nietutejszy. Florencja oddalona o wiele, wiele kilometrów unosiła się w przestworzach, w mojej wyobraźni lub w jakiejś innej przestrzeni ufundowanej na ciągłej tęsknocie za domem. Bo Rzym nim nie był. Z czasem nauczyłem się jednak żyć poza murami, które obejmowały mnie, gdy byłem dzieckiem i chłopcem wędrującym po wyboistej ścieżce w stronę męskości. Każdy atom mej duszy tęsknił za Florencją, lecz tu również

potrafiłem się odnaleźć. I choć będąc florentczykiem, nie mogłem stać się jednym z rzymian, wiedziałem, że mogę być przynajmniej jednym z ludzi mieszkających w Rzymie.

To *maestro* zdjął ze mnie resztkę zaklęcia. Kilka dni po odjeździe Arriga poprowadził mnie do drzwi *palazzo*.

– Potrzebujemy *bottargi* – powiedział. Wsunął mi w dłoń kilka monet i wypchnął na plac.

Obejrzałem się – stał w drzwiach, blokując przejście. Spojrzeliśmy na siebie i ruszyłem w nieznane. Świat, który mnie otaczał, nie był aż taki obcy: pamiętałem, że targ rybny, napotkany przeze mnie parę miesięcy temu, znajdował się na południowy wschód od San Lorenzo in Damaso, w pobliżu dzielnicy, gdzie palono wapno. Widziałem gęsty dym, czułem odór płynący na wschód. Bez trudu dotarłem do celu. Kupiłem najlepszą wędzoną ikrę cefala, jaką udało mi się znaleźć. A potem…

Zamiast wrócić do *palazzo*, poszedłem w przeciwnym kierunku. Pracując z *maestrem* tak długo, nauczyłem się czytać mu w myślach, wiedziałem, że dostanę łyżką po łbie, jeśli wrócę za wcześnie. Targ rybny upchnięty wśród wąskich uliczek, wychodzących na maleńki plac naprzeciw na wpół zrujnowanego portyku, który zauważyłem, gdy trafiłem tu po raz pierwszy, był inny od targu we Florencji. Ryby leżały na marmurowych schodach antycznych budynków oraz wielkich kamiennych blokach, będących zapewne niegdyś częścią świątyń i pałaców. Wszyscy krzyczeli: sprzedawcy i sprzedawczynie, klienci i bandy urwisów. Z tego pozornego chaosu zacząłem wyławiać powtarzające się słowa, a tłum zamienił się w wielki chór śpiewający dziwną, gniewną pieśń przy akompaniamencie dźwięków i rytmu, którym w końcu się poddałem. Wędrowałem dalej, przyglądając się rybom i armii chudych, brudnych kotów, w większości rudych i białych, które przechadzały się wśród straganów, walczyły o rybie głowy i flaki lub wygrzewały się w słońcu, wyniosłe i dumne, leżąc na parapetach i mrużąc ślepia. W przeciwieństwie do długich, wiotkich, bladych, prostokątnych kocich ciał, ludzie byli niscy i śniadzi. Kobiety zawijały czarne loki w tureckie szale z jaskrawego jedwabiu, zaś mężczyźni woleli zadawać szyku zawadiackimi, zmaltretowanymi

kapeluszami; wyglądali, jakby mieli wziąć udział w jakichś zamieszkach. Dla człowieka z Północy, takiego jak ja, wszystko to przedstawiało się obco, egzotycznie i groźnie, lecz idąc dalej, doszedłem do wniosku, że gdyby historie, o których słyszałem, były choć w części prawdą, już dawno by mnie zasztyletowano. Albo przynajmniej zobaczyłbym, jak mordują kogoś innego. Tymczasem widziałem jedynie krew kapiącą z rybich zwłok.

Kupiłem trochę ustonogów, które jakiś człowiek piekł nad żarem z oliwnych gałązek. Były świeże, słodkie i soczyste, dużo świeższe niż te we Florencji. Wysysałem z posegmentowanych pancerzy grube kawałki mięsa, czując się, jakbym trzymał w dłoniach żelazny palec odcięty od rękawicy chroniącej dłoń rycerza, i patrzyłem na ciemne sterty ośmiornic, fioletowych niczym chmury burzowe, różowe girlandy czerwonych leszczy i stosy cefali przypominających srebrne klingi. Widziałem góry smażonych szprotek, morskie węgorze, grube jak ludzka noga, i falujące kopce małych zielonych krabów.

– Kupujesz czy się gapisz? – krzyczeli na mnie sprzedawcy. – Jeśli kupujesz, to kupuj. Jak chcesz się przyglądać, to *vattela a pijà ’n der culo*!

I zapominali o mnie, obierając sobie następny cel. Dryfowałem, przystając, by przyjrzeć się z podziwem jakiejś sprytnej wystawie lub stworzeniu wyłowionemu z najczarniejszych morskich otchłani – plątaninie odnóży, kolców i oczu. Przechodziłem obok księży w kosztownych szatach, łypiących na nich dziwek i alfonsów, pilnujących swych skarbów. Poszedłem za jakimś wysoko urodzonym panem i jego żoną, odzianymi w szaty, na widok których cała Piazza della Signoria zzieleniałaby z zazdrości. Wyszliśmy z targu i zanurzyliśmy się w plątaninie wąskich uliczek. Kobieta i mężczyzna skręcili w jedną z nich, a ja poszedłem dalej, mijając po drodze ogromny budynek z kolumnadą, który – niczym ciasto udekorowane przez sztab cukierników – składał się z ozdobnych warstw ułożonych w stercie na marmurowym gzymsie. Poniżej wznosił się stromy pagórek pokryty krzakami mirtu i ostrokrzewu, ukoronowany dumnymi budynkami. Obchodząc go naokoło, doszedłem do białej kamiennej drogi, biegnącej w stronę wyboistego placu, gdzie na skraju niewielkiego wzniesienia stał

podniszczony kościół, a obok ponury budynek zwieńczony blankami i małą wieżyczką. Była tam również budowla zdobiona kolumnadą, a obok niej stary obelisk. Wszystkie te budynki miały już lata świetności za sobą. Na placu roiło się od żebraków, którzy skakali po prowadzących do kościoła nierównych schodach lub wylegiwali się na zniszczonych stopniach, a przez drzwi ufortyfikowanego budynku wpływał i wypływał strumień ludzi o urzędowym wyglądzie. Podszedłem do żebraka, który wydawał się mniej zniedołężniały od reszty, i zapytałem, co to za miejsce. Spojrzał na mnie, jakbym spadł z nieba.

– Campidoglio – zaskrzeczał. – Pałac senatorów.

Podziękowałem i wręczyłem mu drobną monetę. Zastrzygł uchem na dźwięk mojego akcentu.

– Jesteście, panie, z Perugii? – spytał, ciągnąc mnie za rękaw.

– Nie – odparłem, wyzwalając się z jego uchwytu.

– Urodziłem się tam. Albo Perugia urodziła się we mnie, jak wolicie, panie – paplał. – Nazywają mnie Profesorem! Wyobrażacie sobie? Profesor!

– Świetnie – odparłem i czmychnąłem prędko, szukając schronienia w tłumie oficjeli.

Żebrak szybko znalazł sobie następnego rozmówcę, ja zaś podszedłem do miejsca, w którym ściany dwóch budynków stykały się niemal ze sobą, a zbocze wzgórza zdawało osuwać. Ziemia opadła, tworząc coś na kształt klifu wyglądającego jak mur i grań połączone w jedno, a poniżej…

Wypuściłem powoli powietrze z płuc i oparłem się o ścianę. Pode mną rozciągała się podłużna niecka obramowana z lewej strony przez rząd budynków, z prawej zaś przez strome zbocza innych wzgórz. Zobaczyłem wielki bęben Koloseum. Niecka sama w sobie była nierównym terenem porośniętym trawą i drzewami, między którymi wznosiły się gdzieniegdzie chaotyczne skupiska marmurowych ruin, pnących się ku słońcu jak grzyby skropione jesiennym deszczem. Spojrzałem na olbrzymi łuk, wkopany w ziemię tak głęboko, że trzeba było się schylić, by nie zawadzić głową, oraz na budynki, niektóre wciąż prawie całe, inne przypominające połamane zęby… Wśród rzędów kolumn wyglądających jak żebra kościotrupa zobaczyłem stadko kóz.

– Czy wiesz w ogóle, co to takiego profesor, młokosie jeden? – Żebrak najwyraźniej zmienił front, wyłaniając się jak diabeł z pudełka tuż za moimi plecami. Skłoniłem się uprzejmie, spojrzałem dookoła, szukając drogi ucieczki, i utkwiłem wzrok w rzędzie nierównych schodów biegnących wzdłuż klifu. Wśród ruin wałęsały się tylko kozy i parę krów o zapadniętych kręgosłupach i rogach w kształcie liry – skubały beztrosko trawę – oraz widniały wąskie wysepki żółtych i fioletowych kwiatów. Skierowałem się w stronę wielkiej łukowatej bramy. Była większa, niż myślałem, i gdy przechodziłem na drugą stronę, zamknęła się nade mną girlandą cienkich stalaktytów i siatką ozdobnych kasetonów. Przeszkodziłem wielkiemu szczurowi, który pomknął wzdłuż ściany, po czym zniknął w jakiejś szczelinie. Wynurzyłem się z cienia i stanąłem w delikatnych promieniach chłodnego słońca, przyglądając się postaciom zdobiącym fasadę: hordzie wojowników i aniołowi pochylonemu nad kamiennym łukiem. „Sandro by się zachwycił – pomyślałem. – Papá też”. Wyciągaliby szyje jak flamandzcy przybysze stojący pod *duomo*. A Tessina – co by powiedziała, gdybym wziął ją za rękę i oprowadził po tym mieście widmie?

Zjawy…

Przyszły do mnie tak, jakbym je zaprosił. Duchy żywych skrywały się za kolumną i w cieniu zrujnowanego muru. Ojciec, Carenza, Sandro Botticelli. Zostawiłem kamienny łuk za sobą i poczłapałem w stronę kolumn podtrzymujących zniszczony fronton, czereda florentczyków rozstąpiła się przede mną, szepcząc coś w swym dialekcie. Niemal czułem ostrą woń unoszącą się z włosów Tessiny i różany zapach jej skóry. Wszystko to, co zostało przed drzwiami mojej mansardy, znów mnie dopadło. Powinienem był nie ruszać się ze strychu, wpatrywać w puste ściany i czekać, aż duchy spakują się i wrócą do siebie. Wiedziałem jednak, że nigdy by nie odeszły, bo żyły we mnie, w środku, i nawet jeślibym się dał pogrzebać żywcem w katakumbach, czekałyby tam na mnie, w ciemnościach, tkając swą pajęczynę. Zacząłem biec, chcąc zostawić to wszystko za sobą, ale potknąłem się o wystający kamień i runąłem jak długi w wysepkę żółtych kwiatów. Leżałem tak, śląc florenckie przekleństwa w stronę kredowej ziemi o obcym zapachu.

Nic nie pachniało tu domem. Na poły czułem, na poły wyobrażałem sobie, że Tessina staje nade mną, klęka, wyciąga dłoń i przeczesuje mi włosy palcami o niemal idealnych różowych paznokciach, nieco tylko obgryzionych na końcach. Skrzywiłem się z zamkniętymi oczami.

– Byłeś kiedyś w Perugii? – Znowu ten głos.

– Że co?

Westchnął z irytacją.

– Czy. Ty. Byłeś. Kiedyś. W Perugii. Byłeś? Nazywają mnie tam…

– Profesorem. Pamiętam. Jestem z Florencji. Tam też cię tak przezywają? – spytałem gorzko i usiadłem, patrząc na żebraka, który usadowił się na żłobkowanym marmurowym walcu kilka metrów dalej. – Bo nigdy o tobie nie słyszałem.

– A, no to wszystko jasne. Wołają tak na mnie tylko w Perugii, więc jak miałeś słyszeć.

Pozbierałem się, przycisnąłem mocno palce do twarzy i uszczypnąłem się w nos. Musiałem zrobić coś, by się wyrwać z tego przedziwnego stanu, w którym się znalazłem. Czułem, że pragnę czegoś… I nagle dotarło do mnie: marzyłem o flaczkach Ugolina. Miska flaczków pomogłaby mojej duszy odnaleźć drogę do domu. Łaknąłem tylko ich smaku, smaku Florencji i florenckiego targu… Żebrak gapił się na mnie, a może przeze mnie. Raziły mnie jego matowe brązowe włosy i broda w kolorze popiołu, skręcona w wiązkę grubych sznurków, szpiczastych jak baranie rogi. Twarz miał niemal czarną od brudu, ale jego oczy, w oprawie liszajowatej skóry, zdawały się dziwnie delikatne.

– Słuchaj – powiedziałem. Nastawił nagle uszu jak pies gończy. – Gdzie mógłbym dostać… Kto robi najlepsze flaczki w Rzymie? Boże, tak jakbyś miał wiedzieć.

– Wiedzieć to wiem. Nazywa się Domenico Fiorentino.

– Fiorentino? Możesz mnie do niego zabrać? – Florentczyk gotujący flaczki? To dobry znak. – Kupię ci obiad.

Profesor odchrząknął i splunął, wsadził rękę w portki, sztywne i błyszczące od brudu, po czym wyciągnął dłoń i wpatrywał się w nią, jakby znalazł mapę między pośladkami.

– A pewnie – odparł i ruszył przed siebie, uginając nogi

w kolanach, tak że jego ciało zaczęło podskakiwać gwałtownie, a włosy tańczyć jak węże na głowie Meduzy.

Biegłem, chcąc dotrzymać mu kroku. Prowadził mnie wśród skupisk ruin, póki prastary kamień nie ustąpił miejsca starym i zniszczonym, lecz zamieszkanym ulicom. Szedłem za swym przewodnikiem, nie za blisko, bo śmierdział; podwyższona temperatura jego ciała strudzonego nagłym poruszeniem sprawiała, że jego ubrania cuchnęły jeszcze bardziej. Wyszliśmy w końcu na plac, przy którym stał kościół z elegancką kolumnadą. Pod jednym z łuków sprzedawca flaczków rozstawił swój stragan. Serce podskoczyło mi w piersi: ruszt i kłęby gęstej pary unoszącej się w chłodnym powietrzu nad dużymi mosiężnymi garnkami. Łysy, gruby kucharz mieszał zawartość swego garnka długą drewnianą łyżką; zorientowałem się, że mrużę oczy, starając się wyobrazić sobie, że widzę Ugolina.

– Fiorentino – powiedział Profesor, wykonując coś pomiędzy dygnięciem a ukłonem.

– W rzeczy samej.

Podszedłem do sprzedawcy i uniosłem dwa palce. Mężczyzna o gęstej rudawej grzywce i kręconych włosach zwisających z łysej czaszki, przypominającej strusie jajo, westchnął ciężko, napełnił dwie miski i zaczął się przyglądać z obrzydzeniem, jak podaję jedną żebrakowi. Ten kucnął natychmiast i pochylił się nad swoją nagrodą niczym wyliniały jastrząb, pilnujący zdobyczy. Podmuchałem, zanurzyłem łyżkę i skosztowałem.

Seler. Pieprz. Rosół z kości wołowych, nie pierwszej świeżości. Lecz flaczki były dobre: porządnie oczyszczone i wygotowane. Wyczułem jakiś rodzaj mięty, o bardzo intensywnym smaku: próbowałem uchwycić smak pikantnych olejków, poszukując, tropiąc. Smak rozpadł się na części. Smak czegoś na kształt mirry chwycił mnie za gardło, jakbym żuł tymianek i szyszkojagodę zarazem. Upiłem kolejny łyk, smakując, nie chcąc przyznać się sam przed sobą do tego, co poczułem. Nie było jednak ucieczki i w końcu musiałem stawić temu czoło: flaczki miały rzymski smak. Smak jedzenia, którego zapach czułem, spacerując wśród ulic tego miasta. Pracujący dla mnie kucharze pachnieli tak samo.

– Naprawdę jesteście, panie, z Florencji? – zapytałem sprzedawcę.

– Z Florencji? Nazywasz mnie *buggerone*? – Podniósł się i nasrożył.

– Nie, nie, skądże. Chodzi o nazwisko: Fiorentino, tak? Jestem z Florencji i myślałem, że… Nieważne. Wybaczcie. – Wycofałem się i siorbnąłem jeszcze parę razy, mimo że nie byłem już głodny.

Żebrak skończył tymczasem swoją porcję. Wstał, przeciągnął palcem po ściankach pustej miski i włożył go do ust.

– *Tripparolo!* – szczeknął. – Byliście, panie, w Perugii?

Wycofałem się cicho, podczas gdy kucharz informował go dosadnie, że to, kim jest bądź nie jest, obchodzi go tyle co pierdnięcie zakonnicy. Flaczki rozlały mi się po żołądku, ciepłe i pożywne. Profesor miał rację: Fiorentino był dobrym kucharzem. Czy gotował najlepsze flaczki w Rzymie? Wątpliwe. Ale wiedziałem, że każda porcja nawet najlepszych flaczków w mieście wciąż będzie miała ten sam smak: domu. Niestety, nie mojego. Smak, którego pragnąłem teraz tak mocno – bowiem poczułem go na języku i po chwili straciłem – musiał gdzieś tam być. W końcu go znajdę. Miałem na to całe życie.

Dni, które nadeszły po tej pierwszej wycieczce do miasta, uświadomiły mi, że Rzym postanowił zaakceptować kolejnego wyrzutka. Powoli zacząłem dostrzegać inną twarz tego hałaśliwego, gnijącego miasta, tonącego w nieustannym chaosie. *Maestro* uczynił mnie na jakiś czas odpowiedzialnym za zakupy, gdyż – jak twierdził – we Florencji nigdy nie kupiłbym jajka, póki nie zobaczyłbym dłoni człowieka, który karmił kury. Zaprzyjaźniłem się więc ze sprzedawcami ziół, ryb i serów oraz, rzecz jasna, z rzeźnikami. O ile musiałem przyznać, że owoce i warzywa, zebrane na żyznych polach *campagny*, są naprawdę wspaniałe, o tyle o rzeźnikach nie mogłem powiedzieć tego samego. Patrząc na nich wprawnym okiem syna swego ojca, odnosiłem wrażenie, że są niechlujni i tracą czas na zastanawianie się, jak by tu wcisnąć klientom mięso, które zdążyło się popsuć. W Rzymie nie było najwyraźniej tak surowych przepisów jak we Florencji i na każdego rzeźnika sprzedającego najlepsze mięso, nadające się do kardynalskiej kuchni, przypadało pięciu, których stoły robocze poruszały się wraz z pełzającym po nich robactwem, a ściany sklepów spływały

pozieleniałą krwią. Zastanawiałem się, czy by nie było im łatwiej sprzedawać szybciej towar. Dlaczego marnowali czas, drapiąc się po tyłku, jeśli ceną była walka ze smrodem? Nie kupiłbym kiełbaski od przeciętnego rzymskiego rzeźnika, choćbym miał za to dostać złotego florena.

Moje życie zmieniało się też na innych frontach. Zohan przedstawił mnie mężczyźnie zwanemu Pomponio Leto – wysokiemu uczonemu o siwych włosach i długim, prostym nosie, przecinającym jego twarz na pół, niczym wskazówka zegara słonecznego. Mieszkał na Kwirynale, w starym zrujnowanym domu, na tyłach gigantycznej rzeźby przedstawiającej dwóch mężczyzn mocujących się z końmi; wznosiła się ona przy czubku wzgórza połknięta do połowy przez bluszcz i figowiec. Pomponio zdawał się jeść głównie cebulę i czosnek, a jego dom – tak z zewnątrz, jak i wewnątrz – zdobiły fragmenty starych rzeźb i epitafiów, które zbierał. Nauczyłem się od niego wiele o przeszłości Rzymu, ponieważ kochał towarzystwo i znał mnogość dziwnych, dawno zapomnianych ruin, tuneli, grobowców oraz dołów, które uwielbiał odwiedzać z przyjaciółmi. Powiedział mi też o tym, że według starożytnych zmysły były grą atomów i próżni: atomy jedzenia zderzały się z organami odpowiedzialnymi za smak i pozostawiały na nich wspomnienia. Mając wrażenie, że sam jestem mieszanką wspomnień i pustki, odnajdywałem w tym wszystkim głęboki sens.

Spotkałem również swojego chlebodawcę, kardynała Federica Gonzagę – wysokiego mężczyznę o rumianej twarzy, rzednących czarnych włosach, uniesionych brwiach i małych usteczkach przywodzących na myśl pączek róży. Do tej pory znałem jedynie jego wąskie kulinarne gusta, więc zdziwiło mnie, gdy okazał się człowiekiem o przenikliwej inteligencji i królewskim szyku. Pomyliłem się, sądząc, że jedzenie pochodzące z gęstych, błotnistych wód stępiło jego temperament. I gdy nadeszła wiosna, a po niej lato, zacząłem myśleć, że jestem szczęśliwy.

Połowa mej duszy wciąż jednak tkwiła we Florencji. Poznałem mężczyznę – rzeźnika – który krojąc półtuszę wołową, odrąbał sobie ponad połowę lewej dłoni. Został mu tylko kciuk i palec wskazujący, lecz twierdził, że wciąż czuje resztę palców, których się pozbawił. Było

to, jak mówił, uczucie tak rzeczywiste, że nieraz sięgał, by przekręcić pierścień, który zdobił niegdyś jeden z nich. Podobnie ja, wciąż czułem życie, które nie tak dawno wiodłem, bądź jego brak. Spacerując rzymskimi ulicami, odnosiłem czasem wrażenie, że jestem na Via della Condotta, Volta dei Tintori lub w innym miejscu we Florencji. Nigdy jednak nie potrafiłem tego objąć rozumem – nie da się uchwycić czegoś, co istnieje tylko w umyśle – choć bardzo pragnąłem. Łaknąłem kontaktu z duchami swojego miasta, chciałem je widzieć i dotykać. Ale najbardziej pożądałem ich smaku.

Jeśli Pomponio Leto miał rację, smak przypominał nam o tym, co jest, bądź o tym, co było. Nie miało to jednak nic wspólnego z rzeczywistością i stanowiło jedynie wytwór atomów, z których składa się nasz umysł. Atomy o ostrych krawędziach odpowiadają za gorycz, słodycz zaś wywoływana jest przez cząsteczki miękkie i okrągłe. Gorycz pochodzi od cząstek kanciastych, rozszarpujących powierzchnię naszych zmysłów, a gorzki smak – na przykład dzikiej śliwki – pochodzi wyłącznie z naszej psychiki i nie ma z samą śliwką nic wspólnego.

– To wszystko tkwi tu, nigdzie indziej – powiedział Leto, kładąc palec wskazujący na czole.

– To znaczy, że śliwka nie jest gorzka?

Potrząsnął głową.

– Śliwka nie ma żadnych własności. To, czego doświadczasz, czego wszyscy doświadczamy, jest całkowicie subiektywne. Smak tego wina… – Postukał palcem w mój kielich, a ja upiłem posłusznie. – Może wydawać się ostry. – Sam również pociągnął łyk. – Ja zaś mogę uznać go za miodowy. I kto ma rację? Mądry Demokryt rzekłby, że obaj, bo to, jak coś smakuje, zależy od naszego stanu ducha. To wino smakowałoby inaczej, gdybyś był przeziębiony, racja? Gdybyś był młodszy, mogłoby ci się wydać za ostre, teraz, wkroczywszy w wiek męski, wolisz intensywniejsze smaki. I tak dalej, i tak dalej, wszystko jest relatywne i zależne od naszych zmiennych predyspozycji, nieskończenie zróżnicowane.

– To kto mi powie, jaki naprawdę ma smak? – drążyłem zawzięcie. Z jednej strony wszystko to brzmiało jak jedna z tych sofistycznych bzdur, o których paplano w Palazzo de’ Medici. Lecz z drugiej, jeśli

naprawdę tak było…

– Nikt! – zagrzmiał Leto triumfalnie. – Demokryt twierdzi, że nie mamy dostępu do obiektywnej prawdy, wiemy tylko, że rzeczy zmieniają się w zależności od stanu naszego ciała i że pochłaniamy substancje, które mają wpływ na nasz organizm. Cała reszta jest niewiadomą: są atomy i jest pustka.

Cóż za beznadzieja. Miałem wrażenie, że smak wchodzi w głębokie relacje z pamięcią i że akt rozpamiętywania jest niczym wycieczka do niesamowitego, magicznego świata, który istniał wewnątrz mojej głowy. Być może leżał na tej samej jałowej ziemi co sny, które pozostawiłem odłogiem. Wspomnienia miejsc były wyraziste na tyle, na ile dany smak przypominał ten, który znałem. Postanowiłem więc stworzyć smakową reprodukcję Florencji, co sprowadziło się do jednego: ruszyłem na poszukiwania smaku duszonych flaczków Ugolina.

Z początku złożyłem wizytę *tripparolowi* naprzeciwko San Pietro in Vincoli. Nie chciał zdradzić mi przepisu, więc dałem mu łapówkę – niezbyt wysoką, co tylko potwierdziło moje przypuszczenia: uczciwość miała się lepiej we Florencji niż tutaj. Mógłbym dać Ugolinowi sztabę złota, a on i tak nie wyjawiłby mi swoich sekretów, lecz sprzedawca flaczków Domenico złamał się na widok kilku miedzianych *baiocchi* przekonany, że świetnie na tym wyszedł. Składniki były dokładnie takie, jak podejrzewałem: rosół z kości, sól, pieprz, cebula, czosnek, góra selera, flaczki i zioło, które Domenico nazwał *issopo*. Poszedłem na targ ziół, gdzie, jak się okazało, każdy miał swoją wersję *issopo*, i o dziwo! – nie było wcale miętą, lecz rodzajem cząbru. W ciągu kilku zaledwie tygodni kupiłem każde miętopodobne ziało, jakie wpadło mi w ręce, i po pracy poddawałem je eksperymentom. Niektóre z przypraw były dobre, inne znów paskudne, ale żadna z nich nie miała smaku, którego szukałem. Zacząłem gotować ogromne gary flaczków, po to tylko by móc bawić się składnikami. W pewnym momencie znalazłem się blisko ideału i po jakimś czasie nauczyłem się gotować takie *trippa alla Fiorentina*, że ktoś cierpiący na katar mógłby pomyśleć, że Ugolinowi przytrafił się po prostu gorszy dzień. Tylko że Ugolino nigdy nie miał złych dni. Nawet *maestro* przyznał, że rozwiązałem zagadkę i że mam już przestać marnować czas – ale pochodząc z Ferrary, nie miał przecież

pojęcia, jak powinny smakować flaczki. W ramach eksperymentu zacząłem karmić ubogich mnichów w lokalnym klasztorze, co sprawiło, że poczułem się wartościowym człowiekiem, ale nie zmieniło to faktu, że wciąż byłem niezadowolony.

Mimo że przepis pozostawał tajemnicą, pocieszałem się, że Ugolino poświęcił całe życie na to, by doprowadzić swe flaczki do perfekcji. Zająłem się więc innymi potrawami, licząc na to, że ich smak pozwoli mi w końcu odnaleźć drogę do domu. Bez skutku. Zawsze coś było nie tak. Potrawy z konkretnych miejsc powinny być sumą określonych składników, ale niezależnie od tego, jak gorliwie przestrzegałbym przepisów, florenckie jedzenie gotowane w Rzymie smakowało inaczej, niż powinno. Znalazłem parę sklepów prowadzonych przez florentczyków, ale nawet ich jedzenie miało dziwny smak. Gdy rozmawiałem z nimi, wzruszali ramionami i mówili, że wyjechali z Florencji lata temu, więc czego się niby spodziewam. Zezłościłem się na jednego z nich i oskarżyłem go o zdradę Florencji, ten jednak roześmiał mi się w twarz. Dlaczegóż to, pytał, *battuta* wyzwala we mnie tak silne emocje? Nie chciałem zwierzać się temu mężczyźnie w zatłuszczonym fartuchu, ale bałem się, że któregoś dnia ja również przestanę troszczyć się o odpowiednie proporcje cebuli, czosnku i marchewki. Co się wtedy ze mną stanie?

Poprosiłem o audiencję u kardynała. Był w domu i od razu wezwał mnie do siebie, sądząc prawdopodobnie, że chcę dowiedzieć się czegoś o uczcie, którą planował na przyszły tydzień. Zamiast tego zapytałem go, czy uważa moje próby odtworzenia smaku jego ukochanych mantuańskich potraw za udane. Spojrzał na mnie mile zaskoczony.

– Pod każdym względem – odparł.

– Cieszę się. Czy jest coś, co Wasza Eminencja chciałby zmienić?

– W tej chwili nic.

– Czyli potrawy, które gotowałby mantuański kucharz w mantuańskiej kuchni, miałyby dokładnie taki sam smak?

– Tak jak mówiłem, pod każdym względem.

– Pozwoli Eminencja, że zapytam: czy fakt, że większość składników pochodzi z mantuańskich pól i jezior, wpływa na smak jedzenia?

– Bez wątpienia!

– Gdyby więc na przykład szczupak, którego przyrządzam, złowiony został w jeziorze Nemi, to potrawa miałaby mniej autentyczny smak?

– To oczywiste, mój drogi chłopcze! – Zmarszczył brwi. – Jeśli szacowny *maestro* Zohan narzeka na wysokie wydatki, to zapewniam cię, że stać mnie na to, by dowożono mi ryby z Lombardii.

– Nie, nie, Wasza Eminencjo! Nie ośmieliłbym się zawracać Eminencji głowy czymś takim. Chciałem się tylko upewnić, że spełniam oczekiwania. Proszę mi wybaczyć… – Bawiłem się nerwowo czapką.

Kardynał miał przyjazne usposobienie, lecz był także jednym z najpotężniejszych ludzi w Rzymie. Przyzwyczaił się już pewnie do bełkotu swoich służących i skinął teraz życzliwie głową.

– Jestem skromnym synem rzeźnika, nie żadnym humanistą, lecz zagadnienie smaku fascynuje mnie… z zawodowego punktu widzenia. Proszę mi wybaczyć, że zapytam: skąd Wasza Eminencja wie, że to, co spożywa, pochodzi z Mantui, a nie z jednego z tutejszych bagien?

Kardynał zamrugał nerwowo.

– Mój drogi – zaczął powoli, jakby zwracał się do kogoś wyjątkowo głupiego. – Znam przepisy na mantuańskie jedzenie. Wiem również, że te, których używasz, spisane zostały przez mojego kucharza, mantuańczyka do szpiku kości. To chyba wystarczy, bym miał pewność, że to, co jem, jest autentyczne.

– Wspaniale… Wspaniale, Eminencjo. – Wciągnąłem powietrze głęboko w płuca. Sprawdziły się moje przypuszczenia: kardynał miał podniebienie tak wyrafinowane jak parciany wór. – Jeżeli spełniam oczekiwania Waszej Eminencji, to niczego więcej mi nie trzeba. – Skłoniłem się nisko i wróciłem do kuchni, czując się przybity bardziej niż kiedykolwiek. Może gdybym siadł do stołu w stu procentach pewien, że składniki – podobnie jak kucharz – pochodzą z Florencji, i sprawdzał, jaką część wydatków pochłania budżet domowy, by upewnić się, że każdy z komponentów przywieziony został stąd, skąd myślę, powróciłbym… Nie, to naprawdę wątpliwe. Zabrałem się do sprawiania sporego kosza bekasów przekonany, że kardynał nigdy by się nie zorientował, gdybym zamiast tego przyrządził dla niego potrawę

z drozdów złapanych w ogrodach *palazzo*.

Rozdział trzydziesty pierwszy

Kardynał Gonzaga wydawał w owym czasie wiele uczt. Pozostawał w łaskach u papieża, więc goście płynęli do nas niekończącą się rzeką. Podczas jednej z takich uczt Zohan wezwał mnie do jadalni.

– Chcę, żebyś poznał mojego byłego pracodawcę – powiedział.

Niskawy mężczyzna o szerokich ramionach i przydługiej twarzy rozmawiał z kardynałem, który górował nad nim, spoglądając na żołnierza przez gęstą czarną grzywkę niczym cierpliwy koń. Gonzaga był za dobrze urodzony, by marszczyć się na widok kucharza torującego sobie drogę w tłumie gości, musiałem więc krzywić się za dwóch. Długolicy nie zwrócił na mnie uwagi, lecz widząc Zohana, ryknął:

– Zohan z Ferrary! Myślałem, żeś umarł w Palermo!

– To Gian Giacomo Trivulzio – szepnął mi Zohan do ucha. – *Condottiere* i chorągiewka poddająca się politycznym wiatrom. Byłem jego kucharzem, tu, w Rzymie, wiele lat temu. Pozwoli pan, że przedstawię mu Nina di Niccolaio Latini z Florencji – zwrócił się do mężczyzny – osobisty kucharz i dietetyk Lorenza de' Medici. Nino, poznaj Jego Dostojność Giana Giacoma Trivulzio z Mediolanu.

– Jestem zaszczycony – odparł Trivulzio.

– Dietetyk… Wielkie nieba – odezwał się kardynał. – To prawda? Dlaczego nikt mi o tym nie powiedział?

– Ach… Eminencjo… Jak by to ująć…

– Sprawy rodzinne zmusiły *messer* Nina do opuszczenia Florencji – wyjaśnił szybko Zohan. – Ale mogę zaręczyć, że… że wyjechał z pełnym błogosławieństwem swego pana. – Przez jedną straszliwą chwilę obawiałem się, że puści do mnie oko, ale nie zrobił tego.

– Niebywałe. Nie wiem doprawdy, co powiedzieć – odparł kardynał. – Myślałem, że byłeś, panie, zaledwie jednym z protegowanych *maestra* Zohana, nikim więcej. Cóż za wspaniałe zrządzenie losu.

– Masz, panie, dietetyka? – zapytał Gonzagę Trivulzio. – W Mediolanie każdy wpływowy człowiek ma kogoś takiego.

– Nie mam – odparł kardynał, marszcząc brwi.

– Uczyń go więc, Eminencjo, swoim. Wiem, że zarówno pański brat w Mantui, jak i kuzyn korzystają z podobnych usług.

– Nigdy o tym nie myślałem…

– Nie musisz, panie, myśleć. Stoi przed tobą. Lekarz Lorenza *il Magnifico*. Zatrudnijże go, panie, jako dietetyka.

Kardynał zacisnął usta i spojrzał na mnie z namysłem. Zohan rozmawiał przez chwilę z *condottiere*, podczas gdy ja przestępowałem z nogi na nogę. Wróciliśmy do kuchni.

– Dietetyk, *maestro*? – wysyczałem, gdy otulił nas kokon hałasu i pary.

– Pewnie. Będziesz, Nino, wspaniałym *dottore*. Za dużo czasu poświęcasz na myślenie o niewłaściwych rzeczach, a to typowa cecha dobrego dietetyka.

– Kiedy ja nigdy…

– Nie potrzeba tu żadnej głębokiej wiedzy. Wystarczy odpowiednia faza księżyca i już.

– Ale cóż, do diaska, miałbym robić?

Zohan mruknął z rozdrażnieniem.

– Wiesz, co to są cztery humory?

– Oczywiście, *maestro*. Każdy wie.

– No więc mamy cztery humory, tak?

Skinąłem głową.

– Zadaniem zaś dietetyka jest utrzymanie ich w odpowiednich proporcjach – kontynuował – tak by wspaniały i wartościowy człowiek, jakim jest jego pan, cieszył się dobrym nastrojem i odpowiednim trawieniem.

– Ależ ja jestem kucharzem, *maestro*!

– Przeczytasz Galena. Czytałeś?

Potrząsnąłem głową.

– Pożyczę ci swój manuskrypt – powiedział. – Masz czytać tylko to, co podkreślone. Reszta to jakieś sofizmaty i… i… – Odchrząknął głośno. – Nieważne. Powinieneś też zajrzeć do książki mojego byłego współpracownika z Ferrary Giovanniego Savonaroli, pożyczę ci swoją, koncentruj się tylko na tym, co podkreśliłem. Jest jeszcze jedna pod tytułem *De honesta voluptate et valetudine*, bardziej pomoże, niż

zaszkodzi. Przeczytaj i naśladuj.

– Kiedy ja nie jestem żadnym uczonym!

– Słuchaj, Tancereczko. Dobry *maestro* winien troszczyć się o swoich ludzi. *Donna* Fortuna dała ci życiową szansę, ale byłeś za głupi, żeby ją wykorzystać. Zrobiłem to więc za ciebie. Powinieneś być mi wdzięczny. Ot co. Teraz masz wziąć sprawy w swoje ręce. To tytuł. Pozycja. Skorzystaj z tego. Za parę lat zostaniesz *scalco*. Męczy mnie, że ciągle chowasz się w moim cieniu, a poza tym… – Przerwał, zacisnął wargi i zmarszczył brwi. – Należy ci się to pod każdym względem. Zasługujesz na taką pozycję. To prezent, który ci darowuję, a ty masz go przyjąć.

– Naprawdę? Nigdy nie słyszałem tylu pochwał.

– Nie wystawiaj mojej cierpliwości na próbę.

– Jestem wdzięczny, najwdzięczniejszy! Co mam robić? Nic nie wiem, nie mam o tym najmniejszego pojęcia!

– Zamknij się, wiesz bardzo wiele. Przeczytaj moje manuskrypty, ale to później. Teraz masz wysłać jedzenie do jadalni, towarzystwo czeka.

W menu było tego wieczoru kilka wspaniałych, mantuańskich potraw, jak na przykład pieczona czapla, której patykowate podudzia udekorowałem osobiście płatkami złota.

Następnego dnia kardynał Gonzaga uczynił mnie swoim osobistym dietetykiem.

Kardynał Gonzaga, którego obchodziło wcześniej tylko to, czy jedzenie pochodzi z Mantui, od razu poddał się nowej diecie. Gdy zaczynałem dla niego pracować, jadł wszystko, co lądowało na jego stole, bez cienia wątpliwości, nie mówiąc już o skargach. Teraz przyglądał się podejrzliwie zawartości swoich talerzy, tak jakby w każdym liściu sałaty skrywała się żmija, i patrzył na mnie, szukając otuchy. Na jego prośbę udzielałem pokrętnych wyjaśnień, dlaczego właśnie pory czy *torte* z pędów chmielu, a on, w pełni usatysfakcjonowany, kiwał głową i wcinał. Oddałbym wszystko, by wrócić do kuchni, bałem się jednak, że urażę Zohana. A najgorszą cechą ucznia jest niewdzięczność. Stałem się więc aktorem przebranym w sztywny, brzydki kostium medyka, mimo że nie miałem kwalifikacji

i używałem drętwego, sztucznego żargonu. Radość zniknęła z jadalni, a kardynał nigdy nie wydawał się szczęśliwszy. Zorientowałem się, że tęsknię za linami, węgorzami, a nawet za czaplą. Pewnego razu przyśniło mi się, że upiekłem ogromnego łabędzia razem z piórami: z jego oczu i dzioba strzelały płomienie, ja zaś szczułem nim Gonzagę niczym psem obronnym, podczas gdy sam obrzucałem kardynała zimnym, śliskim jedzeniem. Obudziłem się, kiedy szaty Gonzagi zajęły się ogniem. Postanowiłem poszukać nowej pracy. Tego samego ranka przyparłem Zohana do muru.

– Gdzie twoja wdzięczność? – wychrypiał. Drewniana łyżka, nieobecna ostatnimi czasy, pojawiła się nagle, drgając w dzielącej nas przestrzeni.

– Kiedy nie mogę tego znieść – odparłem. – To, co robię, jest całkiem bez sensu.

– Jasne, że tak! I co z tego? Zarabiasz, prawda? Masz tytuł…

– Tytuł? Jestem kucharzem, nie doktorem! Nie potrafię karmić Jego Eminencji tym, czego nie dałbym nawet kotom na targu rybnym. Nie masz pojęcia, *maestro*, jak ci zazdroszczę, że gotujesz porządne rzeczy. Prawdziwe jedzenie.

– A ja zazdroszczę tobie.

– To weź moją posadę! *Dottore* Savonarola czegoś cię nauczył, prawda? Wszystkich tych paskudnych sposobów, by pozbawić posiłki radości. Oddam ci swoje szaty i jeszcze pobłogosławię! Zlituj się, *maestro*, będę skubać kurczaki. *Minchia*… Mogę nawet skrobać garnki!

– Ach… – westchnął Zohan. – Naprawdę sądzisz, że nie wolałbym stać sobie, układać szparagów i sypać przypraw tam i siam? Jestem już stary i coraz bardziej zmęczony. Wysiada mi kręgosłup, mam nawet problemy z sikaniem. Chcę wrócić do domu, do Ferrary, pić wodę ze studni i jeść świeże figi.

– To dlaczego wciąż tu jesteś, *maestro*? – spytałem bez ogródek.

– Bo nigdy nie widziałem lepszego kucharza niż ty, Nino Latini. I dlatego że przyjechałeś za mną tu, do Rzymu, jak jakiś bezpański pies. Odpowiadam za ciebie jako twój *maestro*: wciąż nim jestem. Dorośnij, pętaku, a będziesz mógł sobie robić, co chcesz.

– A nie dorosłem jeszcze?

– Dorosły mężczyzna nie jęczałby mi do ucha, że los się do niego uśmiechnął. Osobisty dietetyk Jego Eminencji Kardynała Gonzagi… Jak myślisz, o czym kardynał rozmawia z przyjaciółmi? Z tymi wszystkimi tłustymi pederastami z papieskiego dworu, cierpiącymi na podagrę? O swojej wątrobie i śledzionie, które są zdrowe jak u niemowlaka. Że jelita działają mu jak słynny zegarek kieszonkowy jego ojca. Że nigdy nie czuł się lepiej i że to wszystko twoja zasługa. I nieważne, że wcześniej też czuł się dobrze. Pierdzisz w jedwab, mój drogi, i póki nie zaczniesz codziennie klękać przed Bogiem, dziękując Mu za to wszystko, będziesz chłopcem.

Najdroższy Nino,

żyjesz i sama tego świadomość sprawia mi ogromną radość. Ale czytając Twoje słowa i czując ich ciepło… Nie mam odwagi powiedzieć nic więcej, jeszcze nie, wybacz więc, że podzielę się z Tobą informacjami, nie zaś tym, co się dzieje w moim sercu.

Twój list czekał na mnie w klasztorze – siostra Beatrice ukryła go w bezpiecznym miejscu. Nie sądzę, by go czytała, choć ta droga staruszka, mimo iż twierdzi, że umiera, zdaje się często żywsza niż większość ludzi, których poznałam w ciągu swego krótkiego życia – oprócz Sandra Botticellego, ale o nim później – i ani trochę by mnie nie zdziwiło, gdyby po prostu go otwarła. Jeżeli Cię to oburza, to chyba winnam Ci powiedzieć, że Beatrice zna wszystkie moje – czyli nasze – sekrety. Pająki w pustelni nie są jedynymi powiernikami mych tajemnic. Nie bój się, kochany. Jestem pewna, że wszystko, co mówię, wpada w nią jak w studnię. Ukryte klasztorne życie jest, mój drogi, doprawdy zaskakujące.

Siedzę właśnie w jej celi. Jemy na obiad ribollitę*, jak zawsze, i to całkiem niezłą. Gotuje tu siostra Docchia, stara zakonnica z San Frediano – podejrzewam, że zna Twoją Carenzę, a przynajmniej wygląda podobnie do niej i ponoć słyszano, jak od czasu do czasu przepotwornie klnie. Jej zupa smakuje podobnie, choć nieco gorzej od tej, którą gotowała Carenza – pamiętasz, jak wywracała oczami, kiedy przyprowadzałeś mnie do kuchni? Czy ta heretyczka wrzucała po cichu bekon do swojej* battuty*? Wiesz o tym pewnie lepiej niż ja. Auć! Uśmiechnęłam się do wspomnień i sparzyłam w język. Siostra Beatrice*

śmieje się ze mnie: napisz mu o czymś ważnym, mówi.

Piszę więc: odkąd rozmawialiśmy po raz ostatni, moje uczucia wciąż są takie same. Nigdy, przenigdy nie rozpamiętywałam i nie będę rozpamiętywać tego, co stało się w dniu, w którym wyjechałeś z Florencji, ale wiedz, że nie czułam wówczas do Ciebie niczego poza miłością, podobnie jak teraz. I kiedy czytam Twój list, czuję się zupełnie wolna mimo ograniczeń, które narzuca mi życie. Mój drogi, najdroższy przyjacielu, ale przede wszystkim najukochańszy Nino…

Skrobię te ostatnie słowa pod życzliwym, lecz okropnie przenikliwym okiem Sandra, który właśnie w tym momencie mnie szkicuje. Moja ciotka – jak to ona – obserwuje mnie bacznie, siedząc w rogu, ale zaczęła przysypiać, więc odważyłam się wyjąć list… Zostawię go u Sandra. Ten kochany człowiek marnuje swój talent, zajmując się moją wyblakłą, niepozorną twarzą… O nie, ciotka się wierci.

W pośpiechu, z miłością…

T.

Najdroższa Tessino,

nie masz pojęcia, jak się cieszę z Twojego listu i doczepionego do niego małego portreciku – nie Twojej twarzy, choć oddałbym życie, by móc znów ją zobaczyć, lecz mojej własnej, o nieforemnych rysach, za co przeklinam i kocham Sandra jednocześnie. Odpiszę na adres jego pracowni, żeby nie kusić biednej siostry Beatrice.

Carenza dałaby się prędzej powiesić w jednym z okien Signorii, niż wrzuciłaby bekon do ribollity. *Jej sekret, który zaraz Ci zdradzę, ryzykując zarazem, że staniesz się przez to banitką (proszę, kochana, rozpowiedz go wszystkim, żebyś, wygnana z miasta, musiała do mnie dołączyć), to garnek, którego nie myła po smażeniu słoniny. Rządziłem jej kuchnią niczym mały despota i na moje życzenie trzymała się swojego „złego" nawyku. Uwielbiałem ten lekki posmak bekonu – tak się cieszę, że też go wyczułaś.*

Właśnie takie rzeczy zaprzątają ostatnio mą głowę. Zostałem osobistym doradcą kulinarnym Jego Ekscelencji Kardynała Federica Gonzagi, mimo że zupełnie się na tym nie znam. Siedzę po uszy

w książkach, ale niestety, nic nie rozumiem z tej nauki, której celem jest, jak sądzę, przekształcenie biednego kucharza w doktora, a ja – cóż robić – nie wykazuję w tym kierunku żadnych talentów. Boję się, że wszystko to sprowadza się do mody, nie rzeczywistej wiedzy, i jest sposobem na ograbienie bogatych głupców. Jeśli za najważniejsze uznaje się zdrowotne właściwości potraw, nie zaś ich walory smakowe, to coś tu się komuś pomieszało! Jego Ekscelencja jest jednak na szczęście człowiekiem o niewybrednych gustach, więc nie muszę go torturować, odmawiając mu praw do prostych przyjemności. Ponadto Fortuna obdarzyła go dobrym zdrowiem, z czego cieszę się i ja. Na tyle, na ile zdążyłem się zorientować, jego humory pozostają w idealnych proporcjach, choć ma słabość do melancholijnych potraw z wilgotnej, bagnistej Mantui. Chcąc dobrze wypełniać swe obowiązki, przepisałem mu dania z porów, które podnoszą poziom żółci, a z przypraw – cukier i cynamon. Gdy przyjdzie sezon, nakarmię go karczochami – gigantycznym mleczem uprawianym masowo przez rzymian. W jego wnętrzu płynie gorzkie mleko, które otwiera ukryte połączenia w ludzkim ciele. Jestem tylko synem rzeźnika i prosta jest moja wiedza, doceniam jednak wspaniały smak karczochów, którym kardynał również będzie rad, dbając jednocześnie o zdrowie.

Carenza pomyślałaby, że zwariowałem. Nie masz pojęcia, jak tęsknię za jej jedzeniem. I za Ugolinem – na pewno nie wolno Ci odwiedzać jego stoiska. Jeśli pozwolisz, żebym pomodlił się za Ciebie, poproszę Boga, by Twój mąż zatrudnił przyzwoitego kucharza. Stać go na to.

Napiszę do Sandra i wybłagam go o Twój portret. Choć tak naprawdę nie potrzebuję żadnych szkiców, skoro i tak widzę Cię w każdej pięknej rzeczy, na którą spojrzę.

Nino

Tej zimy – kiedy nie studiowałem nieskończenie nudnych tomisk, zawierających techniczną wiedzę z zakresu dietetyki – pisałem listy. Napisałem do ojca z prośbą o wybaczenie, a Carenzie wysłałem dziwaczne przepisy na tutejsze potrawy, choć wiedziałem, że cmoknie z dezaprobatą. Opisałem Sandrowi obrazy, które widziałem w Rzymie,

zaznaczając, że większość to potworne bohomazy, i skrobnąłem do Arriga wędrującego z armią króla Ferrantego. Ogarnięty epistolarnym szałem, zacząłem pisać nawet do *messer* Lorenza, oświadczając – protekcjonalnym tonem – że mu wybaczam. List ten (i tak nie miałem zamiaru go wysłać) wylądował w wychodku wraz z kolejnym, pełnym najgorszych bluzgów pod adresem *il Magnifico*.

Dostałem natomiast odpowiedź od Arriga i listy od Sandra pełne plotek i skrawków życia, które płynęło swoim rytmem ulicami Czarnego Lwa. Jedna bądź dwie niezłe *beffy*, jakieś morderstwo, tawerna, która upadła, i inna, którą właśnie otwarto. Zgryzoty *messer* Lorenza, który wdał się w spór z Jego Świątobliwością i najwyraźniej przegrał. Papież chciał, by jego siostrzeniec został władcą Imoli, pisał Sandro, między Florencją i Garfagnano, ale Medyceusz nie chciał pożyczyć papieżowi pieniędzy na zakup tytułu. Zrobiła to rodzina Pazzich, a Medyceusze poczuli się tak, jakby ich starzy rywale splunęli na ozdobny trzewik Lorenza.

Dostałem nawet list od Leonarda – skromny kwadratowy kawałek welinu pokryty pająkowatym pismem, którego nie byłem w stanie odczytać, i ozdobiony perfekcyjnym szkicem domowego pająka. Późną wiosną Sandro wysłał mi małą paczuszkę: między dwiema lekkimi deskami – starymi, wyświechtanymi szkicownikami z jego pracowni – spoczywał, niczym puszysty, finezyjny kwiat, naszkicowany tuszem portret Tessiny.

Utonąłem najpierw w jej włosach: tusz kocha zwoje i sploty, a dłoń Sandra potrafiła uchwycić ruch rzeczy, ich zmienny kształt i linie. Loki Tessiny… Widziałem, że godzinę wcześniej zaatakowała je szczotka, ale zdążyły już odzyskać swój dawny kształt, i gdy dziewczyna siadła przed moim kompanem, spływały w ciężkich skrętach, na pół usidlone, na pół wciąż dzikie. Zauważyłem na jej twarzy nowe napięcie: kości policzkowe nabrały innych kształtów, szczęka odrobinę mocniej się odznaczała, zaś łuk łączący górną wargę z nosem wygiął się miękko. Uniosła brwi w sposób, jakiego nie znałem, może chciała mnie o coś zapytać? A może pytała Sandra? Zerkała na mnie z ukosa, jakby się uśmiechając. Czułem, że gdzieś tam, w rogu pracowni, siedzi ciotka Maddalena; zdawało się nieomal, że Tessina próbuje powstrzymać się od

śmiechu. Żywiłem głęboką nadzieję, że się nie mylę, i tym, co usiłuje zdusić, jest właśnie śmiech. Uniosłem szkic. Patrzyłem przez niego jak przez okno, spoglądając w głąb, pozwoliłem, by ożył. Jeszcze chwila, a usłyszałbym jej głos, lecz nim zdążyła do mnie przemówić, oczy odmówiły mi posłuszeństwa i zostałem sam, trzymając płaski papier, znaczony tuszem.

Oprawiłem rysunek i ozdobiłem nim jedną ze ścian pokoju. Dla przyzwoitości powiesiłem go pod naszkicowaną przez Sandra maleńką Najświętszą Panienką. Kiedy modliłem się do jednej, drugą miałem w zasięgu wzroku i zdarzało się, że oddając cześć Maryi, wpatrywałem się w twarz Tessiny. Listy od niej trzymałem w małym pudełku, które stało pod obrazkami i może trochę za bardzo przypominało ołtarz. Pomyślałem jednak, że skoro chodzę do kościoła tak sumiennie, skoro zapalam świeczki w intencji zmarłej matki, a inne stawiam pod obrazem Dziewicy, ta druga wybaczy mi porywy mego serca, zwłaszcza że dbam o zdrowie Jej sługi kardynała, zalecając mu cukier, cynamon i gorzkie zioła.

Tak oto listy wskrzesiły moją Florencję: patrzyłem na bójki w burdelach, śledziłem skandale, widziałem rogaczy, zdrajców i szalbierzy, a także ludzi aresztowanych pod zarzutem pederastii. Kosztowałem potraw serwowanych w tawernach w pobliżu targu, komentowałem najnowszą modę, brałem udział w rozgrywkach *calcio*, sprawdzałem ceny win i kiełbasy. Tessina pisała o artystach, których znałem, o ich skargach i zachciankach. Podróżowała z zawoalowaną twarzą między swym domem więzieniem, klasztorem i pracownią Sandra i czułem, jak dławi się w tym dziwacznym, trójrożnym świecie. Oboje zostaliśmy wygnani, lecz ona mogła przynajmniej patrzeć przez okno na florenckie ulice i oddychać wonnym powietrzem naszego miasta. Zastanawiałem się nad każdym jej słowem, wnikałem w najdrobniejsze szczegóły, na okrągło, bez końca. W jej listach pragnąłem odnaleźć to, czego szukałem w jedzeniu, lecz niezupełnie wiedziałem, co to jest: jakiś klucz czy zaklęcie, coś, co w magiczny sposób pozwoli mi wrócić do domu. Za każdym razem okazywało się jednak, że trzymam w ręku jedynie skrawek pergaminu pokryty tuszem. Odnajdywałem w jej listach okruchy domu, ale potrzebowałem czegoś

więcej.

Chciałem opisać jej Rzym: ulice, ruiny, kościoły, Bazylikę Świętego Piotra, lecz choć dawałem z siebie wszystko, słowa nigdy nie były mi posłuszne. Potrafiłem powołać do życia smak, ale ubrany w atrament, wydawał się suchy i mdły. Moje opisy były tak płaskie i nieprzekonywające, że znów zacząłem rysować: potężne łuki Forum, sprzedawców ryb i flaczków, psy śpiące na progach, koty, które przysiadły na starych kolumnach, Profesora o jasnych oczach, który spoglądał spod hełmu swych poskręcanych włosów. Zmarłego, którego znalazłem kiedyś wśród ruin na zachód od Koloseum. Opowiadałem jej o potrawach, które gotowałem, i o tym, co słychać w świecie. Z moich listów wynikało, że wiodę spokojne, szczęśliwe życie, i mogłem tylko się modlić, by Tessina zrozumiała, że tak naprawdę są dla mnie ucieczką. A gdy czytałem je przed zalakowaniem, nie potrafiłem odnaleźć w nich siebie.

Najdroższy Nino,

pytasz, co u mnie – wiem, że chcesz, byśmy dzielili się swoją codziennością. Powiedziałam Ci tak mało, bo – choć pewnie w to nie wierzysz – moje dni są puste w porównaniu z Twoimi. Być może współczujesz mi mojej miałkiej egzystencji, ale nie widzę tego w Twoich listach i rysunkach. Jestem Ci wdzięczna, że tyle wysiłku wkładasz w to, by dostarczyć mi rozrywki, ale…

Muszę Ci w końcu wyznać prawdę. Zawiść skłania mnie do tego, bym wypluła z siebie to wszystko – grzeszne uczucie, wiem, podobnie jak grzechem jest użalać się nad sobą. Jeśli mi nie współczujesz, być może powinieneś, bo żałuję siebie czasem tak bardzo, że modlę się, by ziemia rozstąpiła się pod tym miastem i pochłonęła nas wszystkich, niczym otchłań piekielna na starych obrazach. Wspominałam Ci już, że mój mąż nie czuje się na siłach, by spełniać swoją powinność. To prawda i prawdziwe błogosławieństwo. Lecz jednocześnie jest człowiekiem niezwykle pożądliwym, jeśli tak eleganckie słowo jest w tym kontekście jakkolwiek adekwatne. Gdy bywa w domu – a ostatnio zdarza się to coraz częściej – naciska na mnie co noc, a nawet i w dzień. I nieistotne, że ciało go zawodzi – zmusza mnie, bym wskrzeszała je na wszelkie możliwe sposoby, spełniając zachcianki, które rodzą się w jego

rozognionym umyśle. A wszystko po to, by rozpalić jego zmysły. To nie z mojego powodu jest tak zgorzkniały, złości się jednak tylko na siebie samego – tak mi się przynajmniej zdaje, bo widzę, że nie traktuje mnie jak człowieka, lecz jak kukłę. Gdyby uważał mnie choć za nierządnicę, pozwoliłoby mi to zachować resztki godności, przysięgam.

Gdy signor *Bartolo kończy mnie poniżać, pałeczkę przejmuje jego syn. Wiesz, jaki jest Marco. Niemal każdy we Florencji wspina się ze strachu na mur lub wskakuje do rowu, gdy zbliża się młody Baroni. Lecz to nie jego złość jest tym, co przeraża mnie najbardziej. Najstraszniejsza jest jego namiętność. Jaki ojciec, taki syn: im bardziej ciało zawodzi* signora *Bartola, tym większa chuć buzuje w jego synu. Ojciec wycofuje się upokorzony, do akcji zaś wkracza Marco, młody kogut, nastroszony i gotów. Nie odważył się mnie tknąć i nie zrobi tego, póki żyje* signor *Bartolo, jestem tego pewna, ciągle jednak gdzieś się czai i uprawia ze mną miłość za pomocą ohydnych, okrutnych słów. To człowiek pozbawiony jakiegokolwiek sumienia. Tak jakby składał się z samej tylko śledziony i rtęci.*

Ach, mój najdroższy, czasem czuję się tak, jakbym już była w piekle i nie musiała czekać, aż mnie pochłonie. Z drugiej jednak strony ojciec i syn wydają mi się niekiedy tak bezwartościowi i śmieszni, że potrafię całkiem o nich zapomnieć. Czytam stale Twoje listy i oglądam rysunki. Namaluj sam siebie, proszę. Uwielbiam Twoje tłuste koty i stare kolumny, ale daj mi swój autoportret. Twoje listy są bezpieczne w klasztorze, lecz jeśli wyślesz mi swą podobiznę, uczynię ją mym talizmanem, który zapieczętuję w sercu i w pamięci, by chronił mnie przed słowami i czynami pełnymi okrucieństwa.

Módl się za mnie.

T.

Po raz pierwszy od lat miałem czas dla siebie, ale ostatni list Tessiny sprawił, że bezczynne godziny wypełnił smutek. Za pieniądze, które dostawałem, powinienem był się przejmować zmyślonymi chorobami swojego pracodawcy, zamiast tego czułem, że prześladuje mnie upiorna wizja, złowroga i mroczna, niczym fresk w ciemnym kościele. Widziałem, jak Tessina przylgnęła do ciężkiej boazerii zdobiącej ściany Palazzo Baroni, gdy blada, zniekształcona twarz Marca

wynurzyła się nagle z ciemności niczym szkaradny stwór wyłowiony z morskich głębin.

Serce Moje Najdroższe

Jesteś bezrozumnym nierozważnym niedobrym hłopcem a co gorsza każesz swojej biednej Carenzie chwytać za pióro kturego nie używała od lat. Nie potrafiłam cie dobrze rosczytać oczy mam słabe – czy to był przepis na danie z byczego fallusa? Jeżeli takich barbarzyństw dopuszczasz się w Rzymie to niech Bóg ma nas w swojej opiece – nie wieżę rzeby takie plugastwa chodziły ludziom po głowach w mieście w kturym mieszka nasz Ojciec Święty.

Ale rzyjesz i masz moje wybaczenie bo tęsknię za Tobą jakbyś był mój własny a nie swojej matki rodzonej niech Bóg świeci nad jej dobrą duszą mimo że Ty zdziczałeś już do reszty – ale zapomniałam że gotujesz dla kardynała chyba nie bycze prącia i inne świństwa??

Chłopcze mój kocham cię bardzo pytasz co Ugolino dokłada do swojej trippy to ja ci powiem że miente a co myślałeś głupi? Prosiłeś to masz tu przepis na tomacelli *mam nadzieję że są dobre ugotuj Jego Eminencji!*

Synku mój drogi z miłością Carenza

Litery były wielkie i niechlujne, wspinały się w stronę prawego górnego rogu kartki, niczym brudne ptaki, które wzbiły się nad taflą jeziora. Uniosłem list, ucałowałem go, przeczytałem raz jeszcze i gdy składałem papier, zauważyłem jakieś pismo z drugiej strony. Było małe i ciasne, musiałem zmrużyć oczy, żeby je rozszyfrować.

Drogi Nino,

wszyscy jesteśmy tego lata w dobrym zdrowiu, mam nadzieję, że Ty również, choć duszne rzymskie powietrze jest dość groźne i radzę Ci, żebyś uważał na to, co pijesz i jesz. Dostałem Twój list, a Simone Corbinelli przekazał mi wieści o Tobie, które zasłyszał od syna rezydującego obecnie w Neapolu. Bóg ma Cię najwyraźniej w opiece i oby nie przestawał. M. Pisello został złapany na sabotowaniu gospodarki naszego miasta – grzywna go zabije. E. Donelli umarł, a Donelli e fratelli *upadło. Mam zamiar odkupić je od córki Donellego, która wyszła za mąż za sprzedawcę drobiu. Pod koniec roku Florencję*

dotknęła klęska, ale głównie na zachodzie, nasza dzielnica ucierpiała w niewielkim stopniu. Musiałem naprawić dach, na szczęście zniszczenia nie były duże. Terino wprowadził parę ulepszeń do swojego interesu. Zostałem wybrany do zarządu gildii.

Twój kochający ojciec
Niccolaio di Niccolaio Latini

Nino,

przepraszam, że milczałam przez tyle miesięcy. Od ostatniego listu prawie nie wychodziłam z domu – odwiedzałam tylko czasem klasztor w towarzystwie ciotki Maddaleny, która z wiekiem robi się coraz bardziej zgryźliwa. Sandro nie ma na razie nowych zleceń, siedzę więc w swym eleganckim więzieniu, a moi strażnicy nie odstępują mnie na krok, co staje się niezmiernie uciążliwe.

Ale ni stąd, ni zowąd ciemności te rozproszył wielki promień światła. Oto mój coraz bardziej zniedołężniały mąż postanowił udać się na pielgrzymkę. Nie do Rzymu, lecz do Asyżu, by oddać hołd świętemu Franciszkowi i wziąć udział w święcie organizowanym na jego cześć w październiku tego roku. Wyruszamy w drugim tygodniu września i będziemy przejeżdżać przez Arezzo i Perugię. To prawdziwy cud! Wyobrażasz sobie, Najdroższy, że nigdy nie wyjechałam poza mury naszego miasta? Rozpoczęto już przygotowania do wyprawy, a ja czuję, że znów mogę oddychać. Co za radość!

T.

Rozdział trzydziesty drugi

Pielgrzymka. Bawiłem się w ustach tym słowem niczym soczystą wiśnią. Oparłem się o pokruszony mur, który wznosił się na zboczu Palatynu. W pobliżu nikogo nie było. Od czasu do czasu słyszałem jedynie głosy dochodzące z dołu i widziałem Profesora, który czaił się w cieniu wielkiego łuku. Przeczytałem ponownie list od Tessiny, chyba już po raz pięćdziesiąty tego dnia. Ciepłe cegły, cienkie na rzymską modłę, piętrzyły się niczym sterta tureckich delicji, a stara zaprawa murarska osypywała się wzdłuż moich pleców piaszczystą strużką. Upalne powietrze parzyło mnie w język, pochyliłem się, by odpocząć w cieniu karłowatego figowca, pozostawiając stopy na słońcu i przyglądając się wielkiej, sennej jaszczurce, której ledwo starczało sił, by wydąć podgardle. Miała mniej niż pół ogona, a moja obecność zdawała się jej w ogóle nie obchodzić. Gdy szeleściłem listem, drgała tylko nerwowo, łypiąc na mnie złotym okiem, lecz później znów zastygaliśmy bez ruchu otumanieni upiornym rzymskim słońcem.

Tu, w górze, wśród labiryntu opuszczonych ruin, mogłem niemal uwierzyć, że zgrzytliwe brzęczenie owadów to dźwięk koła Fortuny, które obraca się na moją korzyść. Bo gdy posłaniec wręczał mi list od Tessiny, wiedziałem już, że kardynał Gonzaga planuje wyjechać pod koniec września do Mantui i Mediolanu i wrócić dopiero wiosną przyszłego roku. Zohan wyjeżdżał wraz z nim i zostawiał mnie, żebym… co właściwie? Nie byłem do końca pewien. Kardynał miał dać mi zaliczkę, abym pozostał w pałacu pod jego nieobecność, ale z tego, co mówił *maestro*, wywnioskowałem, że mój pracodawca życzy sobie, bym zaoferował swe usługi jego przyjaciołom w kolegium kardynalskim. Miałem więc zostać czymś na kształt dietetyka najemnika, co wydawało mi się najgłupszym zawodem, jaki można było uprawiać – jeżeli, rzecz jasna, zgodziłbym się na takie *dictum*. A jeśli nie? Nikt nie mógł mnie do niczego zmusić. A to, czy humory kardynała pozostawały w odpowiednich proporcjach czy nie, obchodziło mnie tyle co zeszłoroczne święta. I jeszcze ten list od Tessiny. Wszystko stało się jasne i wyraziste, jak rosół po dodaniu białka kurzego. Jaszczurka poruszyła szybko kikutem ogona i znów zapadła w letarg. Pielgrzymka.

Zostawić to wszystko za sobą i wyruszyć po błogosławieństwo. Dać się ocalić – to dlatego te wszystkie maleńkie stworzenia kręciły się wśród marmurowych ruin. Zostać ocalonym i ocalić bliźniego.

Zamknąłem oczy, a świat zmienił się w mapę, w przewodnik pielgrzyma. Zacząłem planować drogę z Rzymu do Asyżu, wodząc wzrokiem wśród listowia figowca. Prosto na północ, wyobrażałem sobie, wzdłuż Via Salaria, sprawdziwszy uprzednio, gdzie można się przespać i porządnie zjeść. Potem może w stronę Orvieto, a później… Nie wiedziałem, co później. Postanowiłem to jednak sprawdzić.

Profesor drapał się, siedząc pod filarem. Uniósł wzrok i gdy przechodziłem obok, odsłonił w szerokim uśmiechu rzędy czarnych zębów.

– Spotkałem człowieka, który powiedział mi, że gdzieś tu na tym polu są drzwi do Perugii – powiedział. – Nie jestem skłonny mu wierzyć, ale mam przecież czas, żeby to sprawdzić. Byłeś kiedyś w Perugii?

– Nie – odparłem, moszcząc się na kolumnie. – Ale jeśli znajdziesz tu gdzieś drzwi do Florencji, to mi zdradź, dobrze?

– Będę się musiał nad tym zastanowić – odparł Profesor, drapiąc się bez opamiętania.

Gonzaga i Zohan mieli ruszyć na północ dopiero za cztery miesiące, musiałem więc jakoś spożytkować czas do ich wyjazdu. Bo ja również planowałem swą podróż. Było to czyste tchórzostwo, nie mogłem jednak opuścić pałacu, gdy *maestro* sprawował nade mną pieczę. Czułbym się tak, jakbym wbił mu nóż prosto w serce. Ale czekając, aż wyjedzie, sam wbijałem mu nóż w plecy – lub może, jak sobie tłumaczyłem, robiłem to, czego i tak się spodziewał. Przygotowywał mnie w końcu do tego, bym sam był sobie panem, więc powinien mi chyba pobłogosławić, widząc, że działam na własną rękę. Tymczasem, zakuty w koszmarny strój dietetyka, musiałem jakoś przetrwać to duszne rzymskie lato.

– Szukam nowego pracodawcy – zwróciłem się do Profesora, choć wiedziałem, że mnie nie słucha. – Obżartucha, który nie dba o swoje humory. Człowieka, który doceni smak i kulinarny kunszt, a nie to, jak jedzenie wpływa na jego *pylorus*.

Żołądek i jego kaprysy były – jak się zdawało – ostatnim krzykiem

mody w San Lorenzo in Damaso. Kardynał cierpiał na łagodne wzdęcia, lecz mówił o nich tak, jakby siłą swych wiatrów trząsł pałacowym dachem. Kiedy rozkazał, bym wsłuchał się i powąchał, dobiegł mnie dźwięk cichy jak trzask łamanej gałązki. Przepisałem mu *torte* z liści kopru i na tym cała sprawa powinna była się skończyć, jednak kardynał odnalazł gdzieś stary traktat o procesach trawiennych i od tej pory wszystko zaczęło się kręcić wokół temperatury w jelitach, jedzenia o rozgrzewających właściwościach, a przede wszystkim – co przekazał mi pobladły z podniecenia, z błyskiem desperacji w oczach – aktu żucia o kapitalnym znaczeniu. Albowiem gdy poszczególne składniki nie przemieszają się odpowiednio w brzuchu, katastrofa stanie się nieunikniona. „Katastrofa", powtarzał, jakby mówił o spiętrzonej fali albo o podziemnej eksplozji. Szczęśliwie już wcześniej zdążyłem przeczytać co nieco o żołądku, do którego jedzenie dostaje się przez usta i który pod koniec posiłku należy zatkać odpowiednim szczeliwem – na przykład serem – jeśli składniki mają się należycie przemieszać, a katastrofa oddalić; można też zasznurować go niczym skórzaną sakiewkę przy użyciu specjału o kwaskowym smaku. Zgłębiłem budowę wielu żołądków: owczego, świńskiego i krowiego, nie znalazłem jednak ani sznurków, ani żadnego miejsca, które można by zatkać kawałkiem sera jak korkiem. Mniejsza zresztą o to. Kardynał Gonzaga był pewien, że jego wewnętrzne naczynie, w którym zachodzi proces fuzji składników, nie działa tak, jak powinno. Problemem był, jak się obawiał, *pylorus*, czyli ujście żołądka. Nie bardzo chciało mi się w to wierzyć. Winę za dolegliwości kardynała ponosiło niedbałe żucie, jako że często rozpraszały go ważne urzędowe sprawy. Ale by zaspokoić jego potrzebę cierpienia, zabroniłem mu jeść marchewkę, przepisałem więcej kopru i wprowadziłem do diety nasiona roślin selerowatych, rozwodząc się nad tym, jak to ich korzenie – na przykład marchwi – powodują wzdęcia, zaś nasiona – kopru, kminku czy kolendry – łagodzą.

