



SIMONETTA AGNELLO HORNBY



Kropka oliwy

Moje sycylijskie wakacje

SIMONETTA AGNELLO HORNBY

Kropla oliwy

Moje sycylijskie wakacje

Z 28 przepisami Chiary Agnello

Przełożył Mateusz Salwa



Wołowiec 2014

Dla Elenù i Teresù

PROLOG

Siostry

Od lat chciałam zredagować przepisy na desery, które babcia Maria spisywała w swoim zeszytiku. Zeszyt ten miał ponumerowane strony i spis treści, przez co przypominał prawdziwą książkę. Chodziło mi po głowie, żeby zrobić to na cztery ręce, razem z moją siostrą Chiarą. Choć od czterdziestu lat mieszkamy na różnych wyspach, co roku spotykamy się w naszym wiejskim domu w Mosè i gotujemy, tak jak swego czasu uczyły nas mama i jej siostra, ciocia Teresa. Przestrzegamy wtedy wiernie proporcji, stosujemy te same składniki, a wodze fantazji popuszczamy jedynie, gdy chodzi o sposób podawania gotowych potraw. Mój pomysł polegał na tym, by dzięki przepisom babci, starym foto-grafiom i paru stroniczkom z historiami zaczerpniętymi z naszych wspomnień oraz opowieści mamy przywrócić do życia kulturę domowego stołu rodziny Agnellów. Naturalnie przepisy trzeba by opatrzyć wyjaśnieniami, bo w wielu wypadkach były one raczej skąpe i ograniczały się do nazwy dania, listy składników i ich proporcji.

Któregoś dnia w Palermo po raz kolejny wertowałam w kuchni zeszyt z babcinymi przepisami. Nieco już wyblakłe strony w jasnozieloną linię nosiły na sobie ślady palców ubrudzonych smalcem i masłem. To były moje palce. Pamiętam, jak przykro zrobiło się mamie, kiedy zauważyła te plamy. Dobrze mi znane pismo babci – kanciaste i nierówne, a mimo to regularne i harmonijne – oczarowało mnie. Było to tak, jak gdyby ni stąd, ni zowąd chwyciła mnie za rękę i poprosiła, bym napisała o niej samej, Marii, a nie tylko o jej przepisach. Musiałam zatem pożegnać się z myślą o książce kucharskiej, po to by razem z babcią wkroczyć w jej świat w chwili, gdy jako siedemnastolatka poślubiła mężczyznę dwa razy starszego od siebie, który zadurzył się w niej, widząc, jak bawi się w ogrodzie ze swymi młodszymi braćmi. Niemniej, nie przestałam myśleć o babcinych deserach.

W czerwcu ubiegłego roku w Mosè nasza mnie z kolei ochota, by opisać także inne przepisy, mianowicie na te proste, ale smaczne dania – słodkie bądź słone – które jako dziewczynki jadałyśmy z Chiarą na wsi; przepisy, które tak samo jak te babcine niosą ze sobą cały świat wypełniony ludźmi, atmosferą i wrażeniami. Chciałam zrobić z tego książkę i opublikować ją, i to natychmiast, nie tracąc ani chwili i odkładając wszystko inne na bok. Tak więc w sierpniu, otoczone mrowiem synów, synowych, wnuków, psów i kotów, Chiara i ja nakreśliłyśmy strukturę książki: wspomnienia i przepisy. Jeszcze latem z werwą zabrałam się do pisania, a potem pracowałam nad tekstem jesienią już w Londynie. W tym samym czasie Chiara wybierała, wypróbowywała i od nowa spisywała przepisy. Porozumiewałyśmy się mailowo lub telefonicznie: „Widziałaś kiedyś mamę lub ciocię Teresę w sandałach?”, „Co porabialiście ty i Gabriella? Nigdy was nie było...”, „A pamiętasz, czy do *zuppa inglese* dodawało się alkermesu?”, „Gdzie był tata, kiedy mafia zatrzymała wujka Giovanniego?”, „Jaki odcień niebieskiego miał fartuszek Rosalii?”, „Ile było drzew głogu?”.

Faktycznie zatem wspomnienia zostały napisane jakby na cztery ręce, ba, wręcz na sześć, bo konsultowałyśmy się jeszcze z naszym kuzynem Silvanem, synem cioci Teresy. Wspólne przeżywanie na nowo dziecięcych lat, rekonstruowanie zdarzeń, które każde z nas odbierało inaczej, porównywanie własnych wspomnień z tym, co zapamiętali inni kuzyni i wieśniacy – wszystko to było bardzo zabawne i śmieszne. Naturalnie autorem ostatecznej wersji jestem ja sama i to ja biorę za nią pełną odpowiedzialność.

Przed świętami Bożego Narodzenia tekst był gotowy. W bardzo krótkim czasie Chiara przejrzała i uporządkowała przepisy. I oto jest: *Kropla oliwy*. Książka napisana bez nostalgii, ale za to z wdzięcznością i miłością do mamy i cici Teresy, dwóch bardzo bliskich sobie sióstr, które nigdy nie zaznały smaku najmniejszej bodaj różnicy zdań. Ilekroć przygotowujemy któryś z ich deserów, mamy wrażenie, że ciocia Teresa jest z nami – ze swoimi siwymi włosami, sznurem pereł i uśmiechem, z którym podawała łyżeczkę mamie, mówiąc: „Elenù, spróbuj, będziesz umiała powiedzieć, czy niczego nie brakuje”, na co ta odpowiadała zawsze: „Teresù, wyśmienite!”.

Chciałabym życzyć czytelnikowi, który wypróbuje nasze przepisy, by potrawy mu smakowały jak nam.

Simonetta Agnello Hornby

Londyn, wiosną 2011 roku

Rozdział pierwszy

Kobieta z workiem na głowie

Przenosiny do Mosè odbywały się etapami.

Wczesnym rankiem Paolo, nasz kierowca, ładował na jeepa walizki, pakunki oraz rozmaite środki czyszczące i wiół na zwiad Filomenę i Caterinę – miały wysprzątać dom i rozmieścić w spiżarni zapasy przed naszym popołudniowym przyjazdem. Jazda z Agrigento, gdzie mieszkaliśmy, do naszego wiejskiego domu w *contrada*¹ Mosè nie trwała długo – najwyżej dwadzieścia minut – toteż po śniadaniu Paolo już wracał do miasta, by zabrać drugą partię ładunku oraz pozostałych pasażerów: Julinkę, czyli Giulianę, jak nazywaliśmy naszą węgierską nianię, Franceskę, siostrę Filomeny, a zarazem „wyrafinowaną” pokojówkę mamy, która zostawała wtedy akurat w domu, by podawać do stołu moim rodzicom, oraz mnie samą. Za jeepem jechała lancia – czerwone coupé, jedyne takie w Agrigento – którą prowadził tata. Na miejscu pasażera siedziała mama z moją siostrą Chiarą na rękę.

Od pierwszych dni maja w naszym domu czekało się już tylko na hasło do przeprowadzki. Tata, który lubił podejmować nagłe decyzje, dawał je z co najwyżej dwudniowym wyprzedzeniem, należało zatem być zawsze przygotowanym. No i byliśmy. Już od Wielkanocy mama kupowała i gromadziła rzeczy potrzebne do otwarcia na lato domu w Mosè: wybielacz, detergenty, szare mydło, spirytus, świece i воск do podłóg. W tym samym czasie Filomena i Francesca prały, prasowały i układały w koszach pościel, obrusy i ręczniki z Mosè, które poprzedniej jesieni zostały jak co roku przywiezione do Agrigento z obawy przed wilgocią. Caterina z kolei zajmowała się przygotowywaniem worków warzyw, paczek cukru, herbaty, kawy, makaronu, ryżu, tuńczyka w oliwie i solonych sardeli w ilościach, które pozwoliłyby wykarmić pułk wojska. Walizka z przeznaczonymi na wieś ubraniami moimi i Chiary była przygotowana zawczasu. Na zabranie czekały już także książki i gry, podobnie jak zapas plastrów, waty i wody utlenionej, przygotowanych przez Giulianę z myślą o naszych nieuchronnych skaleczeniach.

Wszystko to wyglądało, jak gdybyśmy właśnie mieli wyruszyć na wyprawę do jakiegoś zapomnianego przez Boga i ludzi miejsca po drugiej stronie Sycylii, z którego przez całe wakacje nie będzie można dotrzeć do jakichkolwiek zamieszkałych terenów.

Tamtego roku – a był to rok 1950 – pojawiła się jednak pewna przeszkoda. Otóż w dniu wyznaczonym na przeprowadzkę niespodzianie wpadli do nas krewniacy z Castelvetro i trzeba było ich zaprosić na obiad. Mama wysłała do kuchni Franceskę, by powiedziała Caterinie, że nie może jechać, bo jest potrzebna, a Filomenie, że do Mosè pojedzie sama z Paolem. I stało się coś niesłychanego: Filomena odmówiła, i to tak, żeby usłyszano ją w całym domu. Giuliana, pod pretekstem, że chce przymierzyć z nami fartuszki, prędko zaprowadziła nas do pokoju krawcowej Meliny, bo sąsiadował on z pokojem kuchennym i stamtąd mogła bez trudu wszystko podsłuchać. Filomena chciała, by zamiast niej do Mosè pojechała Caterina, a ona tymczasem zastąpiłaby ją w kuchni. Stwierdziła, że Caterina jest wdową, a ona „panienką” i gdyby ktoś zobaczył ją sam na sam z Paolem w samochodzie, zrujnowałoby to jej reputację, nie pozwalając jej już nigdy znaleźć sobie męża. Caterina nie chciała nawet o tym słyszeć: „Ja jestem kucharką, a nie pokojówką jak ty”. A ponieważ – ciągnęła – jest kucharką, to do niej należy zajmowanie się spiżarnią w Mosè, i tak też się stanie. Podnosząc wciąż głos, dodała jeszcze, że i ona ma reputację, której musi bronić: „I nieważne, czy jest się wdową, panienką czy mężatką!”. A jeśli

to, co mówi Filomena, jest prawdą, samotna jazda z Paolem jej też by zszargała opinię. Filomena na to odwrzasnęła ile sił w płucach, że i tak ją biorą na języki z powodu, w jaki ona i chłopak ze sklepu patrzą na siebie. Caterina wtedy nie wytrzymała i wykrzyczała jej w twarz to, o czym wszyscy wiedzieli, mianowicie, że pomimo ogromnych wysiłków matki zbliżająca się do czterdziestki Filomena, grubawa i zdecydowanie nieładna, nie tylko nie dostała jak dotąd żadnej propozycji małżeńskiej, lecz i nigdy jej nie dostanie, bo pisane jest jej zostanie starą panną, nie to, co jej siostrze, Francesce, młodszej i sympatycznej, która propozycji miała na pęczki.

Chcąc za wszelką cenę uciszyć Caterinę, Filomena, która słynęła z tego, że nie umiała gotować, wypaliła: „Jesteś zazdrosna, bo gotuję lepiej od ciebie! Też mi z ciebie »kucharka«!” Caterina roześmiała się i odgryzła w tym samym tonie, mówiąc, że to między innymi dlatego, że tamta nie potrafi nic a nic gotować, nie znalazła i nie znajdzie sobie męża! I mało tego, don Paolo jest ojcem rodziny i skoro w ciągu swej trzydziestoletniej służby u baronów Agnellów nigdy nie nadszukał żadnej służącej, to jej też nie zacznie. Caterina dodała też, że nikt, widząc ich w jeepie pana barona załadowanym po sam czubek workami, tobołkami i szmatami oraz z wiadrami i kijami od szczotek na dachu, nawet nie pomyśli, że wybierają się na romantyczną przejażdżkę, a tym bardziej, że próbują razem uciec. „Niedojdo! Nie rozumiesz, że nikt cię nie chce?”. Wypowiadając te słowa, Caterina z hukiem postawiła na stole torebkę z pistacjami.



Mosè na początku XX wieku

W tym momencie, choć wciąż miałyśmy na sobie niewykończone fartuszki, Giuliana zaprowadziła nas do mamy, żeby ze szczegółami opowiedzieć, co się wydarzyło. Krzyki, rzecz jasna, dochodziły i do salonu, gdzie oczekiwano na powrót taty, który jeszcze nie wiedział o przybyciu kuzynów. Mama doskonale je słyszała, ale przez delikatność ignorowała, tymczasem goście nasłuchiwali i zbulwersowani spoglądali po sobie. Kiedy Giuliana dojrzała do końca swej smutnej relacji przerywanej słowami „no i masz” oraz „rany boskie, co ja słyszę”, a wuj Marco – obdarzony głębokim głosem, wielki, śniady mężczyzna, o którym mówiło się, że jest medium – zaproponował, że pójdzie zobaczyć, co się dzieje, mama nie mogła dłużej siedzieć jak gdyby nigdy nic. Wstała i sama udała się do kuchni. Ale nawet jej przyście nie uspokoiło obu rywalek,

więc mama chwyciła się ostatniej deski ratunku i posłała po Rosalię, żonę dozorczy.

Rosalia była mądrą i sprytną kobietą. Mimo niewielkiej postury potrafiła zdobyć sobie szacunek rozmówców – na równi kobiet i mężczyzn – wbijając w nich swe wielkie, świdrujące oczy. Nie musiała nawet podnosić głosu, żeby jej słuchano i robiono, co każe. Tak też było i tym razem. Postanowiono więc, że Filomena pojedzie jednak z Paolem do Mosè, tyle że na głowę włoży worek, który zdejmie dopiero, gdy jeep znajdzie się na naszej prywatnej drodze.

Giuliana migiem nas ubrała i sprowadziła do holu na dole, byśmy wszystkie mogły być obecne przy wyjeżdżaniu jeepa z bramy. Była przystojną Węgierką, żoną pewnego Sycylijczyka, który na początku wojny porzucił ją w Trieście dla młodszej kobiety. Przygarnęło ją wówczas kuzynostwo. Ponieważ pragnęła niezależności, po pewnym czasie przyjęła w naszym domu posadę niani.

I choć żywiła głęboką pogardę dla niektórych sycylijskich obyczajów, bo uważała je za zaściankowe, fascynowały ją. Nigdy nie przepuszczała okazji, żeby być świadkiem kłótni i rozmaitych scen, których zresztą nigdy nie brakowało i które zastępowały jej utracone źródło przyjemności, jakim był dla niej teatr.

Brama domu wychodziła na via Atenea, spacerową ulicę Agrigento, i stanowiła miejsce, w którym przystawali wszyscy, którzy choćby w najmniejszy sposób byli związani z rodzinami mieszkającymi w pałacu lub z ludźmi pracującymi u nich. Zanim jeszcze Filomena zeszła z Rosalią na dół, jej mąż Filippo rozpowiedział po sąsiadach, co się stało, tak że wiedział już o tym cały personel apteki usytuowanej obok domu, właściciele pasmanterii *vis-à-vis*, a także bileterka niedawno otwartego kina Mignon. Każda z tych osób rozpowiedziała tę historię w kółku swoich znajomych, dodając do niej to i owo, przez co przyciągnęła jeszcze więcej ciekawskich.

Chiara i ja czekałyśmy w lodzii na dole, którą dzięki wspaniało-myślności Filippa i Rosalii stale zajmowała pewna wariatka z naszej dzielnicy, ciocia Concetta. Giuliana ścisnęła nasze dłonie w swoich. W cieniu bramy zamyślony Paolo ładował bagaże na jeepa. Był kimś, kto lubi spokój, a teraz jedynie od czasu do czasu wzdychał. Przed wjazdem do pałacu i po obu jego stronach ustawili się sąsiedzi, przechodnie oraz ci, którzy akurat nie mieli nic lepszego do roboty. Na chodniku naprzeciwko stali członkowie Circolo del Dopolavoro², którzy zlecieli się w komplecie i jak stado brzęczących much oblepili mur. Wszyscy czekali. Pierwsza w bramie pojawiła się Filomena z workiem w ręku, zaraz za nią szła Rosalia. Kiedy Filomena zobaczyła ten mały tłumek, zatrzymała się. Rosalia popchnęła ją w stronę jeepa i prędko posadziła obok Paola, który już czekał za kierownicą.

– Don Paolo, kiedy będziecie gotowi do wyjazdu, pamiętajcie, by jej powiedzieć: „Filomeno, zakryjcie głowę!” – nakazała mu po cichu, po czym zwróciła się do Filomeny: – A ty pamiętaj, żeby założyć worek!

Filomena, bardzo spięta, tylko przytaknęła. Rosalia po raz kolejny zwróciła się do Paola:

– Kiedy już będziecie przy Rubbabaruni, pamiętajcie, by jej powiedzieć: „Filomeno, odkryjcie głowę!”.

– Tak jest! – huknął Paolo i zasalutował.

Gest ten i odpowiedź wytrąciły z równowagi Filomenę, która dotąd wbijała tylko nieruchomo wzrok przed siebie. Teraz jednak ukradkiem rzuciła na niego okiem, a jej piskliwy głosik usłyszeli wszyscy, i ci wewnątrz, i ci na zewnątrz:

– Don Paolo, macie mi powiedzieć „Zakryjcie się”, co ma do tego wasze „tak jest”?!
Paolo nawet nie raczył na nią spojrzeć. Rosalia skinęła na męża, a ten zamknął drzwi do wozu. Skamieniała Filomena nawet nie drgnęła. Wszędzie panowała cisza jak makiem zasiał. Agrygentczycy tylko wyciągali szyję i mrużyli oczy, by dojrzeć coś w cieniu bramy. Nawet ja

wstrzymałam oddech.

Paolo przekreślił klucz w stacyjce.

– Filomeno, zakryjcie głowę!

Mijając bramę, jeep wyjechał na pełne słońce. Ściskając w dalszym ciągu nasze dłonie, Giuliana wypchnęła nas z łodzi. Wóz posuwał się koło za kołem po bruku via Atenea, torując sobie drogę w otaczającym go roześmianym tłumie, a tymczasem jego pasażerka bez twarzy ściskała worek u nasady szyi. Ramiona miała niewzruszenie skrzyżowane na okazałym gorsie, który wciśnięty w kamizelkę i dodatkowo ściśnięty owłosionymi rękoma prezentował się w pełnej krasie.

Podążałyśmy wzrokiem za jeepem, póki nie znikł za pierwszym zakrętem. Zaraz potem musiałyśmy wrócić na górę do domu, zostawiając mrowiących się w holu na dole ciekawskich, którzy chcieli posłuchać, co Rosalia ma do opowiedzenia. A ponieważ zawsze pilnie chroniła ona mieszkańców pałacu, opowiadała o całym zdarzeniu z wielką wstrzemięźliwością.

Rozdział drugi

„Również Mosè”

Ponieważ nie chodziłam do szkoły, tylko pobierałam naukę w domu, a moi ukochani kuzyni Maria, Gaspare i Gabriella byli daleko, bo właśnie tamtego roku przeprowadzili się do Palermo (i zamieszkali obok Silvana, syna ciotki Teresy, który był dla nas jak brat) – silnie odczuwałam brak kontaktów z rówieśnikami. Młodsza ode mnie o trzy lata Chiara była wtedy małą dziewczynką, którą musiałam się opiekować. Tak więc czekałam niecierpliwie na letnie wakacje również z tego powodu, że wszyscy ci kuzyni ze strony mamy mieli się do nas zjechać.

Mama lubiła opowiadać, jak odziedziczyła Mosè, posiadłość na wsi, zawdzięczając swą niezwykłą biblijną nazwę³ poprzedniemu właścicielowi. Pierwotnie był to ośrodek pomocy dla biedoty, który na początku XIX wieku kupił mój pradziadek, by obok gospodarstwa zbudować dom na lato. „Dziadek zmarł, zanim jeszcze pojawiłam się na świecie, a mój ojciec był hazardzistą, więc dziadek w swoim testamencie zostawił wiejskie posiadłości wnukom. Trojgu już urodzonym, ale także tym, którzy dopiero mieli się urodzić. Każdy, chłopiec czy dziewczynka, bez różnicy, miał otrzymać równą część. Do nazw miejscowości: Mandra-scava, Burrayiti i Narbone piórem dopisał r ó w n i e ż Mosè. Jak gdyby pomyślał właśnie o mnie!” – mówiła. Posiadłościami zarządzała wspólnie ich matka, moja babcia Maria. Po jej śmierci, czyli zaraz po wojnie, podzielono je między czterech spadkobierców. Najlepsze ziemie zabrali mężczyźni, a kobiety losowały między sobą te, które zostały. Mamie przypadło w udziale Narbone, co prawda bez domu, ale za to rozleglejsze niż Mosè. „Twój tata bardzo lubił dom w Mosè i było mu przykro z takiego obrotu sprawy” – dodała mama, po czym wyjaśniła, że po to, by mu zrobić przyjemność, zamieniła się z ciotką Teresą.

W czasie wojny dom najpierw zajęli Niemcy, a potem zbombardowali alianci. Tak upragniony przez moich rodziców, wskutek nalotów stał się ruiną. Szastając pieniędzmi, tata jednak odbudował i rozbudował go z wielkim entuzjazmem oraz pomysłowością. Nie minęły dwa lata i Mosè powróciło do dawnej świetności i – choć bez elektryczności – było gotowe na nasze przyjęcie.

Od tamtej pory spędzamy tam letnie wakacje.

Jechaliśmy prosto jak strzelił obsadzoną piniami drogą prowadzącą poniżej grzbietu, na którym stały rysujące się na tle nieba ruiny trzech doryckich świątyń, pozostałości po antycznym Akragas. Jechaliśmy tuż za lancją taty, który od czasu do czasu zwalniał i odwracał się, by spojrzeć na ten widok. W tamtym czasie był przewodniczącym Komitetu do spraw Turystyki w Agrigento i marzył o tym, by nocą świątynie były odpowiednio podświetlone. Usadawiłam się z tyłu razem z Giulianą i aż się trzęsłam z ekscytacji, podczas gdy siedząca obok Paola Caterina także przyglądała się świątyniom i rozkoszowała się chłodem, jaki dawał aromatyczny cień rzucany przez pinie. Miauczenie leżącej przy naszych nogach Kici przycichło. Jej błyszczące, zielone oczy widziałam przez dziurki w pudełku, które artystycznie wykonał szpikulcem Paolo – potrzebował na to ponad jednego popołudnia, a ja mu w tym dumnie pomagałam. Za mostem na rzece Ypsas droga krajowa numer 115 do Syrakuz wspina się na wzgórze, po czym prowadzi niziną rozciągającą się od równoległego grzbietu – na którym wznosi się ostatnia starożytna budowla, świątynia Junony – aż do wydm plaży w Cannatello. W tamtych czasach była to zupełna wieś. Wśród polaci pszenicy widać było jedynie wotywną kaplicę po prawej i więcej nic – żadnych domów, żadnej stacji benzynowej, żadnych reklam. Wykręcając szyję w lewo,

z radością wyczekiwałam widoku wieży na pagórku, będącej przyczółkiem „naszego” Mosè. Potem droga zakręcała i prowadziła skrajem wioski. Mosè było przykładem miłośnicy wzniesionej po wojnie dla górników i wieśniaków z okazji reformy rolnej. Składało się z dwurodzinnych, dwupiętrowych domków, otynkowanych na pastelowe kolory. Przed każdym ziemią była wysypana białym żwirem tworzącym dwa koncentryczne półkola. Wiele z nich było wciąż niezamieszkanymi. Były błękitne, różowe, fioletowe, w kolorze ochry, z małutkim ogródkiem – miało się wrażenie, że są z drewna i że służą zabawie jakiegoś dobrotliwego olbrzymia.

Za wioską droga skręcała i tam po lewej zaczynała się nasza prywatna „dróżka”, nowiusienka i również wysypana białym tłuczniem. Pierwszy jej odcinek był prosty i prowadził przez pola zbóż. Nie mogąc opanować chęci, by jak najszybciej znaleźć się na miejscu, tata dociskał pedał gazu, a z kolei Paolo przyhamowywał, by uniknąć tumanów kurzu wzbijanych przez koła lancii. Pęd powietrza poruszał wokół nas wysokie, złote, jeszcze niedojrzałe kłosa, które zaczynały szumieć. Chwilę później mijało się najdalej wysunięte zabudowania naszego gospodarstwa – miejsce to nosiło nazwę La Crocca – po czym objeżdżało wzgórek należący do Rubbabaruni, osiemnastowiecznego niewielkiego gospodarstwa z ogromnym jaśminem rosnącym za murem, i wreszcie wjeżdżało się do gaju oliwnego. W połowie wysokości wzniesienia, pośród srebrzystych plam oliwek, widać było wysoką i masywną średniowieczną wieżę włączoną w dziewiętnastowieczny budynek, jakim był nasz dom w Mosè, a u jej stóp – samo gospodarstwo. W tym czasie jeep pokonywał ostatni zakręt i wjeżdżał na plac przed domem.

Fasada, ujęta po bokach wieżyczkami z blankami, była płaska i surowa; na drugim piętrze znajdowało się sześć balkonów, a poniżej sześć okien równej szerokości. Po obu stronach szarej żelaznej bramy znajdowały się zabezpieczone potężnymi czarnymi kratami okienka piwnic. Tata upiększył dom, tynkując go na czerwono i osadzając w oknach pomalowane na zielono okiennice. Ową zgrzebną kanciastość budowli miały po jakimś czasie złagodzić glicynie i inne pnącza, które wtedy dopiero co posadzono. Dzięki nim także różnice między częścią średniowieczną i dziewiętnastowieczną z czasem miały przestać być widoczne. Jedynym delikatnym elementem architektonicznym był kościółek, jak nazywaliśmy przylegającą do domu kaplicę. Jej fasada – również czerwona i w środkowej części mieszcząca dzwon – sprawiała wrażenie lekkiej, a to za sprawą stopni z szarego marmuru oraz ładnego, ostrołukowego portalu, ozdobionego tympanonem z żółtego tufu, rzeźbionego w proste geometryczne wzory.

Służba wraz z chłopcami pracującymi w gospodarstwie rozładowywała samochody i kontynuowała domowe porządki, a tymczasem my witaliśmy się z mieszkańcami Mosè. Po obu stronach bramy wzdłuż ścian stali według starszeństwa i czekali na nas administrator Peppe Puma oraz ze dwudziestu wieśniaków. Czapki trzymali w rękach. Byli wśród nich i starzy, i młodzi, ale wszyscy mieli jednakowo ogorzałe twarze, od których odcinały się śnieżnobiałe czoła. Na przedzie stał Vincenzo Vella – dawny zarządca Mosè, łysy, korpulentny, zaczerwieniony od słońca, o dobrotliwym spojrzeniu i tubalnym śmiechu. Obok niego czekał młodszy brat Luigi, który zajął jego miejsce – drobny, milczący, ale także obdarzony łagodnym spojrzeniem. Dalej zaś ustawili się pozostali chłopcy. Wszyscy byli ze sobą spokrewnieni. Nie przypominam sobie, by mnie uczono, jak mam się przy nich zachowywać, ale wiedziałam, co mam robić, i stosowałam się do tego pod bacznym spojrzeniem ojca. Pamiętałam imiona wszystkich tych wieśniaków i powtarzałam je sobie, kiedy słuchałam, jak się witali z nimi rodzice. Potem i ja podawałam im rękę jak dorośli, mówiąc głośno: „dzień dobry, Caliddu”, „dzień dobry, Ciccio”, „dzień dobry, Luigi”, „dzień dobry, Carmine”, „dzień dobry, Peppi”. Pozwalałam się też ucałować Vincenzowi – ale tylko jemu – który brał mnie wtedy na swe

potężne ręce. Słuchałam, co do mnie mówili, i grzecznie odpowiadałam w dialekcie sycylijskim, nie rozwodząc się zanadto, a przede wszystkim nie zadając żadnych pytań. Ojciec często jeździł do Mosè, więc witał się pospiesznie, próbując unikać ostatnich uścisków ręki i mówiąc po prostu „salutamu”, „witamy”. Mama za to przystawała przy każdym, dopytując się o żonę, dzieci. Dla każdego miała miłe słowo. Nasz krótki orszak zamykała Giuliana: szła z powagą, zakłopotana tym językiem, którego nigdy nie była w stanie zrozumieć.



Vincenzo Vella, ojciec Rosalii, ja (na rękę), Maria i Gaspare, 1947

Następnie przechodziliśmy przez długą bramę na główny dziedziniec, na wprost wjazdu, zamknięty długim murem, za którym kryło się niewielkie pomieszczenie gospodarcze. Znajdował się w nim jeden otwór, niewielkie drzwi prowadzące do izby, gdzie przygotowywało się chleb i gdzie stał piec do jego wypieku. Po obu stronach dziedzińca czekały zebrane wieśniaczki z córkami i malutkimi dziećmi. Jak zwykle pierwsza wyszła nam na spotkanie Rosalia, córka Vincenza, a zarazem żona Lui-giego, zarządcy Mosè. Spotkanie to – serdeczne i pozbawione elementów oficjalnych z racji prawdziwego uczucia, jakie nas łączyło – stanowiło nasz specjalny kobiecy rytuał.

Gdybym miała sobie wyobrazić boginkę strzegącą Mosè, była-by nią właśnie Rosalia. Młodziutka, o jasnej karnacji i jasnych włosach, zwróciła na siebie uwagę Luigiego, swojego stryja, który się w niej zakochał. A ona w nim. Poczekali jednak ze wszystkim, aż skończy

siedemnaście lat. Stanowili niezwykle zgodne małżeństwo, mieli dziewięcioro dzieci, z których wszystkie wychowały się w Mosè. Jako żona zarządcy zajmowała się nie tylko rodziną i kurnikiem, lecz także innymi sprawami. Przyjezdni, najemni robotnicy nocujący w gospodarstwie, zbieracze migdałów, pistacji i oliwek – wszyscy szanowali Vellów nie tylko dlatego, że uczciwie pracowali, lecz również z powodu ich gościnności. Rosalia troszczyła się bowiem o wszystkich z nadzwyczajną energią i szczodrobliwością. Nie pozwalała, by ktokolwiek był głodny i nawet najprostszym, najskromniejszym robotnikom podawała solidne i gęste zupy warzywne, a do tego świeży, pachnący chleb, nie jakąś tam cienką grochówkę z kawałkami suchego chleba jak inne. Przywitawszy się z nami, Rosalia zapraszała nas do siebie. Jej dom wydawał mi się wtedy czymś w rodzaju twierdzy. Na dole i górze schodów znajdowały się drzwi ze wzmocnionego drewna zaopatrzone w żelazne zasuwę – miały stanowić zabezpieczenie przed złodziejami.

Giuliana, Chiara i ja szliśmy za Rosalią, która pomagała naszej mamie wspinać się w ciemnościach po stopniach. Wreszcie docierałyśmy do jedyne prawdziwego pokoju mieszkalnego będącego w posiadaniu zarządcy – pozostałe części jego mieszkania były w zasadzie poddaszami. Po nas nadchodziła także reszta kobiet. Pokój był przedzielony. W głębi, częściowo schowane za rozwieszoną na drucie zasłoną, stało wielkie łóżko, a z sufitu zwieszała się kołyska przeznaczona dla najmłodszego dziecka. Ta część, do której wchodziło się ze schodów i którą oświetlało okno, była z kolei urządzona niczym salon. Mieszkanie Rosalii – spartańskie i lśniące czystością – miało w sobie jakąś godność. Poczesne miejsce na jednej ze ścian zajmowała rycina przedstawiająca Chrystusa z krwawiącym sercem. Z okazji naszego przyjazdu wąski stół był przystawiony do ściany, a słomiane krzesła dla nas i dla najstarszych wieśniaczek ustawiano w półokręgu. Reszta kobiet albo zajmowała zydle według starszeństwa, albo nie siadała wcale. Opalana drewnem kuchnia ulokowana była na poddaszu po prawej stronie. Tam też – w najniższej części – znajdowała się, by tak rzec, sypialnia córek Rosalii. Chłopcy spali zaś na poddaszu po lewej.

Każda boginka ma swoje obrzędy, a rytuałem naszej Rosalii była kawa, *caffè d'u parrinu*. Celebrowało się ją tylko z okazji przyjazdu mamy i cioci Teresy. Imbryk na „specjalną kawę” – jak mówiła o nim Giuliana – już stał na ogniu i choć pokrywka była szczelnie zamknięta, z dziobka dobywał się zapach zapowiadający pełnię aromatu. Jego fale docierały do nas, wnikały w nosy, po czym zalewały cały pokój. Wyczuwało się w nim mieszaninę kakao, wanilii, goździków, kawy i cynamonu. Oczy o migdałowym wykroju, drobne dłonie, zawsze czarny strój, chustka zawiązana na karku oraz fartuch do pasa – jaskrawoniebieski, a nie granatowy jak u innych mężatek (to była jej jedyna słabostka) – oto cała Rosalia. Krzątała się sprawnie, nie spuszczać imbryka z oka. Cały czas skora do uśmiechu, nieustannie patrzyła, co robią jej dzieci, i na wszystkie – i te małe, i te duże – zwracała baczną uwagę.

Rozlawszy kawę do filiżanek, Rosalia w pierwszej kolejności częstowała mamę i Giulianę, potem mnie i Chiare. Nigdy też nie pozwalała, by przeszkadzała jej w tym nasza opiekunka. Sama chciała dać nam spróbować jak należy swojego *caffè d'u parrinu*. Unosiła parującą filiżankę, ulewała odrobinę kawy na spodeczek, dmuchała, po czym zachęcała mnie, bym i ja na nią podmuchała, ale tak, by jej nie wzburzyć. Po tym wszystkim niczym łyżeczkę przystawiała mi do ust przechylony talerzyk z wciąż parującą, ale już nie wrzącą kawą, a pod brodę podkładała wyszywaną chusteczkę – kto wie, a nuż jeszcze skapnie jakaś kropla. Kiedy tak spięłam ten czarny płyn, objawiały mi się poszczególne składniki. Kolejno każdy wybijał się przed inne, by przez krótki moment zachwycić i chwilę później stopić się z pozostałymi. Wypijałyśmy zaledwie po kilka łyżeczek, ale były one przepyszne. Owa kawa – słodka, czekoladowa i aromatyczna – której nikomu obcemu nigdy nie było dane spróbować, łączyła

kobiety z rodziny naszej mamy z kobietami z rodziny Rosalii, który to ród już od siedmiu pokoleń mieszkał w Mosè. Dla tych wieśniaczek była zbyt kłopotliwym świętem, w trakcie którego folgowaly sobie, ocierając się o grzech. Nie przez przypadek więc kawą tą częstowano księży, gdy ci skończyli już odprawiać mszę w naszej kaplicy.

Po latach ośmieliłam się poprosić o przepis. Rosalia była wtedy wciąż jeszcze piękna, a na jej cienkich, wówczas już pomarszczonych wargach zagościł ten sam, co zawsze, jasny uśmiech. Nie odpowiedziała jednak ani tak, ani nie. Wyliczyła mi tylko wszystkie siedem składników i wyjaśniła, że dobrze przyrządzone *caffè d'u parrinu* wymaga długich przygotowań: dwa dni zbierania fusów i gotowania, zaparzania, potem znowu gotowania; a po wszystkim „jeszcze musi odpocząć”. Samego przepisu mi nie podała, ale odtąd przez resztę mojego pobytu w Mosè codziennie późnym rankiem przynosiła mi pełen imbryk kawy. Ale przepisu – nie. Wiele lat później jej córka Antonia zdradziła mi, że choć jej matka zaczytywała się w książkach i pismach o tematyce religijnej, sama pisywała rzadko – wszystkie swoje przepisy znała na pamięć, a przy tym obawiała się, że nie potrafi zapisać ich jak trzeba. Antonia, a teraz i Chiara, przygotowują kawę dokładnie tak samo jak ona. Ale ich *caffè d'u parrinu* – mimo że świetne – to nie to samo. Brak w nim magicznej ręki Rosalii.

Rozdział trzeci

Zupka wiosenna Giovanniny

Wielkie schody prowadzące wewnątrz łukowato sklepionego parteru wieży składały się z dwóch traktów. Pierwszy – dobrze oświetlony i krótki – biegł wzdłuż ściany bramy wjazdowej. Funkcję barierki pełniły tam ustawione na stopniach doniczki z geranium. Drugi trakt miał swój początek w wąskim ostrołukowym otworze w murze, po czym przecinał wieżę, dziewiętnasto-wieczny dom i na koniec dochodził prosto na pierwsze piętro.

Wdrapując się po tych schodach, w głowie miałam tylko jedno: gniazda. Czy je znajdę? Czy będą tam żywe ptaszki? A jeśli tak, to ile? Wiosną wróble i sówki przeciskały się przez szczelki okiennic, po czym w wąskiej przestrzeni między nimi i szybami wiły sobie gniazdko. Mama zakazywała chłopcom pracującym w gospodarstwie, którzy mieli otwierać i czyścić okiennice, niszczyć zamieszkałe gniazda. Chiara i ja zwykle chcieliśmy pędem biec po schodach na górę, ale Giuliana, która nie przepadała za ptakami i która do tego kulała, za każdym razem powstrzymywała nas – wręcz miałyśmy wrażenie, że idzie wolniej niż zwykle. Światło w salonie na pierwszym piętrze było oślepiające i tutaj nie było żadnych gniazd. Zapach ledwo co otwartego domu, zmieszany z delikatną wonią zboża oraz ostrym aromatem kwiatów cytryn, które wdzierały się przez otwarte na oścież okna, był tak silny, że niemal dusił. Ze ściśniętym gardłem szliśmy od jednego pokoju do drugiego, mając nadzieję, że jednak nie będą zalane światłem. Na próżno. Drżąc, zatrzymywałyśmy się potem na progu pogrążonych w mroku pokojów. Powolutku otwierałyśmy okiennice. Każde gniazdo było inne. W nielicznych znajdowałyśmy jajka tuż przed wykluciem się piskląt. Liczyłyśmy je i próbowałyśmy zgadnąć, które otworzy się pierwsze i kiedy. Jak urzeczony wpatrywałyśmy się także w dopiero co wyklute pisklaki – były całe mokre i jakby nie miały nic prócz dziobków – bezgłośnie siedziały jeden na drugim. Te największe – szare puchate kulki z ostrymi dziobami – wydawały ciche, ale rozdzierające piski. Ponieważ wydawało nam się, że wystraszyłyśmy ich rodziców, którzy uciekli przed nami, przerażeniem napawała nas myśl, że z naszej winy zostały porzucone już na zawsze. Były też i takie gniazda, w których siedziały ptaszki już podrośnięte i gotowe do lotu. Świergotały, nie zwracając najmniejszej uwagi na nasze nosy przyciśnięte do szyby. Giuliana szła nam na rękę i pozwalała oglądać wszystkie gniazda z wyjątkiem tych, w których przyszli rodzice jeszcze wysiadywali jaja. Jednak największym szczęściem było, kiedy znajdowałyśmy gniazda w okiennicach naszej sypialni. W takiej sytuacji ze stoickim spokojem znosiłyśmy upał, brak światła i brak świeżego powietrza. Co rano opuszczaliśmy pokój pełne niepokoju, czy wracając, nie zastaniemy szeroko otwartych okien. Czasem Filomena ze swą miotłą dawała się ponieść zamięłowaniu do sprzątanania – nie potrafiła się bowiem powstrzymać od usunięcia gniazd i ich mieszkańców tylko po to, aby przewietrzyć pomieszczenie. Ale nawet kiedy mama widziała, co się stało, i choć podejrzewała równocześnie, że maczała w tym palce Giuliana, nie robiła jej z tego powodu wyrzutów.

Chiara i ja nie jadałyśmy z rodzicami. W Agrigento za jadalnię służył nam pokój Meliny, czyli krawcowej, natomiast w Mosè do posiłków siadałyśmy w pokoju kuchennym, który w dzień naszego przyjazdu zwykle był zarzucony rozmaitymi pakunkami i paczkami z jedzeniem. Wyjątkowo pierwszego wieczoru w Mosè wolno nam było wchodzić do kuchni, by przypatrywać się, jak Giovannina, jedna z synowych Vincenza, przygotowuje nam kolację. Menu było stałe: zupka wiosenna Giovanniny, *tuma all'argentiera* oraz owoce. Giovannina, młoda

mama o twarzy jak księżyc, wielkich ciemnych oczach i wyraźnie zarysowanych brwiach, przyrządzała zupkę (biada temu, kto by mówił o niej „zupa”, bo to było zupełnie coś innego) w aluminiowym rondlu poczerniałym od ognia. Wrzucała do niego resztki pochodzące z zimowych zapasów – soczewicę, groch, ciecierzycę – świeże warzywa pokrojone w kostkę, a także groszek, cebulę i ziemniaki, dodając łyżkę przecieru pomidorowego i to, co akurat było pod ręką: pietruszkę, seler, kilka ziaren pieprzu. Cały sekret polegał na tym – mówiła nam, rozkładając ręce i wzruszając ramionami – by to wszystko gotować bardzo wolno, dodając kolejno składniki, tak żeby żaden z nich się nie rozgotował. Giovannina była pomysłowa. Makaron do zupy kosztował sporo, więc sama go przygotowywała, zbierając resztki różnych makaronów, zawijając je w szmatkę i energicznie rozbijając kamieniem. Gotowała go osobno i dodawała do warzyw tuż przed podaniem.

Stojąc na balkonie kuchni, przyglądałyśmy się wciąganiu zupki na górę. Na dziedzińcu, za podwórkami gospodarczymi, znajdowały się mieszkania Vincenza i drugiego Luigiego, czyli jego najstarszego syna, a zarazem męża Giovanniny. Garnek z zupką wiosenną znajdował się już w koszyku, zawinięty w ściereczkę i przykryty kawałkiem ciężkiego płótna. Giovannina i jej młode kuzynki upewniały się właśnie, że wszystko jest jak należy: jedna poprawiała przykrycie, druga sprawdzała węzeł na linie, trzecia podnosiła koszyk, aby przekonać się, że nie jest za ciężki. Kiedy Caterina wciągała go na górę, Giovannina dawała jej ostatnie rady: „Zanim podasz na stół, dodaj odrobinę oliwy i łyżeczkę tartego *pecorino!*”. Ta tylko kiwała głową. Nikomu nie udało się kiedykolwiek podrobić zupki wiosennej Giovanniny. Była świeża, pyszna i aromatyczna. Naprawdę znajdowały się w niej wszystkie smaki maja. Każda łyżka tej zupki była inna, a to dlatego, że kawałki makaronu nie tylko miały różną konsystencję – grudkowatą, mączną lub miękką – lecz także różniły się wielkością. Czasem zsuwały się nam z łyżek, na których zostawała sama zupa, a czasem nabierałyśmy sam makaron. Dzięki temu można było rozkoszować się różnymi składnikami, a zarazem mieć posmak niespodzianki.

Na drugie danie była *tuma all'argentera*. Caterina stawiała na głowie, by nie dać się prześcignąć Giovanninie. Żeby się nie poparzyć i nie przeszkadzać, przypatrywałyśmy się przygotowywaniu tego dania z balkonu. Caterina musiała też dokładać łupinki migdałów pod paleniska ultranowoczesnej oszczędnej kuchni zainstalowanej przez ojca, której – jako osoba przyzwyczajona do kuchenki gazowej w Agrigento – nie znosiła. Stojąc na balkonie, Chiara i ja wdychałyśmy ostre zapachy dochodzące do nas od strony zagrody i co roku z trudem przyzwyczajałyśmy się od nowa do uciążliwego beczenia zwierząt. Jednak nagroda za to poświęcenie była pierwszorzędną: co rano i co wieczór świeży twaróg, ricotta z serwatką, a także *tuma*. *Tuma* to pierwszy owczy ser, jaki powstaje, niesolony, wilgotny, o gumowatej konsystencji. Najlepszą *tumę* można poznać po tym, że zgrzyta między zębami. Nie ma wyraźnego smaku, ale doskonale pasuje do nieskończonej liczby prostych dań. W naszym domu przyrządzało się ją tylko w jeden sposób, *all'argentera*. Fascynująca nazwa tego dania, kojarząca się ze srebrem, przywoływała przed moje oczy obrazy odbłyśków światła na kandelabrach, delikatnej porcelany i serwetek obszytych koronkami. Pamiętam rozczarowanie, kiedy moja przyjaciółka Chicchi powiedziała mi, że danie to zawdzięcza swą nazwę pewnemu człowiekowi, który wyrabiał przedmioty ze srebra i który popadł w nędzę. Żeby ukryć swoje ubóstwo przed sąsiadami z podwórka, zwodził ich, przyrządzając umiejętnie plaster najzwyklejszego sera z przyprawami, tak jak gdyby był to jakiś soczysty filet. A sąsiedzi dawali się na to nabrać! Kiedy o tym usłyszałyśmy, Chiara i ja zaczęłyśmy sobie wyobrażać, że oszukujemy sąsiadów – których nie miałyśmy – i za każdym razem, gdy postawiono przed nami talerz z *tumą*, doskonale się bawiłyśmy.

Caterina przyrządzała własną odmianę tego dania. Przymażała na dużej łyżce oliwy

czosnek – główkę i liście – pokrojony w kostkę, a kiedy się zrumienił, kładła na patelni grube na centymetr plastry sera. Pozwalała, by lekko się przypaliły, po czym przewracała je na drugą stronę. Potem dodawała ocet z białego wina, zwiększała ogień, by szybko wyparował, i na końcu soliła i pieprzyła oraz posypywała oregano. Na koniec, by zachować ciepło i aromaty aż do momentu podania na stół, przykrywała patelnię pokrywką.

W sosie zwykłyśmy maczać cieką kromkę chleba z poprzedniego tygodnia – był już suchy, niemal twardy – po czym nabierałyśmy na widelec kawałek chleba i kawałek jeszcze ciepłej białej *tumy*, która ciągnęła się pod złotą skórką. Palce lizać. „Jest to szybkie danie, ale nie takie proste – oznajmiała nam Giuliana, biorąc do ust kolejny kawałek. – Trzeba umieć je przygotowywać”. Opowiadała nam też, że kiedy *tuma all'argentiera* nie wychodzi, to znaczy kiedy plastry sera rozpadają się przy smażeniu albo kiedy się je przypali, można z tej kulinarnej katastrofy zrobić coś pysznego. Wystarczy, mianowicie, ścisnąć ser i jeszcze ciepły rozsmarować na suchym chlebie. Potem zwykle dodawała, krzywiąc się: „*Tuma all'argentiera* mojej kuzynki Angeliny zawsze tak kończy. Na twardym chlebie. Ale Caterina przyrządza to jak trzeba”. I oblizywała wargi.

Rozdział czwarty

Pierwsze dni na wsi

Z naszej sypialni widać było Rupe Atenea, wzgórze, którego sylwetka rysowała się w oddali na tle nieba. Była to najwyższa i najmniej zamieszкана część Agrigento. Według jednego z mitów dwa tysiące czterysta lat temu w czasie zarazy filozof Empe-dokles – człowiek o wielu zainteresowaniach – przeciął górę, na której wznosiło się Akragas, i tym sposobem stworzył kanał, przez który napłynęło powietrze i oczyściło miasto z zarazków. Dzięki temu uratował jego mieszkańców. Choć Agrigento leżało nie więcej niż siedem kilometrów stąd, wydawało się miejscem nieosiągalnym. To był zupełnie inny świat.

Różnice między życiem w mieście i na wsi były ogromne, poczynając już od domu, w którym mieszkaliśmy. Pałac przy via Atenea w Agrigento nie zmienił się od końca XIX wieku. Schody były monumentalne: szerokie stopnie z szarego marmuru, ozdobne balustrady z kutego żelaza, podesty upiękzone kolumnami doryckimi, posągi greckich bóstw w niszach i dyskretne siedziska przy ścianach dla tych, którzy akurat poczuli zmęczenie. Światło płynęło nie ze świetlika, lecz ze ściennych lamp w kształcie bukietu róż – za każdym pączkiem z czerwonego szkła paliła się żarówka. Z parteru schody – tutaj już wykute w skale – prowadziły do stajni, gdzie między skrzyniami pełnymi gratów i bryczkami w różnym stopniu rozkładu portier Filippo trzymał swoje kozy. Światło było tu słabe, bo z powodu oszczędności paliło się niewiele żarówek, a na ostatnim odcinku, pod ziemią, już ich nie było wcale.

Dom w Mosè – choć starszy, ale całkowicie przebudowany – wyglądał na nowy i nowoczesny. Stacjonujące tam oddziały czterech wojsk – włoskich, niemieckich, brytyjskich i amerykańskich – oraz bomby zniszczyły część dachów i wyposażenia, a całą resztę, która się ostała, rozkradziono. Uchowaly się jedynie fortepian i kuchenne kredensy. Uporawszy się z naprawą dachów, tata kazał oczyścić nieliczne meble odnalezione w magazynach, a te, które przetrwały bombardowanie, dał do renowacji. Zmyślnej i mającej bogatą wyobraźnię mamie udało się nadać tej zbieraninie niejaką harmonię, a wręcz elegancję: w salonie i saloniku królowały proste stoły, podtrzymywane przez zwykłe kozły, nakryte kretonowymi obrusami w kwiaty i upiękzone brokatowymi tkaninami; od pomalowanych na biało ścian odcinały się obrazy odziedziczone po dziadku Gasparem – ich fin de siècle'owe ramy były albo wykonane z czarnej laki i udawanego szylkretu, albo też złożone i ozdobione szklanymi paciorkami imitującymi brylanty. By ukryć fakt, że meble – w tym i łóżka, „nerkowate” szafki nocne, komódki w pokojach gościnnych – były nie do pary, przykryto je serwetami w wesołych kolorach. W ściany wpuszczono nowe przewody elektryczne, niemniej światło działało po staremu. Silnik spalinowy pozostawiony przez Amerykanów pracował rzadko i krótko, a nie było pieniędzy na ustawienie słupów, które by nas połączyły z siecią elektryczną w wiosce. Trzeba było się więc do tych warunków dostosować. Do przechowywania jedzenia używaliśmy starej chłodni, choć tak naprawdę nie trzymała niskiej temperatury. Jadalnię i taras oświetlały dwie ogromne lampy zasilane butlami gazowymi. Uwielbiałam wertować książki z obrazkami przy drżącym świetle świec, a czytać je przy lampach, mimo że nie znosiłam zapachu acetylenu, który był tańszy od gazu, a przez to chętnie używany. W domu mieliśmy bieżącą wodę – spływała ze zbiorników umieszczonych na szczycie schodów kuchennych. Była tam doprowadzana z cysterny za pomocą pompy, która od czasu do czasu się zacinała, albo też nosiło się ją w dzbanach z poidła. Woda była cenna, nie należało jej marnować. Giuliana zatem myła mnie

i Chiare w tej samej kąpieli. „Ta brudniejsza” szła jako druga.

W Agrigento byłam właściwie zamknięta na ostatnim piętrze pałacu. Czułam się jakby zawieszona między miastem – pnącym się stromo po zboczu aż do katedry San Gerlando, której dachy oraz bryła z dzwonnica i kopułą rysowały się od strony północnej na tle przejrzystego i szafirowego nieba – i równie stromym terenem porośniętym gajami migdałowymi i ciągnącym się aż po grzbiec Valle dei Templi na południu. Morze migotało za kolumnami doryckimi jak wstęga jedwabiu tej samej barwy co niebo. Wydawało mi się, że owija świątynie i miasto, więżąc również mnie samą, schowaną za okienną szybą niczym gąsienica pod liściem.

W Mosè tymczasem cieszyłam się swobodą i uczestniczyłam w wiejskim życiu. Chiara, nieśmiała i chorowita, bawiła się lalkami i rysowała. Ja wychodziłam z domu, całkiem sama. Na podwórku spotykałam wieśniaków, rzeczoznawców i pośredników, którzy przychodzili do nas, by pomówić z tatą. Poza tym z zainteresowaniem przyglądałam się zajęciom Peppego Pumi, czyli ważeniu przywożonych prosto z pól płodów rolnych – zależnie od miesiąca: pszenicy, owsa, bawełny – dzieleniu ich na worki, organizowaniu transportu i sprzedaży. Narzucany przez Giulianę rytm dnia regularnie zakłócały jakieś wydarzenia z życia gospodarstwa: a to narodziny szczeniąt, źrebiąt, cieląt lub jagniąt, a to wieści, że dojrzały pierwsze figi i że zatem t r z e b a je natychmiast zebrać, zdarzały się także małe dramaty w rodzaju martwego kota, rannego psa, którym trzeba się zająć, innego psiaka, który wrócił od poidła z zakrwawionym pyskiem z powodu pijawek, albo takiego, którego potraciła ciężarówka. A poza tym trzeba było naprawiać różne urządzenia lub usuwać awarie traktora czy motorowerów. Przypatrywałam się temu wszystkiemu i chłonełam to, czego tylko mogłam się nauczyć.

W Mosè pokoje gościnne nigdy nie świeciły pustkami. Dziadkowie ze strony taty oraz rodzina cioci Teresy – wujek Peppino oraz Silvano, nasz ulubiony kuzyn – dołączali do nas zaraz po naszym przyjeździe i zostawali przez całe lato. Z kolei rodzina wujka Giovanniego – ciocia Mariola i kuzyni Maria, Gaspare (starsi ode mnie odpowiednio o cztery i dwa lata) oraz Gabriella (w wieku Chiary) – przyjeżdżała co roku przynajmniej na miesiąc. Pozostali zaś, czyli różni krewni albo przyjaciele-jak-krewni, zwykle pomieszkowali u nas przez parę tygodni. Co więcej, miewaliśmy też niezapowiedzianych gości. Ci wpadali w porze obiadu, nigdy wieczorami. Był to bowiem okres wyrównywania rachunków, zabójstw popełnianych przez odzyskującą siły mafię, grasujących band i walk o ziemię toczonych przez wieśniaków, rozczarowanych obietnicami, których nie dotrzymywał rząd. W grudniu tamtego roku chłopci, wspierani przez lewicę i atakowani przez chadeków, na mocy prawa wprowadzającego reformę rolną mieli otrzymać ziemię pozyskane wskutek podziału wielkich posiadłości. Dla mnie wszystko to zawierało się w jednym słowie, którego znaczenia wtedy nie rozumiałam, ale które budziło strach: PARCELACJA. Poza tym każdego lata spotykałyśmy na miejscu nasze koleżanki: Marię i Mełę, młodsze córki Rosalii, oraz ich kuzynkę Cettinę. Mela i Chiara spędzały razem całe dnie, natomiast Cettina, która musiała się zajmować trzema młodszymi braćmi, przychodziła o wiele rzadziej. Maria pojawiała się z kolei popołudniami, dość późno, gdy już zrobiła w domu wszystko, co do niej należało, i gdy odrobiła lekcje. Uczęszczała do wiejskiej szkółki, którą tata urządził na nowo w pobielonej sali obok bramy. Rok wcześniej, jesienią, też tam chodziłam, bo z powodu zbioru oliwek zostaliśmy w Mosè aż do listopada. Bardzo chciałam do niej wrócić, ale tata nigdy się na to nie zgodził.



Z Giulianą, 1948

W ciągu dni poprzedzających przyjazd naszych kuzynów miałyśmy ręce pełne roboty – musiałyśmy wyciągnąć skrzynie z zabawkami, wyczyścić rowery i hulajnogi, sprawdzić ich stan oraz urządzić domek, który zbudował dla nas na miarę stolarz Michele i który mama kazała zainstalować w naszym pokoju. Miał dwa okna z szybami i zielonymi okiennicami, drzwi z kołatką i spadzisty wiśniowy dach. Mieściliśmy się w nim we czwórkę, siedząc wygodnie wokół stolika. Trzeba było go jednak wyposażyć. Razem z Giulianą wyciągałyśmy z pudełek talerze, kieliszki i sztucce, które służyły nam do podwieczorków, a także to wszystko, czego potrzebowałyśmy do zabawy lalkami: mebelki, także wykonane przez Michele, oraz kołyskę. Domek ten był królestwem Chiary, a lalki jej ulubienicami. Nie pamiętam, bym kiedykolwiek się w nim bawiła. Pomagałam za to krawcowej Melinie. Tamtej zimy wuj Giovanni, starszy brat mamy, wyprowadził się z mieszkania w pałacu w Agrigento i przeniósł do o wiele mniejszego i skromniejszego w Palermo. Przy tej okazji podarował jej meble, które były mu już niepotrzebne, w tym wyposażenie sypialni ich rodziców. Mama i Melina zabrały się więc do szycia narzut na kanapy oraz poduszek, pod którymi chciały ukryć porwane obicia krzesel. Melina najpierw wycinała należycie materiał, fastrygowała, po czym szyla na maszynie. Po wszystkim usuwała fastrygę i przechodziła do wykańczania, a ponieważ, jak mawiała, były to „prace bez pomysłu”, zaczynała snuć swoje opowieści. Dołączały do nas Chiara i Giuliana i też się jej przysłuchiwały. Między jedną i drugą bajką – przy czym wszystkie były cudowne – Melina z pomocą Giuliany uczyła nas, jak usuwać fastrygę, a nawet jak obszywać brzegi. Wciąż pamiętam jej miły, miękki głos, gdy przerywała opowieść, aby pochwalić Chiare, która tymi swoimi drobnymi rączkami dokładnie i starannie usuwała szwy, lub też aby poprawić mnie, nieporządniczką. Kiedy ciągnęłam za nitkę zbyt mocno, delikatnie powstrzymywała mi rękę: „Powoli, powoli! Bo zerwiesz! Cierpliwości!”. I pokazywała, jak powinnam to robić: najpierw rozluźnić podwójną końcówkę, którą stosowała zamiast węzła, a potem ciągnąć za nią wolniutko, nie zrywając jej i pomagając sobie przy tym drugim palcem, a to wszystko po to, by

wykorzystać ją przy kolejnym szyciu. W nowych pokrowcach meble – w innym stylu niż nasze i innej jakości – stopiły się z tymi, które mieliśmy wcześniej, powodując, że nasz dom stał się jeszcze ładniejszy i jeszcze bardziej przytulny. Czułam wtedy, że przyczyniłam się do tej przemiany, i byłam z tego dumna.

W Mosè pracowali wszyscy. Dzieciom Vellów już od małego wyznaczano obowiązki. Chłopcy, ukończywszy szkołę podstawową, pracowali w polu. Ci, którzy byli ode mnie odrobinę starsi, po lekcjach pomagali sprzątać obory albo jeździli na osłach lub mułach w specjalnych drewnianych siodłach zwanych *vardedde*, wożąc zawieszane po bokach zwierząt dzbany. Tworzyli wtedy swoistą karawanę kursującą między gospodarstwem i poidłem po drodze prowadzącej między murkami zbudowanymi na sucho z kamieni. Dziewczynki zajmowały się młodszym rodzeństwem, sprawami domowymi i kurnikami. Tamtego roku mi również wyznaczono „zadanie”: miałam schodzić na podwórko, by tam przyjmować gości – zapowiedzianych lub nie – a potem prowadzić ich na taras na drugim piętrze, gdzie dorośli spędzali czas. Praca ta okazała się o wiele bardziej męcząca, niż się spodziewałam, bo wizyty trwały nieustannie, ale była przy tym bardzo pouczająca – przysłuchiwałam się temu, co goście mówili między sobą bez ogródek, jak gdyby mnie tam wcale nie było i jak gdybym nie nadstawiała uszu. Tym sposobem mogłam usłyszeć rozmaite złośliwości wygłaszane przez odwiedzających, którzy wchodząc po schodach, czynili różne komentarze i krytykowali moją rodzinę.

Rozkoszowałam się też komplementami co sympatyczniejszych gości, którzy chwalili to, jak wspaniale ich przyjąłam. Musiałam jednak też przełknąć gorycz upokorzenia wynikającego z faktu, że nie byłam w stanie poradzić sobie z innym zadaniem, o wiele ważniejszym. Tata niewiele czasu spędzał z nami, dziećmi, i – prawdę powiedziawszy – nie zajmował się nami. W pierwszych latach wyjazdów do Mosè na krótko zainteresował się za to moją edukacją. Życzył sobie, bym z nim i z wieśniakami mówiła w dialekcie sycylijskim, czego w Agrigento nie wolno nam było robić. W rezultacie uświadomiłam sobie, że to sycylijski, a nie włoski, jest naszym językiem, nawet jeśli musiałyśmy lepiej znać ten drugi jako język obowiązujący w szkole. Ponieważ nie miał synów, tata próbował zaszczepić we mnie swą miłość do rolnic-twa. Woził mnie ze sobą po polach, bym poznawała pracę na wsi i różne rodzaje upraw. Zakochana w swoim arcyprzystojnym ojcu, posłusznie i bez wahania jeździłam z nim wszędzie. W trakcie tych wycieczek przystawaliśmy, aby przyrzuć się kwitnieniu oliwek lub ładunkom migdałów i pistacji, a on uczył mnie, jak rozpoznawać rozmaite rośliny, porównując jedne z drugimi. Pokazywał mi chore liście, szkody wyrządzone przez grad, *scirocco*, czyli wiatr południowo-wschodni, lub pasożyty, a od czasu do czasu egzaminował mnie, pytając, czy to a to drzewo zostało przez coś zniszczone czy nie.

Wówczas nie wiedziałam, że jestem krótkowidzem, i odpowiedzi zmyślałam. Nieustannie też rozpraszałam się. Zamiast, jak chciał ojciec, patrzeć w górę i wskazywać gorzkie owoce na górnych gałęziach, śledziłam sznur mrówek idących po pniu figowca na wysokości mojego wzroku, mrużąc przy tym oczy, aby móc je zobaczyć wyraźniej. Zamiast szukać w stadzie ciężarnych owiec, przyglądałam się twarzom pasterzy – pomarszczonym i ogorzałym od słońca i wiatru. Na widok ogromnych purpurowych maków, chabrow i ciemnozielonych kępek perzu rosnących wśród złotych kłosów wykrzykiwałam: „jakie to piękne!”, a tymczasem powinnam była uzalać się nad zachwaszczeniem pola. Tata, który do cierpliwych nie należał, w takich sytuacjach tłumaczył mi wszystko po raz enty, a ja po raz enty udzielałam błędnych odpowiedzi. Świadoma, że jego milczenie jest wyrazem rozczarowania, pocieszałam się ssaniem długiej, kwaskowatej łydgi szczawiku zajęczego. Koniec końców dał sobie z tym spokój. Ponieważ Chiara – która po śmierci ojca przejęła zarząd nad Mosè i bardzo wszystko ulepszyła,

wprowadzając uprawy ekologiczne, odnawiając dom, a część gospodarczą przekształcając w gospodarstwo agroturystyczne – była wtedy mała, tata zaczął zabierać ze sobą Silvana, młodszego ode mnie o dziewięć miesięcy, ale zarazem ucznia pojętnego i chętnego do nauki. Od tamtego czasu straciłam sympatię do rolnictwa.

Jednak najsilniejsze wrażenia, jakich doznawałam w ciągu pierwszych dni naszych pobytów w Mosè, czyli te, które wciąż pamiętam, wiążą się nie tyle z drastyczną zmianą naszego stylu życia, ile raczej z jedzeniem.

Przy wejściu do naszego domu zaczynała się droga, po kilkuset metrach doprowadzająca do dwóch filarów, w których nie było bramy. Nazywaliśmy je Słupami. Za nimi aleja skręcała pod kątem prostym i przekształcała się w wydeptaną dróżkę wiodącą do poidła. Była to główna trasa do chwili, gdy wybudowano wąską szosę, łączącą nasz dom z „nową” drogą krajową numer 115, co nastąpiło w okresie faszyzmu. Pole za Słupami nazywało się Zuccu Santu, czyli Święty Pień, ponieważ w zamierzchłych czasach w pustym pniu drzewa oliwnego ukazała się chłopom Matka Boska.

Rosły tam dwa wielkie krzewy *Maclura pomifera*, których liść-mi zajadają się gąsienice. Tata mówił, że kiedyś w tamtym miejscu znajdowała się bodaj mała plantacja tych roślin założona na potrzeby jedwabników. On sam posadził tam gaj migdałowy. Drzewka te pięknie wyglądają w lutym, gdy są obsypane -biało-różowymi kwiatkami, szybko jednak brzydną: mają wtedy szare pnie, sękate gałęzie i rzadkie liście. Na urodzie nie zyskują nawet, gdy zaczynają na nich rosnać migdały, krągłe i pokryte meszkiem, którymi zajadałam się niemal bez opamiętania. Zrywałam je, ukręcając ich łodyżki, po czym zręcznie rozłupywałam kamieniem skorupkę i miąższ, starając się nie zarysować przy tym żółtej, pomarszczonej błonki przypominającej skórkę i otaczającej jeszcze niewykształcony owoc. Delikatnie podnosiłam go, tak aby nie skruszyć, i wysysałam galaretowaty płyn, słodki, świeży i pachnący. Były pyszne, tak samo zresztą jak migdały, które ledwo co zdążyły się ściąć i stwardnieć. Wypychałam sobie nimi kieszenie fartuszka z myślą, by zanieść je mamie i przechować do przyjazdu cioci Teresy, która również za nimi przepadała. Nierzadko jednak zjadałam je co do jednego.