Niestety, na wyimaginowane dolegliwości mojego chlebodawcy nie było remedium i wyglądało na to, że moja oblężona godność nie ma co liczyć na odsiecz. Po kilku dniach przestałem analizować dźwięk i zapach bąków kardynała i skupiłem się na jego urynie, sprawdzając, czy jej właściwości nie wskazują aby na zaburzone proporcje humorów.

Bez skutku próbowałem dowiedzieć się od Jego Ekscelencji, jakie naprawdę są symptomy choroby. Najwyraźniej cierpiał po prostu na przypadłość pod nazwą „Zatrudniłem doradcę”, ale gdy pochyliłem się po raz kolejny nad naczyniem z jego siuśkami i zatopiłem wzrok w cytrynowych odmętach, szukając w nich odpowiedzi jak w kryształowej kuli, dotarło do mnie, że wypatruję z nadzieją poważnych zaburzeń, które sprawią, że kardynał poszuka rady u prawdziwego medyka. Choć może, w razie rzeczywistego problemu, mógłbym użyć swych nowych umiejętności, żeby go naprawdę rozwiązać. O to właśnie chodziło. Chciałem wiedzieć, że moje cierpienie na coś się zdało. Potrzebowałem prawdziwego pacjenta, kogoś, kogo mógłbym uleczyć. Kogoś, do kogo lekarze nie mieli dostępu. W Rzymie pełno było takich ludzi, lecz ja musiałem znaleźć człowieka, który mnie znał i może nawet mógłby obdarzyć mnie zaufaniem. Myślałem i myślałem, a odpowiedź okazała się prosta jak dwa plus dwa.

Rozdział trzydziesty trzeci

– W Perugii…

– Dzień dobry – zwróciłem się do Profesora.

Mężczyzna snuł się między kolumnami, zmierzając do mnie powoli przez Campo Vaccino.

– Dzień dobry. – Skłonił się, potrząsając grubymi sznurami swych poskręcanych włosów.

W powietrzu uniosła się złożona woń o rzadkich właściwościach – zapach lisa, borsuka, kozy, grzybów *porcini*, sera *pecorino di fossa* i znowuż borsuka – jakże inna od wspaniałego aromatu perfumowanych loków mojego pracodawcy. Człowiek, który stał przede mną, cuchnął cierpieniem i naprawdę potrzebował pomocy. Czy kardynał Gonzaga uważał, że jest z nim równie źle? Tak mogłoby się zdawać, sądząc po tym, jak się martwił i trząsł nad samym sobą. Chciał, żebym go wyleczył, ale nie mogłem spełnić jego prośby, ponieważ był zdrów jak ryba. Lecz tutaj – tutaj wyczuwalne było prawdziwe cierpienie. Dieta w niczym nie pomoże kardynałowi, ale na pewno zdziała cuda u tego przygarbionego ludzkiego wraku. A przecież miałem być *dottore*. Wszyscy utrzymywali, że jestem cudotwórcą. Cóż, może w takim razie dowiodę przed samym sobą tego, w co kardynał Gonzaga zdążył już uwierzyć.

– Kiedy po raz ostatni brałeś kąpiel? – spytałem żebraka.

Ku memu zdziwieniu bezdomny wydawał się zachwycony propozycją odwiedzenia łaźni. Wciąż czuję się zawstydzony, kiedy przypomnę sobie, że koszmarny stan jego ciała – matowe włosy i pokryta brudem skóra, które sprawiały, że wyglądał, jakby wyrzeźbiono go z plamistego drewna orzecha włoskiego – wydawał mi się wcześniej czymś, na co skazał je z własnej woli. Poszliśmy do *stufy*, w której często bywałem, i zapłaciłem z góry za fryzjera oraz tyle gorącej wody, ile było trzeba, by doprowadzić skórę Profesora do pierwotnego stanu. Pozostawiłem go w niechętnych dłoniach zbrzydzonych pracowników łaźni, opowiedziałem im z entuzjazmem, kim był, gdy mieszkał jeszcze w Perugii, i pospieszyłem do swego pokoju, gdzie wygrzebałem parę *mutande*, postrzępioną koszulę, starą

tunikę, połatane pończochy i dublet, który wciąż wyglądał w miarę przyzwoicie, mimo że odbyłem w nim podróż z Florencji do Rzymu, skazując go na deszcz i kontakt z ziemią. Kiedy wróciłem do *stufy*, Profesor brał już drugą kąpiel, lśniąc w kłębach pary niczym święty o wściekle czerwonej skórze. Prawie go nie poznałem, bo wielka błotnista fontanna jego włosów zniknęła i został jedynie niedbale przycięty jeżyk w mysim kolorze, o włoskach długich na szerokość palca. Brodę również mu zgolono, pozbawiając go przy okazji sporej ilości skóry. Stworzenie, które zdawało się niepokojąco bezwiekowe, niczym wizja artysty zapełniająca przestrzeń w dolnym rogu jakiegoś podrzędnego ołtarza, okazało się mężczyzną w wieku około czterdziestu pięciu lat o regularnych rysach i zdumionym wyrazie twarzy.

– Obrzydliwe – mruknął jeden z pracowników łaźni wystarczająco głośno, byśmy go usłyszeli.

– Zamknij się i daj mu to, o co cię prosi – odparłem. – Dolej też trochę larendogry.

– Ugotowali mnie! – wrzasnął Profesor. – Ugotowali! Jestem rozpalony i obdarty ze skóry! Udusili mnie jak potrawkę! – Wyszedł z wanny, odsłaniając kościste ciało znaczone pręgami, cięciami i ugryzieniami owadów. Jego żebra obleczone były skórą cienką jak delikatna bawełniana szmatka. Skrzyżował ręce, zasłaniając dłońmi przyrodzenie, i stał tak, przerażony, podobny do Chrystusa zdjętego z krzyża, którego widziałem niegdyś na jednym z flamandzkich obrazów. Skinąłem na pracowników łaźni, którzy podeszli do niego niechętnie, trzymając w obu dłoniach rozłożone ręczniki. Tarli go i tarmosili, gdy stał skulony na mokrej marmurowej podłodze i spoglądał w sufit, zaciskając żółte zęby z bólu bądź wstydu. Kiedy go osuszono i wtarto larendogrę w czaszkę i klatkę piersiową, podeszliśmy do sterty moich starych szat. Stanął na krzywych nogach i gapił się na nią, póki nie podałem mu *mutande*.

– Mogą nie pasować – powiedziałem, spoglądając na jego kościsty tyłek, który wyglądał jak para świńskich policzków ułożonych na talerzu.

Przeniósł wzrok z bielizny na mnie, po czym znów spojrzał na gacie. Skrzywił się, a następnie trzymając wciąż jedną ręką

przyrodzenie, uniósł drugą i przytrzymał majtki na poziomie twarzy. W jego oczach zaświtało coś na kształt rozpoznania, po czym włożył majtasy, składając się gwałtownie wpół jak nożyczki, tak że usłyszałem trzask jego kości. Przeciągnął bieliznę przez wystające kolana i ulokował ją w talii, ja zaś wskazałem mu sznurki, które z całej siły zaciągnął. Koszula była ogromna i znów pociągnął za każdy sznurek tak mocno, jakby starał się skrępować ciało, które nie należało do niego. W końcu włożył spodnie i z moją pomocą dublet. Stał tak, bez ruchu, w pełnym rynsztunku, lekko zgarbiony, spoglądając niespokojnie w sufit.

– Idziemy do *trippaiolo*? – zapytałem.

Obrócił głowę i utkwił wzrok swych tęczówek obrysowanych białą kreską w jakimś punkcie na moim czole.

– Profesorze – naciskałem. – Czy jesteś głodny?

Popatrzył jeszcze chwilę i raptem skrzywił się, jakby poczuł nagły ból lub inny ostry bodziec. Mrugnął nerwowo i otrzepał się jak pies, a jego za duże ubrania wydęły się, by znów opaść.

– Jestem uczonym – wymamrotał. – Uczonym. W Perugii, w Perugii…

– W Perugii też jadają obiady, tak jak i w Rzymie – odparłem. – No, chodź.

Poszliśmy do sprzedawcy flaczków pod arkadą w San Pietro in Vincoli. Tym razem jednak to Profesor szedł z tyłu i podbiegł do mnie dopiero, gdy kupiłem mu miskę flaczków i podałem w wyciągniętej dłoni, jakbym wabił psa. Usiedliśmy na schodach.

– Jak jest w Perugii? – zapytałem. Spojrzał na mnie, zdumiony, po czym znów zobojętniał. – Tak samo jak w Rzymie?

Mrugnął oczami i pochylił twarz, niemal w całości zanurzając ją w misce. Zaczął wiosłować łyżką i siorbać.

– No powiedz – nalegałem. – W Perugii…

– Wykąpano mnie, ale nie kupiono – odparł ostro.

– Przepraszam – powiedziałem. – Sądziłem…

– Ogolony jak owca – mruknął. – Ostrzyżony i namaszczony.

Skończył swoją porcję i usiadł wygodniej przygarbiony, mrużąc oczy i wpatrując się w dno pustej miski. Z pół człowieka, pół potwora przekształcił się w zagubionego niestarego jeszcze mężczyznę, tonącego

w cudzych, przydużych ubraniach. Ten, który wyglądał wcześniej jak jeden z mitycznych stworów, wymalowanych na ścianach katakumb lub wyrzeźbionych na fryzach świątyń, teraz stał się przerażająco bezbronną ludzką istotą. Nigdy nie przyszłoby mi do głowy, że prosty akt miłosierdzia może mieć takie konsekwencje.

– Gdzie sypiasz? – spytałem.

– Sypiam? – odwrócił gwałtownie głowę i spojrzał na mnie, a białe obwódki wokół jego tęczówek zrobiły się jeszcze szersze. – Ostrzyżony i namaszczony! – krzyknął znowu.

– Chryste Panie, nie! – zaprotestowałem, kiedy dotarło do mnie, co ma na myśli. – Nie chcę, żebyś szedł ze mną do łóżka. Zastanawiałem się tylko, gdzie zostajesz na noc. W przytułku?A może…

– W jakiejś dziurze, na drzewie, w rowie, na czyimś progu – powiedział jednym tchem.

– Ale na pewno masz jakieś ulubione miejsce, do którego idziesz, kiedy masz trochę pieniędzy?

– Ulubione miejsce? Trochę pieniędzy? – Mrugnął. – Biali Ojcowie chętnie pomogą za odpowiednią sumę. Za, za… Wiesz, w Perugii nazywano mnie Profesorem. Ale nie wiem, czy dalej nim jestem. – Powąchał swoje ręce i pachy, po czym powiódł zagiętymi jak szpony palcami po nierównej szczecinie krótko obciętych włosów. – Przypominam małpę – skwitował.

– Gdzie są ci Biali Ojcowie?

– W Borgo.

– To jedźmy tam.

– Nie!

– Nie będziesz spać w dziurach.

– Mogę spać, gdzie mi się podoba, młody człowieku – wychrypiał.

– Młody człowieku? To ty jesteś młody. Myślisz, że sprawiasz Bogu przyjemność, kiedy włóczysz się po Jego świętym mieście, wyglądając jak jakiś pogański demon?

– A co ty wiesz o Bogu, hę? Myślisz, że kiedy patrzy na Rzym, to zwraca uwagę na takie małpy jak ty czy ja? Bóg rozmawia ze swoimi dziećmi w Perugii. Tu słychać inne głosy.

– To w takim razie posłuchaj mojego. Chcę, żebyś spał w jakimś

przyzwoitym miejscu.

– Wybrałeś mnie. Spośród wielu innych.

– Nie, to ty mnie wybrałeś! Miesiącami prześladowałeś mnie swoją paplaniną i smrodem. Dlatego postanowiłem zrobić coś dla ciebie. Zaprowadź mnie do swoich Białych Ojców, a przysięgam, że zostawię cię w spokoju.

Widok Profesora nie wzruszył zakonników, w przeciwieństwie do zawartości mojej sakwy. Opłata za miesiąc z góry była śmiesznie niska, zapłaciłem więc od razu kardynalskim srebrem i zostawiłem Profesora, który stał, gapiąc się na swój nowy siennik. Wróciłem do pałacu i napisałem długi list do Tessiny – nie wspomniałem o Profesorze, ale zamieściłem w rogu szkic, odtwarzając szczegóły jego postaci sprzed kąpieli. Zdawało mi się, że to, co zrobiłem z żebrakiem, było bardziej wtrącaniem się w cudze sprawy niż rzeczywistym aktem miłosierdzia i czułem, że nie pozbędę się tego wrażenia.

Tego wieczoru gdy pochyliłem z powagą głowę, patrząc, jak mocz kardynała spływa do szklanego pucharu, a następnie uniosłem ciepłe naczynie pod światło i przyjrzałem się mu, jakby było czymś w rodzaju szklanego alembiku, zawierającego cud przemiany, pomyślałem o metamorfozie Profesora, który – jak się okazało – był nie potworem, lecz człowiekiem.

– No i? – W głosie kardynała pobrzmiewało oczekiwanie. Pragnął złych wieści, ale musiałem go zmartwić.

– Jest o wiele lepiej, Wasza Ekscelencjo – powiedziałem. – Poziom białej flegmy się wyrównał. Wysoka temperatura i proces osuszania wzięły górę. Powinniśmy wspomóc je, wzbogacając dietę o… – westchnąłem. – Pieczoną jagnięcinę w sosie pieprzowym. – Było to coś, co mógłbym z radością ugotować, ale wiedziałem, że kardynałowi nie spodoba się ten pomysł. Równie dobrze mógłbym ulepić z pieprzu i jagnięciny tabletkę i wsadzić mu ją w odbyt. Choć wolałem nawet o tym nie myśleć. Wystarczyło, że byłem już strażnikiem sików kardynała – nie miałem ochoty zajmować się dodatkowo jego tyłkiem.

Kardynał zastygł w napięciu, nie spuszczając ze mnie oka. Znów westchnąłem, zanurzyłem koniuszek małego palca w ciepłym płynie i przytknąłem do języka. Zmysły rozświetlił mi postrzępiony błysk

wściekle intensywnej kasztanowej barwy, a za nim nadciągnęła mdła fala o słonawym, metalicznym smaku, która, na szczęście, szybko opadła. W ustach został mi posmak świńskich nerek i octu. „I kto tu był wariatem?” – pomyślałem. Kosztowałem jakieś siki, żeby wyleczyć kogoś, kto był zdrów, podczas gdy w mieście roiło się od Profesorów ignorowanych przez medyków – zarówno prawdziwych, jak i podobnych do mnie. Przechodziliśmy obok tych maluczkich każdego dnia, by nieść pomoc wielkim tego świata, którzy pragnęli naszej uwagi. A tymczasem gdzieś tam był żebrak, który czuł się jak wystrojona małpa: szaleniec, którego wrzucono głową w dół w świat zamieszkany przez ludzi o zdrowych zmysłach. I była to moja wina. Miałem przecież być doktorem, prawda? Cóż, może w takim razie powinienem był lepiej spożytkować tę oklepaną wiedzę, którą zdobyłem, służąc bogatym. Próbowałem pomóc mężczyźnie, poprawiając warunki, w jakich przyszło mu żyć, ale sedno problemu leżało w nim samym. Nie będę pić moczu Profesora, ale były inne sposoby.

– Czy Wasza Ekscelencja poświęca odpowiednio dużo uwagi fuzji składników? – zapytałem, marząc, by móc poczęstować się winem kardynała i pozbyć się z języka smaku sików.

– Tak, owszem. Proces żucia jest nieskończenie zmienny, mam rację? Za wszelką cenę staram się przeżuwać jak najdokładniej.

– Tak, widzę – odparłem poważnie. – W przypadku problemów z odźwiernikiem powinno się unikać potraw o ziarnistej konsystencji, Wasza Ekscelencja raczył pewnie zauważyć w swojej diecie brak nasion i roślin strączkowych.

„No jasne – pomyślałem – co je żebrak, jeśli nie najbardziej ziarniste jedzenie? Zmiana diety, nawet niewielka, mogłaby pomóc Profesorowi. To, że jego przypadłością był koszmarnie wysoki poziom czarnej żółci, było tak oczywiste, że nawet zupełny laik postawiłby właściwą diagnozę”.

– Ciemiernik – mruknąłem.

– Czy to konieczne? Musisz go w takim razie gdzieś zdobyć! – odparł kardynał.

– To znaczy… Tak, oczywiście – odparłem. – Ale w tym przypadku nie jest chyba niezbędny. To roślina o wielkiej mocy i lepiej

uciec się do niej dopiero *in extremis*.

– Mój drogi, nie zwlekaj, jeśli uważasz, że to już ten moment.

Udałem się do przytułku nazajutrz z samego rana i z ulgą odkryłem, że Profesor spędził w nim noc i wciąż tam przebywa. Dostał miotłę od jednego z zakonników i wodził nią teraz w skupieniu wzdłuż linii niewidzialnej siatki zarzuconej na kamienie, którymi wybrukowany był mały wewnętrzny dziedziniec.

– Przerwałeś już swój post? – zapytałem.

Profesor upuścił miotłę.

– Ostrzyżony i namaszczony! – krzyknął. Jego zacięcia po goleniu zrobiły się czarne, a włosy sterczały mu na wszystkie strony, ale nie wyglądał źle. – Ostrzyżony i namaszczony – powtórzył, cofając się ostrożnie.

– Wiem. Przepraszam, że naraziłem cię na coś takiego – odparłem. – Miałeś dobrą noc?

– W miarę – odwarknął.

– To dobrze. Mam tu dla nas śniadanie.

Rozwiązałem tobołek, który przyniosłem ze sobą, usiadłem na najbliższym stopniu, wypakowałem garść wczesnych brzoskwiń i zacząłem je obierać. Podałem Profesorowi blady, wilgotny, krągły owoc. Podszedł niechętnie, wziął brzoskwinię, odgryzł kawałek na spróbowanie i zadowolony usiadł w pewnej odległości ode mnie.

– Powiedz – zacząłem – jesz dużo goździków?

– Goździków? – powtórzył bezmyślnie.

– Albo orzechów? Orzechów włoskich? A może laskowych?

– Od czasu do czasu jakiś zjem – powiedział ostrożnie. – Drzewa na Campo Vaccio…

– Dobrze, a dziczyznę?

Profesor zmarszczył brwi.

– Baranie mięso? – kontynuowałem. – Króliki? Łabędzie? Marynowane jedzenie? Cynamon? Imbir?

– Łabędzie i goździki. – Profesor wyciągnął kościstą dłoń po kolejną brzoskwinię. Wgryzł się w owoc, a sok skapnął mu między kolana. Przeżuł i zmarszczył z namysłem brwi. – W Perugii jemy oczywiście goździki całymi garściami. Jak osły owies. Ach, przyprawy

z Perugii! Ale w Rzymie przyzwyczaiłem się już żywić skórkami cebul i chlebem twardym jak kamień. Są figi…

– Wspaniale!

– Okradanie ogrodów porządnych ludzi jest poniżej mojej godności – ciągnął, nie zwracając na mnie uwagi. – Przeżuwam więc chleb. Ot co. – Upuścił nagle pestkę, objął dłońmi twarz, otworzył szeroko usta, wykrzywiając je we wściekłym grymasie, i wysunął gwałtownie dolną szczękę, poruszając nią tak, że jego zęby – w większości wciąż na swoim miejscu, lecz teraz we wszystkich kolorach tęczy: od żółci do głębokiej czerni – drgały, stukając jedne o drugie. – Chleb, chleb, chleb, chleb. Daj mi jeszcze jedną brzoskwinię.

– Wiedziałeś, że jestem lekarzem?

– Wiem, że nim nie jesteś. Wiedziałeś, że jestem profesorem?

– Jestem dietetykiem. Kardynała. Jego Eminencji Kardynała… Nieważne. Przedmiotem moich badań są dolegliwości spowodowane przez zaburzenie proporcji czterech humorów.

– Gadasz tak, jakby te wszystkie słowa były wiatrami z czyichś jelit.

– Oj! – Poczułem się urażony, mimo że naprawdę nie chciałem. Podjąłem jednak następną próbę. – Co zabawne, zajmuję się częściowo analizą właśnie owych organicznych gazów…

– Pierdów. Nazywaj pierd pierdem. Zostałem ostrzyżony i namaszczony przez tego, który wącha bąki kardynała. Masz może łabędzia w tej torbie? – Poruszył się i usiadł na swoich dłoniach. – To żart.

– Powiedz – zacząłem. – Zawsze taki byłeś?

– Nie wiem, o czym mówisz.

– Że jesteś szalony. Zawsze byłeś wariatem?

Westchnął.

– W niektórych częściach Umbrii nazywają mnie Profesorem – odparł z nieskończoną cierpliwością.

– Jeśli więc rzeczywiście pochodzisz z Perugii, w co szczerze wątpię, to pewnie byłeś tam równie szalony co tu. Posłuchaj, mogę ci pomóc. Chcesz? Chcesz, żebym ulżył ci w cierpieniu? Chcesz, żebym unormował poziom czarnej żółci, której ilość zagraża teraz twojemu

życiu? Mogę to zrobić. To i dużo więcej.

– Aha. A możesz mnie uleczyć?

– Och… – zgrzytnąłem zębami.

– Bo rzeczywiście wydajesz się kimś, młody człowieku. I dziwna to sprawa, że książę Kościoła powierzył ci swoje wiatry jak Eol Odyseuszowi. – Zniżył głowę i przyglądał mi się spod zmrużonych powiek.

– No, ale zrobił to!

– Prawdziwyż to zaszczyt – rzekł cicho szaleniec.

Westchnąłem i zabrałem się do obierania następnej brzoskwini.

– Jestem dietetykiem kardynała, taka jest prawda – podkreśliłem. – Choć oznacza to mniej, niż się spodziewałem. Jest zdrów jak byk, a jego siki smakują niczym reńskie wino. Lecz dużo się przy nim nauczyłem. A jedzenie… Na jedzeniu znałem się już wcześniej. Wiesz, że gdyby kardynał zjadł tyle brzoskwiń co ty, trzeba by było dokonać pewnie ostatniego namaszczenia? Bo jego organizm wydziela dużo flegmy, a brzoskwinie podnoszą jej poziom w zastraszającym tempie. Ty, mój drogi, nie jesteś zimny i mokry jak Jego Ekscelencja. Jesteś zimny i suchy. Ty potrzebujesz flegmy. Jak się czujesz po zjedzeniu pięciu brzoskwiń?

Żebrak odchrząknął i splunął na bruk.

– Zadowolony? – odparł.

– Flegma. Wydaje się w normie. To dopiero początek. Nieważne. Weź ostatnią. – Wskazałem na owoc.

– Ty zjedz.

– Nie, nie… – Podałem go żebrakowi, który spojrzał na mnie sceptycznie.

– Nie jestem głodny. Weź ją, panie *Dottore* Wietrze. Zjedz lekarstwo.

Wzruszyłem ramionami i wgryzłem się w brzoskwinię. Była dobra, chrupiąca i delikatnie kwaskowata. Ziarenka miąższu rozproszyły mi się w ustach i ujrzałem zielone bukowe liście poruszane wiatrem.

– Mnie nie zaszkodzi – powiedziałem. – Też mam problemy z żółcią, jeśli chcesz wiedzieć. Tyle że z żółtą, nie czarną.

– To znaczy, że albo jesteś mordercą, albo się zakochałeś – odparł

Profesor.

Może mi się zdawało, ale miałem wrażenie, że stał się nieomal przezroczysty. Skoczył na równe nogi, jak zwykle, niczym zabawka szarpnięta przez dziecko i ruszył dumnym krokiem po miotłę, którą znów zaczął popychać przed sobą, mrucząc coś o Perugii.

Poszedłem porozmawiać z zakonnikiem, który kierował przytułkiem, i dowiedziałem się, że miejsce jest za małe i zbyt biedne, by opłacać szpital bądź lekarza, więc chorzy mogą liczyć jedynie na opiekę i dobre słowo. Gdy zapytałem, czy ma coś przeciwko temu, bym leczył Profesora, wzruszył ramionami.

– A nie jesteś, panie, przypadkiem za młody na lekarza? – spytał.

Wyjaśniłem, że jestem dietetykiem, ale nie miał pojęcia, co to znaczy. Ustaliliśmy więc, że będę płacił za posiłki Profesora oraz że sam będę ustalać jego menu, i jeszcze tego samego dnia, w przerwie między obowiązkami, sporządziłem spis dań:

Potrawka z pokrzyw
Potrawka z pędów chmielu
Gotowany gołąb
Kilka gotowanych soli
Gotowane jajka
Wywar z kopru

I tak dalej. Spisałem przepis na syrop z miodu i octu w proporcjach dwa do jednego, zaznaczyłem, by karmiono pacjenta tylko białym chlebem, i wysłałem wskazówki władzom przytułku.

Przez kilka następnych dni byłem bardzo zajęty – kardynał Gonzaga przygotowywał się do wyprawy – i dopiero po tygodniu udało mi się odwiedzić Profesora. Opracowałem dla swojego pracodawcy rygorystyczną dietę, do której miał się stosować w trakcie podróży.

Na pożegnanie serdecznie objąłem *maestra* Zohana.

– Co planujesz? – zapytał, wbijając we mnie swój przenikliwy wzrok, niczym zęby widelca *trinciante*.

– Pod nieobecność Jego Eminencji? Pomyślałem, że może udam się w podróż. Na pielgrzymkę.

– Bardzo mądrze.

– Uważasz, *maestro,* że to dobry pomysł? Zastanawiałem się nad

Asyżem – dodałem, czując, jak kłamstwo powleka mi język niczym zjełczały olej.

– Święty Franciszek… Specyficzny dobór świętego jak na syna rzeźnika. – Zaśmiał się. – Rób, co uważasz za słuszne. Ale nie zaniedbuj nauki.

– Nauki medycznej?

– Nie będziesz *dottore* przez całe życie – powiedział, przewiercając mnie wzrokiem na wylot. – Ale na zawsze pozostaniesz kucharzem. Świetnie sobie poradziłeś. I… przyznaję: lepiej, niż się spodziewałem. Wygrałem swój mały zakład z Fortuną. W końcu stoisz na własnych nogach, Tancereczko. Idź na swoją pielgrzymkę i ucz się, czego chcesz. Jak wrócę, pokażesz mi, czego się dowiedziałeś.

Chciałem znów go objąć, ale wyciągnął dłoń i przez dłuższą chwilę nie zdejmował jej z mojej głowy. Poczułem, jak oczy wypełniają mi się łzami i wzbiera we mnie miłość. Widząc to, pozwolił mi się przytulić – przycisnąłem jego krępe, szerokie ciało do swojego, a on odwzajemnił sztywno mój uścisk.

– Dobrze już, dobrze… – wymamrotał, po czym skinął energicznie głową, włożył pod pachę pokrowiec na noże i odszedł, kołysząc się na boki, by wmieszać się w świtę Jego Ekscelencji.

Jeszcze tego samego wieczoru, zawieszony między euforią i poczuciem winy, napisałem list rezygnacyjny. Następnego dnia odwiedziłem Profesora i przyniosłem mu ciastka wypieczone z mąki i dużej ilości miodu. Mój pacjent siedział na dziedzińcu, obserwując mrówki – ucieszyłem się, widząc, że znacznie przybrał na wadze, a zakonnicy golili go, tak jak o to prosiłem.

– Jak się czujesz? Dobrze? – zagadnąłem, siadając obok niego na schodku.

– Ach. Król Wiatrów. Rozmawiam z moimi przyjaciółkami mrówkami o naszym domu. Czy to jakieś śliczne więzienie? Chcą mnie przekonać, że nie ma tu żadnych murów, tylko ogromna pustynia i bezkresne niebo.

– Cieszę się.

Miodowe ciastka zdążyły się trochę zgnieść, lecz Profesor ujął jedno kciukiem i środkowym palcem i przyjrzał się z pełną powagą

kroplom syropu. Pozwolił jednej spaść na ziemię, poczekał, aż mrówki ją znajdą, po czym zaczął jeść.

– Miód jest z natury suchy i gorący – wyjaśniłem. – Zjedz więcej. Jak ci się podoba twoja dieta?

– Chyba odpowiednia – odparł niewyraźnie.

– Jak skończysz, dam ci lekarstwo.

– Lekarstwo? A po co?

– Wszyscy potrzebujemy lekarstw – odparłem szybko. – Gdyby tak nie było, dietetycy nie mieliby nic do roboty.

– Nie przyszedłeś tu chyba po to, żeby wąchać mój tyłek? – zapytał podejrzliwie.

– Broń Boże! To tylko środek przeczyszczający. Najzwyczajniejszy w świecie. – Wyjąłem fiolkę kupioną od aptekarza, którego polecił mi Leto. Powiedziałem w końcu *dottore* o Profesorze oraz pragnieniu, by go wyleczyć, i ucieszyło mnie, że Leto zgodził się z moją diagnozą dotyczącą krytycznego poziomu czarnej żółci.

Profesor oblizywał palce i zerkał na fiolkę. Zawierała ciemny, kleisty płyn, który, wstrząśnięty, zostawiał na szkle warstwę zielonkawego oleju. Niebezpieczna rzecz. Pomyślałem – nie po raz pierwszy tego dnia – że może powinienem zrezygnować z tych eksperymentów. Za około tydzień będę w drodze do Asyżu. Ale potem wspomniałem swojego mistrza, który nalegał zawsze, by kończyć to, co się zaczęło. Może właśnie to Zohan miał na myśli, kiedy mówił o „mojej nauce". Poza tym chciałem się przekonać, czy potrafię wyleczyć tego człowieka z jego szaleństwa. Byłem w końcu *dottore*. Wszyscy mnie tak nazywali. Teraz okaże się, czy mieli rację. „A poza tym – pomyślałem, czując przyjemne, niecierpliwe ukłucie – Tessina będzie pod wrażeniem, jak jej powiem".

– Nie chcę żadnych lekarstw – oświadczył Profesor.

– To nic wielkiego – odparłem. – Zwykły środek przeczyszczający. Musimy opróżnić twoje ciało z czarnych, smolistych złych humorów. Zaczęliśmy od jedzenia. A teraz trochę tego medykamentu… ma wyjątkowo silne działanie.

– Co to?

– Wyciąg z leczniczych ziół zebranych w górach – wyjaśniłem

beztrosko. – Masz. Tylko odrobinę.

Ku memu zaskoczeniu Profesor nie wzbraniał się, gdy przytknąłem fiolkę do jego warg i pozwoliłem, by gęsta smolista strużka spłynęła mu po zębach do ust.

– Khe! – Kaszlnął i wystawił swój poplamiony na zielono język.

– I jeszcze trochę. – Podałem mu następną niewielką dawkę, po czym, czując, że jego nastrój zaczął się zmieniać, wycofałem się na drugi koniec dziedzińca i stanąłem w drzwiach do kaplicy.

Profesor wstał i zaczął wściekle kręcić się w kółko. Zauważyłem, że moje ubrania leżały na nim zdecydowanie lepiej, a jego skóra wyglądała na trochę mniej podrażnioną.

– Jak się czujesz? – krzyknąłem.

– Florencki niuchacz pierdów! – odkrzyknął ostro. – Przeczyszczenie. Czyściec. – Kaszlnął. – Każdy profesor powinien mieć prawdziwego lekarza. Doktora z prawdziwego zdarzenia!

– Kiedy ja jestem takim doktorem! – zawołałem. – Jestem prawdziwym dietetykiem. Nie martw się. Pójdę już, przyniosę ci później obiad.

Lecz kiedy wróciłem z porcją gorącego i mokrego jedzenia: gotowaną wołowiną i konserwowaną nieszpułką, leżał na swym posłaniu z kolanami pod brodą, nagi od pasa w dół, trzęsąc się i pojękując. Uklęknąłem obok. Otworzył jedno oko, spojrzał na mnie i znów je zamknął.

– Cały dzień przesiedział w wychodku – powiedział jeden z zakonników, wchodząc za mną do maleńkiego pokoju. – Wypróżniał się i majaczył.

– No tak. Dałem mu coś na przeczyszczenie.

– Trudno nie zauważyć, mój synu. Cóż to było, na Boga?

– Ciemiernik czarny. – Na rozbawionej wcześniej twarzy zakonnika odmalowało się przerażenie. – Bardzo słaby roztwór i najmniejsza dawka. To zadziwiające, że efekt jest tak silny.

– A czego się spodziewałeś? – zapytał. – Ciemiernik doprowadza ludzi do szaleństwa, a ten tutaj nigdy nie grzeszył zdrowym rozsądkiem.

– Otóż to: wybijam klin klinem – odparłem pospiesznie. Takie oczywiście było założenie, ale klękając obok tego wstrząsanego

dreszczami ciała, poczułem się jak hochsztapler i morderca w jednym. – Profesorze! – zacząłem szarpać go za ramię. Mokra od potu koszula przylgnęła do jego lepkiego ciała. – Profesorze? Słyszysz mnie?

Potrząsnął słabo głową. Myślałem, że to jego ciężki oddech, ale po chwili zorientowałem się, że coś mówi: pochyliłem się. Recytował w kółko fragment jakiegoś tekstu, ale nie byłem w stanie nic zrozumieć. Mogło to być wszystko: „Ojcze nasz", kalendarz lub wykaz nazw geograficznych Umbrii. Dotknąłem dłonią jego czoła: zimne. Nie było wątpliwości, że sprawcą był mój środek przeczyszczający, choć kupując nalewkę, prosiłem o najsłabsze stężenie: nawet człowiek o wiedzy niewielkiej jak ścinek obciętego paznokcia wie, że ciemiernik ma bardzo potężne działanie.

– Hmm… Czy… czy w jego stolcu była krew? – zapytałem, bojąc się odpowiedzi. Ale zakonnik potrząsnął głową. – Dobrze, całe szczęście. Mówi brat, że majaczył?

– Dobry Boże, i to jak. Przeważnie plecie od rzeczy, jak zresztą wiesz, lecz dziś tryskała z niego istna fontanna słów. I te konwulsje.

– O nie. Konwulsje?

– Czy raczej drgawki. Koszmarne. Narobił w spodnie i na podłogę… – Zakonnik uniósł znacząco brwi.

– Wziąłem taką możliwość pod uwagę. Zapłacę i za pranie, i za sprzątanie.

Uzyskawszy moje zapewnienia, brat mruknął i wyszedł. Kiedy zostaliśmy sami, pochyliłem się nad Profesorem.

– Słyszysz mnie? – szepnąłem mu do ucha.

Jęknął, wtulił twarz w poduszkę i znów zaczął mamrotać. Udało mi się zrozumieć kilka słów. Owszem, było to „Ojcze nasz", ale trochę inne:

Bądź wola Twoja jako w niebie, tak i na ziemi:
Byśmy Cię kochali z całego serca i zawsze myśleli o Tobie,
Pragnąc Cię całą duszą,
Zanosząc do Ciebie wszystkie nasze prośby
I wszędzie widząc blask Twojej chwały…

Rozprostował gwałtownie nogi i znów zwinął się jak embrion.

I ze wszystkich sił,
Mocą energii i miłości, przepełniających naszą duszę i ciało,

Oddając się w służbę Twojemu miłosierdziu
I niczemu ponadto…

Nagle rozpoznałem: modlitwa świętego Franciszka.

– Profesorze – szepnąłem.

Jęknął i skurczył się.

– I byśmy kochali naszych sąsiadów tak jak samych siebie – na pół krzyknął, na pół stęknął i usiadł. – Boże, Boże… – Rozejrzał się naokoło dzikim wzrokiem i spojrzał na mnie tak, jakbyśmy widzieli się po raz pierwszy. – Moje flaki, Chryste Panie, moje jelita! – Wyciągnął ku mnie ramiona, a ja objąłem go bez chwili namysłu. Wczepił się we mnie ze szlochem i obaj zaczęliśmy płakać.

– Wybacz mi – poprosiłem.

– Weź mnie do wychodka, na miłość boską – wyjęczał.

Pomogłem mu wstać – ledwo się wyprostował – i przylgnęliśmy do siebie, gdy prowadziłem go korytarzem w stronę maleńkiej ubikacji. Przebierał nogami z coraz większą niecierpliwością, w końcu opadł na ławkę, tłumiąc krzyk. Stałem naprzeciwko, ściskając go za ręce. Jego ciałem wstrząsały spazmy, a z dołu dochodziły przerażające dźwięki.

– Ukryte czy jawne. Nagłe bądź nieustępliwe. O niebiosa! – Wrzasnął i zwinął się wpół, jeszcze mocniej ściskając mnie za ręce. – Ukryte czy jawne – powtarzał w kółko, jak mantrę. Zauważyłem, że jego słowa brzmią jak modlitwa świętego. – „I nie wódź nas na pokuszenie, ukryte czy jawne, nagłe bądź nieustępliwe, ale zbaw nas od tego złego, co było, co jest i co będzie".

Stałem przy nim, póki biegunka nie ustała. Podniósł się, a ja pomogłem mu dojść do łóżka. Podałem mu plaster nieszpułki, ale odwrócił twarz. Poszedłem więc do kuchni i przygotowałem syrop: w spiżarni znalazłem miód i ocet jabłkowy, tak stary, że część cieczy przekształciła się w zbitą masę przypominającą kłębek przezroczystej wełny, która zablokowała ujście słoika, gdy próbowałem wylać resztkę płynu. Profesor pozwolił, bym go nakarmił; mamrotał, spijając płyn z łyżki, którą podsuwałem mu, siedząc z jedną ręką za jego plecami, w świetle taniej łojowej świeczki, której migoczący płomień zdawał się zwisać na czarnej wstążce zawieszonej wśród krokwi. Dźwięk dzwonu oznajmił, że nadeszła pora wieczornej modlitwy. Poszliśmy do

wychodka raz jeszcze, znów nakarmiłem Profesora, wlewając mu do ust kolejne krople syropu, po czym usiadłem po turecku na podłodze obok siennika, przysłuchując się, jak chory przestaje mamrotać i zapada w głęboki sen.

Obudziły mnie wszy i cierpki zapach stopionego łoju. Leżałem na podłodze obok posłania Profesora. Sądząc po ilości robactwa, które łaziło mi po skórze i ubraniu, zakonnicy nie byli zupełnie szczerzy, mówiąc, że dają Profesorowi nowy siennik. Usiadłem. Mój podopieczny tkwił ze skrzyżowanymi nogami na prześcieradle, a z kącika jego ust w stronę rozpiętego kołnierzyka koszuli biegła strużka zaschniętej śliny podobna do śladu zostawionego przez ślimaka. Wpatrywał się we mnie jasnymi przytomnymi oczyma, oklejonymi żółtawą wydzieliną.

– Ty żyjesz! – krzyknąłem.

Mrugnął i zakaszlał. Jego wzrok pozbawiony był wyrzutu czy złości i jeśli cokolwiek dało się z niego wyczytać, to rodzaj półprzytomnego zaciekawienia.

– Prawie cię zabiłem. Wybacz mi, proszę. Wykorzystałem cię do swojego eksperymentu, to niedopuszczalne. Jestem potworem. Mam u ciebie wielki dług, którego być może nigdy nie uda mi się spłacić… – I nagle naszła mnie myśl. Może nie była specjalnie mądra, ale miała jakąś wartość, niosła obietnicę odkupienia. – Jadę do Umbrii – oznajmiłem.

Profesor znów mrugnął, a na jego twarzy odmalowało się napięcie i rodzaj psiej czujności.

– Do Asyżu. To w Umbrii, mam rację? Na pielgrzymkę. Czy zechcesz mi towarzyszyć?

Rozdział trzydziesty czwarty

W trzeci poniedziałek września przejechaliśmy z Profesorem przez Porta del Popolo i wyruszyliśmy do Asyżu, kierując się na Rawennę. Niebieskie czyste niebo było wypełnione ptakami, które wędrowały na południe – ich falujące sznury ciągnęły się w nieskończoność nad naszymi głowami, gdy leciały w szyku przypominającym klin, zbyt wysoko, byśmy mogli usłyszeć ich śpiew czy łopot skrzydeł. To, co się działo na ziemi, było odzwierciedleniem tego podniebnego porządku. Pielgrzymi, głównie mieszkańcy północnych Włoch, wciąż mogący wrócić do domu, zanim zima zamieni drogi w bagno bez dna, płynęli w stronę Rzymu niczym ptaki nęcone obietnicą ciepłych zim, gdzie lato nigdy się nie kończy. Ich wabiły świątynie, relikwie męczenników i nadzieja, że zobaczą, choć przez chwilę, reprezentanta Chrystusa na ziemi. Ja natomiast wędrowałem na północ, by spotkać się z Tessiną. Widziałem ją wszędzie: w płowym kolorze trawy spalonej letnim słońcem, w pojedynczych wysokich i nieskazitelnie białych chmurach, w błękicie nieba odbijającym się w strumieniach, które przekraczaliśmy, jadąc wzdłuż prastarych mostów.

Wręczyłem swój list rezygnacyjny przedstawicielowi kardynała – najpierw się zdziwił, a potem wściekł, ale niewiele mnie to obeszło. Wyniosłem się z San Lorenzo in Damaso do taniej gospody, a swój skromny dobytek zostawiłem u karmelitów. Oddałem kuchnię pod opiekę Luiginowi, swojemu zastępcy, który zarządzał nią od miesięcy, podczas gdy ja marnowałem czas, łagodząc obawy kardynała. Okazało się, że odłożyłem niezgorszą sumkę, kupiłem więc sobie nowy zestaw szat, skromny, lecz drogi kapelusz i ciężki podróżny płaszcz. Zainwestowałem też w dwa konie, co pożarło sporą część moich oszczędności; upewniłem się, że zawartość mojej sakiewki zapewni Profesorowi i mnie dobre jedzenie i nocleg w porządnych gospodach, a resztę zaskórniaków zdeponowałem we florenckim banku (choć nie był to, rzecz jasna, Banco Medici).

Pierwszego dnia podróży wstałem wcześnie, na długo przed świtem, przepełniony ekscytacją, która zawsze towarzyszy wyruszającym w długą wędrówkę. Podniecenie przerodziło się w rodzaj

gorączki, gdy uświadomiłem sobie, że u kresu tej drogi czeka na mnie Tessina. Osiodłałem oba konie, otoczone wątpliwą opieką gospodarza, u którego wynająłem pokój, i poprowadziłem je pustymi ulicami w stronę przytułku Białych Ojców. Profesor czekał już na mnie, chodząc niecierpliwie tam i z powrotem przed wejściem – nie posiadał niczego poza moimi starymi łachami i porządnym płaszczem, który mu sprawiłem, sądząc, że przyda się w podróży. Ukłonił się teatralnie zamkniętym drzwiom przytułku, skinął mi energicznie głową i wdrapał się na grzbiet swojego wierzchowca.

Wierzchowiec Profesora był tanią, apatyczną szkapą o zapadniętym grzbiecie. Nie spodziewałem się, by mój kompan potrafił jeździć konno, kupiłem mu więc człapaka, który miał go nieść z taką werwą jak osioł zaprzęgnięty do dwukółki. Ale gdy wziąłem Profesora do stajni, chcąc mu udzielić lekcji konnej jazdy, zaskoczył mnie, wskakując na stare złachane siodło, by po chwili oznajmić, że zwierzę się go nie słucha. Czułem się zawstydzony, że mój własny koń to dorodny, gniady, neapolitański wałach o nakrapianych bokach, na którego Profesor zerkał z podziwem i jeśli się nie mylę, z lekką zawiścią. Ale po krótkiej przejażdżce wzdłuż ulicy uznał, że szkapa nie jest w sumie aż tak bardzo ociężała, że płynie w niej krew Berberów i że podziwiał kiedyś jej ojca na końskim targu w Perugii.

Pierwszego dnia przejechaliśmy spory szmat drogi, w końcu zatrzymaliśmy się w gospodzie, w której oprócz ohydnej strawy znaleźliśmy też łóżko wolne od wszy. By zabić okropny smak jedzenia, wziąłem ze sobą z Rzymu małą skórzaną sakiewkę, w której schowałem srebrne fiolki zmielonego pieprzu, cynamonu, goździków i imbiru oraz trzy sztuki gałki muszkatołowej i maleńką tarkę, na której planowałem je utrzeć. Po kilku dniach swobodnej jazdy dotarliśmy do Narni – miasteczka wiszącego nad złowrogą doliną o głębokim dnie. Przekroczyliśmy wcześniej Tyber w Otricoli i gdy tylko nasze konie wyszły na brzeg, Profesor zaczął wciągać powietrze w nozdrza niczym pies tropiciel.

– Hej, Doktorze Wietrze, powąchaj! Co za powietrze! Boże, jakie powietrze!

– O co chodzi? – spytałem z troską.

Profesor uspokoił się ostatnio, ale wiedziałem, że ciężko będzie mu pomóc, jeśli szaleństwo dopadnie go znów w podróży.

– Umbria! Jesteśmy w Umbrii! Tak, tak! Wolni od Lacjum i jego żałosnych miazmatów, nareszcie! Czujesz to, *dottore*? Czujesz, jakie nieskazitelne, jakie czyste?

– Nie wierzę, żeby atomy po tej stronie rzeki były tak różne od tych na drugim brzegu – odparłem pedantycznie. – Poza tym nie czułem żadnej bariery, a przecież gdyby atomy…

Profesor ścisnął tylko piętami końskie boki i pogalopował przed siebie. Przeklinając pod nosem, ruszyłem za nim. Patrząc z daleka na Narni, czułem dreszcze, ale udało nam się znaleźć porządną gospodę, słynącą z dobrej kuchni. Narni znane jest ze swych winogron i gospodarz przyniósł nam słoik pełen zielonych pięknych perełek zanurzonych w syropie. Unosiłem każdą z nich pod światło i wkładałem po kolei do ust, a Profesor przyglądał mi się podejrzliwie. Od czasu gdy potraktowałem go ciemiernikiem, myślał trzeźwiej i zyskał zdolność pewnej koncentracji: rzadko wspominał Perugię oraz swój zmyślony zawód, zamiast tego przyglądał się otoczeniu z wielkim zainteresowaniem. Postawiłem diagnozę, że wszystkie problemy wynikały z mieszaniny poszczególnych substancji w umyśle Profesora – wadliwe właściwości owej fuzji były konsekwencją dysproporcji w humorach. Każde doświadczenie było starte, ugotowane, przeżute, przesiane przez sitko i uformowane tak, że smakowało tylko Perugią. Udało mi się zatrzymać ten proces dzięki biegunce, którą wywołałem, oraz poprzez starannie dobrany jadłospis. Nie odważyłem się ponownie użyć ciemiernika, ale zmieszałem aloes z piołunem i przekonałem Profesora, że kolejne biegunki, już nie tak gwałtowne, wyjdą mu na zdrowie. Przybrał na wadze, wypełniając moje przechodzone ubrania, aż wreszcie zaczęły na niego idealnie pasować, a pręgi i wrzody zniknęły z jego skóry. Nie przypominał już szaleńca, przynajmniej nie z zewnątrz, choć jego umysł wciąż był wrażliwy: wyobrażałem sobie, że czaszkę wypełnia mu miękki prążkowany blamanż, który powoli tężeje, wygładza się i rozkwita wraz z resztą ciała. Czarna żółć – jak się zdawało – przestała już płonąć i wydzielać śmiercionośne opary, które zatruwały mózg Profesora. Obserwowany przeze mnie, żuł bardzo

dokładnie, a sądząc po właściwościach jego ekskrementów (które ukradkiem analizowałem), był teraz bardziej cholerykiem niż melancholikiem. Jego nastrój również wskazywał na to, że stał się gorący i suchy: mówił szybko i zwięźle i łatwo tracił cierpliwość. Jednocześnie widziałem, że bardzo się do mnie przywiązał. Czułem, że nie przebaczył mi koszmaru, jaki mu zafundowałem wywarem z ciemiernika, lecz jednocześnie rozumiał, że biegunka wyszła mu na dobre. A przynajmniej chciałem w to wierzyć, bo wiedząc, że niemal pozbawiłem go życia, czułem się teraz za niego odpowiedzialny. Wyglądaliśmy pewnie z boku jak pan i służący, choć nasz układ przypominał bardziej relację chłopca z bezpańskim psem.

Profesor okazał się interesującym towarzyszem podróży. Znał się na roślinach i ptakach i wypowiadał ich nazwy w nieoczekiwanych momentach tak głośno, że aż konie podskakiwały ze strachu. Snuł długie, chaotyczne historie o drogach, którymi jechaliśmy, o kraju, o miastach, które mijaliśmy, prawdziwe bądź nie, pełne dziwacznych zgrai gigantów, bohaterów, wrogów, widziadeł, władców i groteskowych bestii. Lecz nowa, choleryczna strona jego natury dawała o sobie znać przy posiłkach i chociaż jadł posłusznie wszystko, co mu podsuwałem, mrużył oczy i przyglądał się bacznie każdemu daniu nieprzyjaznym okiem.

– Czy nie mogę jeść jak inni? Bez tych wszystkich zaleceń, reguł i proporcji? – zapytał pewnego razu.

– To wspaniały bekas – odparłem. – Co ci się w nim nie podoba?

– Wolałbym *scottaditi* – powiedział ostro.

– Jagnię pogłębiłoby twoje skłonności do melancholii – tłumaczyłem cierpliwie. – Mięso wodnego ptactwa jest ciemne, a przez to gorące. A ty właśnie tego potrzebujesz. Jedz.

– Ale ty masz jagnięcinę – mruknął.

– Mnie nie zaszkodzi, ale to mięso podnosi poziom flegmy, a flegma w połączeniu z twoim słabym trawieniem… Nie, to byłaby katastrofa.

– Widziałem już katastrofę… – Poruszył się niespokojnie, odchrząknął (zauważyłem obecność flegmy). – I wiem, jak wygląda. Nie przypomina baranich kotletów.

Miał oczywiście rację, szaleniec miał rację. To wszystko nie miało sensu, a nawet jeśli, to było nie do zniesienia. Jedzenie to jedzenie: daje rozkosz i podtrzymuje przy życiu, a ja byłem kucharzem, nie inżynierem, choć przez ostatnie miesiące podwyższałem i obniżałem, równałem i dostrajałem. Równie dobrze mógłbym wciągać kamienne bloki lub wbijać w dno rzeki pale podtrzymujące most, z tą jedynie różnicą, że wtedy robiłbym coś użytecznego. Kardynał wciąż był zdrów, a Profesor szalony, choć, musiałem przyznać, ostatnio było z nim coraz lepiej. Poczułem słodką falę ulgi: moja kariera medyka dobiegła końca. Teraz znów mogłem stać się kucharzem.

Tego samego wieczoru w Narni podałem Profesorowi winogrono. Potrząsnął głową.

– Dieta i czyszczenie organizmu – mruknął.

– Nie, nie. Pyszne jest.

– Kręcisz i manipulujesz…

– Jest cudowne. – Zjadłem i podałem mu kolejne.

Wyciągnął niechętnie dłoń, chwycił owoc i zirytowany, wsadził go do ust.

– Porządne winogrono. Umbryjskie – powiedział spokojniej. – No dobrze, jakich skutków ubocznych doświadczy teraz moje biedne ciało?

– Żadnych.

– Winogrono jest więc po prostu winogronem? Niczym mniej, niczym więcej?

– Mój drogi – powiedziałem, czując nagle potworne zmęczenie. – Dzisiejszego wieczoru pozwolę, by winogrono było tym, czym jest. Pamiętaj, żeby dokładnie je przeżuć.

Jechaliśmy dalej spokojnym tempem i po dwóch dniach dotarliśmy do Massa Martana. Był ostatni dzień września, a obchody ku czci świętego zaczynały się w Asyżu czwartego października. Profesor swoim zwyczajem udał się na przechadzkę wzdłuż murów. Puściłem go, bo lata całkowitej samotności – nie wiedziałem nawet dokładnie ile – sprawiły, że pewne przyzwyczajenia miał wciąż głęboko zakorzenione. Nadal lubił gadać pod nosem i ciągle potrafił ukucnąć nagle na środku ulicy i zacząć rysować na piasku, ale przez większość czasu zdawał się niewiele bardziej ekscentryczny od ludzi, którzy go otaczali.

Usiadłem w rogu jadalni, ciesząc się krótką chwilą samotności. Im bliżej mieliśmy do Asyżu, tym bardziej się denerwowałem. Za pięć dni ujrzę Tessinę. Pięć dni: to prawie jak wieczność, a zarazem zatrważająco bliska przyszłość. Choć odkąd dostałem jej ostatni list, czas zdawał się wlec w nieskończoność, a godziny pełzły niczym stonoga wędrująca wzdłuż muru, która z daleka nieznośnie powolna, z bliska wydaje się mknąć napędzana niezliczoną liczbą odnóży falujących w dzikim tempie. Z tą dziwną prędkością Tessina i ja zbliżaliśmy się do siebie, by za pięć dni zetknąć się niczym dwie linie wyrysowane na mapie, dwa alchemiczne symbole tworzące nowy, nieznany kształt. Przyszłości – tego, co się wydarzy w Asyżu – nie śmiałem sobie wyobrażać. Przespacerowałem się dookoła pokoju i wyszedłem poszukać kościoła.

San Sebastiano wyglądał na rzadziej uczęszczany, wszedłem więc do środka, żeby zapalić kilka świeczek. Uklęknąłem w pustej, wąskiej świątyni, oparłem czoło o chłodną, kamienną balustradę przed kaplicą Matki Boskiej i zacząłem recytować *Ave Maria*. Nie mogłem się jednak skupić. Wybiegałem myślami ku drodze prowadzącej wprost do wyobrażonego miasta, do Asyżu, którego nigdy przedtem nie widziałem. Jaki jest? Duży czy mały? Jeśli był wielkości Massy – maleńkiego miasteczka, przez które przechodziła jedna główna ulica – jak mam się spotkać z Tessiną niezauważony przez Bartola i jego ludzi? Gdzie się zatrzymają? W gospodzie? W klasztorze? Ile zajazdów jest w Asyżu? Podejrzewałem, że z okazji święta zjadą się tam tysiące ludzi, więc przystosowałem w myślach wielkość miasta do liczby pielgrzymów. Wielki tłum na niewielkiej przestrzeni. Tak byłoby najlepiej, mógłbym się ukryć. Ale co potem? Nie miałem wcześniej odwagi snuć tak dalekosiężnych planów. Krótka chwila z Tessiną? Kilka skradzionych minut? A może uda mi się ją wyrwać Baroniemu na dłużej? Była też inna możliwość, która otwarła się nagle przede mną niczym cudowny kwiat, skryty w najgłębszych zakamarkach mego umysłu, i eksplodowała znienacka w chłodzie świątyni pachnącej wapienną farbą i pszczelim woskiem. Wszystko stało się jasne, tak jakby Najświętsza Panienka pochyliła się nagle z wyżyn ołtarza i położyła mi dłoń na głowie.

Nie jechałem do Asyżu, by skraść Tessinie kilka chwil. Jechałem tam, by ją wykraść. Czy była inna możliwość? Ktoś musiał ją przecież

uratować przed zazdrosnym mężem impotentem i jego ohydnym synem. Wszystkie te niepewne, głupie plany, które dotąd snułem, utonęły w cudownym strumieniu porwane przez czystą falę nagłego olśnienia. Oto galopowaliśmy razem, Tessina i ja, Baroni zaś budził się, by odkryć, że skronie zdobi mu jelenie poroże. Uciekniemy na południe, do Neapolu, a potem do Hiszpanii. Albo na północ, do Mediolanu czy Francji. Uda nam się. Dlaczegóż by nie? Za przewodniczkę miałem przecież Najświętszą Panienkę, a na ramieniu świętą Bibianę.

Ściemniało się już, gdy Profesor wszedł dumnym krokiem do jadalni, gdzie siedziałem, niecierpliwie go wyczekując. Tak bezwstydnie skoncentrowałem się na planach uwolnienia Tessiny, że nie miałem nawet głowy, by się o niego martwić.

– Gdzieś ty się szwendał? – spytałem gniewnie.

Profesor pokryty był warstwą potu i kurzu, ale wydawał się cały i zdrów.

– Santa Maria in Pantano – odparł.

– Że co?

Wskazał niewyraźnym gestem za okno.

– Jestem głodny – oświadczył.

– Czekałem na ciebie.

Wzruszył ramionami.

– Co to jest Santa Maria in Pantano?

– Klasztor. Przepiękny.

– Aha. A kto ci o nim powiedział?

– Powiedział? A kto miał mi powiedzieć? Wiedziałem o nim od zawsze. – Odwrócił się do mnie plecami i skierował do kuchni, z której od godziny dochodziły kuszące zapachy i wyjeżdżały na tacach interesujące potrawy. Wrócił i usiadł naprzeciwko mnie. – Byłem głodny, więc zamówiłem coś do jedzenia.

– Chryste Panie! Co takiego…

– Zwyczajne jedzenie. Z Umbrii. Nie umrzesz od niego, panie Doktorze Wietrze.

Poczułem w nim nową pewność siebie. Sam nie mogłem w to uwierzyć i było mi wstyd, ale odkryłem nagle nową, zaskakującą prawdę.

– Ty rzeczywiście pochodzisz z Umbrii?

– A skąd myślałeś, że jestem, *dottore*, doktorze od dupnych wiatrów, niuchaczu złotawych płynów, o strzyżący i namaszczający, o ty, co dźgasz, szturchasz i przeczyszczasz.

– Ale… To wiesz może coś o Asyżu?

Profesor wciągnął z rozdrażnieniem powietrze przez zaciśnięte zęby. Szyja zaczęła mu nerwowo drgać, ale na szczęście pojawiła się służąca z wielkim parującym półmiskiem.

– Co to jest, na Boga? – spytałem.

– Powiem raz jeszcze: umbryjskie jedzenie – odparł ostro.

– Ale to przecież soczewica. Najcięższa z potraw. Najtrudniej ją strawić. Kiełbaski… – Przed nami wznosił się kopiec przepysznych, pulchnych kiełbasek ułożonych na górce usypanej z soczewicy. – Kiełbaski są w porządku, możesz być pewien.

Słowa przestrogi, które wyplułem z czystego przyzwyczajenia, zostały jednak wypowiedziane za późno. I chwała Bogu: Profesor zdążył już nałożyć sobie na talerz górę jedzenia i wrzucał teraz do ust kolejne łyżki soczewicy jak kowal czy płatnerz dorzucający do pieca. Nadziałem kiełbaskę na nóż i odgryzłem koniuszek. Sok i tłuszcz eksplodowały w moich ustach, wieprzowina zaś rozpłynęła się na języku. Poczułem smak kasztanów, mchu, cebulek dzikich lilii, korzeni i pędów wyrastających z poszycia umbryjskiego lasu. Mięso doprawione było pieprzem, solą i czosnkiem. Niczym więcej. Otworzyłem oczy. Profesor wpatrywał się we mnie i szybko odwrócił wzrok – zdawało mi się, że się uśmiechnął, nim włożył sobie do ust kolejny kopczyk krągłych ziarenek. Poszedłem w jego ślady. Tak jak się spodziewałem, maleńkie brązowe granulki miały posmak ziemi – soczewica wyrastała z ziemi i jedli ją ludzie tej ziemi – ale ich smak był subtelny: trochę sosnowy, co było zasługą ich samych, a trochę rozmarynowy, od ziela, którym je doprawiono. Miałem wrażenie, że jem ziemię, ale szczególnego rodzaju: coś na kształt jedwabistej brązowej gliny, za którą *maestro* Donatello wyruszyłby ze swym dłutem na kraj świata i którą mój wuj Filippo wyzyskałby jako pigment, malując oczy pięknej *donny* o czekoladowym wejrzeniu. Być może tak właśnie smakowała ziemia, w której leszczyna – najpiękniejsze z włoskich drzew – zapuściła korzenie, ale

o to powinienem był spytać chyba jakąś świnię.

– Pamiętaj, żeby porządnie gryźć – wybełkotałem, nakładając sobie stertę jedzenia na talerz.

Służąca wróciła, niosąc półmisek skrojonej wieprzowiny: świńskich policzków, salami nakrapianego różowym tłuszczem, wstążki *lardo*, boczku doprawionego pieprzem. Wszystko to miało delikatny, wytworny smak, jak płatek miedzi czy płaszcz kardynała. Zwinąłem pasek ciemnej, soczystej szynki i położyłem sobie na języku. Rozpłynęła się w zaskakującą, zmysłową mgiełkę, a posmak trufli splótł się ze smakiem cynamonu i *bottargi*. Westchnąłem głęboko i oparłem się o ścianę.

– Dlaczego jedziemy do Asyżu? – zapytał Profesor po kilku kęsach. – Nie wyglądasz na człowieka, który lubi pielgrzymki. – Beknął znacząco, jakby chciał wyprowadzić mnie z równowagi swoim wadliwym procesem trawiennym. – Wybacz, jeśli zabrzmiało to bezczelnie, dostojny *dottore*, najwyższy kapłanie Ajolosa… Za patronkę masz Bibianę, o ile dobrze pojąłem twe mamrotanie i bełkot. Szczebioczesz jak małpka bogatej damy. Bibiana czy święta Tessina, co? Hmm, hmm…? Nie znam się na świętych.

– Co w ciebie wstąpiło? – zapytałem, oblewając się rumieńcem. Jedzenie i uszczypliwe słowa Profesora odjęły mi pewności siebie.

– Jesteś medykiem, *dottore*. Jaką diagnozę byś postawił, gdyby ktoś, jedząc plaster *prosciutto*, wyglądał, jakby wąchał babską kieckę od spodu? Który z humorów dominuje? Hmm? Którego z nas trzeba by przeczyścić, ja się pytam.

– Nie jestem doktorem – odparłem, zdając sobie sprawę, że mówię jak półgłówek.

– Lekarz, który nie jest lekarzem, a mimo to leczy. Smakowita zagadka.

– Jestem, to znaczy byłem, dietetykiem. Kimś pomiędzy kucharzem a doktorem. – Nie myśląc wiele, sięgnąłem po następny kawałek szynki i poddałem się obezwładniającemu działaniu jej smaku. A potem, nad talerzem soczewicy, półmiskiem peklowanej wieprzowiny oraz butelką czerwonego wina z Montefalco, opowiedziałem Profesorowi swoją historię.

– Asyż będzie pewnie wypchany jak kiełbasa – stwierdził Profesor. – Będzie wrzeć i kipieć. Będzie… Umyślnie używam kuchennych metafor, z nadzieją że do ciebie przemówią, o wszechwładny Królu Wiatrów.

– Zrozumiałem. Możemy kontynuować?

– Twierdzisz, że mąż twojej wybranki jest nadętym bufonem, dumnym i próżnym, dla którego liczy się tylko wygląd, hmm?

– No, mniej więcej.

– W takim razie zatrzyma się w jednym z najlepszych zajazdów. – Wymienił cztery nazwy. – Zarezerwuje wszystko listownie. Ty tego nie zrobiłeś, prawda? W takim razie zanocujemy w Bevagnie, jest oddalona od Asyżu o parę godzin.

Plan był gotowy. Czwartego października spędzimy noc w Bevagnie, a rano udam się do Asyżu, wmieszam w tłum i znajdę Tessinę. Proste. A przynajmniej tak mi się wydawało, gdy wyjeżdżaliśmy z Gualdo Cattaneo i sunęliśmy zboczem wzgórza w stronę schludnego, maleńkiego miasteczka skrytego za murami na skraju szerokiej, płaskiej doliny zamkniętej z obu stron przez pasma wysokich gór. Od razu spodobało mi się to miejsce. Panował tu spokój, a budynki układały się w szachownicę starych kamieni i belek. Mimo że miejscowość znajdowała się ponad dwadzieścia cztery kilometry od Asyżu, roiło się w niej od pielgrzymów, ale szczęśliwym trafem udało nam się zarezerwować ostatnie wolne łóżko w czystej gospodzie tuż przy *piazzy*. Dostaliśmy najdroższy pokój, który z powodu święta i tak kosztował więcej niż zwykle. Stało w nim prawdziwe łóżko, wielka czworonożna bestia z rzeźbionego drewna, na którym dotyk podróżnych, użytkujących je przez lata, pozostawił czarne ślady. Chciałem zrobić miejsce Profesorowi, lecz on ulokował się jak zwykle na podłodze, w kącie pod oknem. Prawie nie zmrużyłem oka. Zdawało mi się, że ta noc nigdy się nie skończy, wyszedłem więc z gospody i w towarzystwie kotów i gwiazd ruszyłem na wędrówkę ulicami miasta. Ostatnie świerszcze tego roku cykały zawzięcie wśród kolczastych krzewów i żywopłotów okalających małe ogródki pod murem miasta. Coś błyszczało wśród liści: to dzika róża, która rozkwitła o parę miesięcy za późno. Pomyślałem o świętej Klarze z Asyżu i zerwałem kwiat na

szczęście, czując jej błogosławieństwo.

Po powrocie owinąłem się płaszczem i zasnąłem na przykrytej narzutą kołdrze. Po godzinie wstałem, przytroczyłem sobie do paska miecz oraz sztylet – musiałem przecież wyglądać stylowo – i obudziłem Profesora, mówiąc mu, że ma na mnie czekać i że zapłaciłem gospodarzowi za trzy dni z góry, ale jeśli Bóg da, wrócę jeszcze tej samej nocy. Miej konia w pogotowiu, dodałem. Może będziemy zmuszeni jechać w nocy i może ruszy za nami pościg, ale wszystko dobrze się skończy.

– Ucieleśniona pewność siebie – powiedział, drapiąc się po głowie. – Ucieleśniona… Ile ty masz lat, Królu Wiatrów?

– Dwadzieścia dwa – odparłem z dumą.

Przeżegnał się.

– Nie mam takich umiejętności czy znajomości rzeczy jak ty i w przeciwieństwie do ciebie, nie jestem gejzerem wiedzy. Nie posiadam twoich diagnostyczno-prognostycznych zdolności i nie jestem aż tak obeznany w temacie sraczki. Nie mam twojego doświadczenia. Nie jestem adeptem wiedzy tajemnej ani panem kaduceusza czy władcą garnków. Nie potrafię doprawić potrawki ani nafaszerować lutniczki. Jestem tylko zwykłym biedakiem, wędrowcem, którego okradziono i zelżono, wypędzono i przeklęto, przeczyszczono i otruto. Ale pozwól, że ci coś powiem młody, młodziutki Królu Wiatrów: nigdy nie ma tak, by wszystko dobrze się kończyło.

– Wiem – odparłem. – Ale tym razem będzie inaczej.

Droga z Bevagny do Asyżu przypominała pajęcze odnóże – jej długie, proste odcinki, przecinające płaskie dno doliny, zespolone były małymi wioskami, których nazw nauczył mnie gospodarz: Cantalupo, Cannara, Castelnuovo. Wziąłem ze sobą mapę rozrysowaną na kawałku kory. Miałem dużo czasu: gwiazdy wciąż stały na niebie, księżyc opadał w stronę gór na zachodzie, a na wschodzie tliła się blada poświata. Nie musiałem się spieszyć, a mimo to galopowałem. Rączego neapolitańskiego wałacha znudziła cała ta wyprawa, lecz teraz, gdy dałem mu wolność, gnał wzdłuż zakurzonego szlaku, tętniąc głucho po zbitym kredowym pyle, który wzbijał się za nami, ciemny w szarości poranka, i przenikał przez gałęzie oliwkowych drzew niczym sepia

mątwy przez wodorosty. Młode koguty, wyrwane ze snu przez koński tętent, uderzyły w buntownicze *Te Deum*; psy ujadały, a liny, którymi przywiązano je do bram i drzew, zaciskały się na ich szyjach ciasną pętlą. Kilku wieśniaków, idących o świcie w pole z motykami na ramionach, uniosło wzrok i rozwarło szeroko gęby, gdy przejeżdżaliśmy obok. Owiewał mnie lodowaty wiatr: w oczach czułem łzy, z nosa pociekła mi strużka. Słone krople paliły mi policzki. Przecież nie płaczę, myślałem. A może… Drzewa i krzewy skąpane były w coraz jaśniejszym świetle, które wydobywało z mroku kształty maleńkich listków, kolców i owoców. Znalazłem się w obrazie Filippa, brata mojej matki, który pewnego dnia o świcie zmarł gdzieś niedaleko stąd. Być może namalował go tylko po to, by mały, uparty chłopiec posłuchał w końcu rady wuja i zaczął iść za głosem serca. Na pewno życzyłby mi powodzenia – mój Boże, klepnąłby nawet mojego konia w zad, żeby przyspieszył kroku. Wykrzyczałem jego imię, a wiatr wtłoczył mi je z powrotem do ust. Uniosłem dłoń, czując się nieomal jak anioł dzierżący długą łodygę lilii niczym lancę, na jednej ze scen Zwiastowania, którą Filippo malował w mojej obecności. Przysięgam, słyszałem, jak Filippo śmieje się ze mnie, kiedy porównywałem się do archanioła Gabriela, Tristana jadącego do swej Izoldy, Lancelota zdążającego na spotkanie z Ginewrą, Dantego pędzącego w objęcia Beatrice. Gdzieś tam, pod kryształowym bezkresem nieba, czuwała nade mną Najświętsza Panienka. Wyciągnęła rękę i ujęła drobną białą dłoń Bibiany, gdy pochylały się i spoglądały w pustkę, by śledzić losy ich dzielnej, małej pchły mknącej przez uśpioną równinę. Droga wznosiła się pod kopytami wierzchowca. Jechaliśmy wąską ścieżką między wysokimi zielonymi skarpami, a przed nami wznosiła się brama Asyżu strzeżona przez strażników dzierżących pochylone halabardy.

Rozdział trzydziesty piąty

Wjechałem do miasta w kolorze miodu. Na progach domów spali pielgrzymi, ciała rozrzucone wśród drzew i kolumnad, zawinięte w płaszcze i koce, przypominały gąsienice jedwabnika. Był to wschodni kraniec Asyżu, jego zachodnią stronę zdominowała gigantyczna Bazylika Świętego Franciszka o stromych ścianach z piaskowca – bardziej twierdza niż kościół.

Obok bramy znajdowała się płatna stajnia, w której zostawiłem neapolitańczyka. Wynająłem też drugiego konia, miałem go później zostawić w gospodzie w Bevagnie. Zorientowałem się, że nie mam pojęcia, czy Tessina umie jeździć konno, ale z drugiej strony to, że potrafi, wydawało się aż nadto oczywiste. Wszystko miało przecież dobrze się skończyć. Wspiąłem się na wzgórze i wkrótce znalazłem na długiej ulicy Via San Francesco, biegnącej w stronę bazyliki. Musiałem zachować ostrożność. Płaszcz do konnej jazdy, długi za kolana, zakrywał mój miecz oraz sztylet, kaptur zaś, naciągnięty na głowę, osłaniał twarz.