Nigdy nie potrafiłam zrozumieć, dlaczego to, co jadaliliśmy w Mosè, było tak różne od jedzenia w Agrigento. Jasna sprawa, że ze sklepu nie przyjeżdżał goniec, ale tata wybierał się do Agrigento albo pobliskich wiosek niemal codziennie. Mógł kupować wszystko, czego potrzebowaliśmy, a przede wszystkim to, co sam lubił. Za każdym razem wracał jednak z pustymi rękoma. W pierwszych dniach pobytu zawsze miałam ochotę na rybę, którą w mieście jadaliliśmy dzień w dzień, i na serki, których na naszym stole nigdy nie brakowało. Ilekroć prosiłam ojca, by je kupił, udzielał mi zawsze tej samej lapidarnej odpowiedzi: „Na wsi jemy to, co produkujemy. Jak chłopci”. Oczekując na wysyp letnich owoców, musieliśmy zadowalać się więc zimowymi melonami, żółtymi, pomarszczonymi, o zielonkawym miąższu, słodkimi, ale bez zapachu. W ogrodzie warzywnym, w którym pomidory były wciąż zielone, bakłażany i papryki jeszcze kwaśne, a ogórki małe, zbierało się jedynie krótkie bladezielone cukinie o ośmiokątnym przekroju, tak zwane *cucuzze* do smażenia. Caterina przygotowywała z nich wyśmienite danie: spaghetti ze smażonymi plasterkami cukinii. Całość była polana oliwą pozostałą po ich smażeniu i – już na talerzu – oprószona *pecorino*. Zanim miała przez bite trzy miesiące gotować wyłącznie sos pomidorowy, Caterina wymyślała najróżniejsze sposoby przyrządzania makaronu i na stole stawiała istne arcydzieła chłopskiej kuchni. Oprócz makaronu *aglio e olio*, czyli z czosnkiem i oliwą, jadaliliśmy *linguine* z sardelami – były nie tylko pyszne, lecz i piękne, bo zamiast sera posypywało się je bułką prażoną na dwa sposoby – na biało i czerwono, z dodatkiem przecieru z poprzedniego roku.

Na kolację zamiast gotowanego dorsza Caterina podawała nam gotowane na twardo jajka,

zebrane wcześniej tego dnia. Jako niejadek Chiara nie cierpiała ich i – co oczywiste – mało ją obchodziło, że uważano je za pożywne i lekkostrawne. Od czasu do czasu Caterina specjalnie dla nas przygotowywała *pisci d'ova*, jajeczną rybę, czyli rodzaj okrągłego omletu zawiniętego w taki sposób, aby przypominał właśnie rybę. Ogon robiła z dwóch odciętych kawałków ułożonych w odwróconą literę V, a oczy zastępowała kaparkami. Zamiast miękkich serów z mleka krowiego i wędlin sprowadzanych spoza Sycylii na stole stały sery *tuma* i *primosale*. Do chleba jadalśmy także przepyszne zielone oliwki marynowane w oliwie, czosnku, selerze i pietruszce. Równie wysmienite były bezmięsne drugie dania, które podawano nam na obiad: *spitini*, czyli szaszłyczki z sera i sardeli, obtoczone w mące i usmażone, rolada z tuńczyka z ziemniakami i kaparami czy jajka po rzymsku.

Mało tego, równie wspaniałe były śniadania złożone z owczego nabiału, które mieliśmy w zwyczaju jadać jedynie w Mosè. Odmienne niż jest to przyjęte w zimnych krajach, gdzie rano po prostu trzeba zjeść coś ciepłego i pożywnego, po to by podołać całodziennej pracy, na Sycylii śniadanie było – i dla wielu osób wciąż jest – najmniej istotnym posiłkiem. Często wystarczały chleb i kawa. Nasz dom nie był wyjątkiem – tata i mama pijali kawę w łóżku, natomiast Chiara i ja jadałyśmy zbożowe ciasteczka albo suchy chleb, popijając kawę z mlekiem. I albo siedziałyśmy wtedy przy nienakrytym stole, albo po prostu jadłyśmy na stojąco. Tymczasem w Mosè śniadanie stawało się posiłkiem z prawdziwego zdarzenia, a do tego raczej obfitym. Zasiadaliśmy wokół zastawionego stołu i jedliśmy świeży twaróg dopiero co wciągnięty w koszyku z podwórka. Był lśniący i gładki jak budyń. Posypywałyśmy go cukrem i mielonym cynamonem. Zajadałyśmy się też ricottą z jeszcze ciepłą serwatką: słodkie grudki ricotty doskonale łączyły się z serwatką, w której pływały kawałki suchego chleba. Chleb, ricotta i serwatka – było to przepyszne trio.

Rozdział piąty

Chleb Rosalii

To chleb, a nie makaron, był głównym daniem wieśniaków. W chudych okresach czasem brakowało nawet sera *cacio*, który stanowi typowy dodatek do chleba w gospodarstwach zajmujących się hodowlą owiec. Jednak Mosè głodu nigdy nie zaznało, nawet w czasach wojny, bo również wtedy mieliśmy dość zboża i oliwek, by wykarmić wszystkich. Tydzień w tydzień piekło się u nas chleb dla pięciu rodzin mieszkających w gospodarstwie, a także dla chłopców pomagających w pracach na polu. Latem było nas jednak więcej, bo i my jadaliśmy wyłącznie chleb z Mosè.

Pieczenie chleba było pracą zbiorową i męczącą. To była babska robota. Każda matka – kolejno, w różne dni – piekła go dla własnej rodziny, niemniej wszystkie pozostałe kobiety, od staruszek po małe dziewczynki, były gotowe jej pomagać. Piec chlebowy mieścił się w domu zarządcy Luigiego. Było tak nie tylko dlatego, że dzięki temu Rosalia mogła nad wszystkim czuwać, lecz także dlatego, że to ona piekła najwięcej. Piekła bowiem chleb nie tylko dla własnej rodziny, lecz i dla pomocników oraz robotników sezonowych i tych pochodzących z innych stron. Co więcej, zależnie od pory roku karmiła także robotników przycinających drzewa oliwne lub zbieraczy migdałów, pistacji i oliwek. Pomocą służyli Rosalii nie tylko krewni, lecz również pewna wdowa, która w zamian za to otrzymywała wikt i opierunek. Marastella – kuzynka Carcareddy, to jest jednej z mieszanek Favary, słynącej ze swego chleba – została wzięta po to, by pomagać w domowych porządkach i przy zwierzętach. Przede wszystkim jednak zatrudniono ją do pieczenia chleba. Zawiodła tymczasem wszystkich, bo to, co wypiekała, wcale nie było rewelacyjne, więc Rosalia tak naprawdę nie bardzo mogła liczyć na jej pomoc w tym jakże ważnym zadaniu. Ale ponieważ Mara-stella była samotna i nieszczęśliwa, została.

Rosalia pozwalała nam asystować przy wypieku pod warunkiem, że nie będziemy przeszkadzały. Dzień wcześniej, wieczorem, szłyśmy do jej domu, by przyglądać się pierwszemu etapowi pieczenia. Ze skrzyni przeznaczonej do przechowywania mąki, drożdży i wszystkiego, co potrzebne do wyrobu chleba, uroczyście wyjmowała miskę z podeschniętym zakwasem z poprzedniego tygodnia. W skupieniu przyglądałyśmy się, jak zdecydowanym ruchem odrywa zaschlą skórkę. Naszym oczom ukazywało się wtedy gąbczaste, słomkowo żółte ciasto, które przekształciło się już w zaczyn. Dawała nam je do powąchania – miało słodko-słony zapach. Rosalia zaczynała je potem wyrabiać w drewnianej dzieży, zwanej *majdda*, do której wsypywała szczyptę mąki i soli, by wypuścić z zaczynu powietrze i gaz. Gdy częściowo wyrobiony zaczyn odpoczywał, wsypywała do dzieży dwa kilo-gramy mąki. Pośrodku robiła wgłębienie, w które następnie wlewała zaczyn rozcieńczony w letniej wodzie, i zaczynała wyrabiać od nowa. Otrzymany tym sposobem zakwas, zwany u nas *'u crescenti*, miał odpoczywać do rana, kiedy to dodawało się do niego mąkę i piekło chleb na cały kolejny tydzień.



Chiara i Silvano, 1952

W dniu pieczenia chleba Giuliana budziła nas wcześnie. Ja, choć zwykle wstawałam niechętnie, wyskakiwałam z łóżka pierwsza i już byłam gotowa – oczy jeszcze zaropiałe od snu, ale serce już walące z emocji. W pomieszczeniu do wyrobu chleba – wychodziło ono na podwórko – siadałyśmy przy ścianie, tuż obok drzwi, dzięki czemu mogłyśmy wyslizgnąć się w każdej chwili, gdy już ścierpły nam nogi. Nie zadając żadnych pytań, przyglądałyśmy się wszystkiemu, co tam się działo. Kobiety musiały być skupione: wypiek chleba zajmował cały ranek i wymagał nieustannej uwagi. „Jeśli będziecie im przeszkadzać i chleb się nie uda, my, tak jak i reszta, i tak będziemy musieli jeść go przez cały tydzień!” – ostrzegła nas Giuliana. Wszystko to było jednak tak interesujące, że z łatwością zachowywałam bezruch, szeroko otwierając oczy, uszy i nos. Chiara – także wpatrzona – silnie ścisnęła dłoń Giuliany.

Kobiety rozpoczynały pracę wcześnie rano. Każda z nich miała określone zadanie. Pomagał im tylko jeden mężczyzna – zwykle był to jeden ze starszych chłopaków. Dźwigał worki z mąką i drewno, pomagał przy ubijaniu ciasta i prznosił kosze pełne świeżego chleba do kuchni Rosalii i naszej. Pieczywo ładowało albo w szafce, albo gdy się tam już nie mieściło – w skrzyniach. Dziewczynki, a czasem także chłopcy, mieli masę różnych i ważnych zadań.

Łamali suche gałęzie oliwne i wkładali je do dwóch koszy: do jednego szybko palące się długie i cienkie gałązki z liśćmi, a do drugiego – te króciutkie służące rozpalaniu ognia. Kosze stawiali obok sągu sękatych pieńków pozwalających podtrzymać ogień. Poproszeni, migiem donosili kobietom zajęтым wyrabianiem chleba wodę i mąkę. Poza tym zamiatali palmowymi liśćmi rozsypaną mąkę, na którą tylko czyhały mrówki, odpędzali psy, koty i kury wchodzące z podwórka, polowali na pszczoły, osy i wielkie muchy, które brzęczały nad głowami kobiet i latały gotowe, by użądlić je w białe, odsłonięte po łokcie ręce.

Kobiety milczały. Praca była intensywna, a w powietrzu wisiało napięcie. Zdarzały się jednak momenty wytchnienia: chcąc nadać wspólnej pracy rytm, czasem zaczynały śpiewać, albo też formując bochenki, oddawały się pogaduszkom przeplatanyim wybuchami śmiechu. Szacunek pomieszany ze strachem budziła w nas za to niezwykle poważna Marastella, która jako jedyna nawet się nie uśmiechała przy pracy. Przesiewała mąkę, którą nabierała z dwóch różnych worków, i starannie mieszała. Zarazem z pewnej odległości kontrolowała temperaturę w piecu, którą potrafiła oceniać na podstawie dźwięków wydawanych przez trzaskające oliwne gałęzie. Pod tym względem, istotnie, nie miała sobie równych. Nad piecem czuwała także Rosalia, która pomagała trochę wszystkim i cały czas była w ruchu. Pod uważnym spojrzeniem tamtych dwóch kobiet zajmująca się pierwszą partią ciasta, która miała powędrować do pieca, co chwila zerkała na nie niespokojnie i tak też się zachowywała – raz mieszała w palenisku, raz przesuwała rozpalone cegły na te mniej gorące, a raz spryskiwała wnętrze pieca wodą, sprawdzając, jak się rozgrzały kamienie, by na tej podstawie zdecydować, jakiego drewna dołożyć.

W tym samym czasie pozostałe kobiety pięściami ubijały ciasto w wielkiej dzieży ustawionej na solidnych kozłach. Zapach mąki, drożdży, wody i soli był słodki, gęsty i upajający. Kiedy ciasto było dobrze wymieszane, podnosiły je wszystkie razem na okrzyk „*jisa, jisa!*” – tak było ciężkie – i wyrzucały je na kwadratową, bardzo grubą stolnicę opartą na niskich nogach. W tym momencie kobiety dzieliły się na dwie grupy. Jedna zaczynała wyrabiać ciasto w dzieży na kolejną partię chlebów. Marastella odmierzała mąkę i zaczyn. Dzieci trzymały się na uboczu, ale wystarczał jeden znak, by przyniosły wodę lub mąkę. Druga grupa kobiet tymczasem zajmowała się ubijaniem ciasta na stolnicy – jest to czynność niebywale ważna dla zapewnienia właściwej konsystencji chleba: wskutek usunięcia zeń powietrza, staje się on bardziej zwarty, a przez to dłużej jest smaczny i dłużej można go przechowywać. Do ubijania ciasta służy *sbriga*, potężna ruchoma drewniana belka osadzona na śrubie. Śpiewając, kobiety podnosiły ją, a potem opuszczały i dociskały rękoma. Powtarzały tę czynność, dopóki starczało im sił. Potem wołały chłopaka, by wskoczył na *sbrige* okrakiem lub bokiem. Tak obciążona sztanga opadała powolutku na blat, usuwając powietrze ze zgniatanego ciasta. Czynność ta zabierała sporo czasu i wymagała fizycznej siły. Po pierwszym wyciśnięciu kobiety podnosiły belkę i przesuwały ciasto, powoli zawijając je. Tak zawinięte szło do drugiego ubicia. Powietrze wyciskały czterokrotnie i czterokrotnie ciasto zawijały. A przy każdym zawinięciu Rosalia prędko spryskiwała drewno odpowiednią ilością wody i soli. Robiła tak zarówno wtedy, gdy kobiety podnosiły ciasto, jak i wtedy, gdy właśnie je zawijały, ale zanim jeszcze zdążyło rozpląszczyć się na stolnicy.

Następnym krokiem było formowanie bochenków, czyli już właściwy wyrób chleba. Oстрым nożem Rosalia dzieliła ciasto na duże porcje i przekazywała je kobietom, które miały zająć się lepieniem bochenków. Było to zadanie lekkie i przyjemne, które można było powierzać nawet starszkom i dziewczynkom. Te aż się do niego paliły i chętnie się do niego brały, stojąc przy stołach złożonych z blatów ustawionych na kozłach. Każda z nich – zgodnie ze wskazówkami Rosalii i póki ta nie oznajmiła jej, że już dość – formowała tylko jeden rodzaj bochenków: albo długie jak przedramię, albo okrągłe, wielkości pięści, albo wreszcie klasyczny

chirchiro z Mosè w kształcie podkowy. Później chleby rozkładało się na stołach przykrytych płótnami pachnącymi sianem, gdzie odpoczywały pod szarymi, grubo tkanymi bawełnianymi płachtami, by móc po raz ostatni przez chwilę podrosnąć. Uwagę najrzęczniejszych kobiet zajmował wtedy piec. Zaczynały działać w chwili, gdy uzyskiwał on jednolitą temperaturę potrzebną do wypieku – prędko wybierały żar i zamiatwały wewnątrz pieca wyłożone ceglami. Piec musiał być czystsusienki, bo za chwilę miały tam się znaleźć chleby. Bochenki wkładały równie szybko, starając się przy tym nie wypuszczać ciepła. Żar i zapach spalenizny wypełniały wtedy całe pomieszczenie, a mnie napływała ślinka do ust.

W tym czasie pozostałe kobiety wciąż formowały bochenki. Ukończywszy tę pracę, miały ledwo chwilę, by wziąć łyk chłodnej wody, i już musiały się brać do wyciągania z pieca pierwszej partii chlebów i wkładania następnej. Czasem, by piec lepiej trzymał temperaturę, Rosalia zamuroвывwała drzwiczki gliną zmieszaną z wodą. By się jej pozbyć, wystarczyło w odpowiednim momencie po prostu zdecydowanie je otworzyć.

Wyjęcie z pieca pierwszego bochenka było świętą chwilą. Wierzchem dłoni Rosalia ścierała sobie pot z czoła, szeroko rozstawiała nogi i lekko odchylając się w tył, wydawała polecenie, po czym kontrolowała kobiety, które łopata wyciągały kolejne bochenki i układały je na płótnach rozłożonych na stołach rozstawionych wzdłuż ścian. Panowała kompletna cisza. Rosalia zaczynała „wypróbować” chleby: naciskając kciukami, sprawdzała, jak się upiekły. Już od najlżejszego nawet naciśnięcia rozchodził się wszędzie zapach gorącego chleba. Jej aprobachie towarzyszyły westchnienia ulgi pozostałych kobiet, napięcie ustępowało i powracano do rozmów. Rosalia nie uczestniczyła jednak w tych pogaduszkach, bo właśnie wybierała bochenki. Ten z najbardziej złocistą i chrupiącą skórką był przeznaczony dla nas. Drugi brała dla swoich dzieci. Pozostałe trafiały do szafki, dla innych. Jednak nie częstowała nas choćby malutką kromką, dopóki cały chleb nie został upieczony. Wtedy dopiero wyciągała też spod stołu szafeczkę, w której chowała ciasto na zaczyn potrzebny w następnym tygodniu.

W zależności od temperatury, jaką zachował piec, Rosalia formowała albo bułki, które piekła bezpośrednio w piecu, bez żadnej blachy, i do których dodawała czarne oliwki, solone pelamidy, kawałeczki wieprzowych podrobów i *pecorino*, albo też wiejskie placki, które zwilżała z wierzchu oliwą, a w zagłębienia wyciśnięte kciukiem wkładała igielki rozmarynu, kawałek *cacio* i odrobinę solonej pelamidy, lub też które po prostu posypywała solą i oregano. Jak tylko zaczynała wyjmować te pyszności z pieca, podchodziły do niej dzieci z gospodarstwa, które już od jakiegoś czasu stały przy wejściu.

Ja jednak najbardziej ubóstwiałam chleb i oliwę. Rosalia brała wciąż parujące, mniej udane bochenki, przełamywała je, po czym jedną ręką podawała nam kawałki gorącego chleba, a drugą – podsuwała miseczkę z oliwą i solą, w której można było go maczać przed każdym kęsem.

Gorący chleb i oliwa – jest to bezwzględnie najlepsze jedzenie, jakiego kiedykolwiek miałam okazję skosztować.

Rozdział szósty

Pierwsi goście: dziadkowie

Co roku aż do połowy czerwca Chiara i ja nie miałyśmy w Mosè żadnego towarzystwa – kuzyni z Palermo chodzili jeszcze do szkoły, a po jej zakończeniu jeździli najpierw nad morze do Mon-dello. Czekając na nich, stopniowo od nowa obejmowałam w posiadanie naszą wieś. Pod przewodnictwem ogrodnika Ursa sprawdzałam, jak rosną rośliny w ogrodzie założonym przez tatę na przylegających do kościoła ruinach piwnicy, która została zniszczona w czasie bombardowań. Na każdej z pięciu rabatek obramowanych szparagami tata posadził jedno drzewo. Trudno mi było sobie wtedy wyobrazić te małe pinie i drzewko laurowe nie wyższe ode mnie, tak jak opisywał mi je Urso, czyli jako wielkie i bujne drzewa zapewniające cień i miejsce odpoczynku dla gołębi, którymi ojciec zapełnił nowy gołębnik. Urso nawet narysował i pokolorował akwarelkami obrazek przedstawiający nasz ogród, gdy rośliny urosną. Kiedy mi go pokazywał, mawiał: „Jak będziesz panienką, będą już duże”, po czym rozmarzonym wzrokiem wodził po swoich drzewach.

Dom otaczał gaj oliwny. Na zachód od niego, u stóp wieżyczki, rozciągała się hektarowa plantacja krzewów pistacjowych. W tamtych czasach, kiedy jeszcze nie używano kombajnów, można było obsiewać i kosić także w gaju oliwnym. Uprawiano tam na zmianę jęczmień albo wykę. Na niewielkiej jego części pasły się też krowy i owce. Lubiłam tam zachodzić, ogłuszała mnie wtedy gra cykad i koników polnych. Odsuwając od siebie kłosa i łodygi, torowałam sobie drogę do drzew, które dobrze znałam, ponieważ albo można się było na nie bez trudu wspiąć, albo miały dziuple szczególnie nadające się na kryjówkę, albo wreszcie dlatego, że były po prostu piękne. Krążyłam sobie też wokół poprzycinanych oliwek. Niektóre przycinano dość drastycznie, wskutek czego były gołe, bo pozbawione dwukolorowych, -srebrno-zielonych listków. Przedstawiały sobą opłakany widok: ich pnie, których nie okalały liście, były szare, nagie i gruzłowate, miało się wrażenie, że cierpią. Tata wyjaśnił mi, że ze swej natury w jednym roku rodzą obficie, a w drugim – skąpo, przez co potrzebują przycinania, które pozwala im odzyskać siły. Każdej zimy grupa chłopów z Ribery przycinała połowę drzewek, dzięki czemu co roku mogliśmy liczyć na zbiory mniej więcej tej samej wielkości.

Z Giulianą zbierałyśmy kwiaty rumianku, z którego robiło się potem napar. Rumianek porastał gęsto środek oraz brzegi drogi prowadzącej do Słupów, tworząc niskie, mocno rozgałęzione krzaczki. Razem z nim rósł szczawik, roślina o lejkowatych kwiatkach, które są tak intensywnie żółte, że ma się wrażenie, jakby były pomalowane farbą. Kiedy się zuje i ssie łodyżkę takiego szczawika, wydziela ona kwaskowy, szczypiący sok, który doskonale gasi pragnienie. Przepadałyśmy za nim. Trzymając w zębach łodyżki niczym długie fajki, zbierałyśmy rumianki i wbijałyśmy wzrok w ziemię. „Uważajcie, żeby nie deptać roślinek” – napominała nas Giuliana. A nie było to wcale łatwe, bo gęste, pokryte włoskami łodygi, niosące na czubku jeden tylko kwiatek, rosły po prostu wszędzie. Były jednak wytrzymałe i kiedy zdarzało się nam je zdeptać, natychmiast same wstawały. W dłoni ścisnęłam kwiatuszki o białych płatkach i wystających żółtych środkach. A kiedy już zbierałam ich wystarczająco dużo, rozwierałam piąstkę i z radością upuszczałam je po kolei do kosza Giuliany. Ona rozkładała je delikatnie na szerokim, płaskim dnie, tak aby się nie pogniotły. „Suszenie zaczyna się już w momencie zbierania” – tłumaczyła nam z poważną miną. Gdy tylko na dnie kosza utworzyła się zwarta warstwa kwiatów, wracałyśmy do domu.

Oczekując na gości, organizowaliśmy wielkie sprzątanie. W pier-w-szych latach po wojnie pracownicy inspektoratu rolnego dezynfekowali gospodarstwo za pomocą DDT i wydawało się, że na dobre poradzono sobie w ten sposób z pasożytami. Ale kiedy dezynfekcje dobiegły końca, robactwo wróciło jeszcze bardziej zajadłe. Musieliśmy się bronić przed tymi „paskudztwami”, jak mama nazywała wszy, pluskwy, kleszcze, bąki i karaluchy. Pluskwy były wrogami sypialni, tak więc metalowe siatki łóżek zanosilo się kolejno na górny taras, gdzie oblewało się je alkoholem i podpalało, by tym sposobem zniszczyć jaja złożone w zakamarkach stelaży. W tym czasie specjaliści od materaców wybebeszali w domu materace i poduszki, prali wełnę i gręplowali ją za pomocą maszyny na pedały, wyposażonej w wielkie gwoździe do rozczesywania i zmiękczenia. Sąsiadujący z kuchnią salon na drugim piętrze służył wtedy za warsztat, a fortepian – za stół do szycia materaców. Fachowcy od materaców pracowali w milczeniu. Byli niebywale schludni – przy pierwszym lepszym pyłku kurzu chwyтали za miotłę. Starali się też nie przeszkadzać sobie nawzajem. Szyli ogromnymi, błyszczącymi igłami. Jedne były proste i służyły do przyszywania guzików wedle tego samego od wieków schematu, dzięki któremu wełna się nie zbija. Inne były znowu zakrzywione – tymi wykańczali brzegi, nadając im kształt serdelków, wskutek czego materace zachowywały swój kształt. Stare lub poplamione pokrowce i obicia mama zastępowała nowymi i w tym celu wybierała białe, beżowe lub ciemnozłote adamaszkowe tkaniny w kwiaty. Później z pomocą Giuliany szylałam ze ścinków ubranka dla lalek Chiary.

Pierwsi przyjeżdżali dziadkowie. Każdego roku sześć miesięcy spędzali w domu w Palermo, cztery z nami – w dwóch rzutach, latem i zimą – a resztę czasu w Siculianie, miejscowości, z której pochodzi nasza rodzina. Babcia była przy tuszy i z trudnością wchodziła po schodach, a kiedy już znalazła się na drugim piętrze, gdzie w chiaromontańskiej⁴ wieży, dokładnie nad pokojem rodziców, znajdowała się sypialnia dziadków, zostawała tam aż do wyjazdu. W rezultacie jako salonu używaliśmy pokoju i tarasu na tym właśnie piętrze. Babcia uwielbiała gotować – była najlepszą kucharką w naszej rodzinie, a zatem kiedy przyjeżdżała, jadało się świetnie. Czasem dziadkowie przywozili ze sobą ciocię Anninę, starszą córkę, która nigdy nie rozstawała się ze swoim kanarkiem. Ciocia Annina mieszkała z ciocią Giuseppiną, drugą, zamężną siostrą taty. W Mosè zostawała tylko kilka dni i nami wcale się nie zajmowała. Cudownie za to haftowała – za pomocą igły i nitki wyczarowywała na płótnie ptaki i kwiaty. Umiała nawet wyszywać twarze oraz skrzydła rozkosznych aniołków i nie potrzebowała do tego żadnych rysunków.

Dziadek – drobny mężczyzna, zawsze w marynarce i pod krawatem – był małomówny i niezmiennie dla wszystkich uprzejmy. W domu spędzał czas, przechadzając się z rękoma splecionymi za plecami – spacerował zawsze tą samą drogą. Miała ona swój początek w salonie, gdzie kobiety wyszywały i gawędziły, następnie wiodła do jadalni – tam okręzał stół – a potem z powrotem do punktu wyjścia. Zawsze, kiedy mnie mijał, brał mnie pod brodę tymi swoimi chudymi palcami, czemu towarzyszyły spojrzenie i delikatna pieśczoć, po czym kontynuował marszrutę. Gdy tylko jednak nadarzała się okazja, wymykał się z domu, by pospacerować po polach. Wtedy szedł zawsze sam. Zdarzało nam się go spotkać po drodze – my także bowiem urządzałyśmy sobie spacer – i wówczas przez jakiś czas szliśmy razem, ale potem on wydłużał krok i zostawiał nas z tyłu w towarzystwie kulejącej Giuliany. Kiedy napotykał chłopców jadących na mułach objuczonych wielkimi dzbanami, ci pozdrawiali go słowami: „*Voscenza benadica!*”, „Niech wam Bóg błogosławi!”, na co on przystawał i pytał: „*Cu sugnu io?*”, „Kim jestem?”. Usłyszawszy odpowiedź: „*Voscenza è 'u baruni granni!*”, „Jesteście starym baronem!”, wyciągał cukierki, które trzymał w kieszeni w tym właśnie celu. Nam nie dawał ani jednego. „W domu macie ich całe pudła” – mawiał. I miał rację.

Rozdział siódmy

Przyjeżdżają wujek Peppino, ciocia Teresa oraz Silvano

Skład stałych gości uzupełniali wujek Peppino, ciocia Teresa oraz Silvano. Przyjeżdżali razem z pokojówką Norą – drobną, małomówną, o okrągłej twarzy, skośnawych oczach i powiekach jak u Chinki – oraz Letizią, niańką Silvana, która pochodziła z okolic Wenecji. Była jasnowłosa, skora do śmiechu i zawsze w pewnym momencie naszego letniego pobytu wyjeżdżała z Mosè, by resztę wakacji spędzić w swojej rodzinnej wiosce.

Comitinowie przywozili ze sobą zatrzesienie jedzenia – arbuzy, sery, ciasteczka, czekoladę, słodycze – a także prezenty dla wszystkich. Wujek Peppino jako miłośnik jedzenia miał niczego sobie brzuch, a ciocia Teresa, pulchna, krągła, choć inna niż moja mama, była równie ładna jak ona. Miała roześmianą twarz, wielkie, ciemne oczy i gęste, lśniące, falujące włosy. Silvano i ja patrzyliśmy po sobie i śmialiśmy się ze szczęścia, bo tak się cieszyliśmy na swój widok. Między naszymi mamami było dokładnie dziesięć lat różnicy. Mieszkały w jednym pokoju aż do chwili, gdy moja mama – wówczas dziewiętnasto-letnia panna – wyszła za mąż. Były sobie bardzo bliskie. Mimo że miały różne gusty – mama lubiła wieś, książki, była domatorką, ciocia zaś wołała światowe życie w Palermo – obie były pracowite, wesołe i bardzo miłe: pomagały wszystkim i nigdy o nikim nie mówiły źle. Specjalnie dla swojej siostry mama trzymała w chłodni torebkę zielonych migdałów. Ciocia obierała je, zanurzała w gorącej kawie i zjadała. „Elenù, jak miło, nigdy o tym nie zapominasz. Zawsze myślisz o mnie!” – powtarzała za każdym razem. Mama tylko kiwała twierdząco głową. W takich momentach patrzyły na siebie błyszczącymi oczami.

Silvano spał i bawił się razem z nami, ale cieszył się większą swobodą. Mógł kręcić się po gospodarstwie bez opiekunki, za to w towarzystwie synów Rosalii i Luigiego, oraz robić różne męskie rzeczy: z Vincenzem, czwartym synem Rosalii, ładnym, blondwłosym chłopakiem, orał pole na masseyu fergussonie, pierwszym traktorze, jaki kupił tata, chodził za Pumą, naszym administratorem, gdy ten doglądał gospodarstwa, i przysłuchiwał się rozmowom wieśniaków. Mimo to chętnie brał udział w naszych zabawach. A te były zawsze takie same. Graliśmy w piłkę, bawiliśmy się na podwórku i organizowaliśmy wyprawy na pola. Oprócz tego, każdego lata zabieraliśmy się do ambitnego projektu, jakim była budowa samochodu.

Wykorzystując pomysły Silvana, pod kierunkiem Paola i starszych chłopców co roku budowaliśmy nowy. Używaliśmy do tego młotka, gwoździ, sznurków, kleju, gumek i tego wszystkiego, co tylko dawało się odzyskać: drewnianych skrzynek, połamanych desek, kółek od wózków dziecięcych i taczek. Prace ciągnęły się tygodniami. Na podwórko wjeżdżało się przez bramę, która prowadziła lekko w dół. To tam następowała próba samochodu. Kierował nim Silvano. Zjeżdżając, nabierał prędkości, po czym umiejętnie kręcąc kierownicą, dojeżdżał aż do łuku wieży, naszej mety. Wsiadać do wozu mogli tylko ci, którzy wcześniej przy nim pracowali. Zdyszani wpychaliśmy go na najwyższy punkt podwórka i po niekończących się, gwałtownych sprzeczkach, kto gdzie siada, po przepychankach, kopniakach, a nawet uszczyptnięciach ze strony tych samych co zawsze marud, siadaliśmy w samochodzie jak popadło, jedni na drugich. Wreszcie odpychaliśmy się i wóz w podskokach zaczynał zjeżdżać. Wielkim sukcesem było już samo dojechanie do podwórza, ponieważ zwykle nasz wehikuł blokował się, przechylał, a my wszyscy lądowaliśmy na ziemi. Mimo siniaków i zadrapań od razu byliśmy gotowi podjąć kolejną próbę. A podejmowaliśmy ją zwykle na bardziej stromej dróżce. Wtedy ja już nie tylko

popychałam wóz, lecz także wskakiwałam do środka, zajmując miejsce przy kierowcy. Miałam bardzo ważne zadanie: jako najcięższa z całego towarzystwa byłam hamulcowym. Na polecenie Silvana: „Simò, hamuj” wystawiałam nogę i wbijałam ją w żwir.

Inne nasze ulubione zajęcia polegało na odwiedzaniu czarno-białego sardyńskiego osiołka, którego posiadał tata jeszcze od dzieciństwa. Osiołek rozkoszował się wygodną starością, na którą bynajmniej nie zasłużył jako wielki leniuch. Ale i tak go uwielbiliśmy. Był już staruteńki, dzień i noc mieszkał sobie w stajni obok innych zwierząt gospodarskich – mułów, koni i krów – które od reszty zwierzyńca oddzielała przegroda. Z tym swoim długim pyskiem i spiczastymi uszyskami osiołek wydawał nam się piękny. Podobało nam się jego umaszczenie i nie zwracaliśmy uwagi, że niegdyś białe i czarne plamy żółkły i zszarzały. Głaskaliśmy go, dawaliśmy mu garście siana, a nawet – ukradkiem – cukierki, które przynosiliśmy w kieszeniach fartuszków. Co roku, po wielu namowach, tata pozwalał nam zaprząć czarno-białego osiołka do bryczki, którą miał ciągnąć w czasie naszej przejażdżki do Słupów. Operacja ta odbywała się w dwóch etapach. Pierwszy, wcale nie taki prosty, polegał na wyprowadzeniu osiołka na podwórko. Silvano, ja i chłopcy z gospodarstwa szliśmy po niego do dużej zagrody. A ponieważ był uparty jak osioł i nie chciał opuścić rozgrzanej, ciemnej stajni, trzeba było go zachęcać okrzykami i popychać. Przeważnie i tak nie wychodził, nawet gdy obrywał po grzbiecie od chłopaków, którzy okładali go kijem, kiedy nie patrzyliśmy. Ale kiedy postanawiał się ruszyć, pozwalał się prowadzić – szedł wtedy wolno w orszaku aż na podwórze, gdzie witał nas zgiełk głosów Chiary, Gabrielli i najmłodszych dzieci wieśniaków. Wszyscy asystowali przy oporządzaniu bryczki. Ta stała zwykle w składzie przykryta pokrowcem. Odkurzona i wypastowana, prezentowała się zaiste wspaniale: jasne drewno ze skórzanymi wykończeniami, mosiężne guzy i siedzenia z kozłej skóry. Wyglądała jak powóz markizy z komiksu o Bécassine⁵.



Wycieczka na wieś w drugi dzień Wielkanocy, 1948

W pierwszym rzędzie widać ciocię Verenę (blondynka), ciocię Annemarię (w ciemnych okularach) i ciocię Mariolę (w białej bluzce); obok nich ojciec z Marią i Giuseppem (na stojąco);

ja siedzę na ziemi przed nim. W drugim rzędzie, pierwszy od lewej stoi dziadek (z nieodłącznymi kapeluszem, szalikiem, okularami i fajką); koło niego – mama, wujek Giovanni (roześmiany) i wujek Peppinello (poważny)

Drugi etap polegał na zaprzęgnięciu osiołka. Ten stał sobie niemo i zupełnie nie dawał się dotknąć. Wieśniaków, którzy próbowali podchodzić do niego z różnych stron, częstował kopniakami, nie racząc z siebie wydać przy tym ani jednego ryku. Nam tymczasem pozwalał się głaskać po szyi i grzbiecie. Wciąż pamiętam dreszcz przyjemności, jaki czułam, gdy bojaźliwie głaskałam wyblakłe plamy na jego wyliniałej sierści. Chłopi, którym nie wolno było go bić, próbowali podejść go po dobroci, podsuwając mu paszę i świeżą wodę. Musieli go sporo namawiać, by zechciał z nimi współpracować. Kiedy już osiołek pozwolił założyć sobie zaprzęg i bryczka była gotowa do jazdy, zaczęliśmy zajmować miejsca, czemu towarzyszyły zalecenia naszych opiekunek: „Uważajcie!”, „Trzymaj się oparcia!”, „Nie machaj rękami!”. Ściśnięci i oniemiałi z powodu nadmiaru emocji, czekaliśmy, aż chłopak wybrany na woźnicę, czyli ten, który akurat ważył najmniej, da znak do odjazdu. Ale czarno-biały osiołek wcale nie reagował na komendę „*amuni*”, „jazda”. Chłopak luzował wtedy lejce, odczekiwał chwilę, na powrót je ściągał i znowu popuszczał. Nic z tego. Próbowano wówczas innej metody – osiołka zaczynało popychać z obu boków dwóch ludzi. Dalej nic. Nie miał zamiaru zrobić ani kroku. Nie pomagały też zachęty, namowy, krzyki – wszystko to puszczał mimo uszu. Nie reagował na uderzenia batem po grzbiecie i pęcinach: stał jak kamień, nawet nie zaryczał. Luigi, który miał łagodne usposobienie, brał wtedy niechętnie kij do ręki. Przy pierwszym razie Giuliana wzdrygnęła się z odrazą, a my darliśmy się, chcąc obronić naszego czarno-białego osiołka, którego w tym momencie traktowaliśmy niczym symbol uciemionych. „*Un s'arrimina*”, „nie jedzie” – mówił wtedy Luigi, jakby chcąc się wytłumaczyć. I patrzył na nas. A my patrzyliśmy na niego. I zawsze tak to się kończyło: przygnębieni, schodziliśmy z bryczki, a zwycięski czarno-biały osiołek stał bez ruchu, póki nie odczepiono od niego bryczki i nie zdjęto uprzęży. Chciał się rozkoszować naszą porażką do końca.

Zaprzęzona w czarno-białego osiołka bryczka nigdy nie wyjechała za bramę Mosè.

W takich wypadkach, by nieco osłodzić nam rozczarowanie, Giuliana albo częstowała nas wyjątkowym podwieczorkiem, albo specjalnie go przygotowywała. Czasem prosiła Vincenza, by uprażył nam kłosa zboża. Jeszcze ciepłe, rozcieraliśmy w dłoniach, zrywając łupinkę z ziarenek, które zjadaliśmy. Były gorące i chrupiące. Łapczywie wdychałam słodki, intensywny zapach palonej skrobi. Bywało, że dostawaliśmy po pół kosteczki, a czasem wręcz po całej kosteczce czekolady albo po porcji konfitury z pigwy, albo też mój absolutnie ulubiony napój. Był przyrządzony z gorzkich wiśni w syropie, które ciocia Teresa – będąca uznaną i niekwestionowaną królową syropów wiśniowych – gotowała na słońcu. Giuliana ścierała na tarce kawałek lodu, który przechowywano w chłodni właśnie z myślą o zimnych napojach, i napełniała nim szklanki. Dolewała potem porcję rubinowego syropu i całość mieszała długą srebrną łyżeczką. Na koniec wyjmowała ze słoja kilka wisienek, liczyła je – każdy z nas miał dostać tyle samo – i rozkładała na lodzie, uważając, by się w nim nie zatopiły. Całość przyozdabiała, wkładając w środek koła utworzonego przez owoce listek mięty pieprzowej. Napój był gotowy, piękny i aromatyczny. Piliśmy go, siedząc wokół stołu w pokoju kuchennym. Łyżeczkami wydobywaliśmy przy tym z dna mięsiste, ciemnoczerwone zmrożone wiśnie.

Rozdział ósmy

Wyprawy na nieużywane strychy

W naszej sypialni, przylegającej do pokoju Giuliany, stały dwa łóżka polowe oraz piętrowe łóżko z metalowych rurek pomalowanych na kolor khaki – był to spadek po amerykańskim wojsku. Łącznie cztery miejsca – dla mnie, Chiary, Silvana i Gabrielli. Jeśli była taka potrzeba, dostawiało się kolejne. Maria i Gaspare zwykle sypiali w pokoju przy sypialni ich rodziców, tak więc w naszym pokoju mieszkało tylko nasze kuzynostwo. Spaliśmy razem, chłopcy i dziewczynki, natomiast reszta dzieci sypiała ze swoimi rodzicami. Nowi goście od razu dostosowywali się do naszych zabaw i rytarów, jak gdyby to sam dom dyktował, co i jak należy robić. Jak gdyby rzucał na nas jakiś czar.

Jedną z naszych obsesji i naszą główną codzienną rozrywką było pieczenie chleba. Ogarnięci chęcią naśladowania Rosalii, budowaliśmy przeróżne piece z cegieł, drewniak i gliny, którą braliśmy z pewnego przypadkowo odkrytego miejsca za murkiem okalającym ogród. Nasze piece miały kominy i metalowe drzwiczki, które robiliśmy ze spłaszczonych i podziurawionych puszek po sosie pomidorowym i rybach. Ponieważ uznaliśmy, że nasze piece muszą być do tego piękne i ozdobione jak należy, a wiedzieliśmy coś nie coś o tym, że świątynie w Agrigento były otynkowane na czerwono, żółto, zielono, bialo i niebiesko, postanowiliśmy pomalować je dokładnie tak samo.

W Mosè, oprócz żółtego tufu, znaleźć można było różno-barwne kamienie oraz kawałki cegieł i dachówek, których kolorystyka rozciągała się od czerwieni do szarości. Chodziliśmy po nie na pola, po czym rozkruszaliśmy, a powstały w ten sposób proszek służył do dekorowania zewnętrznych ścian naszych pieców. Nie pamiętam, by kiedykolwiek nasze próby zakończyły się sukcesem – nasz plan pieczenia chleba, tak samo jak plan z samochodem czy z przejazdami bryczką, był skazany na porażkę, choć parokrotnie udało nam się rozpać gałązki, rozniecając jakiś nędzny ogienek. Raz jeden tylko udało nam się wsadzić do pieca – ale, niestety, już nie upiec – nasz chleb. I choć po kilku latach zarzuciliśmy ambitny projekt stworzenia niezależnej piekarni, to jednak nie zrezygnowaliśmy ze sporządzania barwnych proszków. Używaliśmy ich potem do malowania własno-ręcznie lepionych z gliny filiżanek lub jako jedzenia dla lalek Chiary, które to jedzenie podawaliśmy im na późne śniadanie. Niezużyte barwniki przechowywaliśmy w słoikach lub puszkach.

Tata próbował nas zainteresować ogrodnictwem: oddał nam pod opiekę cztery ogródki położone wzdłuż dróżki, która biegła w dół tuż obok muru podwórka. Były to identyczne kwadraty ziemi, połączone ze sobą stromymi schodkami. Pośrodku każdego rósł młody wiąz. Maria, Gaspare i ja jako starsi zajęliśmy pierwsze trzy, podczas gdy Silvano, Gabriella i Chiara musieli zadowolić się współdzieleniem czwartego. Ten nierówny podział wywołał kłótnie i nieustanne wyrzuty ze strony poszkodowanych, a cała historia zakończyła się smutno – ogródki te pozostały w nędznym stanie i nic w nich nie rosło.

Po obiedzie wszyscy odpoczywali w swoich pokojach, również gosposie, które spały na poddaszu w jednej z wież. Wyjątkiem był tata – wyciągał się na leżance w dolnym saloniku, by poczytać sobie dziennik „Giornale di Sicilia”. Czasem zapadał w drzemkę, ale jak tylko słyszał, że przechodzimy obok, otwierał oczy. Giuliana szła do siebie, gdy upewniła się, że wszyscy jesteście już w łóżkach. Chiara i Gabriella, nie zwracając uwagi na innych, kontynuowały zabawę papierowymi lalkami, a tymczasem Silvano i ja, gotowi na nasze tajne wypadki,

czekaliśmy tylko na odgłos chrapania Giuliany, by po cichu wstać i wymknąć się z pokoju. Wreszcie byliśmy panami uśpionego domu. Kuchnia była pusta i wysprzątana, okiennice przymknięte, a podłoga jeszcze wilgotna. W półcieniu, bezgłośnie – na wypadek gdyby któraś z pokojówek przebywała w pokoju stołowym, prasując swoje rzeczy – przystawialiśmy krzesło do kredensu, a tam wysoko na półkach, w dobrze przewietrzonym miejscu stały foremki z tężejącą konfiturą pigwową, przygotowaną na zimę. Konfitura pigwowa to sycylijska specjalność. Miąższ owoców pigwy długo się gotuje z cukrem i odrobiną soku z cytryny, po czym wlewa do tradycyjnych foremek z emaliowanej terakoty w kształcie ryb, owoców, Jezuska, rycerza czy zamku. W zetknięciu z powietrzem tworzy ona jakby twardą i słodką skorupkę, dzięki której wewnątrz pozostaje miękkie. Uważnie wybieraliśmy najmniej widoczną foremkę i palcami zamiast łyżek albo zdejmowaliśmy cieniutką warstewkę marmolady, albo też wydłubywaliśmy ją w rogu. Później chowaliśmy tę foremkę pod innymi, otwieraliśmy pojemnik na chleb i wyjmowaliśmy po kilka kromek, by zjeść je razem konfiturą, którą podkradaliśmy nie tyle z głodu, ile z łakomstwa i chęci posmakowania zakazanego owocu.

U szczytu kuchennych schodów, na podeście prowadzącym do pralni, znajdowały się niewielkie drzwiczki, przez które razem z Silvanem wyprawiałam się do usytuowanych nad jadalnią, nieużywanych strychów, które nie ucierpiały w czasie bombardowań. Tam czołgaliśmy się lub zgięci wpool niepewnie stawialiśmy nogi. Nie mieliśmy jednak pojęcia, jak bardzo to było niebezpieczne. Deski, po których chodziliśmy, leżały na belkach sufitu zbudowanego z gipsu i trzciny. Wystarczyłby jeden fałszywy krok i moglibyśmy się zapaść. Jak jednak wiadomo, Bóg pomaga głupcom i dzieciom, toteż nic nigdy nam się nie stało.

Na tych opustoszałych strychach było wszystkiego po trochu: meble bez nóg, porzucone szafki, lampy nienadające się do użytku, rozbite wazony, na wpół otwarte kartonowe pudła, w których można było dostrzec zakurzone tkaniny, sztucce, kolejne pudła, stare szczotki, dziurawe słomiane kapelusze, żelazne drażki o nieznanym zastosowaniu. Któregoś razu znaleźliśmy tam białe porcelanowe wazy z uchami. Były bardzo ładne i nietknięte, a pod warstwą brudu błyszcząły. Postanowiliśmy je znieść na dół i pokazać je naszym mamom, ponieważ byliśmy pewni, że nie pogniwają się o to, tylko wyrażą wdzięczność za nasze znalezisko. Okazało się to nie lada zadaniem – przenieść je aż do drzwiczek, potem wyjąć je tak, by ich nie obtłuc, a na koniec zanieść do pralni. Tam stała na ziemi drewniana balia, ocynkowana od środka. Była pełna rzeczy moczących się w ługu przed praniem. Po kolei zanurzaliśmy w niej wazy i wszystkie starannie myliśmy, brudząc przy tym wodę i to, co w niej leżało. Wreszcie znieśliśmy je po schodach i ukryliśmy w ostatnim pokoju, tym na pierwszym piętrze obok sypialni wujka Peppina i cioci Teresy. Po wszystkim wróciliśmy do łóżek i zaczęliśmy czekać, aż nasze mamy się obudzą. Odkrycie tych białych waz wywołało śmiechy i pretensje – to były nocniki!

Rozdział dziewiąty

Przestępstwa cioci Teresy, mamy i Paola

Już jako dziewczynka ciocia Teresa ubóstwiała piec ciastka. Przygotowywała je wczesnym popołudniem w ogromnej kuchni w domu w Agrigento, a jej jedynym pomocnikiem była moja mama, wtedy jeszcze malutka. W Mosè siostry Giudice korzystały ze spokojnych poobiednich godzin, by powrócić do tego rytuału z czasów młodości. Zachowywały się dokładnie tak samo jak my, dzieci, gdy przeznaczałyśmy ten czas na to, by robić to, co najbardziej lubiłyśmy. Pracując w kuchni, mama i ciocia Teresa wspominały dawne czasy, a przede wszystkim babcię Marię, ukochaną matkę, z której śmiercią – babka umarła, kiedy Silvano i ja byliśmy jeszcze przy piersi – nigdy nie mogły się pogodzić.

Okolo w pół do czwartej słyszałam ich drobne kroki na schodach. Wyślizgiwałam się wtedy z łóżka, tak by nie przeszkadzać pozostałym w ich cichych pogawędkach, i dołączałam do mamy i cioci. Śledziłam je początkowo z odległości, po czym zatrzymywałam się w pokoju stołowym. Niewidziana przez nie, podglądałam je zza półprzymkniętych drzwi, a potem w dogodnym momencie pukałam. Zwykle pozwalały mi zostać, ale nie zawsze. Kiedy smażyły *panzerotti*, *sfinigi* i *cenci*, obawiały się przyskania wrzącej oliwy, odsyłały mnie więc do pokoju. Kuchnia była chłodna i cicha – pokojówki odpoczywały sobie tak samo jak babcia, która zazwyczaj zawłaszczwała piec i palniki. Ciocia Teresa i mama, wreszcie królowe tego miejsca, zabierały się do roboty. Już wcześniej decydowały, co przygotowują, więc teraz sprawdzały tylko przepis w książeczce zapisanej wyraźnym pismem babci Marii. Ich wybór ograniczał się do popołudniowych ciastek i słodczy, dzięki czemu nie wchodziły w paradę mojej babci, która sprawowała niepodzielną kontrolę nad tym, co pojawiało się na stole. Zakładały fartuchy – trzymały je osobno, tylko do własnego użytku; były one takie same jak fartuchy Cateriny, ale w przeciwieństwie do tamtych, na których nawet tuż po praniu przebijały plamy, nie nosiły śladu zabrudzenia tłuszczem czy oliwą. I zaczynały żwawo pracować. Ale nigdy w ciszy – świergotały niczym podlotki, zachowując przy tym dawne nawyki, które stały się już częścią ich natury.

Najpierw rzędem ustawiały na stole potrzebne składniki i odważały je. Składniki na słodkości bezwzględnie trzymało się osobno, tak w kuchni, jak i w spiżarni. Tam zaś stały na jednej półce (która – odmiennie od pozostałych, wyłożonych zwykłym papierem gazetowym – przykryta była woskowanym papierem w kwiatuszki) pudełka cukru, paczki z mieloną grubo lub drobno mąką z Mosè, torebki z mąką tortową kupowaną specjalnie do określonych przepisów, paczuszki z semoliną i mąką ziemniaczaną, puszki z sodą oczyszczoną, winianem potasu, drożdże w proszku, laski cynamonu, słoiki z goździkami i cukrem waniliowym, a także alkohole – alkermes, rum, koniak, marsala, wino gotowane do ciasteczek zwanych *mustazzoli*. Równie rygorystycznie przestrzegano podziału kuchennych utensyliów: jedna z wielkich i głębokich szuflad kredensu, podzielonych na cztery części, zawierała drewniane deski – poczynając od malutkich służących do krojenia czekolady, po duże do wałkowania ciasta – *mezzaluny*⁶, wałki, wykrawaczki do makaronu o różnych kształtach, wszelkiego typu foremki do ciasteczek związane sznurkiem, jak gdyby były ozdobą na choinkę, wreszcie sporo drewnianych łyżek i chochli. Były tam też dziesiątki metalowych form do flanów, babek, tart, budyniów, foremki do *ciambelle*, foremki do cassate, blachy do ciastek, rurki do smażenia *cannoli*, pędzle i pędzelki do smarowania wypieków jajkiem i ubitym białkiem, a także do dekorowania cukrem pudrem. Była tam też stara szpryca cukiernicza, której nigdy się nie używało. Waga miała swoje

lata, ale świetnie działała. Z płytki marmuru przykrywającej skrzynkę wychodziły metalowe krzyżyki, które podtrzymywały dwa mosiężne talerzyki: okrągły i podłużny. Ten drugi służył do ważenia spaghetti. Z przodu znajdował się wskaźnik schowany za szkiełkiem; kiedy języczki połączone z każdym z talerzyków układały się równolegle, oznaczało to, że osiągnięto się pożądaną wagę. Mosiężne odważniki – o wadze od pięciu gramów do kilograma – umieszczone były w kawałku drewna o kształcie równoległociąnu.

Ciocia Teresa i mama piekły ciastka, *pasticcio* z kremem lub wiśniami, *panzerotti* z chrupiącą skórką, wypełnione kremem z ricotty i czekolady i obsypane cukrem pudrem. Przede wszystkim jednak przygotowywały – i to chyba najczęściej – „bardzo poręczny biszkopt”, jak go nazywała mama, który, istotnie, nadawał się na różne okazje. Krojono go w kromki i podawano nam na śniadanie, popołudniami jadało się go jak poobiednie ciasto, a nasączony alkermesem i wypełniony kremem oraz gotowanymi gruszkami służył do przygotowania *zuppa inglese*, a właściwie jej letniej „wersji” wprowadzonej przez moją prababcie, której matka była Angielką. „A poza tym – tłumaczyła mama – przepada za nim Paolo”.



Razem z Ciccim i Marią Vellami, Marią i Gasparem w alei Słupów, 1947

Paolo był jej tajnym współpracownikiem. Ilekroć mama i ciocia Teresa urzędowały w kuchni pod nieobecność babci, Paolo do nich zachodził. Zawsze chciałam go zapytać, jakim cudem wiedział, kiedy je tam zastanie, ale nigdy nie miałam dość śmiałości, by to zrobić. Obawiałam się też, że tym pytaniem wprawię go w zakłopotanie. Wyobrażałam sobie więc, że kieruje się bardzo dobrym węchem i równie wielkim łakomstwem. Paolo był osobą dyskretną, o sobie mówił mało. Wiedziałam, że pochodził z Palermo, z dzielnicy Zisa. Tam też żyły jego żona i córki, ale odkąd mój ojciec skończył cztery lata, przez większość czasu Paolo mieszkał razem z rodziną Agnellów wszędzie tam, dokąd zabierali go dziadek, a potem tata. Nie wydawał się niezadowolony z tego powodu. Miał, jak się zdawało, jedną tylko wadę – palił.

W rzeczywistości miał jeszcze jedną, którą skrywał, wymawiając się jakimiś niedomaganiem oraz bliżej nieokreślonymi *chiffari p'u baruneddu*, zadaniami od barona, o których z kolei

wspominał, jakby były dżentelmeńskimi sekretami. Był, mianowicie, niesamowicie leniwy. Tata lubił prowadzić samochód, w związku z czym Paolo, nie mając wiele do roboty, wynajdywał sobie takie zajęcia, które by go jak najmniej męczyły – na przykład glansował klamki u drzwi. Był to wymyślony przez niego sposób na to, by pracować, unikając upału – z papierosem w kąciaku ust siadywał sobie w przewiewie na stołku, skrzydło drzwi umieszczał między nogami, po czym owijał klamki podłużnymi kawałkami starych prześcieradeł i ściskając w rękach ich końce, wolniutko, bez pośpiechu, przesuwając je w górę i w dół, jak gdyby doił krowę. Paolo bardzo lubił palić i dlatego prosił mnie, bym zbierała dla niego niedopałki z popielniczek, zanim pokojówki je opróżnią. Wkładałam niedopałki do kieszeni fartuszka i przekazywałam mu je, tak jak handluje się narkotykami – z ręki do ręki, bez słowa. On zaś, siedząc sobie na schodku, zbierał te resztki, kruszył w palcach, po czym wyciągał bibułkę, usypywał na niej kreskę tytoniu, zwijał, ślina i zalepiał, a na koniec wkładał za ucho jak ołówek – poobiedni papieros był gotowy.

Najbardziej lubił Chiare, jej długie rzęsy i buzia przypominały mu tatę, gdy był dzieckiem. Kiedy Chiara musiała leżeć w łóżku, bo zachorowała na błonicę, czyli chorobę, która, jak się obawiano, może być śmiertelna, Paolo dotrzymywał jej towarzystwa dokładnie tak samo, jak czynił to wiele lat wcześniej, gdy tata miał zapalenie kości. Grał z nią wtedy w karty, nie tylko w scope, lecz także w „męskie” gry, takie jak *briscola*, *zecchinetta* czy *tressette*, do których używali kart neapolitańskich. Mama i Giuliana przymykały na to oko, bo dzięki temu Chiara miała jakąś rozrywkę. Oddany mojej mamie, do której zwracał się ciepło per *signuri* – był to skrót od *Vostra Signoria* – a nie formalnie per *signora baronessa* jak inni, Paolo bez żenady zakładał fartuch Cateriny i ucierał żółtka, ubijał białka i szatkował pistacje, które razem z wydrylowanymi gorzkimi wiśniami ozdobić miały *zuppa inglese*. Można by sądzić, że Paolo – już stary, ale wciąż bez wątplenia męski – wydawał się wtedy śmieszny: przepasany fartuszkiem w błękitną kratkę, z łyżką w ręku i miską między kolanami. Nic podobnego. Z jego twarzy biła wówczas tak wielka przyjemność, że tłumiała wszystkie emocje, które nie miały nic wspólnego z szacunkiem dla sztuki cukierniczej: kiedy wciągał gęsty zapach żółtek ucieranych z cukrem, jego włochoaty nos aż drżał, a pierś wolno unosiła się i opadała.

Przygotowując razem ze swoją starszą siostrą ciasta, mama z radością okazywała jej szacunek. Ciocia Teresa była bardziej doświadczona i pewna swych umiejętności. Na każdym kroku mama potrzebowała jej aprobaty: „Teresù, jak myślisz, dość już ubijania białek?”, „Tyle cukru wystarczy?”, „Odłożyć to kruche ciasto, żeby odpoczęło?”. A ciocia odpowiadała, uspokajając ją i udzielając wskazówek: „Świetnie, może tylko jeszcze szczyptę cynamonu”, „Elenù, powyrabiaj je jeszcze przez chwilę”, „Dajmy temu jeszcze dwie minuty”. Pracowały w wielkim porządku – nie spadała im ani odrobina mąki – ale jeśli chodzi o liczbę misek, łyżek, noży i talerzyków, których używały do najprostszego nawet przepisu, były zdecydowanie ekstrawaganckie. Każdy składnik – czy to taki, który trzeba było odważyć, czy taki w kawałkach – musiał znajdować się w oddzielnej miseczce lub na oddzielnym talerzyku. Nawet jeśli przepis mówił, że składniki należy połączyć już na samym początku, to i tak na oddzielnym spodeczku leżała słonina, a na oddzielnym cukier, inny był przeznaczony na całe jajka, a jeszcze inny na same skorupki; stały też miski na mąkę zwykłą, mąkę ziemniaczaną, skórkę cytrynową, a dodatkowo w tej ostatniej znajdowała się specjalna tarczka. Pracowały zaś tak, jak gdyby to była nie kuchnia, lecz salon, w którym składają komuś wizytę: „Ja po tobie, Teresù”, „Nie, najpierw ty”, „Dziękuję”, „Proszę”, „Bądź łaskawa”, „Przepraszam, popchnęłam cię, Elenù”, „Ależ skąd, Teresù”, „Brawo!”, „Nie ma o czym mówić, to było łatwe”.

Już po wszystkim zbierały brudne miski, talerze oraz utensylia i ustawiały je w zlewie. Przecierały marmurowe blaty i opuszczały pokrywę nowoczesnej kuchenki. Potem, tak samo lekko jak wtedy, gdy szły do kuchni, wychodziły, stukając tymi swoimi bucikami od Chanel –

nie pamiętam, bym kiedykolwiek widziała je w sandałach – i starannie zamykały za sobą drzwi. Po sjeście pokojówki zastawały na stole ciasta przykryte tiulowymi ściereczkami i stygnące ciasteczka. Jak gdyby przyszły i zrobiły to wszystko krasnoludki.

Około piątej mama i ciocia Teresa, ubrane w stroje popołudniowe ze sznurami „przyzwoitych” pereł na szyi, wchodziły na taras jak gdyby nigdy nic. Ich wypieki stały na stole, obok soku z winogron i zimnej herbaty. Babcia spoglądała na nie jakby z wyrzutem, bo nie lubiła, gdy ktoś wdzierał się do jej królestwa, ale nic nie mówiła.

Rozdział dziesiąty

Zabawy grupowe: podwieczorki, wykopaliska i bersalierzy

My także przebieraliśmy się popołudniami, jednak nie robiliśmy tego z myślą o elegancji. Zakładaliśmy bowiem spodnie, skarpetki i buty, w których szliśmy na pola. Kiedy proponowano nam kawałek tarty, biszkopta albo jakieś innego ciasta, które akurat zostało, podwieczorek zjadaliśmy w domu. W innym wypadku zabieraliśmy go ze sobą w koszyku, a potem pałaszowaliśmy gdzieś na murku lub pod drzewem. Był to zawsze posiłek lekki, niemniej ważny, a na dodatek jedyny, który mogliśmy sobie wybierać. Składał się z chleba z dwoma różnymi dodatkami: z tym, co przygotowano dla nas w domu, lub też z tym, co można było zebrać w ogródku warzywnym. Jeśli nie chcieliśmy niczego tradycyjnego, czyli chleba z oliwą, chleba z cukrem, chleba z masłem, chleba z masłem i solą, chleba nasączonego sokiem z cytryny, chleba z masłem i cukrem, chleba z masłem i miodem, chleba z sardelami, chleba z konfiturą pigwową, mogliśmy sobie wziąć chleb z tym, co zerwaliśmy w ogrodzie. Każdy z nas zabierał wtedy rożek z solą, przygotowany przez Caterinę. W soli mogliśmy potem zanurzyć czubek ogórka, pomidora lub papryki prosto z krzaczka, które zjadaliśmy do chleba.

Giuliana najchętniej kazałaby nam iść na spacer wzdłuż drogi okrążającej pola i wytyczonej z myślą o traktorze. Przed domem odchodziła ona od alei Słupów, wiodła starą polną drogą, dalej ubitym pasem ziemi przez gaj oliwny, po czym mijała winnicę, by wreszcie połączyć się z dróżką biegnącą w górę wzgórze i prowadzącą do domu. My jednak woleliśmy chodzić przez gaj oliwny i pole ścieżkami, które dla niezaznajomionego z nimi oka – ale nie dla naszego – były niewidoczne. Nawet Giuliana, która знаła Mosè tak dobrze jak my, nieustannie tam się gubiła. Ze spacerów wracaliśmy obładowani różnymi jagodami i owocami, które zaciekawiły nas swoimi kształtami i kolorami i które zerwaliśmy z krzewów jeżyn lub innych krzaków, albo też z różnymi rzeczami podniesionymi z ziemi: pustymi nabojami, kawałkami drewna lub upręży, kośćmi dzikich zwierząt, skorupkami ślimaków, a nawet wylinkami zrzuconymi przez zaskrońce, nie mówiąc o niezbędnych kamykach, które potem rozkruszaliśmy na stopniach kościoła. Po powrocie, w oczekiwaniu na kolację, graliśmy w różne grupowe gry, w których uczestniczyli także chłopcy z gospodarstwa. Graliśmy w karty i w rozmaite odmiany chowanego. W przeciwieństwie do mnie, Chiara, Gabriella i Mela były bardzo dobre w zabawach z piłką – rzucały nią o mur i przed schwytaniem jej wykonywały przeróżne ruchy, wykrzykując śpiewnie polecenia: „ruszaj się”, „nie ruszaj się”, „kłaśnij”, „jedną nogą”, „jedną ręką”. Miałyśmy też rozrywki dla dziewczyn, takie jak skakanka czy stara zabawa z kółkiem i drewnianym kijkiem, w którą bawiła się jako dziecko nasza mama. Ale były też gry dla chłopaków – na przykład piłka nożna – w które jednak grywaliśmy wszyscy razem.