Ulica była naprawdę długa, po obu jej stronach wznosiły się gospody i oberże, przytułki dla pielgrzymów, sklepy z jedzeniem i tawerny. Uliczni sprzedawcy zastawiali swoje stragany tandetnymi dewocjonaliami lub rozpalali ogień pod rusztem w przenośnych piecykach. Miałem sporo czasu, wszedłem więc do pierwszego zajazdu, o którym wspomniał Profesor, i zapytałem o rodzinę Baronich z Florencji. Widząc obojętne twarze bez wyrazu, przeszedłem na drugą stronę ulicy, by za chwilę znów ją przekroczyć. Poruszałem się zygzakiem, zdobiąc Via San Francesco krzyżykowym ściegiem daremnych poszukiwań. Słońce wznosiło się coraz wyżej, tymczasem w fałdach mojego płaszcza robiło się coraz goręcej. Ludzie wypływali powoli na ulice Asyżu, kierując się w stronę bladego cielska bazyliki, tak że musiałem stanąć do walki z rzeką pielgrzymów, płynących do sanktuarium, podobnych do ławicy węgorzy: młodzi i starzy, bogaci i nędzarze, kaleki o kulach, chorzy z ranami zawiniętymi zakrwawionymi szmatami oraz wytworne damy z chusteczkami przy twarzach. Przedarłem się przez tę ciżbę, używając łokci, najdelikatniej jak się dało, wślizgnąłem się przez otwarte drzwi do Albergo del Gallo

Verde i postanowiłem, że po rozmowie z gospodarzem zrobię sobie przerwę.

– *Messer* Bartolo Baroni z żoną? – powtórzył człowiek, na którego natknąłem się w sieni. Był szczupłym mężczyzną o srebrnych, krótko przyciętych włosach i zgrabnym brzuszku wielkości melona, sterczącym mu wśród fałdów lnianego fartucha. – Ależ tak. Oczywiście. Jest tu od dwóch dni.

– Więc… Ach. – Chrząknąłem. – To świetnie.

– *Messer* Bartolo Baroni z Florencji… tak, są chyba jeszcze na górze. Kogo mam zaanonsować?

– Nie! Nie trzeba! – zaprotestowałem w panice. Z jakiegoś powodu nie przygotowałem się na tę chwilę, mimo że w myślach w kółko odgrywałem tę scenę. Powinienem był się nauczyć odpowiedzi na pamięć, jak dziecko katechizmu, zamiast tego usiłowałem wypowiedzieć coś… sam nie wiedziałem co. Chrząknąłem raz jeszcze i spojrzałem na swoje buty. Wyglądały na drogie.

– Mój ojciec… – zacząłem. Byłem synem kogoś, kto kupił mi drogie buty. – Mój ojciec jest partnerem handlowym *messer* Bartola. Ponieważ obaj, i *messer* Bartolo, i ja, wybraliśmy się w tym samym czasie na obchody do Asyżu, obiecałem tacie, że go pozdrowię. Pójdę teraz do sanktuarium, zaś potem… Będą tu na kolacji?

– A jakże! Trzymamy dla nich najlepszy stół w całym Asyżu. Gdyby zechciał pan do nas dołączyć, panie… – Zawiesił wyczekująco głos. Zauważyłem, że on również przyglądał się z podziwem mojemu obuwiu. Skłoniłem się i cofnąłem do drzwi.

– A kto wie, kto wie! – odparłem beztrosko. – Najpierw jednak muszę iść się pomodlić, przecież po to właśnie przebyłem taki szmat drogi. A potem powinienem się jeszcze zająć interesami ojca. Rozumie pan… więc… yhm… przyślę kogoś, by złożył *messer* Bartolowi wyrazy uszanowania w moim imieniu.

Obróciłem się na pięcie i zanurkowałem w tłumie, wplatając się w poskręcany sznur pielgrzymów. Tym razem nie stawiałem oporu i tłum porwał mnie ze sobą. Dryfowałem niesiony nierówną falą łokci i kolan, oddychając powietrzem ciężkim od woni niemytych pachwin i pach, zgniłych zębów, tłustych włosów, larendogry, cukierków na

odświeżenie oddechu, dopiero co wypranych tunik i nigdy nie pranych, złachanych spodni. Nie zwracałem jednak na nic uwagi, myśląc tylko o wieczorze z Tessiną. Wspiąłem się na wzgórze, wykrzykując słowa modlitwy i wyśpiewując hymny, po czym wziąłem ostatni zakręt i dotarłem do bazyliki wznoszącej się na skalnym ustępie.

Wizyta w sanktuarium świętego Franciszka, jakkolwiek dziwnie to brzmiało, nie figurowała na mojej liście spraw do załatwienia. Nie wybrałem się przecież na pielgrzymkę do Asyżu, lecz wędrowałem do miejsca, w którym była Tessina. Pamiętałem jednak słowa świętego w ustach Profesora wstrząsanego dreszczami delirium. Pomyślałem więc, że powinienem – a nawet muszę – pomodlić się za swego kompana i podziękować świętemu za to, że udało mu się przeżyć, mimo mego, pożal się Boże, doktorzenia. Przekraczanie progu bazyliki trwało wieki, choć i tak prawdopodobnie stałem na czele tego korowodu, i kiedy w końcu znalazłem się w środku, wiedziałem już, że nie ma drogi ucieczki: stojąc w swym ciężkim płaszczu, pośród gorących ciał tysięcy wiernych, czułem się jak orzeszek piniowy lub inny drobiazg wsadzony w gardło gęsi obracanej na ruszcie. Było tu jednak coś, co chciałem zobaczyć od lat – cykl fresków, które według Filippa należały do najlepszych, jakie kiedykolwiek powstały. Otaczały mnie teraz ze wszystkich stron, gdy *maestro* Giotto pociągnięciami pędzla opowiadał historię życia świętego Franciszka. Nie patrzyłem na nie wcale. To znaczy patrzyłem, ale w ogóle ich nie widziałem. Błądząc myślami gdzieś daleko, dałem się zagonić do kościoła dolnego oraz kaplicy grobu świętego Franciszka. Byłem wyczerpany, czułem, że pocę się jak chory na malarię, a ból w stopach deptanych przez rzesze pielgrzymów stał się nie do zniesienia. Pogodziłem się ze swym losem przekonany, że zostanę strawiony w trzewiach bazyliki, gdy nagle tłum wessał mnie, wezbrał i wypluł na zalany słońcem dziedziniec.

Siadłem na schodach z widokiem na dolinę i oparłszy brodę na dłoniach, oddychałem łapczywie świeżym powietrzem, chcąc oczyścić płuca z tłustego osadu ludzkich oddechów, kadzidła i wosku. Słońce przeszło już zenit: to dobrze, do wieczora pozostała mi mniej niż połowa dnia. Przedarłem się przez tłum, zszedłem z głównej drogi i powędrowałem alejkami wiodącymi w stronę muru. Znalazłem

opuszczony ogród, po czym, niewiele myśląc, położyłem się pod zakurzoną, starą palmą. Odpoczywałem przy błogim szeleście jej suchych liści i zacząłem trzeźwiej myśleć o nadchodzącym wieczorze. Lecz zanim udało mi się wymyślić jakikolwiek plan, zapadłem w sen.

Gdy się obudziłem, słońce stało już bliżej horyzontu. Na wierzchu mej dłoni drzemał spory czarny skorpion. Zerwałem się i strzepnąłem go w krzaki. Ramiona zesztywniały mi od walki z lawiną pielgrzymów, a w ustach czułem patynowy, mdły posmak kaca, poza tym jednak miałem sporo energii. Gałęzie kostropatej, zaniedbanej jabłoni w rogu ogrodu uginały się pod ciężarem niechcianych jabłek. Dopiero teraz zorientowałem się, że jestem głodny, zjadłem więc kilka, siedząc pod palmą. Oparłem się o żłobkowany pień suchego drzewa i zastanawiałem nad tym, co wydarzyło się tego dnia. Uderzyło mnie nagle, że w przepełnionej, głośnej bazylice byłem być może blisko Tessiny bądź Bartola Baroniego. Nie przyszło mi to do głowy, kiedy popychał mnie ten zgiełkliwy tłum, ale takie spotkanie mogłoby być katastrofalne w skutkach. Powinienem wyostrzyć zmysły, nie mogę być tak lekkomyślny. Do tej pory zachowywałem się tak, jakby sama Matka Boska i wszyscy święci mieli przyprowadzić do mnie Tessinę i pomóc nam w ucieczce, otulając nas kłębami niebiańskiej mgły czy czegoś w tym rodzaju, lecz gdy moja ukochana znalazła się w murach miasta, tak blisko miejsca, w którym siedziałem, mój ogląd rzeczy nieco się zmienił.

Co miałem zrobić? Gdy stałem znudzony za oparciem kardynalskiego krzesła lub podskakiwałem bezmyślnie na końskim grzbiecie, jadąc traktami Umbrii, setki razy wkraczałem w myślach do miejsca, w którym zatrzymała się Tessina, chwytałem ją, przyciągałem do siebie i prowadziłem w noc, zostawiając Baroniego, poruszającego wargami niczym stary karp impotent, którym zresztą był. Ugryzłem kolejne jabłko. Wisiało na drzewie trochę za długo i poczułem, jak cydrowy miąższ musuje mi delikatnie w ustach. Co powiedział właściciel gospody? *Messer* Bartolo Baroni z żoną. Nie mówił o nikim więcej. Oczywiście wzięli ze sobą służących, ale o nich nie warto było nawet wspominać. Gdyby przyjechał z nimi jakiś krewny, srebrnowłosy mężczyzna użyłby zapewne zwrotu „rodzina Baronich” albo czegoś

w tym stylu. Na pewno tak. Dlaczego więc nie zrobić tego, co robiłem tylekroć w wyobraźni? Poczekać do kolacji, aż wino, które wleje w siebie Baroni, zabarwi jego uszy na czerwono i upodobni nos do truskawki… Oczami wyobraźni widziałem tego starego krępego, sinego łajdaka, tłustego jak opity kleszcz. Przechodziłem przez jadalnię i sięgałem po jego żonę, a w oczach grubasa rozbłyskiwało nagłe olśnienie. Być może postara się mnie zatrzymać. Charcząc i parskając, spróbuje wstać, ale nas już nie będzie. Przeciągnąłem się jak zadowolony pies. Zagrzechotały nade mną suche liście palmy. Wstałem i poszedłem poszukać pompy lub fontanny, by pozbyć się zapachu pielgrzyma.

Przeszedłem się niespiesznie pod murami miasta, czekając na zachód słońca, i kiedy się ściemniło, wróciłem na Via San Francesco. Naprzeciwko Gallo Verde pod łukowym sklepieniem starego portyku jakiś zakonnik nauczał grupę wieśniaków. Zgromadzili się wokół niego półkolem, jedząc kolację albo trzymając w dłoniach piwo lub wino. Wślizgnąłem się pomiędzy nich i stanąłem tyłem do kolumny, zerkając ukradkiem na drzwi gospody. Płynąca ulicą niekończąca się rzeka pielgrzymów z pochodniami lub świeczkami zalewała co jakiś czas nie tylko drzwi, lecz cały budynek i zajazd znikał mi z oczu. Czekałem. Tessina i Baroni z pewnością już wrócili, coraz mocniej utwierdzałem się w tym przekonaniu… A jeśli miałem rację, mogłem ich nie zauważyć, gdy wchodzili. Czyli to już ten moment? Mam teraz wejść? Przeszedłem przez ulicę, ale zawahałem się, stając w progu. Czy tak to miało wyglądać? Mój plan wydawał się chaotyczny i nieco prostacki. A co, jeśli Tessina i Baroni nie zasiedli jeszcze przy stole? Wyobrażałem sobie, jak wdaję się w sprzeczkę z właścicielem zajazdu, gdy tymczasem Tessina unosi wzrok znad talerza i spostrzega moją czerwoną wzburzoną twarz, gdy służący wyrzucają mnie za drzwi. Nie tak miało być. Nagle przyszedł mi do głowy pewien pomysł. Wyślę jej wiadomość.

Z łatwością znalazłem wejście dla służby, wszedłem do kuchni, w której panował taki zamęt, że z początku nikt nie zwrócił na mnie uwagi, i odnalazłem głównego kucharza – zadziwiająco niskiego, całkiem łysego mężczyznę w poplamionym fartuchu. Jego dłonie, twarz i błyszcząca, szpiczasta czaszka były mocno spocone i różowe jak

gotowana szynka.

– Przepraszam – zacząłem. – Chciałbym coś dla kogoś ugotować. To niespodzianka. – Mężczyzna odwrócił się szybko i utkwił wzrok w stercie srebrnych monet, które trzymałem w wyciągniętej dłoni. Była to pewnie równowartość jego dwutygodniowej pensji. Otworzył i zamknął usta, po czym spojrzał na mnie, mrużąc oczy i ważąc w myślach wady i zalety potencjalnej umowy. Minęło kilka sekund, więc podtuczyłem przynętę.

– Jestem osobistym kucharzem Jego Eminencji Kardynała Federica Gonzagi – przedstawiłem się. – W jadalni siedzi bliski przyjaciel mojego ojca i nie ma pojęcia o tym, że jestem w Asyżu. Pomyślałem więc, że będzie zabawnie, jeśli zaskoczę go potrawą, którą stworzyłem dla Lorenza de' Medici. – Starałem się, by brzmiało to jak najnaturalniej. – Z chęcią dam panu ten przepis.

Mężczyzna zacisnął sceptycznie usta i mierząc mnie wzrokiem, utkwił go nagle w moich butach. Spełniały swoje zadanie.

– Jaka to potrawa? – wychrypiał.

– O, bardzo prosta. Potrzebuję tylko skrawka tamtego stołu. W zasadzie mógłbym ją nawet przyrządzić na podwórzu. Z pewnością ma pan potrzebne składniki.

– No… Ale jakie?

– Chudą wieprzowinę, trochę słoniny, soli, pieprzu, pietruszki, ziaren kopru, szczyptę tymianku i majeranku. Oregano też się nada.

Kucharz zmarszczył podejrzliwie brwi.

– I czarne trufle – kontynuowałem – macie tu takie? Z zeszłego roku? Tak wykwintna kuchnia na pewno trzyma kilka w zapasie na wszelki wypadek…

– To będzie kosztować.

– Zapłacę – powiedziałem.

Wymienił zatrważającą kwotę, a ja skinąłem głową.

– W porządku. Mam to wszystko – mruknął.

Trufle musiały go przekonać, że nie jestem ani szaleńcem, ani też więźniem, bo jaki przestępca byłby tak głupi, by płacić krocie za zeszłoroczne grzyby? Wyciągnął napuchniętą od gorąca dłoń, czekając na zapłatę.

– Jeżeli będę miał przez to jakiekolwiek kłopoty, to cię uduszę – syknął. – Nie wiem, co z ciebie za *cazzo*, ale ubiję.

– Najpierw daj mi składniki – odparłem, potrząsając srebrem w zaciśniętej dłoni. Podałem mu proporcje. – Chciałbym też deskę do krojenia i żelazne szpikulce.

Nikt w kuchni nie zwrócił na mnie uwagi – i dobrze. Wyszedłem na małe podwórko na tyłach gospody, które przypominało Porco – zwłaszcza stojący tu brudny wychodek i wstążki brązowego śluzu wypływające spod jego spaczonych drzwi – znalazłem beczkę i chcąc złapać nieco światła, przyciągnąłem ją pod kuchenne okno. Kucharz przyniósł mi gruby plaster wieprzowiny, mały słoiczek ziaren kopru, garść zieleniny, kilka szpikulców i górkę soli; wszystko ułożył na pokrzywionej desce.

– Nóż też? – warknął z niechęcią. Kiedy wyjąłem swój sztylet, cofnął się o krok. – Gdzie pieniądze?

Dałem mu połowę umówionej sumy i oznajmiłem, że drugą dostanie, gdy danie będzie gotowe. Uszczupliło to mocno moje oszczędności, ale zupełnie się tym nie przejąłem i kiedy odszedł, natychmiast wziąłem się do roboty. Trzymając płasko smukłe ostrze, rozgniotłem nasiona kopru, pokroiłem świeżą różową wieprzowinę w długie paski, rozbiłem je rękojeścią sztyletu, a następnie posypałem solą i nasionami, które utarłem chwilę wcześniej. Zgodnie z poleceniem, kucharz dał mi pietruszkę i odrobinę górskiego oregano o intensywnym smaku. Kiedy mieszałem obie przyprawy ze słoniną, na podwórku zjawił się jakiś wyrostek – sądząc po okopconej tunice, najpewniej rożnowy – i poszedł w stronę wychodka. Zamykając drzwi, posłał mi dziwne spojrzenie, ale udałem, że go nie widzę, i sięgnąłem po sakiewkę z przyprawami. Gdy doprawiałem mięso, chłopiec wychynął z wygódki.

– Twój pan nie płaci ci, żebyś srał! – zawołałem z czystego przyzwyczajenia.

W jego oczach odmalowało się skrajne zdumienie: splunął mi zuchwale pod nogi i zniknął w kuchni. Śmiałem się za jego plecami, zwijając wieprzowe paski doprawioną stroną do wewnątrz i nadziewając je na cienkie szpikulce.

Serce waliło mi jak młotem, a moje kończyny chciały wędrować

każda w inną stronę. Starałem się zachować spokój. Może Baroni nie wrócili jeszcze nawet do gospody. Musiałem to sprawdzić. Wślizgnąłem się z powrotem do kuchni i ruszyłem za służącym, który szedł do jadalni z półmiskiem nad głową. Sala znajdowała się na końcu krótkiego korytarzyka – poczekałem, aż sługa wejdzie do środka, i zerknąłem przez uchylone drzwi. Pod niskim sufitem z bukowych belek rozciągało się duże pomieszczenie z szerokim, płonącym paleniskiem pod przeciwległą ścianą i długimi stołami ustawionymi jak w refektarzu. Rozgorączkowany, zacząłem wodzić wzrokiem po twarzach gości, lecz dostrzegłem ją niemal od razu.

Siedziała przy najbardziej oddalonym stole. Rozpoznałbym ją po samych kaskadach włosów, bo w sumie niewiele więcej widziałem – zwróciła się w stronę wielkiego, starego mężczyzny o błyszczącej twarzy. Siedział na honorowym miejscu, lekko zgarbiony; jego łysą czaszkę okalał pierścień rzadkich czarnych, tłustych włosów, które przylgnęły do łuszczącej się skóry. Jego wargi wyglądały jak dwa kurze serca, a jedno oko ginęło nieomal pod opuchlizną wywołaną przez infekcję. Nie wierzyłem w to, co widzę. Bartolo Baroni. Boże, jak on się zestarzał… A Tessina… Wygięty zarys jej nosa, gładka krągłość podbródka. Chłonąłem ją, spijałem, póki z walącym sercem nie oparłem się o ścianę. Jeszcze jedno krótkie spojrzenie i rzuciłem się w stronę podwórka, gdzie gruby kot o patykowatych nogach dobierał się do moich szaszłyków. Zgarnąłem szpikulce, wręczyłem kucharzowi obiecaną kwotę i ostrożnie ułożyłem mięso nad ogniem. Dopiero wtedy pozostali kucharze mnie zauważyli – spojrzałem z ukosa i puściłem do nich oko. Wzięli mnie chyba za młodego bogacza, niewartego uwagi, jako że szef rugał ich z taką samą wściekłością, z jaką zwracał się do mnie. Ująłem sztylet i zacząłem kroić trufle na cieniutkie czarne krążki.

– I co w tym takiego nadzwyczajnego? – zagadnął w końcu szef kuchni, wskazując brodą mięso, które zaczęło przyjemnie skwierczeć. – Takie samo znalazłbyś na każdym targu.

– *Il Magnifico* – odparłem, unosząc brodę tak, by wiedział, co myślę o jego głupocie – jest obywatelem republiki, jak każdy florentczyk.

Wieprzowina była gotowa. Spróbowałem jej soków: idealne.

Trzęsąc się z nerwów, zamknąłem oczy i ujrzałem Najświętszą Panienkę pod rękę ze świętą Bibianą; jaśniejąc delikatnym blaskiem, obdarzały mnie życzliwym, spokojnym uśmiechem.

– Czcigodne panie – wyszeptałem. – Pomóżcie, proszę, swojemu słudze Ninowi w wielkiej potrzebie i wybawcie z niewoli swą służkę Tessinę.

Do kuchni weszła służąca, niosąc stertę pustych talerzy. Chwyciłem ją za ramię, wyjąłem srebrny floren i ułożyłem dymiące mięso na cynowym półmisku. Roztrzęsionymi dłońmi otuliłem pieczołowicie każdy kawałek wieprzowiny delikatną czarną truflową szatą, po czym wziąłem półmisek i podałem dziewczynie wraz z monetą.

– Zanieś to *messer* Baroniemu i jego żonie – powiedziałem. – Siedzą w najdalszym kącie sali. On jest apoplektycznym starcem. Ona ma jasne włosy i jest… Rozpoznasz ich. Powiedz, że przyjaciel przesyła pozdrowienia. No, idź.

Dziewczyna spojrzała na mnie, jakbym spadł z księżyca, ale wzięła monetę i wsunęła ją między piersi. Uniosła półmisek, ja zaś skłoniłem się wszystkim obecnym, usiłującym za wszelką cenę mnie ignorować, i poszedłem za nią. Zatrzymałem ją w drzwiach do jadalni, wskazałem Baroniego i stojąc w cieniu, przyglądałem się, jak zmierza w jego stronę. Zdawało mi się, że jest nieznośnie powolna, jakby brnęła w wodzie lub oleju. Głuche pulsowanie w mych uszach zagłuszyło panujący wokół gwar. Była już prawie u celu – ukłoniła się i odezwała do Baroniego, który uniósł swój rozszczepiony podbródek i zatrząsł obwisłym wolem. Zmarszczył brwi, a dziewczyna postawiła przed nim półmisek. Ach, nie tak miało być. „Najpierw kobiecie!” – syknąłem, mimo że nikt mnie nie słyszał. Baroni wpatrywał się w wieprzowinę, a Tessina zmarszczyła brwi, wzięła plasterek trufli, dotknęła mięsa i polizała palec. Wiedziałem od razu. Zrozumiała. Uniosła wzrok, odszukała mnie w cieniu za drzwiami, tak jakby od samego początku podejrzewała, że tam będę. I uśmiechnęła się.

Wszedłem do sali. Trąciłem biodrem krzesło, a Tessina lekko się uniosła. Brałem ją już nieomal w ramiona, mimo że musiałem przebyć jeszcze połowę jadalni: widziałem maleńkie, miedziane włoski na jej ramieniu, które stawały, gdy ogarniało ją podniecenie lub zimno, piękny

krajobraz jej skóry, rysującej się drobnymi, falującymi wzniesieniami pod suknią, piegi rozsiane po policzkach i nosie: utonąłem w nich niczym w gwieździstym letnim niebie. Baroni oderwał kawał mięsa, włożył do ust, przeżuł i skinął z zadowoleniem głową. Uniósł wzrok, by powiedzieć coś do Tessiny, i spojrzał tam gdzie ona – wprost na mnie. Chrząknął z wściekłością, a jego twarz przybrała kolor dojrzałej morwy. Czy nie zakrztusił się aby moim wieprzowym szaszłykiem? Oto elegancki punkt zwrotny, nieobecny w mych planach i marzeniach. Odepchnąłem kolejne krzesło, które stało mi na drodze, i uniosłem dłoń. I wtedy mężczyzna, siedzący tyłem do mnie, zwrócony twarzą do Tessiny i ostrzyżony tak brzydko, że nie zwróciłem na niego uwagi – człowiek, którego ona również zdawała się ignorować – odwrócił się w moją stronę. Ujrzałem twarz Marca Baroniego. Zerwał się w mgnieniu oka, przewracając krzesło, które upadło z łoskotem na podłogę, a siedzący obok niego wysoki mężczyzna o jasnych włosach… Zdawało mi się, że śnię – był to Corso Marucelli. Odepchnął krzesło i rozwarł czeluść ust, krzycząc coś, czego nie dosłyszałem. Patrzyłem na twarz Tessiny – rozpływała się, jakby od początku była tylko złudzeniem. Jak mogłem myśleć, że jest rzeczywista? Budziłem się. Znów byłem w Rzymie. W chatce *donny* Velii. We Florencji na Via dei Benci, wśród ludzi Baroniego, którzy chwycili za miecze. Nagle Tessina krzyknęła:

– Nino!

Jej krzyk był jak pocałunek i cios jednocześnie. Przez moment cały świat zastygł na chwilę w bezruchu. Tessina wyciągnęła ku mnie dłoń i gdybym się był pochylił, gdybym zrobił o jeden krok więcej, byłaby moja. Wciąż jednak dzieliła nas ta podłoga, ten stół, ci ludzie dobywający swych mieczy. Ręka Tessiny opadła, gdy Baroni docisnął z impetem jej nadgarstek do blatu. Znów usłyszałem jej krzyk:

– Nino! Uciekaj!

Posłuchałem i rzuciłem się do drzwi, potrącając po drodze służącego, który niósł półmisek pieczonego ptactwa. Chłopak odbił się od ściany korytarza, a ptaki wzbiły się w powietrze – pod sam sufit! Zza kuchennych drzwi wyłoniła się twarz kucharza obleczona skórą w kolorze szynki – zawarczał i zniknął. Wybiegłem na podwórze pełne kotów – dlaczego nie zauważyłem wcześniej, że śmierdziało gównem? –

runąłem w dół po schodach i pobiegłem wzdłuż jednej z alejek, słysząc za plecami ciężki, płaski tupot obutych stóp. Dróżka opadała w lewo i biegła zboczem wzgórza – skręciłem za rogiem i pognałem szerszą ulicą, przewracając po drodze jakiegoś starca i wbiegając w grupkę zakonnic z pochodniami. Rękojeść sztyletu utknęła mi w fałdach szaty. Udając, że nie słyszę miotanych w moim kierunku przekleństw, torowałem sobie drogę ramionami i łokciami niesiony nurtem ludzkiej rzeki, która płynęła nieprzerwanie w stronę bazyliki. Rzuciłem się w ciasne przejście, które otwarło się gdzieś z prawej strony, wbiegłem po stromych, wąskich schodach i przeskoczyłem przez niski, rozsypujący się mur. Depcząc zagon zwiędłych karczochów, przebiegłem wśród tyczek do uprawy fasoli i przesadziłem kolejny mur, lądując z plaskiem w śmierdzącym kurzym łajnie. Jeszcze jeden mur i znów znalazłem się na ulicy, tym razem pustej. Wbiegłem w długą bramę i oparłem się o ścianę, łapiąc oddech.

Straciłem ją. Na zawsze. Tak musiało być. Czy naprawdę nie byłem tego świadom, gdy ujrzałem ją dziś w tej jadalni? Przypominała obraz lub coś, co uwięziono za szkłem relikwiarza. Póki w naszych żyłach płynęła krew, nie mogliśmy się do siebie zbliżyć, choćbyśmy poruszyli niebo i ziemię. Patrząc na stół po drugiej stronie sali, zajrzałem do innego świata. Ale czy rzeczywiście ją straciłem? Nie. Bo nigdy nie udało mi się jej posiąść. Przez ostatnie tęskne miesiące spałem w gnieździe z postrzępionych szmat wspomnień niczym szczur zwinięty wśród krokwi.

Rozejrzałem się wokół. Wciąż było pusto, z ulic poniżej dobiegały odgłosy świątecznej wrzawy. Nie było szans, żeby Marco mnie wyśledził. Musiałem dostać się do stajni i odjechać na południe. Ale jak? Jak miałem to zrobić, skoro wciąż widziałem jej piękne usta gotowe do krzyku i czarne gęste włosy Marca Baroniego, ciachnięte jak od garnka. Nie mogłem jej z nim zostawić. Zabiłby ją – choć może oddałby jej tym wielką przysługę. Jego zemstą – bo zemści się, tego byłem pewien – może być coś o wiele gorszego.

Ulica biegła zboczem w stronę wschodniego krańca miasta. Jeśli poszedłbym tędy i zawrócił, dotarłbym do gospody przed Markiem i Corsem, którzy wciąż z pewnością mnie tropią. Zbiegałem po schodach

i gnałem stromymi uliczkami, póki nie dotarłem do znajomego wejścia o nietypowym sklepieniu. Zdawało mi się, że rozpoznaję tyły Gallo Verde. Grupka pielgrzymów skręciła w uliczkę, wyśpiewując święte pieśni, choć byli bardziej niż pijani, i kiedy przeszli obok, ruszyłem chyłkiem za nimi. Niestety, znowu skręcili, wspinając się wąskim przejściem w stronę głównej ulicy, i zostałem sam.

Na rogu wznosiła się maleńka kapliczka: ktoś oparł o ścianę kamień, na którym widniała prymitywna podobizna świętego – kimkolwiek był. Na kamieniu stały świeże kwiaty, migotała gasnąca świeczka. Druga leżała na ziemi, a ponieważ miejsce zdawało się nieco zapomniane, schyliłem się, zapaliłem ją i umocowałem, przyklejając do starej. Wstając, usłyszałem za plecami czyjeś kroki.

Odwróciłem się i spostrzegłem, że jakiś mężczyzna wyłonił się z wąskiego przejścia. Był niski, a jego usta przypominały wykrzywiony pysk mastifa, który podskakiwał, by dosięgnąć byczego brzucha. W ręku trzymał półtoraręczny miecz o szerokim ostrzu i długim rzeźbionym jelcu. Rozpoznałem Marca Baroniego. Odszukałem swój sztylet i miecz, wyciągnąłem je oba naraz; w gardle czułem tłusty posmak palącej się świeczki. Obok Marca wyrósł kolejny mężczyzna – wyskoczył z ciemności, jak wyczarowany przez karnawałowego kuglarza. Był wyższy i szczuplejszy: Corso Marucelli.

Marco zawahał się, widząc, że go zauważyłem, ale po chwili ujął miecz obiema dłońmi, uniósł na wysokość oczu i zadał cios. Przeszedł tuż obok mnie, ledwie udało mi się go uniknąć. Ostrze świsnęło mi koło ucha i uderzyło w ścianę budynku, obsypując mnie drobinami pokruszonego tynku. Ręka Marca zadrżała od wstrząsu, ja zaś wsadziłem mu kolano między nogi i odepchnąłem go od siebie – nie poczuł jednak bólu, a ostrze jego miecza uniosło się znowu jak ogon skorpiona. Zacisnął zęby i rzucił się na mnie z twarzą stężałą od gniewu. Gdy wspiąłem się na palce, by ochronić pachę przed ciosem, kątem oka dojrzałem po prawej Corsa, który skradał się, dzierżąc miecz w obu dłoniach. Marco znalazł się w zasięgu mojego ostrza i runął na mnie całym ciężarem. Wciąż jeszcze mogłem zaatakować go sztyletem, lecz ostrze skierowane było w dół i nim zdążyłem ustawić je poziomo, utknęło między nami. Warczał z twarzą przy mojej szyi – nie były to

słowa, ale zwierzęcy ryk: najczystsza furia. Zatoczyłem się w tył i oparłem o ścianę, a jego miecz szczęknął przy ponownym zetknięciu z kamieniem. Jelec wbił mi się w plecy, gdy uwalniałem lewą rękę i na odlew rąbnąłem go w ucho. On też starał się oswobodzić. Stanął piętą na moim śródstopiu, tak że poleciałem gwałtownie do przodu – niższy i silniejszy ode mnie, z łatwością pozbawił mnie równowagi. Pochylił głowę i rzucił się na mnie jak baran, lecz odskoczyłem w bok. Uklęknąłem na kolanie, próbując zatopić sztylet w jego ciele, lecz on znów natarł i wylądowałem na tyłku. Powinien był mnie wtedy dopaść, ale przystanął, powiódł wzrokiem wzdłuż ostrza i spojrzał na moją pierś. Pewnie napawał się chwilą, nie wiem, w każdym razie popełniał błąd. Przeturlałem się na bok i jednym susem zerwałem na nogi, zmieniając uchwyt na rękojeści sztyletu w momencie, gdy perfekcyjnie wymierzony cios Marca miał przebić mi serce. Wyciągnąłem szybko lewą rękę i złapałem go za nadgarstek uzbrojonej dłoni. Stracił równowagę, okręcił się, potknął o schodek i runął jak długi przez próg.

Uciekłbym, gdyby nie wyrósł przede mną Corso, krzywiąc twarz w ohydnym grymasie. Unieśliśmy miecze, a ja starałem się przedostać na środek ulicy, z dala od Marca, który klnąc, gramolił się już na nogi. Corso był jednak zbyt szybki. Przyskakiwał do mnie i choć z łatwością odpierałem ciosy, sprawiał, że zbliżałem się do jego kompana. I gdy na ułamek sekundy odwróciłem głowę, by spojrzeć na Marca, miecz Corsa rozpłatał mi dublet od pępka po lewe ramię. Czując, jak koniec ostrza parzy mi skórę, okręciłem się w miejscu i odparowałem cios rękojeścią sztyletu. Dałem krok w przód i przyskoczyłem do Corsa, przecinając mu dublet od ramienia w dół. Zaśmiał się i odskoczył, by się uwolnić. Marco stał już na nogach. Zgarbił się lekko i uniósł obiema dłońmi rękojeść miecza na wysokość mostka. Rzucił się na mnie całym ciałem, trzymając przed sobą broń, a Corso natarł z drugiej strony. Przekroczywszy granice paniki, odepchnąłem miecz Corsa sztyletem i zmusiłem przeciwnika, by opuścił broń, lecz niewystarczająco, na bok – ostrze miecza przeszyło moje udo i wyszło gładko z drugiej strony. Mój własny miecz świsnął Baroniemu koło ucha, a Corso, wbijając mi głownię coraz głębiej w nogę, uniósł swój sztylet. Gdy przygotowywał się, by go zatopić w mojej twarzy, znalazł się w polu rażenia miecza Marca – ostrze wbiło

się w ciało Corsa pod lewą pachą i wyszło drugim bokiem. Mężczyzna krzyknął i zwinął się z bólu. Złapał zakrwawiony koniec miecza, który wystawał z dziury w jego dublecie, i skoczył w moją stronę, by dźgnąć mnie sztyletem, podczas gdy Marco starał się wyszarpnąć głownię z ciała przyjaciela. Stęknąłem, odepchnąłem jego sztylet, który zatoczył szeroki łuk nad moją głową, po czym, bez wahania, ustawiłem się w odpowiedniej pozycji i przebiłem mu szyję własnym ostrzem. Zwisał przez moment przekłuty z obu stron. Marco pociągnął za miecz, a Corso wydał krótki, zdławiony krzyk. Szarpnął raz jeszcze i wyrwał ostrze z ciała Marucellego, który rzygnął krwistym strumieniem i upadł. Baroni stanął na plecach trupa i rycząc jak tur, zamachnął się mieczem. Drugą rękę odrzucił w bok, dla równowagi odsłaniając pierś. Stałem zgięty wpół, próbując zrozumieć, co się właściwie stało, czułem narastający ból, gdy drgająca spazmatycznie dłoń Corsa, wciąż zaciśnięta na mieczu rzędem bielejących kostek, wyrwała ostrze z mojego uda. W przytłumionym świetle widziałem jedynie blady tors Marca w rozpiętej koszuli. Zdawać się mogło, że mam wieczność nieomal, by unieść sztylet i zatopić go w jasnym trójkącie skóry. Marco rzucił się na mnie i przygniótł mnie swoim ciałem, nim zdążyłem wydobyć ostrze z jego piersi. Coś niebywale ciężkiego i ostrego ukąsiło mnie w skroń i świat rozsypał się na tysiąc srebrnych kawałków.

Obudził mnie głośny, przenikliwy krzyk.

– Ratunku! Na pomoc! – Przez chwilę myślałem, że to ja sam i że straciłem nad sobą kontrolę. – Pomocy! Na Boga, pomóżcie! *Omicidio!* – Ktoś wychylał się z okna.

Leżałem w poprzek Marca. Miał rozpłaszczony policzek, a uniesiona warga odsłaniała złamany ząb. Wydawało mi się, że coś wwierca mi się w czaszkę, tuż nad uchem. Dotknąwszy jej, poczułem wilgoć, ból i jakiś twardy kształt. Odłamek rękojeści miecza Marca utkwił w moich włosach i rozpulchnionym, zwisającym ciele. Usiadłem i zwymiotowałem. Corso leżał obok z otwartymi oczami – skórę i ubrania zabarwione miał na ciemnoczerwono. Grzbiet jego miecza utknął pod kamieniem tworzącym kapliczkę. Świeczka wciąż się paliła.

Spróbowałem wstać, ale nogi odmówiły mi posłuszeństwa. Ugięły się pode mną i po chwili leżałem we krwi i własnych wymiocinach.

Udało mi się doczołgać do Marca. Oddychał jeszcze? Naokoło było pełno krwi, a kiedy przewróciłem go na plecy, kałuża zrobiła się jeszcze większa. Nie chciałem go zabić. Nie chciałem, by wydarzyło się cokolwiek z tego, co się stało. Kobieta – bo to jakaś staruszka wyglądała z okna, drąc się ile sił w płucach – nie miała zamiaru przestać. Uniosłem głowę Marca i wsunąłem pod nią skraj jego płaszcza. I nagle, przez przenikliwy wrzask kobieciny, przebił się daleki odgłos kroków dochodzący z drugiego końca ulicy. Strach poderwał mnie na nogi. Podniosłem miecz – sztylet wciąż trzymałem w lewej dłoni – włożyłem oba z trudem do pochew, zacinając się przy tym w lewy kciuk, i usiłowałem ruszyć z miejsca. Nie widziałem na lewe oko, a w mojej przebitej nodze szalał ogień; podskakiwałem wzdłuż muru i pełzłem w dół, tylko w dół. Znów straciłem przytomność. Ocknąłem się pod jakimiś schodami – pewnie upadłem i stoczyłem się bezwładnie jak kukła. Jakimś cudem zdołałem jeszcze wykrzesać w ramionach tyle sił, by przeczołgać się o kolejnych kilka metrów. Przy ulicy stało drzewo, jego liście i gnijące owoce zasłały bruk szorstkim dywanem. Nie byłem w stanie czołgać się dalej i ułożyłem głowę na miękkim posłaniu z chrzęszczącej ściółki. Czułem zapach octu i miodu. Miodowo-octowy syrop: idealny napój dla umierającego. Zastanawiałem się nad tym przez chwilę, po czym osunąłem się w ciemność.

Rozdział trzydziesty szósty

Obudziłem się pod drzewem. Ale nie pod tym, pod którym zasnąłem. Nie czułem zapachu os ani woni brązowego miąższu jabłek. Przez liście przeświecało słońce. Rozpoznałem, że to oliwka, i zorientowałem się, że leżę na korzeniu – poskręcanej kończynie, która wystawała z gąszczu uschniętych liści jak noga jednego z zapaśników Pollaiuola. Jakiś koń pasł się parę metrów dalej – nie, dwa konie. Czułem pulsowanie w skroniach, a moja czaszka wzdymała się i kurczyła jak żabie podgardle. Za każdym razem gdy nadchodził skurcz, na lewą stronę twarzy opadała maska bólu, przez którą nie mogłem nic dojrzeć – zasłaniała mi lewe oko i otulała korzenie zębów. Udo zupełnie mi zdrętwiało, a cała reszta ciała przypominała jedną z tych lodowych rzeźb, którymi bogacze uświetniają swoje uczty, a które są tak naprawdę jedynie stratą czasu i pieniędzy.

Padł na mnie czyjś cień – jakiś człowiek przykucnął nieopodal drzewa. Nie widziałem jego twarzy: byłem ślepy na jedno oko i nie mogłem nawet ruszyć głową. Zobaczyłem przed sobą nachyloną tykwę. Rozchyliłem wargi i poczułem w ustach strugę letniej wody, która spłynęła mi po gardle. Miała smak metalu i miąższu.

– Możesz wstać? – Głos wydawał się jakby znajomy, ale to przecie niemożliwe. Swoją drogą miło, że strażnicy w Asyżu są tak uprzejmi. Zamiast zamknąć mnie w więzieniu, zawlekli mnie do jakiegoś ogrodu. Czarny kształt runął na mnie z góry i ścisnął mnie za głowę, rozniecając ból, który buchnął jak proch palny. Wilgoć ściekła mi po szyi, mocząc koszulę. Mokry gałgan musnął zapuchnięte oko. Powieki rozkleiły się, zatrzepotały i ku swemu zdumieniu ujrzałem Profesora – wpatrywał się we mnie, ściskając szmatę, z której wypływał brunatno-czerwony płyn.

– Ciebie też zabrali? – spytałem oszołomiony. Mój głos przypominał dźwięk wiatru szeleszczącego wśród suchych palmowych liści. Zamknąłem oczy i wróciłem myślami do minionego dnia, gdy leżałem pod palmą, a wszystko było jedynie planem – fantazją i głupim snem.

– To ja zabrałem ciebie – sprostował.

Otworzyłem oczy. Zdołałem unieść głowę i objąć wzrokiem

miejsce, w którym się znalazłem. Naokoło rozciągał się płaski wiejski krajobraz, znaczony linią oliwek i migdałowców. Po prawej stronie ciągnął się rząd półnagich wierzb, a za nimi wznosiło się wzgórze.

– Jesteśmy w okolicach Brufy. Wiesz, gdzie to jest?

Potrząsnąłem głową, czując nieznośny ból.

– Mniejsza o to – powiedział.

– To nie Asyż?

– Od Asyżu dzieli nas wiele kilometrów.

– Skąd się tu wziąłem?

– Przyjechałeś konno – odparł, jakby zwracał się do najgłupszego człowieka we Włoszech.

– Nic nie pamiętam.

– Za dużo flegmy, w moim mniemaniu. Jej nadmiar powoduje ubytki w pamięci. Mógłbym zalecić tatarak i kokoryczkę na przeczyszczenie. Bo krwi już się pozbyłeś.

– Jak miałem przyjechać na koniu, skoro nawet nie mogę wstać.

– Z tym swoim nie bardzo dawałeś sobie radę, ale poradziłeś sobie z moją słodką starą szkapiną. A dokładniej: usadziłem cię na jej grzbiecie, a tobie udało się nie spaść.

– A ty jechałeś na moim?

– I owszem. Doskonale ujeżdżony. Szkoda, że jesteśmy już tak blisko.

– Blisko czego?

Schylił się i przyłożył mi mokrą szmatę do skroni.

– Byłeś kiedyś w Perugii? – zapytał.

Nie wiem, jak to się stało, że znów znalazłem się na grzbiecie starej szkapiny. Od czasu do czasu budziłem się z twarzą wtuloną w jej grzywę, wędrowałem szlakiem swego umysłu, by znów znaleźć się w drodze z Florencji do Rzymu – czy *donna* Velia czekała na nas w swej małej chatce? Profesor obwiązał mi głowę i udo paskami czystego lnu, które okazały się później fragmentami mojej drugiej najlepszej koszuli, a i tak tłumy powolnych, tłustych much, cieszących się ostatkami lata, zawzięcie badały głębokość moich ran. Patrzyłem, jak wędrowały między moją twarzą a różowo-czarnymi końskimi chrapami i ślepiami okolonymi firankami rzęs. Szkapa stawiała śmiało równe kroki, a moje

ciało odpowiadało rytmicznymi skurczami i kłującym bólem. Otwierałem czasami oczy i widziałem pod sobą ścieżki pokryte kredowym pyłem, puste rżysko oraz spaloną ziemię, zarzuconą wybielonymi muszlami ślimaków i kośćmi małych zwierząt. Zapadłem w głębszy sen, a gdy się obudziłem, jechaliśmy stromym zboczem po ruchliwej drodze, mijając ludzi wędrujących w górę i w dół. Niektórzy przyglądali mi się z zaciekawieniem, ale dla większości ranny mężczyzna na koniu nie był niczym niezwykłym. Przed nami wyrosły grube mury pokryte pędami kaparów i młodymi krzakami żarnowca. Znowu zapadłem w sen.

Zacząłem budzić się i zasypiać trochę częściej, choć sen był głębszy, a chwile na jawie dziwne i mroczne. Widziałem malowany złocony sufit zdobiony ładnymi kasetonami, a wokół migały twarze, z których rozpoznawałem tylko twarz Profesora. Był też garnek, do którego wymiotowałem, i słonawa ciecz, którą piłem, nie czując jej smaku. Płyny stały się gęstsze i paliły mnie od środka. Wymiotowałem częściej i zaczęła boleć mnie noga, za to głowa bolała coraz mniej. Rozpalony gorączką, widziałem oblicze Tessiny – falowało jak twarz kobiety, którą utopiono w strumieniu, podczas gdy ja unosiłem się nad wodą zupełnie bezradny – albo usta Marca Baroniego, pełne białego kurzu i ciemnej, bulgoczącej krwi.

Gdy w końcu odzyskałem przytomność i otworzyłem oczy, zorientowałem się, że jest noc – poczułem chłód. Wokół majaczyły ostre kontury czegoś, czego nie potrafiłem rozpoznać. Słyszałem dalekie, ciche odgłosy kroków i otwieranego okna, ale wokół panowała cisza, którą zakłócał tylko mój własny oddech. Leżałem tak i wsłuchiwałem się w niego przez chwilę. Nigdy nie zwracałem uwagi na oddychanie, teraz jednak pojąłem, jaki to cud: powietrze wpadało do moich płuc, napełniając ciało witalną siłą, i wypadało, zabierając ze sobą sadzę i dym, emitowane przez gorące wnętrze. Próbowałem dotknąć tej witalnej siły, bawiąc się w myślach palcami u rąk i nóg po kolei, każdą kończyną i pozostałymi częściami ciała. Żyłem. Chwalić Boga i Jego Matkę Przenajświętszą: żyłem.

W końcu zapadłem w płytki sen. Kiedy się obudziłem, okolica rozbrzmiewała dźwiękiem dzwonów, a przez wysokie okno wpadały

promienie słońca. Usiadłem. Znajdowałem się w pomieszczeniu przypominającym celę – puste ściany pokryte były wapnem, a nad moim drewnianym łóżkiem wisiał prosty czarny krucyfiks. Wnętrze było niemal sterylnie czyste. Nie więzienie. Moje rany zostały oczyszczone i owinięte świeżo wypranym lnem. Po chwili drzwi otworzyły się bezszelestnie – nie były nawet zamknięte na zamek – i w progu stanęli dwaj ubrani na czarno mężczyźni o pociągłych twarzach i niska kobieta z wyłupiastymi oczami i brązowymi kręconymi włosami, wymykającymi się spod białego czepca. Trzymała w rękach tacę z dymiącą miską, ziołami, szklanką i fiolkami wypełnionymi niezidentyfikowaną cieczą. Gdy zobaczyli, że się zbudziłem, zbliżyli się do siebie i zaczęli dyskretnie szeptać.

– Dzień dobry! – przywitałem się. Rozpierała mnie nieomal radość, choć otwieranie ust wciąż sprawiało mi ból. – Chyba niezupełnie wiem, gdzie jestem.

– W Studium Generale w Perugii – wyjaśnił wyższy z mężczyzn.

– Università degli Studi – dodał niższy.

– Na uniwersytecie? – spytałem. Skinęli głowami. – Jestem tu już od wielu dni – ciągnąłem. – A wy pewnie uratowaliście mi życie.

– Wielu dni? – zdziwił się mój wysoki rozmówca. – Nie, nie. Przyjechaliście, panie, dopiero wczoraj. A co do potrzeby ratowania wam życia… – To rzekłszy, pochylił głowę, jakby szukając potwierdzenia u towarzysza.

– Jesteście jeszcze młodzi i w dobrej formie – dopowiedział niższy. – I byliście w dobrych rękach od samego początku.

– Naprawdę? Przecież przez cały czas towarzyszył mi tylko Profesor.

Obaj mężczyźni przewrócili oczami w tym samym czasie i zaatakowali mnie znienacka jak dwa kruki jagnięcą wątrobę. Jeden odwinął mi zręcznie bandaż z głowy, powąchał ranę i posmarował ją odrobiną czarnej szczypiącej cieczy. Zgrzytnąłem zębami z bólu. Równocześnie drugi przyglądał się mojej nodze.

– Będę chodzić? – wycedziłem przez zaciśnięte, drżące zęby.

– Co takiego? Tak, z całą pewnością. Ostrze przeszło zgrabnie przez *vastus medialis*, nie rozrywając mięśnia. Musiało być naprawdę

ostre. W ranie nie znaleźliśmy żadnych strzępków materiału. Cieszcie się, panie, że spodnie były z jedwabiu. Długie nici, żadnych krótkich włókien, które spowodowałyby jątrzenie się rany.

– Tym, co nas martwi, jest wasza głowa, panie – powiedział jego niższy kompan. – Na początku zdawało nam się, że coś przebiło wam sklepienie czaszki i dostało się do środka. Na szczęście okazało się, że mimo sińców kość jest cała.

– Skąd to wiecie?

– Spora część twej czaszki była odsłonięta – zaświergotał wesoło mężczyzna.

Równie dobrze mógłby powiedzieć „Jak miło pograć w *calcio* przy tak pięknej pogodzie”. Uniosłem dłoń, żeby dotknąć głowy, ale złapał mnie za nadgarstek.

– Jeszcze za wcześnie. Założyliśmy kilka szwów. Nie będzie nic widać. Miałeś, panie, wielkie szczęście.

– Widzę, że bardzo chcielibyście, żebym w to wierzył – odparłem. – Ale za waszym pozwoleniem: nie czuję się szczególnie szczęśliwy.

– Mój Boże! – powiedział wyższy mężczyzna. – Ofiary bandytów z Monte Subasio rzadko uchodzą z życiem. Gdyby nie twój towarzysz, panie…

– Właśnie, mój towarzysz! – krzyknąłem, myśląc równocześnie: „Bandyci?”. – Gdzie on jest? Dbacie o niego? Jest na specjalnej diecie.

– Co proszę? Na jakiej diecie? – zapytała z oburzeniem kobieta, przygotowując paski czystego bandaża.

– To dlatego że… że…

Procesy, którym poddawano moją głowę, wywołały falę mdłości. Oparłem się o poduszkę i pozwoliłem lekarzom skończyć, co zaczęli, marząc, by zostawili mnie już w spokoju.

– Dieta – mruczała kobieta z irytacją.

Pod niektórymi względami przypominała mi Carenzę. Ta z pewnością by się uśmiała, gdybym jej o tym powiedział.

– Możecie, panie, poruszyć nogą? – zapytał wyższy mężczyzna. Była lekko sztywna i obolała, lecz poruszyłem nią bez większego kłopotu. – Świetnie. A teraz… hmm. Sądząc po akcencie, pochodzisz

z Florencji. Na twoim miejscu wybiłbym sobie z głowy myśl o powrocie do domu, co najmniej na tydzień albo i dłużej, zależy, jak szybko będziesz zdrowieć.

– Urodziłem się we Florencji – odparłem – ale mieszkam w Rzymie.

– To pech, że zaatakowano was, panie, akurat w Umbrii. Święte miasto jest przecież o wiele niebezpieczniejsze.

– Typowy dla mnie obrót fortuny – odparłem, usiłując bezskutecznie zmusić się do uśmiechu. – Chciałbym wrócić do Florencji. Lecz pewnie nigdy mi się nie uda.

– Twoja praca, panie, musi być bardzo ważna, skoro trzyma was z dala od domu – odparł niższy mężczyzna. – Patrząc na ubiór, pomyśleliśmy z *donną* Eleną, że pochodzisz, panie, z wyższych sfer. – Spojrzał na kobietę, której twarz rozpromieniła się w nieobecnym uśmiechu.

– Ważna? Nieszczególnie – mruknąłem. – Właściwie to wcale.

– Leczycie właśnie osobistego dietetyka Jego Eminencji Kardynała Federica Gonzagi – usłyszałem znajomy głos.

W progu stał Profesor. Podszedł do łóżka swoim sztywnym, kanciastym krokiem, po czym pochylił się i przyjrzał mojej głowie.

– I co sądzisz, *dottore*? – zapytał wyższy mężczyzna.

– Bardzo dobrze. Szwy są wystarczająco luźne. Gdybyście je zacisnęli, tak jak chcieliście…

– Masz rację – przyznał mężczyzna.

– *Dottore?* – zapytałem. Trzej mężczyźni odwrócili się w moją stronę. – Nazywacie go panowie *dottore*? Ach, wybacz Profesorze, żaden z nas przecież nie jest lekarzem. Tak sobie tylko żartujemy, on i ja. To ten człowiek, o którym wam mówiłem, ten, co potrzebuje diety, bo jest w nim za dużo czarnej żółci.

– To prawda? – zapytał z rozbawieniem wyższy mężczyzna i odwrócił się do Profesora.

– Oczywiście, że tak! – niemal krzyknąłem. – Jeszcze dwa miesiące temu włóczył się po Campo Vaccio, naguteńki jak go Pan Bóg stworzył, i bredził coś o Perugii.

– I oto jesteśmy w Perugii – powiedział Profesor ponuro.

– Nie chcę cię urazić i, rzecz jasna, zawdzięczam ci życie – dodałem. – Ale, panowie – zwróciłem się do lekarzy – ten człowiek był kompletnym wariatem i wciąż jeszcze nie jest do końca zdrów.

– Mój drogi młody człowieku – powiedział łagodnie niższy mężczyzna. – To doktor Apollonio Ginori, absolwent tego uniwersytetu.

– Dziekan wydziału medycyny i opiekun Katalończyków – dopowiedział wyższy. – Nie żartowałem, mówiąc, że znaleźliście się, panie, w najlepszych rękach.

– To ty naprawdę jesteś profesorem? – Wlepiłem wzrok w swego towarzysza.

Jakaś część mojego umysłu podpowiadała mi, że to halucynacje spowodowane ekspozycją sporej części czaszki i całą resztą. Ale Profesor, który stał z zamkniętymi oczami, jakby słuchał jakiegoś własnego wewnętrznego dialogu, skinął głową i spojrzał na mnie.

– Mówiłem ci przecież – zauważył spokojnie. – Mówiłem wielu ludziom. Przez całe lata usiłowałem im powiedzieć. Nikt mnie jednak nie słuchał. Ludzie z zasady nie słuchają, prawda? Ani oni, ani ty.

Wyższy z mężczyzn dotknął z troską ramienia Profesora, ale drugi lekarz potrząsnął głową i obaj odsunęli się dyskretnie od łóżka.

– Czyli to całe przeczyszczenie i te wszystkie diety, *Madonna*! Trzeba mnie było powstrzymać!

– Dlaczego? Dałeś mi jedzenie, łóżko i czyste ubranie. Ostrzyżony i namaszczony… – Mrugnął, jakby zdziwiły go własne słowa. – Uwolniłeś mnie od smrodu, w którym tkwiłem jak w więzieniu, od wszy, moich współwięźniarek. Jestem ci wdzięczny. Poza tym byłeś doktorem, a lekarzy powinno się słuchać.

– Nie, to ty jesteś doktorem!

– Naprawdę? – zapytał i rozejrzał się ze zdumieniem.

– Wciąż jesteś trochę pogubiony, Apollonio. – To powiedziawszy, mężczyzna o imieniu Ruggiero pochylił się nade mną, jakby chciał mi poprawić bandaż. – Perugia to okrutne miasto – dodał ściszonym głosem. – Jesteśmy ofiarami barbarzyńskich kaprysów naszych władców, czyli ostatnio Baglionich i Oddich. Na pewno słyszałeś o naszych kłopotach, jeszcze zanim wyjechałeś z Florencji. Nasi panowie wciąż wszczynają lokalne wojny i w jednej z nich Appolonio

stracił młodą żonę i dwóch maleńkich synów. – Zerknął przez ramię, ale Profesor słuchał kobiety, która uniosła szklaną fiolkę z żółtym płynem. – Był oczywiście w żałobie, ale nie wiedzieliśmy, że rana jest aż tak głęboka i że tak naprawdę… – Ściszył głos jeszcze bardziej. – Ucierpiał jego umysł. Byliśmy przekonani, że to normalna reakcja po stracie bliskich. A kiedy jego spowiednik poradził mu, żeby pojechał na pielgrzymkę do Rzymu, nasz rektor uznał to za świetny pomysł. Wyruszył dziewięć lat temu i słuch o nim zaginął. Aż do wczoraj, kiedy powrócił na gniadym koniu, wioząc rannego na zakrwawionej starej szkapie.

– Jestem głupcem… – powiedziałem. – We wszystkim, co robię: w miłości, w przyjaźni. Nawet wobec wrogów zachowuję się jak dureń. Kucharz, któremu się zdaje, że może wyleczyć lekarza…

– On chyba sądzi, że naprawdę mu pomogłeś.

– I jeszcze ta jego uprzejmość, Chryste, no! Gorzka, gorzka pigułka. Powiedział ci, panie, że dałem mu wyciąg z ciemiernika? Nie mam pojęcia o tych rzeczach! Zielonego! Jestem tylko zwykłym kucharzem. Kardynał w swej próżności uczynił mnie dietetykiem, a moje chore serce sprawiło, że uwierzyłem, że jestem *dottore*. I kto tu jest szalony? A w Asyżu…

– Odpocznij, Królu Wiatrów – odezwał się Profesor. – Ruggiero i Alfonso cieszą się, że tak szybko wracasz do zdrowia, a *donna* Elena zastanawia się, co podać ci na obiad.

– O, Boże. Dajcie mi jakieś najprostsze jedzenie. Nakarmcie mnie owsem dla konia. Naucz mnie, Profesorze, jak być żebrakiem, i wyrzuć na bruk. Nie zasługuję na nic więcej.

– Biedaku – wtrąciła się *donna* Elena. – Dam ci kilka gotowanych gołębi z ryżem i *torte* z pigwy.

– I zostawimy was, żebyście sobie odpoczęli, panie – dodał niski mężczyzna, pewnie *dottore* Alfonso.

Wstałem z łóżka dopiero po tygodniu. Lekarze ze Studium Generale opiekowali się mną, jakbym był jakimś świętym albo co najmniej księciem, nie zaś mordercą, którym bezsprzecznie się stałem. Powinienem był cierpieć z tego powodu jeszcze bardziej, ale prawda była taka, że cieszyłem się, że to Marco Baroni był trupem, nie ja. Nigdy

nie wrócę do Florencji. Umrę na wygnaniu. Ale przynajmniej Tessina będzie bezpieczna, a tylko na tym mi zależało. No bo czy było coś ważniejszego?

Marco mordował już wcześniej i był pewien, że mnie również zabije. Gdy wieść o jego śmierci dotrze do Florencji, nikt poza ojcem za nim nie zapłacze. Podobnie jak za Corsem. Nie martwiłem się tym, że nie żyją, ale wolałbym, żeby ktoś inny miał na rękach ich krew. A przynajmniej krew Marca. Odtwarzałam w kółko w myślach naszą walkę i uznałem, że to on zabił swojego przyjaciela. Szerokie ostrze jego miecza przecięło Corsa od prawej do lewej, przechodząc przez oba płuca i cokolwiek tam jeszcze miał w środku. To prawda, dźgnąłem go w szyję, ale i tak by przecież umarł. A Marco? Chciał urwać mi łeb. Był bardziej wściekły niż ja. Ale to ja miałem więcej szczęścia.

Bartolo Baroni wyglądał tak, jakby sam miał wkrótce dołączyć do syna. Nie trzeba być lekarzem, nawet udawanym, żeby stwierdzić, że człowiek tak napompowany krwią długo nie pożyje. A kiedy umrze, Tessina będzie wolna. Zostanie bogatą wdową. I nikt nie będzie mógł zabronić jej przyjazdu do Rzymu. Ile to jeszcze potrwa: rok, dwa lata? Nawet dziesięć lat nie wydawało się już wiecznością. Wiedziałem, że nigdy nie wrócę do Florencji. Był ważnym człowiekiem, Bartolem Baronim, i nawet jeśli zostało mu niewiele życia, przez cały czas będzie starał się mnie zniszczyć. To tak oczywiste jak to, że cytryna ścina mleko. Mojemu ojcu nic się nie stanie: gildia rzeźników zapewni mu bezpieczeństwo. Ale mnie nie. Baroni bez trudu nakłoni członków Signorii, by skazali mnie na śmierć *in absentia* i jeśli kiedykolwiek moja noga postanie w republice, ba – nawet jeśli zapuszczę się na północ dalej niż do Pitigliano – dopilnuje, żeby mnie wytropiono. Skazałem siebie na Rzym – jakieś tam miejsce, do którego pojechał Zohan. Ale Rzym z Tessiną zamieni się w raj.

Tylko czy ona będzie mnie jeszcze chcieć? Byłem przecież mordercą. Czy dalej będzie mnie kochać, wiedząc, że moją duszę spowił cień? Nie znałem odpowiedzi. Kiedy leżałem jeszcze w łóżku, odwiedził mnie kapłan – właściwie bardziej uczony niż kapłan: doktor teologii czy ktoś w tym rodzaju. Słyszał, że jestem pielgrzymem, pobożnym młodzieńcem, którego okradziono i pozostawiono umierającego pod

bramami Asyżu. Była to niesprawiedliwość losu, wziąwszy pod uwagę, że byłem nie tylko religijny, ale też miłosierny, czemu dałem dowód, ratując życie ich zaginionemu przyjacielowi. Odegrałem rolę, którą mi wyznaczył, choć wolałbym, żeby wysłuchał mojej spowiedzi. Marco i Corso ciążyli mi na sumieniu, choć tak naprawdę moim zmartwieniem byli nie oni, lecz to, że grzechem było komukolwiek odbierać życie. Zamiast tego zmuszono mnie, bym udawał słabego i pokrzywdzonego. Ukryłem się za maską płytkich oddechów i zaciśniętych zębów, a mój nieszczęsny gość pochwalił mnie i obiecał, że odprawi za mnie mszę w perugijskim *duomo*. „Zabiłem dwóch ludzi – cisnęło mi się na usta – a trzeciemu chciałem doprawić rogi i ukraść żonę, prosząc jednocześnie Najświętszą Panienkę i świętych o wstawiennictwo". Opamiętałem się jednak, a kapłan ukląkł przy moim łóżku i odmówił „Zdrowaś Mario". Wydawał się zadowolony stanem mojego sumienia, lecz ja nie czułem się dobrze; zastanawiałem się, co będzie z Tessiną. To prawda, człowiek, którego zabiłem, był jej śmiertelnym wrogiem. Kiedy przypominałem sobie, jak wyrażała się o Marcu, który groził jej, wdzięczył się do niej i oskarżał jednocześnie, kiedy myślałem o swojej ukochanej uwięzionej w jednym domu z tym ohydnym brutalem, zdawało mi się, że powinna być mi wdzięczna. Lecz ludzie to nie myszy. By się ich pozbyć, trzeba stać się mordercą. Czy będzie chciała być z kimś, kto zrobił coś takiego? Być może nie – i nie mogłem jej za to winić. A co, jeśli tak? Ta myśl mi wystarczała. Nie było to wiele, lecz czy potrzebowałem więcej?

Po ośmiu dniach przechadzałem się czystymi, uporządkowanymi korytarzami uniwersytetu, a po kolejnych pięciu dosiadałem już z bólem mego konia. Niebo tego ranka zasnute było chmurami, a strzępy chłodnej mgły czepiały się perugijskich dachów. Mgła i wrony. Co roku nadchodzi moment, gdy złote liście i pozostałości po zbiorach ustępują miejsca gołym gałęziom i wronom. W tym roku nadszedł, kiedy leżałem w łóżku. Wyruszyłem w drogę do Rzymu.

Tylko Apollonio przyszedł się ze mną pożegnać. Wziął mojego konia za uzdę i poprowadził brukowaną ulicą w stronę zachodniej bramy. Przez ostatnie dwa tygodnie Profesor bardzo się zmienił. Ślady niedożywienia zniknęły, a jego oczy przestały przypominać puste oczodoły znoszonej kamiennej maski. Pod wieloma względami był taki

jak kiedyś i znów stał się delikatnym, dobrze wyglądającym człowiekiem, którego kochali i podziwiali przyjaciele. Nie wiedziałem, czy będzie jeszcze kiedykolwiek nauczać medycyny. Czasem zdawał się uczony jak sam Awerroes, kiedy indziej znów zwieszał ramiona i wpatrywał się z uwagą w jakiś punkt w kącie lub pod łóżkiem. Jedno było pewne: już nie będzie musiał się błąkać. Wrócił do domu. Lekarze przestrzegali mnie, bym nie próbował przejrzeć Boskich planów, lecz fakt, że Profesor odnalazł dom, podczas gdy ja straciłem swój na zawsze, wydawał się aż nadto oczywisty. Tak czy siak, zmieniliśmy się obaj. Bóg dał skromnemu, a odebrał pysznemu – to chyba prawda, choć takie wytłumaczenie może komuś wydać się zbyt proste. Wyjeżdżałem z Perugii, mając jedynie miecz, sztylet i kilka florenów na drogę. Przywdziałem stare ubrania, które dałem niegdyś Profesorowi, bo dobrzy lekarze w Studium pocięli i spalili moje, sztywne od krwi.

Jadąc stromą ulicą, myślałem o Profesorze, którego omal nie zabiłem, o ludziach, których naprawdę zamordowałem, o kłamstwach, których kazałem słuchać księdzu, i o wszystkich innych grzechach, które popełniłem w swym krótkim życiu. Padał deszcz. Podmuch wiatru szarpnął kapturem otulającym mi szyję mokrym pierścieniem. Skuliłem się. Profesor również pochylił głowę. Jego ruchy były swobodne i pełne rezygnacji. I nagle pojąłem.

– Posłuchaj, Apollonio – zacząłem. – Najświętsza Panienka prowadziła mnie przez ten cały czas.

– Gdy jechaliśmy do Perugii? – zapytał i mrugnął, strzepując mgłę z rzęs.

– Wtedy też oczywiście. Ale mówię o tym, że poprowadziła mnie do Asyżu, żeby udzielić mi lekcji. Myślałem, że chciała mi pomóc zdobyć Tessinę, lecz byłem aroganckim głupcem.

– Tak, powiedzmy, że rzeczywiście byłeś optymistą – zgodził się Profesor. – Bóg i Najświętsza Panienka udzielili mi wielu lekcji. Naprawdę wielu. A ty czego się nauczyłeś, hmm?

– Myślałem, że jesteś szaleńcem, wybacz mi, Boże – powiedziałem. – Skończyło się na tym, że Najświętsza Panienka uchroniła mnie przed moją własną głupotą. Tak jak Tessinę, którą musiała ochronić przede mną, przed człowiekiem, którym byłem wtedy.

Spłatano mi kolejną *beffę*. W pełni zasłużyłem na to wszystko.

– Wpływ miłości na humory, a pośrednio na mózg, zawsze jest tak samo zgubny – stwierdził Profesor. – Miłość i rozpacz. Przeprowadziłem kilka własnych eksperymentów. – Uniósł wzrok i spojrzał na mnie, a ja, patrząc na jego mokrą od deszczu twarz, nie byłem w stanie stwierdzić, czy mówi poważnie. – Choć szczerze mówiąc, uważałem twoją namiętność za godną podziwu. Bałem się tylko, jaki będzie jej skutek.

– Słusznie, że się bałeś – powiedziałem

– Nieważne. Udało ci się uciec.

– Obojgu nam się udało, i jej, i mnie. Dziękuję za to Najświętszej Panience. Nie rozumiem tylko jednej rzeczy: jak kiedykolwiek mogłem pomyśleć, że świat odda mi moją Tessinę?

– Ja chyba miałem nadzieję, że twoje marzenia się spełnią – odparł Profesor tak cicho, że jego głos utonął w dźwięku końskich kroków i szumie deszczu. – Życie nauczyło mnie, że szaleńcy często żywią nadzieję. W końcu dopada ich rozpacz, lecz ich nadzieja błyszczy niekiedy jak słońce.

Doszliśmy do bramy. Opadający teren zlewał się z mokrym cynowoszarym krajobrazem, a na południe płynęły grube strzępy mgły. Zsiadłem z konia, czując dotkliwy ból, i objąłem Profesora.

– To myślisz, że oszalałem? – zapytałem, dziękując kroplom deszczu, które ukryły łzy spływające mi po policzkach.

– Jeżeli przekroczyłeś granice nadziei i rozpaczy, to nie, nie jesteś szaleńcem – odparł.

– Rozpaczy? Tak. Ale nadziei… Bóg nakazuje nam mieć nadzieję – powiedziałem trochę do siebie. Profesor pochylił głowę, lecz nie wiedziałem, czy przyznał mi rację. – Będzie mi brakowało naszej przyjaźni. A Tessinę i swoją miłość powierzę Matce Boskiej. Przestanę się wtrącać. Przestanę czuć. Pozbędę się nadziei i nie będę cierpieć. Najważniejsze, żeby być bezpiecznym.

– W takim razie wyzdrowiałeś, *maestro* Nino. Niestety, naprawdę jesteś zdrów. I niech Bóg ma cię w swojej opiece.

Rozdział trzydziesty siódmy

Był koniec listopada i pogoda uległa zmianie. Mżyło, połacie mgły ciągnęły się w nieskończoność, a mój wspaniały neapolitańczyk brnął w błocie, które sięgało mu często do pęcin. Wędrowałem wśród posiniaczonych fioletowych wzgórz i tkanych srebrną nicią zaoranych podtopionych pól, błyszczących niczym śluz ślimaka. Pierwszego dnia podróży, dokładnie o zachodzie słońca, wjechałem do jakiegoś miasta. Nie pamiętam już nazwy – Torgiano? Deruta? – w każdym razie mieli tam gospodę, a ja musiałem się przespać. Nie planowałem jeść kolacji, ale nie miałem siły protestować, kiedy poprowadzono mnie do małej jadalni, przepełnionej zapachem dymu unoszącym się znad dębowej kłody tlącej się w kominku. Byłem jedynym gościem. Gospodarz przepraszał: nie mieli akurat niczego poza *farro* i ładną rybą, którą jego syn złowił tamtego dnia w rzece. Odłożył ją sobie na kolację, ale… Zamówiłem rybę.

Gospodyni przyniosła mi piętkę dobrego chleba z niesolonego ciasta. Podsuszony, o zaskakująco mdłym smaku, przypominał ten, który jadaliśmy we Florencji. Podano oliwki z własnej uprawy i kilka duszonych pigw. Wniesiono potrawę z kiełbasek.

– To tylko *mazzafegati* z naszej ostatniej świni – powiedziała kobieta przepraszająco. – Zamówienie za chwilę będzie gotowe, panie.

Kiełbaski, po których wciąż spływały duże krople tłuszczu, wydzielały kuszącą woń. Wziąłem jedną, odgryzłem koniec i powędrowałem myślami do Rzymu: gdzie będę pracować? Czy kardynał Gonzaga wrócił już z Mediolanu? Czy znów mnie przyjmie? Nie miałem gdzie mieszkać, ale może mógłbym zatrzymać się u Leta, póki nie znajdę pracy. A co, jeśli nikt nie zechce mnie zatrudnić? Może skończę jak Profesor, krocząc po Campo Vaccio niczym wyliniała czapla, bełkocząc coś o Florencji. Nagle zwróciłem uwagę na to, co jadłem. Poczułem smak mielonej świńskiej wątroby, skórki pomarańczowej, orzeszków piniowych, rodzynek, czarnego pieprzu i – słodki Jezu! – cukru. Nadzwyczajne. Właśnie tak. Dalekie od codzienności. Świńska wątroba może mieć najzwyklejszy smak na świecie, przygnębiający jak smród przepełnionego wychodka, a jej

konsystencja bywa bardziej wymagająca dla szczęk niż tkanina z koziej wełny. W skrócie – wieprzowa wątroba może ucieleśniać wszystko to, co czyni życie nieznośnym: cuchnące wyziewy z naszych wnętrzności, gdy ciała odmawiają nam posłuszeństwa, smak wszystkiego, co Bóg w swej mądrości ukrył pod skórą. Lecz dobrze przyrządzona – i pod tym względem, jak sądzę, przypomina życie – pachnie jak pierd anioła, a na języku roztacza smak pościeli kochanków, leśnego poszycia nabrzmiałego od grzybów, pól żyznej ziemi, mokrej od rosy… Tak właśnie smakowały moje kiełbaski i gdy z czułością sięgnąłem po ostatnią, uświadomiłem sobie, że nie czułem smaku jedzenia, odkąd wyjechałem z Bevagny, że nie delektowałem się niczym od czasu posiłku, który zjedliśmy z Profesorem w Massie.