Niektóre spacerowałyśmy miały charakter prawdziwych ekspedycji botanicznych lub archeologicznych. Te ostatnie czasem potrafiły przypominać wyprawy wojenne. Jako pełni zapału archeo-logowie-amatorzy byliśmy mocno przekonani, że pod Mosè znajdują się starożytności, które tylko czekają, aż je odkryjemy. Wyruszyliśmy więc z domu dobrze wyposażeni we wszystko, co potrzebne do prowadzenia wykopalisk. Chiara i Silvano tworzyli drużynę, a Gabriella zwykle wołała zostać w domu. Kolejno pchaliśmy czerwono-zielony wózek, na plecach transportując narzędzia – kilofy, łopaty i grabie – oraz skrzynie na znaleziska. Giuliana niosła kosze z podwieczorkiem. Mosè jest miejscem, które człowiek zamieszkuje od trzech tysięcy lat, toteż różnych legend i tajemnic było w bród. Wieśniacy zazwyczaj opowiadali

niedawne historie z czasów wojny, a rozmieszczenie wojsk było niekończącym się źródłem anegdot o okresie, gdy w Mosè stacjonowali najpierw Włosi, a potem Amerykanie. Opowiadano także o tym, jak dawno temu znajdowano zakopane greckie urny, skrzynie i worki pełne złotych monet, które kiedyś albo zagrzebano na polach, albo ukryto w pustych pniach drzew oliwnych. Jakby tego było mało, w okolicy mieli się też pojawiać różni święci, a nie tylko Matka Boska z Zuccu Santu. Ale nas interesowało wyłącznie odkrywanie skarbów. Przechodziłyśmy więc ziemię w poszukiwaniu złotych monet i choć znajdowałyśmy wiele skorup będących fragmentami greckich waz lub fenickich szklanych naczyń, to nigdy nie natrafiliśmy na żadną wazę, która zachowałaby się w całości. Do resztek tych żywiłszy jednak szacunek, więc nigdy nie rozłukiwaliśmy ich na stopniach kościoła.

Choć miałam niewiele więcej lat od Silvana, pod względem fizycznym byłam o wiele bardziej rozwinięta, a poza tym okazywałam się gorliwsza i w rezultacie zachowywałam się, jakbym pozjadała wszystkie rozumy. Miałam też niepohamowaną wyobraźnię, dużo czytałam. Wieczorami, już w piżamach, przed pójściem spać, zbieraliśmy się w naszym pokoju przy oknie, a ja opowiadałam reszcie historie jeżące włosy na głowie: o czarowniku, który mieszkał w dziupli w drzewie pistacjowym, o złośliwych czarownicach i o postaciach na pół biblijnych, na pół mitologicznych. Opowiadałam o tym tak żywo, że koniec końców sama zaczynałam się bać. Potem, jak tamci, nie mogłam zasnąć i Giuliana robiła mi wymówki. Przywłaszczyłam sobie także funkcję kierowniczkę wykopalisk, a gdy przychodziło do podziału znalezisk, zabierałam dla siebie najwięcej. Któregoś razu, kopiąc na północ od domu w Mastru Iacintu, wygrzebaliśmy szkielet konia. Uznałam, że jest to rumak Achillesa i że – skoro jest to znalezisko archeologiczne – należy do mnie. Kości sporo ważyły, toteż nosiliśmy je do domu na raty. Kiedy już umyliśmy je starannie w garażu, przekonałam Chiarę i Silvana, którzy byli młodsi ode mnie, że najcenniejszą częścią są zęby, i sprzedałam im je razem z paroma greckimi skorupami za wszystkie ich oszczędności – jeszcze dziś nie mogą mi tego darować. Oglądać kości przyszli kolejno wszyscy dorośli z wyjątkiem babci. Szkielet leżał już tam potem wystawiony na pokaz przez całe lato. Zrobiło nam się bardzo przykro, kiedy po dokładnych oględzinach Luigi powiedział, że jest to muł bersalierów, który padł w trakcie wymiany ognia z Amerykanami. Rozczarowanie nie trwało jednak długo: ogłosiłam, że Filippo – bo tak go nazwaliśmy – poległ na wojnie, a zatem jest końskim bohaterem. Jego czaszka zawisła w mojej sypialni w Palermo, a później towarzyszyła mi przy każdej przeprowadzce, aż do chwili, gdy urodziło mi się pierwsze dziecko i mama taktownie zwróciła mi uwagę, że może lepiej byłoby ją trzymać gdzie indziej, z dala od niemowlęcia.

W latach siedemdziesiątych tata pozbył się starych oliwek rosnących w Garaggioli tuż obok Mastru Iacintu, by zrobić miejsce dla drzew brzoskwiniowych. W tym celu kazał zrobić wykop. Robotnicy narzekali, że teren jest bardzo kamienisty. I w rzeczy samej, koparki odkrywały co i rusz groby wchodzące w skład greckiej nekropolii z IV wieku. Było tam dużo marmurowych sarkofagów, wyposażenia grobów i urn. Teraz znaleziska są wystawione w Muzeum Archeologicznym w Agrigento.



Ja, 1950

Nasze przygody rozgrywały się przeważnie w gaju oliwnym, w miejscu, gdzie polny trakt przechodził w drogę przecinającą rozległe i malownicze obniżenie terenu. Rosły tam najstarsze drzewa w Mosè, majestatyczne oliwki nazywane saraceńskimi. Należały do trzech odmian: *biancolilla*, *ogliare* i *giarraffa*. Każde drzewo było inne. Niektóre miały zniszczoną koronę i ogromne pokręcone pnie, przypominające szorstkie worki, które ktoś wyprał, wyżył i wysuszył na słońcu. Pochylały się do ziemi i sprawiały wrażenie, że za chwilę całkowicie się wywrócą. Ich kora była sucha, miejscami odchodziła od pnia, a pod tymi niby łuskami mrowiły się białe, ślepe larwy. Mogłoby się wydawać, że takie drzewo jest martwe. Jednak nie. Pod tą stwardniałą skórą oliwki bynajmniej nie chciały umierać, o czym świadczyły odrosty wyrastające między korzeniami. Wdrapywaliśmy się więc na te stare drzewa, po czym spuszczaaliśmy się do ich pustego środka, który przypominał ciemny tunel kopalni. Były tam też i oliwki całe pokryte naroślami i sękami, jakby owijające się wokół siebie. A jeszcze inne już przy ziemi dzieliły się na trzy pnie, z których każdy rósł w innym kierunku – drzewa te przypominały wiotkie Prozerpiny wyrzucające ręce ku niebu i przemienione w drzewa.

Siedząc na kocu rozłożonym pod jedną z tych oliwek, oparci o pień, rozkoszowaliśmy się widokami, dźwiękami i zapachami spalonej słońcem wsi: migotliwymi kolorami liści, srebrzystą zielenią, cykaniem cykad, świergotaniem ptaków ukrytych w koronach drzew i zapachem podeptanej przez nas trawy, która zdawała się wysuszona, choć wcale taka nie była. Potem zaczynaaliśmy jeść. Ja zawsze wybierałam te rzeczy, które miały najbardziej intensywny smak, na przykład chleb i sardele – były to dwie pajdy lekko stwardniałego chleba suto skropionego sokiem z połówki cytryny i przełożone pastą z ryb. Kanapka ta nie bardzo nadawała się na gorące dni, bo bardzo chciało się po niej pić. Giuliana wiedziała o tym, toteż wyciągała z torby słodkie śliwki, zielone figi i małe wonne gruszki, których smak odświeżał podniebienie. Czasem też zabierała dla nas tabliczkę gorzkiej czekolady, którą mieliśmy się wszyscy podzielić. Sreberko po niej starannie zachowywaliśmy, by nawinąć je na kulkę srebrnej folii, którą co roku przygotowywaliśmy przez całe lato na cele charytatywne.

Po podwieczorku kładliśmy się na kocu na obowiązkowy odpoczynek. Wpatrywałam się wtedy w jasne niebo prześwitujące przez gałęzie oliwki. Byłam całkowicie szczęśliwa.

Rozdział jedenasty

Księżulkowie

Nasze związki ze światem zewnętrznym były rzadkie i ograniczały się niemal wyłącznie do spacerów do wioski Mosè. Przechadzki te miały tylko jeden cel – tamtejszy bar. Jego właściciel, don Giovannino, otworzył go na parterze swojego domu, który stał przy drodze krajowej numer 115. Był tam telefon, który służył całej lokalnej wspólnocie – nam również – oraz maszyna do lodów napędzana niewielkim silniczkem. Powołanie do robienia lodów don Giovannino odkrył w sobie późno. Swoim klientom oferował tylko dwa smaki: cytrynowy i czekoladowy. Lody czekoladowe, na które byliśmy tak łasi, przygotowywał, najpierw mieszając w misie „proszek” z zagotowanym mlekiem, a potem wiernie postępując za przepisem, który podał mu jakiś bardziej doświadczony lodziarz. Na naszych łakomych oczach płyn przekształcał się w lody, które w ekstazie kosztowaliśmy, jak gdyby były to najlepsze lody na świecie.

Prawdę powiedziawszy, nie były. Piętnaście kilometrów za wioską Mosè, na drodze do Porto Empedocle, nadmorskiej miejscowości, którą tak lubił mój tata, znajdował się bar-ciastkarnia Castiglione, słynący w całej okolicy, a nawet prowincji, ze swych lodów i deserów lodowych w pięciu smakach: czekoladowym, orzechowym, *torrone*, kawowym i pistacjowym. Jeździliśmy tam z tatą, by kupować lodowe desery – zabieraliśmy je w metalowych pojemnikach w kształcie półksiężyca, które potem, już puste, odwoziliśmy. Tamtejsze lody, bardzo gęste, były robione na mleku, a pośrodku miały ozdoby z bitej śmietany, z cynamonu i cukru. Już same ich kolory powodowały, że ślinka ciekła do ust: lody czekoladowe były bardzo ciemne, niemal czarne, i błyszczące, orzechowe miały kolor intensywnie brązowy, te o smaku *torrone* były beżowe z nieskończoną ilością kropek siekanych migdałów, kolor lodów kawowych był ni to brązowy, ni to beżowy, wreszcie lody pistacjowe – moje ulubione – wyróżniały się delikatną i zachęcającą zielenią, a z wierzchu posypane były siekanymi pistacjami. Jeśli tylko tata jechał szybko, a szlaban zastawał podniesiony, desery dojeżdżały do Mosè gotowe do jedzenia, a bita śmietana jeszcze nie rozmiękła zanadto.

Reszta dzieci i dorosłych czekała na nas wtedy na tarasie. Jak tylko dostrzegano samochód na drodze, Nora i Filomena, które wprost ubóstwiały lody, wyjmowały co trzeba: małe talerzyki z okrągłymi papierowymi podkładkami, łyżeczki w kształcie kaczyczych dziobów, kieliszki na wodę i serwetki. Ciocia Teresa lubiła kroić lody szerokim nożem o gładkim ostrzu, które zanurzała w ciepłej wodzie, by kroić szybciej i dokładniej. Każdy z nas miał swój ulubiony smak, jednak gdy mieliśmy wybierać, nikt się nie kłócił: próbowaliśmy od siebie nawzajem, nabierając sobie mniejsze lub większe porcje. Każdy plaster deseru przypominał mi starodawną trójkątną łódź – miał płaską rufę i dziób, który wznosił się nad talerzem. A do tego dochodziła jeszcze biel śmietany.

Prawie nigdy nie jeździliśmy nad morze, choć było nieopodal. Tata miał łódź z motorem oraz motorówkę, którą opłynął nawet kiedyś całą wyspę, ale nie umiał pływać, dlatego nie lubił wypraw nad wodę. „Gdyby człowiek rodził się, żeby pływać, miałby skrzela i płetwy” – zwykł mawiać, ignorując moje prośby, byśmy przynajmniej przeszli się do San Leone czy Punta Grande, gdzie znajdowały się zagospodarowane plaże z leżakami, parasolami. Musieliśmy więc sobie radzić. Pod pretekstem odwiedzania Peppuccia, czyli syna jednego z kuzynów ojca, który miał nad morzem posiadłość o nazwie Cannatello – patrząc w linii prostej, leżała ona *vis-à-vis* Mosè – jechaliśmy tam jeepem. Za kierownicą siadał wówczas Paolo. Po przybyciu na miejsce

Silvano i Peppuccio kursowali samochodem po winnicy, natomiast my, dziewczynki, szłyśmy w towarzystwie Paola na plażę.

Przed naszym wzrokiem skrywały ją wydmy, właściwie szereg wielkich piaszczystych wzgórków, przypominających swym wyglądem fale suchego, smaganego wichrami morza. Chroniona przez akacje i krzewy zniszczone przez morską sól, rosła tam wspaniała, aromatyczna roślinność: dzikie lilie, kwiatki przypominające narcyzy oraz jakieś cierniste krzaczki o małych, ale za to silnie pachnących kwiatkach. Na wydmach nie było żywej duszy, psa z kulawą nogą, nawet żadnej kozy, która by się tam zapuściła. Był to teren zupełnie dziewiczy. I brudny, ale brudny tym naturalnym brudem, który nie ma nic wspólnego z ohydny brudem ludzkim. Nie było tam przecież ani papierowych czy plastikowych torebek, ani szklanych butelek, ani szmat. Po złotym piasku, drobnusieńkim i zasłanym gałęziami, które zwiąło z wydmy, oraz tym wszystkim, co wyrzuciło morze – suchymi lub dopiero umierającymi algami, pustymi muszlami, fragmentami zatopionych łodzi – prędko biegały sobie karaluchy, ci niekwestionowani władcy plaży. Od razu ściągaliśmy buty i zaczynałyśmy biegać, skakać, tarzać się w piasku. Po kolana wchodziłyśmy do wody – była przezczysta i przejrzysta – a koło naszych kostek pływały maleńkie rybki. Wystarczyło tylko podłubać w dnie, by wyciągnąć stamtąd garść mięczaków, które potem zjadałyśmy, otwierając muszle i wysysając ich zawartość. Było gorąco. Umierałam z pragnienia, by cała wejść do wody, ale nie wolno nam było tego robić. Zanurzałam więc tylko ręce i wpatrując się w fale, zlizywałam sól kolejno ze wszystkich palców.

Od czasu do czasu jeździliśmy do Siculiany złożyć wizytę naszym krewnym ze strony Agnellów. W szerokiej bramie pałacu czułam się jak u siebie. Było tam wiele różnych drzwi, a nad nimi widniał napis: ADMINISTRACJA. Drzwi w głębi prowadziły do apartamentów, które kiedyś należały do mojego pradziadka, a teraz do jego ostatniego, czyli dwunastego, potomka. Po ich prawej stronie, na wprost schodów, znajdowała się portiernia poprzedzona salą strażników. Babcia opowiadała, że mój dziadek utrzymywał zbrojną straż aż do I wojny światowej i że czuła się onieśmielona, kiedy po weselu jej powóz eskortowali nasi strażnicy pod bronią i w galowych mundurach. Dawne czasy – myślałam wtedy nie bez ulgi. Dawne czasy, po których zostały kamienne ławy wzdłuż ścian sali przeznaczonej na nocny odpoczynek strażników.

Z rzadka wybieraliśmy się też do letnich domów naszych kuzynów. Zwykle to oni przyjeżdżali do nas. Zresztą nie tylko oni. Każdego lata odwiedzali nas uczniowie seminarium duchownego w Agrigento. Tata, który nie lubił księży, nie przepadał za tymi wizytami, ale nie było rady, bo mamie bardzo na nich zależało. Co więcej – odkąd pod koniec XIX wieku seminarium zostało na nowo otwarte, po tym jak odebrano je Kościołowi na mocy przepisów sekularyzacyjnych wydanych po zjednoczeniu Włoch – stały się one poniekąd tradycją. „Ci biedni chłopcy są cały czas zamknięci w seminarium; raz w roku należy im się wizyta w Mosè” – tłumaczyła mama, kiedy narzekaliśmy na to, że w czasie ich odwiedzin będziemy zamknięte w domu, żeby nas nie było widać. Musiało tak być, bo inaczej księża nie przyjechaliby. Z ciekawości, a także z chęci zrobienia na złość, przez cały czas trwania wizyty podglądałam księżulków – tak ich nazywałyśmy – zza okiennic, przechodząc od okna do okna.

Przyjeżdżali rozklekotanymi autobusikami. Rozglądali się, zmieszani wielkością gospodarstwa, jak gdyby się go obawiali. Byli liczni i w różnym wieku, od młodzieńskich do niemal dorosłych – wszyscy mieli blade twarze, czarne sutanny z obszytym na czerwono rozcięciem z przodu i czerwonymi guzikami. Każda klasa szła za swym księdzem profesorem. Luigi, dosiadając Stelli, obserwował ich z wysoka i nie spuszczał z nich wzroku. Księżulków interesowało wszystko: oglądali maleńkie, ledwo co wyrosłe oliwki, tłoczyli się wokół nor zajęcy i kolejno klękali, by wetknąć do nich głowy, brali do rąk kwaśne owoce głogu. Nie rozchodzili się, szli zawsze za swoim przewodnikiem. Cierpliwie słuchali poleceń w rodzaju: „ruszcie się”,

„idziemy”, „patrzcie”. Z mojego miejsca za okiennicami przypominali mrówki. Ale ni stąd, ni zowąd dochodziło do pierwszego przejawu nieposłuszeństwa: jakiś księżulek wyskakiwał z szeregu i zaczynał biegać z szeroko rozłożonymi rękoma, sutanna tylko furgotała na wietrze. Potem jakiś inny puszczał się jak szalony w taniec, kręcąc piruety na twardych skibach ziemi. W ślad za nimi reszta też łamała szyki i oddawała się zwariowanej bieżaninie po gaju oliwnym. Powiadomione o tym krzykami inne klasy robiły to samo i oto rozszalałe mrówki rozpełzały się wszędzie. Przypomniawszy sobie niegdysiejsze umiejętności, prędko wspinali się na drzewa i huścili na gałęziach jak małpy. Dochodzili do czubków drzew i stamtąd dawali odpór napomnieniom ich stróżów, pewni swej nietykalności. Rozlewali się po całym terenie niczym plama oliwy i dochodzili nawet do domu, choć żelazne drzwi były zamknięte na cztery spusty. Wskakiwali na murki okalające ogródki i ganiłi się po placu przed kościołem. Jak tylko natrafili na jakąś pustą puszkę, zaczynali ją kopać, nie bacząc ani na powiewające sutanny, ani na wezwania nauczycieli.

W tym samym czasie z obłożonego domu cicho wychodził długi rząd osłów idących do poidła – tego jednego nie można było zaprzestać mimo odwiedzin seminarzystów. I już ośmielone księżulki tłoczyły się wokół karawany udającej się ku alei Słupów. Nie zważając na nieufne spojrzenia swych rówieśników siedzących na zwierzętach, rzucali głośnie komentarze. Jak gdyby tamci byli ślepi i głusi, dotykali dzbanów, głaskali szyje, grzbiety, a nawet ogony osłów. Po obiedzie zjedzonym pod drzewami księżulkowie, teraz już uspokojeni, śpiewali na całe gardło ludowe pieśni religijne. Ta mieszanka głosów – niewykształconych, białych i młodych, choć już dojrzałych – była hymnem ku czci żywiołowości bijącej spod tych czarno-czerwonych sutann.

Po południu brama otwierała się, by przepuścić jeepa, po czym natychmiast zamykała się z powrotem. To był Paolo. Jechał do Porto Empedocle na polecenie taty, który siedział w domu i niczym tygrys w klatce krążył po saloniku na dolnym piętrze, rzucając złe spojrzenia każdemu, kto tamtędy przechodził. Po powrocie Paola brama pozostawała otwarta i zapraszała, by wejść do środka.

Księżulkowie gromadzili się teraz na podwórku na wprost łuku. Chłopcy z gospodarstwa rozdawali im *ascaretti* kupione w Agrigento. Był to moment pożegnania. W pogrążonym w półcieniu salonie tata, który w rzeczywistości był nieśmiałą osobą, oczekiwał go w napięciu. Zwykle stałam wtedy koło niego. Dobrze znaliśmy scenariusz tego, co miało nastąpić.

– Podziękujcie baronowi Agnello! – krzyczał główny ksiądz.

– Dziękujemy baronowi Agnello! – mówili chórem księżulkowie i powtarzali „baron Agnello!”, „baron Agnello!” tak długo, aż poirytowana twarz ojca nie pojawiła się w oknie.

Nie mogłam się doczekać, aż sobie pojedą, bo dopiero wtedy mogłam się przekonać, czy Paolo zachował dla mnie – i tylko dla mnie – jeden *ascaretto*. Tata bowiem nie chciał, byśmy się częstowali. „Są dla tamtych!” – powiedział tonem, który był identyczny z tonem dziadka, kiedy odmawiał mi cukierków rozdawanych dzieciom na wsi.

Zjadałam swój *ascaretto* potajemnie, schowana w półcieniu rzucanym przez kuchenne schody. Właściwie to wypijałam go, bo tak był już rozpuszczony. Zastanawiałam się przy tym, czy przypadkiem tata nie kupował księżulkom właśnie tych śmietankowych lodów polanych czarną czekoladą, bo mu ich przypominały?

Rozdział dwunasty

Miłość maluchów

Świetnie pamiętam lato, gdy przyjechali do nas wujek Ignazio oraz jego szwajcarska żona Verena.

Była wysoka i zwiewna, a jej karnacja zdawała się biała jak mleko i przezroczysta jak alabaster. Włosy miała złote i głos słodki jak miód, a przy tym wymawiała najbardziej wibrujące francuskie „er”, jakie kiedykolwiek słyszałam. On zaś był moją pierwszą miłością.

Wujek Ignazio, ulubiony kuzyn mojej mamy, mieszkał w Gibesi – była to wieś leżąca nieopodal Agrigento. Często wpadał do nas na obiad. Był człowiekiem, któremu wprost nie można było się oprzeć – rysy miał męskie, ale łagodne, na czoło opadał mu kasztanowy lok, a jego spojrzenie było wesołe i tajemnicze zarazem. Miałam dwa i pół roku, kiedy zakochałam się w nim na zabój. Ilekroć do nas przyjeżdżał, przywoził mi w prezencie maleńką tabliczkę masła kakaowego zawiniętego w sreberko. Prosiłam go wtedy, by mnie nim posmarował. Kiedy mi je rozsmarowywał na wargach, dostawałam dreszczy. Zrzędzeniem losu, kiedy mama miała rodzić Chiare, nie mogła mnie odesłać do cioci Marioli, czyli piętro niżej, ponieważ ta akurat miała przy piersi Gabriellę. Nie mogąc pozwolić mi zostać w domu, gdzie miało nastąpić rozwiązanie, postanowiła wysłać mnie razem z Giulianą do Gibesi. Początkowo tylko na tydzień, ale ku mojej radości wizyta wydłużyła się do dwóch. Wujka Ignazia miałam wtedy tylko dla siebie i zachowywałam się jak mała pani domu. Nie pamiętam jak, ale wyznałam mu swoją miłość, a on zapewnił mnie, że kiedyś zostanę jego żoną. Od tej pory uznawałam się za nią i wszystkim o tym mówiłam.



Z wujkiem Ignaziem przed domem w Mosè przed przebudową, 1948

Mama opowiadała, że kiedy wuj po raz pierwszy przyprowadził do naszego domu Verenę jeszcze jako narzeczoną, odmówiłam zejścia do salonu i poznania jej. Posłuchałam się dopiero wtedy, gdy byłam do tego zmuszona. Gdy mnie przedstawiano, powiedziałam jej zupełnie serio: „Możesz nawet wyjść za niego za mąż, ale pamiętaj, że to ja byłam jego pierwszą żoną”. Zaakceptowała ją, ale traktowała chłodno i z wyższością, co pasowało do jej niższej rangi. To wtedy nabawiłam się manii szcietkowania włosów. Giulianie powtarzałam do znudzenia, że z przodu są czarne, ale z tyłu – blond, jak włosy Vereny. Do tej pory nie ufam blondynkom.

Uczucie łączące mnie i wujka Ignazia trwało aż do jego przedwczesnej śmierci, która nastąpiła tuż po urodzinach mojego najmłodszego syna. Rok wcześniej przyszła do mnie pocztą wielka tekturowa tuba. W środku znajdowała się reprodukcja obrazu Pissarra. Był to pejzaż z Norwood, miejscowości, która w XIX wieku leżała jak inne niedaleko Londynu, a która – jak Dulwich, czyli dzielnica, w której wtedy mieszkałam – na początku wieku XX została wcielona do metropolii. Nie było przy nim żadnego listu, tylko nazwisko nadawcy – jego nazwisko.

Wuj Ignazio i Verena gościli u nas kilka dni. Był to dla mnie bardzo szczęśliwy czas. Chiara miała trzy lata, ja niemal sześć. Choć pogodziłam się z porażką, nie zamierzałam niczego ułatwiać swojej rywalce. Zamiast iść bawić się z innymi dziećmi, zostawałam w domu i skupiałam na sobie całą uwagę wuja. Jednak, wbrew nadziejom, nie budziłam tym zazdrości Vereny. Tę przemiłą osobę, sympatyczną w stosunku do mnie i w ogóle wszystkich, zdawały się interesować pogawędki z tatą i pozostałymi gośćmi – słowem, miała co innego na głowie. Po naszym posiłku, wypadającym koło południa, szłam do jadalni. Czasem tata pozwalał mi usiąść koło siebie albo koło mamy i posłuchać, o czym mówią. Kiedy głos zabierał wujek Ignazio, aż podskakiwałam i trzęsłam się, by wtrącić swoje trzy grosze, kierując rozmowę na mnie i nasze wspólne historie: „Kiedy budowałeś basen w Gibesi... Tamtego dnia, gdy Giordano przyniósł nam świeże pączki... w Gibesi... Pamiętasz, jak babci Francesce skończył się cytrynian magnezu...”.



Z wujkiem Ignaziem, 1948

W rzeczywistości wuj Ignazio należał już do przeszłości, a to dlatego, że rok wcześniej zakochałam się znowu – było to co prawda uczucie słabsze, ale równie niemożliwe do

zrealizowania. Zakochałam się, mianowicie, w Gasparem, swoim ciotecznym bracie. On jednak pozwolił mi się adorować wyłącznie na odległość. Po tej nieodwzajemnionej miłości zostały dwie fotografie, zrobione zanim jeszcze przeniósł się do Palermo. Specjalnie poprosiłam ojca, żeby je zrobił. Gaspare kazał jednak na siebie czekać, a tata gdzieś się spieszył. W rezultacie zrobił mi jedno zdjęcie na tarasie, jak siedzę sama na dyni, po czym wyszedł, zostawiając leikę Paolowi. Gaspare wreszcie nadszedł, ale Paolo pogubił się dokładnie w momencie, gdy miał pstryknąć zdjęcie. Zupełnie nie wiedział, co robić. Znudzony Gaspare powiedział, że czekają na niego w domu, i zaczął się zbierać. Widząc, że jestem na skraju hysterii, Giuliana posłała po wujka Peppinella, starszego brata mamy mieszkającego piętro niżej. Koniec końców pamiątkowa fotografia została zrobiona: przyciskam rękę do zgiętego ramienia Gaspare i jak jakaś *groupe* stojąca przy swoim idolu rzucam wyzwanie całemu światu. Jakby tego było mało, zdjęcie sprawia wrażenie, że nie tylko pozwala on się kochać, lecz że ponadto jest tym choć odrobinę zainteresowany. W albumie w czerwonej kratkę obok tych dwóch fotografii znajduje się jeszcze jedna. Jest to migawkowe zdjęcie ukazujące mnie na rękach u wujka Ignazia – nie ma wątpliwości, kogo obdarzałam prawdziwą miłością.

Epizod z pozowaniem do zdjęcia i Gasparem utkwiał mi w pamięci także z powodu reakcji ojca. Kiedy Giuliana opowiedziała mu, co się wydarzyło, śmiertelnie poważnie i gromko oznajmił mi: „Simonetta, pamiętaj, co ci teraz powiem: nie wychodzi się za mąż za ciotecznych braci. Nigdy. Rozumiesz?”. To było polecenie, z czasem dołączyło ono do trzech innych, które niezmordowanie powtarzał mi aż do chwili, gdy nie osiągnęłam starszego wieku. Były to: „Pracuj. Nie wychodź za mąż. Nie miej dzieci”.

Rozdział trzynasty

Miłość dorosłych

Miałam bardzo niejasne pojęcie o miłości dorosłych, a co dopiero o seksie. W naszych rodzinach – tak jak w rodzinach wieśniaków – poza buziakami na dzień dobry i do widzenia nie dochodziło do żadnych kontaktów fizycznych między narzeczonymi, a tym bardziej między mężem i żoną.

Mama opowiadała nam o czasach swego narzeczeństwa, o wy-cieczkach z tatą, o biżuterii, którą jej sprezentował. Lubił ją zaskakiwać, ukrywając upominki w jej wieczorowej torebce, w rękawiczkach, w bukietcie kwiatów, między cukierkami. Pierścionek zaręczynowy na przykład dostała w nietypowy sposób: tata policzył i starannie ułożył czekoladki w srebrnej puszcze z pokrywką, na której widniał obrazek przedstawiający dwa całujące się ptaszki. Kiedy zaczął nimi częstować, ciocia Teresa, która miała bystry wzrok, zorientowała się, że jedna czekoladka leży krzywo, więc gdy nadeszła jej kolej – a jako że była starszą siostrą mamy, czekoladki powędrowały najpierw do niej – prędiutko ją chwyciła. Mama zaś spokojnie wzięła czekoladkę przeznaczoną dla ciotki i z zadowoleniem ją zjadła. Opowiadała nam – a już na samo wspomnienie o tym jej twarz weselała – że tata zbladł wtedy jak ściana, a ona zupełnie nie rozumiała dlaczego. Tymczasem ciocia Teresa trzymała czekoladkę w palcach i kiedy już wszyscy się poczęstowali, widząc konsternację ojca, powiedziała do mojej mamy: „Trzymaj Elenù, zjedz jeszcze jedną, skoro tak ci smakują”. Mama odwinęła sreberko i jej oczom ukazał się połyskujący brylant babci.

Może na tym polega miłość dorosłych – na wspólnym jedzeniu czekoladek. Byłam o tym wtedy dość mocno przekonana, a to dlatego, że na skrzyni stojącej w sypialni tata trzymał okrągłe drewniane pudełko pomalowane w kwiatki, które po brzegi było wypełnione właśnie czekoladkami. Czasem, kiedy przychodziłam do nich z samego rana, zastawałam ich siedzących na łóżku z otwartym pudełkiem stojącym między nimi. W takich chwilach częstowali mnie czekoladką. Jedną.

Pruderyjna była zwłaszcza Giuliana. To ona nalegała na mamę, by zamiast kota wziąć kotkę. O mężczyznach – a o swoim wiaro-łomnym mężu w szczególności – wyrażała się z pogardą. Nie chciała mi wyjaśnić, jakim cudem tata włożył mnie do brzucha mojej mamie. Ponieważ nie wierzyłam w bajkę o bocianie, pogodziłam się z tym, że nigdy tego nie zrozumieję. A o tym, jak w y s z ł a m z brzucha mamy, już w ogóle się nie rozmawiało. Nie było rady, musiało to pozostać tajemnicą aż do momentu, kiedy ja sama będę miała dzidziusia w brzuchu. Krótko mówiąc, można było odnieść wrażenie, że w Mosè miłość uprawiają tylko psy, i to na oczach wszystkich, oraz owady, zwłaszcza muchy, świerszcze i modliszki.

Lepiej pojęłam, czym jest miłość między dorosłymi, kiedy którejś jesieni przyjechał do nas w odwiedziny pewien krewniak. Mieszkał na północy Włoch, a jego żona pochodziła z Turynu. Dzieci nie mieli i po cichu mówiło się, że ich małżeństwo może się lada chwila rozpaść. Wiele więcej nie rozumiałam. Niemniej wydawało się, że są sobą zafascynowani. On do niej mówił „Kiciu”, ona do niego „Kiciusiu” – wydawało mi się dziwne, że mówią do siebie jak do kotów. Od czasu do czasu, kiedy była o nich mowa, babcia wykrzykiwała przysłowie mówiące, że żony i woły najlepiej brać z własnej wsi, a dziadek, który niewiele się odzywał, tylko wzdychał: „Piękna kobieta”, po czym ku niezadowoleniu babci wstawał, by swoim zwyczajem okrążyć stół, zanim jeszcze ta zdąży mu przygadać.