Ostatnim smakiem, który wyrył mi się w pamięci, był smak krwi: leżąc na ciele Marca, otworzyłem oczy, a stwierdziwszy, że żyję, splunąłem gęstym, włóknistym śluzem. Przypomniałem sobie szaszłyczki, które przyrządziłem dla Tessiny. Z tego, co pamiętałem, mogły być równie dobrze zrobione z wosku. Jedynym żywym wspomnieniem był wyraz jej twarzy, gdy dotknęła mięsa i włożyła palec do ust. Matko Boska, przebacz mi: było warto. Bo na tę krótką chwilę zmartwychwstaliśmy oboje: ona w moim ciele, a ja w jej.

Gospodyni przyniosła rybę. Był to spory pstrąg, którego otwarto, posolono, zamknięto, posypano mąką i usmażono. Wnętrzności, ugotowane z octem i miętą, utarto na papkę i ułożono obok jako rodzaj puenty. Wszystko pyszne: szczere i proste. Nie dbając o humory, zjadłem rybę, wysysając każdą ość, i popiłem gęstym, pikantnym, wiejskim czerwonym winem z okolicznych gór. Czułem na języku smak miasta i okolic: ryba pływała w rzece, która przecięła mi drogę, oliwki rosły dwa kroki stąd, świnia ryła w lesie, przez który przejeżdżałem, a orzechy obwąchiwanych przez nią pinii zdobiły teraz kiełbaski z jej własnego mięsa. Jadłem esencję tej ziemi. Miasto na zawsze pozostanie dla mnie bezimienne, lecz nawet teraz potrafię odtworzyć je we wspomnieniach, bowiem nie zapomniałem żadnego z jego smaków. Świńska wątróbka i ryba okraszone przeprosinami.

Od tamtej pory skupiałem całą uwagę na tym, co jadłem, dopasowując każdy składnik do ziem, przez które przejeżdżałem.

Pytałem, męczyłem znudzonych lub zaskoczonych kucharzy, nękałem żony gospodarzy, by wyjawiły mi swoje sekrety i przekazały wiedzę swych babć i matek. Apollonio miał rację. Byłem zdrów. Znów czułem i wydawało mi się, że na powrót stałem się dzieckiem: smak zachwycał mnie i przerażał swoimi możliwościami oraz niebezpieczeństwami, które niósł.

Kilka kilometrów za Narni, w Orte, droga się rozwidla: na wschód jedzie się do Viterbo, na południe do Rzymu, a na północ do Orvieto, później zaś – do Toskanii. Jak łatwo szarpnąć za lejce, skręcić i powędrować do domu. Oczami wyobraźni widziałem szlak – wił się przede mną, jak droga rozrysowana świeżym tuszem przez nadpobudliwego kartografa, który ozdobił pobocza postaciami olbrzymów. Nie, nie olbrzymów. Była tam tylko jedna postać, wielka i łagodna. To wspaniała bogini Fortuna stanęła jedną stopą na Monte Amiata, a drugą na wzgórzu Montepulciano. Już nigdy nie będzie mi wolno pojechać w tamtą stronę.

Powędrowałem więc na wprost, przez przygnębiające pustkowie rzymskiej *campagny* usianej stadkami osowiałego bydła i stertami gruzu który, zatopiony w gąszczu figowców, piętrzył się w miejscach, gdzie stały kiedyś domy. Wszystkie ptaki zdążyły już odlecieć, a rolnicy mijali mnie, nie podnosząc wzroku. Gdy znad ośnieżonego szczytu Monte Terminillo nadciągnął północno-wschodni wiatr, dotarłem do Tybru. Za linią wierzb i bezlistnych topoli rosnących wzdłuż brzegu, po drugiej stronie starego mostu, ujrzałem czarne chropawe mury Rzymu, podobne do nagiej kości żuchwy odartej z mięsa i porzuconej na płaskim, nierównym terenie.

KOŁO FORTUNY OBRACA SIĘ PO RAZ CZWARTY: *REGNAVI* - RZĄDZIŁEM

Rozdział trzydziesty ósmy

Rzym, grudzień 1476

Po powrocie z Asyżu, wciąż obolały, bez pieniędzy i pracy, sprzedałem natychmiast neapolitańczyka. Przejechałem przez Porta del Popolo i udałem się prosto do handlarza, od którego go kupiłem. Byłem przez to oczywiście stratny, ale gdy mężczyzna zaczął swoją gadkę o tym, jak to ja powinienem zapłacić jemu, by przyjął z powrotem nieszczęsne zwierzę, stałem się nagle rzymianinem i kładąc dłoń na rękojeści miecza, rozpuściłem jadaczkę. Gdy poczułem na biodrze przyjemny ciężar srebra, poszedłem do San Lorenzo in Damaso prosić kardynała, by przyjął mnie z powrotem do pracy. Ledwie jednak zdążyłem dojść do tylnych drzwi, dopadły mnie wątpliwości. Czy aby na pewno chciałem znów zostać jego dietetykiem? Nie. Nie chciała tego żadna, nawet najmniejsza, cząstka mnie. Nim więc służba zdążyła mnie zauważyć, odwróciłem się, pokuśtykałem do banku, odebrałem swoje rzeczy od karmelitów i zapłaciłem chłopcu, żeby je zaniósł do zajazdu na tyłach Santa Maria Sopra Minerva.

Następnego dnia, wczesnym rankiem, poszedłem złożyć wizytę Pomponiowi Leto. Nie zastałem go jednak i przespacerowałem się po Campo Vaccino. Forum wydawało się puste. Podczas takich wypraw najczęściej towarzyszył mi Profesor i dziwnie się czułem teraz, gdy nie podążał za mną ukradkiem i nie przemykał pomiędzy kolumnami oraz ścianami bez dachu, udając, podobnie jak ja, że go nie widzę. Będę musiał zjeść obiad sam. Przy Teatro Marcello było miejsce, które upatrzyli sobie kucharze z najlepszych rzymskich domów. Jedzenie sporo kosztowało, postanowiłem jednak, że zacznę oszczędzać dopiero po posiłku. Zamówiłem *pajatę*, smażoną trzustkę, pieczone węgorze i trochę karczocha ostowego. Było mi chłodno – w powietrzu dawało się wyczuć tchnienie zimy, a poza tym martwiłem się o swoją przyszłość – i chciałem, żeby rozgrzała mnie ich goryczka. Włożyłem do ust ostatnią małą galaretowatą bryłkę smażonej trzustki i nadziałem na sztylet smażonego węgorza, gdy wtem ktoś poklepał mnie po ramieniu. Obróciłem się w mgnieniu oka i uniosłem lekko (czując, jak moje udo krzyczy z bólu), by za chwilę zdać sobie sprawę, że mój sztylet, na

którym wciąż tkwił zaokrąglony kawałek pieczonej ryby, kierował się w stronę gardła Luigina – mojego byłego zastępcy w kuchni Gonzagi. Żadnemu z nas nie drgnęła powieka, gdy staliśmy tak w bezruchu naprzeciw siebie, lecz po chwili zauważyłem, że był nieuzbrojony i miał puste ręce.

– Węgorza? – zapytałem, uśmiechając się blado.

Wziął głęboki oddech i oderwał kawałek mięsa, które nadziałem na sztylet. Usiadłem ciężko, zastanawiając się, czy nie pękła mi rana – mimo że strup niemal całkiem zamienił się w bliznę, martwił mnie jego zielonkawy brzeżek. Potarłem go, chcąc uśmierzyć spazmatyczny ból, którego fale zalewały mi mięsień. Zdrową nogą wykopałem spod stołu drugie krzesło i nalałem Luiginowi kieliszek świetnego wina Colli Romani, które sam piłem. Zawahał się, po czym usiadł, wziął kieliszek i powąchał. Rozluźnił się. Wypił, zjadł i odchylił się do tyłu.

– To dobre miejsce – powiedział, wyciągając fragment rybiego kręgosłupa spomiędzy zębów. Pochylił się i zwędził podłużny kawałek *pajaty*. Luigino był tak rzymski jak sam Tyber i kiedy jadł, nie mogłem oderwać wzroku od jego twarzy. – Tak, tak. I drogie. – Urwał kolejny kęs. – No więc, *dottore*. Cieszę się, że cię widzę. A wręcz czuję ulgę. Tylko jakiś nerwowy się zrobiłeś, mam rację?

– Spotkało mnie trochę nieprzyjemności. I nie musisz mnie nazywać *dottore*. Skończyłem z tym.

– Coś takiego. – Zmarszczył brwi. – Co ci się stało w nogę?

– Pielgrzymka to ryzykowna sprawa.

– Powinienem był cię ostrzec. Następnym razem idź po prostu do Świętego Piotra. Chociaż to też jest diablo niebezpieczne.

– Prawda. A co ty tu robisz? Nie wiedziałem, że lubisz takie miejsca.

– Szukałem cię.

– Boże! Cóż za zbieg okoliczności!

– Niezupełnie. Widziałem cię wczoraj pod drzwiami, z początku myślałem, że to jakiś żebrak. Poza tym idąc tu, minąłeś się z Pietrem.

– Z Pietrem?

– Pomywaczem. Awansował na chłopca do obierania warzyw. – Podciągnął palcem górną wargę.

– A, ten od zajęczej wargi. Nie zauważyłem go. Tylko mi nie mów, że za mną tęskniliście.

– Tęskniliśmy? Hmm… Nic pewnie nie słyszałeś, co?

– O czym niby? Jestem w Rzymie dopiero od wczoraj.

– *Maestro* Zohan. – Umilkł i dolał sobie wina.

– Co z Zohanem?

– Niech spoczywa w pokoju. Umarł. W Mantui.

Miałem już poczęstować go jakimś prześnym żartem, gdy język uwiązł mi w gardle.

– Malaria – wyjaśnił. – Biedny staruszek. To było do przewidzenia, nie? Z tego, co mówią, Mantua to jedno wielkie bagno.

– O, nie… *Maestro!* Mój *maestro*. – Odsunąłem talerz. Wspomnienie przysadzistego, kwadratowego ciała mojego mistrza unosiło się nad jedzeniem: wyglądał tak jak wtedy, gdy go widziałem po raz pierwszy we Florencji na obskurnym, małym podwórku na tyłach Porco. – Wcale nie był aż taki stary! Nigdy w życiu nie widziałem, żeby chorował. Nawet na katar.

– Na wszystkich w końcu przychodzi pora – powiedział Luigino. Przeżegnał się, poklepał po dublecie i wyciągnął mały, zgrabny zwój welinu. – To do ciebie. Jego Ekscelencja przywiózł z podróży, wraz ze złymi wiadomościami.

Ująłem powoli pergamin i rozwinąłem zwój. Spodziewałem się – miałem nadzieję – że zobaczę okrągłe dziecinne pismo Zohana, ale mym oczom ukazały się rzędy precyzyjnie wykaligrafowanych liter.

Albowiem mężczyzna, zwany Zohanem z Ferrary, złożony ciężką chorobą, oczekując ostatniego namaszczenia, nakazał przelać na papier te oto słowa, i jako że rzeczony Zohan z Ferrary powierzył swą duszę Bogu i Jego Przenajświętszej Matce, Maryi, wedle jego ostatniej woli wskazówki te spisać należy i przekazać mężczyźnie zwanemu Ninem di Niccolaio Latini urodzonemu w republice Florencji, a wedle nich:

Iż rzeczony mężczyzna o imieniu Nino di Niccolaio Latini, uznany zostanie za Maestra i obdarzony tymże tytułem, i obejmie urząd Szefa Kuchni Jego Eminencji Kardynała F. Gonzagi w czasie dla siebie dogodnym.

Pod spodem widniały podpisy świadków i kropla laku z odciśniętą

pieczęcią sygnetową mojego byłego pracodawcy. Z daty wynikało, że dokument ów spisano dwa miesiące temu: jechałem do Asyżu, gdy Zohan leżał na łożu śmierci. Na samym dole ujrzałem wreszcie coś znajomego: sześć słów złożonych z dużych, cienkich, chwiejnych liter, z których każda skreślona została drżącą z wysiłku dłonią mojego mistrza.

Niech Bóg czuwa nad Tobą, synu.

Poszedłem za Luiginem do San Lorenzo in Damaso, a kiedy przestąpiłem próg kuchni, wszyscy umilkli. Czekali na mnie. Patrzyłem na znajome twarze skryte za maskami, które ludzie przybierają, kiedy nie wiedzą, co czuć. Nawet Luigino zmizerniał nagle, zaciskając wąskie wargi, niczym zmartwiony pies. Poprowadził mnie do krzesła Zohana, na którym leżało jakieś zawiniątko.

– *Maestro*… w swoim testamencie… zostawił ci to – powiedział.

Mrugnąłem, chcąc pozbyć się z oczu słonej powłoki, i skupiłem się na odwiązywaniu sznurka. Paczuszka zawierała najlepszy dublet Zohana – cudowny kaftan z czerwonego jedwabiu, wyszywany w smoki i winorośle, w który zmieściłbym się zapewne jako dziesięciolatek – owinięty wokół skórzanego, zwiniętego pokrowca z nożami: jeden z nich, duży, o rączce z rzeźbionej kości słoniowej i szerokim ostrzu, wyglądał jak mały miecz, inny, cienki, przypominał długi sztylet. Były tam też dwa o ostrzach w kształcie łódki i para delikatnych noży przywodzących na myśl narzędzia chirurgiczne. W ostatniej kieszonce znalazłem jego łyżkę. Przez długą chwilę stałem w miejscu, obracając ją w palcach, a gdy podniosłem wzrok i rozejrzałem się po kuchni, wszyscy obecni pochylili głowy. Ledwo zauważalnie. Ale mnie wystarczyło. Zawinąłem delikatnie łyżkę oraz noże w pokrowiec i zauważyłem, że na jedwabnym dublecie leży kolejne zawiniątko. Była to stara, zatłuszczona, zdarta i wyświechtana książka kucharska mojego mistrza. Tym razem to ja pochyliłem głowę, chcąc ukryć łzy, a spomiędzy zniszczonych stron uniosła się woń potu, słodkich, dobrych przypraw, mąki i masła oraz delikatna, trupia woń zepsutej krwi. Zapach cebulowego soku otulał to wszystko jak najpiękniejszy welon. Tak właśnie pachniało życie kucharza.

– Słuchajcie, chłopcy – zacząłem, kiedy uznałem, że uda mi się

zapanować nad głosem. – Od dziś jestem tu szefem kuchni. Rozumiemy się?

– Tak, tak – odparli niemalże chórem, jedni z większym, inni z mniejszym entuzjazmem, każdy jednak skinął głową na znak, że rozumie.

– Tak jest, *maestro* – poprawił ich Luigino.

– Tak jest, *maestro*!

Credenziero Tranquillo Grazia obserwował to wszystko od progu własnego pomieszczenia kuchennego. Obaj podlegaliśmy *scalco* i choć jako szef kuchni stałem teraz wyżej w hierarchii niż Grazia, nadal nie mieliśmy ze sobą nic wspólnego. Byłem dla niego nikim, ale zawsze się lubiliśmy. Podszedł do mnie i wyciągnął dłoń.

– Jesteś teraz oficjalnie najchudszym kucharzem w Rzymie – powiedział, mierząc mnie od stóp do głów. Był tak korpulentny jak zawsze. – Siedziałeś w więzieniu?

– Był na pielgrzymce. – Luigino poczuł się urażony. – Jakieś dranie z Umbrii pociachały go na kawałki.

– Aj, do czorta! – rzekł Tranquillo. Zasługiwał na sympatię, jaką go darzono. – No cóż, cieszę się, że znów jesteś z nami.

– A ty zostajesz? – zwróciłem się do Luigina.

– Oczywiście, że tak, *maestro*! Dlaczego miałbym odchodzić?

– Dobrze. W takim razie będziesz moim zastępcą – powiedziałem. – Zgoda?

– Dziękuję, *maestro*!

Czułem się nieswój. Tak jakby skóra Zohana leżała na mnie niczym źle skrojony kostium. Choć, rzecz jasna, byłem przecież *maestrem*.

– Pracujesz dla mnie – zwróciłem się do Luigina. – Nie dla Jego Eminencji. Nie dla *scalco*. Dla mnie. Nie zawiedź swojego mistrza.

– Nie zawiodę, *maestro*.

– W takim razie wszystko jest tak, jak być powinno.

Rozdział trzydziesty dziewiąty

Przez półtora roku byłem szefem kuchni kardynała Gonzagi. Luksusy, w których pławił się podczas wycieczki na północ, wyleczyły go z chęci zatrudniania dietetyka: łaknąc smaku znajomych potraw, wrócił do starych nawyków. Zastanawiałem się, co takiego wydarzyło się w Mantui i czy to może Zohan zdołał przemówić mu do rozsądku. Tak czy owak, kardynał nie zatrudnił nowego dietetyka i obchodził się ze mną tak, jakby nigdy nie kazał mi pić swoich sików ani badać wyziewów z zadka. Zawiadywałem kuchnią przez osiemnaście miesięcy – półtora roku katorżniczej pracy, by zdobyć, a następnie nauczyć się zarządzać nowymi umiejętnościami i tym, co szło z nimi w parze. Miałem władzę, bo stary Orazio, pełniący funkcję *scalco*, podupadł na zdrowiu: gorączka, która zabiła Zohana, zabarwiła włosy *scalco* na biało, a jego zgięty kręgosłup upodobnił go do glinianej figurki w palcach niezdarnego dziecka. Kardynał, sentymentalny człowiek o dobrym sercu, trzymał go przez lojalność, co oznaczało, że musiałem niekiedy brać na siebie obowiązki staruszka. W pewnym sensie nie było to bardzo trudne, ponieważ z wieloma zadaniami *scalco* szef kuchni świetnie sobie radzi – zwłaszcza z planowaniem posiłków i uczt. Gdyby gospodarstwo było większe, nadmiar pracy zabiłby pewnie nas obu, lecz w tej sytuacji umarł tylko on. Nawrót choroby w tysiąc czterysta siedemdziesiątym szóstym roku sprawił, że Orazio pogrążył się w głębokim śnie, z którego już nigdy się nie obudził. Opłakiwałem go, gdyż przywiązałem się do tego mężczyzny, który przezwyciężył z czasem niechęć spowodowaną mym niskim urodzeniem – a może nauczył się ją przede mną ukrywać: tak czy inaczej, doceniałem jego wysiłek. Przez sześć tygodni pełniłem funkcję kucharza i *scalco*, póki nowy *scalco* nie przyjechał z Mantui. Pracowałem i zdobywałem nowe umiejętności oraz władzę, wiedząc, że takiej przyszłości pragnął dla mnie mój mistrz. Chciałbym móc mu to powiedzieć. Chciałbym także pokazać mojemu ojcu, że w końcu daję sobie sam radę.

Od czasu wyprawy do Asyżu listy z Florencji ustały – ja również żadnych nie wysyłałem. Wiedziałem, dlaczego nikt nie pisał: Bartolo Baroni zrobił to, czego się spodziewałem, i pod moją nieobecność skazał

mnie na karę śmierci, nazywając wrogiem Florencji. Każdy, kto napisałby do mnie lub przekazywał moje listy, mógłby zostać uznany za zdrajcę. Baroni pozbawił Tessinę wszelkiej wolności, odmawiając jej zapewne nawet pióra i atramentu. Wyobrażałem ją sobie, jak modli się w swej posępnej komnacie, czyta pobożne książki, które jej daje stara upiorna ciotka Maddalena, i wyczekuje śmierci swego męża. A może przepuszczałem to wszystko przez soczewkę własnych rojeń: każdego ranka rodziła się we mnie ta sama nadzieja, że stary knur o sinej twarzy umarł we śnie. Nie chciałem, żeby Tessina żyła w ten sposób. Nie lubiłem wyobrażać jej sobie jako zimnej i mściwej. Miałem poczucie, jakby mój własny grzech – morderstwo, którego się dopuściłem – skaził również i ją. Oczyma duszy widziałem ją więc bezpieczną i w miarę zadowoloną, w prezencie dałem jej odrobinę nadziei, by mogła się nią ze mną podzielić.

Z innymi również straciłem kontakt. Zhańbiłem ojca, co dzień się modliłem, by mi wybaczył, nim któryś z nas umrze. Zgodnie z zasadami *virtú*, czyniąc ojca współodpowiedzialnym za swoją zbrodnię, zhańbiłbym się jeszcze bardziej. W tym momencie moja śmierć uchroniłaby nazwisko Latini przed całkowitą hańbą. Sądziłem, że ojciec by mnie zrozumiał: nienawidził Baronich i znał się na miłości. A przede wszystkim wiedział, co to *virtú*. Czy w takim razie mnie opłakiwał? Był równie nieżywy dla mnie co ja dla niego i gorzko za nim płakałem. Wspomnienie Carenzy bolało jeszcze bardziej. Nie mogłem znieść myśli, że sprawiam jej tyle cierpienia. Być może ojciec zataił przed nią prawdę – ale nie, musiała słyszeć te wszystkie plotki, których przypuszczalnie nie brakowało. W Czarnym Lwie huczało pewnie jak w beczce pełnej cykad. Cieszyłem się, że moi przyjaciele są typowymi florentczykami o pragmatycznym podejściu do życia. Nie napisaliby do mnie, to jasne. Wiedzieliby przecież, że będąc takim samym pragmatykiem jak oni, nie oczekuję od nich tego. Sandro tkwił pewnie po uszy w zleceniach. Życie życiem, a interesy interesami. Nie spodziewałem się, by zaryzykował którekolwiek z nich w imię błahych liścików. A życie, jak to życie – płynęło dalej. Wraz z upływem miesięcy poczucie straty stało się mniej dokuczliwe. Trwałem jednak w głębokim smutku, jakby jakaś straszliwa zaraza odebrała mi

wszystkich, których kochałem, pozostawiając mnie wśród ruin i pustych ulic. Ale nawet żałoba się kiedyś kończy.

Tak jak i wszystko. Gdy się pojawił, od razu wiedziałem, że mój czas w San Lorenzo in Damaso dobiegł końca. Lodovigo de Lugo był tak stuprocentowo mantuański jak składniki, którymi uzupełniałem spiżarnię, przede wszystkim – niestety – jak lin i czapla, tak uwielbiane przez naszego chlebodawcę. Wysoki, kościsty, o wyłupiastych oczach, wąskich wargach i niezdrowej białej cerze błyszczącej od potu, rzucał się niczym czapla w wir cudzych spraw, łowiąc co smaczniejsze kąski, i jak lin zanurzał się w najbardziej mulistych odmętach, jeśli tylko istniał cień szansy, że znajdzie coś, co da mu jakąkolwiek przewagę nad bliźnim. Znienawidził mnie od pierwszego wejrzenia: za wiek, za miasto, w którym się urodziłem, za brak tytułu, ziem i spadku, lecz przede wszystkim za to, że nie darzyłem jego dostojnej figury należytym podziwem.

Nasz nowy *scalco* miał swoje poglądy i wiele pomysłów na to, co i jak powinno wyglądać. Nie, przepraszam, nie pomysłów: twardych jak kamień przekonań. Podczas gdy Orazio był staromodny i – jak się okazało – miał zdumiewające koncepcje, które wprowadzał w życie tak, by kardynał zażywał rozrywek w intymnej atmosferze domu, de Lugo ze wszech miar pragnął podkreślić pozycję i świetność nazwiska Gonzaga. Oznaczało to cały ten cyrk i nonsens: sztuczne, opierzone, futrzaste widowisko, rzeźby z lodu i cukrowe katedry. W skrócie: najważniejsza stała się forma. Smak zszedł na dalszy plan. Jedzenie, które kupował, i dania sporządzane pod jego nadzorem równie dobrze mogły być z gipsu: dopóki zdobiły je płatki szczerego złota, póki dym dobywał się z paszczy nadzianego knura, a ptaki rozpierzchały w panice uwolnione z latającego ciasta – wszystko było w porządku.

Połowa służących pochodziła z Rzymu, zawsze stawali po stronie *scalco*. W kuchni natomiast pracowali sami rzymianie, poza mną i *spenditore*, człowiekiem od zakupów, który miał za zadanie zdobywać każdego dnia najlepsze produkty po jak najniższych cenach i przynosić mi co rzadsze i luksusowe towary, bym mógł je przyrządzić dla kardynała. Teoretycznie *spenditore* stał wyżej w hierarchii niż ja, lecz wierny metodom Zohana, postarałem się, żeby to on odpowiadał przede

mną, a nie ja przed nim. Sprawy toczyły się gładko do chwili przyjazdu nowego *scalco* – z upływem miesięcy nabrałem podejrzeń, że *spenditore* oszukuje swego mistrza. Coś nie zgadzało się w księgach: nie wiedziałem dokładnie co, ale chodziło o stosunek jakości do cen. Łysy, szerokonosy mężczyzna, o twarzy, z której zakpił sobie jego późny wiek średni, pracował dla Gonzagi od lat. Miał na imię Pietrobon i był mantuańczykiem.

Tego dnia wprowadziłem do rejestru zakup bardzo drogich ryb, te wiszące w chłodni były w najlepszym razie przeciętne, wiedziałem więc, że będę musiał zużyć sporo dobrych przypraw, by przywrócić im świeżość. Pietrobon wpadł do kuchni i spytał, co ma przynieść z targu, a kiedy udzieliłem mu wskazówek, zadał kilka zwyczajowych pytań. Być może doszukiwałem się czegoś na siłę, a może nudziłem się tego ranka (kardynał był na Lateranie u Ojca Świętego na obiedzie i kolacji), ale nie spodobały mi się ton jego głosu i dziwny błysk w oczach. Wyszedł, ciągnąc za sobą chłopców, z których każdy dźwigał dwa ogromne kosze. Lecz złe przeczucie nie dawało mi spokoju, jak zjełczały smak starego orzecha laskowego, który na długo pozostaje w ustach. Wymknąłem się więc za nimi.

Zaczął od targu u stóp Campidoglio. Zakupy były skromne: jajka, cielęcina, krowie wymiona, kilka kurczaków, trochę ziół. Miał uzupełnić zapas mąki i dowiedzieć się o koszt cukru w następnym tygodniu, bowiem potyczki z Saracenami na Morzu Egejskim sprawiały, że ceny ostro szły w górę. Kupił jajka: w porządku. Znałem handlarkę: była uczciwa, a jej towary zazwyczaj świeże. Ruszył do ziół. Nie wybrałbym tego sprzedawcy, lecz o tej porze roku trudno było źle trafić. W końcu, przemykając się wciąż ukradkiem, poszedłem za nim i jego towarzyszami – kosze wciąż były lekkie – na Macel de' Corvi, gdzie niemal zgubiłem ich wśród dziczyzny, owiec, kóz o wyłupiastych oczach i zębach wyszczerzonych w sztucznym uśmiechu oraz półtuszy wołowych, wiszących w rzędach niczym pikantne mięsne zasłony. I oto stali przy jednym z najlepszych straganów, spoglądając na kurczaki. Pietrobon rozmawiał o czymś ze sprzedawcą, po czym odszedł od stoiska i skierował się na obrzeża targu, gdzie wdał się w gniewne negocjacje z grubą, skośnooką kobietą z *campagny*, która uśmiechnęła

się do niego szeroko, jakby ta cała sytuacja wydawała jej się bardzo zabawna. Wręczył jej, zadowolony, parę monet, ona zaś włożyła w zamian do kosza wiązkę zdechłych kurczaków. Sądząc z ruchów jej dłoni, były sztywne jak drewno na opał. Nikt, kto gotował dla kogokolwiek o wyższym statusie, nie mówiąc już o kardynale, nie odważyłby się kupić zarżniętych kurczaków. Splunąłem z wściekłością, a sprzedawca koźliny posłał przekleństwo pod moim adresem. Nie pozostałem mu dłużny. Wyszedłem z siebie: *spenditore* myślał chyba, że może sprzedać mi kłamstwo tak oczywiste jak to, którym chłopcy na posyłki mydlą oczy przełożonym. Spytał uczciwego sprzedawcę o koszt, kupił zarobaczone ptactwo za ćwierć ceny, zapisał w rejestrze właściwą kwotę, a resztę schował do kieszeni. To samo zrobił z cielęciną: wynegocjował cenę z handlarzem, któremu ufał każdy kucharz w Rzymie, po czym kupił stertę mięsa, które aż lśniło od much. Przynajmniej wymiona były dobre – trudno byłoby ukryć, że nie są pierwszej świeżości. Tyle. Trzymał w garści jednego z moich chłopców, który za parę *soldi* skubał kurczaki i starał się zakamuflować zgniliznę. Ten sam łajdak oporządzał cielęcinę, a jak Luigino narzekał – ostatnio miałem co do niego wątpliwości i nie byłem pewien, czy widzi, że coś jest nie tak – zwalano winę na sprzedawców.

Kiedy Pietrobon i jego spoceni pomocnicy powlekli się w stronę San Lorenzo in Damaso, poszedłem do sprzedawczyni, która potwierdziła, że gdy tylko była w mieście, mężczyzna z Północy zawsze u niej kupował. Wtem naszła mnie inna myśl, dogoniłem *spenditore*, który odesłał służących do pałacu i sunął dumnie wśród zatłoczonych ulic, wyglądając na młodszego, niż był. „Poczekaj no, złodzieju jeden” – pomyślałem. Ruszyłem za nim wzdłuż pustego nadbrzeża rzeki, kierując się od Ponte Rotto w stronę obskurnego składu w Rione Ripa, gdzie patrzyłem, jak negocjuje cenę mąki i dobija targu. Byłem pewien, że kupujemy nasze zboża w składzie Altoviti koło Piazza Navona. Nasz *spenditore* nie tracił ani chwili: potruchtał dalej na południe, gdzie skupiła się grupka domów z widokiem na zielony garb Monte Testaccio, i skręcił w stronę budynku, nad którym unosił się słup dymu. Trzymałem się od niego w bezpiecznej odległości, ale był tak zaaferowany, że nie zauważyłby mnie pewnie, nawet gdybym próbował go okraść. Zapukał

do drzwi, w których stanęła półnaga kobieta. Trzymała ręce na obfitych biodrach, a zza jej pleców buchały kłęby pary. Pietrobon zawiódł mnie do łaźni. Patrzyłem, jak kuli się niczym niesforny psiak, wdzięcząc się do niewiasty odzianej jedynie w płótno, które, mokre od potu i pary, przylgnęło do jej ciała. Jej wygląd nie pozostawiał wiele pola dla wyobraźni. Nie była piękna, za to dorodna: ciemne mokre loki oblepiały jej czoło i szyję, a ciężkie piersi kołysały się, gdy podciągała z rozmysłem płótno, pod którym rysowały się fałdy jej wystającego brzucha i włosy porastające jej ficę. *Spenditore* ukłonił się jak bałwochwalca oddający cześć jednemu ze swych bożków, a ona ujęła go delikatnie za ucho i wciągnęła do środka.

Kipiałem ze złości. Wracając do magazynu, by samemu dobić targu, czułem się niemalże jak święty Michał z ognistym mieczem w dłoni. Mąka była zaskakująco tania i zawierała tyle gipsu, jakby ktoś chciał mi otynkować język. Udałem się więc z powrotem do miasta, idąc zamaszystym krokiem, póki nie poczułem w nozdrzach ryb z targu pod Portico d'Ottavia. Pietrobon, ten czarci pomiot, oszukuje kardynała tylko po to, żeby pofolgować swej chuci. I to z taką wszetecznicą, zwykłą dziewką ze *stufy*. Pomijając już, że… nie była brzydka. Starszawa, ale nawet wyględna. Całkiem, całkiem. Oczyma wyobraźni ujrzałem, jak wilgotne płótno odkleja się powoli od jej różowego delikatnego brzucha, kłęby pary, jej piersi, ich ciężar… Poczułem się raptem, jakby ktoś trzepnął mnie w potylicę; usiadłem na chwilę pod portykiem Santa Maria in Cosmedin, póki nie uspokoiłem ciała. Pomyślałem, że wejdę do środka, żeby się wyspowiadać, ale z drugiej strony, czy popełniłem jakiś grzech? Żyłem w cnocie od czasu pielgrzymki do Asyżu, a nawet wcześniej. Odkąd Tessina otwarła przede mną w listach swe serce, nie chciałem być z nikim innym. To znaczy, owszem, chciałem, ale bałem się, że będzie to znak niewierności wobec tej, którą kocham – przestrzegając sztywnych zasad mej samodyscypliny, nie dopuszczałem do siebie myśli, że ona sama była zamężna. I oto stałem na kościelnych schodach oszołomiony widokiem wzgórka łonowego jakiejś ladacznicy. Nie, tak być nie może.

Wziąłem się w garść i postanowiłem zrobić zakupy sam. Prędzej wbiłbym sobie nóż w serce, niż nakarmił Jego Ekscelencję zgniłym

drobiem. Wiedziałem, że jeśli chodzi o kardynała, ryba zawsze jest pewniakiem, i udałem się pod Portico d'Ottavia sprawdzić, co mogę znaleźć. Szedłem krótko, mimo to, pałając wciąż słusznym gniewem, zdążyłem zauważyć po drodze wiele niezwykłych rzeczy. Dziewczęta zdawały się nosić tego roku bardzo głębokie dekolty, a z okien burdelu na rogu Via dei Cerchi wyglądały kobiety delikatne jak przejrzałe owoce nieszpułki, gotowe roztopić się pod dotykiem palców. Sprzedawczyni siana oparła się zmęczona o swojego męża, a ich ciała wpasowały się jedno w drugie jak cegiełki. Ludzie przyglądali się badawczo sobie nawzajem, spekulując i oceniając.

Tłum na targu rybnym powoli się przerzedzał. Było trochę za późno na zakupy i większość świeżego towaru została już wyprzedana. Przeszedłem się wzdłuż straganów pod Portico, ale niczego nie znalazłem. Wąska uliczka na tyłach zaczynała śmierdzieć. Flaki i odcięte głowy wchłonęły ciepło wiosennego poranka, zmieniając się w jakąś ohydę. Moje buty lśniły cekinami rybich łusek. Przerzuciłem kilka węgorzy i stwierdziłem, że mają zbyt wyblakłe oczy. Parę leszczy wyglądało jeszcze dość świeżo, lecz ich skrzela przybrały już błotnisty brązowy kolor. Patrzyłem na karpie, liny, szczupaki… Nie podobały mi się. Szedłem dalej, słuchając jednym uchem plugawego języka sprzedawców. Nawet najprostsze pytanie czy zwykła uwaga okraszone były aluzją bądź bluzgiem. Kobieta o włosach przetykanych siwizną trzymała w dłoni tłustego okonia, drugą ściskając się za pierś, a sprzedawca ostryg opowiadał jakąś historię, w której co drugim słowem było *cazzo*: chuj. Inna kobieta, młodsza od tamtej, siedziała na schodku, trzymając między kolanami beczkę pełną żywych węgorzy. Miała zaskakująco piękną twarz o wysokim czole, mocno zarysowanej szczęce i dużych ciemnych oczach. Na górnej wardze jej szerokich, zmysłowych ust kładł się delikatny cień, a spod starego jedwabnego szalika, otulającego jej głowę niczym turban Saracena, wypadały ciemne, błyszczące pukle włosów. Zauważyła, że się jej przyglądam, i odwzajemniła spojrzenie. „Węgorze – pomyślałem. – Eminencja o nie prosił". Jakby w odpowiedzi dziewczyna zanurzyła dłoń w drewnianym cylindrze i wyciągnęła węgorza, który migocząc skrzelami nad jej kciukiem i palcem wskazującym, oplótł jej nagie brązowe ramię grubym

cielskiem w kolorze ołowiu. Uśmiechnęła się szeroko i spuściła wzrok.

– Węgorze dla wielmożnego pana? – Zobaczyłem mężczyznę z ułamanym zębem na przedzie, odzianego w skórzany fartuch pokryty śluzem.

– Za ile?

Podał rozsądną cenę.

– Wezmę koszyk – odparłem.

– Ją też weźcie, panie – rzucił znienacka. Wlepiłem w niego wzrok, nie wiedząc, czy dobrze słyszę. Wskazał na kobietę. – Bierzcie. Tam, za rogiem. Nie pożałujecie, panie.

– Co proszę?

– Mężczyzna taki jak wy nie robi sam zakupów. Do licha, też się wam dzień udał. Mam rację? Ale możecie, panie, to zmienić. Trzeba się czasem rozerwać. Zasługujecie na to.

– Dobry człowieku, kiedy ja…

– Ona tego chce – wysyczał. – Proszę spojrzeć. Proszę spojrzeć, jak pana pragnie.

Kobieta wstała, przełożyła powoli nogę nad beczką, zajrzała do środka i zmierzyła mnie pożądliwym wzrokiem. Rybi śluz błyszczał na jej nadgarstku, gdy chwyciła moją rękę i poprowadziła mnie za sobą.

Nie potrzebowaliśmy wiele czasu. Na tyłach jej straganu, w przerwie między starym murem a nowym budynkiem, znajdowała się wnęka wielkości trumny. Byliśmy szybcy – to znaczy ja, gdy wśliznąwszy się w nią, skończyłem w sekundę. Opierając się wciąż plecami o mur, położyła mi dłonie na tyłku; wtuliłem twarz w jej szyję, czując na wargach smak soli. Pachniała najtańszą ambrą: ciemną błotnistą wonią perfumowanej rzeki. Jej podwinięta spódnica tworzyła lepki, włochaty rulon, który drażnił mój odsłonięty brzuch. Była śliska i niecierpliwa, gdy próbowałem przytrzymać ją dłońmi. Chciałem posiąść ją całą, lecz z chwilą gdy wszystko tak przyspieszyło, wiedziałem już, że nie dostanę niczego ponad dotyk jej palców, które wplotła mi we włosy, oddech, który uwiązł jej w gardle, nagły rozbłysk złotego kolczyka na moim języku.

– Nie jestem ulicznicą – rzekła, odpychając mnie niecierpliwie.

Wyzuty z sił, oparłem się o mur, a zimne więzy żalu zaczęły

oplatać mnie jak lodowe paprocie zdobiące oszronione szyby.

– Ale jak mi nie dasz *scudo*, panie, mój brat… Sama nie wiem, co zrobi.

Wręczyłem jej monetę – równowartość siedmiodniowego utargu. Gdy wynurzyłem się z zaułka, próbując wyglądać na opanowanego, jej brat – być może rzeczywiście nim był – zdążył już zapakować moje węgorze. Kobieta podeszła do swojego schodka, podciągnęła spódnicę i zatrzymała się na chwilę, by przerzucić nogę nad beczką. Odwróciła się do mnie i puściła oko. Zapłaciłem za swoje zmęczenie oraz tobołek i opuściłem targ tak szybko, jak tylko zdołałem.

Tego wieczoru udałem się do miejsca, w którym strzyżono i szorowano Profesora. Pomyślałem, że muszę zmyć z siebie jej woń, tak jakby miało to zlikwidować poczucie winy – nie wyrzuty sumienia, lecz wrażenie, że zawiodłem sam siebie – ale gdy zanurzyłem się w wodzie, a para przesiąknęła piżmowym soczystym zapachem skóry dziewczyny, ogarnął mnie spokój, jakiego nie czułem od dłuższego już czasu.

Następnego dnia ułożyłem nieoskubane, śmierdzące kurczaki w schludnym rządku i czekałem na Pietrobona na schodach jego ulubionej łaźni. Zatrzymał się cztery lub pięć kroków ode mnie i przez minutę mierzyliśmy się wzrokiem. Następnie skinął głową, obrócił się na pięcie i szybkim krokiem oddalił. Ja zaś wszedłem do *stufy* i wziąłem kąpiel – krótką, bo miałem sporo pracy, ale na tyle długą, by zaspokoić swoją ciekawość jego kobiety. *Spenditore* nigdy więcej się do mnie nie odezwał – zakupy, które robił, znów spełniały moje oczekiwania, a w księgach rachunkowych zapanował porządek.

Wydarzenia tych dwóch dni, pełnych radosnych, ekscytujących rozrywek, mogły się stać zaczątkiem żarłocznych poszukiwań folgujących memu *cazzo*. Na moje nieszczęście Fortuna położyła temu kres. Problemy z Pietrobonem, mimo że rozwiązane najdyskretniej, jak się dało, zapoczątkowały konflikt ze *scalco*. Lodovigo de Lugo był, jak wspominałem, mantuańczykiem, podobnie jak *spenditore*. Nie wiedziałem, czy Pietrobon dzielił się z nim pieniędzmi, które ukradł, czy nie, a ponieważ nie miałem na to dowodów, musiałem trzymać język za zębami. Być może de Lugo uwziął się na mnie z powodu czystej niechęci, w każdym razie póki pracowałem u kardynała Gonzagi, na

kobiety nie starczało mi czasu.

Rozdział czterdziesty

Na początku *messer* Lodovigo dawał mi tylko odczuć swą wyższość. Podkreślał własną pozycję tak subtelnie, jakby podtykał mi pod nos piętę swego eleganckiego buta. Za czasów Orazia mogłem wpływać na kształt menu, ale nowy *scalco* położył temu kres. Z poleceń, które wydawał każdego dnia, mogłem jedynie wnioskować, że kardynał Gonzaga w tajemniczych okolicznościach całkowicie utracił zmysł smaku. Co gorsza, chcąc mnie obrazić, de Lugo przeprowadzał co wieczór wnikliwą analizę moich potraw, wtykając swój ptasi nos w garnki i krzywiąc się tak, jakby wąchał baterię nieopróżnionych nocników. To jeszcze byłoby nawet do zniesienia – odkąd wróciłem do Rzymu, przestałem się uważać za kogoś lepszego: jeżeli Zohan zdołał mnie czegokolwiek nauczyć, to tego, że najlepszą nagrodą dla kucharza jest satysfakcja jego pana i że nawet jeśli moje jedzenie nie wprawiało kardynała w stan ekstazy, to przynajmniej jadł je bez skargi. Ale de Lugo zaczął się upierać przy drobiazgowej rachunkowości i chcąc, bym uwzględniał zakup każdego pojedynczego listka czy ziarenka, zmuszał mnie do ślęczenia nad księgami późno w noc, zwłaszcza po wystawnych bankietach. Ostatnimi czasy mogłem tylko pomarzyć o tym, co chciałem ugotować. Zmuszał mnie nadto, bym się żywił resztkami z pańskiego stołu, bo mimo że przysługiwały mi słuszne porcje świeżego mięsa, jajek, chleba i ryb w piątki oraz pięć butelek wina, de Lugo z Pietrobonem postarali się, bym nie dostawał swego przydziału. Jadłem więc bagniste jedzenie z Mantui, do tego z poprzedniego dnia. Niechętnie schodziłem rano do kuchni, bojąc się, że kiedyś nadejdzie dzień, w którym *scalco* doprowadzi mnie do ostateczności. Jednak nigdy tego nie zrobił. Był cierpliwy jak czapla.

Koniec nastąpił z powodu wesela. Jakiś kuzyn kardynała żenił się w Rzymie i Jego Eminencja wydawał z tej okazji wystawną ucztę. Planowano ją tygodniami, ale to *credenziero* Tranquillo otrzymał wszystkie wytyczne: dwa wielkie cukrowe lwy z herbu Gonzagów, mauretański niewolnik skuty złotymi łańcuchami, symbolizującymi rodzinę panny młodej, oraz rzeźbione w cukrze miniatury Świętego Piotra, Koloseum, najróżniejszych rzymskich kościołów, *duomo*

w Mantui, kolumny Trajana, Panteonu i Zamku Świętego Anioła. Tranquillo, który nigdy nie stronił od kielicha, spędzał dni ogarnięty czymś na kształt cukrowego delirium, co potwierdziło tylko moje przypuszczenia, że to on dostawał wino, które przysługiwało mnie. Luigino i ja otrzymaliśmy niekończącą się listę dań, nudnych potraw, które przyrządzaliśmy bez przerwy, a wśród nich: ptactwo wodne, ryby z jezior i bagien, kiełbaski, ryż i kabaczki. Nie mogłem już tego znieść. Luigino, posłuszny z natury, przyjął to nieco lżej, lecz ja czułem się tak, jakby łamano mnie kołem.

Pewnego dnia Tranquillo plótł coś w kuchni o jakimś mężczyźnie, którego spotkał w tawernie noc wcześniej – jego pracodawca, kupiec z Bari, wrócił był właśnie z Indii i przyjechał do Rzymu zrelacjonować Ojcu Świętemu, gdzie był i co widział. Ów mężczyzna opowiadał mu o wspaniałych skarbach, które jego pan przywiózł z wyprawy. Były wśród nich posągi ze złota i kości słoniowej, jedwabie, przyprawy, których nikt nigdy u nas nie widział, i jakieś rzadkie lekarstwa, w tym rodzaj liści, które, gdy żute, stawiają w stan gotowości nawet najospalszego kochanka, jeśli… Tranquillo wzniósł zaciśniętą pięść. Jeśli wiem, co ma na myśli.Wiedziałem.

W czasie obiadu de Lugo wkroczył dumnie do kuchni, wsadził swoim zwyczajem nos w moje garnki i przyczepił się do dania z mięsa i ryżu. Za dużo cynamonu, za mało pieprzu. Czy chciałem podnieść poziom lubieżnych humorów Jego Eminencji? Czy chciałem rozpalić go jak… jak… Patrzyłem, gdy szukał metafory, która nie sugerowałaby, że jego świątobliwy pracodawca uwikłany jest w jakąkolwiek sferę cielesną. „Jak kurwę?” – chciałem podsunąć. Nie zrobiłem tego, ale tej nocy zacząłem planować kilka potraw, których nie było na liście *scalco*.

Następnego dnia upozorowałem chorobę i zwolniłem się z pracy pod pretekstem wizyty u medyka. Kierując się wskazówkami Tranquilla, wytropiłem mężczyznę, który wrócił z Indii, i uwolniłem go za horrendalne pieniądze od jego cudownych liści. Kiedy zapytał, dla kogo, odparłem, że przychodzę w imieniu *messer* Lodoviga de Lugo, wysoko urodzonego pana, który chwyta się wszelkich sposobów – jeśli szanowny pan wie, o czym mówię.

Gdy nastał czas uczty, upewniłem się, że Luigino ma dzień wolny,

wybrałem trzech ludzi – dobrych, rubasznych rzymskich chłopców, gotowych na wszystko – i poinformowałem ich o zmianach w menu. Kuchnia kardynała była na tyle duża, że ten, kto sprawdzał jakość potraw po jednej stronie, mógł wcale nie zauważyć, że inne dania powstają sekretnie po drugiej. Wszystko to razem było naprawdę bezwstydnie proste.

I dziecinne. Owszem. Chciałem pewnie, by wyglądało to na *beffę*, ale zważywszy na okoliczności i środki, jakimi dysponowałem, nie było w tym cienia finezji. Jeśli którykolwiek z cierpliwych czytelników nie odkrył jeszcze, o co mi chodziło, wyjaśnię, że postanowiłem ugotować wszystkie dania zlecone przez *scalco* najlepiej, jak się dało, lecz zarazem nadać każdemu z nich formę będącą frywolnym zaproszeniem do uciech małżeńskiego łoża. Ułożyłem więc liny i węgorze tak, że szpiczaste głowy węgorzy parły naprzód w stronę rozwartych paszcz linów przez morze delikatnego żółtego sosu (pieczone okruszki chleba, czerwone wino i ocet, jeszcze więcej czerwonego wina, któremu proces wrzenia nadał postać *defrutum*, ziarna długiego pieprzu, aframon madagaskarski, goździki, a wszystko to przesiane przez sitko i zabarwione szafranem). Półmisek pieczonych kuropatw nadziałem na metalowe szpikulce wystające z ciała wielkiego pieczonego koguta, którego obdarłem ze skóry, by następnie znów mu przyczepić ogon i przybrać na nowo w pióra i czerwony grzebień. Cała konstrukcja opierała się na rusztowaniu, tak że wielki ptak podnosił nogę i piał, spoglądając w sufit. Wewnątrz jego wydrążonego ciała ułożyłem mały srebrny alembik (pożyczyłem go od znajomego alchemika), którego wąski koniec, nie szerszy od źdźbła trawy, wystawał z koguciego dzioba, po czym ustawiłem pod naczyniem maleńki kaganek, który zapaliłem, gdy służący wynosili danie z kuchni. Alembik wypełniony był białym winem i migdałowym mlekiem, które zgodnie z moimi obliczeniami powinny były osiągnąć temperaturę wrzenia w momencie, gdy danie wyląduje na stole, i wytrysnąć z dumnego ptaka, oblewając aromatycznym białym sosem kuropatwy tkwiące na żelaznych prętach.

Wśród dań były też *tortes* z rukoli i orzeszków piniowych, doprawione z premedytacją czosnkiem i goździkami, oraz dojrzałe figi, które rozpłatałem i ułożyłem na półmiskach wraz z gotowanymi

jaskrawoczerwonymi langustami, gotowymi zanurzyć się w miękkim wnętrzu owoców równie chętnie jak ciekawskie węgorze w paszczach linów. Mojej uwadze nie uszły także sugestywne atrybuty dyniowatych, które kardynał tak wielbił – czy to moja wina? Były ostrygi, pieczone wróble… Gotowałem tak, jakbym był małym chłopcem rysującym *cazzi* na ścianie publicznej toalety. A choć uczucia, które nosiłem tego wieczoru w sercu, były z natury prostackie, nadałem każdej potrawie kształt najpiękniejszy z możliwych. Wyczyściłem do cna skrytkę z przyprawami, z furią atakując kuchenny budżet. Nadałem smak mdłym potrawom i przyozdobiłem je najintensywniejszymi z barw. Wykorzystałem wszystko, czego nauczył mnie Zohan, całą swą wiedzę dotyczącą smakowej rozkoszy. I gdyby ktoś nie zauważył – zagrałem jednocześnie przeciwko temu. Zanim wypuściłem z kuchni pierwsze danie, postarałem się o to, by podano gościom specjalne wino. Przekonałem *bottigliera* Donnanza, że moje indyjskie liście o tajemniczych nazwach – *betel*, *kannab* czy *ganjika* – zebrane w górach Khambhatu (czy Khambhat w ogóle leżał w Indiach? Były tam góry? Nie miałem pojęcia, ale Donnanzo również nie wiedział) były cudownym lekiem na wszystko i że je kupiłem od osobistego aptekarza Ojca Świętego. Przyjrzałem się im, rzecz jasna, bardzo dokładnie: *betel* był dużym, suchym liściem o zapachu pieprzu i niemal całkiem czarnej barwie. Kiedy się go rozchyliło, przypominał kształtem niewieście części intymne – wspaniały znak. Natomiast *kannab*, o lekkim zapachu chmielu, miał gumiastą konsystencję i długi kształt podobny do szpiczastej dwustronnej piły. Ciekawość Donnaza wzmogła się, gdy mu powtórzyłem, co powiedział mi kupiec: *kannab* działał nie tylko na części ciała odpowiedzialne za reprodukcję (zapamiętałem, co mówił *bottigiliero*), lecz potęgował również apetyt i otwierał wpust żołądka. I gdy zapytałem Donnanza, czy przyrządzi wspaniałą miksturę z liści i, powiedzmy, szlachetnego wina Malvagia, które zapewne i tak miał zamiar dać gościom, wyraził zgodę. To tyle. Nie pamiętam, który z nas wpadł na pomysł, by rozlewali je chłopcy ubrani na indyjską modłę. Nieważne. Goście opróżnili kieliszki i pili dalej w najlepsze, kiedy podano do stołu.

Straciłem pracę w momencie, gdy zapiał kogut. Wiedziałem, że

zapiał, bo Lodovigo de Lugo wpadł jak bomba do kuchni, a jego wspaniały czarny dublet znaczyły białe kleksy. Choć raz nasz *scalco* kipiał ze złości: trzymał dłoń na rękojeści sztyletu, a twarz spąsowiała mu jak pióra ibisa. Niestety, wszyscy obecni wybuchnęli na jego widok śmiechem – nawet Tranquillo zwinął się na podłodze swojego *laboratoria*. *Scalco* nie mógł w żaden sposób temu zaradzić: sala bankietowa pełna była ludzi, goście wypili już sporo wina, a dania leżały gotowe na półmiskach.

– I jak, smakowało im wino? – zapytałem, stojąc w bezpiecznym miejscu po drugiej stronie szerokiego stołu.

De Lugo szczękał zębami ze złości.

– Ty psie! – zaskrzeczał. – Ty śmieciu! Heretyku jeden! Ty… ty… Florencki *bardasso*!

– Czy smak potraw nie jest wspaniały? Czy jedzenie nie jest dość wyborne?

– Pieprzyć smak! *Cazzo* kładę na twoje smaki! Dałem ci wytyczne, wskazówki, słyszysz? Wydałem rozkazy! A te bezeceństwa… ta ohyda…

– Ale przecież świętujemy zaślubiny! – odparłem, przysuwając się nieco bliżej krótkiego mieczyka Zohana, który właśnie wyczyściłem. – Państwo młodzi na pewno docenią małą aluzję do przyszłych małżeńskich rozkoszy.

Jeden z rożnowych zawył i uderzył głową w blat stołu, a Tranquillo dostał nieomal apopleksji. Pietro, ten z zajęczą wargą, delikatnie, lecz z premedytacją, przesunął miecz w moją stronę, bym mógł po niego sięgnąć. Chłopcy nie przestawali się śmiać, ale w powietrzu zawisło oczekiwanie. Po brodzie *scalco* spływała mała kropla śliny.

– Zniszczyłeś mnie…

– O nie. Żadną miarą nie możecie się, *messer* Lodovigo, podpisać pod tą ucztą. Za bardzo jestem z niej dumny. Czy gościom smakuje świeże jedzenie? Myślałem, że spodoba się wam, panie, mój wielki ptak. A może obchodzą was tylko ptaki innego rodzaju? Oczywiście zacny duet pod postacią *messer* Pietrobona i *messer* Lodoviga podałby najchętniej gościom śmierdzące mięso przybrane robakami i polane gipsowym sosem, prawda?

– Nie wiem, o co ci chodzi. – *Scalco* powiódł swoim czaplim wzrokiem po kuchni, ale nie znalazł przyjaciół. – Jesteś pomyleńcem, jak zresztą wszyscy kucharze, a twoja kariera właśnie dobiegła końca.

– Świetnie. Jako że zwolniono mnie z obowiązków, pójdę wypić zdrowie szczęśliwej młodej pary. A właśnie, *scalco*: próbowaliście, panie, malvagii? Jestem pewien, że tak.

– Precz!

– Hej, kawalerowie mili, jeśli któryś z was wciąż jest jeszcze prawiczkiem, w co wątpię, niech przygarnie na noc *messer* Lodoviga! – krzyknąłem. – Znając jego nawyki, wypił już pewnie ze dwa dzbany naszego magicznego napoju.

Rozległy się chichoty. Wziąłem miecz, sięgnąłem po pokrowiec na noże i zacząłem składać swoje rzeczy. De Lugo chwiał się jeszcze przez chwilę na długich goleniach, po czym zmierzył nas wszystkich jadowitym spojrzeniem, od którego węgle pod wanną jego przyjaciela Pietrobona zajęłyby się żywym ogniem, i wyszedł. Odwróciłem się do kucharzy.

– Luigino jest teraz szefem kuchni – oświadczyłem. – Póki nie zatrudnią jakiejś tresowanej czapli z Północy, róbcie, co wam każe. Nie oszukujcie go. I nigdy, przenigdy nie ważcie się zrobić *cula* z siebie i z waszego pracodawcy, jak ja dzisiaj. To moja specjalność, wy małe *cazzi*.

Tranquillo zobowiązał się przypilnować moich rzeczy – miałem się nimi nie przejmować. Wtedy jeszcze się nie martwiłem, ale moja pewność siebie stopniała, gdy przeszedłem się wśród wieczornych zapachów hałaśliwego Campus Martius pełnego kulejących byłych żołnierzy, czyścicieli ulic o czarnym uzębieniu i kobiet o zapadłej klatce piersiowej, śpiących wśród ruin i żywiących się ścinkami selera i rzepy znalezionymi w rowie. Spodziewałem się smaku satysfakcji, lecz uczucia, których doświadczałem, były przygnębiająco znajome. Moja duma bryknęła, a ja znów wylądowałem w błocie.

Szlak mej wędrówki zawiódł mnie na Wiminał – było już bardzo późno: na letnim niebie świeciły gwiazdy, a ziemie między Rzymem i Colli Albani oraz górskim pasmem wznoszącym się nad Tivioli zalane były blaskiem księżyca w pełni, który lśnił wśród rzecznych wód

i odbijał się od płaskiej tafli morza. Świat pozostawał w ciągłym ruchu, biegnąc przez słone wody w stronę Afryki i Indii. Był tak rozległy… A ja czułem się małym *cazzo*. Przysiadłem na uschniętym oliwkowym drzewie i otuliłem się płaszczem. Czekała mnie długa, zimna noc.

Następnego ranka poszedłem prosto do gospody na tyłach Santa Maria Sopra Minerva. Mieli tam porządny pokój, który wynająłem za niewielką ilość *soldi*, a ich goniec udał się do Palazzo Gonzaga z poleceniem, by nie pytać o nikogo poza *credenziero*. Czekałem na swoje rzeczy – o ile w ogóle dane mi było je odzyskać, nie zdziwiłbym się, gdyby *scalco* postanowił je skonfiskować – i próbowałem planować, co dalej. Pytanie o to, czy w ogóle mogę nazywać się kucharzem, drążyło mój mózg niczym langusta dojrzałą figę. Oto w ciągu swojego dwudziestoszścioletniego życia przegapiłem nie jedną, lecz dwie okazje, by zerżnąć boginię Fortunę – szanse, o których większość ludzi mogła tylko pomarzyć. Ceną za pychę było wygnanie z Florencji, a teraz również koniec rzymskiej kariery, bo po tym, co się stało, nikt przecież nie zechce mnie zatrudnić. A więc – co teraz? Pomyślałem, naturalnie, o Florencji. Lecz jaki miałoby to sens? Bartolo Baroni wciąż żył. Z dzielnicy zamieszkanej przez florentczyków dochodziło do mnie wystarczająco dużo plotek – z drugiej ręki, rzecz jasna, bo po tym, co się stało w Asyżu, nie odważyłbym się sam tam pokazać. Z urywków rozmów, które zdarzało mi się zasłyszeć, wnioskowałem, że Baroni i *messer* Lorenzo byli teraz konfratrami na całego. O niczym więcej nie wspominano: śmierć syna i zdrowie żony Bartola nie były niestety wystarczająco sensacyjne i wyparte zostały przez wieści o coraz silniejszych napięciach między *messer* Lorenzem a rodem Pazzich. Z tego, co udało mi się wychwycić, wynikało, że był jakiś problem z arcybiskupem Pizy: papież mianował na to stanowisko Francesca Salviatiego, przyjaciela Pazzich, co tak rozwścieczyło Medyceusza, że przestał się widywać z Jego Świątobliwością. Po sprawie z Imolą Medyceusze wszelkimi sposobami starali się odsuwać Pazzich od życia politycznego, tak że sprawy przybrały fatalny obrót. Lorenzo zakazał arcybiskupowi Salviatiemu wstępu do Pizy, na co Ojciec Święty zagroził mu ekskomuniką. Salviati siedział więc na biskupim tronie, tymczasem zaś papież odebrał *il Magnifico* monopol na wydobycie

ałunu i wraz z fortuną, którą Lorenzo zgromadził, przekazał Pazzim. Wyobrażałem sobie nastroje w moim mieście: ludzi podzielonych na frakcje, bójki na placach, mury zdobione nienawistnymi napisami… Zdecydowanie nie był to dobry czas dla wrogów Bartola, miałem co do tego całkowitą pewność.

To może w takim razie Neapol? Król Ferrante słynął przecież z miłości do jedzenia, kucharz zawsze mu się przyda. A Mediolan? A Francja, którą miałem już kiedyś w planach? Ale i to skończy się pewno tak samo. Póki nie stanę się Zohanem, nigdy nie poczuję się spełniony. A nawet i Zohan kłaniał się tym, którzy mu płacili. By osiągnąć satysfakcję, będę musiał chyba zostać samym Panem Bogiem.

Cóż, zawsze jeszcze mogłem zacząć malować. Znałem się na tym. Nie byłem wybitny, lecz można się przecież douczyć. Myślę, że Filippo poparłby ten pomysł. Całymi dniami gapiłbym się na piękne niewiasty, a w nocy bym się z nimi zabawiał.

Słudzy, którzy przywieźli moje rzeczy z San Lorenzo in Damaso, wszczęli dysputę o uczcie kardynała.

– A cóż się tam działo? – spytałem jednego z nich niewinnie, wręczając mu zapłatę.

– Kardynał Gonzaga wyprawił przyjęcie dla swojego siostrzeńca czy kuzyna, nieważne – zwrócił się do mnie. – Widuję często Jego Eminencję, z pewnej odległości, niech mi będzie wolno zaznaczyć, i wydaje się porządnym, miłym człowiekiem. Ale zeszłej nocy wyprawił dla swojego siostrzeńca i jego przyszłej małżonki (bezbarwnej ponoć jak kostka brukowa) ucztę, której sam Neron by się nie powstydził. – Przeżegnał się, wspominając cesarza, jak wielu rzymian obawiających się, że cień Nerona wciąż krąży po mieście. – Słyszałem, że podano ptaka z jajami, który wyglądał jak żywy, i że ze środka buchały mu para i dym. I jeszcze inne dania, na widok których człowiek nabiera ochoty na figle. Richo mówi, że siostrzeniec zmusił Jego Ekscelencję, żeby od razu udzielił mu ślubu, bo chciał posiąść pannę młodą na stole!

– Tak mówił Gilio – mruknął Richo. – Nie wiem, czy to prawda. Ale o ptaku to na sto procent, proszę pana, przysięgam.

W tym momencie pojawił się Tranquillo, więc odesłałem tragarzy najszybciej, jak się dało.

– To bzdury, prawda? – zapytałem.

Siedzieliśmy nad dzbankiem taniego wina o smaku laurowych liści i piliśmy je obaj jak lekarstwo. Tranquillo oparł mokre stopy na palenisku, a ogień trzaskał cicho, pożerając kłodę dębowego drewna.

– Tak, spokojnie. Nic takiego się nie działo. Żadnego chędożenia nie było.

– Chwała Bogu.

– Tylko jedno: kiedy zaniosłem im rzeźby z cukru, jadalnia wyglądała jak jakaś klatka z gronostajami. Wszyscy mieli takie wielkie krowie oczy – tu wybałuszył własne i wystawił obscenicznie koniec języka, jak wisielec – jakby mieli zaraz zacząć lizać nie cukier, tylko siebie nawzajem. Każdy był czerwony i mokry od potu. Co za widok. Zapewniam cię, to była najlepsza uczta w ich życiu. Jego Eminencja wyglądał jak ogier na polu pełnym klaczy rozpłodowych. Nigdy w życiu nie widziałem czegoś takiego.

– A dziś rano?

– Kilku gości ma pewnie kłopot z wytrzeźwieniem. De Lugo spędził chyba z godzinę z Jego Eminencją za zamkniętymi drzwiami. Jedna ze służących powiedziała, że nie jest najlepiej.

– Nie powinienem mu współczuć, a jednak trochę mi go żal.

– Co ty mówisz, do *cazzo*? Temu łajdakowi nigdy nie udało się wyprawić porządnej uczty. Powinien był zostać kaznodzieją, nie żadnym *scalco*. Przynosi wstyd rodzinie Gonzagów. Ty za to… Nigdy nie widziałem podobnych dań. Uwielbiałem starego *maestra*, ale ty, drogi chłopcze…

– To miał być żart – mruknąłem. – Kilka prostych potraw.

– Prostych? Skosztowałem tego, co zostało, a zostało niewiele: o Jezu, jakie dobre.

– Co dokładnie? – Nie chciałem zadać tego pytania.

– Kilka wróbli, których normalnie oczywiście bym nie tknął. – Zacisnął pięść i poruszył uniesionym ramieniem, udając ruch skrzydeł. – Cudowne. Coś ty tam nawsadzał?

– Nie pamiętam już. Pieprz długi, aframon madagaskarski… Wszystko, co podkreśla smak ptaka, jeśli wiesz, o czym mówię. To delikatne mięso, ma jednak swój smak i chciałem go uszanować.

– Uszanować smak? Mówisz jak poganin.

– Ale czyż nie dlatego jesteśmy kucharzami? Po co jeść cokolwiek poza chlebem, jeśli nie dla smaku? Jaki w tym sens?

– Myślałem, że chodzi o forsę.

– Jak wszyscy. Najwyraźniej jestem wyjątkiem. Tak czy siak, nie będę tu już nikomu bruździł. Jadę do Neapolu.

– Świetny pomysł! Załóż burdel. Nazwij go Mantuański Ptak.

– Ha! Nie, nie. Skończyłem z gotowaniem. Będę malował.

– Jezus Maria! Człowieku, napij się jeszcze. To teraz jesteś artystą, tak?

Nie zdążyłem mu jednak wyjaśnić, bo w tej samej chwili do gospody weszło dwóch uzbrojonych ludzi w wykwintnych niebieskich liberiach, ociekających wodą. Za nimi postępował drobny mężczyzna w kosztownym ubraniu. Otrzepał się jak kot, rozejrzał po prawie pustej izbie i szepnął coś do żołnierzy. Nie zdziwiło mnie, gdy skierowali się w naszą stronę.

– Czy któryś z panów to *maestro* Nino? – zapytał. Miał spokojny, wręcz delikatny głos, ale widać było, że przyzwyczajony jest, by go słuchano.

– To on – odezwał się Tranquillo, zanim zdążyłem otworzyć usta.

– Tak? – spytał mężczyzna. Mówił jak cierpliwy ksiądz, lecz miał przecież ze sobą dwóch zbrojnych.

– Tak, to ja – odparłem i wstałem. – O co chodzi? – Spojrzałem na mężczyzn, czekając, aż mnie pochwycą, ale skupili uwagę na beczce z winem, którą otwierał gospodarz.

– Jestem Domenicho Pagholini. Słyszałeś, panie, o mnie?

Odparłem, że nie, co było prawdą. Nie wydawał się jednak zniechęcony.

– Jesteś, panie, szefem kuchni Gonzagi? I może też alchemikiem?

– Tak jak powiedziałem. Jeśli przyszedłeś mnie aresztować, pozwól, panie, że najpierw ureguluję rachunek.

– Aresztować? – Pagholini zmarszczył brwi. – Takie odniosłeś wrażenie? W takim razie najmocniej przepraszam. Przyszedłem zaprosić cię, panie, na obiad.

– Bardzo mi miło, *messer* Domenicho. Ale jeśli nie zamierzacie

zabrać mnie do Zamku Świętego Anioła, muszę odmówić z powodu wyjazdu. W innych okolicznościach byłbym zaszczycony, mogąc z wami ucztować, lecz w sytuacji…

– Ach, nie, nie! Widzisz, panie, to nie ja zapraszam, lecz jeden z gości obecnych wczoraj na uczcie u kardynała Gonzagi.

– Lepiej już sobie pójdę – odezwał się nagle Tranquillo. Wstał, wycisnął mi na obu policzkach siarczyste pocałunki i wyszedł, posyłając ostatnie zmartwione spojrzenie żołnierzom, z których jeden zaczął uderzać w podłogę włócznią, wydając irytujący i jednocześnie złowieszczy dźwięk.

– Przestań! – rozkazał Pagholini.

Żołnierz opanował się zażenowany.

– Jeśli twemu przyjacielowi, towarzyszowi, znajomemu czy kimkolwiek jest ów człowiek, nie smakowała kolacja, to oczywiście proszę o wybaczenie – powiedziałem. – Chciałbym tylko zaznaczyć, że osobiście wybrałem wszystkie składniki. Było to nadzwyczaj świeże, pożywne jedzenie.

– Ależ wręcz przeciwnie. Osoba, o której mówimy, jest zachwycona tą ucztą. Przyjmiesz, panie, zaproszenie? Będzie niepocieszony, jeśli odmówisz; podobnie, zechciej mi, proszę, wybaczyć,jak i ty.

Zabrzmiało to jak groźba, ale Pagholini zdawał się daleki od gróźb. Z drugiej strony, jego żołnierze… I znów nie miałem wyboru.

– Chciałbym, żeby było jasne, że zaraz po obiedzie wyruszam do Neapolu – odparłem szorstko.

– Świetnie. W takim razie pozwolisz, panie? To niedaleko.

– Dobrze. Nie powiedziałeś mi, panie, jeszcze, z kim będę mieć przyjemność…

– Racja. Co za roztargnienie. Z człowiekiem, któremu służę: kardynałem Rodrigiem Borgia. Oczekuje pana z wielką niecierpliwością.

Rozdział czterdziesty pierwszy

Dziwnie jest pamiętać kogoś, kto stał się po śmierci tak sławnym nieboszczykiem. Wszyscy wiedzą, jaki los Fortuna zgotowała na koniec Rodrigowi Borgii czy też papieżowi Aleksandrowi VI, którym później się stał. Mali chłopcy straszą swoje siostrzyczki ohydnymi, przejaskrawionymi opisami, ilustrującymi całe zdarzenie: piana z ust, poczerniały język, erupcje morowych wyziewów, dobywających się z odbytu zmarłego, uboga trumna, za mała, by pomieścić monstrualnie napuchnięte zwłoki. Bezlitosny koniec – tak wstrętny, że nie budzi litości i nie mieści się w granicach ludzkiego współczucia. Któż bowiem zostawia po sobie ciało takie jak to, jeśli nie ten, kto hodował w sobie moralną zgniliznę podobną do czarnego kapiącego plastra miodu? Może to wszystko prawda. I co z tego? Śmierć jest żartem spłatanym żyjącym: zmarłych wszak nie obchodzi, że okryli się hańbą. Ani przez chwilę nie sądziłem, że Rodrigowi Borgii podobał się własny zgon, ale na pewno później świetnie się bawił. Nie żeby się śmiał – to nie w jego stylu. Lecz jeśli duchy istnieją, duch Borgii przypuszczalnie stał w kącie, przyglądając się, jak mały Niemiec, jego sekretarz, siedział na trumnie, kołysząc się, by docisnąć drewniane wieko i wbić gwoździe. Widząc zmagania mężczyzny, pokiwał pewnie cicho głową, a jego usta rozciągnęły się w bladym, niemal niewidocznym uśmiechu. „Mój Boże – mruknął. – Ależ to ciekawe. Naprawdęinteresujące”.