Ciocia, która przewyższała swego męża wzrostem, miała szerokie biodra i ramiona, wąską talię, a rysy twarzy – wprost doskonale piękne. Nosiła spodnie, przez co mężczyźni patrzyli na nią z podziwem. Kiedyś, po cichej kobiecej naradzie, postanowiono, że nikt jej nie powie, by przestała w nich chodzić, lecz że da się jej to do zrozumienia bez słów. Na próżno. Niczego nie dostrzegła. Wujek codziennie wychodził razem z tatą i wracał w porze posiłku, a ciocia, wyraźnie znudzona towarzystwem tylu kobiet, które spędzały czas, haftując i robiąc na drutach, kręciła się w pojedynkę po gospodarstwie. Wydawało mi się, że wiem, dlaczego w ich małżeństwie się nie układało: źle się dobrali. Ona była inna niż my, lubiła siedzieć z założonymi rękami i bynajmniej nie wynajdywała sobie żadnych robótek – ani nie haftowała, ani nie robiła na drutach. Rano zjawiała się w salonie świeża, wypachniona i przysiadła się do reszty kobiet, które zwykle wtedy wyszywały. Później wychodziła z domu i szła przed kościół, gdzie byliśmy bez reszty zajęci kruszeniem kamieni. Za pierwszym razem, gdy nas spytała: „Co porabiacie?”, każdy z nas udzielił jej innej odpowiedzi: „Ja rozkruszam czerwone kamienie”, „Ja suchą glinę”, „Ja rozkruszam żółty tuf” i tak dalej. „A potem co z tym wszystkim zrobicie?” – dopytywała się. „Nic” – odpowiedzieliśmy chórem. Ciocia z niedowierzaniem spojrzała na Giulianę. „Co r o b i ą?” – powtórzyła. „Nic, bawią się w kruszenie kamieni” – odpowiedziała Giuliana urażona tonem tamtej. Ciocia przez chwilę postąpiła, by nas poobserwować – z jej wstrząśniętej miny przebijało poczucie wyższości – po czym sobie poszła. Jednak nuda, jaką zionął salon, była zbyt wielka i kazała jej do nas przychodzić. Stawała wtedy na szeroko rozstawionych nogach, ręce chowała do kieszeni i zaczynała nam się przyglądać. Nieraz kusiło mnie, by obrzucić jej spodnie proszkiem z kamieni, bo tak bardzo jej nie lubiłam.

Któregoś ranka wujek wrócił na obiad wcześniej. Właśnie kruszyliśmy ostatnie kamyki, a Giuliana zdążyła już nas zawołać do stołu – jadaliliśmy przed dorosłymi i musieliśmy być punktualni. Ciotka stała na wprost nas: szeroko rozstawione nogi mocno wbiła w ziemię, ręce trzymała w kieszeniach. Siedzący na schodach wieśniacy nie mogli oderwać oczu od tych nóg obleczonych spodniami. Wtem z piskiem kół zaparkował przed kościołem wujek. „Idziemy” – powiedział do żony i jednym skokiem wysiadł z samochodu, chwycił ją za ramię i zaprowadził do domu po kuchennych schodach. Nie wiem, co tam między nimi zaszło, ale z dołu dało się słyszeć ich głosy. Potem zaległa cisza.

Kiedy jedliśmy obiad, usłyszeliśmy dzwonięcie, a zaraz potem mechanizm tabliczki, która opuszczała się na urządzeniu z dzwoneczkami: to był numer 8, czyli duża sypialnia zajmowana przez mamę i tatę. Francesca poszła do mamy, po czym wróciła, by przygotować tacę z dwoma kieliszkami wody. Przechodząc, powiedziała coś szeptem Giulianie, na co ta tylko zmarszczyła się z dezaprobatą i zaczęła opowiadać nam jedną z tych swoich niezwykłych historii o węgierskim królu Macieju. Ilekroć jej słuchaliśmy, zapominaliśmy o bożym świecie – tak było i tym razem. Opowiadała ją aż do chwili, gdy musiała ją przerwać na skutek ciągłego wchodzenia i wychodzenia pokojówek, które zaczęły tyle szeptać, że nie sposób było ich dłużej ignorować. Między wujostwem doszło do poważnej kłótni. Wuj zakazał ciotce noszenia spodni, ona z kolei źle to przyjęła i oskarżyła go, że jest zazdrosny. Od słowa do słowa i pokłócili się na fest, tak bardzo, że ciotka zażądała drogiego prezentu na zgodę: futra z norek. Kiedy wujek odmówił, otworzyła niskie okno wychodzące na podwórko i zagroziła, że wyskoczy wprost do zbiornika na wodę znajdującego się poniżej. On ją zatrzymał, ale jej udało się mu wymknąć, gryząc go przy tym w ucho. Pobieгла zamknąć się w łazience. W tym momencie wujek poprosił babcie, by stanęła na straży przed drzwiami i zszedł do naszej mamy po pomoc. Chciał, by porozmawiała z jego żoną.

Giuliana nie miała już ochoty kontynuować opowiadania o królu Macieju, wolała dowiedzieć się czegoś więcej o tej pasjonującej historii. My także. Po to, by zmitrężyć trochę

czasu przy stole, zaczęliśmy jeść bardzo wolno: Silvano podnosił łyżkę w żółwym tempie, ja poprosiłam o odrobinę makaronu, potem chciałam jeszcze sosu, a potem łyżkę tartego sera. Doszło nawet do tego, że poprosiłam o dwa listki świeżej bazylii z doniczki na balkonie. Z kolei Chiara, która była niejadkiem, koniecznie musiała nawlekać po dwa makaroniki na ząbki widelca. I oto ni stąd ni zowąd mosiężna klamka opadła ze zgrzytem, a drzwi pokoju kuchennego otwarły się na oścież, jak gdyby uderzył w nie podmuch wiatru. To była ciocia, miała na sobie długą, przylegającą w talii suknię z falbanami i głębokim dekoltem – wyglądała jak z żurnala. Zamieniła kilka słów po niemiecku z Giulianą i znikła na schodach kuchennych.

Chwilę później zjawiała się mama. Za nią reszta. Najpierw mama, a potem tata razem z wujem wzięli nas na spytki. Chcieli się dowiedzieć, dokąd poszła ciocia – „nie mówiła nam”. Jaka była – „piękna”. Czy miała coś w ręku – „nie zauważyliśmy”. Dodałam, że zamieniła z Giulianą kilka słów po niemiecku. Wówczas wujek zażyczył sobie porozmawiać z Giulianą sam na sam. Giuliana popatrzyła na nasze talerze: makaron już wystygł, ale nie zrobiła nam wymówki za to, że go nie dojedliśmy. Spieszenie zabrała nas do naszego pokoju, po czym wróciła na rozmowę. To była jej chwila chwały.

Nigdy dotąd dorośli nie jedli obiadu tak prędko. W kilka minut wszyscy wypadli z domu. Wujek i tata, który usiadł za kierownicą jeepa, popędzili aleją Słupów, a potem wpadli do świeżo zaoranego gaju migdałowego. Paolo i Vincenzo pojechali traktorem w przeciwnym kierunku. Luigi razem z drugim Luigim, swoim szwagrem, wyruszyli konno. Obaj mieli lornetki. Mama i pozostałe kobiety nie poszły odpocząć, tylko usiadły na stopniach kościoła – dokładnie tak, jak robili to mężczyźni podziwiający ciocię – i pełne niepokoju czekały na rozwój wypadków. My zaś, przyklejeni do okiennic, słyszeliśmy z oddali krzyk wujka, wysoki i chrapliwy: „Kiciu! Kiciu!”.

W Mosè „głuchy telefon” działał świetnie. Potem nam powiedziano, że wiadomość najpierw otrzymała Rosalia, gdy stała na wieżyczce. Informacja nadeszła z domu wieśniaków mieszkających w Angeli. Rosalia wysłała więc na mule jednego z synów, by poinformował Luigiego. Ten, gdy się o tym dowiedział, poluzował cugli i pognał Stellę, która pogalopowała jak strzała i w jednej chwili dopędziła jeepa taty.

Znaleźli ją w Angeli obok bunkra, u stóp wzgórza dochodzącego do drogi numer 115. Giuliana opowiedziała pokojówkom to, co usłyszała od Paola: Włoszka z północy płakała samotnie, pozwalając, by wiatr targał jej suknię. Strażnik pilnujący pól oraz robotnicy, którzy akurat przekopywali winnicę nieopodal, rozpoznali ją, ale nie wszczęli alarmu. Tata zrobił im za to wymówkę. „Mieli ubaw, biedacy” – stanął w ich obronie Paolo. Tym razem Giuliana nie kazała mu powtarzać tego po włosku; i ona rozumiała.

Za okiennic przyglądaliśmy się powrotowi całej trójki. Tata prowadził. Był fioletowy na twarzy. Za nim siedziała roześmiana ciocia, włosy rozpuściła na wiatr. Obejmował ją wujek, obcałowując jej policzki.

Wyjechali niedługo potem. Na tarasie, w czasie długich gorących wieczorów, między jednym kieliszkiem wody z syropem wiśniowym a drugim, długo rozprawiano o futrze, które wujek miał podarować wujence.

Wtedy zrozumiałam, że miłość między dorosłymi jest burzliwa i że czasem pomagają jej prezenty.

Rozdział czternasty

Miłość niebiańska i miłość ziemską

Było lato, miałam dziewięć lat i zbliżała się moja Pierwsza Komunia Święta. Katechizmu uczyła mnie pani Montana, osoba „mistyczna, a do tego z polecenia”, jak mawiała o niej Giuliana, która obraziła się, bo mama wolała postąpić zgodnie ze wskazówkami ojca Parisiego, naszego księdza, aniżeli powierzyć moją edukację właśnie jej, „mojej” niani. Pierwszą komunię miałam przyjąć w naszym kościółku. Miał widne wnętrza, białe ściany, biało-błękitną absydę oraz dwa aniołki na łuku oddzielającym ołtarz od malutkiej nawy. Giuliana postanowiła wyleczyć urazę, zajmując się przygotowaniami: polerowaniem mosiężnych świeczników, wyborem najlepszych krzeseł, położeniem dywanu przed ołtarzem oraz uporządkowaniem konfesjonau, który był właściwie niczym więcej tylko zwykłą przegrodą przytwierdzoną do ściany.

W tamtym czasie razem z mamą wertowałam albumy o sztuce. Mieliśmy ich sporo, a mama pokazywała mi je, odkąd byłam bardzo mała. Tego roku było jednak inaczej: mama czytała mi na głos książkę *Jak patrzeć na obraz*, za pomocą której nauczyła mnie rozumieć i podziwiać sztukę. Najpierw oglądałyśmy reprodukcję jakiegoś obrazu bądź fresku, później mama czytała mi tekst, od czasu do czasu pokazując palcem detal opisywany przez autora. Czułam się wtedy, jak gdybym przenosiła się do cudownego świata, gdzie panują ład i piękno. Szczególnie wstrząsnął mną pewien obraz, którego objaśnienia mama nie przeczytała. Była to *Miłość niebiańska i miłość ziemską* Tycjana, alegoryczne malowidło, na którym jedna półnaga kobieta przedstawia miłość niebiańską, a druga – taka sama, tyle że ubrana i obsypana klejnotami – symbolizuje miłość ziemską. Kiedy prosiłam o wyjaśnienia, mama unikała odpowiedzi.

Obraz ten zasiał we mnie pierwsze wątpliwości o charakterze religijnym: czy półnaga kobieta może przedstawiać miłość do Boga? Jeśli tak, to dlaczego wchodząc do Domu Bożego, jakim jest kościół, musimy nosić sukienki pod szyję z długimi rękawami, a nawet zakrywać głowy białymi koronkowymi chustami? Z czasem jednak co innego jeszcze bardziej nie dawało mi spokoju, więc kwestię tę odłożyłam na bok.

Niepokoili mnie, mianowicie, spowiedź przed ojcem Parisim: czy będę pamiętać wszystkie swoje grzechy? Z pomocą przyszła mi pani Montana, bo podarowała książeczkę, w której były wymienione kolejno w porządku alfabetycznym wszystkie możliwe grzechy, te lekkie i te ciężkie. Ołówkiem stawiałam przy nich krzyżyk, nawet jeśli nie miałam pojęcia za dobrze, na czym polega dany grzech – nigdy nie wiadomo, a nuż popełniłam go nieświadomie? Byłam przy tym pewna, że dostanę rozgrzeszenie. Koniec końców na długiej liście, którą starannie odczytałam w konfesjonale, znalazły się i takie grzechy, jak cudzołóstwo i rozwiązłość. Święcie wierzyłam, że pierwsze polega na męczeniu mrówek, za co regularnie krzyczała na mnie Giuliana – bawiło mnie bowiem wtykanie w ich jamki patyczka i wywracanie im wszystkiego do góry nogami, wskutek czego oszalałe z bólu, biegały jak opętane po rozgrzebanej ziemi. Drugie zaś najzwyczajniej w świecie oznaczało dla mnie pociąg do rzeczy luksusowych, a zwłaszcza wieczorowych strojów cioci Teresy, które nosiła za młodu – tych żorzetowych i obszytych cekinami falban, w które przebierałam się razem ze swoją najlepszą przyjaciółką Chicchi⁷.

Do problemu miłości niebiańskiej i miłości ziemskiej powróciłam niedługo po Pierwszej Komunii Świętej. Także Maria, której o nim opowiedziałam, nie zajęła jasnego stanowiska. Co

do jednego nie pozostawiła wszakże najmniejszych wątpliwości: miłość ziemską to coś złego, nie dla małżonków, no krótko mówiąc, chodzi o przyprawianie rogów. Ale Maria wróciła z wujostwem do Palermo, zanim zdążyłam poprosić ją o dalsze wyjaśnienia. Moje pojęcie o miłości między dorosłymi znowu stało się bardzo niejasne. Tak czy owak, Silvano i ja sporo o tym myśleliśmy. Miłość dorosłych – tak, to było coś, co nas interesowało. I to bardzo. Czekaliśmy więc tylko na jakąś zawiłą historię miłosną. I się doczekaliśmy.

Tata lubił spotykać rozmaitych ludzi, zawierał z nimi ściśle przyjaźnie, a oni stawali się wtedy na jakiś czas stałymi gośćmi w naszym domu. W Geli, czyli miejscowości, gdzie – jak się wtedy mówiło – miały znajdować się duże złoża ropy, i to nawet pod dnem morskim, poznał pewnego geologa z Neapolu, pracującego dla jakiejś firmy z północy Włoch, oraz jego młodą, drobniutką żonę o tlenionych włosach. Parze tej towarzyszył kolega z pracy tego geologa, jeden energiczny inżynier, kawaler, a do tego najlepszy jego przyjaciel. Silvano i ja byliśmy przekonani, że pani i przyjaciel jej męża romansują ze sobą. Cała trójka przyjeżdżała do nas samochodem męża. Był to facet o wylupiastych oczach, który zapadał się w fotelu obok babci i w całkowitej ciszy zjadał wszystko, co mu podano. Jego żona ubierała się bardzo szczególnie: szyła sobie sukienki z górą bez rękawów, ale zakrywającą szyję; były przy tym tak obcisłe, że przez materiał prześwitywały sutki ściśnięte stanikiem. „Kochankowie”, jak ich nazywaliśmy, siadali niezmiennie koło siebie na małej wiklinowej sofie. Ona, wyprostowana, z nogami założonymi jedna na drugą, kiwała sandalkiem bez paska na bardzo wysokim obcasie – pokazywała tym sposobem zgrabne nogi i paznokcie u stóp pomalowane na krwistoczerwony kolor. On, rozparty, wyciągał ramię na oparciu, jakby ją obejmował. Rzucali sobie przy tym ukradkowe spojrzenia.

W kuchni pokojówki wymieniały się pikantnymi komentarzami na ich temat, toteż Silvano i ja postanowiliśmy odkryć, co naprawdę robi ta ręka na oparciu. Obejmowała ją? Głaskała po plecach? Kiedy odwiedzali nas po południu, oferowaliśmy więc naszą pomoc i roznosiliśmy solone migdały, by móc choć rzucić okiem. Raz nawet je rozsypałam, by pozbierać za sofą. I nic. Zaczęliśmy się chować za okiennicą salonu, ale stamtąd nie widzieliśmy oparcia. Potem zorientowaliśmy się, że lepszy widok będziemy mieli z okna pralni na górce. Zdecydowaliśmy się pójść tam któregoś wieczoru. Najpierw jednak poszliśmy sprawdzić to miejsce. Okazało się, że wanna jest akurat pod oknem, więc będziemy mogli na nią wejść i stamtąd patrzeć w dół. Jedyny kłopot polegał na tym, że trzeba było tam się znaleźć wtedy, kiedy w wannie nie było prania moczącego się w ługu.

Tego wieczoru, kiedy mieliśmy się tam wybrać, poczekaliśmy, aż Giuliana położy nas do łóżek i pójdzie do swojego pokoju. Przekonaliśmy Chiarę i Gabriellę, by z nami nie szły, obiecując, że wszystko im opowiemy. Pod prześcieradłami ułożyliśmy poduszki tak, by sprawiały wrażenie, że śpimy na swoich miejscach. A gdyby Giuliana połapała się w naszym oszustwie, Chiara i Gabriella miały jej powiedzieć, że poszliśmy na podwórko, aby zobaczyć szczeniaki Vampy, czyli należącej do taty suki rasy cirneco dell'Etna. Udzieliwszy im ostatnich wskazówek, na palcach weszliśmy na górę. W pokoju kuchennym Francesca przygotowywała dzbanki świeżej wody z anyżkiem oraz lemoniadę. Poczekaliśmy, aż pójdzie na taras, i wślizgnęliśmy się na kuchenne schody.

Migotliwe światło księżycy rozświetlało pralnię. Bez trudności wspięliśmy się na wannę i zaczęliśmy razem z nią balansować na kozłach. Przez okienko widzieliśmy jedynie drugi koniec tarasu, gdzie siedzieli mama i dziadek. Bariierka nie pozwalała dostrzec miejsca, w którym znajdowały się obiekty naszego zainteresowania. My jednak nie chcieliśmy się poddać. W całkowitej ciszy, porozumiewając się gestami, zaczęliśmy układać na wannie drewniane skrzynki, które stały w kącie. Wspięliśmy się potem na tę groźną zaważeniem wieżę, a kiedy

znaleźliśmy się już na jej szczycie, zaczęliśmy szukać sobie jak najlepszej pozycji. Było to jednak zupełnie niepotrzebne, bo wszystko widzieliśmy jak na dłoni. Siedzieli na sofie. Przyjaciół – w marynarce, krawacie, z pociągniętymi brylantyną kruczoczarnymi włosami, które połyskiwały w świetle gazowej lampy – trzymał prawą rękę wyciągniętą wzdłuż oparcia. Przebierał niespokojnie palcami i patrzył na nią.

– Co robi? – zapytał Silvano.

– Wystukuje rytm muzyki – odparłam romantycznie.

– Jakiej muzyki? Przecież nie ma muzyki – zaprzeczył. Wychyliliśmy się.

– Muzyki ziemskiej! – doprecyzowałam, ale on nie zwrócił na to uwagi.

Pani wyprostowała się na sofie. Ja wpatrywałam się w jego palce: nieustannie wybijały rytm wyimaginowanej muzyki, przy czym opuszki palca wskazującego i środkowego rytmicznie „pastwiły się” nad plecami pani. Ilekroć jej wzrok natrafiał na jego pełne melancholii spojrzenie, w jej brązowych oczach pojawiał się błysk. Przyglądaliśmy się im jak zahipnotyzowani. Aż tu nagle... trrrach! Rozległ się huk, a my znaleźliśmy się na podłodze. Wanna leżała wywrócona, a wszędzie wałały się kawałki drewna.

– Co się stało?! – pierwsza krzyknęła babcia.

– Nic takiego – odpowiedziała mama – to koty biegają po skrzynkach w pralni i strącają różne rzeczy.

– Koty?! – Babcia wykrzywiła usta.

Chyłkiem zesłaliśmy na dół. U stóp schodów jednak zaczęła się już na nas mama.

– Nigdy więcej tego nie róbcie, dzieci. Jasne? A teraz zmykajcie do łóżek – powiedziała, po czym pocałowała każde z nas w głowę.

Rozdział piętnasty

Romantyczne marzenia zbieraczek migdałów

Odmienne niż w wypadku innych upraw – oliwek, winogron i pistacji – dojrzałe migdały można pozostawić na drzewach. Jednak nie na długo. Kiedy pęknie skorupka i miąższ otaczający pestkę, nie można już dłużej czekać. Trzeba je zebrać.

W sierpniu do Mosè przyjeżdżały z Realmonte, nadmorskiej miejscowości położonej w okolicach Siculiany, *mennulare*, zbieraczki migdałów. Były to bardzo biedne dziewczyny na wydaniu. Pracowały przy migdałach, by pomóc rodzicom zbierać na własny posag. Przyjeżdżały na ciężarówce, ściśnięte jak sardynki w puszcze. Przywoziły ze sobą prześcieradła, naczynia, garnki oraz to wszystko, co było potrzebne do zamieszkania w magazynie dawnej tłoczni oliwy. Magazyn wychodził na nasze podwórko, usytuowany był jednak z dala od innych części gospodarstwa i od żon wieśniaków, które zarówno pod względem majątku, jak i pochodzenia społecznego zajmowały wyższą pozycję niż te dziewczyny.

Tata zapewniał im wikt, w tym wyśmienity chleb Rosalii, i traktował je bardzo dobrze. Przez lata przyjeżdżała do nas ta sama grupa. Niewiele się zmieniała – jeśli brakowało jakiejś dziewczyny, oznaczało to, że wyszła za męża. Kobieta, która ich pilnowała, krzykliwa wdowa, zawiadywała ich pracą, odpoczynkiem i gotowaniem. Dziewictwo tych dziewczyn nie mogło podlegać najmniejszej dyskusji, toteż mieszkaly one całkowicie oddzielone od wieśniaków. Umowa była taka, że mogły się z nimi kontaktować jedynie w trakcie pracy w polu oraz w czasie zabawy na koniec zbiorów. Tata znał każdą jedną, podobnie Luigi i chłopaki z gospodarstwa. Wszyscy, także ojciec, dostosowywali się jednak do żądań opiekunki i nikt nigdy ich nie zaczepiał. Z drugiej strony, wiedząc, że w Mosè szanuje się dziewczyny, kobieta pilnująca ich dawała im nieco swobody: mogły żartować sobie z chłopakami strącającymi migdały z gałęzi, a nawet w pewnych granicach przygadywać im.

Od razu wiedziałam, gdzie ich szukać – wystarczyło iść za śpiewem. Głowę zakrywały chustką zawiązaną nad karkiem w węzeł, miały spódnice sięgające do ziemi, a cały ich strój był wyblakły. Pracowały na czworakach, zbierając migdały z ziemi. Były młode i piękne. Wiele z nich miało jasną karnację i jasne włosy. Angela, najbardziej pewna siebie ze wszystkich, miała niebieskie oczy. Od czasu do czasu prostowała się i rozglądała wokół. Napotykała wtedy spojrzenie wdowy – ta nieustannie miała się na baczności i nieustannie ich pilnowała – po czym intonowała pieśń składającą się z partii śpiewanych na przemian przez dziewczęta i mężczyzn. Jej śpiew, silny i melodyjny, rozchodził się między drzewami niczym lekka mgiełka, a potem ulatywał ku błękitnemu, niebywale jasnemu niebu. Kiedy zamierał, podnosiły się głosy chłopaków, którzy tak samo jak te dziewczyny szukali miłości. I tak wyśpiewywali kolejne zwrotki – raz śpiewały dziewczęta pracujące znużonymi rękoma tuż przy ziemi, raz śpiewali chłopcy zaopatrzeni w sękaty kije. Wieczorem wracali do gospodarstwa wszyscy razem: kobiety przed traktorem i po obu jego bokach, mężczyźni z tyłu. Najbardziej zmęczone siadały na workach z migdałami leżącymi na przyczepie, na której siedziała również wdowa strażniczka. Gdy dochodzili do alei Słupów, w oddali widzieli już dom w Mosè w całej jego okazałości i niemal byli na miejscu. *Mennulare* zaczynały wtedy iść po ubitej drodze lekko i zmysłowo, uważając, by kontrolować swoje kołyszące ruchy, ilekroć padał na nie wzrok strażniczki. Za nimi pewni siebie szli mężczyźni.



Giuliana, mama z Chiarą (na rękę) oraz pani Melluso – pierwsza i największa przyjaciółka mamy – ze mną (na rękę) na murku otaczającym ogród, 1950

W okresie zbierania migdałów samochody nie mogły wjeżdżać za dnia na podwórko. Ogromny blat oparty na kozłach zajmował całą bramę, więc wchodziło się i wychodziło bocznym wejściem. Podczas gdy *mennulare* pracowały zgięte w pas pod drzewami, wieśniaczki siedzące wokół stołu zdejmowały skorupki z migdałów zebranych dzień wcześniej. Obierane migdały tworzyły górę mającą w sobie coś z barokowej dekoracji stołu. Do pracy przy stole zasiadały wszystkie kobiety z Mosè, a Rosalia jako pierwsza. Nie były w tym odosobnione, bo ciocia Teresa, mama, z mniejszym zapalem ciocia Mariola, a także inni goście przychodzili, by przez jakiś czas popracować. Za pomocą kamienia odrywało się skorupkę i miąższ migdała, a sam owoc wrzucało do stojących na ziemi wielkich koszy wyłożonych od wewnątrz workowym płótnem. Kobiety pracowały sprawnie i gawędziły. Ja też im pomagałam. Rytm rozmów wyznaczały głucho uderzenia kamieni o skorupki, do tego szeleściły migdały rzucone do koszy, które chłopcy z gospodarstwa opróżniali na płótna rozciągnięte po obu stronach łuku. Wspólna praca pań i wieśniaczek miała długą tradycję, którą one wszystkie lubiły i którą tata chciał zachować. Nawet rozkojarzone i niedołężne staruszki przysiadły się i sprawiały wrażenie, że rozkoszują się świeżym wiatrem, który wiał w bramie. Rozłupywały parę skorupki, rozglądały się wokół, a od czasu do czasu któraś z nich wtrącała swoje trzy grosze mniej lub bardziej bez sensu. Późnym popołudniem, przed powrotem zbieraczek, mężczyźni zdejmowali blat z kozłów, a kobiety rozchodziły się. Na podwórku zostawali wtedy jedynie chłopcy z gospodarstwa, którzy mieszały i wyrównywali grabiami kopce migdałów schnących na płótnach. Po zachodzie słońca mieli jeszcze wrócić, by zabezpieczyć owoce przed nocną wilgocią, przykrywając je impregnowanym płótnem. Czekali z tym jednak do chwili, gdy my, dzieci, przestaniemy wdrapywać się na te góry migdałów i zjeżdżać z nich, jak gdyby owoce były wielkimi ziarnami piasku.

W tym czasie mama i ciocia Teresa głowiły się w kuchni, jak by tu zużyć wszystkie

migdały, które zostały z poprzedniego roku. Piekły wtedy chrupiące i wonne makaroniki, tarty z kruchego ciasta zrobionego z mąki migdałowej oraz prażyły z solą i białkiem migdały, którymi częstowaliśmy gości, gdy przychodzili do nas z popołudniową wizytą.

Zabawa odbywająca się na koniec zbiorów należała do największych wydarzeń naszych wakacji. *Mennulare* planowały ją już od pierwszego dnia. Stanowiła święto ich pracy, a także była potwierdzeniem ich marzenia o zamążpójściu. Publiczność składała się wyłącznie z nas oraz wieśniaków, ale już nie ich żon. Przyczepa traktora – z tej okazji zamieniała się w triumfalny powóz – stała zaparkowana przed domem nieopodal kościoła, przy którym zgromadzili się muzykanci: pewien chłop z miejscowości Crocca, który dobrze grał na akordeonie, oraz dwóch innych grających, odpowiednio, na piszczałce i drumli. Tata zawsze sprowadzał małżeństwo wieśniaków: on grał na akordeonie, ona śpiewała piosenkę *Mastru Petru cu' so' muggieri alla piazza sinni va*, „Mistrz Piotr idzie ze swą żoną na plac”. Przyczepa była bogato zdobiona: palmowe liście i gałązki oliwne były skrzyżowane w taki sposób, by tworzyć niewielkie łuki, rozpięte płótno tworzyło nad tronem baldachim, a sam tron, czyli krzesło z podłokietnikami pożyczone od administratora, przykryty był czerwoną tkaniną. Dziewczęta z kolei tworzyły na wozie coś na kształt żywego obrazu, którego główną bohaterką była bogini zbiorów – jakby autochtoniczna Cerera – czy też panna młoda, która czasem występowała ubrana jak jakaś święta, tyle że prowokująca. Dziewczyna odgrywająca główną rolę zmieniała się co roku. Pozostałe, ubrane w skromne świąteczne stroje i z kwiatami we włosach, były jej służkami. Muzyka ogłuszała. Wybranka zajmowała swoje miejsce wśród oklasków, po czym rozpoczynały się pieśni. Muzykanci podchodzili do dziewczyn, a te – czy to siedząc na wozie, czy to stojąc na ziemi z powodu nieśmiałości bądź żaloby, która je wykluczała z zabawy – zaczynały śpiewać stare i współczesne piosenki. W tym żywym obrazie nie uczestniczyła tylko Angela. W udziale przypadała jej rola ważniejsza, którą odgrywała idealnie, z roku na rok wprowadzając jedynie bardzo niewielkie zmiany. Stała w magazynie i czekała, aż skończą się chóralne śpiewy. Na znak opiekunki akordeonista odchodził od muzykantów i nie przestając grać, kierował się w pojedynkę do bramy składu. Potem przerywał muzykę i czekał. Zalegała cisza. Nagle piękny głos w środku intonował pieśń, do której on się dołączał. Na progu pojawiała się Angela przebrana za nowoczesną kobietę: miała na sobie czerwone sandały na wysokich, przezroczystych obcasach – prezent od kuzynów z Ameryki – oraz szeleszczącą sukienkę ze świecącego, sztucznego jedwabiu. Włosy miała zakręcone, duże usta pomalowane na karminowo, a przy uszach dwie sztuczne perły. Angela szła przed akordeonistą i kierowała się w stronę przyczepy, stawiając długie, powolne kroki. I nie przestawała śpiewać. Atmosfera stawała się mocno erotyczna, a rytm – coraz szybszy. Doszedłszy do przyczepy, wskakiwała na nią i kontynuowała pieśń, wolno kręcąc się wokół ubranej na białą panny młodej, która teraz już bezsilnie zasiadała na tronie, wiedząc, że przestała się liczyć, bo przyćmił ją ten wspaniały występ.

Na koniec – oklaski i przekąski: blachy ze *sfincione*, pieczone kielbaski, kotleciki wieprzowe i jagnięce podawane z ziemniakami i cebulą podlanymi winem z Mosè. Na deser schłodzony arbuz oraz desery lodowe, które tata sprowadzał z Porto Empedocle. Angela nie przestawała śpiewać: sama rozkoszowała się swoim śpiewem i innym pozwalała się nim rozkoszować aż do końca. Potem brała pod rękę pannę młodą i rozpoczynały się tańce. Tańczyły dziewczęta z dziewczętami. Jednak do taranteli Angela wybierała jakiegoś mężczyznę. To nie kto inny, tylko ona – w butach na wysokim obcasie i świecącym stroju – rozpoczynała ten tradycyjny taniec razem z Luigim, który choć dwa razy od niej starszy, w dalszym ciągu poruszał się wyśmienicie. Tańczono i śpiewano do późna. To także Angela niezmiennie dawała znak, że nadszedł czas na końcową procesję – nie przestając śpiewać, *mennulare* szły do magazynu.

Gdy inni spali, ja obserwowałam je zza okienic naszej sypialni. Kiedy tak wchodziły do

magazynu, czerwone i spocone, ich twarze przypominały tragiczne maski niezaspokojonej żądy. Z wnętrza dobiegały mnie jeszcze ich głosy, które jednak stopniowo cichły. I tak jak one, po raz pierwszy czułam wtedy w sobie jakieś wzburzenie i marzyłam o miłości. Swojej własnej.