Nie wierzę w te wszystkie historie o śmierci Borgii. Opierają się na dufnym przekonaniu, że ten zepsuty do szpiku kości człowiek ukarany został przez Boską sprawiedliwość końcem, na jaki zasłużył. Tymczasem mężczyzna, który oczekiwał mnie w Pałacu Apostolskim, zdawał się emanować wprost dostojeństwem. Był wysoki, dużo wyższy ode mnie, pomyślałem z zaskoczeniem, że nie chciałbym się z nim zmierzyć w *calcio*. Nawet w bezkształtnych szatach dostojnika kościelnego wyglądał jak jeden z tych rzymskich wojowników, którzy na wieki wspinać się będą po spiralnym cokole kolumny Trajana. Miał szerokie ramiona i długie dłonie nacechowane ostrożną elegancją, z których jedną wyciągnął w moją stronę. Uklęknąłem i pocałowałem jego wielki złoty pierścień. Kardynał zaproponował, bym usiadł na

pięknie rzeźbionym krześle o oparciu z czerwonej skóry zdobionej złotem. Skorzystałem z zaproszenia i przysiadłem na brzeżku, wywołując na ustach Borgii niemal niezauważalny uśmiech, który, o dziwo, sprawił, że natychmiast poczułem się lepiej. Borgia zwrócił się do Pagholiniego i służącego, krzątających się niecierpliwie wokół nas, ja zaś rozsiadłem się na krześle i przyglądałem gospodarzowi.

Miał około czterdziestu pięciu lat, ale wyglądał o dziesięć lat młodziej – czarne falowane włosy nie nosiły prawie śladów siwizny, a niebywale gładka twarz, o ostrych konturach, wciąż była pełna ekspresji. Szlachetny podbródek i długi sokoli nos nadawały jej charakterystyczny zmysłowy wyraz, podobnie jak duże, ciemne oczy spoglądające spod półprzymkniętych powiek. Poruszał się z wielkim spokojem, lecz jednocześnie zdawał się mieć całkowitą kontrolę nad ciałem, a jego czujny wzrok reagował błyskawicznie na każdy, najdrobniejszy nawet, ruch. Dowiedziałem się później, że był kiedyś prawnikiem, i zacząłem się zastanawiać, czy jego skłonność do wnikliwej obserwacji jest cechą wrodzoną czy nabytą. Odnosiłem wrażenie, że jest niebywale skoncentrowany, i to niemal wyłącznie na mnie.

Służący przyniósł nam srebrny dzbanek i kieliszki. W dzbanku, zdobionym płaskorzeźbą przedstawiającą ucztę Bachusa, podano wyśmienitą jasną malvagię bez przypraw i wody. Kardynał pociągnął ostrożnie łyk i zaczekał, aż zrobię to samo.

– Odpowiednie? – zapytał.

Zorientowałem się, że zwraca się do mnie. Miał głęboki, soczysty głos o delikatnej, ostrzejszej nucie. Ilekroć go słuchałem, myślałem o gęstym syropie z kwaśnych granatów, przyrządzanym przez Saracenów: ciemnym, kuszącym, o nagłej, zaskakującej kwaskowatości.

– Wyśmienite, Wasza Eminencjo – wyjąkałem.

– Nigdy nie byłem entuzjastą doprawianego wina – oświadczył.

Przeniósł swe ciężkie spojrzenie z mojego kieliszka na swój. Pociągnąłem kolejny, ostrożny łyk, i potrzymałem przez chwilę wino na języku – ale nie. Jedynie winogrona i ulotny posmak alkoholu.

– Też tak uważam – wypełniłem ciszę, która zawisła w powietrzu. – Ale tak jak Eminencja powiedział: tu chodzi o entuzjazm.

Albo o modę.

– A konsekwencje mogą być przekomiczne.

– No cóż… – Spojrzałem na Pagholiniego, lecz jego twarz wyrażała jedynie zaciekawienie. Wciąż jednak starałem się ostrożnie dobierać słowa. – Moim zdaniem eksperymentowanie jest obowiązkiem kucharza. A nowy składnik… To pokusa.

– Pokusa. – Borgia bawił się tym słowem jak złotym kamyczkiem. – Akuratne.

– Jeśli Wasza Eminencja doznał jakichś nieprzyjemności…

– Nie, nie, skądże! Mój dobry *maestro*, wszystko to było doprawdy zajmujące. Co wrzucił pan do wina? Bo było to wino, nieprawdaż?

– *Betel* i *kannab*. Z Indii.

– Hmm. A znałeś ich właściwości?

Skrzywiłem się w myślach. Nadszedł więc ten moment. Roztoczył się przede mną wachlarz gładkich wykrętów, kłamstw i wymówek, wiedziałem jednak, że okłamywanie tego, który siedział naprzeciwko, nie ma żadnego sensu.

– Tak, Eminencjo.

Na dłuższą chwilę zapadła cisza, ja zaś poczułem, jak kurczę się wewnątrz swych szat. Nagle kardynał wybuchnął melodyjnym, ciepłym śmiechem.

– Czy wiesz, że prawie nic nie wypiłem? – odparł. – Za to sporo zjadłem. Jedzenie było wyborne. Ten dumny kogut… ach, jakiż interesujący, jakiż pełen inwencji. Zastanawiam się jednak, czy ktokolwiek poza mną zwracał jeszcze wtedy na to uwagę.

Otworzyłem usta, chcąc mu coś odpowiedzieć, ale Borgia uniósł swój kielich i zaczął się nim bawić w palcach. Zobaczyłem blady odblask wina na jego twarzy. – Uczta była absolutnie stosowna – powiedział. – Jestem pewien, że małżeństwo młodego Gonzagi będzie szczęśliwe, a jego łoże… no cóż… – Przerwał i spojrzał na Pagholiniego.

– Pełne rozkoszy – podpowiedział służący z kamienną twarzą.

– O właśnie! – przytaknął Borgia. – A więc, *maestro*. Co masz teraz w planach?

– Jadę do Neapolu, Wasza Ekscelencjo.

– Gotować?

– Raczej nie. Chciałbym malować.

– No tak, musisz tego rzeczywiście bardzo chcieć, Nino di Niccolaio Latini. Twoim wujem był przecież Fra Filippo Lippi, o ile się nie mylę?

– Wasza Eminencjo… – przełknąłem z trudem ślinę. Czyli wiedział. – Tak – odparłem, godząc się ze wszystkim, co powiedział. Lepiej przyznać się od razu do wszystkiego.

– Odziedziczyłeś po nim talent? – Nie dał mi na szczęście czasu na odpowiedź, bo i tak nie wiedziałbym, co powiedzieć. – Pewnie nie, przynajmniej nie w pełni. Nie chcę umniejszać twych artystycznych uzdolnień, mój drogi, bo nie mam do tego prawa, skoro nie widziałem twoich obrazów. Mam jednak wrażenie, że atrybutem twego geniuszu jest łyżka, nie pędzel. Mógłbyś być niezłym alchemikiem, jak sądzi Pagholini. Choć przecież kucharz jest poniekąd alchemikiem, podobnie jak malarz. Bierze ordynarną materię i przekształca ją w coś nieuchwytnego.

Rzeczywiście byłem geniuszem alchemii: raz po raz zamieniałem złoto w ołów.

– Doceniam uprzejmość Waszej Eminencji – odparłem – ale chyba nie jestem tym, kogo szukasz.

– O, przeciwnie. Potrzebny mi *scalco*, *maestro*. Ktoś o podniebieniu Lukullusa, uczciwości Cycerona, poetyce Wergiliusza i zmysłowości…

– Nerona – dokończył wciąż niewzruszony Pagholini.

– Jest mi niezmiernie przykro, Eminencjo, ale obawiam się, że zostając w Rzymie po wypadkach wczorajszego wieczoru, nie na długo byłoby mi dane cieszyć się wolnością. Kardynał Gonzaga…

– Gonzagę proszę zostawić mnie – odparł Borgia. – Tak jak i całą resztę.

– Jest coś jeszcze – powiedziałem ostrożnie.

– Wiemy – odparł Pagholini. – Nie musisz się nam spowiadać.

– Zaraz, ale o czym wiecie?

– O wszystkim, o czym powinniśmy wiedzieć.

– Nie śmiałbym traktować Waszej Eminencji jak przeciętnego

spowiednika, niezależnie od tego, jak wielką ulgę przyniosłoby to mojej duszy – powiedziałem. – Chodzi o to, że uczyniłem swój świat maleńkim, bardzo niebezpiecznym miejscem. Skoro tyle o mnie wiecie, słyszeliście też na pewno o Asyżu?

Obaj skinęli głowami. Wiele razy rozmyślałem później o tym, że gdybym dowiedział się wtedy, co dokładnie o mnie wiedzą, zaoszczędziłbym sobie mnóstwa kłopotów. Tamtego dnia byłem jednak zbyt zawstydzony i zdenerwowany, by o tym mówić.

– Wiecie więc też zapewne, że we Florencji uważany jestem za złoczyńcę i zdrajcę.

Kardynał złożył palce i znów kiwnął głową.

– Tak się nieszczęśliwie składa, że pałac Waszej Eminencji znajduje się ledwie parę kroków od dzielnicy florenckiej.

– No dobrze, synu, powiedz mi: kiedy po raz ostatni byłeś we Florencji?

– Prawie sześć lat temu.

– Domenicho, pozwolisz? – Borgia przywołał służącego.

Pagholini skinął głową, położył srebrny dzbanek na stole i wypolerował rękawem opróżnioną tacę. Ta srebrna tarcza zawisła przede mną uniesiona teatralnym gestem, ukazując moim oczom twarz obcego człowieka. Wydawał się przystojny, lecz przyjrzawszy się bliżej, zauważyłem, że miał zwiotczałe policzki, a linia jego szczęki straciła wyrazistość. Wyglądał, jakby ktoś ostrzygł go tępymi nożycami ogrodowymi, zaś nierówna blizna zdobiąca lewą skroń, niczym gwiazda o długich ramionach sięgających lewego oka, czoła i ucha, skrywała się pod srebrnym pasmem włosów. Brodę i wargi owego mężczyzny porastał jednodniowy zarost, usiany srebrnymi punktami. Wpatrywał się we mnie teraz zielonkawymi oczyma, o lekko zaczepnym, nieco zagubionym spojrzeniu.

– Ależ jestem stary! – wysapałem.

– Nie mów mi tylko, że szef kuchni Gonzagi nie używa lustra – powiedział Borgia. Zabrzmiał jak prawnik: na szczęście byłem jego klientem, nie przeciwnikiem.

– Tak, ale… W tym zawodzie, zwłaszcza na moim ostatnim stanowisku, nie ma w sumie takiej potrzeby – odparłem

z roztargnieniem, dotykając głowy w miejscu, w którym kawałek rękojeści miecza Marca Baroniego rozciął mi skórę do kości. Moje palce znały je dużo lepiej niż oczy. – Widziałem siebie wystarczającą ilość razy. Tylko że nigdy się sobie nie przyglądałem. – Przysunąłem twarz do srebrnego dysku i uszczypnąłem się w zwiotczały policzek. – Teraz wiem dlaczego.

Pagholini stał bez ruchu i trzymał tacę, wpatrując się w jakiś punkt na suficie.

– To ten mężczyzna wyjechał z Florencji sześć lat temu? – zapytał Borgia.

– Nie. – Uniosłem dłoń i służący odniósł tacę na swoje miejsce. – Nie poznaję go.

– A więc *maestro* Nino to nie *messer* Nino. Przyjmiesz moją propozycję?

– Kiedy nie jestem odpowiednim człowiekiem, Eminencjo! Złoszczę się na możniejszych ode mnie. To, co mam dla nich gotować, wydaje mi się absurdalne i śmieszne. Ludzie mówią, że chcą jeść, a tak naprawdę pragną spektaklu. Mój kogut był sprośnym żartem, którego żałuję, tymczasem pawia ziejącego ogniem uznano by z pewnością za arcydzieło. Arcydzieło: na takie miano ich zdaniem zasługuje ordynarna sztuczka. Powienienem więc był sprawić takiego pawia, choć później bym tego żałował.

– Nie zaprzeczysz jednak, panie, że kogut sprawił ci radość. To bardziej niż oczywiste. I śmieszne. Komiczne wręcz. Myślę, że twój gniew jest rodzajem pozy. Bardzo się starałeś obrazić swoich przełożonych i czerpałeś z tego satysfakcję, mój drogi.

– Tak jest, Eminencjo, obawiam się, że to prawda. I zapłacę za to.

– A więc to tak. Gardzisz takimi sztuczkami, ale z upodobaniem stosujesz je, gdy chcesz kogoś ośmieszyć. Sądzisz, że jedzenie winno być sztuką, lecz tylko pod względem smaku, nie wyglądu.

– Może nie powinno, choć na pewno mogłoby być, Wasza Eminencjo.

– My w takim razie postaramy się o to, by zaspokoić zarówno zmysł twojego smaku, jak i wzroku. Bóg uczynił cię wielkim kucharzem, *maestro*. A może to sprawka Fortuny czy którego tam

pogańskiego bóstwa, co zarządza kuchnią. Ja na przykład bardzo lubię krotochwilne zabawy, ale podobnie jak ty wolę, by były, że tak powiem, nieco wyższych lotów. Zapłacę więc podwójnie: za smaki, które powołasz do życia, i za rozrywkę, której wymagam. Będziemy raczyć gości najsmakowitszymi psikusami w Rzymie. Zgadzasz się?

Dotknąłem blizny: to odcisk palców Fortuny. Znów wyciągała ku mnie dłoń, mimo wszystkiego, co się stało. A jej się nie odmawia.

– Jakie są twoje warunki, Eminencjo?

Idąc wieczorem przez florencką dzielnicę w stronę Santa Maria Sopra Minerva, czułem się dziwnie niewidzialny. Niezbyt przyjemnie jest włóczyć się wśród własnych braci jak duch, ale i tak było to lepsze od innych form medytowania nad losem. Od teraz bowiem tu właśnie miał być mój dom. Rodrigo Borgia przedstawił mi wspaniałe warunki – tym razem pani Fortuna nie tylko wzięła mnie za rękę, lecz również wsadziła ją sobie pod spódnicę. Oprócz oszałamiająco wysokiej pensji dostałem też: własne komnaty, tyle drewna na opał, ile zapragnę, półtora kilograma mięsa dziennie, koguta, cztery kilogramy chleba, tyle wina, ile uznam za stosowne, pozostałości z kolacji… Prawdziwa żyła złota, bo niemal wszystko to mogłem upłynnić i zaoszczędzić trochę pieniędzy… I gdy Tessina zdecyduje się do mnie dołączyć, będę już bogatym, niezależnym człowiekiem.

Stanąłem przed Palazzo della Cancelleria – pałacem Borgii. Dziś, gdy nawet głuchoniemy żebrak słyszał opowieści o nikczemnym usposobieniu kardynała, trudno jest uwierzyć w to, że stojąc wtedy pod drzwiami, nie czułem żadnych obaw o swą nieśmiertelną duszę. Lecz w tamtych czasach Rodrigo Borgia słynął ze swej szczodrości i szlachetnego serca: hojności ducha i sakwy – zwłaszcza tego drugiego. Nie skąpił przyjaciołom ani potrzebującym, a jeśli za pieniądze mógł zyskać przewagę, opróżniał kabzę do dna. Mieszkańcy Rzymu kochali Hiszpana, a ci, którzy nie darzyli go miłością, wciąż przepychali się między sobą, chcąc uszczknąć trochę z jego kiesy. Znany był również, i po dziś dzień z tego słynie, ze swej miłości do kobiet. Ale za mojej bytności w Wiecznym Mieście Rzym dawał schronienie siedmiu tysiącom prostytutek, więc nikt nie poświęcał uwagi kochance kardynała. Wiedziałem, jak wszyscy – nie wyłączając papieża –

o wysoko urodzonej damie noszącej imię Vanozza. Mieszkała w pałacu tuż obok San Piero in Vincoli i właśnie powiła kardynałowi drugiego syna. Borgię uważano za dobrego ojca, pełnił swe obowiązki na tyle, na ile mógł, pozostając w związku niepobłogosławionym przez Kościół. Nie: w tamtych czasach można mu było zarzucić jedynie to, że lubił tańczyć, może odrobinę za bardzo jak na kardynała.

Mam wejść do kuchni i się przedstawić? Obszedłem pałacowe mury, zastanawiając się, jakiż to świat – mój świat – skąpany jest w przyciemnionym świetle za oknami *palazzo*. Znalazłem wejście dla służby strzeżone przez korpulentnego mężczyznę w zatłuszczonej żółto-niebieskiej tunice. Nie zatrzymywał mnie, gdy oznajmiłem, że muszę porozmawiać o czymś z pracownikiem kuchni.

Przyzwyczaiłem się do pomieszczeń kuchennych w Palazzo Gonzaga. Były imponujące, tak jakby miały zadowolić największego smakosza naszych zmysłowych czasów. Ale pałac w San Lorenzo in Damaso był stary, podczas gdy Palazzo della Cancelleria liczył zaledwie kilka lat. Wszedłem do kuchni, kołysząc się, jak na kucharza przystało, na nogach zesztywniałych od taszczenia półtuszy. Zdumiało mnie to wielkie, prostokątne, nowomodne pomieszczenie: ciągnęły się tu przez środek długim szeregiem stoły o ciężkich dębowych blatach; wydawały się zdążać w stronę dwóch ogromnych palenisk, z których oba wyposażono w konstrukcje rożnowe, skomplikowane niczym mechanizm zegara, a jedno, dodatkowo, w piec chlebowy. Po jednej stronie kuchni rozpalono rząd sześciu lub ośmiu ognisk, które płonęły w osobnych przegródkach o kształcie odwróconej kopuły, liżąc ognistymi językami kraty osadzone w kamiennym blacie. Na niektórych stały dymiące miedziane garnki, nad innymi znów kucharze smażyli i opiekali jakieś mięsa. Przeciwległą ścianę zdobił rząd kranów w kształcie delfinów odlanych z brązu, pod którymi, na rzeźbionych nogach, stały dwie kamienne rynny. Koło nich przyczepiono półki udekorowane zastępem garnków dyndających na żelaznych hakach, obok zaś powieszono szafki, z których kilka ukazywało wnętrzności błyszczące szkłem słoików i metalicznym odblaskiem naczyń i puszek. Z sufitu zwisały wielkie rusztowania obwieszone kotłami, patelniami, zestawem żelaznych żerdzi oraz łopat piekarskich, wiązkami suszonych

ziół, girlandami kiełbas i metalowymi klatkami ludzkich rozmiarów, w których zamykano na kłódkę drogie mięsa. Kilka par drzwi prowadziło do spiżarni, pomieszczenia urządzonego na modłę *credenza*, oraz, jak podejrzewałem, do cukierni, warzelni piwa i pralni.

Nikt mnie nie zauważył. Wsadziłem głowę przez drzwi i obserwowałem ten spektakl. Człowiek o czerwonej twarzy, rzednących rudych włosach i brzuchu wielkości cielęcego łba przyglądał się tacy pełnej ciastek, podczas gdy młodszy uważnie go obserwował, obgryzając bezwiednie paznokieć u kciuka. Dwóch wyrostków starało się zamocować rożen z pękiem bażantów na hakach wewnątrz paleniska, inny pokrywał gęstą czerwoną marynatą małego jelonka, który obracał się wolno nad żarem. Jakieś dwie niewiasty stały nad kamienną rynną, szorując garnki, podczas gdy siwowłosy mężczyzna, o obwisłych policzkach, opierał się o stołowy blat, gapił na ich pośladki i patroszył sardynki. Wokół stołów biegali podkuchenni z koszami pełnymi owoców i skrojonych warzyw. Ktoś ważył przyprawy na wadze jubilerskiej i podawał jakiemuś kucharzowi, na którego tęgi mężczyzna łypał jednym okiem znad ciastek. Pomyślałem, że *maestro* był jednak zaangażowany w swą pracę.

Powietrze zdawało się aż gęste od aromatycznej pary dobywającej się z rozgrzanych pieców oraz dymu znad ognisk, pachnących paloną jabłonią, dębem i oliwkowym drewnem. Opary tworzyły wonne sklepienie nad środkowym rzędem stołów i płynęły na spotkanie z parą, która wzbiła się znad metalowych rynien: ciężka, słodkawa i lekko cuchnąca. Poniżej unosiła się znajoma kuchenna woń rozgrzanej słoniny, smażonej cebuli, tłuszczu i mięsnego soku, który kapał do ognia, zmielonego pieprzu, rozsypanych goździków, palonego cukru, utartej mięty i tymianku, krwi, rybich wnętrzności i spoconych pach. Wciągnąłem ten zapach głęboko w płuca – przyprawy drażniły mi gardło, a ciałem wstrząsnął przyjemny dreszcz. To było to. Czy naprawdę sądziłem, że uda mi się od tego odwrócić? Patrzyłem z aprobatą, jak jeden z kucharzy dotknął brzegu noża i sięgnął do szafki po wysokie drewniane pudełko. Otworzył je, odsłaniając rząd ostrzy wbitych w posłanie z wapiennego pudru o konsystencji mąki, i osadził nóż między nimi. Ktoś upuścił jajko, ktoś inny soczyście go przeklął.

Jakiemuś chłopcu udało się wreszcie ściągnąć z półki wielki kosz orzechów laskowych i teraz przekładał część z nich do glinianej miski. Jeden z orzechów upadł na ziemię i potoczył się w moją stronę po kamiennej posadzce. Schyliłem się i rzuciłem go chłopcu, po czym odwróciłem się i odszedłem. Niedaleko stąd mieli dobrą tawernę.

Idąc mokrą ulicą, wciąż czułem w gardle piekący smak przypraw, a kuchenne zapachy zmartwychwstały w deszczu moczącym mi płaszcz. Umierałem wprost z głodu.

Rozdział czterdziesty drugi

Tyber znów wylał. Padało niemal od dwóch tygodni, nad miastem zawisło sklepienie z ciężkich gęstych chmur, szarych jak brzuch dzikiej gęsi. Firany, koce, prześcieradła i całuny wody złączyły ziemię z niebem, a rzeka wezbrała, obwąchała niepewnie swe brzegi i zawahawszy się przez chwilę, wylała. W poniedziałkową noc Rzym ułożył się do snu, by rankiem we wtorek odkryć, że Campus Martius znalazło się pół metra pod wodą. Ulicami miasta płynął wezbrany strumień, niosąc flotyllę śmieci, które zderzały się ze sobą po kilku manewrach. Na Piazza del Fico zdechła świnia o ponadnaturalnie rozdętym ciele. Próbowała odeprzeć atak wielkiej kupy gnoju, która zapędziła ją do jednej z bram. W pobliżu Monte Giordano zwłoki dwóch kotów odnalazły się na rozkołysanym morzu węgla drzewnego. Cebule i jabłka uwolnione z któregoś straganu pomykały chyłkiem wzdłuż Via del Corallo, zmierzając schludnym rządkiem w stronę wezbranej rzeki.

Chciałem wspiąć się wyżej, ponad poziom płynącej wody, zamiast tego brnąłem w stronę Tybru, taszcząc na ramieniu skórzaną sakwę z całym dobytkiem. Człowiek, który miał mi ją przynieść, ugrzązł zapewne w powodzi swych własnych kłopotów i nigdy się nie pojawił. Przeprawiłem się z pluskiem przez czarną śmierdzącą wodę na Piazza Navona. Tej zimy Rzym zdążył już rozbrzmieć lepkim chórem swoich kaszlących i kichających mieszkańców. Bywało to nawet zabawne, póki ksiądz nie zapukał do drzwi, niosąc ostatnią posługę. Powódź tylko pogorszyła sprawę: ludzie obudzą się jutro bez babć, dziadków i chorowitych dzieci. Kichnąłem ponownie i podkurczyłem palce u stóp w mokrych skórzanych butach. Bryła pałacu mego byłego chlebodawcy rysowała się przede mną ciemna i posępna w wilgotnym, mglistym świetle. Wzdrygnąłem się, otuliłem szczelniej mokrym płaszczem i dobrnąłem do tylnego wejścia Palazzo Borgia.

Miałem chyba najlepszą pracę w Rzymie: zostałem *scalco* kardynała Rodriga Borgii. Mówiono: „*Maestro* Nino wdeptuje w gówno i zmienia je w cukier”. Być może miano rację. Pracowałem tu zaledwie od tygodnia i przez większość czasu usiłowałem zmusić swych podwładnych, by robili, co każę. Ta sama odwieczna procesja: lenie,

których pomija się w awansach, szef kuchni przekonany, że to jemu należy się moje stanowisko, pyskaci pomywacze. I tak dalej. Wszystkim im musiałem stawić czoło. Jednym prawiłem komplementy, innych ustawiałem do pionu. Drugiego dnia zwolniłem jednego ze starszych pracowników. Od dwunastu lat obierał kurze mięso z kości, lecz gdy go o to poprosiłem, odwrócił się, pochylił, ściągnął spodnie i pokazał mi swój wklęsły, stary, pomarszczony tyłek. Rozkazałem swojemu swarliwemu asystentowi wyrzucić go z pałacu, a następnie zapędziłem wszystkich do sprzątania kuchni: szorowali garnki na błysk i skrobali dwucentymetrową warstwę cuchnącego tłuszczu, który zalegał pod stołami i w kamiennych rynnach. Nienawidzili mnie, a ja miałem to gdzieś. Tyle razy przez to przechodziłem, że znałem tę śpiewkę na pamięć. Po raz kolejny, tymi samymi słowami, zapewniałem obcych mi ludzi, że nic mnie obchodzi, czy są w życiu szczęśliwi czy nie i jakimi uczuciami mnie darzą. Ale jedzenie ma mieć idealny smak. Musi być perfekcyjne. Czyli ma podobać się mnie. Zrozumiano? Jeśli nie, to precz. W godzinę znajdę innych na ich miejsce. Większość została. Wciąż mnie nienawidzili, ale szemranie przycichło, zmieniając się z kipiącej złości w cichy bulgot. Tego mokrego poranka tylko pomywacze i rożnowy byli w kuchni przede mną.

Stali stłoczeni przy jednym ze stołów, a gdy wszedłem przebrany w czyste, suche rzeczy, rozbiegli się po kuchni jak karaluchy w nagłym rozbłysku światła. Upewniłem się, że mają co robić, i usiadłem w kącie nad swoimi księgami.

Nie miałem zbyt wiele do roboty. Tydzień zapowiadał się spokojnie, powódź bowiem wygnała Borgię do położonego nieco wyżej *palazzo* jego kochanki obok San Pietro in Vincoli. Tego dnia miałem się w końcu przenieść do swoich nowych komnat. Mój pokój znajdował się w skrzydle położonym nad skarbcem, a jego okna wychodziły na północ i kościół Świętego Piotra. Zarozumiały młody służący – prawdopodobnie jeden z kuzynów kardynała lub syn *maestra di casa*, bo cechowała ich taka sama roszczeniowa postawa – poprowadził mnie po schodach, a następnie długimi korytarzami w stronę drzwi pokoju. Byłem świadom tego, że piastowałem urząd wysokiej rangi, mimo to zdziwiłem się – choć starałem się, jak mogłem, ukryć to przed

bystrookim służącym – gdy skierowaliśmy się do komnat położonych w innej części pałacu niż kwatery służących. Na moją kwaterę – a mógłby w niej spokojnie zamieszkać któryś z mniej ważnych gości kardynała – składały się dwa pokoje z dużymi oknami, sporych rozmiarów kominek o marmurowej ramie rzeźbionej na rzymską modłę oraz ciężkie, solidne meble, w tym biurko i wielkie ponure łóżko przypominające papieski nagrobek. Jedną z części mojego wynagrodzenia była nieograniczona ilość drewna na opał i właśnie zamierzałem rozpalić w kominku, by pozbyć się wilgoci i osuszyć buty, gdy zauważyłem, że młody służący kręci się w drzwiach z lekceważącym wyrazem twarzy. Zagnałem go do roboty, każąc mu rozniecić ogień i rozpakować moje rzeczy, sam zaś usiadłem przy biurku. Po raz pierwszy miałem własne biurko, i to od razu z szufladą. Uniósł się z niej zapach cedru, żywiczny aromat laku, cierpka woń atramentu i ostry skórzany zapach mokrego welinu. Znalazłem też potłuczony kałamarz i kawałek dobrego weneckiego papieru, w sam raz na list. Tyle że ja nie pisałem listów.

– Nie ruszaj!

Chłopak uniósł małą skórzaną skrzyneczkę, którą ukryłem przed wilgocią w fałdach płaszcza. Wiedziałem, że chciał zajrzeć pod klapkę, bo słysząc mój głos, podskoczył i przybrał oburzony wyraz twarzy. Potrafiłem rozpoznać winnego. Podszedłem do niego zamaszystym krokiem, odebrałem mu skrzynkę i zaniosłem do sypialni. W rogu pokoju, na stojaku, stał malowany ołtarz, skryty za rzeźbionymi drzwiczkami. Otwarłem je, by stanąć twarzą w twarz z jaskrawą Madonną, namalowaną zapewne około dwustu lat temu, gdy malarze uważali, że skóra ma zielony kolor. Wyjąłem portrety Madonny i Tessiny naszkicowane przez Sandra, umieściłem je wewnątrz ołtarza i zamknąłem drzwiczki.

– Jak masz na imię? – spytałem chłopca, który z ponurym wyrazem twarzy wkładał moje ubrania do dębowej szafy.

– Alonso – odszczeknął.

– Jesteś Hiszpanem?

– Alonso Ruyz de Bisimbre – odparł. Wokół jego ust błąkał się szyderczy uśmieszek, a głos zabarwiony był drwiną.

Miałem rację: mały arystokrata.

– Ogień nie chce się rozpalić, zrób coś z tym.

A więc na tym polegał sukces: dostawało się własną kwaterę wraz z hardym małym pyszałkiem, który wskazywał człowiekowi jego miejsce w szeregu. Ale jeśli ten tu sądził, że uda mu się mną rządzić, to grubo się mylił. Wydawało mi się czasami, że moim życiowym zadaniem jest użerać się z takimi jak on. Zresztą jakiś czas temu, który teraz zdawał się odległą przeszłością, sam byłem małym nadętym gnojkiem.

– Zdajesz sobie sprawę z tego, kim jestem? – spytałem.

Kucał z twarzą przy kominku i dmuchał na tlące się bukowe drzazgi. Odwrócił się wystudiowanym ruchem, tak jakbym mu się naprzykrzał.

– Nowym kucharzem Jego Eminencji – odparł, ściągając usta z obrzydzeniem.

– Jestem jego *scalco*. Dowiesz się, co to znaczy. A ty to kto, Alfonso Ruyz de Bisimbre?

– Jestem arystokratą. I pewnego dnia zostanę kardynałem.

On naprawdę był podobny do mnie, szczeniak jeden. Taki młody i taki pewien, że Fortuna prowadzi go za rękę. „Poczekaj no tylko, aż trochę dojrzejesz i urośniesz te parę centymetrów – cisnęło mi się na usta. – Zobaczysz wtedy, że Fortuna jest zmienna i że prowadzi cię wąską ścieżką między dwoma kloacznymi dołami. Jak na razie nie wpadłem do żadnego z nich, ale niewiele brakowało”.

Gdy zszedłem na dół, wszyscy byli już na swoich stanowiskach. Szef kuchni powitał mnie uroczystym ukłonem i poszliśmy ustalić plan dnia. Teverino, tubylec, rzymski niczym sam Tyber, który ostatnio nie dawał o sobie zapomnieć, był – jak trafnie odgadłem – owym rudowłosym, brzuchatym mężczyzną znad tacy z ciastkami, na którego dwa tygodnie wcześniej zwróciłem uwagę. Odetchnąłem z ulgą, gdy zauważyłem, że nie będzie mi sprawiać kłopotów. Słyszał o mnie – o uczcie z okazji zaślubin bądź o Święcie Ptaka Gonzagi, jak zaczęto nazywać w środowisku kuchennym to pamiętne wydarzenie. Obawiałem się z początku, że nie pomoże to naszej pączkującej znajomości, ale gdy dowiedziałem się, że Teverino był znajomym *maestra* Zohana,

spojrzałem na niego życzliwszym okiem, albowiem mój ukochany mistrz nie poświęcał uwagi tym, których uważał za bezwartościowych. Co więcej, szef kuchni okazał się bystrym człowiekiem i zamiast marnować energię na to, by nienawidzić mnie przez wzgląd na mój młody wiek i szczęście, potraktował mnie jak swoją życiową szansę. Był też świetnym kucharzem: staromodnym, lecz zarazem starannym, energicznym i wystarczająco zmyślnym, by odnaleźć się w kuchni Borgii. Miał już jednak około czterdziestu lat i jeśli kiedykolwiek chciał zostać *scalco*, musiał zawrzeć korzystne przymierze. A z kim zawrzeć taki układ, jeśli nie z młodym człowiekiem zaprzyjaźnionym z Fortuną? Było mi to bardzo na rękę, lecz jednocześnie chciałem uświadomić nieszczęsnego spryciarza, że jestem ostatnią osobą, której powinien zaufać.

Na razie jednak mieliśmy sporo pracy: kardynał Gonzaga był wielkim panem, ale przy Borgii zdawał się ascetą. Tu gotowaliśmy potrawy z Hiszpanii i Rzymu, Florencji, Neapolu i Mediolanu, a jeśli na obiedzie byli goście z innych zakątków świata, dogadzaliśmy im, serwując dania z ich rodzinnych stron. W praktyce nie nastręczało to takich trudności, jak mogłoby się wydawać na pierwszy rzut oka. Borgia nie troszczył się wcale o wydatki, a w kuchni wyposażonej w spiżarnię pełną odpowiednich składników można było zdziałać cuda.

Do tej pory urządziłem trzy małe przyjęcia – nic nadzwyczajnego. Jedynym, co różniło moją obecną pracę od poprzedniej, była oszałamiająca kolekcja naczyń – srebrnych, złoconych, a nawet szczerozłotych – których zalety musiałem sprytnie eksponować. Złote czekały wciąż na właściwą okazję, ale tańszych sreber, które wprawiłyby w zakłopotanie samego Medyceusza, używałem codziennie. Nie miało to żadnego wpływu na smak, ale muszę przyznać, że gdy układałem potrawy na błyszczących dyskach, inkrustowanych albo zdobionych małymi wgłębieniami lub płaskorzeźbami przedstawiającymi tradycyjne uczty, pasterzy czy co tam dusza zapragnie, jedzenie zdawało się nabierać… Trudno mi to dokładnie wyjaśnić, ale chyba chodzi o pewien rodzaj powabu. Zdarzało mi się, rzecz jasna, podawać wcześniej jedzenie na drogich półmiskach, jednak zastawa Borgii zdawała się dobrana tak, by pieścić oczy, flirtować z językiem, prowokować palce do kąpieli

w sosie… Było coś nieprzyzwoitego w tym, co niektóre naczynia robiły z przeciętną potrawą, dajmy na to – z pieczonym gołębiem. Nie powiem, pomagało mi to osiągnąć zamierzony efekt – wiedziałem, czego kardynał ode mnie chce, mimo że zawierał to ledwie w kilku słowach. Moim zadaniem było leciutko przesunąć granicę: sprawić, by zmysły zawędrowały troszkę dalej niż zwykle. Nie za daleko, aby nie wprawiać gości w zakłopotanie – najlepiej, żeby w ogóle niczego nie zauważyli. Byłem jak malarz, który oblekając Maryję w błękitne szaty, zużywa nieco więcej kosztownego pigmentu. Zleceniodawca nic nie spostrzeże, lecz jego wzrok i owszem, a sprytny artysta zdobędzie sławę i napełni kiesę. Ogarnęła mnie ekscytacja. Po raz pierwszy od ucieczki z Florencji poczułem, że moja praca może być – i jest – czymś więcej, czymś na kształt powołania, w które kiedyś wierzyłem. Znów usłyszałem zew przeznaczenia.

Jako *scalco*, byłem odpowiedzialny za to, co związane z jedzeniem, a więc zajmowałem się w kuchni wszystkim, poza brudzeniem sobie rąk. Miałem pod sobą każdego z osobna: *credenziero*, *spenditore*, *bottigliero*, szefa kuchni, *dispensiero*, który trzymał klucze do spiżarni, piwnic, klatek i szafek, piekarza i *panatiero*, odpowiedzialnego za zboże, jakość chleba i rozdanie go wszystkim, którym się należał. Borgia mógł pozwolić sobie też na *canovaro*, od piwniczek z winem, oraz *trinciante*, od okrawania mięs, którzy również mnie podlegali. *Canovaro*, rumiany, wiecznie uśmiechnięty mężczyzna z zezem, o głośnym, zaraźliwym śmiechu, oraz przysadzisty, mały i kompletnie łysy *dispensiero* – wszyscy oni czuli się upoważnieni do części pańskich zapasów i handlowali nimi z zapałem wśród bogatych bankierów z florenckiej dzielnicy. *Trinciante* – zwał się Horlandino – był blondynem o giętkich kończynach i szczycił się swym ubiorem, który stosowny w Rzymie, we Florencji wydałby się do cna prostacki; do tego wszystkiego uważał się za geniusza z nożem zamiast pióra. Musiałem przyznać, że potrafił odegrać imponujący spektakl, choć strasznie mnie irytował. Nie dawał się odpędzić i stale krążył po kuchni jak nadpobudliwa mucha, męcząc Teverina i mnie, byśmy zarządzili jadłospis, który da mu pole do popisu.

Całym pałacem zarządzał *messer* Domenicho: po części służący

i *maestro di casa*, a po części *condottiere*. Lubiłem go coraz bardziej, choć pozostawał dla mnie zagadką. Wydawał się nic nie robić, a jednak wszystko działało jak dobrze naoliwiony mechanizm. Na co dzień był niewidzialny: służba zdawała się nie żywić do niego żadnego rodzaju uczuć i mimo że nigdy nie podnosił głosu, wszyscy w *palazzo* wypełniali w milczeniu jego spokojne rozkazy, podczas gdy ja darłem się bez przerwy na swoich podwładnych.

Trochę się więc zdziwiłem owego mokrego dnia, gdy Pagholini wślizgnął się do kuchni, przerwał dysputę na temat sprzedawców ryb, którą prowadziłem z Teverinem, i zażądał, bym mu towarzyszył.

– Masz konia, panie? – spytał, prowadząc mnie do swego biura, na które składało się parę niewielkich komnat zdobnych we flamandzkie arrasy. Stało w nich kilka kosztownych mebli i pięknych zabytkowych przedmiotów ze starego marmuru.

– Nie – odparłem niechętnie.

– Nie szkodzi. Znajdziemy ci. To niedaleko, ale chyba lepiej, jeśli pojedziemy konno. – Rozejrzał się po skrupulatnie uporządkowanym biurku za kawałkiem papieru, który włożył następnie do kieszeni dubletu.

Udaliśmy się do wartowni – zalanej, rzecz jasna – przeszliśmy po podeście z desek i cegieł, a Pagholini kazał osiodłać dwa konie. Narzuciliśmy ciężkie płaszcze do konnej jazdy i za chwilę przedzieraliśmy się już przez mętną wodę stojącą na dziedzińcu.

– Dokąd właściwie jedziemy? – zagadnąłem, gdy skręciliśmy w Via dei Funari i skierowaliśmy się na zachód w stronę otulonego mgłą Kapitolu, ledwie widocznego w oddali.

– Zdałem sobie właśnie sprawę, że powinienem pana przedstawić jednemu z pańskich… hmm… dostawców.

– Dziękuję, *messer* Domenicho, ale chyba nie ma takiej potrzeby. Sam potrafię znaleźć dobrych sprzedawców – odparłem z rozdrażnieniem. Ja na przykład nie śmiałbym doradzać mu, gdzie kupić wosk do czyszczenia mebli.

– Bez wątpienia. Ale zakładam, i jeśli się mylę, winien jestem panu najszczersze przeprosiny, że Jego Eminencja Kardynał Gonzaga nie gustował w towarze tego rodzaju.

Nie będzie przesadą, jeżeli powiem, że tamten poranek mocno mnie zaskoczył – słowo „zaskoczenie” wydaje się tu właściwie śmiesznym eufemizmem – bowiem budynek, pod którym stanęliśmy, okazał się burdelem. Drogim, ekskluzywnym domem publicznym, którego większość rzymian pewnie w ogóle by nie rozpoznała, no, tak czy inaczej – był to burdel. Spieszę dodać, że nie udaliśmy się tam w roli klientów, przynajmniej nie w klasycznym ujęciu tego słowa. Wszedłem za Pagholinim do starego, bogato umeblowanego salonu, gdzie powitała go wesoła kobieta o okrągłej twarzy i siwych włosach, skrytych pod skromnym lnianym czepcem. Odziana w czarną gładką tunikę, wyglądała jak dobra ciocia i tylko jej oczy bezlitośnie przewiercały rozmówcę świdrującym spojrzeniem. Spoglądała tak na mnie, gdy Pagholini przedstawiał mnie jako nowego *scalco* kardynała Borgii, po czym rozpłynęła się jeszcze bardziej w swej niby-rodzinnej serdeczności. Bałem się, że zaraz mnie uszczypnie w policzek, ale dygnęła tylko przy wtórze nieśmiałego chichotu. Wciąż jeszcze wydawało mi się, że Pagholini zabrał mnie tam ze sobą, bym poznał jego rodzinę, za nic bowiem nie mogłem pojąć, dlaczego znaleźliśmy się w tym przytulnym miejscu. I wtedy zobaczyłem dziewczęta.

Dziesięć młodych niewiast – gdzież one się ukrywały? Dom nie wydawał się szczególnie wielki – weszły przez niskie drzwi po drugiej stronie pokoju. Kroczyły uroczyście z podniesionymi głowami, a ich stopy obute w sandały stąpały ostrożnie jedna za drugą. Wszystkie miały na sobie długie, gładkie sukienki z najcieńszego materiału, skrojone według tego samego, prostego fasonu. Były tak spokojne i skromne, gdy ustawiały się w rządku, przybierając subtelne, leniwe pozy, że nadal traktowałem je jak kuzynki Pagholiniego. Wzrost miały mniej więcej ten sam, poza jedną niższą rudowłosą, ale pod innymi względami całkowicie się od siebie różniły. Większość z nich miała smagłą skórę, ciemne oczy oraz twarze o wysokich kościach policzkowych, okolone misternie upiętymi puklami ciężkich loków. Były wśród nich także dwie blondynki o śnieżnobiałej cerze, z których jedna pochodziła prawdopodobnie z Florencji. Wszystkie cechowała nieskazitelna uroda. Dumałem nad tym, jak to się stało, że krewni Pagholiniego pochodzą z tak licznych zakątków Włoch, gdy ten pochylił się w moją stronę.

– To na piątkową ucztę dla ambasadora Sforzy – wyszeptał. – Byłbym skłonny wziąć wszystkie dziesięć, ale decyzje w tych kwestiach będą od teraz należeć do ciebie, panie.

– Mają usługiwać? – spytałem zdezorientowany.

– Usługiwać?

– Podawać do stołu.

– Ach. Przepraszam. Odkąd do nas dołączyłeś, panie, nie wyprawialiśmy przecież podobnych uczt.

– Niezupełnie rozumiem.

– Nie, nie. To moja wina. Pozwolisz? – Wskazał mi ławkę, a starsza kulawa kobieta podała nam wino. Spojrzał na mnie i uniósł kieliszek, a gdy upiliśmy, popatrzył drwiąco znad brzegu naczynia. – Zatem, jeśli chodzi o piątek…

– Ambasador księcia Galeazza Marii Sforzy ze swą świtą – powiedziałem. – Już teraz bym się tym zajął, gdyby nie… – Skinąłem głową w stronę dziewcząt, które stały wciąż nieruchomo jak rząd pomników.

– Dobrze. Może inaczej… To mediolańczycy. Ambasador jest ponoć bliskim przyjacielem księcia i musimy zapewnić mu rozrywkę podobną tej, której zażywa w domu.

Była tylko jedna rzecz, która czyniła księcia Mediolanu sławnym w całych Włoszech: jego bezgraniczne wyuzdanie. Każdy – kobieta, mężczyzna, matka, córka czy syn – ktokolwiek wpadł mu w oko, kończył w jego łożu, czy tego chciał czy nie, a im bardziej nie chciał, tym lepiej książę zdawał się bawić.

– Tak – odparłem – słyszałem co nieco o mediolańskim dworze.

– Świetnie. W takim razie wyobrażasz sobie zapewne, panie, ucztę podobną do tej, którą wyprawiłeś siostrzeńcowi kardynała Gonzagi, urozmaiconą, rzecz jasna, kilkoma dodatkowymi atrakcjami.

– Jeśli chodzi o atrakcje, to…

Lecz w tym momencie wszystkie dziewczyny uniosły tuniki i stanęły przed nami nagie od stóp do głów.

– Naprawdę wspaniały wybór – skomentował Pagholini. – Znakomicie by wyglądały w strojach klarysek. Nie sądzi pan? Albo jako westalki. Tylko czy to nie nazbyt nachalne? – Czekał, aż odpowiem,

ale ja gapiłem się jak głupi na piersi, brzuchy i tyłki, podczas gdy dziewczęta obracały się wolno, trzymając sukienki nad głowami. W tej właśnie chwili wszystko stało się jasne. Przynajmniej pod względem zawodowym.

Odetchnąłem głęboko, czując delikatne mdłości.

– Dziękuję wam, moje drogie – zwróciłem się do dziewcząt. – Możecie się już ubrać. Nie chcemy, żebyście się przeziębiły. – Poczułem dziwną ulgę, gdy opuściły tuniki i stanęły bez ruchu, patrząc na nas z obojętnością. – Czyli… Hmm. Jego Eminencja, oczywiście, też tam będzie?

– Naturalnie. Jak pan zapewne zauważył, lubi rozdawać karty.

– Tak, chyba tak.

Podczas kilku bankietów, które wyprawiłem dla Borgii, kardynał był ostrożnym, poprawnym gospodarzem, podsuwającym gościom tematy do rozmów i fachowo zarządzającym zabawą, przy czym zwykle stał z boku i zachowywał właściwy dystans. Ale co powiedział o uczcie Gonzagi? Interesujące?… Komiczne?

– Dziewczęta, cała dziesiątka, przebrane za… za Sabinki – powiedziałem. Pagholini skinął głową, czekając na ciąg dalszy. – A… a goście będą może starożytnymi rzymianami?

Służący podniósł brwi, zachęcając, bym mówił dalej.

– Jego Eminencja – kontynuowałem – mógłby być… – odchrząknąłem. – Może mógłby być na przykład Romulusem?

– Tak. Świetnie.

– Zatem kardynał…

– Widziałby go pan w szatach skrojonych na starożytną modłę?

– Jeśli taka jest jego wola. Ktoś powinien stać na czele Sabinek. – Żałowałem, że nie słuchałem uważniej, gdy Leto opowiadał mi tę historię. – Hersylia. Tak chyba miała na imię.

– Racja! Moglibyśmy zamówić jeszcze jedną dziewczynę, ale… Może pan sam odegra tę rolę? Miałby pan przy okazji oko na wszystko i… – Tu znaczącym skinieniem głowy wskazał na dziewczyny, z których jedna przestępowała ukradkiem z nogi na nogę, marząc o wychodku.

– A co zrobiłby poprzedni *scalco*, jeśli wolno mi spytać?

– Nie sprawdzał się najlepiej w takich sytuacjach. Miał wiele talentów, ale chyba nieszczególnie lubił swoją pracę. – Pagholini popatrywał, jak dziewczyny, wciąż obojętne, wychodzą z pokoju, podczas gdy kobieta, którą wziąłem za ciotkę, szepcze im do ucha groźby lub czułe słówka. – Chciałbyś, panie, przyrządzać potrawy, których sam nigdy byś nie zjadł?

– Zdecydowanie nie.

– Otóż to. Zarządzamy gospodarstwem kardynała i naszym obowiązkiem jest zapewnić naszemu panu wszelkie wygody i rozkosze. Zapominamy o sobie: przyjemności naszego pana są naszymi przyjemnościami. Tego właśnie twój poprzednik nie był w stanie zrozumieć. Tylko że on był człowiekiem małego formatu, podczas gdy ty, *messer* Nino, wręcz przeciwnie. Jesteś, panie, świadom możliwości, widzisz potencjał. Zapytam tę dobrą kobietę, czy ma dla nas jakąś starszą dziewczynę, ale z tego, co widzę, wolałbyś raczej sam wcielić się w Hersylię, mam rację?

W ten oto sposób, w piątkową noc, przyodziany w prymitywne szaty kobiet z plemienia Sabinów, powiodłem uroczyście grupkę swoich dziesięciu sióstr wokół stołu kardynała Borgii. Ciężki, gryzący materiał drażnił mi skórę, gdy szedłem, huśtając, Boże, przebacz, starym kadzidłem, z którego wydobywał się dym o sugestywnym zapachu ambry, zmieszanym z korzenną wonią. Ambasador Mediolanu, człowiek o długiej twarzy, zapuchniętych oczach i cerze tak ziemistej, jakby chorował na żółtaczkę, zanosił się gromkim śmiechem i podskakiwał na krześle niczym mały chłopiec w dniu urodzin. Młodzi mężczyźni z jego świty, o pięknych włosach i czujnym, nerwowym spojrzeniu, odprężyli się wreszcie i zaczęli podszczypywać dziewczęta, które przechodziły obok, kołysząc biodrami. Spojrzałem na kardynała: uśmiechał się z aprobatą rozparty z zadowoleniem w krześle, zauważyłem jednak, że kobiety interesują go mniej niż goście. Obserwował ich uważnie, lecz był jednocześnie tak rozluźniony i miał tak niezobowiązujący wyraz twarzy, że nikt nie czuł się zakłopotany.

– Hersylię trzeba ogolić! – wrzasnął jeden z mediolańczyków.

– Gdzież wasze maniery, panie? – uderzyłem w przerażające, skrzekliwe *tremolo*, udając kobiecy głos.

Starałem się zaplanować tę część wieczoru (przez ostatnie trzy noce tak się denerwowałem, że prawie nie zmrużyłem oka), lecz prawda była taka, że nie miałem pojęcia, co robić, póki dobra ciocia nie przyprowadziła grupki zakapturzonych dziewcząt w płaszczach. Jedzenie wymyśliłem na tę okazję proste: parę prymitywnych dań z drobiu, skorupiaków, drutów i odrobiny prochu strzelniczego, kilka typowych składników wspomagających moc męską, takich jak wróble, węgorze i czosnek, wielki cukrowy wąż, symbol rodu Sforzów, przygotowany przez *credenziero*, oraz, rzecz jasna, spora garść moich indyjskich liści. Jeśli idzie o resztę, to nabrałem kilku użytecznych nawyków – praca dla księcia Kościoła ma swoje zalety – i kiedy dziewczęta przebierały się przy mnie bez skrępowania, zaproponowałem im coś do przegryzienia i wino. Gdy częstowały się kawałkami jedzenia ułożonymi na tacy, jedna z nich – ta mała rudowłosa – spytała, czego od nich oczekuję. Oczekuję? Wciąż nie miałem pojęcia.

– Brałaś już wcześniej udział w czymś takim? – zapytałem. Skinęła głową zainteresowana bardziej *tomacelli* niż rozmową. – No i… – odchrząknąłem nerwowo. – I czego się od was najczęściej oczekuje?

– Najczęściej? Jeszcze nigdy nie byłyśmy Sabinkami. Wolę zakonnice. Ale przeważnie…

Machając kadzidłem jak wariat, ustawiłem dziewczęta w rządku naprzeciwko siedzących przy stole gości i dałem znak muzykom – Borgia zatrudnił czterech najlepszych w mieście – którzy uderzyli w ponury antyczny ton na trzech lutniach i altówce. Dziewczyny złożyły nabożnie dłonie i dziesięć par oczu wzniosło się ku niebu, błagając o miłosierdzie Jowisza czy jakiegoś tam innego boga, do którego modliły się Sabinki. Ukłoniłem się kardynałowi.

– O, wspaniały Romulusie, oszczędź nas – wdzięczyłem się, szczebiocząc jak stara przeorysza, która uczyła mnie w dzieciństwie czytać. Zaplanowałem sobie długą, pompatyczną przemowę, pełną gier słownych i podwójnych znaczeń, ale jeden rzut oka w stronę widowni uświadomił mi, że powinienem jak najszybciej przejść do sedna. Ambasador Mediolanu trząsł się jak chart. – Oszczędź nas, błagam!

Kardynał pochylił się i oparł łokieć na stole. Wielki złoty kardynalski pierścień lśnił jak gasnąca świeca, gdy Jego Eminencja

pogrążył się w głębokiej zadumie.

– Nie – odparł miękko.

Ambasador nie wytrzymał i wybuchnął zduszonym śmiechem, fundując swym przyjaciołom kąpiel w fontannie z wina i śliny.

Muzycy przerzucili się na *bassadanzę*, a dziewczyny zrzuciły tuniki. Na widok dziesięciu nagich kobiet mężczyźni przy stole podnieśli bełkotliwą wrzawę, podobną do jazgotu małp, które objadły się sfermentowanymi owocami w jednym z południowych lasów. Tu kończyła się moja rola. Rzuciłem się w stronę Jego Eminencji, przywarłem ustami do złotego pierścienia tkwiącego na palcu jego wyciągniętej dłoni, po czym skłoniłem się i wycofałem z jadalni.

Powlokłem się do przedsionka, nie mając odwagi spojrzeć w twarz służącym, którzy byli jednakowoż tak znudzeni całym wieczorem, że w ogóle nie zwrócili na mnie uwagi. Przebrałem się szybko we własne ubrania, odmówiłem różaniec do Matki Boskiej – choć po tym, co zrobiłem, i tak już było na to za późno – i poszedłem do kuchni sprawdzić, czy wszystko w porządku. Znałem przebieg wieczoru: dziewczęta tańczyły – nazywano to zawsze tańcem, choć motywy muzyczne przechodziły jedne w drugie – najpierw same, a potem w towarzystwie gości, którzy decydowali, co dalej: kardynał zapłacił dziewkom za całą noc, w jego pałacu znajdowało się wiele łóżek, a służący potrafili dochować tajemnicy. Biorąc pod uwagę ilość *kannabu*, którym doprawiłem wino, nie miałem wątpliwości, że sprawy posuną się dalej. Napiłem się szybko z Teverinem i wróciłem do jadalni, nie będąc pewien, co zastanę.

Ambasador Mediolanu opuścił już salę wraz z połową swej świty. Zostały tylko trzy nagie kobiety. Na stole panował chaos, a na podłodze walały się kawałki cukrowego węża. Borgia wciąż siedział na swoim miejscu i rozmawiał z kompanem ambasadora, ubranym w stonowane kolory. Żaden z nich nie zwracał uwagi na resztę gości, którzy grali, zdaje się, z dwiema dziewczętami w „kto więcej wypije”.

– Jedna pewnie zostanie. – Dobiegł mnie czyjś cichy głos. Należał do siwowłosej kobiety. – Rzadko się mylę i jeśli tym razem jest podobnie, to… co? Masz ochotę, panie?

– Ja?

– Przywilej *scalco*. Choć ten ostatni był pederastą – dodała bez cienia krytyki. – Nie chciałabym cię, *maestro*, obrazić, ale jeśli też nim jesteś, wezmę ją do domu.

– Przepraszam, jeśli kim jestem?

– Pederastą. Bez urazy, wielmożny panie, ale *messer* Domenicho powiedział mi, że pochodzisz z Florencji. No i był pan cudowną Sabinką.

– Ale ja… Dziękuję.

W ten sposób zakończyłem swój pierwszy tydzień na służbie u kardynała Borgii w towarzystwie ladacznicy o imieniu Roma, choć wątpię, by rzeczywiście tak się nazywała. Pochodziła z Regio, była wysoka, drobnokoścista i miała ciemną skórę o zapachu oliwkowego drewna, a gdy już udowodniłem, że daleko mi do pederasty, zdradziła mi przepis swojej babci na *maccheroni* z dodatkiem cebulek hiacyntowca zwisłego, po czym uśmiechnęła się po raz pierwszy tego wieczoru.

Rozdział czterdziesty trzeci

Gdy miałem czas dla siebie, co nie zdarzało się często, a ostatnio rzadziej niż zwykle, chodziłem na Kwirynał w odwiedziny do Pomponia Leta. Tego dnia – jesienną porą, gdy niebo bywa tak bezchmurne, że niemal widać bramy raju – spotkałem go na ścieżce, przy której stało dwóch kamiennych gigantów. Żwir uciekał mu spod stóp, gdy biegł z łopatą i latarnią w dłoniach oraz zwojem liny przewieszonym przez ramię.

– Nino! – Podbiegł i uścisnął mnie serdecznie, podczas gdy latarnia obijała się boleśnie o moją kość ogonową. – Znalazłem grotę na Eskwilinie! Fascynujące. Chcesz iść ze mną?

Zgodziłem się ochoczo. Byłem już z Letusem na kilku takich wyprawach, ale zawsze brał mnie do katakumb przy Via Appia, które częściowo były już odkryte. Uwielbiałem jego entuzjazm, podobało mi się, że zwiedzanie miejsc, które mnie wydawały się jedynie dziurami pełnymi gruzu i pająków, sprawiało mu taką radość. Poza tym zawsze czegoś się uczyłem, zdobywając wiedzę pozostającą absolutnie bez związku z moją codziennością. Poszliśmy więc do niego po drugą latarnię i udaliśmy się tam, gdzie wznosił się Eskwilin: wzgórze o łagodnych zboczach usianych ruinami, oliwkami i stadkami kóz, z którego rozciągał się widok na Koloseum. Leto skierował się w stronę zakrzywionego muru Term Trajana, stojących na Colle Oppio – jednym ze skalnych występów Eskwilinu – i zatrzymał się wśród oliwek rosnących kilkanaście metrów od niej.

– Zatem, przyjacielu – zaczął, bawiąc się hubką i krzesiwem. – Wiesz, że lubię naprzykrzać się pasterzom kóz i owiec, wyłudzając od nich każdą staroć, na jaką się natkną. I wczoraj… – przerwał i zapalił lampy – wczoraj przyszedł do mnie mój znajomy młody pasterz kóz. Był bardzo podekscytowany, również perspektywą zarobienia paru *scudi*. Mówił, że wpadł przez szczelinę w ziemi do jakiejś groty. I przyprowadził mnie… tutaj. – Podniósł łopatę i podszedł w stronę miejsca, w którym stara oliwka przewróciła się na bok, odsłaniając wiązkę korzeni podobną do głowy Meduzy, z ziemią i kamieniami we włosach. – Wczoraj nie miałem ze sobą latarni, ale

teraz, *fiat lux*, co? Chodź, chodź!

Odłożył latarnię i łopatę, zdjął linę z ramienia i rzucił się na ziemię. Na początku sądziłem, że to jakiś żart, ale po chwili jego głowa, ręce i ramiona zniknęły pod warstwą gleby, by pojawić się za moment zwieńczone aureolą pajęczyn i liści okalających jego siwe włosy niczym żałobny wieniec zwycięstwa.

– Dawaj, dawaj! – zawołał podekscytowany.

Uklęknąłem i podałem mu jedną z latarni. Leżał na brzegu czegoś, co rzeczywiście wyglądało jak szczelina, a właściwie dziura między dwoma regularnymi kamiennymi blokami, odsłoniętymi przez przewrócone drzewo.

– Świetnie. Weź teraz linę i przywiąż do pnia.

Zrobiłem, o co mnie prosił, i wrzuciłem koniec liny do dołu, patrząc, jak jej sploty prostują się i znikają w gęstych ciemnościach. Szczelina nie wyglądała zachęcająco, ale Leto zawiesił sobie lampę nad kostką, chwycił za linę i zaczął opuszczać się wolno w głąb ziemi. Rozpadlina połknęła go już do połowy, a następnie pochłonęła jego klatkę piersiową i ramiona, tak że widziałem tylko twarz.

– Wciąż nie czuję gruntu! – oświadczył radośnie, po czym sapnął parę razy, stęknął (był w świetnej formie jak na swój wiek) i zniknął. Szarpnął dwa razy za linę, która zakołysała się i zadrżała, by po chwili zwiotczeć.

– Chodź, Nino, chodź! Szybko!

Mój przyjaciel wydawał się mocno podekscytowany, a jego głos dochodził z bardzo daleka – odłożyłem więc na bok złe przeczucia i usiadłem na brzegu szczeliny. Zwiesiłem nogi, przyczepiłem sobie latarnię do kostki i opuściłem się powoli w głąb rozpadliny. Było to trudniejsze, niż sądziłem, patrząc na Leta. Latarnia rzucała cienie, które tańczyły jak szalone na ścianach wąskiego kanału. W górze błyszczał malejący świetlisty otwór, a w dole rozciągała się pustka. Nagle poczułem, że ktoś chwycił mnie za nogę i zabrał mi lampę. Po kilku ruchach znalazłem się na dole.

Stanąłem na solidnym, gładkim podłożu groty. Nie, nie groty. Ani katakumb, gdyż wysoka, symetryczna przestrzeń nie została wydrążona w skale. Patrzyłem na rzędy fresków zdobiących ściany z cienkiej

rzymskiej cegły, widocznej pod odpadającym tynkiem. Uniosłem latarnię, którą podał mi Leto, i zaniemówiłem. Kolory były tak intensywne, jakby tynk dopiero co wysechł. Ujrzałem twarze.

Jakaś kobieta patrzyła wprost na mnie. Stała, odziana w cienką koralową tunikę, z jedną ręką opuszczoną luźno wzdłuż ciała i z kiścią owoców figowca w drugiej. Miała wielkie ciemne oczy i czarne lśniące włosy, na których błyszczał złoty diadem. W migoczącym świetle latarni efekt był tak wstrząsający, że zrobiłem krok w tył, potykając się niemal o kamienny blok.

Kobieta stała wewnątrz czegoś na kształt malowanej ramy z misternie poskręcanych kwiatów, winorośli, owoców i dziwnych pół zwierzęcych, pół ludzkich głów o baranich lub kozich rogach bądź falistych językach. Zauważyłem, że cała ściana podzielona jest na takie ramy; znajdowały się w nich różne postaci: wysoki mężczyzna o grubej szyi, spoglądający na mnie pełnym samozadowolenia wzrokiem, pół człowiek, pół koza, naga kobieta i wojownik, a wszyscy jakby malowani z natury, uwiecznieni w cudowny sposób przez Massacia, Filippa czy nawet Sandra. Potrząsnąłem głową, nie wierząc w to, co widzę.

– Cóż to za miejsce, na Boga? – zapytałem, a mój głos odbił się echem od ścian.

– Nie mam pojęcia – odparł Leto. – Ale… cudowne, prawda?

Chodził niecierpliwie od ściany do ściany, znacząc przestrzeń niewidzialnym zygzakiem. Nagle zniknął. Miałem wrażenie, że wszedł do jednego z obrazów, ale to, co wyglądało jak kolejna rama, okazało się przejściem. Ruszyłem śladem Leta i znalazłem się w innym pomieszczeniu, niemal identycznym jak pierwsze, z tą jedynie różnicą, że zdobił je labirynt malowanych kwiatowych wzorów, w których roiło się od demonów oraz splątanych warkoczy listowia, dzielących ściany na owale i kwadraty. Przestrzeń między figurami geometrycznymi pomalowana była na jaskrawożółty kolor, a wewnątrz nich kroczyły procesje mężczyzn, kobiet i demonów tańczących ponuro w dekoracyjnym szyku. Wnętrze wieńczyło długie łukowate sklepienie w kolorze takiej samej żółci, zdobione girlandami malowanych kwiatów.

– To nie wszystko – oznajmił Leto.

Stał obok następnego przejścia. Podszedłem i zajrzeliśmy do

środka. Komnata miała kształt koła, a może ośmiokąta, niełatwo było to stwierdzić, bo dach się zapadł i pod ścianami piętrzyły się sterty gruzu. W głębi widać było przejścia wiodące do kolejnych pomieszczeń.

– Lampy zaraz się wypalą – zauważyłem.

Jak długo tu byliśmy? Zatraciłem się w dziwnym półśnie pełnym twarzy i kwiatów, płomień zaczął w końcu przygasać i kopcić. Krocząc wzdłuż korytarzy niczym somnambulicy, odnaleźliśmy naszą linę i gdy spojrzałem w górę, spostrzegłem, że ona również zwisa z delikatnie malowanego, pękniętego sklepienia, szczerzącego się do nas wulgarnie półksiężycem słonecznego blasku. Przytrzymałem ją, gdy Leto podciągał się – dużo wolniej, niż schodził – po czym poszedłem w jego ślady. Usiedliśmy na pniu starego drzewa pośrodku wyludnionego Eskwilinu i słuchaliśmy, jak drozdy rozłupują z trzaskiem skorupy ślimaków o mury budowli Trajana.

Po tej przygodzie obowiązki pożarły resztę mojego wolnego czasu i już nigdy więcej nie wybrałem się z Letem na żadną wyprawę, choć często rozmyślałem o podziemnych korytarzach, które niezmiennie kształtowały krajobraz moich snów. „To te kolory – pomyślałem – kolory i twarze: spokojne, wyniosłe oblicza ludzi i chytre gęby dziamkających straszydeł”.

Kardynał Borgia uniósł wzrok znad purpurowej okładki. Zostałem wezwany do jego komnat i nie byłoby w tym nic dziwnego, gdyby nie Pagholini, który stał w rogu gabinetu z książką w dłoni. Odniosłem wrażenie, że żaden z nich tak naprawdę nie czytał i że obaj czekali tylko na moje przybycie, bo kiedy wszedłem, przebiegł między nimi rodzaj ledwo zauważalnego impulsu: może unieśli brwi, a może kardynał skinął lekko głową. Nie wiem.

– Nino – powiedział, odchylając się na krześle i splatając powoli dłonie, które oparł o krawędź biurka. – Wygląda na to, że miałem słuszność co do ciebie. Zdarzyło się coś, co sprawiło, że poczułem się o ciebie odrobinę, powiedzmy, zazdrosny. Wieść o twoich talentach doszła do uszu kogoś wysoko postawionego.

– Bardzo mi to schlebia – odparłem. – Ale pracuję tylko dla ciebie, Eminencjo.

– Oczywiście, ma się rozumieć. Jakbyś się poczuł, gdybym ci

powiedział, że jesteś… Hmm. Że cię wynająłem?

– Jeśli taka jest wasza wola.

– Brawo, Nino. Brawo. Jestem ci wdzięczny za twe oddanie, choć nigdy w nie nie wątpiłem. I gdybyś ty wątpił przypadkiem w moją lojalność…

– Ależ przenigdy, Eminencjo!

– A co, gdybym cię wypożyczył na krótko przyjacielowi jak zwykłego niewolnika? – kontynuował, odganiając moje słowa ruchem kościstej dłoni. – Będę zmuszony rozstać się z tobą na czas jednego przyjęcia. Robię to niechętnie i tylko dlatego że nie mogę odmówić człowiekowi, który mnie o to prosi.

– Rozumiem – odparłem.

Stałem z dłońmi za plecami wsłuchany w odgłos, z którym półżywa mucha odbijała się od okiennej szyby. Wiedziałem, że to coś ważnego, ale już dawno przestałem zastanawiać się nad tym, jakie będą następne życzenia kardynała: lepiej było robić i nie myśleć zbyt wiele. Sługa kaszlnął cicho i wygładził stopą turecki dywan.

– Twoja dyskrecja, panie, jest godna podziwu – powiedział Pagholini. – I powiem wprost: sprawa ta dotyczy cię zarówno przez wzgląd na twoje talenty, jak i umiejętność dochowania tajemnicy.

– Racja – zgodził się Borgia. – Człowiekiem, który pragnie skorzystać z twych usług, jest sam Ojciec Święty.

– Och. – Poczułem zaskoczenie. – Jestem zaszczycony. Niezmiernie.

„Chryste Panie, cóż to za sprawa, o której mam milczeć? Czy papież też gustuje w durnowatych zabawach?”

– I słusznie. To prawdziwy zaszczyt, jeden z największych. Przynosi nam chlubę, rzecz jasna, co nie zostanie zapomniane. To jedno. A drugie: Jego Świątobliwość pragnie wydać małe przyjęcie dla kilku bliskich przyjaciół. Szczerze mówiąc, szczegóły są trochę… – Poruszył dłonią w powietrzu, a mucha odbiła się od szyby z bezsensownym bzyczeniem. Borgia sam wydawał się zagubiony. – No, krótko mówiąc, nie do końca są jasne. Ale nie wypytuję Ojca Świętego o jego prywatne sprawy. Nie śmiałbym.

– Rozumiem, Eminencjo.

– Czyżby? No cóż, ja nie. Zresztą nieważne. Jego Świątobliwość słyszał zarówno o twojej dyskrecji, jak i o poczuciu humoru, a także wyobraźni. Przyjęcie ma być proste: ot, zwyczajne jedzenie…

– Prosta rozrywka? – zaryzykowałem.

– Żadnej rozrywki – odparł Borgia. Nigdy nie widziałem, by był tak zdezorientowany. – Jego Świątobliwość życzy sobie, by uroczystość miała klasyczny charakter: wiesz, mój drogi, że jest wielbicielem starożytnych, ale co najważniejsze: sceneria ma pozostać sekretem.

– Sekretem? W jakim sensie? Chodzi o motyw przewodni wieczoru? Intryga i tak dalej?

– Nie. Po prostu tajemnicą – wyjaśnił Pagholini. – Niedostępną dla oczu postronnych. Nasze wścibskie oczy rejestrują wprawdzie wrażenia wzrokowe, ale prawdziwą siłą jest wyobraźnia.

– Jaka jest twoja decyzja, Nino? Mam powiedzieć Jego Świątobliwości, że się zgadzasz? – Borgia odchylił się na krześle, wiedząc, jakiej odpowiedzi muszę udzielić.

– Oczywiście, Eminencjo.

– Świetnie. Pagholini wszystko ci wyjaśni. Obawiam się, że nie będziesz miał okazji spotkać osobiście Jego Świątobliwości, bowiem do czasu przyjęcia pozostanie w swej letniej rezydencji. I jeszcze jedno. Bardzo cenię sobie twoją dyskrecję. Jest mi nieodzowna. Ale nie myśl, że żądam, byś sam się borykał ze swoimi tajemnicami. Pamiętaj, *scalco*, że możesz się wszystkim ze mną podzielić. Rozumiesz? Nie pozwól, Nino, by sekrety Ojca Świętego za bardzo ci ciążyły. Chętnie pomogę ci je dźwigać.

– Jak sobie Eminencja życzy.

Odmeldowałem się i opuściliśmy z Pagholinim komnaty kardynała. Domenicho umówił się z kimś w okolicach Piazza Navona i kiedy szliśmy nadbrzeżem, przedstawił mi plan sekretnej uczty. Nie więcej niż dziesięciu gości, włączając w to Ojca Świętego, bezpieczeństwo to priorytet – dostanę do dyspozycji papieskich żołnierzy. Żadnej służby z wyjątkiem osobistych służących papieża. A kucharz? Po co – kucharzem będę ja. Obiecam pod przysięgą, że nikomu nie pisnę ani słowa – w razie rozmowy z Jego Eminencją kardynałem, księciem Kościoła, przysięgę tę zawsze można będzie oczywiście uchylić…

Wszystko jasne? To dobrze.

Niemal od razu przyszło mi na myśl, że zrobię użytek z podziemnych komnat Leta na Colle Oppio. Czy można sobie wyobrazić lepsze miejsce? Jeżeli Ojciec Święty i jego goście zgodzą się zejść po drabinie, to trzeba będzie strzec tylko jednego wejścia. Albo nie: opuści się ich za pomocą dźwigu do podnoszenia kamieni na budowie. Drugą komnatę z łatwością da się zamieść i oświetlić pochodniami. Stoły na dwóch nogach, rozkładane krzesła… Gorzej będzie z gotowaniem, bo wszyscy się uduszą, gdy rozpalę ogień. Ale może dałoby się urządzić na górze małą kuchnię polową. Nikt nie włóczy się przecież nocą po Eskwilinie, a jeśli żołnierze otoczą mnie dodatkowo kordonem czy jak to się tam fachowo nazywa… Powinno się udać.

I rzeczywiście się udało. Rozłożyłem maleńką polową kuchnię pod osłoną Term Trajana: dwa ogniska, trójnóg na patelnie i garnki oraz żelazny stojak pożyczony od straży papieskiej, na którym zawiesiłem dwa kotły i umocowałem parę żerdzi. Tyle potrzebowałem, by przyrządzić dania z menu skomponowanego na podstawie kilku stron z Apicjusza, które przepisałem z manuskryptu Leta. Jedno z nich chciałem wypróbować od bardzo dawna: był to pieczony filet z prosiaka nadziewanego całą masą dziwnych rzeczy. W Palazzo Borgia utarłem i zmieszałem gotowane świńskie mózgi, duszone anchois, posiekaną cielęcinę, lubczyk, pieprz, imbir i żółtka jaj. W przepisie była wzmianka o *liquamenie*, ale nie wiedziałem, co to takiego – na pewno jakiś płyn. Zdaniem Leta *liquamen* był rodzajem *garum* (niemal wszystkie starożytne przepisy zdawały się zawierać jedno albo drugie) i twierdził, że to sos ze zgniłych rybich wnętrzności. Uznałem to za równie nieprawdopodobne co odpychające i dodałem do papki stary dobry kwaśny sok z owoców. Dosypałem trochę orzeszków piniowych, dolałem oliwy z oliwek i wypełniłem tym wszystkim wnętrze prosiaka, którego młody strażnik obracał na rożnie. Kurczaki gotowały się w winie, a obok położyłem oliwę z oliwek, cebulę, kolendrę i sok owocowy oraz patelnię z mlekiem, wodą i miodem – pływało w tym rozgniecione *maccheroni*. Ugotowane, rozczłonkowane kurczaki miałem zamiar zanurzyć w mlecznej cieczy i polać sosem z *defrutum*, pieprzu,

oregano, lubczyku i miodu. Były też pigwy gotowane w soku owocowym – w przepisie była wprawdzie mowa o *garum*, ale jaki szaleniec dusiłby pigwy w zgniłych rybich flakach? – porach i miodzie z dodatkiem *defrutum* oraz homary w sosie z pieprzu, nasion lubczyku, kminku, miodu, niezbędnego *defrutum*, musztardy, gniecionych daktyli, kwaśnego soku owocowego i smażonych szalotek. Cieszyłem się, że powołam do życia antyczną kuchnię, ale w pewnym momencie poczułem się zbity z tropu: odniosłem wrażenie, że starożytni opętani byli przez różne obsesje – na punkcie lubczyku (był we wszystkim – po co?), *defrutum*, *liquamenu* i *garum*. Efekt był taki, że każde danie smakowało mniej więcej tak samo. Ale może na dole, w *grotcie*, dostrzegę w tym jakiś sens.

Dwa ostatnie dni spędziłem pod ziemią, ozdabiając pokój położony w głębi: długie pomieszczenie z żółtym sufitem, girlandami kwiatów i hordą demonicznych twarzy. Najpierw odmieciono podłogę. Pod grubą warstwą brudu sowicie opłacony strażnik, który poprzysiągł, że dochowa milczenia, odkrył zdobną, dobrze zachowaną mozaikę podobną do posadzek w rzymskich kościołach. Zawiesiłem w przejściach czerwone i złote zasłony i porozstawiałem tyle świeczników, ile udało mi się zdobyć. Świeczki nie dymiły tak jak pochodnie, miały przyjemniejszy zapach, a kolory na suficie i ścianach ładnie lśniły w ich blasku. Jakie to dziwne, że przez tysiąc czy więcej lat żadne światło nie dotknęło tych wszystkich fresków… Postawiłem pośrodku sali dwunożny stół, a wokół niego najlepsze składane krzesła z pałacu Borgii. Ułożyłem na nich jedwabne poduszki, nakryłem stół czerwonym obrusem z adamaszku i rozstawiłem srebra wykonane przez złotnika, który pracował często dla kardynała, zaś ostatnio – szczęśliwym zbiegiem okoliczności – skompletował całą zastawę z małych kieliszków i naczyń wykopanych u podnóża Kwirynału. Wypożyczyłem je od niego za astronomiczną sumę i jeszcze większy depozyt – chciał, żebym je kupił, ale pomyślałem, że może dostanie jakiś procent od Ojca Świętego. Nie zdradziłem mu oczywiście, dlaczego korzystam z jego usług. Nikomu nie pisnąłem słowa. Przerażał mnie trochę fakt, że jako jedyny nie należałem do ochrony papieża ani jego bliskich służących. Liczyłem jednak na to, że na końcu dostanę od niego suty napiwek.

Stałem na czele swej świty, gdy żołnierze, szepcząc modlitwy, zmagali się z dźwigiem, a Jego Świątobliwość – człowiek wielkiej wagi, zwłaszcza pod względem tuszy i obwodu w pasie – zjeżdżał na linie wpuszczonej w szczelinę tak wąską, że kosz ledwie się w niej mieścił. Każdy służący miał na sobie gładką białą lnianą togę, sandały, a na czole metalową obręcz. Sam – wzorując się na jednym z fresków zdobiących podziemne komnaty – włożyłem togę z cienkiej satyny obszytej czerwoną lamówką. Gdy Ojciec Święty wylądował na dole, ujrzał czternaście identycznych twarzy – motywami przewodnimi przyjęcia były dyskrecja i starożytny Rzym, sprawiłem więc wszystkim identyczne maski. Do świątyni Hadriana przylegał mały warsztat, którego właściciel, mężczyzna w podeszłym wieku, produkował maski karnawałowe. Poprosiłem go, by zrobił dla mnie czternaście identycznych, biorąc za wzór oblicze rzeźbionego w brązie rzymskiego posągu, który Ojciec Święty, ku uciesze gawiedzi, kazał rok wcześniej ustawić na Kapitolu. Sądziłem, że będzie to trudne i czasochłonne zadanie, ale staruszek uwinął się w ciągu kilku dni: czternaście identycznych białych, pozbawionych wyrazu twarzy, o wargach niczym łuk Kupidyna, spoglądało przed siebie pustymi oczodołami w kształcie migdałów. Być może był to jakiś zapomniany cesarz lub jego ukochany syn. Może chłopak, którego uwiecznił artysta, spacerował wśród tych komnat. Była to dziwna myśl, zwłaszcza w kontekście papieża Sykstusa IV, który podskakiwał delikatnie w swym koszu, wędrując w stronę dna groty wśród wirujących drobinek kurzu i wiązek bursztynowego światła.

Sykstus IV wyglądał jak syn rybaka z Ligurii, którym istotnie był: miał ciężkie, umięśnione, otłuszczone ciało, duże ręce, gruby kark, wole i szeroką twarz o cienkim, haczykowatym nosie, wystającym znad górnej wargi. Na pierwszy rzut oka wydawał się człowiekiem o wrażliwości, do której przemawiałby jedynie dach kryty strzechą, a jednak to właśnie on podjął się odbudowy Rzymu. Chciał przywrócić miastu dawną świetność, a jego zainteresowanie literaturą i sztuką podsycane było jedynie pragnieniem, by uczynić swój ród najpotężniejszym w całej Italii.

Stół był nakryty dla dziewięciu osób, lecz gości było tylko pięciu.

Nikt nie raczył mnie poinformować, co z pozostałymi: spóźnią się czy w ogóle nie przyjdą. Pierwszy zasiadł do kolacji papież i uczta zaczęła się bez żadnych wstępnych ceremonii. Jeden z siedzących przy stole gości był wysokim, przystojnym mężczyzną, o nieco zniewieściałej, wypieszczonej urodzie. Miał długą, symetryczną twarz i idealnie podcięte kręcone włosy. Ojciec Święty nazywał go bratankiem – i rzeczywiście było między nimi pewne podobieństwo. Dwóch innych pochodziło z Florencji: jeden w zaawansowanym wieku średnim, odziany w szaty arcybiskupa, i drugi, dużo młodszy, którego twarz wydała mi się znajoma, po chwili jednak uznałem, że zazdroszczę mu tylko jego pięknych szat. *Signore* Montesecco, którego papież nazywał poufale Giovanbattistą, był starszym mężczyzną o plecach prostych jak u żołnierza. Ostatni z gości miał chyba na imię Ortona i sądząc po akcencie, pochodził z okolic Urbino. Nikomu nie przeszkadzał nadmiar lubczyku ani *defrutum* – pałaszowali z apetytem, choć bardziej interesowało ich wino, wspaniałe greco, z dodatkiem wody, doprawione delikatnie liśćmi brzoskwini. Nie chcąc, by jedzenie wystygło, rozstawiłem w najdalszej komnacie kilka piecyków opalanych węglem, z nadzieją że przeciąg rozgoni dym. A ponieważ byłem *scalco*, *bottigliero*, *trinciante* i szefem kuchni jednocześnie, przez większość czasu ganiałem tam i z powrotem, nakładając jedzenie z rozstawionych na piecach garnków, ścigałem się ze służącymi, by mieć gotowe noże, nim wniosą ryby i mięsa, sprawdzałem, czy sztab podczaszych pamiętał o kieliszkach gości i czy w winie nie było przypadkiem pająków. Papieża pragnąłem otoczyć szczególną opieką, by miał ze mnie pożytek, bo oto ja, syn rzeźnika z dzielnicy Czarnego Lwa we Florencji, gotowałem dla Ojca Świętego i podawałem mu do stołu. Nie było jednak na to czasu. Na nerwy też nie. Musiałem się skupić na pracy. Mój dyskretny szał wydał się papieżowi pewnie czymś normalnym, bo nie zwracał na mnie najmniejszej uwagi. W grocie panował upał, potęgowany dodatkowo przez świeczki i piece. Pociłem się pod swoją togą jak mysz, a wnętrze mojej maski oblepił zapach wilgotnego kleju, papieru i farby.

Stojąc w dalszej komnacie, obkładałem faszerowane prosię kawałkami pasternaka gotowanego w miodzie doprawionym – rzecz

jasna – liśćmi lubczyku, gdy jeden ze strażników obwieścił krzykiem przybycie ostatnich gości. Próbując się pozbierać, pobiegłem do jadalni, naciągnąłem maskę na twarz i chwilę później ujrzałem kosz zwisający parę centymetrów nad mozaikową podłogą. Lina skrzypiała, a wiklina wybrzuszyła się pod ciężarem ogromnego cielska łysego mężczyzny, który odziany w karmazynowy płaszcz, raczył żołnierzy ciągiem apoplektycznych wrzasków. Lina szarpnęła – i kosz wylądował na ziemi. Na twarz przybyłego mężczyzny padł blask świecy. Rozpoznałem Bartola Baroniego.

Warknął, przyzywając mnie niecierpliwym ruchem opuchniętego palca. Na jedną straszną, niekończącą się chwilę zgroza odebrała mi jasność myślenia i zapomniałem, że mam maskę. Czułem, jak szron pokrył mi skórę gąszczem liści i paproci, a mój język przywarł do podniebienia. Półprzytomny, zmusiłem swe ciało do ruchu i podszedłem uroczyście do Baroniego, który usiłował się podnieść. Wystawił swą czerwoną napuchniętą dłoń, ja zaś chwyciłem wiklinową krawędź i pomogłem mu wygramolić się z kosza. Młody florentczyk pospieszył mu na powitanie.

– Francesco! – stęknął Baroni i obaj serdecznie się uścisnęli.

Kosz pomknął w górę za naszymi plecami. Bez słowa, modląc się gorączkowo, by maska nie odpadła mi od twarzy, zaprowadziłem Baroniego do stołu. I wtedy, przy akompaniamencie kolejnej lawiny przekleństw, wśród osypującej się ziemi, kosz, skrzypiąc, powędrował w dół. Sprawdziłem, czy kielich Baroniego jest pełen, upewniłem się, że jeden z mych zamaskowanych służących dolewa mu wina, i odwróciłem się w momencie, gdy kosz zbliżał się do podłogi. Jakiś mężczyzna przerzucił gniewnie swe krótkie nogi przez wiklinową krawędź i wyskoczył, nim kosz dotknął ziemi. Był to Marco Baroni.

Żywy trup w tym nawiedzonym miejscu. Poczułem, jak krew odpływa mi z twarzy, a blizna na skroni pulsuje i swędzi. „Jesteś zjawą” – wyszeptałem. Lecz Marco, którego świetnie ukrwione psie oblicze nie pozostawiało najmniejszych wątpliwości, że żyje, zatrzymał się, otrzepał kolana i ruszył w stronę pustego krzesła, ignorując zarówno mnie, jak i wszystkich pozostałych. Usiadł, po czym wdał się ściszonym głosem w gniewną dysputę z mężczyzną o imieniu Francesco.

Nie zmienił się za bardzo od czasu owej pamiętnej nocy w Asyżu, dwa lata temu. Gęste włosy, obcięte jak od garnka, wciąż nadawały jego twarzy ten sam brutalny wygląd. Może tylko kąciki ust o trochę cieńszych, bledszych wargach nieco mu opadły, a wieczna wściekłość wycisnęła na jego czole kilka dodatkowych bruzd. „Nie marszcz się – powtarzała w kółko Carenza, gdy byłem mały. – Kur zapieje i ci tak zostanie". No cóż, dla Marca już raz zapiał, a jednak nic nie wskazywało na to, żebym przebił mu mostek na wylot. Wydął pierś jak młody kogut i oparł się na łokciu, wodząc wściekłym wzrokiem po twarzach: tych w maskach i tych bez, jakby czekał tylko, aż spuszczony ze smyczy, będzie mógł nas rozszarpać. Wycofałem się ukradkiem do swych piecyków, gdzie poprawiłem maskę i spróbowałem rozgrzać drżące ciało. Marco wciąż żył i przerażał mnie bardziej niż kiedykolwiek. Oznaczało to, że miałem przed sobą przyszłość bez Tessiny, którą Fortuna odcięła ode mnie, upodabniając nas do rozdzielonych bliźniąt syjamskich. Baroni, który również na swój sposób wyglądał dość zdrowo, umrze prędzej czy później, ale Marco nigdy nie puści Tessiny wolno. Wszystko przepadło: Florencja też, tak jakby ktoś podarł mapę i przeniósł Rzym na drugą stronę świata. Pomyślałem, że mógłbym zanurzyć się w ciemnych tunelach łączących komnatę z resztą groty i powędrować w głąb wzgórza, póki nie zginę na zawsze. Lecz z drugiej strony, nie zdołałbym się pogubić bardziej niż teraz. Tessina. Fortuna… Bogini, kochanka, dziwka, przewodniczka, zdrajczyni. No i lekarka, siejąca śmierć swym chirurgicznym nożem. Usiadłem i oparłem czoło na zgiętym łokciu.

Nie na długo jednakże, bo po chwili przybiegł służący. Marco domagał się jedzenia, wołając głośno prostackim głosem – wziąłem więc długi nóż *trinciante* o rękojeści z rogu jednorożca, poszedłem do jadalni i z teatralną manierą, stanowiącą część zwyczajowego rytuału, odkroiłem cienkim ostrzem parę plastrów prosiaka. Przerzuciłem ze znawstwem kawałek mięsa, tak jak to czynił Horlandino, i ułożyłem delikatnie wieprzowinę na talerzu Marca. Pożarł ją, wyzywając mnie w języku florenckiej ulicy od pederastów i ladacznic: *buggerone e poppatore*.

Jakże łatwo byłoby unieść wąskie ostrze, smukłe i szpiczaste niczym liść irysa, i przebić mu gardło tuż pod jabłkiem Adama. Lub

jedno z jego małych oczu w czerwonej obwódce: wbić nóż i pchać, póki stal nie przetnie kości i nie dostanie się do mózgu. Trudniej było odciąć kolejny idealny kawałek mięsa i podrzucając go przez chwilę na płasko ułożonym ostrzu, wyeksponować jego warstwy: otoczkę złocistej skórki, blade mięso i ciemne nadzienie nakrapiane orzeszkami piniowymi. Pozwoliłem, by para o lekko pikantnym zapachu przeniknęła do nozdrzy Marca, i ułożyłem wieprzowinę na talerzu z taką czcią, jakby była przenajświętszą hostią. Podałem również pasternak pokrojony na symetryczne kawałki i polany sosem z miodu i liści lubczyku. Przekroiłem homara, wyjąłem mięso z pancerza, zmiażdżyłem szczypce i skropiłem je sosem. Taki sam zestaw przygotowałem dla Bartola Baroniego.

To, co się działo później, było bardziej przerażające i nieuchronne od najgorszych koszmarów, jakie zdarzyło mi się wyśnić. Niczym wąż schwytany do worka, cały ten strach i rozpacz uwięzły we mnie skryte za zimną maską, której sznurki zaciskałem coraz mocniej. Napędzany trwogą, uwijałem się wokół stołu, kroiłem mięso coraz szerszym gestem, nakładałem je na talerze z coraz większym rozmachem i w każdym swym słowie doszukiwałem się gorączkowo śladów Florencji. Modliłem się do Jezusa, Jego Matki i w końcu do demonów zamieszkujących grotę – to chyba te, które wyglądały ze ścian – by uczynili mnie niewidzialnym. I zbyt się bałem, by pojąć, że tak naprawdę już przecież byłem.

Nagle wszystko się skończyło. Papież wstał od stołu i przyzwał mnie skinieniem palca.

– Odeślij swoich ludzi – rozkazał.

– Czy uczta spełniła oczekiwania Waszej Świątobliwości? – wyjąkałem.

– Co proszę? A, tak, tak. Oczywiście – rzekł z zaskakująco mocnym genueńskim akcentem, a jego szczęki wydały mi się jeszcze dłuższe niż wcześniej. – Ale teraz odeślij swoich ludzi… – wskazał palcem sufit wyjątkowo energicznym gestem jak na pomazańca Bożego.

– Tak jest, Wasza Świątobliwość. Będzie mnie Ojciec Święty jeszcze potrzebować?

– Nie – odparł ostro. – Możesz zaczekać na górze.

Krzyknąłem do strażników, by spuścili drabinki, które przynieśli ze sobą – my, służący, wspinaliśmy się i schodziliśmy po wąskich rozklekotanych stopniach, ale uznałem, że nie mogę wymagać tego samego od gości – i gdy dowódca straży znalazł się na dole, zamaskowana czereda powędrowała w stronę szczeliny oświetlonej bladym sierpem księżyca. Już miałem do nich dołączyć, gdy przypomniałem sobie o piecykach. Nie chciałem, żeby zostały na dole, wśród wyschniętych na wiór belek, a poza tym poczułem nagle, że muszę się wypróżnić. Papież i jego goście stali plecami do mnie w zbitej gromadzie. Sądząc, że czekają, aż kapitan straży zorganizuje dla nich koszyk, przeszedłem obok, upewniłem się, że piecyki są w miarę chłodne, i udałem się na poszukiwanie ustronnego miejsca. Zobaczyłem trzy przejścia – każde z nich wiodło w całkowite ciemności, ale najbliższe, o filarach zdobnych we freski, oświetlone było bladym blaskiem świec, które ustawiłem naokoło swojej przenośnej kuchni. Zerknąłem do środka. Nie widząc niczego poza nieskończoną pustką i stawiając ostrożnie kroki, by ominąć ewentualne belki czy kamienie, przeszedłem na drugą stronę. Gdy znalazłem się wystarczająco daleko, otoczony jedynie przez ciszę i ciemność, ściągnąłem *mutande* i ukucnąłem.

Chwała Bogu, całonocne nerwy, strach i bieganina osuszyły moje jelita. Miałem wrażenie, że muszę się wypróżnić, ale nic nie mogłem z siebie wycisnąć. Z sąsiedniego pokoju dobiegały mnie jakieś głosy. Papież stanął przy piecykach oświetlony małym trójkątem pomarańczowego światła, który wyglądał jak otwór wycięty skalpelem w morzu czerni. Doszli do niego młody florentczyk, Bartolo Baroni, arcybiskup, bratanek papieża i żołnierz.

– Ja rozumiem, Giuliano – zwrócił się niecierpliwie do swojego bratanka Ojciec Święty. – Nikomu na świecie ta sprawa nie ciąży bardziej niż mnie. Nie mogę jednak zezwolić na coś takiego.

– Nie chcemy przelewać krwi – odparł Giuliano. – Ale jeśli będzie trzeba…

– Nie godzę się na to! – Głos papieża załamał się i odbił echem od ścian.

Wylądowałem na czworakach. Nie miałem odwagi podciągać

spodni ani nawet oddychać, bojąc się, że powietrze zaśwista przez otwór w masce.

– Ojcze Święty, nie uda nam się osiągnąć tego, co zamierzamy, jeśli nie pozbawimy życia przynajmniej Lorenza i jego brata – odezwał się żołnierz. Miał cierpliwy, rozsądny głos, w którym pobrzmiewała lekka dezaprobata: nie wiedziałem, czy wywołało ją zachowanie gości czy sam temat dyskusji.

– To może być konieczne, wuju – odparł Giuliano.

– Na rany Chrystusa! Czyś ty postradał zmysły? Często rozmawialiśmy przecież o tym, jak szczęśliwym zrządzeniem byłby jakiś wypadek czy rewolucja, która uwolniłaby Florencję od tego wstrętnego Medyceusza. Mielibyśmy wtedy republikę po swojej stronie…

– W rzeczy samej, Wasza Świątobliwość – zapewnił gładko arcybiskup. – Trzymamy rękę na pulsie. Nic się nie stanie bez twojej zgody.

– Salviati. – Papież odetchnął głęboko. Był mocno zmęczony i trochę podpity. – Nie zrozum mnie źle. To… o czym tu rozmawiamy, byłoby mi bardzo na rękę. Ale nie poprę morderstwa. Nie mogę.

– W takim razie skończyliśmy – skwitował Montesecco z wyraźną ulgą.

– Wasza Świątobliwość musi nam zaufać! – Młody florentczyk przestępował z nogi na nogę i teraz złożył błagalnie dłonie. Było wściekły, to oczywiste. Bartolo Baroni wsadził mu łokieć pod żebra.

– Pazzi. Ojciec Święty jest wyczerpany – rzekł twardo. – Musimy podziękować mu za… ten wspaniały wieczór. Zostawmy to. Przyjechałem tu przez wzgląd na syna i parę spraw, które musimy przedyskutować z arcybiskupem. A Lorenzo Medici to rozsądny człowiek. Jestem pewien, że Jego Świątobliwość dysponuje subtelniejszymi środkami perswazji niż… niż…

– Bóg wynagrodzi ci, synu, twe szlachetne serce – odparł papież. – Chciałbym, by reszta była równie cierpliwa co ty.

– Czy możemy przynajmniej jeszcze kiedyś o tym porozmawiać? – zapytał Giuliano i wymienił spojrzenie z Pazzim.

Pazzi: oczywiście, że widziałem go wcześniej. Chryste Panie, jeśli to rzeczywiście Francesco Pazzi, a był w odpowiednim wieku, grałem

z nim w *calcio* przynajmniej raz.

– *Messer* Bartolo ma rację – odezwał się Pazzi. – Nie możemy aprobować śmierci, bez względu na to czyjej. Jestem pewien, że niegodziwość Lorenza prędzej czy później sprowadzi na niego nieszczęście. I wtedy będziemy gotowi.

– To się nazywa zdrowy rozsądek, młody człowieku – pochwalił go papież. – A teraz udajmy się na spoczynek. Za stary jestem, żeby nocować w jaskini.

I poszli. Dopiero gdy ich głosy ucichły, a kosz uniósł się i opadł osiem razy, odważyłem się wstać. Trzask moich stawów odbił się echem od ścian. Znów usłyszałem głosy: tym razem to żołnierze i służący przyszli sprzątnąć ze stołów. Zdjąłem maskę, wygładziłem togę, wyszedłem z ciemności i zacząłem zbierać swoje rzeczy.

Wspiąłem się po drabinie. Stanąłem na krawędzi szczeliny, patrząc na przyćmiony blask ognia, na służących, którzy dopijając resztki wina, obsiedli przewrócone drzewo, na Koloseum, które znaczyło dno doliny swym niewyraźnym konturem. Wszystko to wydawało się takie zwyczajne w porównaniu z przedziwnym wnętrzem groty i wydarzeniami, których dopiero co byłem świadkiem. Widziałem nieboszczyka, który zmartwychwstał i odebrał mi przyszłość, a także pozbawione głosu figury podające do stołu podczas papieskiej uczty. Słyszałem mężczyzn rozprawiających o śmierci znanych mi ludzi. I co z tego wynikło? Nic poza pijacką kłótnią. Stekiem bzdur, grą prowadzoną przez dumnych, rozsierdzonych pijaków – grą, której papież nigdy nie pozwoli doprowadzić do końca. Tym, co się skończyło, była moja własna historia. Nigdy nie czułem się bardziej samotny niż wtedy, gdy stałem na Colle Oppio, wsłuchując się w trzask ognia, rubaszne żarty służących i zimny srebrzysty śmiech Fortuny, który rozbrzmiewał gdzieś w oddali.

Rozdział czterdziesty czwarty

W ciągu następnych paru tygodni jeszcze lepiej poznałem dziewczęta z przybytku srebrnowłosej damy o imieniu *donna* Eufemia. Czasem wszystkie przychodziły do pałacu, by „zatańczyć", jak to nazywały, innym razem zamawialiśmy tylko trzy bądź cztery. Mała rudowłosa Magalda była darem od Boga bądź jakiejś innej istoty, bowiem zapoznawała mnie ze szczegółami tańców, opowiadała mi, jakie wymagania miał poprzedni *scalco*, co kardynał zdawał się lubić – powiedziała: lubić, a nie: co sprawiało mu przyjemność, jako że mój chlebodawca zdawał się cieszyć się bardziej z przyjemności gości niż z własnej. Nigdy na przykład nie wziął żadnej z dziewcząt dla siebie. Dzięki Magaldzie organizowałem uczty tak sprawnie, jakbym robił to przez całe życie, jakby mój ojciec był właścicielem burdelu, nie zaś rzeźnikiem; i tak z biegiem czasu coraz bardziej oddalałem się od kuchni. Jako *scalco* bywałem politykiem, nauczycielem tańca, reżyserem i rajfurem, ale kucharzem – z rzadka. Więcej czasu spędzałem w bardziej lub mniej ekskluzywnych burdelach niż na targu, ponieważ *donna* Eufemia była jednym z naszych dwunastu dostawców.

Czasem potrzebowaliśmy bardziej wytwornych kobiet, tak zwanych kurtyzan; ich sekret tkwił w dowcipie, oczytaniu i znajomości najnowszych tańców z Florencji i Neapolu. Innym znów razem zmuszony byłem zgarniać prostytutki obu płci z ulic w najbardziej szemranych dzielnicach. Wszystko zależało od rodzaju zaproszonych gości. Pagholini opowiadał mi swoim wyważonym, pozbawionym emocji głosem o upodobaniach i grzeszkach każdego z nich. W ten oto sposób dla pewnego prałata z Bolonii wynająłem chłopców odzianych w tuniki i urządziłem przyjęcie pod hasłem „szkoła Arystotelesa". Wieczór skończył się niewinnie, ale dopiero po tym jak chłopcy zrzucili szaty i zastygli na kształt antycznych posągów i fryzów z Campo Vaccino, których podobizny naniosłem wcześniej na papier. Z okazji tego przyjęcia kazałem Teverinowi przygotować danie według przepisu, który znalazłem w książce kucharskiej Petroniusza – a właściwie który znalazł dla mnie Pomponio Leto, jako że to jego prosiłem o radę w kwestiach antycznych. Chciał, żebym przyrządził dla mych gości

prosty epikurejski posiłek z cebuli i czosnku, a były to chyba jedyne pokarmy, jakie przyjmował. Wytłumaczyłem mu jednak, że o ile temat przyjęcia był filozoficzny, o tyle ton całej uczty przeciwnie. Wyciągnął więc pomięty manuskrypt i odczytał listę dań osobliwych i bardzo typowych. Były wśród nich znaki zodiaku przyrządzone z różnych składników (ryb, kiełbasek z flaczków, wołowiny, plastra miodu i wielu innych), dzik wypełniony żywym ptactwem, jaja pawicy, pieczone gęsi… Najbardziej przypadła mi do gustu pieczona świnia nadziana kiełbaskami i kaszanką, które wypadały, gdy rozpłatało się jej brzuch. Leto zgodził się ze mną, że świnia lepiej wyglądać będzie na kardynalskim stole niż góra surowych cebul. Nic nie wspomniałem o nagich rzeźbach.

Na inne znów przyjęcie zmuszony byłem przyrządzić danie, którego z całej duszy nienawidziłem: latające ciasto. Z tą jedynie różnicą, że to konkretne miało być wypełnione… dziewczętami. Musiały być małe, wziąłem więc Magaldę i przeczesałem burdele oraz ulice w poszukiwaniu jak najniższych dziwek. Zyskałem już sobie reputację prawdziwego księcia rozpusty, były w Rzymie dzielnice, gdzie na mój widok kobiety od razu unosiły spódnice i rozpinały bluzki, prosząc, bym je wziął, niezależnie od tego, co tym razem planuję. Bez większych problemów znalazłem więc sześć niedużych dzieweczek o znośnej urodzie, których nie przerażał fakt, że pomaluję je miodem, obkleję piórami i zamknę w wielkiej drewnianej konstrukcji pod dachem z ciasta. Tego wieczoru goście przyszli przebrani za koty i gdy kardynał napoczął ciasto drewnianym nożem, dziewczyny wyskoczyły ze środka, a koty rzuciły się za nimi, biegając wokół krzeseł i nurkując pod stołami. Tego wieczoru na stół powędrowało jagnię zapiekane w czerwonym winie, czosnku oraz dobrych przyprawach i ziołach, podane z *maccheroni* doprawionym cebulkami rzymskiego hiacyntowca zwisłego. Oprócz tego przyrządziłem pulchne gołębie ugotowane z anyżem i szafranem, ale wątpię, by którykolwiek z gości zapamiętał cokolwiek poza smakiem potu zgrzanych, przerażonych dziewcząt, zmieszanym ze słodyczą miodu i posmakiem połamanych kurzych piór.

Niektóre noce spędzałem sam, najczęściej jednak miałem towarzystwo. Czy korzystałem z usług alfonsów czy *donny* Eufemii

i niewiast jej pokroju, wszyscy mieli dla mnie jedną dodatkową dziewczynę. Na początku trochę krępował mnie ten układ: przyjęcia i tak zwane tańce uważałem za tandetne i wulgarne, a że byłem tylko organizatorem, sądziłem, że dziewczęta czują się jeszcze gorzej. Lecz z upływem czasu zapomniałem, jak to jest być kucharzem, i znalazłem upodobanie w organizowaniu kolejnych wspaniałych, niezapomnianych uczt, traktując je jak rodzaj wyzwania: udało mi się przekonać samego siebie, że chodziło tylko o możliwość czynienia rzeczywistym tego, co niemożliwe, i że w zasadzie wciąż byłem artystą, tyle że z szerszą paletą farb. Fra Angelico oddał przecież esencję świętości lepiej niż jakikolwiek inny śmiertelnik – pijacy, dziwki i degeneraci wszelkich rodzajów gapili się na jego obrazy, ale autor nie ponosił przecież za to winy. Zacząłem więc traktować swój przywilej *scalco* jako coś, na co zasługiwałem. A dlaczego nie? Wiedziałem, że już nigdy się nie zakocham. Fortuna nie mogła wyrządzić mi większej krzywdy.

Donna Eufemia i dziewki z jej burdelu dokładnie poznały moje upodobania. Z czasem stały się bardziej kuszące i ochocze, zaś ich umysły i ciała bardziej przebiegłe. Tego oczekiwałem. Żądałem tego. Wszyscy służący w pałacu zaczęli mi zazdrościć. Gdy schodziłem rano do kuchni, przyglądali mi się uważnie, zastanawiając się, co mogłem robić w nocy i czy kiedykolwiek w życiu uda im się doświadczyć podobnego szczęścia i wykazać podobną potencją. Byłem ucieleśnieniem marzeń każdego młodego mężczyzny: cieszyłem się ogólnym szacunkiem i mogłem przespać się z każdą, której zapragnąłem. Szczęściarz – tak by chcieli doświadczyć podobnej fortuny. Ja jednak nie czułem się szczęśliwy. Byłem pusty jak tykwa.

Z biegiem czasu wszystkie te przyjemności zaczęły dziwnie na mnie wpływać. Zamiast się w tym odnaleźć, stałem się aktorem. Wszystko, co robiłem, było rolą, którą napisał ktoś inny lub którą narzucała sytuacja – ze mną samym nie miała nic wspólnego. Dopóki nie sprzątnięto ze stołu i nie mogłem pożywić się tym, co zostało z uczty, moje życie było tematem, który mój pan pragnął zgłębić. Odkąd straciłem wszystko, jedyną rzeczą, jakiej się bałem, był wyraz niezadowolenia lub zawodu na twarzy Jego Eminencji bądź ladacznicy, którą brałem do łóżka.

Mogłem mieć wszystko, czego dusza zapragnie, lecz miało to swoją cenę. Właścicielki burdeli i alfonsi poddawali mnie próbie: teraz byłem ich panem, lecz wszystko mogło się zmienić w jedną noc. Wielu innych *scalco* – a wśród nich mój poprzednik – stało się marionetkami swych chciwych dostawców. Miałem najlepszą pracę w Rzymie: każdy chciał być mną bądź trzymać mnie w garści. I aby temu zapobiec, zacząłem jeść swoje indyjskie liście. Jedynym skutkiem przyjmowania *betelu* było, jak na mój gust, odrętwienie języka. Ale moczony w winie *kannab* sprawiał, że całe ciało śpiewało jak dzwon. Były też inne specyfiki: dziki mak uspokajał i niepokojąco wzmagał potencję. Dziewka z jednego z burdeli, którą handlarze niewolników kupili na wybrzeżu Zatoki Gwinejskiej, gdy była jeszcze dzieckiem, pokazała mi słodki fioletowy orzech o nazwie *kola*. Gdy się go żuło, rozbudzał i sprawiał, że w głowie szumiało jak w gnieździe os. Im więcej miałem pracy, tym więcej go brałem; a im więcej brałem, tym bardziej bałem się porażki. Z nikim nie dzieliłem się jednak swoimi obawami. Na zewnątrz coraz bardziej upodabniałem się do Pagholiniego. Nic mnie nie dziwiło, wszystkie marzenia były w zasięgu ręki. Przestałem istnieć. Żyłem tylko po to, by zadowolić Rodriga Borgię.

A po co żył Jego Eminencja? Oczywiście dla władzy, od której trzęsły się mury Palazzo Borgia. Lecz w przeciwieństwie do innych wielkich ludzi, których zdarzyło mi się poznać, Borgia, choć kurczowo się jej trzymał, na zawsze pozostał wolny. Nigdy nie słyszałem, by powiedział choć jedno okrutne słowo lub by jakkolwiek zranił drugiego człowieka. Wobec maleńkiego Cesara, który przed chwilą się urodził, tak jak i swego drugiego, trzyletniego syna o imieniu Giovanni był cierpliwy i obu darzył czułością. Na początku prawie uwierzyłem, że wszystkie te przyjęcia i tańce są wymysłami Domenicha Pagholiniego, którym kardynał się podporządkował. Lecz im dłużej mu się przyglądałem, im większym zaufaniem mnie darzył, tym dziwniejszy się stawał. Jako że to właśnie on – Borgia – znał każdy sekret, każdą głęboko skrywaną porażkę, każdą potrzebę i pragnienie swoich przyjaciół, wrogów, znajomych, sąsiadów, służących i członków rodziny. Trochę tak, jakby zaglądał przez sekretne okna do wszystkich sypialni we Włoszech, tak jak i do wszystkich banków, bo mimo że

traktował każdego z takim szacunkiem, na jaki zasługiwała jego pozycja społeczna, to głównie pieniądze decydowały o tym, czy było się zaproszonym do stołu w Palazzo Borgia. Sam zdawał się niewiele pragnąć. Lubił dobre jedzenie, ale znał umiar. Nie pił ani za mało, ani zbyt wiele. Chociaż przez jego komnaty przetaczała się procesja najpiękniejszych kobiet w Rzymie, zdawał się ślepo wierny *donnie* Vanozzy. A podczas przyjęć obserwował. Są tacy, co płacą, by oglądać, jak ladacznica robi to z innym, lub zakradają się, żeby znaleźć otwarte okno bądź wyrwę w ścianie żeńskiej łaźni. Kardynał nie należał do żadnego z tych typów. Dziewki tańczyły, kurtyzany ćwiczyły sztukę uwodzenia, a Borgia patrzył – nie żeby się podniecić, lecz, jak mi się zdawało, żeby się uczyć. Na swój sposób był filozofem, być może najwybitniejszym człowiekiem naszych czasów, a przedmiotem jego badań byli ludzie: zachowania, motywy działań i – przede wszystkim – słabości.

Było to w czwartym tygodniu po Wielkiej Nocy, tysiąc czterysta siedemdziesiątego ósmego roku. Kwiecień otulił miasto zapachem wawrzynu, miękkością judaszowców i kobiercem dzikich lilii porastających wzgórza. Tym przynajmniej cieszyli się mieszkańcy Rzymu. Siedziałem w swojej oficynie zatopiony w księgach rachunkowych, gdy Eminencja wezwał mnie do siebie.

– Rozmawiałem wczoraj z Jego Świątobliwością – oświadczył. W rogu gabinetu bawił się Giovanni i Borgia poświęcał mu więcej uwagi niż mnie. – Mówiliśmy o malarzach. Wspomniałem mu, że jesteś siostrzeńcem Filippa Lippiego, niech spoczywa w pokoju, i że przyjaźnisz się z wieloma florenckimi artystami.

– Przyjaźniłem, Eminencjo. Od dłuższego czasu nie mam kontaktu z żadnym z nich.

– Szkoda. Tak na marginesie, kto według ciebie jest najlepszym malarzem w Rzymie?

– Melozzo da Forlì – odparłem od razu. – Nie ma lepszego. We Florencji też się kiedyś na nim poznają. Tak mi się przynajmniej zdaje.

– Hmm. Jak ci wiadomo – Giovanni, aniołku, nie rwij tego – Ojciec Święty zainteresowany jest raczej klasyczną rzeźbą. Pokazywał

mi figurę wykopaną ostatnio na Campo Vaccino czy Forum Romanum, jak woli je zwać. Niezwykła: wykonana tak zręcznie, że łatwo dać się zwieść i uwierzyć, że kamień to prawdziwa ukrwiona skóra oblekająca mięśnie. Zeszliśmy więc na tematy anatomiczne. Starożytni nie mieli nic przeciwko krojeniu zmarłych w celach naukowych: nic dziwnego, że ich rzeźby są tak wierną kopią rzeczywistości.

– Słyszałem o tym, Wasza Eminencjo.

– Sprowokowało mnie to do myślenia: co znajduje się w środku?

– W środku?

– Tak. W nas. Jak to się dzieje, że oddychamy? Dlaczego wydalamy tyloma różnymi otworami? Gdzie wędruje to, co zjemy? Będąc kucharzem, sam pewnie się nad tym zastanawiałeś.

– Co nieco na ten temat wiem, Wasza Eminencjo…

– Chciałbym, żebyś dowiedział się więcej. W przyszłym tygodniu wyprawiam przyjęcie dla Jego Świątobliwości i pomyślałem, że w kontekście naszej rozmowy nie sposób wyobrazić sobie chyba lepszego *leitmotivu* niż: „To, co znajduje się w środku”.

– Fascynujące. Ma Wasza Eminencja jakieś szczególne życzenia?

– Żadnych. Wszystko zostawiam tobie, drogi Nino. Nie mam wątpliwości co do tego, że Jego Świątobliwość będzie zachwycony tym, co przygotujesz.

Odwrócił się do Giovanniego, który już prawie zrzucał sobie na głowę marmurowe popiersie. Ustawił je w odpowiedniej pozycji na stołowym blacie, podniósł swojego syna i pocałował go w nos. Skierowałem się w stronę drzwi.

– A właśnie! To ułatwi sprawę, Nino. Melozzo da Forlì przeprowadza jutro sekcję zwłok.

– Sekcję? – Odwróciłem się i zmarszczyłem brwi. – Kościół nie popiera chyba takich praktyk?

– Nie, nie popiera, przynajmniej na razie. Choć o sekcji powiedział mi Jego Świątobliwość. Dał swoje błogosławieństwo: uważa, że nie jest to zbyt wygórowana cena, jeśli możemy w ten sposób dać naszym artystom wiedzę, do której starożytni mieli swobodny dostęp. Tak czy inaczej, może chciałbyś się przyjrzeć.

– Kiedy ja… – Znałem już jednak Borgię na tyle, by wiedzieć,

kiedy sugestia stawała się rozkazem. – Tak, jestem pewien, że będzie to fascynujące doświadczenie. I praktyczne – skłamałem.

– Wspaniale. Pagholini powie ci, co i jak.

– W kwestii kosztów?

– Mój drogi Nino, tą sprawą w ogóle nie zaprzątaj sobie głowy.

Rozdział czterdziesty piąty

W owym czasie *bottega* Melozza da Forlì była najsławniejszą pracownią w Rzymie – rzeczywiście, była to jedyna przyzwoita *bottega* na południe od Perugii. Tego ranka drzwi frontowe zastałem zamknięte. Zapukałem, ktoś przez sekundę przyglądał mi się przez otwór w drzwiach i chwilę później szczęknęła zasuwa. Wszedłem do środka.

Znalazłem się w długim sklepionym pomieszczeniu ciągnącym się przez cały budynek, zawalonym sztalugami, tablicami oraz całą resztą złomu będącego elementem warsztatu artysty, nie wspominając o zgromadzonej przez *maestra* kolekcji rzymskich marmurów. Sam mistrz mieszkał na górze, mnie i pozostałych wpuścił do środka jakiś wyrostek z latarnią odziany w wyświechtany, poplamiony pigmentem strój sługi. Wyglądał na przestraszonego, ale to nie nas się bał. Wskazał palcem przeciwległy kraniec *bottegi*, rozjaśniony światłem padającym przez wysokie okno oraz blaskiem świec i latarni stojących w długim szeregu. Na ścianach kładły się złowieszcze cienie, które wędrowały w stronę sklepienia, a wokół rozbrzmiewały cicho podekscytowane głosy.

Zobaczyłem około dwunastu ludzi – w drgającym blasku świec trudno mi było ich od razu zidentyfikować, ale rozpoznałem parę twarzy. Antoniazzo, artysta o solidnym warsztacie, uczeń Melozza, Marco i doktor o imieniu Leonardi, będący przyjacielem Pomponia. Wszyscy zgromadzili się wokół gładkiego drewnianego stołu, na którym leżały zwłoki. Ciało wydawało się większe i bardziej rzeczywiste od niknących w mroku rzeźb i obrazów i w niezrozumiały sposób zdominowało przestrzeń, tylko dlatego że było martwe. Śmierć: jedyna rzecz, której możemy być w życiu pewni… i cała reszta truizmów, które zawsze przychodzą do głowy na widok zwłok. Kłopot w tym, że wszystkie są prawdziwe. Nagi mężczyzna – niski, pod trzydziestkę, o cienkich jasnych lokach i nielicznych blond włosach w pachwinach i na klatce piersiowej – znalazł się w centrum wszystkiego, bo umarł. Ktoś skulił się koło mnie, a ja wiedziałem, co czuje. Ciało leżące na stole w otoczeniu noży, próbników i pił nie należało bowiem do krowy, lecz do człowieka podobnego do mnie. Podziękowałem Maryi Dziewicy za to, że

przyjąłem rano odpowiednią ilość *kannabu*, który popiłem *aqua vitae* zmieszaną ze sporą ilością gałki muszkatołowej.

Widząc *maestra* Melozza po drugiej stronie stołu, pozdrowiłem go skinieniem dłoni, którą jednak szybko opuściłem, bo gest wydał mi się niestosowny.

– *Maestro!* – zawołałem kościelnym, wysilonym szeptem. – Jak się masz?

Melozzo pochylił się w moją stronę nad ciałem. Nietypowe oświetlenie pocięło jego długą twarz – wielki, zakrzywiony nos i kopułę łysego czoła – na płaszczyzny czerni i bieli, czyniąc go podobnym do płaskorzeźby nagrobnej.

– Cieszę się, że cię widzę, *scalco*. Mam nadzieję, że jesteś na czczo.

– Pochodzę z rodziny rzeźników – odparłem bez chwili namysłu. – Mam mocny żołądek.

– Rzeźników? No proszę. – Wieść gminna niosła, że Melozzo pochodził z bogatego rodu, a jego krewni nie pochwalali jego profesji. – Czyli wiesz już co nieco o tym, co się dzieje pod ludzką skórą. Właściwie to człowiek i… i osioł, na przykład, wiele się od siebie nie różnią. Mięśnie, ścięgna, kości.

– Tak. Rusztowanie z kości obleczone… no cóż, w języku rzeźników powiedzielibyśmy, że mięsem. Ale niektórzy uznaliby to za bluźnierstwo.

– Jego Świątobliwość uważa, że Bóg nie chce, byśmy żyli w niewiedzy. Jestem podobnego zdania. A ty? – zapytał Melozzo.

– Ja też – zgodziłem się. – Wiedza zbliża nas do Boga, a nie na odwrót.

– Otóż to. A więc poznaj Antonia Benivieniego – powiedział, wskazując na mężczyznę pod trzydziestkę o grubokościstej twarzy. Miał gęste włosy w kolorze słomy i szeroko rozstawione oczy o przyjaznym wejrzeniu. – Jest florentczykiem, tak jak i ty, i sławnym chirurgiem. Będzie mi pomagać. No dobrze. – Melozzo uniósł dłonie, by uciszyć obecnych. – Zaczynajmy.

Bottega pogrążyła się w głębokiej ciszy. Antonio wziął nóż o cienkim, lekko karbowanym ostrzu i wykonał długie cięcie wzdłuż

ramienia nieboszczyka. Nie było śladu krwi. Wszyscy wyciągnęli szyje, by lepiej widzieć to, co się działo na stole. Melozzo i Benivieni dyskutowali na jakiś temat, ale nie słuchałem, patrząc, jak chirurg zdejmuje skórę i odsłania ciemnoczerwone mięso, znaczone zygzakiem białych ścięgien i łatami żółtego tłuszczu. Melozzo zaczął rozdzielać mięśnie, podczas gdy Benivieni nadawał im nazwy: *flexor carpi radialis*, *palmaris longus*, *flexor carpi ulnaris*, *pronator teres*… Wróciłem myślami do pewnego dnia, dawno temu, gdy patrzyłem, jak ojciec sprawia gicz wieprzową, oddzielając od siebie jasną i ciemną materię, delikatne od twardego. *Brachialis*, *biceps brachii*, *triceps brachii* i nerwy: promieniowy, łokciowy, dłoni. Żyły i arterie, które wyłoniły się pod spodem, niebiesko-czarne w blasku świec. „To jest odpowiedzialne za to – tłumaczyło dwóch mężczyzn, trzymając w dłoniach nóż i pałeczkę. – A to za tamto”. Kości dłoni w kolorze maślanki leżały na blacie rozpostarte niczym wachlarz, w geście skrajnej rezygnacji. Obdarta skóra zdradzała sekrety ramion, szyi i klatki piersiowej. Ktoś odwrócił się i zniknąłw ciemnościach.

Mężczyźni przełożyli ciało na brzuch i wrócili do pracy. Wielki wachlarz mięśnia czworobocznego, a pod spodem *rhomboideus major* i *minor*. Patrzcie, jak *spleniuscapitis* podtrzymuje głowę! Spójrzcie, jaki zakres ma *latissimus dorsi*. Nóż Benivieniego zanurzył się w udzie, sięgając znajomych mi obszarów. Zwierzę i człowiek niewiele się od siebie różnili, podobnie jak rzeźnik i chirurg. Znów przekręcili na plecy mokre zwłoki, tylko w połowie ludzkie, bo niczym ubiór skrojony wedle jakiejś dziwnej weneckiej mody, woskowa skóra oblekała jedynie prawą połowę ciała, podczas gdy lewą zdobiło nagie, poszarpane mięso. A pośrodku tego wszystkiego tkwiła twarz o niezmiennym wyrazie. Czyżbym oczekiwał, że mężczyzna drgnie? Albo że usiądzie i oskarży nas z oburzeniem o to, że bezcześcimy jego zwłoki? To niemożliwe, bo nie żył; i nawet gdy Melozzo rozciął woskowy tors i rozsunął szerokie płaty skóry i mięśni, by odsłonić lśniące organy oraz bezbarwny zwój jelit, mężczyzna przyjął swoje rozczłonkowanie bez cienia protestu.

Znałem już to wszystko. Podwójnie, można by rzec. Jako niedoszły rzeźnik widziałem w tej całej plątaninie mięśni, ścięgien i nerwów głęboki sens. A jako człowiek czułem, że każdy mój mięsień napędzany

życiodajną energią wibruje pod nienaruszoną powłoką skóry, podczas gdy jego odpowiednik jest oddzielany od reszty ciała i poddawany klasyfikacji. Nie czułem się najlepiej, bo tak naprawdę mało mnie to wszystko obchodziło. Ale gdy Benivieni chwycił za szczypce i zabrał się do klatki piersiowej, przecinając ją z obu stron – brzmiało to jak trzask strzyżonych winorośli – a Melozzo otworzył ją, ukazując różowawe płuca, poczułem nagłą falę smutku. Płuca, serce, wątroba – wszystko to stało się bezużyteczne. Oto człowiek. Oto ja. Kimkolwiek był ten biedny umarlak, cokolwiek napędzało go do życia, cokolwiek o nim stanowiło, ukryło się teraz wśród miękkich krągłych wnętrzności, które Melozzo wyjmował niczym jajka z gniazda.

Benivieni wskazał wątrobę, nerki, węzły chłonne, trzustkę – wobec której stosowałem zawsze jedynie terminologię kulinarną – i żołądek obleczony czerwoną siatką. Zobaczyłem odźwiernik, który był przedmiotem tak licznych trosk kardynała Gonzagi. Gdzie ogień, który miał płonąć pod narządem trawiennym? Nie było tam niczego poza obfitym zwojem jelit. Chciałem zapytać, lecz Melozzo trzymał już w górze serce o koronie z przyciętych żył i arterii, a Benivieni nadawał każdej jego części osobną nazwę: *vena arterialis*, *arteria renalis* i tak dalej. Galen pisze, że ten fragment odpowiedzialny jest za to i za to. Tędy wpada powietrze do płuc, a tu, w lewej komorze, przekształca się w życiodajną energię. Serce to mięsień i skaleczone, może bić dalej, czego doświadczali pojedynkujący się, ale jeśli przetniemy te delikatne niebieskie i różowawe naczynka, które rozgałęziają się niczym cenny koral, śmierć przychodzi natychmiast, bo życiodajna energia nie ma jak krążyć. Ileż to razy przecinałem serca – świń, owiec, wołów – i zamieniałem całą tę alchemię, tę kruchą maszynerię w coś na kształt kupy złomu.

Nie odwróciłem wzroku, nawet gdy Benivieni odsłonił mięśnie twarzy, a Melozzo wyjął oko, wprawiając w drgania lśniącą strunę nerwu, łączącą gałkę z pustym oczodołem. Nawet gdy przecięli czaszkę i wyjęli mózg, dowodząc, że jest jedynie żłobkowaną, pomarszczoną rzepą, w której nie ma nic szczególnego. W pracowni cuchnęło jak w rzeźni, a ludzie zaczęli powoli odchodzić od stołu, w pojedynkę lub parami; do samego końca, gdy człowiek na stole przypominał już tylko

pozostałości po uczcie jakiejś dzikiej bestii, wytrwało bardzo niewielu. Niektórzy nie wytrzymali już w momencie, gdy przecinano żebra.

– *Puttana!* Potrzebuję wina – oświadczył Antoniazzo. Zdjął czapkę i potarł czoło. W *bottedze* zrobiło się duszno, a woń mięsa i wnętrzności stała się obezwładniająco intensywna. Skłonił się dumnie Melozzowi i chirurgowi – obaj myli ręce w misce trzymanej przez chłopca, który otworzył nam drzwi; jego twarz przybrała teraz kolor podbrzusza węgorza.

– Moi drodzy, dziękujemy, że odkryliście przed nami te wszystkie sekrety, że rozproszyliście ciemność tych uświęconych zwłok waszym światłem i że pomagacie nam się kształcić. Ale w kwestii sprzątania nie możecie, niestety, na mnie liczyć. Idzie pan ze mną, *scalco*?

– Nie, ale dziękuję. Chyba pójdę do *stufy*.

Odmówiłem krótką, lecz żarliwą modlitwę za duszę biednego, rozczłonkowanego człowieka, którego części asystenci Melozza zawijali teraz w stare płótna, i wyszedłem. Zamierzałem poprzedzić wizytę w łaźni ucztą z *kannabu* moczonego w winie i zastanawiałem się, jak, na Boga, mam zamienić makabrę, której właśnie byłem świadkiem, w przyjęcie godne papieża.

Rozdział czterdziesty szósty

Spotkałem się z człowiekiem zajmującym się obróbką metali, który dostał już kiedyś ode mnie parę zleceń. Poszedłem do jego *bottegi* w pobliżu targu rybnego i wyjaśniłem mu, czego potrzebuję: sześć złoconych tac w kształcie ludzkiej głowy, torsu, ramion i nóg wraz z odpowiednimi pokrywami. Sam metal nie musiał być szczególnie wykwintny, bo i tak po wszystkim miałem zamiar go stopić. Rzemieślnik, mężczyzna o płaskim nosie i skórze okopconej dymem i wyziewami z pieca, myślał, że rozumie, o co mi chodzi, lecz tak naprawdę nie miał pojęcia. Potrzebowałem naczyń wielkości członków dorosłego człowieka, które przykryte i ułożone na stole, wyglądać będą jak złote ludzkie ciało. Mruczał i mamrotał coś pod nosem, po czym wykonał jakiś prymitywny rysunek na kawałku drewna. Tego ranka obudziłem się wcześnie obok jednej z dziewcząt *donny* Eufemii i potraktowałem się małą pobudzającą dawką *kannabu* z winem, żeby nie tracić sił witalnych. Opowiedziałem specjaliście od metali o kilku pomysłach, a ponieważ dobrze mu płaciłem, nieszczęśnik musiał ze mną wytrzymać. Zapytałem go, czy może obtoczyć stare pomniki miedzianą blachą, a kiedy uznał, że tak, wziąłem go do miejsca w pobliżu Panteonu, gdzie stawiano fundamenty nowego *palazzo*. Leżały tam marmurowe torsy i kończyny ułożone w małą stertę niczym bezbarwne drewno. Nie miały wielkiej wartości i budowniczy byli zadowoleni, że zdecydowałem się wziąć kilka za małą opłatą. Kazałem je zawlec do *bottegi* i postawiłem przy nich strażnika.

Dni poprzedzające przyjęcie giną w mej pamięci zastygłe w chwiejnym fryzie wspomnień. Jeden z alfonsów, właściciel dużego drogiego burdelu w pobliżu San Clemente w Rione Monti, bardzo chciał, bym brał od niego dziewczyny oraz chłopców, i co noc podsyłał mi inną dziewkę – poza sobotami, co uznawałem za zbytek pobożności, bo wątpiłem, by zabierał swą trzódkę do kościoła. Bałem się, że testuje moją męskość – czy przyczyna tych podejrzeń leżała we mnie czy w preparatach, które były mi tak przydatne? – więc sięgałem coraz głębiej do swych saszetek z ziołami, nie wspominając już o miksturach i smarowidłach od aptekarza kardynała (bardzo tajemniczych

i niezwykle drogich). Budziłem się, wypijałem szklankę eliksiru z surowego jajka, goździków oraz suszonego, sproszkowanego sromu łani i gdy ten odrażający płyn spływał do mego *membrum virile* (wycieńczonego organu, otulonego modnie watowanym *braghetto* i nasmarowanego maścią z latających mrówek, kory wiązu, piżma, ambry i przepiórczych jąder), schodziłem do kuchni stawić czoło problemom. Zażegnywałem na chwilę drobne niesnaski, kompletowałem zamówienia i wpisywałem wydatki do księgi głównej. Na obiad jadłem to, co zostało z kolacji, czyli najczęściej jakieś sprytne potrawy o właściwościach afrodyzjaku: mątwę gotowaną w orzeszkach piniowych, trufle oraz przepiórki, i popijałem to winem doprawionym liśćmi orchidei lub nasionami pokrzywy. Zaglądałem do warsztatu, w którym powstawały moje metalowe półmiski, szedłem na przechadzkę po targach, by się upewnić, że *spenditore* byli uczciwi, czasem potargowałem się z jakimś dostawcą i wracałem do domu, żeby zacząć przygotowania do wieczornej biesiady. Oznaczało to ściganie muzyków, straszenie ich, przekupywanie, jeśli zachodziła taka potrzeba i – zdecydowanie zbyt często – odtruwanie ich organizmów po nadmiernym spożyciu trunków, ciągłe pokrzykiwanie na kucharzy i służących, którzy nakrywali do stołu, koordynację wszystkich atrakcji, które przewidziałem na wieczór, temperowanie Horlandina – *trinciante* – w obawie, by nie wczuł się za bardzo i nie obciął komuś nosa jednym ze swych wirujących noży, odprowadzanie każdego z gości do drzwi bądź łóżka – w towarzystwie bądź nie, pilnowanie, by kuchnia była czysta, przyprawy pod kluczem, a mięso poza zasięgiem szczurów, wreszcie, by każdy dostał swoje pieniądze. A także – żeby Teverino był zadowolony, jego asystent był zadowolony, pomywaczki były zadowolone i *messer* Domenicho też, no i żeby wszystko odbyło się po myśli Jego Eminencji. Siadałem do swojej własnej kolacji – przeważnie butelki wina, piętki chleba i tego, co odłożył dla mnie Teverino – licząc na coś zdrowego i lekkostrawnego, jak gotowany kogut czy rybie policzki. Do tego trochę indyjskich liści moczonych w winie albo czegoś innego, co wspomogłoby *membrum*, na przykład pieczony korzeń smoczej lilii. Dopiero wtedy szedłem chwiejnym krokiem do sypialni, by sprawdzić, która z dziewek czekała na mnie tego dnia w łóżku. Jeżeli miałem szczęście, rozpalała wcześniej

w kominku, w przeciwnym razie zmuszony byłem wołać małego Alonsa Ruyz de Bisimbre, którego musiałem się później pozbyć, bo uśmiechał się szyderczo i pożądliwie popatrywał na moje kobiety. Nie oznaczało to wcale, że moja harówka dobiegła końca – przeciwnie. Teraz bowiem musiałem dowieść swej towarzyszce – która, jak zacząłem podejrzewać, została poinstruowana, by śledzić każdy mój ruch (jakkolwiek absurdalnie to brzmiało w świetle dnia) – że jestem mężczyzną, a nawet czymś więcej. O wiele więcej: bykiem, rumakiem o nieskończonym apetycie i energii, *condottiere*, z którym nikt zdrowy na umyśle nie chciałby zadrzeć. Rzym wydawał mi się pełen mężczyzn, którzy pragnęli mnie przewyższyć, zawłaszczyć moją pozycję, sprawić, bym popełnił jakąś fatalną *brutta figura*. Dopiero gdy byłem usatysfakcjonowany przyjemnością, którą dałem, jakkolwiek ją mierzyć, dopiero kiedy byłem pewien, że nie straciłem twarzy, że moja reputacja pozostanie nieskalana jeszcze przez jeden dzień – pozwalałem sobie na płytki, niespokojny sen.

Rozłożyłem narzędzia na stole. Nie mogłem spać: do przyjęcia pozostał mniej niż dzień, wziąłem zbyt wiele lekarstw, dziewczyna leżąca obok szlochała cicho przez sen. Zszedłem więc do kuchni, by się czymś zająć. Przemierzając chwiejnym krokiem serię stopni, nie wiedziałem jeszcze, co to będzie, lecz teraz wszystko stało się jasne. Mam to, czego potrzebuję: miski wypełnione pomarańczowym, białym, czarnym, żółtym i czerwonym proszkiem. Jajka. Gdzieś tu jest pędzel. I mój nóż. Deska jest surowa. Nie mam gipsu, ale jakoś będę musiał sobie poradzić. Rozbijam jajko i oddzielam żółtko od białka, przebijam sprężystą złotą kulę i cenny płyn spływa do naczynia. Odrobina pigmentu na czubku noża wcina się powoli w żółtą ciecz. Nie jest dobrze, grunt jest zbyt grudkowaty, ale wkrapiam do niego trochę octu i znów mieszam. Spróbujmy żółtego. Lepiej. Czarny jest dobry, czysty węgiel z zimnego pieca.

Lata użytkowania i piaskowania wygładziły powierzchnię drewna. Zrobię szybki szkic i naniosę farbę. Żółte włosy, różowa skóra, zielona suknia. Postaci nabierają kształtów, wznosząc się wśród sęków i złączeń. Chłopiec wyciąga dłoń. Dziewczynka… jak ona w ogóle wyglądała? Przypominam sobie włosy, te wszystkie sprężyste loki, delikatną spadzistą linię nosa. Co za dziwaczne wspomnienie. Marszczę brwi,

chcąc przypomnieć sobie coś jeszcze: zapach, smak. Tessina…

– *Maestro!*

Słychać czyjeś kroki. Mam czas, żeby zetrzeć to wszystko mokrą szmatą. Czuję zapach pieprzu, indyjskiego szafranu… widzę czerwoną smugę kermesu.

– *Maestro?* – To Bardi, strażnik nocny.

– Wszystko w porządku! Przygotowuję tylko składniki na jutro. Na ucztę… Trzeba obrobić mięso. Mój ojciec był rzeźnikiem, wiesz…

Nie słucha. Odszedł. Ostukuję miski, a przyprawy osiadają na dnie. Na stole tańczą blade kształty. Dziewczynka i chłopiec pod kolumną Dovizii. Tak dawno temu… Co powiedziałby Filippo? Wyobrażałem sobie, że jego duch obserwuje mnie znad wygaszonego paleniska. Śmieje się: rozumie. To dobrze. Ale ja nie rozumiem: przynajmniej nie całkiem. Wciągam powietrze w płuca i trzymam je w ustach, tropiąc wspomnienie, kolejną zjawę. Nie ma jej tam. Rzucam mokry kawał karmazynowego mięsa na zdobiony malowanymi sylwetkami stół i zabieram się do pracy.

Nadszedł siedemnasty kwietnia. Wszystko było już gotowe na przyjęcie i mimo że czułem się rozciągnięty, posiekany, rozrzedzony i zamarynowany, stół, jedzenie i atmosfera były dokładnie takie, jak sobie wyobrażałem. Papież Sykstus powitał mnie skinieniem głowy – spotkaliśmy się już wcześniej, lecz nigdy nie widział mojej twarzy, podobnie jak jego siostrzeniec książę Girolamo Riario, który sunął teraz za nim w aksamitnej błękitnej tunice do kostek i ciężkim złotym łańcuchu na szyi. Zignorował mnie: wydawał się rozproszony; podążając za swym długim nochalem, pilnie przyglądał się swoim wykwintnym butom. Zaprowadziłem wszystkich do jadalni, całą resztę gości: trzech szlachciców z żonami i francuskiego kardynała. Ojciec Święty nie westchnął z zachwytu, lecz pozostali, owszem. Zauważyłem też z zadowoleniem, że na widok tego, co znajdowało się na stołach, jego ciężki chód stał się trochę mniej pewny. Na blacie spoczywał bowiem nagi złoty mężczyzna, a właściwie ułożone na plecach zwłoki, ponieważ człowiek, któremu zleciłem obróbkę metalu, okazał się wart swojej ceny i wykonał twarz o półotwartych oczach i wyszczerzonych zębach. Wszystkie części ciała były naturalnej wielkości: od nabrzmiałych żył na

mięśniach ramion do napletka *membrum virile*. U jego stóp i wezgłowia ustawiłem świeczki, a zamiast sztućców rozdałem gościom narzędzia chirurgiczne.

Wszyscy usiedli. Dwie z kobiet spąsowiały i wachlowały się teraz zbrzydzone lub podekscytowane, a ich mężowie trącali je łokciami i wskazywali na różne detale, w szczególności – rzecz jasna – na *membrum virile*. Horlandino rozpoczął swój taniec wokół stołu: unosił pokrywy i teatralnym gestem dobywał noży o najróżniejszych kształtach i rozmiarach. Gdy wszystkie półmiski zostały odkryte, goście pochylili się nad nimi i wybuchnęli pełnym ekscytacji śmiechem. Poczułem ulgę, albowiem aż do teraz nie byłem pewien, czy właściwie oceniłem swoją publikę. Stałem pod ścianą, a moim ciałem wstrząsały leciutkie dreszcze. Chwilę przedtem poczułem w ciele takie znużenie, że wypiłem sporo mocnego wywaru z dzikiego maku, w dawce, która niemal zwaliła mnie z nóg. Poszedłem więc do swojej komnaty, gdzie trzymałem na takie okazje mały tłuczek i moździerz z brązu, i utarłem garść orzechów *kola*, które spróbowałem rozpuścić w winie. Mikstura ta miała obrzydliwy smak i piaszczystą konsystencję, ale przynajmniej zredukowała działanie maku. Teraz musiałem skupić się na tym, by opanować nerwy. Wziąłem więc głęboki spazmatyczny wdech, gdy unoszono srebrną twarz, pod którą ukazał się mały kopczyk idealnie obsmażonego jagnięcego mózgu, gotowany ozór cielęcy, para świńskich uszu w galarecie i dwoje oczu, zrobionych z języków nienarodzonych jagniąt otulających połówki gotowanych przepiórczych jaj.

Potrzeba było dwóch mężczyzn, by unieść pokrywę złotego torsu. Przy stole rozległo się głośne westchnięcie. Dwa grzebienie żeber pieczonych baranów stały na sztorc, stykając się zębami pośrodku tułowia. W gardle leżały trzustki przyrządzone na różne sposoby: smażone, w *torte* i mieszane – w stylu antycznym – dekorowane płatkami róż. Serce zrobiłem z liści czerwonej kapusty: owinąłem nimi nadzienie z chudej wieprzowiny, szynki, wymion cielęcych, orzeszków piniowych, czosnku, szafranu i przypraw, całość ugotowałem w szmatce jak knedle. Obok serca znajdowały się płuca z gotowanych skrzydeł gigantycznej płaszczki, smażona wątroba i nerki, które posypałem przyprawami i skropiłem sokiem z cytryny, a pod nimi wielki zwój

dymiących kiełbasek wypełnionych farszem z krwi. Wszystko to zwieńczone było pięknym minogiem, którego głowę obdarłem ze skóry, by odsłonić wypełnioną zębami paszczę, i ułożyłem w nonszalanckiej pozie pomiędzy dwiema moczonymi w winie figami w cukrowej posypce. Jedna z kobiet wskazała rybę palcem i krzyknęła.

Goście zaczęli się domagać, by zdjęto pozostałe pokrywy, dałem więc znak. Rozległy się kolejne okrzyki, zdawało mi się nawet, że kiedy wskazywano palcami składniki potraw, przez beznamiętne zwykle oblicze Borgii przemknął uśmiech. Jedno z ramion zastępował pieczony węgorz, a palce u ręki – smażone anchois, drugie zaś nadziewane gęsie szyje. Uda zrobiłem z jelenich udźców, golenie z nadziewanych, pieczonych filetów zajęczych, a w miejscu stóp ułożyłem homary w pancerzach.

Horlandino nie był chirurgiem. Strasznie było przyglądać się, jak kroczy, wiruje i potrząsa blond lokami, rozczłonkowując moje jadalne zwłoki, jak zdejmuje ciemną niebieskawą skórę z węgorza, odsłaniając jego białe dymiące ciało, rozdziela żebra krótkim nożem i tnie serce na cienkie, okrągłe kawałki. Chwilę później mój jadalny człowiek wyglądał jak nieszczęśnik, którego pocięto w *bottedze* Melozza. Ojciec Święty, pochłonąwszy dwa mózgi, poprosił o dokładkę jagnięcych żeber i kiełbasy, zaś jego siostrzeniec zjadał węgorzowe ramię. Któryś z mężczyzn rzucił się na homara. Kardynał Borgia odwrócił się i nagrodził mnie kolejnym sekretnym uśmiechem.

Na ten wieczór nie przewidziano tańców, choć muzycy kardynała grali najnowsze kompozycje, tak więc nie byłem szczególnie potrzebny. I chwała Bogu, bo ledwie się trzymałem na nogach i większość czasu spędziłem oparty o ścianę. *Credenziero* wysłał z kuchni cukrowe rzeźby: dąb della Rovere, skrzyżowane papieskie klucze i – nalegałem na to, dostarczyłem mu nawet model – prymitywną, niestety, rzeźbę ludzkiego szkieletu wielkości połowy autentycznego, usadzonego na cukrowym krześle. W dłoni trzymał nóż, który oparł sobie na ręce. Usłyszałem kolejne wrzaski, trzask cukrowych kości i dźwięk wina rozlewanego do kieliszków.

Przyjęcie dla Ojca Świętego trwało do późnej nocy, a gdy dobiegło końca i goście rozeszli się do domów, papież, jego siostrzeniec i Borgia

udali się do komnat kardynała. Nie potrzebowano mnie już, ale i tak miałem jeszcze sporo do zrobienia. Wypiłem trochę roztartych orzechów *kola*, które mnie nieco otrzeźwiły, upewniłem się, że kuchnia nie działa i została zamknięta, że jadalnia jest wysprzątana, a zastawa znalazła się pod kluczem. Zjadłem kilka mózgów, które zostały z kolacji, mimo że były już zimne, a ich śliskie wnętrze o konsystencji budyniu miało posmak mokrego psa. Gdy się pochyliłem nad księgami rachunkowymi, oczy zaczęły mnie palić żywym ogniem i tak pulsować, że aż się przeraziłem. Nabrzmiała mi jakaś żyła w szyi, słowem – miałem wrażenie, że mózg wyskoczy mi zaraz z czaszki. A dzień wciąż jeszcze się nie skończył. Wiedziałem, że na górze czeka na mnie dziewczyna, którą wysłał ten zatraceniec Rione Monti. Wyczuł moją słabość, bo którejś nocy trochę zmiękłem, chwilowo, rzecz jasna, bo doprowadziłem się prędko do porządku wcierką z gałki muszkatołowej, która piekła jak wszyscy diabli, ale pobudziła *membrum*. Nie miałem już potem trudności, lecz od tamtego czasu rajfur przypuszczał na mnie atak z pełną determinacją. Jeszcze jedna porażka i mnie dopadnie, wdzięcząc się i uderzając w dwuznaczny ton. Zażąda przywileju bycia moim jedynym dostawcą. W przeciwnym razie moje imię zacznie się źle kojarzyć właścicielom rzymskich tawern, a moja reputacja zacznie gnić jak makrela leżąca zbyt długo u sprzedawcy na schodach Portico d'Ottavia. Drżącą ręką przygotowałem sobie środek wzmacniający ze składników, które trzymałem w apteczce pod biurkiem. *Kannab*, szafran, wywar z czyśćca, miód, goździki, galangal – każde z osobna też postawiłoby mnie prawdopodobnie do pionu, ale po co ryzykować? Dodałem jeszcze trochę *kannabu*, tak dla pewności.