Rozdział szesnasty

Zatrzymanie, strach i węże

W latach pięćdziesiątych razem z elektrycznością pojawiła się w Mosè wielka lodówka zamykana na klucz. Zdawała nam się jaskinią Aladyna kryjącą – i w istocie rzeczy kryła – różne smakołyki i niespodzianki. Wystarczyło pociągnąć za chromowaną rączkę, błyszczącą, jak gdyby była zrobiona ze srebra, by otworzyły się wypukłe kremowe drzwiczki, ukazując butelki z chłodną wodą, dzbany z sokiem winogronowym lub napojem wiśniowym, budynie i szynki. Co więcej, w zamrażarce stały pojemniki z lodem – w środku miały metalową „drabinkę”: wystarczyło ją podnieść za rączkę i już miało się gotowe kostki lodu, które można było wrzucić do letniej wody. Były tam też lody kupione w sklepie, jak również te przygotowane w domu. Zaczynałam się wtedy interesować kuchnią, więc te nowinki bardzo mnie fascynowały. Lodówka zrewolucjonizowała nasz sposób jedzenia: na stole częściej zaczęło gościć mięso, w naszym jadłospisie pojawiło się mleko krowie, masło oraz galaretki i sorbety. Zamrażalnik był niewielki, ale dobrze wykorzystywany. Mama i ciocia Teresa wyciągnęły starą maszynę do lodów na kruszony lód, uznały jednak, że jest zbyt trudna w użytku. Bez mrugnięcia okiem nauczyły się robić sorbety według wskazówek zawartych w *Talizmanie szczęścia*⁸. Wychodziły im bardzo dobre, ale nigdy nie starczało ich dla wszystkich, poza tym tata wołał lody. Któregoś dnia mama zapytała pana Castigliona, czy mógłby podzielić się z nią przepisem. „Niestety nie – odparł staruszek. – Obiecałem swojemu wnukowi, że za życia nigdy nikomu go nie podam, na wypadek, gdyby chciał kontynuować mój zawód. Obiecuję jednak, że w razie czego dostanie go pani po mojej śmierci”. I dokładnie tak się stało: po śmierci pana Castigliona mama otrzymała przepis od jego wnuka.

Silvano stał się w pewnym momencie cieniem Vincenza, zwłaszcza odkąd Puma rozczarował go jako kierowca. Puma smażył cholewki do Carmeli, bardzo miłutkiej pokojówki. Którejś niedzieli, żeby jej się przypodobać, załadowawszy mnie i Silvana z tyłu na jeepa taty, zaprosił ją na przejażdżkę. Nie można powiedzieć, żeby był urodzonym kierowcą. Zachowywał się jak niezgraba: najpierw pomylił pedały gazu, hamulca i sprzęgła – które w jeepie były inaczej ustawione niż w fiacie – a potem, kiedy wjeżdżał w aleję prowadzącą do Słupów, uderzył w jeden z młodych wiązków posadzonych przez tatę. Pech chciał, że ciocia Teresa akurat wyszywała coś sobie w jadalni przy balkonie. No i Puma nie dość, że najadł się wstydu, to jeszcze musiał swoje wysłuchać! Miłość między Pumą i Carmelą zgasła więc, zanim nawet jeszcze zdążyła zapłonąć. Tak czy owak, odkąd skończył osiem lat, Silvano mógł prowadzić traktor i był już traktorzystą z prawdziwego zdarzenia. Maria i Gaspare przyjeżdżali tylko na kilka tygodni, a Chiara, Gabriella i Mela w dalszym ciągu z zapalem oddawały się tłuczeniu kamieni. Powstałym proszkiem karmiły papierowe lalki, które same wcześniej narysowały, wycięły i pokolorowały. Mnie po jakimś czasie to się nudziło i wołałam wracać do domu i czytać książki. Kiedy mama to zauważyła, poleciła mi odkurzać książki w bibliotece.

Meble w tym pokoju zostały zabrane z domu dziadka Gasparego, taty mojej mamy, który mieszkał w Palermo. Pochodziły z lat dwudziestych XX wieku i reprezentowały styl typowy dla tej epoki – były krągłe i w całości pokryte orzechowym fornirem ze słojami układającym się w kręgi i fale. Stały tam biurko, dwa fotele, krzesła, pufa, wysoka toaletka z ukrytym lustrem i dwie szafy. W jednej były ubrania, druga – o wiele większa i wyższa od tamtej – miała parę zamykanych dwuskrzydłowych drzwi, które przy otwieraniu składały się na zewnątrz, ukazując

znajdujące się w środku łóżko. Wystarczyło nacisnąć guzik umieszczony z boku, by je opuścić. (Kiedy zjeżdżało się wielu gości, pokój ten pełnił funkcję rezerwowej sypialni). Mama kazała je wystawić i przenieść do innego pokoju, a na jego miejsce wstawić głębokie regały, które obłożyła książkami. Były to albo książki, które czytała jako młoda dziewczyna, albo te, które uratowały się z biblioteki dziadka Gasparego, zniszczonej w czasie amerykańskiego bombardowania – powieści, kilka tomów encyklopedii, oprawne albumy zawierające numery „La Semaine de Suzette”⁹, tomy d’Annunzia, biografie, a także różne śmiałe opowiadania niejakiego Pitigrillego¹⁰, słowem: bezsensowna zbieranina. Równie bezsensowny był nalot dywanowy, który zniszczył dom w Agrigento. Potrząsając smutno głową, mama wspominała tamte bomby towarzyszące ofensywie amerykańskiej i pozostawiające na zdobytym terytorium wiele cywilnych ofiar, zniszczone domy i zakłady.

W pokoju tym spędzałam szczęśliwe godziny. Nie czułam się bynajmniej sama: okno znajdowało się nad wjazdem, więc niewidziana przez nikogo, przysłuchiwałam się wszystkiemu, co mówiono w bramie i na schodach kościółka. Mama pokazała mi, jak odkurzać książki: najpierw miałam brać je do ręki i energicznie kartkować, odchylając przy tym do tyłu głowę, tak aby kurz nie dostał mi się do oczu, potem przeciągać kciukiem po brzegach stron, jak gdyby były one częściami wachlarza, na koniec szmatką przetrzeć okładki. Dopiero wtedy książka mogła wrócić na półkę.

W tamtym czasie mama wydawała się rozkojarzona i pozwalała mi układać książki, jak mi się żywnie podobało, a robiłam to według języka – wiele było napisanych po francusku lub niemiecku – według kolorów okładek bądź wielkości, a nawet alfabetycznie według nazwisk autorów. Nigdy nie ustawiałam ich tematycznie, bo właściwie nie mogłam ich czytać bez pozwolenia mamy lub taty. Niemniej, rzecz jasna, zagłębiałam do ich wnętrza i podczytywałam tu i ówdzie. Tym sposobem dowiedziałam się o różnych skomplikowanych sprawach i poznałam rozmaite niejasne pojęcia, które stały się pożywką dla mojej wyobraźni, wzmagając jedynie zamęt, jaki i tak już miałam w głowie.

W domu wciąż się mówiło o reformie rolnej – był to jedyny temat, który u wszystkich budził taką samą reakcję: zatroskanie. Nowe przepisy nie pozwalały właścicielom ziemskim posiadać więcej niż dwieście hektarów, a państwo miało odbierać nadwyżkę ziemi i rozdzielać ją między tych, którzy jej nie mieli. Mówiono o właścicielach, którzy błyskawicznie wysprzedawali ziemię, aby państwo im jej nie zdążyło zabrać, o innych, którzy przekazywali ją dzieciom, i takich, którzy na niby sprzedawali ją podstawionym ludziom. Mosè nie miało dwustu hektarów, toteż nie rozumiałam, dlaczego tata tak się tym przejmuje. On jednak twierdził, że reforma rolna była źle prowadzona: „Ci nieszczęśnicy, którzy otrzymają te niewielkie skrawki ziemi, nie mają środków ekonomicznych, by ją uprawiać i utrzymywać, a państwo im nie pomoże. Jeszcze na tym stracą. Skończy się to tak, że albo ziemia nie będzie uprawiana, albo będzie sprzedawana za grosze”. Poza tym kopalnia Ciavolotta, należąca do rodziny Giudiciów, już nie działała. Dorośli mówili, że odkąd wojna z Koreą dobiegła końca, nikt nie chce kupować naszej siarki. Ale Korea leżała bardzo daleko, koło Japonii, no więc jak to? Nic z tego nie rozumiałam. Pewnie, wśród górników panowało niezadowolenie i przez to nie mogliśmy chodzić do wsi. Było mi przykro z tego powodu tak samo, jak było mi przykro, bo nie mogłam już odwiedzać kopalni i zanurzać patyczków w płynnej siarce – kiedy je wyciągałam, wyglądały jak ze złota. Wujek Giovanni, zwykle zarażający wszystkich wokół swoją wesołością, chodził zamyślony. Z Agrigento zaczęło przyjeżdżać mniej osób. Możliwe, że i one miały swoje zmartwienia. Dużo rozmawiano o Fondiarri – wtedy sądziłam, że była to jakaś kobieta o niespotykanym imieniu, które wszystkich niepokoiło – oraz o drugiej, równie nieprzyjemnej kobiecie, nazywanej Normą. Maria – starsza ode mnie i przeze mnie podziwiana – wytłumaczyła mi, że Fondiaria to rodzaj

podatku, który należy płacić do 18 sierpnia, czyli do imienin mojej mamy, i że zdania „uwaga na Normę” bądź „pamiętajcie o Normie”, a nawet groźne „ani słowa, obowiązuje Norma!”, służyły dorosłym do ostrzegania się nawzajem, by nie dyskutować o rzeczach niestosownych dla dzieci, lub do przerywania tego rodzaju rozmów. Miałam wtedy wrażenie, że w naszej rodzinie dochodziło do różnicy zdań. Moją intuicję potwierdził po pierwsze fakt, że dziadkowie wyjechali do Siculiany wcześniej, niż początkowo zamierzali, mówiąc, że mają w domu jakieś roboty, a po drugie to, że tata – który wtedy bywał często w złym humorze – chcąc doglądać robotników, czasem u nich sypiał.

Któregoś sierpniowego wieczoru na drodze prowadzącej do naszego domu zatrzymano mamę. Nikt nam o tym wprost nie powiedział, ale nawet jeśli nie byliśmy naoczniymi świadkami tego zdarzenia, śledziliśmy wszystko z naszego tarasu. Słońce już zaszło, ale jeszcze nie zdążyło zrobić się ciemno. Chiara i Gabriella bawiły się papierowymi lalkami w salonie. Maria miała wysoką gorączkę i nie chciała, żeby wujek Giovanni zostawił ją samą i pojechał do Agrigento po doktora Vadalà. Pozostałych mężczyzn nie było w domu, więc po lekarza prędko pojechała mama. Wzięła samochód wujka, prowadził Paolo. W ostatnim momencie Pina, pokojówka wuja Giovanniego, która pomagała w kuchni, gdy Caterina była na urlopie, poprosiła, by ją zabrać, bo chciała zawieźć paczkę swojej matce, która mieszkała w Agrigento. Ciocia Mariola zgodziła się. Z niepokojem czekaliśmy na przyjazd doktora i wreszcie zobaczyliśmy, jak samochód wjeżdża na naszą drogę. W tamtym czasie wszyscy bali się napadów i zatrzymań, więc zwykle patrzyło się z tarasu na przyjeżdżające i odjeżdżające samochody. W myśli liczyłam sekundy, ponieważ wymyśliłam sobie, po jakim czasie powinnam dostrzec wóz przy Rubbabaruni. Sekundy mijały, a samochodu nie było widać. Jakby się rozpułnął w powietrzu. Powolutku, bez ani jednego słowa ciocia Teresa i ciocia Mariola wstały z krzeseł. Zaciskając ręce na poręczy, wbijały wzrok w drogę. W oknie mieszkania Rosalii widać było jej lornetkę. Ciocia Concettina, stara krewna, która co roku przyjeżdżała do nas na kilka tygodni, to powtarzała „Matko Boska, Matko Boska”, to głęboko wzdychała. Czas jakby się rozciągnął, niemal stanął w miejscu. Nikt nic nie mówił i nikt nie patrzył na innych.

Filomena cienkim głosem wołała mamę. Nie wiedząc, że pojechała do Agrigento, prosiła, by przysłała do kuchni – ugotowane i odcedzone bakłażany czekały, by zrobić z nich kotleciki. Ciska. Ciocia Concettina spojrzała na nią oczami obwiedzionymi kredką. „Gdzie jest baronowa Elena? – niewzruszenie dopytywała się Filomena, jak gdyby nigdy nic. – Gdzie jest baronowa? Pina miała zrobić kotleciki, ale nie dotrzymała słowa. Ja nie umiem! Potrzebuję baronowej!”. Aż wreszcie, zirytowana, powiedziałam: „Ja pójdę!”.

Filomena przygotowała nie tylko bakłażanową pulpę, dobrze odcedzoną i rozgniecioną widelcem, lecz także rozstawiła na marmurowym blacie wszystkie składniki. Zrobiła to tak, jak nauczyła ją mama – każdy w oddzielnej miseczce: bułka tarta, siekana mięta i pietruszka, jajka, sól, pieprz, tarty ser. Patrzyłam na nie i nie bardzo wiedziałam, co robić. Choć już wcześniej pomagałam mamie – podawałam jej składniki na kotleciki, czekając, aż będę mogła je kształtować: płaskie i okrągłe, czyli takie, jakie chciała mama – to jednak sama nigdy ich nie przygotowywałam. Nigdy. „Trzeba na oko – mawiała mama, mieszając masę – musisz próbować i przestać, kiedy zaczną ci smakować; bo pamiętaj, że każdy bakłażan ma swój specyficzny smak”.

Dziarsko zabrałam się do dzieła – garść tego, łyżka tamtego, odrobina mleka, by nadać miękkość, szczypta papryczki – i nim się spostrzegłam, masa nabrała właściwej konsystencji: nie była ani zbyt miękka, ani zbyt twarda. Cały czas jednak myślami błądziłam gdzie indziej. Co takiego mogło się stać? Dziwne, ale myślałam o samochodzie, a nie o mamie – wyobrażałam sobie, że złapali gumę i że ona oraz doktor Vadalà czekają na poboczu, aż Paolo zmieni koło.

A może popsuł się silnik? Paolo mówił, że sprzęgło się ślizga. Może o to chodzi? I ubijałam pięściami masę tak mocno, że aż gliniana miska podskakiwała. Masa była brzydka, szarozielona, grudkowata. Spróbowałam jej – wystarczyło już tylko dodać łyżkę tartego *pecorino*. Ser podkreśla inne smaki, a także dodaje własny silny aromat. W zamyśleniu lepiłam pulpeciki: wychodziły nierówne i chropowate.

„Co, zapomniałaś, jak się lepi pulpety?” – ponaglała mnie zniecierpliwiona Filomena, do której należało obtaczanie ich w mące i rozkładanie na desce. Wtedy były już gotowe do smażenia, a smażyło się je w sporej ilości oliwy i na dużym ogniu. Ze ściśniętym sercem nabrałam pół łyżki masy i zaczęłam lepić, tak jak uczyła mnie mama, kiedy byłam mała i jeszcze wcale tego nie umiałam. Pozwoliłam, by zawartość łyżki spadła mi na zwilżoną dłoń, po czym szybko kręciłam w dłoniach. Kiedy masa przybrała kształt idealnej kuli, zdecydowanie, ale niezbyt silnie rozpląszczyłam ją, nadając jej formę okrągłej poduszeczki grubej na centymetr. Potem odłożyłam bakłazanowy pulpecik na posypany mąką papier do pieczenia ciastek, który – choć był już raz użyty – wykorzystywaliśmy w tym właśnie celu. W tym momencie przyszła kolej Filomeny. Zaczęłam teraz lepić kotleciki, które odtąd wychodziły mi identyczne i o idealnym kształcie. Robiłam to mechanicznie, a czarne myśli powoli się oddalały.

Nie przerwałam pracy nawet wtedy, gdy usłyszałam hałas samochodu przejeżdżającego przez bramę, ani też wtedy, gdy mama i doktor Vadalà weszli do domu, a kobiety – ciotki i pokojówki – otoczyły ich, przekrzykując się nawzajem.

Nazajutrz powiedziano nam, że w Mosè pojawiło się dużo żmij i że nie możemy już chodzić na pola ani oddalać się od zabudowań do czasu, aż nie otrzymamy nowych poleceń. Jakoś nie mogłam w to uwierzyć, Maria też nie. Wujek Giovanni stracił całą swoją werwę, a dorośli zaczęli porozumiewać się niemal wyłącznie jakimś kodem. Pocieszaliśmy się, rozmawiając o innych sprawach, ale myśleliśmy wciąż o tamtym: doszło do zatrzymania. Sami na to wpadliśmy. Wiedzieliśmy o zatrzymaniach, napadach i bandytach. O mafii też. Dowiedzieliśmy się tego z niedopowiedzeń i min dorosłych, z ich gestów i atmosfery, która czasem stawała się bardzo gęsta. Dlaczego? Co chcieli zakomunikować wujkowi? Byliśmy pewni, że chodziło o niego, bo to jego samochód zatrzymali. A mama, bała się? Zżerał mnie niepokój, ale nie było rady: każdy dorosły, którego podpytywałam, trzymał się ustalonej wersji faktów. Mama także.

Kiedy znowu mogliśmy chodzić na pola, w Mastru Iacintu odkryliśmy trzy stare drzewka oliwne, które musiały spłonąć niewiele wcześniej.

Rozdział siedemnasty

Ciężkie czasy

Kiedy skończyłam jedenaście lat, pozwolono mi siadać przy stole dla dorosłych. Siedzieli już przy nim Maria, spędzająca większość czasu z mamą i ciotką Teresą, do których była niezwykle przywiązana, i Gaspare, który niewiele z nami przebywał, preferując towarzystwo swego ojca albo kręcenie się po gospodarstwie razem z Pumą. Silvano z kolei nie schodził z traktora i nie wysiadał z fiata 600 będącego własnością wujka Peppina. Nigdzie nie widać też było Chiary i Gabrielli, które jedynie wieczorami pojawiały się na podwórku. Były nierozłączne, niezależne i świetnie się ze sobą bawiły. Szukały sobie rzadziej uczęszczanych pokojów i tam urządzały swój warsztat. Wykorzystując puszki, stare gazety, nożyczki i klej, budowały domy dla lalek z pełnym wyposażeniem. Potem bawiły się papierowymi lalkami własnego projektu, które dzięki odpowiednim „języczkom” ubierały w ubranka z papieru wycięte przez mamę, ale pokolorowane przez siebie. Często nawet nie wiedzieliśmy, gdzie są – tak były spokojne. Prędzej czy później zdradzały się jednak śpiewem, choć i ten nie był zbyt głośny. Ich głosy pasowały do siebie, toteż śpiewały sobie razem oparte o parapet. Popołudniami, razem z Melą i Cettiną, organizowały na podwórku grupowe zabawy. Dołączał do nich Silvano, ja natomiast, choć nie brałam w tych zabawach bezpośrednio udziału, pokazywałam na przykład temu, kto akurat był schowany, że ma wolną drogę, dzięki czemu będzie mógł dobiec do mety i krzyknąć: „Uwalniam siebie, uwalniam wszystkich”.



Z Chiara, 1950

Tak naprawdę dużo czasu spędzałam sama, czytając lub rysując. A kiedy dysponowałam tubkami z farbami, malowałam obrazy olejne. Pewnego razu udało mi się przekonać Chiara, która miała czarny, długi warkocz aż do pasa, by zapozowała dla mnie. Byłam potem bardzo dumna z portretu, na którym ukazałam ją z profilu, eksponując jej piękne włosy. Poza tym lubiłam haftować i razem z Giulianą przepisywać wiersze. Popołudniami coraz częściej siadywałam na tarasie z Marią i dorosłymi. Zajmowałam miejsce na rogu stołu do kanasty, lecz zamiast grać w karty, obserwowałam twarze i miny graczy – wuj Giovanni był, jak zawsze, przezabawny. Ciocia Mariola i ciocia Teresa grały za to na serio i długo namyślały się, zanim wzięły lub wyrzuciły kartę. Zaraz potem – bez względu na to, czy zagrały dobrze czy źle – skore już były do śmiechu. Mama tymczasem dość często bywała roztargniona, przez co narażała się na przycinki.

W domu odczuwało się brak pieniędzy. Nie było to nic nowego, niemniej zazwyczaj, gdy nadchodził okres żniw, winobrania bądź zbiorów bawełny, ojciec inkasował należności i z powrotem zaczynało się wydawać tyle, ile wcześniej. Tym razem pieniędzy brakowało dłużej niż zwykle, co wyraźnie dało o sobie znać, gdy mama nie zatrudniła nikogo w zastępstwie

Cateriny, która porzuciła pracę u nas – szeptano, że zamieszkała z chłopakiem ze sklepu. Sama zajęła się za to kuchnią, w czym pomagały jej pozostałe pokojówki. W odróżnieniu od babci, która przestała przyjeżdżać do Mosè, mama świetnie znała się na deserach, ale na reszcie – o wiele gorzej. Zaczęła więc studiować przepisy Artusiego¹¹, czy też te z *Talizmanu szczęścia*, i szybko opanowała je do perfekcji. Nierzadko bywała przy tym wszystkim zamyślona i miewała podkrążone oczy. Czasem zastawałam ją, gdy leżała na łóżku. Wydawało się wtedy, że zwykła dolegliwość, jaką były wzdęcia, dokucza jej częściej niż zwykle. Przynosiłam wówczas filiżankę wody z liściem laurowym, ale i to nie przynosiło jej większej ulgi. Doszłam więc do wniosku, że złe samopoczucie mamy wynika z faktu, że dźwiga na sobie ciężar gotowania. To wtedy zapytałam ją, czy mogę jej pomagać. A ona mi pozwoliła.

„Co dziś jemy?” – pytały się nawzajem kobiety, gdy rano spotykały się w salonie. To samo pytanie powtarzaliśmy Giulianie: „Co dziś jemy?”. Kryły się w nim rozmaite sensory. O ile dla dorosłych mogło się w nim zawierać pragnienie, by zjeść jakieś dawne, tradycyjne danie, albo też sugestia jakiegoś nowego przepisu, o tyle dla nas mogło być wyrazem znudzenia, by nie rzecz – obojętności, wynikającej z faktu, że czekał na nas enty talerz makaronu lub smażonych cukinii. Pytanie to mogło jednak też wyrażać nadzieję, że już dojrzały papryki, że kwaśne pomidory są już słodkie, że a nuż dostaniemy jakiś rzadki smakołyk. Istotnie, w Mosè nie kupowało się ani owoców, ani warzyw. Wyjątkiem były ziemniaki. Jadało się po prostu to, co rosło w ogrodzie. Większość naszych produktów była dostępna przez krótki czas, owoce, które sprzedawaliśmy, z dnia na dzień mogły zniknąć ze stołu – z drzew zbierało się je bowiem do ostatka. Jeśli chodzi o rozmaite jarzyny, to w ciągu miesiąca przechodziliśmy od niedostatku do obfitości, a potem do kompletnego ich zaniku. Siłą rzeczy więc nasza dieta nie była tak zróżnicowana jak w mieście, gdzie można było kupić wszystko to, co było wystawione u sprzedawcy warzyw. Dorośli – tak mężczyźni, jak i kobiety – sporo rozmawiali o tym, co i jak gotować. Zwłaszcza mężczyźni dawali do zrozumienia, że świetnie się znają na przygotowaniu sosu pomidorowego: słuchając ich, miało się wrażenie, że nawykli do gotowania, choć w rzeczywistości rzadko kiedy wstępowali do kuchni, a jeśli już, to nigdy po to, by stanąć przy garnkach.

Choć makaron z sosem pomidorowym jadaliliśmy codziennie z rzadkimi wyjątkami, sposobów przyrządzania sosu było nieskończenie wiele i nigdy nikomu nie udało się dojść do porozumienia, która receptura jest najlepsza. Zanim zaczęło się przygotowywać sos, przez pół godziny z okładem gotowało się pomidory, po czym wyciskało, usuwając skórę i pestki. Istniały dwie szkoły przygotowywania „normalnego” sosu. Szkoła z Agrigento powiadała, że nie należy dodawać niczego prócz czosnku, ten zaś mógł być podsmażony w całości albo pokrojony na duże kawałki – można je było potem zostawić w sosie lub wyjąć przed polaniem nim makaronu – albo też na małe kawałeczki, które w czasie podgrzewania rozmiękały na papkę. Szkoła z Palermo nakazywała tymczasem dodawać cebulę. Toczono przy tym spory o rodzaj cebuli: czy ma to być szczypiorek, słodka biała cebula, a może czerwona i ostra? Spierano się też, czy podsmażać ją zrazu na oliwie, czy też dodawać i gotować ją z oliwą i sosem pomidorowym. Czasem do sosu dodawało się startą mieszaninę podsmażanej marchewki i selera, ale był to wariant luksusowy i drogi. Cebulę zostawiało się w sosie. Niektórzy jednak twierdzili, że powinna być posiekana bardzo drobno, tak by rozpuściła się w czasie gotowania, a gotować sos należy zawsze na wolnym ogniu. Inni woleli czuć jej smak na języku. Poza tym można było przygotować rozmaite sosy z pomidorów bez skórki: sos bez pestek, sos z pestkami lub też sos gotowany w rondelku ze szczypiorkiem i całymi ząbkami czosnku. Wreszcie był też mój ulubiony sos, czyli sos na surowo – składał się z dojrzałego pomidora pokrojonego w kostkę, połowy pestek, czosnku, oliwy, soli i pieprzu. Przez co najmniej trzy godziny trzeba go macerować w terakotowym

garnuszku wystawionym na słońce lub schowanym w cieniu, zależnie od upodobań i upału. Bazylia, ta nieodłączna towarzysza pomidora, była obecna zawsze – czasem gałązkę dodawało się do sosu na czas gotowania, a potem wyjmowało przed polaniem nim makaronu. Innym razem używało się tylko liści i tych się nie wyjmowało. Poza tym byli tacy, którzy woleli, gdy listki zostały rozłożone na makaronie tuż przed podaniem, i tacy, którzy woleli, gdy dodawało się je bezpośrednio do sosu tuż po zdjęciu go z ognia, ale przed dodaniem do makaronu.

Naturalnie porozumienie co do jadłospisu na dany dzień, zawarte z takim trudem, mogło zawsze być poddane ponownie pod dyskusję, a to za sprawą niespodziewanego nadejścia warzyw z ogrodu albo prezentów w postaci jajek, drobiu, królików czy gołębi. W takich sytuacjach rozmowy toczyły się od nowa. Wszystkim jednak dopisywał przy tym dobry humor.

Mięso jadałiśmy raz, co najwyżej dwa razy w tygodniu. Ryby pojawiały się na stole niezmiernie rzadko. Tata nie pozwalał na kupowanie ich u obwoźnego sprzedawcy. Handlarz ten przyjeżdżał do wioski z pelamidami zamkniętymi w skrzyniach ociekających wodą. Za sprzedawcą tym ciągnęła chmara kotów. Tata uważał, że ryby od niego są zepsute. Widywałam jednak, jak Maria i Mela oblizują palce po zjedzeniu ładnej porcyjki smażonych pelamid, i zastanawiałam się wtedy, dlaczego tata mi ich broni.

Mimo to z tak niewielu składników można było przyrządzać wyśmienite i różnorodne potrawy. Półmiski starannie rozstawiało się na stole, a ten upiększało ładnymi „wiejskimi” obrusami, które mama i ciocia Teresa wyhaftowały na cztery ręce. I ja miałam w tym swój udział, bo robiłam mereżki przy serwetkach lub wyszywałam haftem sznureczkowym listki przy kwiatkach, które mama z kolei haftowała haftem płaskim, pełnym lub łańcuszkowym.

By mieć wrażenie, że jadamy dania, do których nawykliśmy przez resztę roku, uciekaliśmy się do „podróbek”. Kiedy na piątkowy obiad przychodził do nas ojciec Parisi, czekał na nas rodzaj wspaniałego omletu w kształcie ryby z cienkimi plastrami *tumy* lub *primosale* oraz smażonymi ziemniakami, przybrany kaparkami i różnymi marynowanymi dodatkami. Z gotowanych kartofli, ziół, tuńczyka w oliwie i dużej ilości cytryny przyrządzało się pyszny rodzaj tortu też w kształcie ryby, tym razem kielca. Udawane flaki przygotowane z żółtych omleczków pokrojonych w cienkie paski, przybrane pomidorem bez skórki i posypane tartym parmezanem, były lepsze od prawdziwych. Szaszłycki z sardeli i *tumy* doskonale zastępowały szaszłyki z mięsa w beszamelu. Jednak królem udawania był bakłażan, który zastępował mięso w niezliczonych daniach. Można było z niego zrobić nie tylko kotleciki, lecz także wiele innych, ciepłych i zimnych dań. Po zdjęciu czarnej skórki, bakłażany robiły się słodkutek i doskonale nadawały się jako farsz do ziemniaczanych tortów czy zapiekanego makaronu. Ugotowane, odcisnięte – chodziło o to, by pozbyć się nadmiaru wody – z odrobiną czosnku, selera, ziemniaków, skropione oliwą i octem tworzyły pyszną sałatkę. Mogły też służyć za wołowinę – wychodziły z nich kotlety po mediolańsku, które wprowadzały w błąd wszystkich gości. „Jednak bakłażan pokazuje, co potrafi – powiadała mama – dopiero z parmezanem”.

Podawana na ciepło lub zimno *parmigiana di melanzane* – którą u nas przygotowuje się z tartym *cacio*, a nie parmezanem, bo składnik ten pojawił się w naszej kuchni na południu dopiero po zjednoczeniu Włoch, a stał się popularny wskutek powojennego cudu gospodarczego – jest ulubionym daniem w domu Agnellów. I w pełni zasłużenie. Przygotowuje się go wszędzie tam, gdzie mieszkamy, od Mosè po Victorię, od Palermo po Brixton.

Rozdział osiemnasty

Zaczynam gotować

Choć mama oszczędzała na wydatkach, to nigdy nie odmawiała sobie przyjemności przyjmowania wizyt i gości. Odwiedzała nas nie tylko najbliższa rodzina oraz bardzo lubiana przez nas druga Rosalia, konsjerżka z Agrigento. Dom w Mosè stał otworem dla wszystkich przyjaciół i krewnych, a ja w pewnym momencie zaczęłam mamie pomagać w obowiązkach pani domu. Rzadko kiedy bywało u nas – wliczając pomoce domowe – mniej niż dwadzieścia osób. Gdy zaś Francesca wyszła za stolarza, nikt jej nie zastąpił. W Mosè zostały za to Filomena, która zajmowała się porządkami, oraz Nora, pokojówka ciotki Teresy, która zajmowała się swoim państwem i podawała do stołu. Tym bardziej mama musiała zająć się kuchnią. Pomagała jej ciotka Teresa, ale zdarzało się, że obie miały co innego na głowie, albo też, że chciały pobyc z gośćmi w salonie. Mnie sprawiało ogromną przyjemność, gdy mogłam przejąć ich obowiązki i sama robić to, czego się już nauczyłam. Zwykle miałam na to jednak niewiele czasu, bo mama nigdy nie zostawiała mnie samej na długo. Świetnie się przy tym bawiłam i nie rozumiałam, dlaczego Giuliana, która zimą z satysfakcją i bardzo udatnie przyrządzała swoje specjalności, nigdy nie zaproponowała nam pomocy. Nie mogłam też pojąć, dlaczego Maria zagląda do kuchni rzadko, a Chiara i Gabriella, zajęte swoimi papierowymi lalkami – wcale.

Prace w kuchni, codziennie inne, były zawsze interesujące i często, gdy już zrobiłam to, o co prosiła mnie mama, zostawałam tam dłużej, by się dalej uczyć. Szczególnie lubiłam przygotowania: skubanie kurczaków i gołębi, opalenie ich, by pozbyć się ostatnich piór – najładniejsze zachowywałam, by nimi malować lub by robić z nich maski – ćwiartowanie, patroszenie, które było prawdziwą lekcją anatomii, mielenie resztek mięsa na kotlety – żeliwna maszynka była niezwykle ciężka i przykręcało się ją do marmurowego blatu – ucieranie przypraw w moździerz, które wzmacniało aromaty. To ostatnie przychodziło mi z łatwością dzięki wprawie, jakiej nabrałam przy tłuczeniu kamieni. Ponadto lubiłam drylować wiśnie namoczone w wodzie, czyścić ostatnie warzywa, które zostały po zimie, czyli ciecierzycę, soczewicę i groch. Nie mogłam się wtedy nadziwić, ile „obcych ciał” trafia się w workach na dnie: kamyczki, kawałki sznurka, nawet małe gwoźdźdiki.