Dziewczyna, nieco przy kości, o splątanych naoliwionych włosach upiętych złotymi wstążkami, drzemała, gdy wszedłem, co było mi nawet na rękę. Lecz kiedy zamknąłem za sobą drzwi, podparła się otumaniona na zgiętym łokciu. Miała na sobie luźną muślinową szatę, z której wypadła wielka usiana piegami pierś. Ukłoniłem się jak ostatni dureń, podszedłem chwiejnym krokiem do ognia i wziąłem do ręki jedno z polan… Nagle moja twarz znalazła się bardzo blisko paleniska. Jak to… co to się stało? Potrząsnąłem głową, wrzuciłem drewno w żar i ostrożnie je pchnąłem. Bardzo delikatnie. Węgle rozbłysły: roziskrzone

drzwi do pięknego, płynnego świata. Przysunąłem twarz bliżej. Kto mieszka w tym węglu: ptaki czy ludzie? Wokół tlącej się kłody rozkwitły kwiaty.

– Przyjdziesz do łóżka? – Dziewczyna miała senny, chropawy głos. Był ponętny, ale nie potrafiła ukryć znudzenia.

– Już, już, moja piękna – odparłem, podnosząc się z klęczek i czując, że moja głowa szybuje w stronę sufitu. – Skąd jesteś? – zapytałem, chcąc zyskać na czasie.

– Z Velletri – powiedziała. – Przejechałam taki kawał tylko po to, żeby cię zaspokoić.

– Velletri? A nie Monti przypadkiem?

– Prędzej, skarbie – mruknęła cierpliwie.

Musiałem skoncentrować całą uwagę na sznurkach i zapinkach, bo palce odmawiały mi posłuszeństwa. I gdy ściągnąłem dublet, rzuciłem go w kąt pokoju i odpiąłem zapinkę, która przytrzymywała mi spodnie, dziewczyna – a właściwie kobieta, bo w moim wieku – podniosła się z łóżka i rozebrała mnie, wzdychając z rezygnacją.

– Czego pragniesz? – szepnęła.

Poczułem, że płatek mego ucha kurczy się pod dotykiem jej ust jak ostryga przy spotkaniu z sokiem cytrynowym. Coraz bardziej zdumiony, zanurzyłem dłoń w muślinie, by dotknąć jej piersi. W końcu coś wydało mi się znajome.

– Chcę cię zobaczyć – zażądałem.

Posłusznie zsunęła suknię z ramion i położyła się na łóżku, rozkładając leniwie nogi i wodząc dłońmi po biuście. *Madonna*… Byłem skonsternowany. O co tu właściwie chodzi? Na jedną niepokojącą chwilę zamieniła się w mężczyznę złożonego ze złotych półmisków, po czym znów stała się sobą. Chcąc naprowadzić mnie na właściwy trop, wsunęła dłoń między nogi i pokazała mi niecierpliwie, na czym mam się skoncentrować. Dobrze. Tak lepiej. Podszedłem i położyłem dłonie na jej okrągłym ładnym brzuchu. W umyśle jednak wciąż oglądałem jedynie mozaikę nieostrych odczuć. Chciałem coś poczuć: cokolwiek. Uniosła dłoń, przejechała nią po *fice*, po czym powiodła palcami wzdłuż moich ust. Nareszcie pojąłem. Moje ciało przyspieszyło i poczułem falę… nie pożądania, lecz ordynarnej, zwierzęcej chuci.

Tradycyjny taniec dwóch ciał jak zwykle trochę mnie rozbudził, a tam gdzie należało, wszystko działało, jak trzeba. I tylko czas rozciągał się w nieskończoność, i wracał gwałtownie do punktu wyjścia. To nic. I tak byłem wielkim panem. Mężczyzną z żelaza. Czas wciąż się wydawał ciągnąć jak z gumy. Utonąłem w prążkach tynku na ścianie, by wrócić za chwilę do świata o ostrych konturach. Kobieta miała długie, piegowate plecy, lśniące od potu. Na przemian to pchałem, to wycofywałem się z niej, Bóg wie jak długo, spoglądając na jej owalne, lekko pomarszczone pośladki i na swoje dłonie, które zatopiłem w obfitym ciele wokół jej talii. Przedstawiła mi się, prawda? Jak brzmiało jej imię?

– Fortuna? – odezwałem się niepewnie.

Leżała z twarzą w poduszce i chyba spała: jej ciało zastygło w bezruchu, a pod palcami czułem głęboki, równomierny oddech. Nagle zobaczyłem nas z góry: bezwolną dziwkę i spoconego chudzielca, walącego zapamiętale jak mechaniczny młot w kuźni.

– Jezu Chryste! – wrzasnąłem z rozpaczą i poleciałem w tył obezwładniony duszącą mnie zewsząd ohydą.

Dziewczyna uniosła sennie głowę.

– Mmm. Dobra robota – mruknęła i odpłynęła w sen.

Leżałem tak jakiś czas rozciągnięty na podłodze przy łóżku, z tyłkiem przylepionym do saraceńskiego dywanu. Róg prześcieradła osłaniał moje podbrzusze, które wciąż drgało niespokojnie, mimo że zupełnie straciłem w nim czucie. Ktoś zapukał do drzwi. Udałem, że nie słyszę, ale pukanie znów się rozległo, drzwi uchyliły się lekko i zobaczyłem głowę. Należała do jednego ze starszych służących – na jego twarzy malowała się troska.

– Co to ma znaczyć? – wybełkotałem, owijając się prześcieradłem, bezskutecznie próbując ukryć swój absurdalnie spuchnięty, obły członek.

– Przykro mi, że zakłócam ci… wypoczynek, *messer* Nino – wysyczał. – Ale nie wiem, co robić. Jeden z gości kardynała jest w fatalnym stanie.

– Zawołaj Pagholiniego – burknąłem.

– *Messer* Domenicha nie ma w pałacu – odparł. – Nie śmiałbym cię niepokoić, panie, ale… To siostrzeniec Jego Świątobliwości.

– No i?

– Upił się i zachowuje się jak obłąkany. Uderzył Artura. Nie możemy go wyrzucić, jest księciem i krewnym papieża, Boże, zmiłuj się nad nim.

– Psiakrew. – Podrapałem się po głowie, mając wrażenie, że w miejscu paznokci wyrosły mi lwie pazury. – I do tego przeklęty siostrzeniec papieża. W porządku. A niech to wszyscy diabli.

Ubieranie okazało się prawdziwym wyzwaniem, ale poszło mi lepiej niż w drugą stronę, choć spodnie zwisały mi z tyłka i trochę krzywo zapiąłem dublet. Służący czekał na mnie w korytarzu. Cokolwiek pomyślał o tym, co przed chwilką zobaczył, zachował to dla siebie.

– Jego Świątobliwość odjechał do domu – poinformował – ale jego siostrzeniec hrabia Girolamo Riario zapragnął spróbować jednego ze specjalnych win *bottigliero* i po jednym kieliszku zażądał następnych. A potem zaczął domagać się kobiety. Powiedział, że… – Zniżył głos. – Powiedział, że wie, co tu się dzieje. O wszystkich tych ohydnych… proszę o wybaczenie, *maestro*.

– Wszyscy żyjemy po to, by służyć kardynałowi Borgii – przypomniałem mu podirytowany. Miałem wrażenie, że moje wnętrzności zamieniły się w gniazdo mrówek, a głowę wypełniają mi dogasające węgle. – Ja nie zadaję pytań. I ty z pewnością nie powinieneś.

Zszedłem za nim po schodach. Ku memu zdumieniu poprowadził mnie do kuchni, gdzie Girolamo Riario, blady jak duch, siedział na ulubionym stołku Teverina i wpatrywał się w jedną z wiszących klatek. Zauważyłem, że niebiański błękit jego tuniki znaczony był tłustymi plamami, mięsnym sokiem oraz winem, a wśród ogniw jego wspaniałego złotego łańcucha utkwił kawałek jagnięcego tłuszczu. Gdy mnie spostrzegł, usiadł prosto, wymachując jeszcze przez chwilę nogami w poszukiwaniu równowagi.

– Ach! Dobry nadzorco burdeli! – zawołał, wskazując mnie i przyzywając gestem dłoni. – Chce mi się ruchać.

– Bardzo mi przykro, Wasza Ekscelencjo – odparłem. – Ale obawiam, się, że nie mogę spełnić twego żądania. To dom kardynała, sam więc rozumiesz, panie. Może rozkażę służącemu, by was eskortował

do któregoś z renomowanych… przybytków rozkoszy?

– Jak śmiesz! Jak, kurwa, śmiesz! – zatoczył się, wstając, i przestraszyłem się, że zaraz upadnie.

Lepiej by było, gdyby siostrzeniec papieża nie roztrzaskał sobie czaszki na kamiennej posadzce kardynała, więc podbiegłem do niego na chwiejnych nogach i podparłem go, obejmując wpół. Zamachnął się tylko, starając się uderzyć mnie w twarz. Na szczęście jego pięść nie miała zbyt wielkiej mocy i tylko śmignęła mi koło ucha. Młócąc rękami dla utrzymania równowagi, chwyciłem go za nadgarstek i zmusiłem do opuszczenia dłoni.

– Jest bardzo późno, Wasza Dostojność – wycedziłem. – Jestem pewien, że nie chciałbyś budzić kardynała Borgii. Na pewno chciałbyś już iść do domu.

– Ja… chcę… kobiety! – wrzasnął i zaczął mi się wyrywać.

Odwróciłem go i docisnąłem jego twarz do stołowego blatu. Ku memu zdziwieniu opadł z sił.

– Posłałem po konia Waszej Ekscelencji – powiedziałem z nadzieją, że zabrzmiało to profesjonalnie, choć tak naprawdę zastanawiałem się, który z nas pierwszy zwymiotuje. – Nasi zaufani ludzie zatroszczą się o to, byś wrócił, panie, bezpiecznie do domu.

– Florencja – rzekł raptem Riario.

– Słucham, co proszę?

– Florencja. Jesteś z Florencji. Mówisz, jakbyś miał w ustach kocie szczyny, tak jak wszyscy ludzie z tego twojego przeklętego zadupia. A zwłaszcza Lorenzo Medici. Słuchaj więc, Florencjo. Twój Lorenzo jest trupem.

– Nie sądzę, Wasza Dostojność – odparłem. Wspomnienie słów, które słyszałem w grocie, stało się nagle bardzo wyraziste. – Jutro rano zobaczysz wszystko w jaśniejszych barwach.

– On naprawdę jest trupem! Mój wuj to papież, przeklęty papież, ty florencki wypierdku! Zmiecie Medyceuszów jak… jak… – Zerknął na mnie jakby w nadziei, że podsunę mu odpowiednie porównanie.

– Zapomnimy o tym – odparłem łagodnie, walcząc z pokusą, by chwycić go za złote loki i trzasnąć jego czaszką parę razy o blat.

– Nie zapomnicie. Nigdy. Francesco Pazzi już się o to postara. Jest

wart więcej niż cała zgraja Medyceuszów. Już to zrobił… jaki dziś dzień? Nie, to jeszcze nie. Ale niedługo, Florencjo. Niedługo. Już za chwilę.

– Co zrobił?

– Zabił Lorenza. Nie doczeka maja, ten kutas. Ha! myślał, że może sprzeciwić się mojemu potężnemu wujowi. Że może sprzeciwić się mnie, wielkiemu Riario! – Odkręcił głowę i wrzasnął w sufit – Riario! Ta kreatura Medyceusz, który wypiął się na arcybiskupa Salviatiego! Sądził, że może pokazać mu tyłek, wyobrażasz to sobie? Dobrzy ludzie, bardzo dobrzy ludzie… Chcą zrobić, co trzeba.

– Kiedy? – spytałem rzeczowo. Świat stał się nagle zimny i przestał tak obłąkańczo skakać. Moje ciało znów należało do mnie, przynajmniej na tę krótką chwilę. – Kiedy zabiją Medyceusza?

– Sam ich zaprosił, arogancki łotr.

– Kto? O kim mówicie, panie? – pytałem delikatnym, cierpliwym głosem.

– O Pazzim. Salviatim. Monteseccu. O synu starego Baroniego. Marco jest florentczykiem, ale jest diabelnie dobry, zgniłek jeden. Lubieżny, plugawy mały zasraniec, jak wy wszyscy… Ożenił się z własną macochą. Słyszałeś?

– Co? Co zrobił? Z kim się ożenił? – Moja cierpliwość pomału się kończyła. Spojrzałem na swoją pięść, w której trzymałem pokaźną kępkę włosów Riaria.

– Auu! Stary Baroni, ta stara kiszka… Jego żona. Wdowa po nim. A co on robił z tą sprośną małą suczką? Pewnie zaruchała go na śmierć. Ale Marco… Wszedł w to jak kocur. Porządny człowiek, ten Marco. Zajmie się tym.

– Marco ożenił się z Tessiną Baroni? – Potrząsnąłem jego włosami, a on starał się mnie odepchnąć.

– I co z tego? Po co gadać o ladacznicach: cholernych florenckich kurwach, skoro mowa o śmierci książąt? Pazzi, Salviati, Montesecco: zrobią to. Słuchasz? Wszystkich zaprosił do tej swojej szkaradnej willi. Wysłałem ich, że niby się mają lepiej poznać. Taaa. To się poznają, wierz mi. Już niedługo.

– Przed pierwszym maja?

– O, na długo przed. Dwudziestego szóstego kwietnia. To ten dzień. Dzień… Riario! – wrzasnął znowu i zaczął gwałtownie kaszleć.

Potrząsnąłem nim brutalnie: uderzył czołem o drewniany blat i w końcu się zamknął.

Puściłem go, po czym chyłkiem wycofałem się z kuchni, obserwując czujnie poplamioną, wyjącą kreaturę przy stole.

– Dajcie mi babę! – wrzasnął Riario z twarzą zwróconą do blatu.

Służący czekał na mnie zaraz za drzwiami.

– Za przeproszeniem, *messer* Nino, nigdy nie powiedziałbym czegoś takiego w normalnych… – zaczął szarpać nerwowo palce i przygryzł wargę. – Masz przecież… kobietę. Na górze. Proszę mi wybaczyć, ale to prostytutka.

Nagle poczułem, że chce mi się płakać. Poklepałem go po ramieniu drżącą dłonią.

– Dobrze – odparłem. – Zobaczę, co da się zrobić. A ty w tym czasie dolej mu jeszcze wina. Daj mu wszystko, czego zażąda. Przy odrobinie szczęścia zemdleje. W każdym razie zaprowadź go do łóżka. A ja… zajmę się, czym trzeba.

– Jest pan pewien?

– Biorę na siebie całą odpowiedzialność.

Skinął bez przekonania głową, a ja szedłem już do swoich komnat. Moje stopy zdawały się unosić nad ziemią, wydawało mi się, że stawiam niebywale długie kroki, ale wiedziałem, co robię. Wreszcie dokładnie wiedziałem, co robię.

KOŁO FORTUNY OBRACA SIĘ PO RAZ PIĄTY: *REGNABO* - BĘDĘ RZĄDZIĆ

Rozdział czterdziesty siódmy

Kiedy wchodziłem ukradkiem do pokoju, pijak wciąż ryczał, wykrzykując imiona wielkich ludzi, i pławił się w planowanym lub dokonanym już mordzie. Żaden z nich mnie nie obchodził: ani Salviati, ani Pazzi, ani Medici – ten pewnie najmniej. Słyszałem jedynie imię Tessiny w plugawych, obślinionych ustach Riaria.

Nie budząc kobiety, która chrapała w moim łóżku, włożyłem gładką szarą tunikę, dublet, pludry i podróżne buty. Zajęło mi to sporo czasu, a każda wstążka i sznurek stanowiły wyzwanie godne *maestra* Brunelleschiego. W końcu jakoś udało mi się ubrać. Do skórzanej torby, którą miałem w Asyżu, wsadziłem kilka par *mutande*, swój najlepszy dublet, pokrowiec z nożami Zohana i jego drewnianą łyżką oraz własne noże. Dołożyłem jeszcze książkę kucharską *maestra* i swoje poplamione, pospieszne notatki. Następnie wyjąłem rysunki Sandra ze starego drewnianego ołtarza. Podobiznę Dziewicy upchnąłem w torbie, a portret Tessiny zawinąłem w kilka sztywnych kartek welinu, które wyjąłem z biurka, i umieściłem w kieszeni dubletu, na sercu. Kilka miesięcy wcześniej wyłamałem deskę podłogową i ukryłem pod nią sakwę ze złotem i srebrem, do której wrzucałem swoje zarobki. Nie miałem za bardzo kiedy ich wydawać i sakiewka okazała się cięższa, niż się spodziewałem. Spojrzałem na miękkie kształty kobiecego ciała.

– Budź się – powiedziałem, potrząsając nią delikatnie. Kobieta spojrzała na mnie nieprzytomnym wzrokiem. – Ubieraj się.

– Chyba mnie nie wyrzucasz? – wychrypiała. – Jest środek nocy, do krocset.

– Nie możesz tu zostać.

Przetarła oczy, mrugnęła i zorientowała się, że stoję kompletnie ubrany z mieczem i sztyletem przytroczonym do paska. Było to coś, co najwyraźniej potrafiła zrozumieć: wstała bez słowa i zaczęła wkładać tunikę i pończochy. Kiedy spięła swój długi, nijaki płaszcz tanią broszką, zajrzałem do torby i wyjąłem z niej solidną garść monet. Pięć dukatów – więcej niż moja miesięczna pensja – oraz trochę luźnego srebra i miedzi. Ująłem nadgarstek dziewczyny i wsypałem jej pieniądze w dłoń.

– Wracaj do Velletri – powiedziałem.

– Nie bądź taki miękki – odparła, patrząc na monety szeroko otwartymi oczyma.

– Albo gdziekolwiek indziej. Tylko przestań to robić.

– Będę robić, co mi się podoba.

– Oczywiście, że tak. – Zawiesiłem sobie sakiewkę na szyi, włożyłem płaszcz do konnej jazdy i wyszedłem z pokoju. Kobieta dogoniła mnie, rozglądając się roztargnionym wzrokiem. Tak jak sądziłem, wszyscy, którzy byli jeszcze na nogach, zgromadzili się w kuchni, żeby uporać się z hrabią Riariem. Wymknęliśmy się przez drzwi dla służby, minęliśmy drzemiącego strażnika i wyszliśmy na ulicę. Wypożyczalnia koni znajdowała się na północ w stronę Piazza del Popolo. Ująłem dłonie mej towarzyszki i mocno ścisnąłem.

– Przepraszam – powiedziałem. – Naprawdę bardzo cię przepraszam.

I pobiegłem. Nie odwróciłem się, by zobaczyć, w którą stronę poszła: na wschód, z powrotem do Monti i swojego alfonsa, czy może do jakiegoś lepszego miejsca. Biegłem przed siebie – miecz odbijał się od mego uda z brzdękiem, czułem też, że torba wrzyna mi się w w plecy. Wskoczyłem na konia. W pewnym momencie, gdy słońce już zaszło, ściągnąłem cugle. Byłem sam na pustej drodze. Włożyłem dłoń w załamania dubletu i wyczułem kwadratowy zarys welinu. Nie, ktoś jednak ze mną był. Obejrzałem się za siebie, ale Rzym rozpłynął się już we mgle i widziałem jedynie puste pola usiane punktami kwitnących drzew, podobnych do miękkich muśnięć pędzla: fioletowych judaszowców i białych migdałowców.

Ruszyłem w dalszą drogę, lecz koński bieg wprawiał moje kiszki w konsternację. Powinienem był coś zażyć, jakiś wywar z maku czy coś, ale… przetrzepałem torbę, jakbym widział ją po raz pierwszy. Nic. Żadnych nalewek, żadnych liści, żadnych fiolek z proszkiem. Myślałem, że je wziąłem. Musiałem je zabrać! No, gdzie się, do licha, podziały? Grzebałem w torbie. Nic nie znalazłem, nawet wina. Jak mogłem zapomnieć o winie? O *kannabie*? Jak, na Boga, miałem dojechać do Florencji bez *koli*? Poczułem nagły skurcz żołądka – zatrzymałem konia, zsunąłem się na ziemię, zwinąłem wpół i zwymiotowałem w zakurzone przydrożne krzaki szałwii.

Klęczałem przez chwilę, póki koń nie ponaglił mnie lekko, ale stanowczo, przytykając aksamitny wilgotny nos do mego ucha. Świat wirował, a gdy się zatrzymał i otworzyłem oczy, okazał się rozmiękły i dziwnie nabrzmiały. Usiadłem w siodle i znów wszystko wydało się jakieś inne: tak jakbym zbliżył twarz do ściany pokrytej jaskrawym freskiem. Wieś, drzewa, zniszczone chaty, gawrony: wszystko jaśniało i pulsowało kolorem, a zarazem zdawało się płaskie i nierzeczywiste. Im dłużej się gapiłem, tym mniej rzeczywiste się stawało, i gdyby koń nie przejął dowodzenia, prawdopodobnie zostałbym tam do nocy. Powędrowaliśmy na północ i upewniwszy się, że mam kontrolę nad własnym żołądkiem, pozwoliłem rumakowi na kłus, bo choć ledwo czułem własne kończyny, wiedziałem, że muszę się spieszyć.

Ujechaliśmy już spory kawał, ponieważ od Porta del Popolo galopowałem ogarnięty szałem. Świat zaczął powoli blednąć. Mój organizm pozbywał się wina, *kannabu,* maku – który wywołał przypuszczalnie odrętwienie pośladków – i wszystkich innych specyfików, które sam sobie zaordynowałem. Była to naturalna kolej rzeczy. Ale w normalnych okolicznościach prawdopodobnie znów bym coś przyjął. Przed spotkaniem z dniem, nadchodzącym po tak gorączkowej nocy, uzbroiłbym się za pomocą wszystkich środków, którymi dysponowały sztuki alchemii i aptekarstwa. W tym momencie jednak substancje przestawały działać – a w zasadzie już przestały. Nie pozwoliłem na to od wielu miesięcy. I słusznie! Bo świat naokoło mnie nie przypominał wcale tego, który znałem. Wiatr smagał mnie po twarzy, wpadał mi do nosa i sprawiał, że znów zbierało mi się na wymioty. Krzyk ptaków, tętent kopyt, rozmowy i śmiech innych podróżnych dźwięczały mi w uszach, jakbym miał bębenki zrobione z miedzi. Ciało zalewały mi na przemian fale to zimna, to gorąca, a moje włosy zmieniły się w metalowe druty, które ktoś doczepił mi do czaszki. Dojechałem w końcu do źródełka – małej marmurowej kolumny z żelaznym kranem. Nabrałem wody w dłonie i piłem, czując, jak pali mnie w gardło i wywołuje ból zębów. Mimo to chłeptałem dalej jak mastif, póki nie przemoczyłem sobie ubrań. Wreszcie się orzeźwiłem, choć płyn nadal wrzał mi w brzuchu, niczym topiona cyna. Pomyślałem o nieboszczyku w pracowni Melozza i spróbowałem wyobrazić sobie

żołądek: czy dałoby się rozpalić ogień w czymś tak obślizgłym? Na samą myśl poczułem się jeszcze bardziej chory.

Dojeżdżając do pierwszej większej wioski, miałem wrażenie, że niewidzialna włócznia utkwiła mi w głowie i wsuwa się coraz głębiej, rozpychając trzy płaty czaszki. Gorące kciuki wypychały mi oczy z oczodołów, w gardle płonął ogień, a zęby zmieniły się w lodowe drzazgi. W moim żołądku szalała burza, bolały mnie kończyny, a moje ciało, pokryte gęsią skórką, zalewał pot. Gdyby nie myśl o Tessinie i grożącym jej niebezpieczeństwie, zwinąłbym się w kłębek pod drzewem i czekał, aż przyjdzie koniec. Ale jedynym, o czym myślałem od czasu zeszłej nocy, był ślub Tessiny z Markiem Baronim. Marco, ze swą szaleńczą butą, sprzymierzony z Pazzimi przeciwko Lorenzowi. Jeżeli mu się uda… Lecz jakim sposobem? A jeśli nie, Tessina będzie splamiona jego zdradą. Nie ucieknie Medyceuszom. Czy martwiłem się o Lorenza i jego krewnych? Właściwie wcale. W mózgu utkwił mi obraz ciał zwisających z okien Signorii. Stojąc w wyjącym tłumie, patrzyłem w górę i widziałem wśród nich Tessinę…

Po wielu niekończących się kilometrach dojechałem do gospody. Nie wiedziałem, czy szybko znajdę źródło, namówiłem więc gospodarza, by sprzedał mi bukłak, który wypełniłem dobrym białym winem. Nalałem sobie kieliszek i choć paliło jak ognie piekielne, grzmoty w mej czaszce ustały, a ciało przestało cierpnąć i zastygło, złowieszczo piekąc. Zjadłem mały kawałek chleba i trochę białego solonego sera, ale z powodu rozległej konstelacji małych pękających pęcherzy, okrywających mój język i podniebienie, nie czułem nic poza kwaśnym smakiem płynów ustrojowych.

Nakarmiłem konia, dałem mu pić i pocwałowałem przez wyludnioną ziemię. Niekiedy zwalniałem do truchtu lub galopowałem, gdy byłem w stanie, co jednak zdarzało się rzadko. Coraz więcej myślałem o zwłokach. Moje ciało, wypłukane z wywarów i mikstur, było jak prymitywne rusztowanie obłożone wiązkami i pęczkami mięśni, ścięgien, żył i nerwów, które – wszystkie na wierzchu – tarły jedne o drugie. Lecz jeśli ciało miałem nagie, to umysł tym bardziej. Moje myśli wsiąkały we mnie coraz głębiej i głębiej, a pustkę, po złudnej pewności siebie, wypełniło poczucie winy oraz ciąg spostrzeżeń, które

obsiadły mnie niczym zarobaczone nietoperze o poszarpanych skrzydłach – wszystkie plamy szpecące mą duszę, cały mój egoizm, duma i chciwość.

By zyskać na czasie, zdecydowałem nie przerywać podróży w nocy – wiedziałem zresztą, że pewnie nie zasnę. A gdyby nawet – co takiego ujrzałbym we śnie? Tuż przed zachodem słońca znalazłem się jednak w miejscu, które wydało mi się znajome. Myślałem, że to halucynacje zrodzone przez spustoszony umysł, lecz znałem przecież ten kamień, tę ścianę wysokiego sitowia. Przede mną wiła się ścieżka, w stronę… Sięgnąłem do swej pamięci. Staruszka, słodka i dobra. *Donna* Velia. Skręciłem i zjechałem z głównego traktu.

Dolina wyglądała tak jak wtedy: gąszcz trzciny, skalne ściany, kamieniste pola oskubane przez kozy. Ujrzałem mały kamienny domek.

– *Donna* Velia! – krzyknąłem, żeby jej nie przestraszyć. Okna wydawały się martwe, a komin nie dymił, ale wiedziałem, że zwykła późno wracać z pól. Przyspieszyłem, podjechałem pod wejście i przywiązałem konia do starej brzoskwini. Zapukałem. Jeszcze raz. Chwyciłem zasuwę – po chwili puściła i otworzyłem drzwi, czując tarcie zawiasów i zgrzyt gwoździ w drewnie. Wszedłem do środka.

Palenisko było zimne, a kopiec węgla i popiołu nie pachniał nawet ogniem. I wtedy zrozumiałem: domek był opuszczony. Krokwie obwisły, a otwarta stara szafka ukazywała rzędy powykrzywianych półek. Na stole, przy którym *donna* Velia dawała mi jeść, leżały gałązki, kawałki tynku. Paproć wyścielająca łóżko zamieniła się w cienką warstwę brązowego siana.

Wyszedłem na zewnątrz, usiadłem na kamiennym nadprożu, które służyło Velii za ławkę, i patrzyłem, jak słońce zachodzi za niskim, okrągłym wzgórzem, a białe kamienie wąwozów przecinających pola nikną podobne do zjaw. Gdzie mogła pójść? Jej córki byłyby tu przecież, gdyby umarła. Dom ział pustką, a wokół nie było żywej duszy, więc wmówiłem sobie, że córki zabrały ją tam, gdzie mogła wygodnie, godziwie żyć.

Ciszę zakłócało jedynie cykanie świerszczy. Wziąłem torbę do środka, zawinąłem się w płaszcz i położyłem na łóżku. W głowie zaczęło mi się kręcić, a ze zbutwiałej ciemności wyłoniły się roztańczone

kształty. Dłonie, ciężkie od pierścieni, odrywały czerwone kawałki mięsa, kciuki tonęły w dojrzałych morelach, języki omiatały zęby: brązowe, złote, połamane, zabarwione winem. Usta, blade ciało, czerwone mięso, chciwe lub przerażone oczy. Człowiek bez skóry, mężczyzna ze złotych półmisków, girlandy jelit. Drżące, dyndające worki płuc, wątroby i żołądka. Rybie, jelenie, baranie, knurze ślepia, gotowane i zamglone, pieczone i wybrzuszone. Odwróciłem się, wtuliłem twarz w pokruszone paprocie i zaszlochałem.

W końcu zasnąłem, a może zemdlałem, po to tylko by znów się zbudzić w zupełnych ciemnościach. Coś przemknęło po kamiennym dachu: szczur. Oparłem się na łokciu i wbiłem wzrok w głęboką czerń. Wróciło wspomnienie *donny* Velii: leżałem w tym samym łóżku, a ona, siedząc obok, karmiła mnie serem *pecorino* ze starej glinianej miski. „Byłeś pusty jak wydmuszka" – powiedziała wtedy.

– Nigdy nie wróciłem, *donna* – wyszeptałem w mrok. – Nigdy nie ugotowałem Ojcu Świętemu twojej zupy. Nie wybudowałem ci porządnego domu. Moich pieniędzy starczyłoby dla ciebie i twoich kóz. A ja nigdy ci nie odpłaciłem.

„Chcesz mi płacić za dobroć? To jakiś florencki zwyczaj, jak sprzedawanie jedzenia, żeby znów je kupić?" – stanęło mi w pamięci.

Głos Velii rozbrzmiewał w mej głowie, lecz czułem ją obok, jak siedzi tuż przy mnie, z łyżką *pecorino*, mlekiem swych kóz, miodem z gniazda dzikich pszczół zamieszkujących kasztanowiec. Wiedziałem, że nie żyje – pochowano ją pośród pól bądź pozostawiono w lesie – i pogodziłem się z tym, bo taka jest kolej rzeczy. Całe swe życie spędziła tutaj, wśród kóz, z dala od pieniędzy, dumy i pychy, mając za towarzyszy słońce i deszcz. Czy była szczęśliwa? Zaśmiałaby się, słysząc tę myśl. I znów zaczęła mnie karmić, w gęstej czerni domu, z którego odeszła, a ja powiedziałem jej o Tessinie, Marcu Baronim i spisku, który uknuł Riario. Wziąłem w palce portret Tessiny i wyciągnąłem dłoń w stronę pustki, czując smak miodu i koziego mleka. Nigdy nie uda mi się odwdzięczyć Velii za ten ostatni akt dobroci, ale wiedząc o tym, karmiła mnie mimo to.

Następnego dnia, koło południa, znalazłem gospodę i uzupełniłem zapasy. Jedzenie było drogie i niedobre, ponieważ wioska była biedna,

a jej mieszkańcy żyli z naciągania niczego nieświadomych przejezdnych. Niesłony chleb, lekko zjełczały *pecorino*, trochę suszonych fig. Smakowałem to wszystko, czując, jak mój organizm przesiąka pożywieniem. Żywiłem się niczym wieśniak, a nie *scalco* kardynała. Prymitywna strawa nie dała mi niczego poza energią, lecz tego właśnie potrzebowałem. Ciało wciąż miałem obolałe, ale przynajmniej znów należało do mnie, a świat przestał być freskiem czy przemoczoną zasłoną i stał się po prostu światem, pełnym paskudnego jedzenia i ludzi o podejrzliwych, znudzonych twarzach.

– Jakieś wieści z Florencji? – spytałem gospodarza, lecz ten wzruszył ramionami i potrząsnął głową.

Ruszyłem więc przed siebie, modląc się, by nie doszły mnie żadne nowiny i żeby wszystko to, co usłyszałem, okazało się jedynie majakami pijanego knura lub snem zrodzonym w aptekarskiej skrzyni, który dał początek temu szaleństwu. Obłęd, nie obłęd, siedziałem w nim po uszy. Nie mogłem już wrócić do kardynała Borgii, rajfurów i aptekarzy. Nie miałem pojęcia, co zrobię, gdy spisek okaże się prawdą, i czy śmierć *messer* Lorenza w ogóle mnie obchodzi. Usiłowałem wyobrazić sobie, jak wykradam żonę Marcowi Baroniemu, i zastanawiałem się, czy jeśli do tego dojdzie, Tessina w ogóle będzie mnie chcieć. Bo niby z jakiej racji? Nie zasłużyłem na jej miłość – nie wiedziała, jak bardzo. Zbyt wiele było tego jak na moją głowę, skupiłem się więc na jeździe, popędzając konia tak, że osłabł przed San Quirico i ostatni odcinek drogi przejechałem na nowym koniu. Kiedy zjeżdżałem zboczem wzgórza z Montebuoni, przez Tavarnuzzi, w stronę pagórkowatej doliny Arno, Florencja sprawiała wrażenie spokojnej: nie było ani ognia, ani armii pod murami, a owce na polach zdawały się pogrążone we własnych sprawach. Mój koń wciąż cwałował bez wytchnienia, gdy z winorośli po obu stronach drogi wynurzyli się wieśniacy i pochylili kosy oraz motyki jak włócznie.

– Coś się stało? – spytałem, ściągając pospiesznie lejce.

– Ty nam powiedz! Hasło – zażądał najwyższy.

Trzymał w obu dłoniach duży antyczny miecz, a na jego twarzy malowała się niebezpieczna mieszanka strachu i ekscytacji. Pozostali posuwali się naprzód, by mnie otoczyć, zerkając na miecz i sztylet, które

przytroczyłem do paska. Prawdopodobnie z łatwością bym im uciekł, lecz przez całą drogę słyszałem w głowie dwa wyrazy. Pierwsze, sekretne słowo brzmiało „Tessina". Uniosłem się w strzemionach i wykrzyczałem drugie:

– *Palle!*

– *Palle! Palle!* – odkrzyknęli.

– Mój ojciec to Niccolaio di Niccolaio Latini z Czarnego Lwa i z pokolenia na pokolenie służymy tylko Medyceuszom – zawołałem, uderzając pięścią w pierś.

– Jest z nami! – powiedział jeden z mężczyzn, a pozostali kiwnęli głowami.

Najwyższy zawahał się przez chwilę, po czym oparł zardzewiałe ostrze miecza na ramieniu i odsunął się na bok. Zrównałem z nim konia.

– Co tu robicie?

– Nie słyszałeś?

– Byłem wczoraj w Greve. Posłaniec przybył… – nie mogłem przecież powiedzieć im prawdy. – No, dalej, bracia, jechałem całą noc. Co z *messer* Lorenzem? Nic mu nie grozi?

– Nie, nie – odparli chórem. – Ale te psy od Pazzich, ci *bardasse*, ci *carnaiuole*… – wszyscy krzyczeli naraz.

Wrzeszczeli: „Zabić zdrajców!", „Papieska armia z Bolonii!", lecz ja galopowałem już w stronę bram. Z tej odległości widziałem mężczyzn na blankach i żołnierzy szwendających się wzdłuż drogi, którzy na powitanie wycelowali we mnie ostrza swych pik. Nie było czasu na subtelności.

– Przyjechałem zabić kilku Pazzich! – wrzasnąłem z najwulgarniejszym akcentem rodem z Czarnego Lwa. – Wpuścić mnie, wy *cagne*, wy kurwy obmierzłe! *Palle!*

I owszem, wpuścili, bez większych protestów. A czemuż by nie? Jeżeli stałem po ich stronie, to dobrze. A jeśli byłem wrogiem, to właśnie znalazłem się w rzeźni pełnej rozochoconych oprawców. Bo gdy tylko wjechałem przez Porta Romana w gąszcz wąskich uliczek Oltrarno, zrozumiałem, że we Florencji rozpętało się piekło.

Tłuszcza napierała na drzwi nowego *palazzo* przy Via della Chiesa. Była to pierwsza rzecz, którą ujrzałem, bo na odcinku dzielącym mnie

od bramy ulica była zupełnie pusta. Przejechałem obok, krzycząc *Palle!* wraz z innymi. Na Piazza Santo Spirito spostrzegłem jeszcze więcej rozwścieczonych ludzi: przyparli dwóch młodych mężczyzn do ściany kościoła i jęli okładać ich kijami. Pulchna gospodyni z Oltrarno biegała po placu z ciężkim drewnianym moździerzem w dłoni. Nie czekałem, żeby zobaczyć, co stanie się dalej, i pokłusowałem przed siebie przez dzielnicę Smoka. Niepokój, który zaczął mnie męczyć w Galuzzo, zmienił się teraz w lodowatą grozę, bałem się jednak nie o siebie, lecz o Tessinę. Była żoną Marca Baroniego, on zaś był zdrajcą. Jechałem wśród domów o strzaskanych drzwiach, na niektórych stopniach widziałem kałuże gęstniejącej krwi. Ciało elegancko ubranego mężczyzny bez butów leżało w ścieku na Via Maggio, a brązowa smutna kura dziobała jego palce u stóp. Małe grupki ludzi przebiegały przez ulicę, ja zaś krzyczałem: *Palle!*, ilekroć ktoś na mnie patrzył. Przybyłem za późno. Dwa dni wcześniej udałoby mi się może temu wszystkiemu zapobiec, lecz nie traktowałem przecież poważnie tego, co mówił ten *coglione* Riario. Przynajmniej niezupełnie. Przyjechałem, by uratować Tessinę od Marca, a nie od… Ktoś rozbił szybę nad moją głową – w oknie mignęła zakrwawiona twarz mężczyzny, posypały się kawałki szkła. Jakiś człowiek wbijał mu palce w policzek. Zniknęli. Nie przyjechałem, żeby ratować ją przed tym wszystkim. Nie zdołałbym. Przed tym nie było ratunku.

Metal zastukał o kamień, kiedy ściskając końskie boki, pocwałowałem wzdłuż Via de' Guicciardini. Po siedmiu latach sekretnych wędrówek wśród zniekształconych, splątanych ulic mojego miasta, rozrysowanych na mapie ze snów, zdumiał mnie widok budynków na Ponte Vecchio. Galopowałem, łamiąc zasady, przez co Florencja zdawała się coraz mniej rzeczywista. Czym bowiem była bez reguł? I kim stawał się florentczyk, którego ich pozbawiono? Na moście wrzało, grupki ludzi kręciły się w tę i z powrotem – część z nich krzyczała, inni byli źli i dziwnie zagubieni. Wciąż wrzeszcząc *Palle!*, usiłowałem przejechać na drugi brzeg, ale po lewej stronie zobaczyłem sklep. Ten sklep. Miejsce, o którym śniłem częściej niż o własnym domu, wyrosło nagle przede mną, takie jakim je zapamiętałem. Serce zamarło mi w piersi, kiedy ujrzałem ten sam napis: *Latini e Figlio*, a pod

nim Giovanniego. Stanął na rozstawionych nogach przed obitymi deskami drzwiami frontowymi, trzymając w skrzyżowanych ramionach tasak.Nasz tasak.

Ściągnąłem lejce, a koń stanął dęba i nierównym krokiem zszedł na pobocze. Pocił się i wywracał ślepiami, ale udało mi się skręcić.

– Giovanni! – wrzasnąłem, zeskakując z siodła. – Giovanni, to ja!

Nie zaśmiał się z niedowierzaniem, nie krzyknął mojego imienia. Ostrze tasaka zarysowało w powietrzu płaski łuk i zawisło w wyprostowanej ręce. Odruchowo chwyciłem za miecz, wysuwając go do połowy z pochwy. Ludzie zaczęli nam się przyglądać i podchodzili coraz bliżej.

– *Palle!* – krzyknąłem do niego. – *Palle*, do krocset!

– Zjeżdżaj z mostu, cholerny czarci *pippione* – warknął, podpierając swe słowa uniesionym tasakiem.

– Nie! To ja! Nino! Nino Latini! Nie poznajesz mnie?

– Precz! Mówię poważnie! – Jego kostki zbielały na rękojeści rzeźniczego narzędzia.

Znałem to drewno tak dobrze: ciepłe i gładkie jak wosk. Zastanawiałem się czasem, czy ciepło, którym emanowało, pochodziło od innych dłoni, innych Latinich. Teraz jednak musiałem się wycofać i wskoczyć z powrotem na mokry koński grzbiet.

– To ja, Nino! Byłem w Rzymie… Patrz! – Wepchnąłem miecz do pochwy i uniosłem dłonie. – Spójrz na mnie!

– *Dio merda* – wysapał. – To Nino.

– To ja, naprawdę! Co tu się, do licha, dzieje?

– Dzieje? Te *pompinari* od Pazzich zamordowały małego Giuliano, to się dzieje!

– Giuliano…

– De' Medici! Na miłość boską, Nino! Powiesili arcybiskupa Salviatiego, a Pazzi i… Signoria wygląda jak kij szczurołapa, cała w dyndających ciałach.

– A Baroni?

– Marco? Pojęcia nie mam. Podobno jest z Pazzim w katedrze.

– Jak to?

– No bo to się stało w *duomo*! Ci heretycy, ci Judasze…

– Słodki Jezu. – Podszedłem chwiejnym krokiem do Giovanniego, który upuścił ze szczękiem swoją broń i wziął mnie w objęcia.

– Gdyby tylko twój ojciec tu był – wymamrotał z ustami przy mojej szyi.

Odwróciłem się i spojrzałem na niego, czując, że pot przymarzł mi do skóry.

– O czym ty mówisz? Gdzie jest mój ojciec?

– W pałacu gildii, a gdzież by indziej! W *Beccai*.

– *Dio*. No, jasne. Słuchaj, muszę lecieć.

– Rób, co masz robić, jeśli to rzeczywiście ty. Nic nie wygląda dzisiaj, tak jak powinno. Miasto zamieniło się w jeden wielki burdel. Wszystko stanęło na głowie. Dobrzy polegli, a zmarli wrócili do żywych.

– Że co? – Zatrzymałem się z nogą w strzemieniu.

– Nino, przecież ty nie żyjesz. Marco Baroni cię zabił.

– Mnie?

– Tak, mały. Marco cię zamordował, ale wcześniej przebiłeś go mieczem i zatłukłeś tego *bardassuole* Corsa Marucellego. Wszyscy o tym wiedzą. Jesteśmy z ciebie dumni.

– Myślałem, że uważacie mnie za zdrajcę.

– Zdrajcę? O nie! Bartolo… – przerwał i splunął obficie. – Bartolo zaczął podjudzać ludzi przeciwko *Palle*. Po powrocie zachorował i *messer* Lorenzo bez większych kłopotów pozbył się go z Signorii. To dlatego Baroni stali się *carnaiuole* Pazzich.

– Przez cały ten czas więc… A ojciec?

– Opłakiwał cię przez rok. Nigdy nie uwierzył w te wszystkie brednie. Widzisz? – Wskazał na napis. – Jeśli nie jesteś duchem, niech Bóg doda ci sił. I Nino: szkoda, że nie wykończyłeś tej *fici*, Baroniego. W całej dzielnicy Czarnego Lwa nie ma człowieka, który nie chciałby skopać zwłok tego ścierwa.

– Niech Bóg ma cię w swojej opiece. Czas na mnie.

Na północ od mostu zsiadłem z konia i poprowadziłem go przez tłum, który rozstępował się przed nami niechętny i gniewny. Gdybym nie wykrzykiwał wciąż hasła Medyceuszów, prawdopodobnie też bym już nie żył, otaczało mnie bowiem morze wściekłych twarzy

o ściągniętych, nienawistnych wargach i zaciśniętych zębach, a ja stanowiłem widok niezwykły, co w taki dzień jak ten mogło okazać się śmiertelnie niebezpieczne.

Wędrówka przez Piazza della Signoria trwała wieki. Plac zapchany był ludźmi, a ponad tłumem unosił się dziwny, rwany dźwięk, przypominający szmer cykad i klekot dachówek na wietrze. Widziałem tu już wcześniej podobne zbiorowiska, z okazji świąt czy egzekucji, ale ludzie byli wówczas spokojni i ospali, podczas gdy teraz tłum kłębił się i odpływał, zalewał falą mury Signorii i znów się cofał, tworząc spirale i nagłe ujścia. A nad głowami – zwłoki. Ze wszystkich okien Signorii zwisało dwadzieścia bądź więcej trupów, o fioletowych twarzach i spuchniętych, spętanych dłoniach. Nad taflą tłumu unosiły się głowy nadziane na dzidy, oszczepy, a nawet widły – zresztą nie tylko głowy, bo również nogi i pół torsu z jednym sztywnym, wykręconym ramieniem. Byłem już prawie po drugiej stronie placu, gdy się zderzyłem z twarzą jakiegoś trupa. Patrzyłem przez chwilę w jego zamglone pożółkłe oczy, na poplamiony krwią zarost pod nosem. Nie rozpoznałem go. A powinienem?

– *Palle!* – wrzasnąłem do posiniaczonego ucha.

Twarz zachwiała się, a ja ruszyłem dalej.

Borgo de' Greci przypominała rzekę w czasie powodzi. Zmagając się z nurtem wściekłych ciał, dotarłem po godzinie do Via de' Benici. Tu był mój dom, moja dzielnica, ale tak jak powiedział Giovanni – wszystko stanęło na głowie. To przecież niemożliwe, żeby Florencja zmieniła się tak bardzo przez siedem lat. Myślałem tylko o tym, by dostać się do Palazzo Baroni, mimo to moje wibrujące, wyostrzone zmysły szukały śladów miasta, które znałem: zapachów, dźwięków, koloru kamieni. Te tkwiły wciąż na swym miejscu, ale zapachy były zupełnie inne. Tam gdzie powinna unosić się woń *battuty*, smażonej słoniny i pieczonej wołowiny, czułem jedynie zapach zimnego paleniska i rozlanego, kwaśniejącego wina. Przepełniona rykiem tłumu, który rozbrzmiewał w powietrzu gęstym od furii i konsternacji, Florencja była sobą bardziej i jednocześnie mniej niż przedtem. Dręczyło mnie przeczucie, że być może zniszczyłem przypadkiem miasto, które nosiłem w sobie. Co, jeśli ten cały *kannab*, *betel*, wino i płynne, kwaśne objęcia

żądzy doprowadziły je do ruiny? Pomponio Leto powiedziałby zapewne, że atomy Rzymu zastąpiły atomy Florencji, że stałem się kimś innym niż Nino, którego tu zostawiłem, lub że Florencja z przeszłości istniała jedynie pod postacią gry atomów i zmysłów. Co, jeśli była teraz zupełnie innym miastem? W przeciwnym razie, jak to możliwe, że byłem tu, jednocześnie nie będąc? Lecz z drugiej strony, czym było moje miasto bez zapachu gotowanych potraw? Coś takiego nie przyszłoby mi do głowy w żadnych snach, majakach ani żadnych peregrynacjach. Jechałem wzdłuż ulic, które znałem. Głosy były prawdziwe, zakręty też, podobnie jak święci i ich kapliczki. Nikt jednak nic nie gotował. To nie ze mną, lecz z miastem było coś nie tak.

Zobaczyłem wyrwę w tłumie i ponagliłem konia. Nagle jacyś ludzie nadpłynęli z boku gęstym strumieniem, skierowali się na wschód w stronę Piazza Santa Croce i unieśli mnie ze sobą. Skręciliśmy w prawo i znaleźliśmy się na wąskiej Piazza dei Peruzzi. Ujrzałem jakiegoś mężczyznę o posiniaczonej, niemal czarnej twarzy i zapuchniętych oczach. Dwóch wyrostków prowadziło go przez tłum, ciągnąc za linę, którą przewiązano mu wokół szyi. Ludzie okładali więźnia pięściami, pochylali się i stawali na palce, by sięgnąć jego pochylonej głowy oraz obwisłych ramion. *Palle! Palle!* Wokół panował ogłuszający hałas, ale przynajmniej zobaczyłem po prawej Via de' Rustici. Przecisnąłem się przez tłum i wyszedłem na szeroką ulicę. Via de' Rustici biegnie od Palazzo Peruzzi, obok kościoła San Remigio, przy którym stał Palazzo Baroni. Na pustej ulicy udało mi się zmusić konia do cwału. Na rogu Piazza San Remigio drogę zastąpiło mi trzech żołnierzy uzbrojonych w piki. Na ubrania zarzucili uszyte naprędce płaszcze w barwach Medyceuszów, ale ich włócznie wyglądały dość groźnie. Zanim zdążyli je obniżyć, położyłem głowę na szyi swojego wierzchowca, ukłułem go ostrogami i rzuciłem się przed siebie, czując niemal zapach tłuszczu na grotach błyszczących po obu stronach mojej głowy. Żołnierze krzyczeli coś za mną, a ja ściągałem lejce, widząc przed sobą coś na kształt sterty potrzaskanych mebli. Grupa ludzi stała na barykadzie, krzycząc coś do tych, których nie widziałem. Chwilę mi zajęło, nim się zorientowałem, że to Palazzo Baroni. Spojrzałem w górę. Jakiś biały przedmiot wyfrunął z jednego z okien, niczym gęś, która jakimś sposobem znalazła się

w pałacu, a teraz odkryła drogę na zewnątrz. Okazało się, że to poduszka, która wpadła prosto w ramiona stojącej przede mną kobiety o ospowatej cerze. Uniosła ją w wyciągniętej dłoni i wydała okrzyk przy wtórze pozostałych gapiów. Zeskoczyłem z konia i upuściłem lejce na drewnianą ławę, którą ktoś ustawił w pionie pod ścianą. Żołnierze biegli już w moją stronę, ale zignorowałem ich, przecisnąłem się obok kobiety dzierżącej triumfalnie swój łup i stanąłem w drzwiach domu Bartola Baroniego.

Brama o łukowatym sklepieniu wychodziła na mały dziedzińczyk. Jej powyginane skrzydła leżały na bruku. Ze swej ostatniej wizyty zapamiętałem przepiękną rzeźbę z brązu, która stała pośrodku dziedzińca w otoczeniu przystrzyżonych pomarańczowych drzewek. Figura wciąż tu była, lecz drzewa połamano i zdeptano, pozostawiając na jednym zwłoki w zakrwawionych białych szatach – głowa, zwrócona twarzą do dołu, ukazywała bezkształtną masę zmiażdżonej czaszki. Wrzasnąłem i młócąc pięściami oraz łokciami, zacząłem przepychać się wśród ludzi, którzy stali mi na drodze. Podwórzec rozbrzmiewał okrzykami i śmiechem. Przez okna wypadały jakieś rzeczy: prześcieradła, książki o powiewających stronicach, kieliszki, talerze… Coś uderzyło mnie w ramię, lecz nie przestawałem biec. Poślizgnąłem się niemal na strużce krwi wypływającej ze zwłok, ale złapałem równowagę i osunąłem się na kolana. Krztusząc się z przerażenia, odwróciłem ciało na plecy.

Ujrzałem twarz mężczyzny: leżał z wywalonym językiem, świecąc pustymi oczodołami. Nie rozpoznałem go. Jego ciało nosiło ślady niezliczonych nacięć i dźgnięć, które zamieniły nocną koszulę w poszarpaną szmatę. Za moimi plecami rozległ się ryk. W bramie stanęło trzech żołnierzy. Podniosłem się z kolan i odwróciłem się w ich stronę.

– Gdzie ona, na Boga, jest?! – wrzasnąłem.

– Kijami go! Kijami tę *ficę*! – krzyknął ktoś w tłumie.

Szczerząc się ze złości, żołnierze zniżyli włócznie. Coś we mnie pękło: może to myśl, że Tessina leży gdzieś martwa, a może szaleństwo, które ogarnęło całe miasto, sprawiły, że dobyłem miecza i sztyletu.

– Odpowiadać! – Czułem, jak krew pulsuje mi w żyłach na szyi. Żołnierze zrobili krok w moją stronę. I następny. – Gdzie ona jest? –

Ostrza włóczni zbliżyły się na odległość wyciągniętego ramienia. – No dalej, wy *buggerone*!

– To Nino Latini! – odezwał się ktoś nade mną. – To naprawdę on! Niech mnie szlag! Przyjechał skończyć, co zaczął!

W jednej chwili ludzie otoczyli żołnierzy – którzy nie byli najwyraźniej z Czarnego Lwa – i trzy piki uniosły się w górę. Tłum obległ mnie ze wszystkich stron i rozpoznałem kilka twarzy: Nardo Chomi, czy to na pewno on? Ten z ubojni świń? I Papi – murarz z Via Torta, Agnolo di Giunta, Salviano di Scecho, Marino Buonaccorsi, syn farbiarza…

– Gdzie ona jest? – żądałem odpowiedzi. – Gdzie jest?

– Kto taki? – pytali. Wyciągali ręce, żeby mnie dotknąć, mierzwili mi włosy, klepali po plecach. Zewsząd rozlegały się krzyki:

– *Palle!* Latini i Czarny Lew! Ty żyjesz! To czeka cię dobra zabawa! Szukasz tej *puty* Marca, tak? Gdybyśmy wiedzieli, gdzie jest, wisiałby już na *piazzy*… Znajdziemy go, znajdziemy i zaszczeka pod nasze dyktando, psi syn…

– *Donna* Tessina! – Mój krzyk odbijał się od głuchych twarzy, na których nie widziałem ani krzty zrozumienia. – *Madonna strega*, gdzie jest Tessina?

– Nie wiemy… Nie wiemy… Nikt nie wie, gdzie jest Marco… Marco…

Przecisnąłem się przez otaczający mnie tłum. Wychodząc na ulicę, zobaczyłem, że ktoś zamierzał właśnie ukraść mojego konia, lecz widząc ostrza, które trzymałem w dłoniach, zrezygnował. Włożyłem broń do pochew i wskoczyłem na konia, a ludzie łapali mnie za buty.

– Nino!

Spojrzałem w dół i zobaczyłem Marina. Znałem go całe życie, braliśmy udział w tych samych bójkach, graliśmy razem w *calcio* i spotykaliśmy się w kościele… Zmężniał. Twarz rozlała mu się od nadmiaru wina, a jego ręce miały niebiesko-czarny kolor. A więc został farbiarzem, tak jak jego ojciec.

– Marco zniknął, nigdy tu nie wrócił. A *donna*… – mrugnął. On również znał Tessinę, graliśmy razem w kości, tuż za rogiem. – Jej też nie było. Zresztą nie spodziewałem się,że będzie.

Chciałem zapytać, co ma na myśli, lecz pozostali chwycili za lejce i wokół konia zrobiło się zamieszanie.

– Musisz pójść z nami! – powiedział Nardo Chomi.

– Tak! Chodź, chodź koniecznie! – zawtórował mu tłum.

Zawrócili mojego wierzchowca i powiedli go wzdłuż ulicy. Nie mogłem nic zrobić. Ludzie szli po bokach i za nami, wypływali z Palazzo Baroni i ze swych własnych domów, a żołnierze oparli piki na ramionach i maszerowali na przedzie.

– Dokąd idziemy? – spytałem.

– Niedaleko! Niedaleko!

Była to krótka procesja, bo tylko do kościoła San Remigio. *Palle!* – krzyczeli na nasz widok ludzie stojący w drzwiach świątyni. Myślałem, że pójdziemy dalej, ale mężczyźni prowadzący mojego konia stanęli w miejscu. Wszyscy rzucili się do drzwi, ludzie wyciągali moje stopy ze strzemion i pomagali mi zsiąść z wierzchowca.

– Moja matka leży w środku – powiedziałem, nikt jednak nie słuchał.

Zacząłem przemieszczać się w rytmie rozedrganego tłumu uwięziony w grupie trajkoczących mężczyzn i kobiet. Atmosfera zmieniła się nagle i wszystko zaczęło przypominać karnawał. W kościele pod wysokimi, chłodnymi, szpiczastymi łukami panował podobny nastrój. Przed ołtarzem zgromadził się tłum. Marino wziął mnie pod ramię, jakbyśmy szli na przechadzkę po *piazzy* w letni dzień.

– Hej! Patrzcie, kogo tu mam! To Nino Latini!

– Przecież on nie żyje – odezwał się któryś.

– Oto dowód na to, że Marco Baroni poza wszystkim innym jest kłamliwym sukinsynem – wysapał Salviano.

Miasto… stanęło na głowie. Ludzie pokroju Salviana nie przeklinali w kościele. Zamknąłem na chwilę oczy. Gdyby Marino mnie nie trzymał… Tuż obok, po lewej stronie, leżała gładka biała płyta z kamienia z Carrary, a pod nią moja matka. Tak bardzo chciałem podejść, uklęknąć i położyć dłonie na marmurze, ale było za głośno, zbyt tłoczno. Czas naglił. Papi przeciskał się obok mnie z kilofem i łomem w swych wielkich, zgrubiałych dłoniach. Tłum się rozstąpił i zobaczyłem, że stoję przed nagrobkiem, którego nigdy wcześniej nie

widziałem. Płytę zdobiła piękna, prosta płaskorzeźba przedstawiająca młodą Matkę Boską na klęczkach. Natychmiast rozpoznałem dłuto Andrei Verrocchia. Pod spodem widniał napis:

HOC QVIDAM AESTIMANT, QUI HVMILI

ET CONTRITO SPIRITV ET TREMENTEM

SERMONES MEOS

BARTOLOMEVS BARONI

OBIT. MCDLXXVII

Bartolo Baroni urządził się całkiem nieźle zarówno za życia, jak i po śmierci. Raz jeszcze spojrzałem na napis, nie wierząc oczom: „Oto jest ten, którego sobie upodobałem, człowiek skromny, pokorny i pełen bojaźni Bożej". Gdy rozmyślałem nad tym, dlaczego tracimy czas, stojąc nad grobem najmniej skromnego i pokornego człowieka, jakiego w życiu widziałem, kilof Papiego wbił się w marmurowy prostokąt umieszczony w posadzce pod napisem; jego śladem podążył łom dzierżony dłońmi człowieka, który wyglądał, jakby zarabiał na życie ukręcaniem świńskich głów. I znowu, i jeszcze raz – metal uderzał o kamień, a iskry tańczyły wśród marmurowych odłamków. Na płycie pojawiło się pęknięcie w kształcie gwiazdy, po czym kamień rozstąpił się wzdłuż poszczerbionej linii. Papi stęknął, pochylił się, wsunął pręt w szczelinę i podważył część pękniętej płyty. Dziesięć innych dłoni chwyciło natychmiast marmur i odrzuciło go na bok, po czym złapało drugą połowę nagrobka. Zerknąłem do środka – wszyscy obecni wyciągnęli szyje i zajrzeli do zgrabnego otworu w podłodze.

Zobaczyłem zakurzoną deskę. Papi i pozostali mężczyźni uklękli, sięgnęli…

– Co wy, do diabła, robicie? – Mój głos rozbrzmiał w ciszy, która nagle zapanowała wokół.

Nikt nie zwrócił na mnie uwagi. Oczy wszystkich zwrócone były w stronę spoconych mężczyzn. Deska skrzypiała, sypały się drzazgi.

– Linę! Dajcie linę! – rozkazał Papi.

Ktoś podał mu zwój grubej liny i Papi znów się pochylił. Poczułem nagle, że w powietrzu zawisła zasłona słodkiego metalicznego fetoru.

– Mamy cię, ty zdradziecki stary opoju – mruknął Papi, po czym wstał, wytarł dłonie w spodnie i posłał koniec liny w tłum.

Wszyscy wyciągnęli ręce, walcząc o kawałek sznura. Lina napięła się i ujrzałem jakiś kształt zawinięty w pożółkły poplamiony len. Wędrował w górę, w stronę światła, podobny do długiego, wiotkiego ślimaka. Materiał spływał po skrzyżowanych ramionach i zapadał się w miejscu pustej przestrzeni poniżej znaczony obrzydliwym ciemnym zaciekiem. Głowa pozbawiona uszu pod ciasnym zawojem nie miała również nosa, a len otulał szczelnie rozwarte usta.

– *Palle!* – krzyknął jakiś człowiek i wszyscy zaczęli piać i krzyczeć.

Ktoś – prawdopodobnie Nardo Chomi – wybiegł z tłumu i kopnął nieboszczyka w bok. Wszyscy rzuciliśmy się przed siebie, biegnąc wzdłuż przejścia, podczas gdy ciało sunęło z sykiem po gładkiej posadzce, podskakując co jakiś czas na kamiennym płytach. Wypadliśmy na plac, a zwłoki zjechały po trzech płaskich stopniach. Len rozsunął się i na wierzch wyszło wciąż pulchne, drżące czarne ramię o skórzastym połysku. Wszyscy rzucili się na ciało, kopiąc je i okładając kijami. Niektórzy wyposażyli się w kamienie i doniczki. Nim tłum wybiegł z placu, pozostawiając mnie samego z rozhisteryzowanym koniem, całun zsunął się na ziemię i po raz ostatni zobaczyłem twarz Bartola Baroniego. Nieżywy i zgniły, wyglądał niemal tak samo jak w Asyżu, kiedy zobaczył mnie w zatłoczonej jadalni: ciemny od krwi, zdumiony i wściekły. Schyliłem się i zwymiotowałem na ścianę kościoła.

Wróciłem do *palazzo* pogrążonego teraz w zupełnej ciszy. Ktoś pozostawił na podłodze tandetny szal w żółto-czerwonych barwach Medyceuszów. Przewiązałem nim ramię, zostawiłem konia na podwórzu, z dala od nieboszczyka, i wszedłem do środka. Pałac doszczętnie splądrowano: ściany ogołocono, nigdzie żadnych zasłon ani jednej poduszki. Lżejsze meble zniknęły, a cięższe – szafki na bieliznę i komody – leżały porąbane z wyłamanymi drzwiczkami. Jadalnia,

w której odbywała się uczta z okazji zaślubin Tessiny, była zdemolowana i pusta. Podłogę znaczyła kałuża wina. Wspiąłem się po schodach. Jakaś kobieta cięła zasłony rzeźniczym nożem, rozpruwając materiał spokojnymi, niespiesznymi ruchami. Spojrzała na mnie i mój szal, po czym wróciła do swego zajęcia, jakby była to najnaturalniejsza rzecz na świecie. Pokój Tessiny – drugie piętro, po lewej stronie – zionął pustką. Łóżko było nagie, szafki puste. Zabrano dywan, karnisz wyglądał na nietknięty, tak jakby nigdy nie było tu zasłon. Kichnąłem. Powietrze też było puste, pozbawione zapachów sypialni: wczorajszych ubrań, nocnika, pościeli i wosku kapiącego ze świeczek. Wszedłem do pozostałych komnat. Te były zamieszkane. W jednej z nich unosił się odór mariażu skwaśniałego wina i sików – pomyślałem, że to pokój Marca; stały tu ohydne czarne dębowe łóżko i jaskrawe kwiaty, a na ścianie widniała absurdalna heraldyka, wymalowana dłonią jakiegoś beztalencia najkosztowniejszą złotą, niebieską i czerwoną farbą. Okno było szczelnie zamknięte. Otworzyłem je ostrożnie, po czym wyszedłem z pokoju.

Pałac gildii rzeźników stoi przy Via Tavolini, naprzeciwko Orsanmichele. W zwykły dzień z Piazza San Remigio dojeżdża się do niego dość szybko, ale dziś musiałem zrobić dużą pętlę wokół Piazza della Signoria, wzdłuż Via de' Pandolfini i zwiedzić rejony Florencji, których nie znałem. Jakie to dziwne uczucie wrócić z wygnania do miasta pogrążonego w szaleństwie i zostać zmuszonym do wycieczek w obce rewiry: dzielnicę Koła czy Wołu. Przejeżdżając na drugą stronę Via Ghibellina, zerknąłem na *bottegę* Verrocchia. On też wyszedł na ulicę? I gdzie był Sandro? A Leonardo? Sklep z ciastkami był na głucho zamknięty, podobnie jak inne sklepy z jedzeniem. Zdawało się, że w mieście w ogóle nie było co jeść. Jedyną krwią, której zapach unosił się w powietrzu, była ta ludzka. Skierowałem się na zachód i wpadłem w głośny, podekscytowany tłum pod *duomo*, krzycząc *Palle!*, dopóki nie poczułem w gardle smaku własnej krwi. Na szczęście piękna stara cukrowa rzeźba Orsanmichele wciąż wznosiła się ponad wirującymi kapeluszami, hełmami, lokami i łysinami lojalnych florentczyków. A obok – Palazzo dell' Arte dei Beccai – nieszczególnie urodziwe, ale kwadratowe i praktyczne, czyli takie, jakie *palazzo* rzeźników winno

być.

Członkowie gildii zgromadzili się na dziedzińcu, wokół ognia, na którym stało wielkie czarne dymiące naczynie. Zobaczyłem go od razu: mój ojciec sprzeczał się z kimś, trzymając ociekający kawałek gotowanej wołowiny na końcu długiego dwuzębnego widelca. Zacząłem przeciskać się między ludźmi – część znałem z widzenia, innych trochę lepiej, ale byli mi bliscy – i nagle mnie zauważył. Umilkł i ostrożnie odłożył kawałek mięsa z powrotem do garnka. Stał nieruchomo przez chwilę, tak jakby w *bollito* działy się jakieś niezwykle istotne rzeczy. A kiedy uniósł wzrok… *Madonna!* Obaj płakaliśmy, pośród tych wszystkich prostych rzeźników o szerokich karkach. Niech Bóg mi wybaczy, ale tępoty, która jest na tym świecie, starczyłoby, żeby zbudować drugi taki sam. Cały ten czas, który tracimy, wszystkie te plany, cała ta duma i wstyd, które nosimy w sobie. Jesteśmy takimi głupcami. Wziąłem ojca w ramiona, ścisnąłem z całej siły jego postawne ciało, masywne jak beczka, i rozpłakałem się jak dziecko.

Chwycił mnie za ramiona, odsunął od siebie na odległość wyprostowanych rąk i spoglądał mi w twarz. Dlaczego miałoby mnie dziwić, że on też się rozpłakał? Łzy spływały mu po policzkach, biegnąc wśród nieznanych mi zmarszczek. Czas, który minął, wyrył na jego twarzy siatkę bruzd, czyniąc go podobnym do rzeźby. Uniósł dłoń i dotknął blizny na mojej skroni. Ujął w palce kosmyk siwych włosów i wyrwał go delikatnie.

– To naprawdę ty – mruknął. – Gdybyś był duchem, nie wyglądałbyś tak źle. – Poklepał mnie delikatnie po policzku, odwrócił głowę i znów przyciągnął do siebie.

– Już dobrze, Papo – powiedziałem.

– Wiem, wiem. – Kichnął i wytarł twarz w rękaw szorstkim gestem. Gdy znów na mnie spojrzał, był już sobą: moim ojcem, nie figurą rzeźbioną dłutem czasu. – Ponoć ten cały syn Baroniego zabił cię w Asyżu.

– Próbował. Jest kłamcą. Co u ciebie? Jak się czujesz?

– Jak widzisz. – Wziął widelec i zaczął dźgać swoje *bollito*. Uniósł wzrok i niemal się uśmiechnął. – Czyli mówisz, że jest kłamcą, tak? No proszę. Zamówiliśmy mszę za ciebie. W San Remigio. Pomyślałem, że

w ten sposób znajdziesz się blisko matki. – Twarz mu drgnęła.

Rzeźnicy stojący wokół nas przestali nagle krzyczeć i rechotać. Ojciec znów się skrzywił i wrzucił widelec do garnka.

– Mój syn wrócił do domu – oznajmił, ot tak.

Członkowie gildii otaczali Papę i mnie gorącą, głośną, spoconą chmarą, poklepując nas po ramionach, jak to tylko rzeźnicy potrafią, wiwatując i – co nie uszło mej uwadze – wyławiając ostrożnie widelec z garnka. Usiłowałem opowiedzieć ojcu o tym, co wydarzyło się w moim życiu, odkąd zniknąłem owego pamiętnego sierpnia: o kardynałach, uczonych, grobowcach, ruinach, o Profesorze i o Asyżu. Kiwał głową i marszczył brwi, choć być może w ogóle mnie nie słyszał, bo wszyscy mówili naraz, wypytując, co się ze mną działo, gdzie byłem, o tego *frocia* Baroniego, o Asyż, o Rzym i o *beffę* – mój pierwszy grzech. Z jednej strony czułem się tak, jakbym nigdy stąd nie wyjeżdżał, z drugiej – naprawdę powstałem z martwych. Okazało się, że mój ojciec ukończył właśnie dwumiesięczną kadencję na naczelnym stanowisku w magistracie i stał teraz wysoko w szeregach *Arte*. *Messer* Lorenzo był dla niego dobry po tym, jak „ty… wszystko spieprzyłeś" – widziałem w ich oczach, ale nie czułem, by mnie winili. Czas spłatał mi żałosnego figla, lecz znów byłem farciarzem. Wróciłem do Florencji z Fortuną uczepioną mego ramienia.

Rzeźnicy rwali bochenki chleba i moczyli w parującym rosole.

– Tato, a czy Carenza…

– Carenza? Ma się dobrze. Niedowidzi na jedno oko. Powinieneś ją odwiedzić.

Już miałem odpowiedzieć, gdy mężczyzna, który w dzieciństwie podrzucał mnie na kolanie – teraz już łysy i bez przednich zębów – uszczypnął mnie mocno w policzek, wsuwając mi do ust mały kawałek chleba moczonego w sosie. Przeżułem odruchowo.

Poczułem sól, dokładnie tyle, ile trzeba, delikatny posmak słodu i otrąb na skórce oraz mdławy bezsmak dobrego florenckiego pieczywa. Przewinął się słodko-kwaśny smak wołowiny podobny do kawałka porfiru pełnego skrystalizowanej cebulowej słodyczy, soli i karmelizowanych marchewek, błysnęły iskry gorzkiego tymianku i olejków mięty, przemknął aksamitny miodowy posmak tłuszczu, a pod

tym wszystkim…

– *Battuta!* – powiedziałem.

– *Battuta*. A co w tym dziwnego? – Skonsternowany mężczyzna potrząsnął głową.

Moje miasto… wróciło. I wciąż trwało, zduszone jedynie niczym kawałek wyrośniętego chlebowego ciasta dociśniętego wierzchem pięści, i teraz znów wzrastało wokół mnie. A może to nie miasto. Może to po prostu życie. Czymkolwiek było, czułem, że wraca do mnie z impetem. Wziąłem widelec, wyciągnąłem kawałek wołowiny i ugryzłem.

– Tato, to nie twoje – zauważyłem, przeżuwając mięso. – To Federighiego.

– Nie, nie, Spicchia – wtrącił ktoś inny.

– Tak, ale Spicchio bierze woły od byłego dostawcy Federighiego – odparłem.

Spicchio przyznał mi rację. Okazało się, że Federighi już nie żył, podobnie jak wielu innych. Wydawać by się mogło, że połowa ludzi, których znałem, będąc dzieckiem, odeszła na wieczny spoczynek: malały szeregi tych, którzy zarządzali gildią. Dobrze znane imiona z Signorii i te, które słyszało się na ulicach… Ale to wszystko mogło zaczekać.

– Gdzie jest Tessina Albizzi? To znaczy Tessina Baroni? To prawda, że wyszła za Marca? – pytałem wszystkich, którzy spojrzeli mi w oczy.

– Nie ma jej. Wyjechała z Florencji. Ta bestia, ten pies, ta świnia… Wykończyć Baronich i całe ich plemię… Nie wiem, co stało się z *donną* Tessiną. Biedna dziewczyna. Zrobiłeś z siebie takiego głupka, pamiętasz? Lepiej by jej było z tobą…

– Ludzie pamiętają jeszcze… to wszystko? *Beffę messer* Lorenza? – zapytałem ojca, kiedy udało mi się z powrotem do niego dopchać.

– Śpiewają o niej pieśni – odparł i ściągnął usta, jakby ugryzł właśnie cytrynę. – Ale to ona cię ukształtowała. Stałeś się mężczyzną. Twoja matka… – Zmarszczył brwi i spojrzał w rosół.

– Przygotowałem ucztę dla Ojca Świętego – powiedziałem. – Dwa razy. Myślałem o mamie. Sądzę, że byłaby dumna.

– Na pewno. – Skinął głową. – A jednak wyjechałeś z Rzymu. Coś

się stało?

– Nie. To znaczy nic takiego. Wróciłem po Tessinę. Jestem durniem. Myślałem, że wszyscy mnie opuścili. Że nie mam nikogo.

– A mnie się zdawało, że to ja byłem sam przez te siedem lat. Myliliśmy się obaj. – Przeżegnał się. – Jaki masz plan?

– Muszę ją znaleźć! – odparłem. – Splądrowano dom Baroniego. Jest zupełnie pusty, Marca tam nie ma. Czy on w ogóle żyje?

– Wiedzielibyśmy, gdyby umarł – powiedział Spicchio i splunął wściekle za siebie. – Był wśród tych łotrów w *duomo*, którzy zabili biednego Francesca Noriego.

– Kogo? – spytałem, skonsternowany.

– Noriego. Zarządzał bankiem Medyceuszów tu, we Florencji.

– A Giuliano? – Pomyślałem o młodym mężczyźnie, chłopcu właściwie, którego widywałem w pałacu Medyceuszów.

– Nie żyje. Zarżnięty przez tego… – Zabrakło mu słów. Jęknął i potrząsnął głową. – Przez tego całego Pazziego. Lorenzo jest ranny w szyję, ale nic mu nie grozi. Siedzi w pałacu, widzieliśmy go na balkonie. Chryste, co tam się działo! Rozkołysali *Vaccę*.

Vacca, czyli Krowa, była wielkim dzwonem na wieży Signorii, który ostrzegał florentczyków przed niebezpieczeństwem. Jego donośny, chropawy głos, przypominający ryk krowy, obwieszczał, że w mieście dzieje się źle.

– Ci *carnaiuoli* od Pazzich jeździli po całym mieście, krzycząc *Popolo e Libertà*… Francesco Pazzi poszedł spać, *fica* jedna. Zabił pięknego Giuliano i zasnął. Kiedy wyrzucali go przez okno…

– To się padalec uśmiechał – dopowiedział ktoś inny.

– A Marco? – spróbowałem raz jeszcze.

– Też poszedł do siebie, Bóg jeden wie dlaczego, ci dranie są tępi jak świński gnój… Pewnie pomyślał, że już wszystko pozamiatane i jutro będzie *gonfaloniere*. Tyle że potem zmienił zdanie i ludzie widzieli, jak wymyka się tylnym wyjściem. Jego też capnęli, na chwilę.

– Przetrzepali mu flaki – wtrącił staruszek o imieniu Benci. Miał co najmniej z osiemdziesiąt lat, a wywijał kościstymi pięściami jak bokser. – Usiekli go mieczem!

– Ale chwycił za czyjąś broń, zabił dwóch ludzi i uciekł. Daleko

nie dobiegnie, jest już trupem.

– Wykopali Bartola – powiedziałem. – Widziałem to. Jego ciało zawisło pewnie na Signorii.

– Za późno. Umarł we własnym łóżku – mruknął ojciec.

– Bracia, powiedzcie! Gdzie jest Tessina? – prosiłem.

– Nikt jej nie widział – odparł Spicchio. – Odbył się ślub. Marco wziął ją do Santa Croce, złożyli przysięgę, a potem cisza.

– *Dio*… Czy ona… Czy ona nie żyje?

– Możliwe, że ją zabił – odezwał się jeden z mężczyzn.

Paru się z nim zgodziło, lecz reszta zaprotestowała.

– Nie, wyjechała – mówili naraz. – Stary Diamante miał ten *castello* w Greve, tam pewnie jest.

– Nie, nie, wiedzielibyśmy, pojechałby po nią, plugawa bestia…

– Każdy dom we Florencji stał przed nią otworem – dodał Spicchio. – Wszyscy wiedzieli, że ten pokurcz przymusił ją do małżeństwa.

Ojciec posłał mi znaczące spojrzenie. Gdy wymknął się z tłumu, poszedłem za nim, przeciskając się wśród mężczyzn, którzy zdawali się kłócić na temat wszystkiego, co kiedykolwiek zdarzyło się we Florencji. Ojciec czekał na mnie wśród ruin klasztoru, które gildia już od lat planowała usunąć.

– Co zrobisz z pieniędzmi? – poklepał worek, który podzwaniał przy moim pasku. – Złodzieje też krzyczą *Palle!*, sam dobrze wiesz.

Wróciłem. Znów byłem w praktycznej Florencji, stolicy banków.

– Mogę zostawić je w skarbcu?

Skinął głową i oddałem mu swoje pieniądze. Duma ścisnęła mi serce, gdy uniósł brwi, czując ciężar sakwy.

– Znów chcesz wyjechać? – zapytał szorstko.

Potrząsnąłem głową.

– Nie – odparłem.

– To znaczy, jeśli znajdziesz żonę Marca.

– To Tessina, Papo. Tessina Albizzi. Nigdy nie była niczyją żoną.

– Słuchaj, Nino…

– Naprawdę. Ja to wiem.

– Wciąż jednak jest żoną zdrajcy.

– Tylko na papierze. I jeśli się nie mylę, chyba nie na długo. Marco zawiśnie na placu przed zmrokiem, o ile już go tam nie ma. Dlatego muszę ją odnaleźć.

– A co potem? Jaki masz plan? Z tobą nigdy nic nie wiadomo. Nie zaznasz spokoju, Nino, póki nie umrzesz. I niezależnie od tego, jak daleko uciekniesz, konsekwencje zawsze będą na tobie ciążyć. Nawet jeśli nie odczujesz ich bezpośrednio.

– Przepraszam, Papo. Starałem się tylko robić to, co uważałem za słuszne, ale czasami sam chyba się gubię.

– Mieć rację to jedno – odparł. – Wierzyć, że się ją ma, to co innego. – Przerwał i spojrzał w stronę tłumu. Na dziedzińcu pojawił się posłaniec: jakiekolwiek wieści przynosił, wywołały gromki ryk radości. – Bóg raczy wiedzieć, co jest słuszne. Wszystko inne… – Założył ręce. – Tessina wstąpiła do klasztoru Świętej Bibiany. W dniu kiedy syn Bartola się z nią ożenił.

– Czyli straciłem ją na zawsze. – Osunąłem się na ziemię wsparty plecami o kolumnę.

Ojciec wyciągnął dłoń i dotknął mojego ramienia.

– To było pół roku temu – powiedział miękko. – Nie jest jeszcze mniszką. Nie złożyła ślubów. Może złoży. Kto wie… Nie jestem księdzem, tylko rzeźnikiem. Znam się na wołowych, nie na ludzkich sercach. I nie wiem, jakie są Boskie plany. – Rozpogodził się. – Ale nie powstrzymało to twego wuja Filippa, co?

– Nie!

– A zawsze byłeś do niego podobny. Wiem, że cieszyło to twoją matkę, Panie świeć nad jej duszą. Więc…

– Więc?

Ścisnął mnie delikatnie za ramię.

– Tęsknię za nią – powiedział. – Wiesz, co by powiedziała, gdyby żyła. A ja bym się z nią nie zgodził. Ale odeszła, a zmarłym… Zmarłym się nie odmawia.

– Dziękuję, Papo.

– Będę w domu.

– Czekaj na mnie. – Ucałowałem go szybko w oba policzki i pobiegłem znaleźć swego konia.

Rozdział czterdziesty ósmy

Na Via dei Calzaiuoli stała zwarta masa ludzi, pojechałem więc w stronę Ponte Santa Trinità, przekroczyłem rzekę i zawróciłem do Oltrarno. Skupiony, myśląc tylko o jednym, przemieszczałem się z taką prędkością, na jaką pozwalał mi tłum. Ulice były równie nierzeczywiste co linie rozrysowane na mapie. Minąłem wąską uliczkę, biegnącą w stronę muru, na który dawno temu tak chętnie się wspinałem, skręciłem i zobaczyłem klasztor Świętej Bibiany.

Zawahałem się… Dlaczego? Czym były te ostatnie lata, jeśli nie szorstkimi dłońmi, które pchały mnie w kierunku tej właśnie chwili? Dębowe drewno przeżarte przez korniki wydało pusty dźwięk, gdy uderzyłem w nie pięścią. I znowu. I jeszcze raz, nie wierząc w to, że za drzwiami rzeczywiście coś jest. W końcu zardzewiałe żelazo zgrzytnęło i klamka poruszyła się nagle, gdy ktoś otwierał mi drzwi. Mała zakonnica o zmartwionym spojrzeniu i policzkach tak białych i pomarszczonych jak jajka sadzone stała w niedużym przedpokoju udekorowanym jedynie starym drewnianym krucyfiksem. Wpatrywaliśmy się z konsternacją w siebie nawzajem.

– Siostro – zacząłem. – Przyjechałem po… to znaczy chciałbym zobaczyć się z *donną* Tessiną Albizzi. Albo Baroni, skoro tak musi być.

– Z kim? – Głos siostry przepełniała zgroza.

– Z Tessiną Baroni. Wdową po Bartolu Baronim. Jest nowicjuszką.

– Nieprawda! – Siostra aż podskoczyła na palcach i cofnęła się w cień.

Bez chwili wahania przeszedłem przez próg. Krzyknęła żałośnie i uniosła dłonie.

– Nie! Nie możesz tu wejść! To dom Boga! Idź stąd, no, idź! – Tupnęła nogą w akcie sprzeciwu. Ku memu przerażeniu zobaczyłem, że płacze.

– Nie, to nie tak, siostro! – Przypomniałem sobie o czerwono-żółtym szaliku, którym przewiązałem ramię, i o mieczu dyndającym mi przy pasku. – Nie przyszedłem w imieniu *Palle*, w ogóle nie o to chodzi. Chciałem się z nią zobaczyć. Ona mnie zna. Niech się siostra nie boi. Nie jestem jednym z tych tam, na zewnątrz.

Sam nie byłem pewien, co chcę przez to powiedzieć, ale mała zakonnica zdawała się mnie rozumieć. A może wiedziała, że nie uda jej się mnie powstrzymać, choćby nie wiem jak chciała. Zaczęła wściekle machać dłońmi.

– To zamknij drzwi! Zamykaj! I cisza!

Zrobiłem, jak kazała, bo spoglądała gniewnie, przyciskając biały palec do ust. Odwróciła się.

– Matko przełożona! Matko przełożona! – krzyknęła w stronę korytarza.

Dźwięk kroków rozległ się na kamiennej posadzce i trzy kolejne siostry zjawiły się w przejściu. Najstarsza stanęła z przodu. Jej pierś zdobił krzyż zawieszony na sznurku konopnym – swego czasu była zapewne piękną kobietą. Miała około siedemdziesięciu lat bądź więcej, lecz wyglądała jak cudowny obraz podświetlony przez nikły płomień samotnej świecy. Spojrzała na mnie uważnie, podczas gdy dwie pozostałe mniszki ćwierkały za nią zaaferowane.

– Kim jesteś, synu? – spytała w końcu.

– Nino di Niccolaio Latini, matko przełożona – odparłem. – Jestem przyjacielem… Byłem przyjacielem Tessiny Albizzi. Tessiny Baroni. Ojciec powiedział mi, że jest tutaj od pół roku. Chciałbym się z nią spotkać, to bardzo ważne.

– Dlaczego? Dlaczego aż tak ważne, że przychodzisz tu i zakłócasz nasz spokój?

Chciałem już odpowiedzieć, że to mała zakonnica jest tą, która go zakłóca, ale się powstrzymałem. Matka przełożona zadała pytanie, na które nie miałem odpowiedzi – przynajmniej takiej jaka zadowoliłaby siostry. Musiałem jednak jakoś zareagować.

– Słyszałem, że *donna* Tessina znalazła tutaj schronienie przed mężem. Ale mnie nie musi się obawiać. Na całym świecie nie ma drugiego człowieka, który pragnąłby jej szczęścia bardziej niż ja.

– Latini? Syn rzeźnika? – szepnęła jedna z sióstr.

Rozległ się przytłumiony świergot i śmieszek.

– Matko, czy Tessina Baroni rzeczywiście jest nowicjuszką? – zapytałem, nie mogąc dłużej znieść tych cieni, tego rozedrganego oporu.

– Nie. – Matka przełożona złączyła łagodnie kciuki i spuściła

wzrok. Położyła dłonie na krzyżu. – Nie jest nowicjuszką – odparła. – Jest postulantką. Możesz się z nią zobaczyć, ale broń zostaje z siostrą Abbondanzą.

Mała zakonnica, która otwarła mi drzwi, postąpiła krok w przód i spojrzała na mnie, mrużąc oczy. Wzruszyłem ramionami i oddałem miecz, który wydał się absurdalnie wielki w jej dłoniach.

– Jest z siostrą Beatrice. Zaprowadzę cię. – Przełożona odwróciła się i zakonnice pierzchły przed nią w głąb przejścia.

Myślałem, że cele znajdowały się na piętrze, ale ruszyliśmy wzdłuż korytarza, minęliśmy pralnię oraz pomieszczenia kuchenne i znaleźliśmy się na tyłach budynku. Czy siostra Beatrice nie umierała przypadkiem sześć lat temu? Po drugiej stronie przejścia o łukowatym sklepieniu znajdował się długi pokój z rzędami drzwi po obu stronach. Był czysty, lecz nieużywany, jak większość pomieszczeń w klasztorze.

Otworzyłem jedne z drzwi i wszedłem do pokoiku o ścianach pobielanych wapnem i wąskim, długim oknie. Ledwie starczało tu miejsca na łóżko, które zajęło większość podłogi. Leżała na nim maleńka, skurczona kobieta z oślepiająco białym prześcieradłem podciągniętym pod brodę. Jej głowa w białym czepku spoczywała na poduszce z pobielanego lnu, co nasuwało skojarzenie ze świętym obrazem, na którym wszystko, poza twarzą świętego, pomalowane jest na złoto. U jej boku, na taborecie, siedziała Tessina. Miała na sobie znoszoną szarą tunikę, którą wyprano już z tysiąc razy, a włosy okryła wiązanym pod brodą białym czepcem, podobnym do czepka siostry Beatrice. Zawahałem się. Czy to na pewno ona, ta zmęczona, zrezygnowana kobieta o posępnie podkrążonych oczach? Rozpoznawałem jednak figlarny kształt ust, łuk zadartego nosa. Trzymała drobną dłoń staruszki, obie pogrążone były w rozmowie. Odwróciły się nagle zaskoczone dźwiękiem zamykanych drzwi.

Zapadła cisza. Stałem w progu, a Tessina i zakonnica wpatrywały się we mnie. Wiedziałem oczywiście, że nie wyglądam najlepiej: spałem w ubraniach od ponad tygodnia i nie goliłem się od Bóg wie jak dawna. Miałem siwe włosy i bliznę.

– To pewnie Nino – odezwała się staruszka. Jej głos był wątły jak ona sama, wysoki i nierzeczywisty. Zauważyłem, że miała jasne

błyszczące oczy, a jej chabrowe tęczówki okolone były ciemnymi pierścieniami. Uśmiechnęła się. – Mam rację? Prawda, kochanie? Twój Nino, zgadza się?

– To niemożliwe – odparła cicho Tessina.

Głos uwiązł mi w gardle, podniosłem więc dłoń w głupawym geście. Zakonnica uniosła swoją, nie większą od szkieletu ptaka, skinęła na mnie i poklepała brzeg łóżka.

– Siadaj – powiedziała. – Przepraszam, jeżeli cię speszyłam. Bóg miał rozbieżne plany wobec mojej głowy i reszty ciała. Wydaje mi się, że mam łagodny umysł, a jednak przeraża młodych. Wszystkich poza moim kwiatuszkiem – dodała, poklepując rękę Tessiny.

Rozwiązała mi język.

– Mnie siostra nie przeraża ani trochę – odparłem, siadając ostrożnie. Pokój był tak maleńki, że niemal dotykałem kolanami uda Tessiny. Spojrzałem na nią, a ona zaczerwieniła się i przygryzła dolną wargę.

– Porozmawiajże z nim, dziewczyno! – Staruszka potrząsnęła dłonią Tessiny jak kot swoją zabawką. – Żyje, jak widać. Za dużo waży jak na ducha. Spójrz na to prześcieradło.

– To nie jest Nino Latini, siostro – odparła Tessina. – To nie on. To jakiś mężczyzna, który… który szuka kłopotów.

– Tessino, to ja. Żyję. Nie umarłem, skoro tu jestem, prawda?

– No, odezwij się do niego – zażądała głośno siostra Beatrice.

Tessina nabrała powietrza w płuca.

– Witaj, Nino – powiedziała. – Jeśli to ty.

– Przyjechałem z Rzymu, żeby cię odnaleźć – odparłem.

– Z Rzymu. – Wzięła szybki, płytki oddech. – Myślałam, że… Marco mówił…

– Że mnie zabił. I wszyscy mu uwierzyli, prawda? Całe miasto.

– Nino, widziałam, jak wnoszą Marca do tej gospody. Ledwo mówił. Myślałam, że umiera, tak jak umarł Corso. Wspomniał tylko o tym, że ma cię z głowy. Uwierzyłam mu!

– Tylko dlatego że tak twierdził?

– Marco mordował ludzi na pęczki! Ty, Nino, nigdy, nigdy nikogo nie skrzywdziłeś!

– To, co się w takim razie stało z moim ciałem? – Nie dawałem jej spokoju.

– Bartolo powiedział, że magistrat Asyżu wrzucił je do jakiegoś dołu. – Puściła dłoń staruszki i wstała z impetem, przewracając krzesło. Odwróciła się, przywarła plecami do ściany i osunęła się na ziemię, skrywając twarz w dłoniach. – To nie moja wina! – Zaszlochała gorzko. – Niczemu nie zawiniłam!

– Boże, oczywiście, że nie! Nigdy…

– Ty nie żyjesz! Nie żyjesz, Nino!

– Na miłość boską, dziewczyno. – Głos siostry Beatrice, choć cichuteńki, zdołał doprowadzić nas do porządku. – Jeśli nie wierzysz, że człowiek może wstać z grobu, to nie wiem, czego tu w ogóle szukasz, moja droga.

– Przepraszam, siostro! O Boże, co się dzieje? Dlaczego to zdaje się tak straszne?

– Straszne? Czekałaś na niego i przyszedł. – Staruszka wykonała w moją stronę gest dłonią. – Nie zwracaj na mnie uwagi. Ja i tak już umieram.

– Czekałam… – odparła Tessina i odwróciła się. – Tak. To prawda. Nino…

Nieważne, co stało się po drodze, co wyśniłem i wyczarowałem, czego pragnąłem, o co się modliłem, prosiłem i błagałem: nic z tego, co wydarzyło się teraz, nie przystawało do moich wyobrażeń i snów. Wziąłem ją w ramiona. Była drobna. Zdumionymi dłońmi dotknąłem jej kości, poczułem ciepło jej ciała, tandetny materiał tuniki. I kiedy uniosła wzrok, zobaczyłem Tessinę – nie kobietę spotkaną w Asyżu, której twarz zdobiła ściany mojego umysłu i wielu komnat, ale Tessinę: tu i teraz. Pociągnąłem za sznurki jej czepka i uwolniłem zwoje złotych sprężyn, wilgotnych, splątanych i matowych, ale wystarczająco pięknych, by wstrzymać bicie mego serca. Ująłem nieśmiało jej twarz w dłonie i pocałowałem.

– Smakujesz tak samo – powiedziałem w zadumie.

– Czyli ten dziwny młody człowiek jest jednak twoim ukochanym? – zapytała zakonnica, poklepując Tessinę po ręce, tak jakby nie działo się nic nadzwyczajnego.

– Tak – odparła Tessina. – Chyba tak. – Zamilkła. Rzecz dziwna, oddychanie przychodziło mi z trudem. – Chyba tak – powtórzyła. – Jest… trochę brudny. Kiedyś tak nie wyglądał.

– Trochę inaczej go sobie wyobrażałam – odezwała się staruszka.

– Jak to? – spojrzałem zdumiony na Tessinę. – Rozmawiałyście o mnie? O nas?

– O tak – odparła. – Siostra Beatrice bardzo wiele o tobie słyszała. Prawie wszystko.

Zakonnica trzęsła się, chichocząc cicho pod nosem.

– W takim razie wie siostra, że popełniliśmy błąd – zwróciłem się do niej.

– Co jest błędem: pocałunek? Myśl jest błędem? – Staruszka potrząsnęła głową z uśmiechem.

– Najwyraźniej, bo Bóg mnie pokarał. A ja zasłużyłem. Ale musi siostra wiedzieć, że od zawsze ją kochałem. Odkąd pamiętam. To nie tylko kochanie, to… coś bezwartościowego w ludzkich kategoriach, o ile je dobrze pojmuję. Tymczasem dla mnie jest wszystkim. – Przerwałem, sądząc, że zabrnąłem za daleko, ale Tessina położyła mi głowę na piersi i zamknęła oczy.

– Mylisz się co do Boga – zaoponowała siostra Beatrice. – On rozumie miłość. Ceni ją.

– Kościół twierdzi inaczej.

– Czyżby? To prawda, jestem zakonnicą. I do tego cnotliwą. Ale nie sądzę, by Bóg chciał, żebyśmy wyrzekli się ciała. Nie robi nic na próżno, więc skoro dał nam ciało, a wraz z nim możliwość odczuwania ekstazy i cierpień, to trzeba przyjąć ten dar.

– Czy ktoś jeszcze wie?

– O tym, co na ten temat sądzę? A jakże! Jak myślisz, dlaczego wygnały mnie do tej zimnej klitki? I dlaczego pochwalają obecność tej cnotliwej i szlachetnej młodej osoby? Dla dobra mej duszy, rzecz jasna! Tak mi z tym dobrze, moja kochana. Naprawdę. – Ujęła rękę Tessiny w obie dłonie. – Ciągnie swój do swego, jak mawiają. Zawsze uważałam, że nie powinna zamykać się w miejscu takim jak to. Lecz gdy schroniła się tutaj przed tą bestią, tym całym pasierbo-mężem, i powiedziała, że chce wstąpić do naszego zakonu, pomyślałam, że skoro

ja potrafiłam przez te wszystkie lata służyć wiernie Bogu, nie odrzucając przyjemności (nie żebym ulegała pokusom, nie, nie, ale nigdy nie nazywałam ich grzesznymi i nie odmawiałam im racji bytu), to może Tessinie też się uda. Dziecko drogie, tak się cieszę, że przyjechałeś jej na ratunek. Dla mnie jest już za późno. Dla ciebie jeszcze nie. Bądź szczęśliwa. Miłość jest wszystkim.

– Przecież jesteś mężatką – zwróciłem się do Tessiny.

– To bez znaczenia. – W jej głosie pobrzmiewał nieznany mi dotąd gniew. Chwyciła moją głowę, przyciągnęła do siebie i zaczęła całować mnie w usta, raz po raz, coraz mocniej. – Kochasz mnie, Nino? Na pewno wciąż jeszcze mnie kochasz?

– Umrę, jeśli nie będziesz moja. Nic więcej się dla mnie nie liczy.

– Na twoim miejscu zabrałabym ją stąd jak najdalej – powiedziała siostra Beatrice. – Nie złamiecie żadnej przysięgi, nie wyrządzicie żadnych szkód. Idźcie, moi kochani. I niech wam Bóg błogosławi.

Tessina uklękła przy łóżku i delikatnie pocałowała ją w czoło. Ująłem jedną z dłoni staruszki, które zdawały się nic nie ważyć, i złożyłem na niej pocałunek. Ciało pod skórą było cienkie jak płatek spalonego papieru w zimnym palenisku, kruszącym się pod dotykiem palców. Tessina wyciągnęła spod krzesła lnianą torbę, wzięła mnie za rękę i wyprowadziła z celi. Myślałem, że zobaczę grupkę zakonnic podsłuchujących pod drzwiami i nie pomyliłem się zbytnio, bo choć przejście było puste, mój miecz stał oparty o ścianę. Z końca korytarza, od drzwi wejściowych, dobiegał dźwięk niespokojnych głosów. Jakaś zakonnica wybiegła z refektarza.

– Podpalili dom naprzeciwko – rzuciła bez tchu. – Powinniście to zobaczyć! – I uciekła.

– Chodź ze mną – powiedziała Tessina i znów ujęła moją dłoń.

Wziąłem miecz i poszedłem za nią ciasnym korytarzem, mijając pomieszczenia cuchnące jak wychodki. Doszliśmy do wąskich drzwi. Otwarła je i zobaczyłem ogród.

– Przejdziemy przez mur?

– Nie teraz.

Ogród był jeszcze bardziej zapuszczony niż przedtem. Przedarliśmy się przez kolczaste pułapki splątanych jeżyn i niskie

cierniste krzewy. Za ścianą pnączy wyrósł domek pustelnika.

– Ciągle tu stoi – powiedziałem zdumiony. – Myślałem, że już się zawalił.

– Jeszcze nie – odparła Tessina. – Posłuchaj, Nino: przejdziemy przez mur. Pójdę za tobą, dokądkolwiek zechcesz. Pokaż mi świat. Ale kochany, jest coś, co muszę najpierw załatwić. Musisz mi zaufać.

– Ufam ci.

– W takim razie zapomnij o wszystkim. O wszystkim, co wydarzyło się do tej pory. – Patrzyła na mnie błagalnym wzrokiem. – Dalej mi ufasz?

– Zawsze.

– To chodź.

Drzwi do pustelni ledwo trzymały się na zawiasach. Tessina pchnęła je delikatnie i wszedłem za nią. Wnętrze wciąż pachniało tak samo: pająkami i suchym drewnem. I nagle, w kącie…

Tessina chwyciła mnie za nadgarstek i mocno ścisnęła.

– Nino… – powiedziała.

Wtedy spostrzegłem jego.

Marco Baroni siedział skulony pod ścianą pokrytą obłażącym tynkiem. Rozpoznałem go po gęstej czuprynie prostacko ciachniętych włosów. Nie było we Florencji nikogo z gorszą fryzurą. Trzymałem już dłoń na rękojeści miecza i dobywałem go z pochwy, kiedy Tessina rzuciła się na mnie.

– Nino! Proszę! Nie! Poczekaj. Spójrz na niego.

Rękojeść wciąż tkwiła w mojej dłoni, lecz miecz pozostał u mego boku. Zmusiłem się, by spojrzeć na Marca. Siedział w zupełnym bezruchu – jedynie jego klatka piersiowa wznosiła się i opadała – zwinięty w kłębek, z twarzą ukrytą w ramionach. Poprzedniego dnia poszedł mordować w odświętnych szatach, które zwisały teraz w strzępach, brudne od szlamu i krwi. Jedną ze stóp miał bosą, a noga, odsłonięta aż po kolano, poznaczona była krwawymi pręgami i siniakami. Ramiona również miał w sińcach, a jedno z nich obandażowano kawałkiem lnu, mokrym teraz od krwi.

– Co on tu robi? Co to ma znaczyć? – wysyczałem.

– Ufasz mi?

– Tak. – Zdjąłem dłoń z miecza.

– Przyszedł tu zeszłej nocy. Chyba mnie szukał. Bóg jeden wie, ja nie mam pojęcia. Matka przełożona wpuściła go do środka.

– Dlaczego, *porca miseria*?

– To jej obowiązek. Ślubowała, że będzie pomagać potrzebującym. Przyszedł chyba porozmawiać ze mną, ale nie był w stanie wykrztusić słowa. Ukryłyśmy go tutaj. Jest bardzo ciężko ranny.

– Próbował zabić *messer* Lorenza!

– A teraz umiera.

Zamilkła i staliśmy oboje, wpatrując się w mężczyznę na podłodze. W powietrzu unosił się jakiś cichy dźwięk, zrozumiałem, że to jego chrapliwy oddech. Tessina kucnęła obok Marca i odgięła delikatnie rękę, którą trzymał przy twarzy. Spojrzał na nią z przerażeniem, potem na mnie i wcisnął się jeszcze głębiej w kąt. Zauważyłem, że siedzi w kałuży krwi częściowo skrzepłej, a po części świeżej. Tessina przeszukała torbę – wyjęła z niej jakąś szmatkę i zakorkowaną buteleczkę. Otworzyła ją, zmoczyła materiał i przetarła Marcowi twarz. Mrucząc coś pod nosem, usiłował odepchnąć ją anemicznym gestem. Schyliła głowę.

– Jeść… – wycharczał z wysiłkiem. Trud ten był jednak tak duży, że osunął się w bok po ścianie, prostując bezwładnie nogi, i leżał teraz na podłodze w kałuży krwi.

– Marco? Marco, posłuchaj! Przyniosę ci coś do jedzenia. Będę za chwilę. – Wstała. – Zostań z nim – szepnęła mi do ucha. – Idę po matkę przełożoną. On zaraz umrze. – Chwyciła moje dłonie, trzymała je przez chwilę przy twarzy i wybiegła.

Stałem w drzwiach, czując ciężar miecza przy pasku, przypominając sobie… Marco poruszył się i spróbował podnieść głowę, ale upadła z powrotem na podłogę. Był taki mały. I taki samotny. Uklęknąłem przy nim obok popsutego łóżka. Jego brutalna twarz, wykrzywiona grymasem bólu, przestała przypominać ludzką i stała się maską. Jęknął. Wyciągnąłem niechętnie dłoń i wziąłem go za rękę. Poczułem, jak sztywne z początku palce delikatnie ściskają moje.

– Już dobrze – mruknąłem. – Już dobrze.

Usłyszałem jakiś dźwięk, odwróciłem się i zobaczyłem Tessinę. Była sama i trzymała w rękach kielich oraz coś zawiniętego w białą

czystą serwetkę.

– Nie mogłam znaleźć matki przełożonej – powiedziała – więc wzięłam to ze sobą. – Wyciągnęła kielich w moją stronę, trzymała czerwone wino.

Odwinąłem serwetkę.

– Hostia – powiedziała. – Została z wczoraj. Przerwano mszę, bo… bo…

– Posłuchaj – zacząłem – chyba nie powinniśmy tego robić. Potrzebujemy księdza.

– Wątpię, żeby w ogóle była święcona – wyszeptała niepewnie. – Ale nawet jeśli nie, a on w to uwierzy, to co, można tak?

– Być może – odparłem. – Lepiej się pospiesz.

Uklękła, sięgnęła po kielich i cofnęła dłoń.

– To za trudne – powiedziała. – Myślałam, że potrafię, ale chyba nie.

Nadal trzymałem Marca za rękę, lecz jego uścisk był coraz słabszy, a puls u podstawy kciuka powoli zanikał.

– Daj – powiedziałem.

Dziwnie się czułem, dotykając hostii czymkolwiek innym poza ustami. Wziąłem mlecznobiały krążek i ułamałem mały kawałek. Marco leżał z lekko rozchylonymi wargami. Zanurzyłem hostię w winie i włożyłem mu między zęby. Zatrzepotał rzęsami i otworzył oczy – drgały przez chwilę, po czym skupiły się na mnie.

– Jedz, Marco – szepnąłem. – Jest dobra. Tylko troszeczkę.

Spróbował przełknąć, a ja podparłem mu głowę i wlałem do ust wąską strużkę wina. Przełknął i spojrzał mi w twarz. „Jaki ma smak? – zastanawiałem się. – Jak smakuje umieranie? To jedzenie? Czy coś, co unosi człowieka ze sobą?”

– Ciało Chrystusa – powiedziałem miękko. Wpatrując się wciąż we mnie, oblizał wargi i uśmiechnął się. Powieki zaczęły mu drgać. – Ciało Pana naszego, Jezusa Chrystusa, niech cię strzeże na życie wieczne – szepnąłem mu do ucha.

– Nie żyje – powiedziała Tessina.

Otworzyłem oczy. Twarz Marca nareszcie wyzbyła się gniewu. Przeżegnałem się i otarłem mu z brody kroplę wina.

– A teraz proszę, chodź ze mną – zwróciłem się do Tessiny.

– Pójdę. O Boże. – Ukryła twarz w załamaniu rękawa i wstrząsnął nią dreszcz. – Boże. Nareszcie mogę.

Przeskoczyliśmy przez mur. Powiedziałem Tessinie, gdzie ma oprzeć stopę, że stary figowiec jest niczym krzywa drabina. Wylądowałem w ciemnej, cuchnącej alejce, a ona wyciągnęła ku mnie ramiona i westchnęła, gdy pomogłem jej zeskoczyć na ziemię. Pobiegliśmy przed siebie, trzymając się za ręce: skręciliśmy za rogiem, minęliśmy pusty schodek, na którym siedziała zawsze na wpół ślepa staruszka, i wzięliśmy kolejny zakręt. Dom naprzeciwko klasztoru stał w ogniu, płomienie buchały z okien, a wokół biegali ludzie z wiadrami. Mój wierzchowiec stał nieopodal, wśród innych przerażonych zwierząt, a wysoki rudowłosy chłopak gładził go po pysku. Podbiegłem do rudzielca, dałem mu *scudo* i kazałem przyprowadzić konia do domu Latinich na Borgo Santa Croce. Widząc moją szarfę w barwach *Palle*, skinął głową, a my skierowaliśmy się w stronę rzeki, przechodząc przez Porta Santa Trinità i *mercato*. Nie odzywaliśmy się do siebie – wystarczał nam dotyk dłoni. Dotarliśmy w końcu do Piazza della Signoria, gdzie prędzej czy później kończyli wszyscy florentczycy. Było już późne popołudnie i pasma chmur nad wieżami zaczynały czerwienieć. Gdy szliśmy przez plac w stronę Czarnego Lwa – tam zawsze gnało nas serce, obojętnie, gdzie byliśmy – spojrzałem na mury Signorii. Ciała zwisały bez ruchu. Dostrzegłem czarny kształt Baroniego, dyndający pod jednym z wyższych okien. Marco też tam skończy, gdy tylko go znajdą. Na placu nie było tłumów – ludzie rozkładali stragany, na których dymiła zupa i skwierczało mięso. Jakiś wysoki mężczyzna stał obok pałacu i wodził wzrokiem w górę i w dół, trzęsąc gęstymi lokami przy każdym ruchu głowy.

– Sandro! – zawołała Tessina.

Odwrócił się.

– Dobry Boże! – krzyknął. – Tessina Baroni! I… *Madonna mia!* Nino? – Chwycił mnie i niemal zmiażdżył mi żebra siłą swego uścisku. – Myślałem…

– Żyję – odparłem. – Powinienem to chyba ogłosić na murach.

– I panienka! Ukryto cię przede mną, moja najdroższa. Zamknięto,

z dala od twojego Sandra. Moja sztuka stała się niczym, odkąd mnie opuściłaś.

– Co za głupstwa. Jesteś najbogatszym malarzem we Florencji – zaprotestowała Tessina.

– To jedynie dowód na to, że moi zleceniodawcy mają spaczone gusta. Mój przywiędły talent nie ma tu nic do rzeczy – odparł. – Zobacz, do czego się to sprowadza. – Wyciągnął szkicownik wypełniony portretami wisielców: twarze pod różnymi kątami, powykręcane ręce, poszarpane ubranie, gołe tyłki. – Natychmiastowe zlecenie od *il Magnifico*. Mam namalować te bestie na tamtej ścianie – powiedział, wskazując mur *dogany*. – Spójrz wyżej, jak Salviati podgryza ciało Pazziego.

Uniosłem wzrok i zobaczyłem twarze, które widziałem w *grotto* na Colle Oppio. Salviati, odziany nadal w biskupie szaty, wisiał obok nagiego Francesca Pazziego, z zębami wbitymi w jego lewą pierś.

– Czy to mój mąż? – zapytała Tessina z niepokojem. – Nie spodziewałam się, że zobaczę go jeszcze w tym życiu. Możesz mnie stąd zabrać? – zwróciła się do mnie.

– Idźcie, idźcie – powiedział Sandro. – Namaluję cię. Namaluję wszystkich, rzecz jasna, żywych i martwych. A ciebie, *donna* Tessina, namaluję w całym tego słowa znaczeniu. Jakie macie teraz plany?

– Pobierzemy się – odparłem.

– Jak najszybciej – dodała Tessina.

– Naprawdę? – zapytałem.

– A nie chcesz?

– Kiedy nie poprosiłem cię nawet porządnie o rękę!

Znów stała się Tessiną sprzed lat: dziewczyną z chatki pustelnika, dziewczynką z targu, która podając mi skradziony owoc, prosiła, bym go skosztował.

– Porządnie? – zdziwiła się. – Straciłam dziś męża, drugi zmartwychwstał, a na dodatek okazało się, że nigdy nie umarł. Moje życie stało się *beffą*! Lepiej się pospiesz, zanim stanie się coś jeszcze dziwniejszego.

– Jutro więc.

– Zgoda. I żadnych trębaczy.

– Przysięgam.

Pocałowaliśmy się, tym razem jak należy. Nikt nie zwrócił na nas uwagi poza Sandrem Botticellim, który postrzegał jednak świat inaczej niż przeciętny śmiertelnik. Mężczyzna całujący zakonnicę pod festonami z wisielców. Coś takiego pewno się już nie zdarzy przez następne sto czy tysiąc lat. Nawet jeśli rzeką Arno spłynie stado czarnych łabędzi.

Wokół nas rozciągała się Florencja: plac, targ, szesnaście dzielnic, niekończące się ulice, pięćdziesiąt tysięcy dusz. Mury, wieże, flagi. Gorąca słonina, cebula, pietruszka, liście buraka, *battuta*: miasto zaczęło gotować swój obiad. Za długo trwał cały ten nonsens. Czas iść do domu, tawerny lub sklepu i coś zjeść. A jutro życie zacznie się na nowo. W kościele San Remigio odbędzie się ślub, oby tylko naprawiono dziurawą posadzkę. A dziś wieczorem narzeczeni zjedzą kolację w kuchni starego domu na Borgo Santa Croce. Wołowinę, trochę dzikich szparagów i chleb. Tyle pytań trzeba zadać, o tylu rzeczach opowiedzieć. Potrzymać się za ręce, odkryć na nowo wytęsknione smaki, przebłagać duchy. Ale na razie istnieli tylko kucharz i zakonnica. Cała reszta była zwykłym hałasem.

Rozdział czterdziesty dziewiąty

Tego wieczoru zabrano ciało Marca Baroniego z klasztoru Świętej Bibiany, przeciągnięto wzdłuż ulic Oltrarno, przez Ponte Vecchio i przywiązano do sznura, który czekał na Piazza della Signoria. Mówią, że gdy zawisło, wrony, które obsiadły inne zwłoki, odleciały z wrzaskiem, by powrócić dopiero dwa dni później. To nieprawda, ale cóż z tego? Miasto potrzebowało potworów, a Marco Baroni nadawał się do tej roli lepiej niż ktokolwiek inny. Sandro namalował ciało Marca na murze *dogany*, podobnie jak zwłoki innych zdrajców, więc póki król Francji, który wjechał parę lat później do naszego miasta, nie nakazał ich zamalować, Tessina zmuszona była mijać swych dwóch nieboszczyków mężów, ilekroć szła Via dei Gondi. A ponieważ autorem był Sandro, namalowani wisielcy wyglądali, jakby ich zdjęto ze sznura, zakonserwowane przez rodzaj jakichś magicznych praktyk, tak że ich klęska, śmiertelność i gnijąca duma nadal krążyły wśród żywych. Czuć było niemal smród rozkładających się zwłok, mimo że były tylko pigmentem i tynkiem. Zdrajcy przeszli więc do zbiorowej pamięci i na zawsze w niej pozostaną, a ja dodam tylko, że lepiej pamiętać, niż być pamiętanym. Najlepiej jednak jest żyć, być zawieszonym między pustką przyszłości i rozmazanym szkicem wspomnień, gdy atomy odbijają się z trzaskiem od naszych zmysłów, sprawiając, że rzeczywistość jest tak soczysta.

Ksiądz w San Remigio nie chciał udzielić nam ślubu do czasu pogrzebu Marca. Po tygodniu zdjęto resztki zwłok młodego Baroniego i wrzucono do Arno, co zadowoliło księdza, lecz nie dzieciaki z San Frediano: znalazły ciało na brzegu rzeki i ciągnęły je wzdłuż ulic przywiązane do liny, póki ich ojcowie nie zmusili członków Signorii, by pochowali je raz jeszcze, tym razem w dole pod murami miasta. Do tego czasu naprawiono pusty grób Bartola i ułożono w nim inne zwłoki, a Andrea Verrocchio wysłał swoich ludzi, żeby zniszczyli rzeźbę przedstawiającą starego brutala. Wzięliśmy cichy ślub: tylko Papá, Carenza, Maddalena Albizzi – Diamante umarł parę miesięcy przed Bartolem – stryj Terino z żoną, Sandro Botticelli, Leonardo z Vinci i Andrea Verrocchio. Leonardo chciał nawet zaprojektować dla nas

specjalny powóz, „coś na kształt pełznącego wózka z nogami, w którym mielibyśmy siedzieć” – jak to ujął Sandro.

– Psimi? – zapytałem, wspominając szczegółowy szkic pieska, który Leonardo wykonał kiedyś w pracowni Andrei.

– Nie. Łabędzimi, chyba. Wspominał coś o przyczepności. Niesamowite te jego rysunki, ale… Chyba powinien się uspokoić.

Tym razem nie było ani białych rumaków, ani złotych płaszczy. I żadnych trąbek. Dopóki ceremonia nie dobiegła końca, póki pierścionek nie zabłysnął na palcu Tessiny, a ksiądz nie wypowiedział ostatnich rytualnych słów, bałem się, że to wszystko zaraz obróci się w żart: Tessina zdejmie maskę i okaże się Lorenzem de’ Medici, a spod podłogi wyskoczy Bartolo. Nic takiego się jednak nie stało i gdy wyszliśmy na mały placyk, Czarny Lew jak zwykle pogrążony był w swoich sprawach. Przyjęcie odbyło się w domu mego ojca, który teraz miał stać się naszym. Zgodnie z literą prawa Tessina powinna była opływać w bogactwa, ale Signoria przejęła wszystko, co należało do rodziny Baronich. Pałac oraz majątki w Mugello i Chianti znalazły się w posiadaniu republiki. Nawet zamek w Greve, który należał do ojca Tessiny, przeszedł w ręce władz. Ale Tessina była bezpieczna. *Gonfaloniere di Giustizia* opublikował dekret, który oczyścił ją ze wszystkich zarzutów dotyczących jej męża. Tak naprawdę mieszkańcy Czarnego Lwa i pozostałych dzielnic szczerze ją podziwiali. Wszyscy zdawali się wiedzieć, że nigdy nie dogadywała się z żadnym z mężów i że zachowała dziewictwo, mimo że te dwa potwory bez przerwy czyhały na jej cnotę… Poślubiłem więc słynną dziewicę. Sława Tessiny przyćmiła pamięć o moich upokorzeniach, o *beffie* z udziałem Heleny i Parysa. Wspominano ją chętnie, ale prawda uległa zmianie i zaczęto postrzegać figiel jako genialne posunięcie Medyceusza przeciwko Baroniemu – największemu wrogowi republiki. To Bartolo był teraz ofiarą żartu, a ja odegrałem w nim błahą rolę, nie większą niż aktor w zbroi Lorenza. Stałem się rekwizytem – z pewnością niezłym – lecz niczym ponadto. Był jednak ktoś, kto to pamiętał. Kiedy wróciliśmy z kościoła, znaleźliśmy pięknie rzeźbioną malowaną skrzynię, a w niej pieczołowicie złożony złoty płaszcz oraz naszyjnik ze złota i klejnotów: splecione złote liście i winogrona z kamieni szlachetnych, z których

zwisał łabędź pociągnięty czarną emalią i wysadzany perłami. Pod naszyjnikiem leżał akt darowizny, który czynił Tessinę właścicielką Palazzo Baroni, zwanego od teraz Palazzo Latini-Albizzi, zwieńczony eleganckim podpisem Lorenza de' Medici, *il Magnifico*.

Z przyjęcia nie pamiętam prawie nic: w mojej kapryśnej pamięci nie pozostało wspomnienie ani jednego smaku. Wiem, że jedzenie było dobre, bo Carenza pełniła funkcję szefa kuchni: moja droga Carenza, trochę grubsza i łagodniejsza, ale wciąż o ciętym języku. Widząc mnie w progu, upuściła nóż, który wpadł w stertę skrojonej cebuli, przesunęła chustę na tył głowy, odsłaniając włosy przetykane siwizną, i powiedziała spokojnym głosem:

– *Madonna*… Właśnie mówiłam o tobie twojej kochanej matce.

– Rozmawiałaś z mamą? – zapytałem, zdumiony. Wyobrażałem sobie to spotkanie przez lata, a teraz stałem z otwartymi ustami w kuchennych drzwiach.

– Nie rozmawiałam, tylko do niej mówiłam, *pazzo*! Za kogo ty mnie masz? A poza tym znasz kogoś, kto by nie gadał do zmarłych? Do ciebie na przykład mówiłam dość często.

– Ale ja żyję! – Podbiegłem do niej i wziąłem ją w ramiona, czując, że nie zmieniła się ani trochę.

– Wiedziałam. Zawsze wiedziałam – powtarzała, obsypując moją twarz pocałunkami, wystarczająco siarczystymi, by mogły zaboleć. – Powtarzali mi: głupiaś, a ja na to, o nie, nie, ten chłopak jest zbyt szalony, by umrzeć.

Być może nie pamiętam smaku potraw z weselnego menu, bo nie muszę. Widzę srebro, kwiaty, owoce i dym. Widzę złoto i czerwień wina spływającego do kielicha, słyszę szczękanie noży o talerze. Widzę uśmiech mojego ojca i ukochaną twarz Carenzy o nieco łagodniejszych rysach, jej oko przysłonięte mgiełką katarakty. Siedzi wśród nas jako gość honorowy, nie jako służąca. Widzę dłoń Tessiny białą jak obrus, na którym spoczywa. Mogę dotknąć jej skóry, kiedykolwiek chcę – wyciągnąć palec i po prostu dotknąć. Nie potrzebowałem wtedy niczego ponadto i wciąż nie potrzebuję. Chciałem, tak, i dostałem, *grazie a Dio*! Lecz czego jeszcze potrzebować? Czego więcej może człowiek wymagać od życia? Nieczęsto się zdarza, by to, co popsute, znów

zaczęło działać. Mnie się jednak udało. Może więc nie pamiętam uczty, bo nie byłem głodny. Apetyt trzeba kiedyś zaspokoić – niezaspokojony, staje się szaleństwem i niszczy.

Pamiętam za to smak pierwszych dni we Florencji. Obudziłem się sam, bo w pewnym momencie, między północą a świtem, Tessina zeszła po schodach do pokoju przygotowanego dla niej przez Carenzę. Byliśmy zgodni co do tego, że Carenza była jedyną osobą we Florencji, z którą nie powinniśmy się kłócić, bez względu na to, jak wiele trzeba będzie poświęcić. Lecz nim postąpiliśmy wedle tradycji, podporządkowaliśmy się nakazom serca, w moim łóżku, w pokoju, którego mój ojciec nie tknął, odkąd uciekłem z Florencji. A następnego dnia wyciągnąłem Tessinę do miasta, bo była pewna rzecz, którą koniecznie chciałem zrobić.

Mercato wyglądał tak samo jak zawsze. Być może złote ramiona Dovizii pokryte były grubszą warstwą gołębiego łajna niż zwykle, ale poza tym nic się nie zmieniło: stragany stały na swoim miejscu, a sprzedawcy wykrzykiwali znajome słowa. Z okien Malvagii wyglądały ladacznice, a *bardasse* szli w stronę Baldraccy z nadzieją na poranne igraszki. W kramikach piętrzyły się wiosenne warzywa i raziły ostrym odcieniem zieleni. Na owoce było jeszcze za wcześnie, ale widziałem kopce pomarszczonych smardzów, maleńkie żółte marchewki i wszelkiego rodzaju kiełki. Poprowadziłem Tessinę wzdłuż straganów w stronę najdalszego południowo-zachodniego zakątka placu. Po kilku krokach stanąłem.

– Gdzież on jest? – zapytałem sam siebie.

– Kto gdzie jest? – spytała Tessina.

– Ugolino!

– Flaczki? O tej porze? Co oni ci zrobili w tym Rzymie?

– Nie, nie, chcę Ugolina. Gdzie on jest?

– Patrz, tam ktoś sprzedaje ścięgna wołowe. Możesz zjeść u niego.

– To musi być Ugolino – powiedziałem, potrząsając głową. – Gdzie on może być? Przecież zawsze tu stał. Codziennie. Chodź.

Pociągnąłem Tessinę, która poszła za mną bez przekonania. Doszliśmy do miejsca, w którym stało stoisko Ugolina, wieczne niczym

kolumna Dovizii. Jego wysoka postać z długą łyżką w dłoni trwała tu, niezależnie od pogody; zdawało mi się, że zaraz zobaczę jego cień na brudnym ulicznym bruku. Zamiast tego ujrzałem inny stragan, przy którym jakiś człowiek sprzedawał pieczoną cieciorkę.

– Posłuchaj – zacząłem. – Wiesz, dokąd przeniósł się Ugolino?

– Że kto niby? – zapytał niegrzecznie mężczyzna, wystarczająco doświadczony, by wiedzieć, że nie jesteśmy klientami, choć jego cieciorka pachniała całkiem nieźle: ziemią, orzechami laskowymi i zeszłorocznym słońcem.

– Ugolino. Sprzedawca flaczków. Stoisz na jego miejscu.

– Uważaj, co mówisz, *bastardo*! To moje stanowisko.

– Pilnuj się lepiej!

Sprawy mogły przybrać niefortunny obrót, lecz w tym momencie podbiegła do nas jakaś kobieta w zakrwawionym fartuchu na szerokich biodrach. W jednej ze swych wielkich dłoni trzymała szare nogi nieżywej kuropatwy, dyndającej głową w dół.

– Ugolino? A gdzie pan był, proszę pana? Nie ma go od roku.

– Nie ma? A gdzie jest?

– Umarł. Tutaj, dokładnie tu.

Wskazała miejsce, w którym stał spokorniały sprzedawca cieciorki. Drgnął niespokojnie i cofnął się szybko o krok, spoglądając w ziemię, jakby pod jego straganem wciąż były zwłoki.

– Chryste! – Ręce opadły mi bezwładnie po obu stronach tułowia. Oczy mnie piekły i miałem ściśnięte w gardło.

– Co się stało? Możemy przecież kupić flaczki! – powiedziała Tessina, gładząc mnie delikatnie po ręce. – Jesteś z powrotem we Florencji, flaczki są wszędzie!

– Wiem, wiem… Ale to on był Florencją! Próbowałem ugotować jego *trippę* tyle razy i nigdy mi się nie udało. Chciałem wrócić do niego i dowiedzieć się, czy w końcu, czy wreszcie wyjawi mi swój sekret. A jeśli nie, to przynajmniej kupić porcję flaczków. Wystarczyłoby mi to. Nie muszę ich już gotować, ale chcę poczuć ich smak!

– Tyle hałasu o biednego Ugolina – wtrąciła się handlarka zwierzyną. – Miał jakiś sekret? Ukrywał coś, ten wyschnięty staruszek?

– Swój przepis.

– *Pazzo*… Idź tam, do Remigio! Co jest nie tak z jego flaczkami? Najlepsze w mieście!

– *Signora* ma rację – zwróciła się do mnie Tessina. – Przykro mi z powodu twojego przyjaciela.

– Kłopot w tym, że nie był moim przyjacielem, kochanie. Był kimś więcej. A teraz go nie ma. Nie mogę w to uwierzyć. Chciałem mu coś powiedzieć. To było takie… takie dla mnie ważne.

– Myślę, że może pan przekazać to jego żonie – powiedziała handlarka.

– Miał żonę? – ożywiła się Tessina.

– *Madonna!* Pewnie, że miał! Byłam przekonana, że go znaliście. Dobry Boże…

– Gdzie mieszka? – zignorowała ją Tessina.

– Ulivetta? Tuż obok Santa Maria Novella.

– Muszę się z nią zobaczyć – wybełkotałem.

– Czemu nie? Ucieszy ją wasze towarzystwo, biedaczkę. Ugolino umarł tak nagle, ciężko jej z tym.

– Co mu się stało?

– Nic. Tylko starość i pół wieku stania w tym samym miejscu. Idźcie do niej. Musicie przejść obok kościoła i pójść ulicą tkaczy do samego końca. Stoi tam wielki dąb, a obok niego dom Ugolina.

Na zachód od Santa Maria Novella Florencja nie przypominała już miasta. Ludzie, którzy mieszkali tu jakiś czas temu, umarli na dżumę, czarną śmierć, jak ją nazywano, *peste nera*, i okolica składała się teraz z pól, ogrodów oraz połaci opuszczonej jałowej ziemi, zamieszkanej przez kilka koni, parę sztuk bydła, tłumy kóz i setki świń, żywiących się odpadkami, które tu wywożono. Nie odwiedzałem nigdy tego miejsca, bo i po co, poza tym chłopaki z dzielnicy Jednorożca nie lubiły tych ze wschodu. Kiedy więc szedłem zapyziałą ulicą tkaczy, ramię w ramię z Tessiną, czułem się spięty jak osiemnastolatek.

– Wiem, że zachowuję się jak wariat – powiedziałem. – Ale kiedy… Kiedy musiałem wyjechać, czułem się tak, jakby część mnie tu została.

– To znaczy? – zapytała Tessina.

– Moje serce było z tobą.

– Wiem. Trzymałam je w komodzie.

– Dziękuję, że się nim opiekowałaś. Ale wszystko poza sercem… Jak to było, kiedy wyjeżdżałaś do Asyżu? Nie czułaś się dziwnie, zostawiając Florencję?

– Czułam. Bardzo dziwnie. Od początku było mi jakoś nieswojo. Brak poczucia bezpieczeństwa… trochę tak, jakby unosiły mnie fale.

Zostawiliśmy za sobą domy i poszliśmy wyboistą ścieżką w stronę dębu, który nie był szczególnie wielki, ale na pewno wiekowy – starszy od *peste nera*. Obok stał maleńki domek z łupanego kamienia, równie stary co drzewo, a koło niego rosły oliwka i figowiec. Skręcone dzikie wino o pniu nie grubszym niż talia Tessiny wznosiło się przy wejściu i czepiało wąsami rozklekotanej framugi z drewnianych bali. Pochyliliśmy głowy, rozsunęliśmy liściastą zasłonę i zapukaliśmy. Z głębi dało się słyszeć szuranie i drzwi uchyliły się, ukazując osmoloną twarz kobiety około pięćdziesiątki.

– *Donna* Ulivetta? Przyszliśmy z targu – powiedziałem. – Możemy wejść?

Zmierzyła nas wzrokiem. Byliśmy ubrani jak ludzie z wyższych sfer i uznała chyba, że wyglądamy wystarczająco dobrze. Otworzyła drzwi i pomachała przepraszająco dłońmi.

– Wybaczcie, mili państwo, nie mogę poradzić sobie dzisiaj z tym dymem. To chyba komin. Kiedy żył mój mąż…

– Słyszeliśmy o waszym mężu, pani – przerwała Tessina. – Bardzo nam przykro.

– Przykro? Z powodu Ugolina? – Wyglądała na zaskoczoną. Czy oczy łzawiły jej z powodu dymu, czy szkliły jej się od łez?

– Długo mnie tu nie było – odparłem. – I przez cały czas myślałem o jedzeniu waszego męża, pani. Gotowałem dla kardynałów i książąt. Gotowałem dla Jego Świątobliwości i…

– Na rany Chrystusa! – przeżegnała się energicznie. – Dla Ojca Świętego?

– Tak. I gdybym tylko mógł, podałbym Jego Świątobliwości *trippę* waszego męża.

– Jak się, panie, nazywacie?

– Nino Latini. Pracowałem kiedyś w Taverna Porco. Mój ojciec to

ten Latini od *Latini e Figlio*, na moście.

– Latini… W Porco, tak? Naprawdę? To ja was znam!

– Nie sądzę.

– Tak, tak! Mój mąż mówił mi o panu.

– O mnie? – Wpatrywałem się w nią z osłupieniem. Mnie również dym zaczął gryźć w oczy.

– A jakże, proszę pana! Syn rzeźnika, który jadł *trippę* i *lampredotto*, jakby były, jak mawiał, „życiodajnym eliksirem". Bardzo się z tego cieszył.

Cieszył… Ścisnąłem mocno dłoń Tessiny. Nie przypuszczałem, że Ugolino cieszył się czy smucił. A nawet że było mu zimno czy gorąco. Postrzegałem go jako geniusza, nie człowieka.

– Wiem, że to dziwna prośba, ale czy macie może pani jeszcze ten przepis na *trippę maestra* Ugolina? – spytałem drżącym głosem.

– *Maestro?* – Kobieta nie posiadała się ze zdumienia. – On był tylko sprzedawcą flaczków!

– I największym *maestrem* ze wszystkich, których zdarzyło mi się poznać.

– Dobry Boże… Na pewno byłby zachwycony, mogąc z tobą porozmawiać, panie. No dobrze, więc przepis, tak? Przecie musi pan znać przepis, skoro gotował pan dla Jego Świątobliwości.

– Nie znam i strasznie żałuję.

– To zwykła *trippa*, panie! Flaczki, które płukaliśmy na zewnątrz w studni, kość od szynki, ale to przecie wiesz. Gotowana kura, trzy cielęce nogi. Białe wino…

– Robiliście je z winogron, które rosną przed domem? – przerwałem.

– Litości, panie! Ten chwast ledwie się do czegokolwiek nadaje. Nie, nie, braliśmy od tych, którzy mieli najlepsze ceny. Szafran, ale niewiele. I nic więcej poza pieprzem długim, szałwią, miętą i solą.

– Ha! czyli jednak mięta! – krzyknąłem. – Jaka to mięta? Który gatunek?

– *Nipitella* z targu – odparła cierpliwie. – Zwykłe jedzenie, panie. Po prostu. – Rozchmurzyła się. – Ugolino byłby taki szczęśliwy, mogąc ci to powiedzieć. Chciałbyś jakąś pamiątkę po nim? – Nie czekając na

odpowiedź, podeszła do drewnianego regału, który stał oparty o ścianę obok kominka, wspięła się na palce i zaczęła szukać czegoś na najwyższej półce.

– Mam cię, staruszko – mruknęła. Kiedy się odwróciła, zobaczyłem w jej dłoniach łyżkę Ugolina, długi, lekko wygięty kawałek oliwkowego drewna. – Byłby dumny, wiedząc, że ma ją prawdziwy *maestro* – powiedziała. – Będziecie jej, panie, używać?

– Tak – odparłem, biorąc ją do rąk, jakby była piszczelem jakiegoś świętego. – Jeżeli mogę.

– Oczywiście. Proszę ją wziąć. Szczerze mówiąc, trochę mi przykro, kiedy na nią patrzę. Byłby taki szczęśliwy.

Biedna Tessina. Najpierw zaciągnąłem ją na wydeptane przez świnie pola Santa Maria Novella, potem z powrotem na targ, gdzie kupiłem ugotowane flaczki od człowieka, u którego kupowałem już wiele razy i który teraz, gdy płaciłem, zdawał się mnie w ogóle nie poznawać. Poszedłem po szynkę z kością, starą kurę, nogi cielęce, białe wino, *nipitellę* – kupiłem pierwszą, na jaką się natknąłem – i szałwię. Przez cały czas ściskałem w ręku łyżkę Ugolina, niczym tonący, który chwyta się dryfującego wiosła. Gładka jak bursztyn, w kolorze gryczanego miodu, była tak przesiąknięta oliwą, że wydawała się czymś innym, na przykład kością. Wróciliśmy na Borgo Santa Croce, gdzie stanąłem obok Carenzy, która patrzyła z troską, jak skrobię flaczki, a cała kuchnia wypełnia się ich zapachem. Po czym zrobiłem to, co mi rzekła *donna* Ulivetta.

– Skąd masz tego potwora? – zapytała Carenza, patrząc, jak mieszam długą łyżką w wielkim garnku.

Czułem, że powinienem jej użyć, przynajmniej w tym momencie. A potem co? Może włożę ją do relikwiarza. Zasługiwała na takie miejsce.

Kiedy skończyłem gotować, było późne popołudnie. Nalałem flaczków do trzech misek, usiadłem z Tessiną i Carenzą i powąchałem. Oprószyłem potrawę serem i słodkimi przyprawami, tak jak zrobiłby to Ugolino.

– Przynajmniej dobrze pachnie – oznajmiła Carenza. – Ty durnoto, przejechałeś taki szmat drogi i wróciłeś do Florencji tylko po to, żeby

gotować wiejskie jedzenie?

Tessina pierwsza zanurzyła łyżkę.

– Przepyszne – powiedziała. – Perfekcyjna *trippa*. Powinieneś otworzyć stragan. – Uśmiechnęła się szeroko, żeby pokazać, że żartuje, i wciągnęła kolejną mięsną wstążkę. – Nadałoby się dla papieża – dodała.

– To zwykłe flaczki! – zaprotestowała Carenza. – Nino, gotowałeś dla samego Ojca Świętego! Dobry Boże! To dlatego wyrzucili cię z Watykanu, że je ugotowałeś?

– Flaczki godne papieża – wymamrotała Tessina. – Mógłbyś tak je nazwać. Albo Święte Flaczki. Ale Nino, czy to znaczy, że nasze życie już zawsze będzie tak wyglądać?

– Moje biedne dziecko – zwróciła się do niej Carenza. – Boję się, że kompletnie zwariował. Zawsze był zresztą szalony.

Nie słuchałem, bowiem w ustach rozkwitł mi smak *trippy alla Florentina*, którą gotował Ugolino. Było tu wszystko: i mięso, i – oczywiście – przyprawy. Tysiące razy przyprawiałem mięso w ten sposób. Lecz teraz poczułem coś więcej. Duszę. Coś, co wprawia nasze ciało w ruch i czyni nas żywymi istotami. Moje flaczki były idealne. Gdyby Bóg wyciągnął dłoń i ścisnął Florencję niczym pomarańczę, sok miałby taki smak jak to, co miałem w misce.

– Nic nie rozumiem – powiedziałem. – Muszę tam wrócić.

– Co się stało? – zapytała z niepokojem Tessina i odsunęła miskę. – Czy nie o to ci chodziło? Przecież właśnie coś takiego starałeś się ugotować. Wiem, że nie czuję smaków tak jak ty, ale udało ci się, kochany mój. Jesteś w domu. Nie musisz już ścigać żadnych duchów.

– Kiedy ja muszę się dowiedzieć, Tessino – odparłem. – Tej jednej rzeczy. Cała reszta… To prawda: Ugolino mógłby gotować dla papieża, moich kardynałów czy kogokolwiek innego spośród tych ludzi. Nie ma w tych flaczkach niczego wyjątkowego, a jednak są idealne. Jeszcze tylko tego się dowiem i *basta*, obiecuję. Ale muszę się dowiedzieć.

– W takim razie idę z tobą – powiedziała Tessina.

– Nie zachęcaj tego wariata! – sprzeciwiła się Carenza.

– Kocham go – odparła Tessina. – I właśnie te cechy pokochałam w nim najpierw.

– Madonna *cagna* – westchnęła Carenza. – Też go kocham. Czyli ja też jestem wariatką? Idźże! No już. Ale tym razem masz wrócić.

Pobiegliśmy przez miasto w stronę maleńkiej chatki. Tym razem z komina dobywał się gęsty dym i gdy *donna* Ulivetta otwarła nam drzwi, wnętrze jej domu zdawało się nieco mniej duszne.

– Nie wiem, co może być nie tak! – krzyknęła niemal z przestrachem.

– Wszystko jest w porządku – zapewniłem pospiesznie. – Jest tylko jedna rzecz, której nie rozumiem. Może wy, pani, mi powiecie. Chodzi o jedzenie pani męża.

– Jest chyba bardzo niewiele spraw, których *maestro* taki jak ty nie mógłby pojąć. – Zastanowiła się przez chwilę. – Jesteście głodni, mili państwo? Zrobiłam trochę potrawki z pokrzyw.

Nie mogliśmy jej odmówić. Posadziła nas przy poplamionym stole z cyprysowego drewna, pokrzątała się chwilę i postawiła przed nami miseczki z wonną zupą w kolorze błotnistej zieleni.

– Proszę, *donna* Ulivetta! Błagam, ja nie rozumiem. Ugotowałem flaczki według przepisu twego męża i wyszły idealnie! Więcej razy, niż potrafię zliczyć, przyrządzałem je dokładnie tak samo, ale zawsze, aż do dziś, były zupełnie przeciętne!

– Kiedy one są przeciętne! – odparła, siadając sztywno. – *Trippa!* Czy może być coś zwyklejszego? Wkładał składniki do garnka i mieszał je swoją łyżką. Robił to każdego dnia i w chwili śmierci. Mieszał!

– Ty też to robisz – zwróciła się do mnie Tessina. – To też jest życie, *donna* Ulivetta – powiedziała do skonsternowanej kobiety. – I wiecie co, znam go od zawsze, ale nigdy nie widziałam, żeby gotował. Aż do dzisiaj, gdy mieszał w wielkim garnku piękną łyżką pani męża.

– *Dio*… Tak! Tessina… – wstałem. – Łyżka! Musiał ją czymś smarować! *Donna* Ulivetta, czy *messer* Ugolino wcierał coś w łyżkę? Jakieś przyprawy? Zioła? Coś z ogrodu?

– Nic, nic! To tylko łyżka, nasza stara łyżka. Używał jej w dzień i w nocy. Wiedziałabym, gdyby robił z nią coś dziwnego.

– Zaraz, tyś pani też jej używała?

– Oczywiście. – Wzruszyła ramionami, nieco spokojniej.

Zorientowała się niewątpliwie, że nie należałem do wariatów niebezpiecznych, tylko do namolnych.

– A co gotowałaś?

– Co gotowałam? A co miałabym gotować? Najzwyklejsze rzeczy. Normalne jedzenie. Nasze.

– Czyli ten smak to może być wszystko! Wszystko. Dlaczego? Dlaczego pozwalał wam używać swojej łyżki, pani?

– Dlaczego? Wielkie nieba! Bo mieliśmy tylko jedną. Po jego śmierci kupiłam nową, bo… bo… Nie wiem. Za bardzo mi go przypominała. Ale kiedy żył, mieliśmy jedną łyżkę, jak większość ludzi. Byliśmy biedni. – Przerwała, mrugnęła i uniosła osmaloną dłoń, by zetrzeć łzę, która spływała jej po policzku. – I bo mnie kochał. – powiedziała. – Stał nad garnkami dzień w dzień i kiedy mi ją dawał, czułam na niej ślad jego dłoni. Drewniana rączka wykoślawiała mu palce, więc kiedy wracał do domu, musiałam mu je masować. Tyle choć mogłam dla niego zrobić. Pracował całymi dniami, mieszając w garnkach, bo mnie kochał.

I nagle zrozumiałem. Dopiero wtedy, sącząc zupę z pokrzyw, smakując zielone pędy, ich szczypiącą truciznę, życiową siłę, która pomaga młodym roślinom piąć się ku górze wśród kocich łbów i przebijać przez zbite błoto. To tym – tym wszystkim – Ugolino doprawiał swoje potrawy. „Nasze jedzenie". Niewidzialną parą, która płynęła wśród ulic, przepisami, które ktoś zanotował w księgach lub wyszeptał na łożu śmierci. Garnkami, w których ludzie mieszali każdego dnia, gotując flaczki, *ribollitę*, *peposo*, *spezzatino*, *bollito*, zataczając kręgi łyżkami, malując słońca, księżyce oraz gwiazdy w swoich rosołach i *battutach* – i pisząc, nawet jeśli nie znali liter, pieśń miłości, którą śpiewali przez całe życie. Tessina zanurzyła łyżkę w naczyniu, spiła z niej zupę i znów zamoczyła ją w potrawce. Nigdy nie poczuję tego co ona: alchemicznych właściwości ziemi, smaku mrówek, które wędrowały po liściach w stronę słońca. Soli, pieprzu i pokrzyw. Lub po prostu smaku dobrej, zwyczajnej zupy.

I nie wiem, co czuje teraz, gdy wspaniała kopuła katedry przyobleka się w kolor głębokiej czerwieni, a ona bierze brzoskwinię z mej dłoni i odgryza kawałek owocu. Czy czuje tę samą słodycz co ja?

Octowe szpileczki osich odnóży, bursztyn kapiący złotymi paciorkami, których barwa przechodzi w ciepły brąz, głęboki niczym kolor dachówek *maestra* Brunelleschiego? Nie wiem teraz i nie wiedziałem wtedy. Ale w tej dobrej, zwykłej zupie była jedna rzecz, którą wyczuliśmy oboje, choć zdawałem sobie sprawę, że nigdy, przez całe życie nie poczuję jej smaku. Nie potrzebowałem. Tessina też nie. Nie miała smaku, lecz czuliśmy ją: zrodzoną z powolnego tańca łyżki i palców, które ujęły rączkę sztućca.To była miłość.