Gotowanie było dla mnie procesem chemicznym, który przekształcał wygląd i smak potraw: biała masa bakłażanowa po usmażeniu stawała się brązowawa; beszamel gęstniał w oczach – należało gotować go na wolnym ogniu bardzo długo, tak długo, aż wydawało się to nie mieć końca, a przy tym należało zataczać ósemki łyżką po dnie patelni, by nie zrobiły się w nim grudki. Skropiony odrobiną wody cukier, postawiony w rondelku na dużym ogniu, najpierw stawał się białawą pianką, potem tężał, po czym ni stąd, ni zowąd przeistaczał się w skarmelizowany płyn barwy koniaku (płynną konsystencję zachowywał na krótko; jeśli natychmiast nie zdjęło się go z ognia, palił się oraz stawał czarny i bardzo gorzki). A poza tym te zapachy: ostry aromat gałki muszkatołowej, którą posypywało się beszamel, oraz intensywne, piżmowe aromaty majeranku i tymianku dodawanych do gulaszu.

Codziennie uczyłam się jakichś drobnych rzeczy. W każdej sytuacji czymś bezcennym okazywała się kropla oliwy: „odświeżała” rozmaite resztki, a także jeszcze lekko ciepłe, ugotowane warzywa, które dzięki niej nabierały smaku, przywracała świetność odgrzewanemu plackowi, potrafiła przekształcić w małe pyszne pizze kromki suchego chleba – moczyło się je w wodzie i mleku, obkładało pomidorami bez skórki, kawałkami *tumy*, lekko soliło i pieprzyło,

po czym na chwilę wstawiało do piekarnika. A dodana w większej ilości, poprawiała smak także gotowanych ziemniaków, które jadaliśmy na kolację.

Dużo radości sprawiało mi pieczenie ciast. Pamiętam, jak mama i ciocia Teresa nauczyły mnie i Marię robić kruche ciasteczka z wiśniami w syropie. To był nasz pierwszy deser. Dobrze przygotowałyśmy ten moment inicjacji. Naszykowałyśmy dwie porcje składników. Chciałyśmy zagnieść kruche ciasto dwukrotnie, a to po to, by tym sposobem lepiej opanować tę umiejętność. Odważone składniki – każdy w osobnej miseczce, rzecz jasna – stały rzędem na marmurowym blacie pod oknem, przez które było widać jak na obrazku dzwon naszego kościółka. Nie pamiętam samego zagniatania, ale pamiętam niczym jakiegoś czary wkładanie ciastek do piekarnika. Leżały na czarnej, metalowej blasze. Wstawiłyśmy ją do nowoczesnej kuchenki, którą mama i ciocia wołały od prawdziwej kuchni. Pamiętam też zapach, początkowo niewypieczonego ciasta, a potem chrupiącej skórki, który dobywał się stamtąd, ilekroć otwieraliśmy drzwiczki, by zobaczyć, jak się pieką. No i to wzruszenie, gdy wyciągałyśmy blachę i widziałyśmy nasze piękne, złociste ciasteczka.

Kuchnia w Mosè nie była jedynie miejscem, w którym przygotowywało się jedzenie. Robiło się w niej również przetwory na zimę. Na kuchennym balkonie, który wychodził na południe, suszyły się przecięte na pół i pozbawione pestek pomidory oraz pasta pomidorowa. Obok nich na krzesłach stały przykryte tiulowymi szmatkami emaliowane miski, w których na słońcu gotowały się wiśnie w syropie. Spizarka była zacieniona i chłodna – tam suszyły się pomidory na gałązkach i kiście winogron rozwieszone niczym festony na haczykach wbitych w najwyższe półki. Poza tym przygotowywało się takie koncentraty, jak gotowane „wino”, będące głównym składnikiem bożonarodzeniowych słodczy oraz napojem dla chorych, konfiturę pigwową w kolorowych terakotowych foremkach, słoje owoców albo warzyw marynowanych w oliwie lub occie, brzoskwinie w syropie. Także przechowywanie owoców przeznaczonych do jedzenia wymagało ręcznej pracy. Leżące w koszach gruszki, brzoskwinie, śliwki, owoce głogu, winogrona i figi szybko się psuły w upale. Trzeba było więc usuwać robaczywe i częściowo nadgniłe owoce, a zdrowe rozkładać na drewnianych tacach przykrytych starymi tiulowymi obrusami, z dala od słońca i much. Należało je potem po kolei szybko dotknąć palcem, by sprawdzić, czy są już dobre, oraz zabrać te, które rano były dojrzałe, ale które zdążyły już się do tego czasu popsuć. Ładne, dorodne owoce wędrowały na stół, z przejrziałych robiło się desery i soki, a zgniłe dostawały kury. Mimo tych wszystkich zabiegów w domu roiło się od robaczków, nawet w paterze na owoce. Ponieważ przy stole mieliśmy nie grymasić i zjadać zdrowe części owoców, czasem rezygnowałam z dużych, aromatycznych brzoskwiń, takich z aksamitną skórką i różowym mięszem, bo widziałam dziurkę zrobioną przez robaka, a z obrzydzeniem myślałam o tym, że mogłabym go znaleźć wewnątrz.

Lubiłam też myć przybory kuchenne i talerze, których używałam do gotowania, zwłaszcza przygotowywania deserów. Na początek oblizywałam szpatułki i łyżki, palcem zgarniałam resztki kremów z misek i garnków, a z blachy zdrapywałam resztki biszkopta i jak kot zbierałam je językiem. Prawdę powiedziawszy, wszystkie te niewdzięczne prace sprawiały mi frajdę – lubiłam szorować metalową gąbką lub kawałkami szmat garnki, ruszty i blachy na ciastka, lubiłam myć zlewy, deski i lubiłam polerować miedziane patelnie. Używałyśmy do tego miękkiego mydła i sody (mama kupowała je w płynie), piasku, ale także – choć z umiarem – nowego na rynku chemicznego proszku do mycia, który sprzedawano w puszkach. A kiedy przyszła do nas nowa dziewczyna do pomocy, Lina, daleka kuzynka Franceski i Filomeny, zrobiło mi się niemal przykro. Lina miała piętnaście lat, była niewiele wyższa ode mnie i miała pracować w kuchni oraz zajmować się prasowaniem. Nora i Filomena w dalszym ciągu zajmowały się pokojami i podawały do stołu. Po obiedzie wszystkie trzy zabierały się do

zmywania. Spędzając większość część dnia sama, Lina umiała sobie czas śpiewem. Nie byłoby pracy, przy której by nie śpiewała jakiejś piosenki. Znała je wszystkie, i to nie tylko te tradycyjne z Sycylii, lecz także współczesne, śpiewane po włosku, wykonywane na Festiwalu w San Remo: *Grazie dei fiori*, *Vola, colomba bianca, vola* oraz *Bosco innamorato*. Filomena nie przepadała za kuzynką i naigrawała się z niej: „Śpiewaj, śpiewaj, aż się narzeczony znajdzie!”. Nora z kolei patrzyła na nią dość sceptycznie. Nie miała złudzeń – i ona kiedyś marzyła o miłości.

Mama traktowała Linę inaczej niż pozostałe osoby do pomocy. Tolerowała jej niedbalstwo, zapominalstwo, a nawet niedoróbki. Czasem nawet sama poprawiała to i owo, zamiast kazać jej zrobić to raz jeszcze. Każdego ranka Lina przygotowywała patelnię sosu pomidorowego – w wersji z oliwą i posiekanym czosnkiem – oraz obierała co najmniej kilogram cebuli, którą w Mosè dodawało się do wszystkich dań. Mama miała niskie ciśnienie, więc wychodziła ze swojego pokoju dość późno. W oczekiwaniu, aż dowiem się, co będziemy jedli, i nim szłam zająć się swoimi sprawami, zachodziłam więc do kuchni, żeby zobaczyć, co tego dnia przynieśli wieśniacy. Zdarzało się wtedy, że zastawałam Linę całą we łzach. Udałam, że tego nie widzę, ale potem mówiłam o tym mamie. Z czasem Lina przestała popłakiwać, ale jakoś mnie to nie zastanowiło.

Któregoś ranka, około jedenastej, przechodząc przez pokój kuchenny, zobaczyłam, jak Lina coś prasuje w skupieniu, przy czym była to praca, którą u nas wykonywało się jedynie po południu. Zauważyłam z pewnym niezadowoleniem, że ukradkiem zerknęła na mnie, jak gdyby nie chciała, żebym weszła do kuchni.

Okiennice były półprzymknięte, okna rzuciły dwa pasy oślepiającego światła. Przy głównym stole mama po cichutku kroїła cebulę. Po policzkach płynęły jej łzy. „Co robisz?” – zapytałam.

Nieco zażenowana wytłumaczyła mi, że kroїła cebulę i że robiła to po kryjomu zamiast Liny, tak aby Filomena o niczym nie wiedziała, bo inaczej zaczęłaby z niej żartować. Zapropoowałam, że ja to zrobię – nosiłam okulary, więc mniej bym płakała – ale mama nie chciała nawet o tym słyszeć: „To sprawa między nami dwiema”.

Rozdział dziewiętnasty

Letnie desery

Między 22 lipca a 19 sierpnia obchodziliśmy urodziny mamy, cioci Teresy, Silvana i Chiary, a do tego imieniny Chiary i Eleny. Przy tych okazjach przyjeżdżał na obiad wujek Peppinello ze swą młodą żoną, bardzo wysoką rzymianką, która nigdy nikomu nie powiedziała niczego niemiłego, i naszym małym, o wiele młodszym od nas kuzynostwem, Paolą i Fabriziem. Choć wszyscyśmy lubili ciocię Annęmarię, spędzali oni czas oddzielnie i nigdy nie nocowali w Mosè. Możliwe, że cioci po prostu nudziło się na wsi. Urodziny dorosłych świętowano sutym obiadem i nietuzinkowym deserem – często było to *biancomangiare*. Silvano i Chiara woleli tort czekoladowy polewany karmelem – tradycyjny deser podawany w domu Giudiciów z okazji urodzin: ponieważ obfitował w krem z masła i ubitych białek, należało go trzymać w lodówce aż do chwili podania, przez co jednak nie bardzo nadawał się na gorące dni. Koniec końców godzili się na tort lodowy.

Biancomangiare było jednym z moich ulubionych deserów. Przyrządzenie go zajmowało dwa dni – migdały należało moczyć przez dwanaście godzin, nie dłużej i nie krócej. Robiło się go w sierpniu, a to po to, by zużyć migdały, które zostały jeszcze z poprzedniego roku. Mama przygotowywała ten deser z przyjemnością. Kiedy można już było go wyjąć z foremek, posyłała mnie po liście winogron – musiały być małe i delikatne. Jeśli akurat takich nie znalazłam, przynosiłam listki bluszczu. Razem z mamą wybierałam te o podobnej wielkości. Myłyśmy je dokładnie, osuszałyśmy ściereczką i czasem nabłyszczaliśmy odrobiną oliwy. Na koniec rozkładałyśmy je na półmisku. Czekałam potem, aż mama odwróci do góry dnem filiżanki do kawy, które służyły jej za foremki, i na każdy listek wyjmie ich zawartość. To była delikatna praca. Wykonywałyśmy ją, siedząc przy marmurowym stole. Z uwagą przyglądałam się mamie – ujmowała filiżankę, najpierw sprawdzała, czy *biancomangiare* wystarczająco się ścięło, po czym delikatnie odrywała je palcem od porcelany. Czyniła to tak długo, aż uznała, że wystarczy. Dopiero teraz brała liść, kładła na filiżance – a robiła to starannie, tak by naczynko znalazło się dokładnie na jego środku – i następnie wszystko odwracała. Wystarczyło lekkie potrząśnięcie i deser opadał idealnie na środek. Lśnił wtedy niczym jajko ugotowane na twardo. Teraz mogłam przystąpić do dekorowania. Te drżące białe kopczyki posypywałam cynamonem oraz startą czekoladą. Kiedy były gotowe, mama kładła na nie obraną pistację – z nadzwyczajną starannością stawiała orzeszek na samym środku. Deser ten, olśniewająco biały, ale ozdobiony brązem, czernią i jaskrawą zielenią, podany na ciemnym i błyszczącym liściu, stanowił ucztę w pierwszej kolejności dla oczu, a dopiero potem dla podniebienia. Jadło się go, trzymając liść w zagłębieniu dłoni i nabierając niewielkie porcje na łyżeczki do kawy.

Innym deserem typowym dla pełni lata był mrożony mus arbuzowy. Lubiałam własnoręcznie wyciskać miąższ arbuzów, przeciskając go przez dziurkowane sitko starej aluminiowej maszyny do robienia przecieru pomidorowego – była to jakby tarka bez ząbków – i przysłuchiwać się odgłosowi kropel spadających na metal. Wyciskałam owoc dopóki, dopóty w ręce nie zostawała mi włóknista papka pełna czarnych pestek, będąca nie lada przysmakiem dla kur Rosalii. Mus wlewało się warstwami do pucharków – zwykle szklanych lub kryształowych – bo tym sposobem można było wydobyć jego kolory. Na każdą warstwę kremu kładło się kawałeczki gorzkiej czekolady. Kiedy mus był wciąż letni i dopiero co się ściął w pucharku, dekorowałam go, posypując na całej powierzchni kwiatami jaśminu – czasem

układałam je we wzory geometryczne, a czasem, ot tak, bez ładu i składu. Czerwony, czarny i biały – arbuzowy mus wydawał mi się deserem godnym bogów.

Rozdział dwudziesty

Wizyty starowinek

Mama i ciocia Teresa uwielbiały towarzystwo starsuszek, przyjaciółek babci Marii. Ja tymczasem lubiłam przysłuchiwać się ich rozmowom, które często dotyczyły dawnych czasów i wspomnień o babci. Umarła, kiedy miałam rok, ale wszystko o niej wiedziałam. Wiedziałam nawet, jak wyglądała. W salonie na dole stało bowiem jej gipsowe popiersie, w drugim salonie wisiał jej portret, w sypialni mamy znajdował się jej obraz narysowany ołówkiem, a na komódkach mamy i cioci Teresy stały jej dwie fotografie. Wydawało mi się, że była bardzo smutna i niezbyt piękna.

Słuchając tych kobiet, można było odnieść wrażenie, że babcia miała wszystkie zalety, jakie tylko sobie można wyobrazić. Była nie tylko ładna, lecz także odważna, mądra, roztropna i zabawna. Na fortepianie grała jak wirtuoz, była wytworna jak królowa, szyła jak zawodowa krawcowa, wyszywała niczym mniszka w klauzurze, no i przygotowywała przepyszne desery. Dla mamy i cioci Teresy była chodzącą doskonałością, a ci wszyscy, którzy ją poznali – a zwłaszcza obie Rosalie, czyli konsjerżka z pałacu w Agrigento oraz żona zarządcy Mosè – byli tego samego zdania.

Giuseppina – bardzo lubiana przez wszystkich, a sama przepadająca za kanastą – była starą przyjaciółką Giudiciów, a jej rodzina mieszkała kiedyś u moich dziadków w Agrigento. Przyjeżdżała do nas każdego lata niemal do ukończenia dziewięćdziesięciu lat. Starsza od cioci Teresy o lat dziesięć, została starą panną wskutek tragicznego finału swej miłosnej historii. Jej narzeczony odkrył u siebie gruźlicę, a ponieważ obawiał się, że ją zarazi, z miłości do niej zrobił wszystko, co możliwe, by zerwała zaręczyny. Giuseppina ze złamanym sercem opuściła więc Agrigento razem z chorą matką i równie chorą siostrą i przeniosła się do brata do Rzymu. Z czasem jej były narzeczony wyzdrowiał i ożenił się. Ona z kolei poświęciła się opiece nad siostrą, a po jej śmierci nad matką. Z natury ciekawa wszystkiego i lubiąca przyjemności, choć z umiarem, przepadała za kinem i aktorami, których pragnęła poznawać. Była uważną czytelniczką nekrologów i najpierw z koleżanką, a potem, przewyciężywszy nieśmiałość, już sama, uczestniczyła w pogrzebach słynnych postaci świata sztuki, kina i telewizji. Udając, że należy do rodziny, wciskała się na czoło pochodu i zbolała, cała w czerni, szła uroczystym krokiem tuż obok swych idoli, mając oczy i uszy szeroko otwarte na wszystko. Z przyjemnością opowiadała nam potem o chwilach spędzonych w tym świecie, który wydawał jej się idealny. Mawiała mojej mamie na przykład tak: „Lollobrigida nie jest tak ładna jak ty, Ellenuzza. Nieraz widziałam ją z bliska”.

Pod każdym innym względem Giuseppina była bardzo nieśmiała i delikatna. Nigdy o nic nie prosiła. Na starość stała się za to łakoma. Lekarz zabronił jej jadać wieczorem deserów, ale i tak przy kolacji prosiła tatę, który sadzał ją po swojej prawej ręce, by ukroić jej kawałek ciasta. Pokojówka zносиła to ciasto do pokoju kuchennego, a ona zjadała je następnego dnia rano z poranną kawą. Bojąc się, że ktoś je znajdzie przed nią i zje, usilnie prosiła mnie i Chiare, byśmy się upewniały, że jest dobrze schowane i że za każdym razem gdzie indziej. Posłusznie spełnialiśmy jej prośbę, choć byliśmy przy tym dość wstrząśnięte: nigdy wcześniej nie widzieliśmy dziecienniejszej starszej osoby.

Ciocia Concettina, daleka krewna, która skoligaciła się z naszą rodziną, swoje życzenia wyrażała tymczasem nawet niepytana. Ale robiła to z godnością. Jej matka, ostatnia z upadłej

szlacheckiej rodziny, wyszła za mąż za pewnego nuworysza, który z niechlubnym zapałem przejął najgorsze cechy szlachty: urządzał wystawne przyjęcia i wydawał pieniądze bez opamiętania, póki nie popadł w biedę. Ciotka wyszła za jednego z krewniaków mamy, człowiek ten miał zajęczą wargę. Małżeństwo nie ułożyło się najlepiej – mówiono, że ciocia miała romans z kuzynem. Mąż ją jednak zatrzymał, choć zrobił to pod warunkiem, że gdy młodszy syn dorośnie, ciotka wyniesie się i zamieszka w mieszkaniu, które będzie opłacał. Ponadto miał jej dawać więcej, niż mogła potrzebować, by godnie żyć. Ciotka, równie rozrzutna jak ojciec, narobiła jednak masę długów. Jej przyjaciółki, które ją lubiły, porozumiały się więc ze sobą i zaczęły kupować jej ubrania, zapraszać na obiady i pokrywać wydatki na lekarstwa.

Nie bacząc na słowa krytyki rozmaitych naszych krewnych, mama zapraszała ją co roku na dwa tygodnie. Ciocię Concettinę lubiliśmy wszyscy. Miała pogodny charakter i cieszyła się z każdej drobnostki. Nawet z letnich burz i ulew, które niszczyły uprawy. „Jaki piękny deszczyk!” – mawiała. Chcąc za wszelką cenę unikać kłopotliwych sytuacji, pierwsza zmieniała temat rozmowy, gdy widziała, że atmosfera staje się napięta, czego jednak niestety często nie dostrzegała. Wszystko mi się w niej podobało – od prostej mądrości zawartej w jej słowach wypowiedzianych z akcentem z Caltanissetty, których rytm wyznaczał stukot sztucznej szczęki, pierwszej, jaką kiedykolwiek zobaczyłam, po jej sposób ubierania się. Gruba i dość wysoka, trzymała się prosto. Kręcone, farbowane na kruczoczarny kolor włosy wyostrzały jej rysy, które i tak już podkreślał ogromny orli nos. Fascynowały mnie jej wargi – bez przerwy poprawiała szminkę, jakby to była pomadka ochronna. Nie patrzyła przy tym w lustro i w efekcie jej usta były nierówno pomalowane w serduszko i zawsze rozmazane. Ilekroć wyjmowała kosmetyczkę z torebki, proponowałam, że przyniosę jej lusterko. „Dziękuję, nie trzeba – mówiła – mając tyle lat, znam swoje usta na pamięć!”

Swoje kulinarne życzenia wyrażała z nieodpartą elegancją. Pewnego wieczoru siedzieliśmy na tarasie, było ciepło. Nagle podmuch wiatru przyniósł z podwórka silny i słodki zapach jaśminu. „Elenuccia, moja droga, jaśmin cię wzywa, w pełni już rozkwitł, potrzebuje cię! A ty jęgo. W kuchni widziałam piękne arbuzy!”

Chwilę później poczułam coś we włosach. Spojrzałam w górę, bo przestraszyłam się, że to ćma albo wręcz nietoperz, bo akurat zachodziło słońce. Ale były to tylko tłusciutki palec cioci Concettiny, która głaskała mnie po głowie: „Jutro podjemy sobie musu arbuзовego!”

Mama i ciocia Teresa ubóstwiały przebywać w domu. Na podwórko schodziły rzadko, a jeszcze rzadziej wychodziły za bramę. Jednak gdy pomieszkiwały u nas te starowinki, co popołudnie zabierały je na spacer aż do Słupów. Szły po dwie, drobnymi kroczkami, pod rękę. Psy z gospodarstwa, które znały mamę, podbiegały do nich, machając ogonami. Część psów biegła przed kobietami, by co chwilę zatrzymać się i czekać na nie, a część szła z tyłu. Nie tylko psy gromadziły się wokół nich. Zza krzaków wychodziły i zeskakiwały z gałęzi także koty, w tym i nasza Kicia, po czym przyłączały się do spaceru, idąc tak blisko nieodzownych bucików na obcasie, że aż bałam się, że mama w końcu się o nie potknie. I właśnie w takim szyku całe to towarzystwo szło sobie wolniutko. Kobiety kiwały się na boki, zatrzymując tu i ówdzie, by popatrzeć na jakąś roślinkę, zerwać kwiatek z pola lub figę z gałęzi rosnącej nad drogą albo żeby popodziwiać widok. Po dotarciu do Słupów orszak robił w tył zwrot i wracał do domu.

W drodze powrotnej dołączał do nich Luigi, który miał oko na wszystko. Prowadząc Stellę, szedł wolno jak panie i miło z nimi gawędził.

Rozdział dwudziesty pierwszy

Myszy i nietoperze

Lato 1957 roku przyniosło dwie duże zmiany.

Po pierwsze do Mosè przyjechał na jeepie telewizor. Telewizja miała dopiero trzy lata. Transmisje rozpoczynały się po południu, po kilku godzinach dobiegały końca, po czym wznawiano je wieczorem. To było cudowne – za pośrednictwem niewidzialnych fal obrazu były rozkładane na części, przekazywane i w naszym salonie przy jadalni odtwarzane na szklanym ekranie osadzonym w drewniano-metalowej skrzynce. Nierzadko zapraszaliśmy dzieci wieśniaków, by razem z nimi oglądać telewizję. Przewyciężając strach i onieśmienie, przychodziły wszystkie, nawet najmłodsze. Wiele z nich nigdy wcześniej nie było u nas w domu, więc siedziało i oglądało ją bojaźliwie. Za pierwszym razem Pepi, drugi synek Giovanniny, chłopczyk nie więcej niż pięcioletni – miał czarne włosy i czarne, poważne oczy i w ogóle był bardzo poważny – zapytał na odchodnym Silvana: „Dałbyś mi laleczkę?”. I trzeba było mu wytłumaczyć, że „laleczka” mieszka w pudle telewizora i że nie możemy mu jej dać nawet na chwilę.



Z Chiarą i mamą w salonie przed kominkiem, 1951

Chiara i Gabriella oglądały programy, które lubiły, a potem sobie szły. Ja oglądałam za to wszystko: transmisje sportowe, programy dla dzieci, *Carosello*, a w każdy czwartkowy wieczór – najslynniejszy program ze wszystkich: *Lascia o raddoppia?*¹². Na wsi dorośli rzadko oglądali telewizję, przy czym bardziej zapalonymi widzami byli mężczyźni, którzy – jak sądzę – chcieli unikać kobiecej paplaniny na tarasie. Dla mnie jednak świat znalazł się teraz w zasięgu ręki. Siadałam przed ekranem tak blisko, jak tylko to było możliwe, z robótką w ręku. Lecz nie potrafiłam się do niej zabrać, tak bardzo hipnotyzowało mnie to, co się działo na ekranie, także w czasie przerw między kolejnymi programami. A przerwy były długie i nieciekawe: wypełniały

je na przemian obrazy stad niemych owiec – w ogóle nie beczwały, za podkład służyła natomiast śmiertelnie nudna muzyka klasyczna – i widoki Paestum. Czasem z kolei owce skubały trawę pośród kolumn świątyń. Tak czy owak, oglądałam wszystko, również je.

Drugą zmianą było to, że na progu trzynastego roku życia nie musiałam już chodzić do łóżka zaraz po kolacji. Mogłam zostawać z dorosłymi na tarasie, choć nie na długo. Prędzej czy później ktoś mówił mi, że zrobiło się późno – uważałam wtedy, że chcą porozmawiać o sprawach, o których nie powinnam słyszeć. Ogólnie rzecz biorąc, dorośli dzielili się na dwie grupki: jedni woleli gawędzić, oglądając nocny krajobraz, bądź też podziwiać go w milczeniu, inni zaś grali w karty. Wolałam grupkę niegrającą, złożoną z młodszych mężczyzn i kobiet. Pomijając lampę nad zielonym stolikiem do kart, taras oświetlał jedynie blask księżyca. Położona przed nami dolina oraz zamykające ją wzgórza tonęły w ciemności, którą od czasu do czasu zakłócały światła pojedynczych samochodów jadących po krętej drodze numer 115. Patrzyliśmy wtedy, jak znikają za jednym zakrętem, by chwilę później pojawić się na kolejnym. Dobiegający z oddali szum ich motorów przypominał brzęczenie szerszeni. Kiedy samochody z rzadka się mijaly, gasiły i ponowne zapalały długie światła – wyglądało to jak małe eksplozje.

Były to ciche i majestatyczne wieczory. Dzwoniąca w uszach wiejska cisza wprowadzała mnie w coś na kształt otępienia, które mogło się przemienić w sen, gdyby tylko moja duma na to pozwoliła. Wujek Peppino spokojnie zapadał sobie w drzemkę, podobnie zresztą ciocia Annina, której zdarzało się przy tym głośno chrapać. Dziadek wpatrywał się w gwiazdy. Ja powstrzymywałam się od zaśnięcia, licząc ćmy. Były czarne, duże, połyskliwe. Zlatywały z góry, fruwały między nami i leciały z powrotem w ciemność, po czym zwabione światłem, skupiały się na karcianym stoliku. Nieostrożne owady, które wlatywały za oprawkę lampy, spalały się i spadały na ziemię, bijąc kikucikami skrzydełek w spazmatycznym tańcu.

Czasem jednak wieczorny spokój przeradzał się w istny chaos. Działo się tak z powodu różnych paskudztw, jak mama nazywała także myszy i nietoperze, zaliczając je do tej samej nikczemnej kategorii, do której należały pluskwy i gryzące owady. Na wsi jest zawsze dużo myszy, a mama, tak jak wszyscy Giudiciowie, bała się ich. Była tam zwłaszcza taka jedna mysz, szara myszka domowa, która co wieczór przebiegała po poręczy tarasu – raz jeden i zawsze w tym samym kierunku. W pewnej chwili przystawała i przyglądała się siedzącym postaciom, po czym zmykała, chowając się w glicyniach. Mama chwyciła się wszystkich sposobów: pułapek, trutki, nawet kleju. Zwierzątko jednak niczego nie chciało jeść i wydawało się obdarzone szóstym zmysłem, który pozwalał mu omijać lepkie miejsca. Wtedy mama kazała Filomenie zacząć się za okiennicą z miotłą w ręku. Filomena jednak nigdy nie okazała się dość szybka, by zadać myszce śmiertelny cios. Koniec końców w porze, gdy ten bezczelny gryzoń urządzał sobie spacer, mama brała na ręce Kicię, ale ta, nie przestając mruczeć, jedynie wpatrywała się w mysz jak urzeczona. Nigdy nie podjęła też choćby najmniejszego wysiłku, by spróbować ją złapać, i to nawet wtedy, gdy przez cały dzień nie dostawała nic do jedzenia. Myszka chodziła sobie więc bez przeszkód. W rezultacie mama, ciocia Teresa i wujek Giovanni wieczorami siadywali tuż przy ścianie, z dala od barierki – byli spięci, ale panowali nad sobą. I dopiero gdy myszka już sobie pobiegła, zmieniali miejsce. Jeśli jednak jakaś mysz pojawiała się w domu, tracili głowę.

Zwłaszcza wujek Giovanni potrafił wskoczyć na krzesło i stać na nim dopóty, dopóki pokojówki i wieśniacy zawołani do pomocy nie dogonili i nie zabili obrzydliwego intruza uderzeniami szczotki i kija. Mama i ciocia Teresa, bardziej umiarkowane w reakcjach, ale nie mniej przestraszone, stawały wtedy blisko siebie w rogu pokoju i wbijały wzrok w miejsce, w którym po raz ostatni dostrzegły wroga. Tata żartował sobie wtedy z nich, ale nie brał udziału w polowaniu na mysz – on też się bał, ale swój strach dobrze maskował.

I on, choć odważny, miał swoją fobię, a były nią nietoperze. Te pradawne ssaki, których

tylne łapy przekształciły się w skrzydła, żywią się owadami, głównie komarami, więc ludzie powinni je właściwie lubić. Tymczasem latające myszy, jak je nazywano, są tak brzydkie i oślizgłe, że wszyscy źle na nie reagowali, nawet tata. Ja się ich nie bałam. Bałam się tylko węży, ale żaden wąż nigdy nie wpęłzył do domu.

Dom w Mosè był przewiewny i chłodny, a mimo to zdarzały się wieczory, gdy panował w nim ukrop, a powietrze było lepkie. Żeby zrobić choćby niewielki przeciąg, otwieraliśmy wtedy wszystkie balkony w jadalni. Stanowiły one jednak trasy zbyt wygodne i zbyt interesujące, by nie przyciągać nietoperzy, które wlatując do środka, traciły zmysł orientacji, gubiły się i nie potrafiły wyfrunąć z powrotem na zewnątrz. Fruwały po całej jadalni i salonie, które były oddzielone dużym prostokątnym przejściem, i wydawały piski, próbując zorientować się, gdzie są, na podstawie echa. Były naprawdę okropne. Ale to nie wszystko. W naszej rodzinie powiadało się, że jeśli nietoperz dotknie swoimi łapkami włosów, te się do nich przykleją, a wtedy jedyny sposób, aby się go pozbyć, to zabić go, gdy jest przyczepiony do głowy.

Kobiety nakrywały więc głowy szalami lub mantylkami, które co wieczór wyciągały z szaf. Mężczyźni byli za to w o wiele bardziej kłopotliwej sytuacji. Tata, który krzyczał najgłośniej ze wszystkich, zakładał na głowę szwajcarską batystową chusteczkę, zawiązując na każdym jej rogu węzełek. Zły, wydawał z fotela beładne polecenia nieszczęsnym wieśniakom, których obudzono, by zapolowali na nietoperze.

Na początku nie dawało mi to spokoju. Mój ukochany tata, piękny i silny, wbity w fotel z tą chusteczką na włosach był śmieszny, tak samo zresztą jak wujek Giovanni, mój ojciec chrzestny, który z serwetką na głowie chwiał się na stołku z podkurczonymi nogami – nigdy przecież nie wiadomo, a nuż jakiś nietoperz będzie chciał przelecieć tuż przy podłodze albo jeszcze wbiegnie jakaś mysz. Ale właściwie po co mu ta serwetka? – zastanawiałam się. Wujek był przecież całkiem łysy.

Naszło mnie wtedy podejrzenie, że prawdziwym powodem, dla którego dorośli wysyłają nas, dzieci, wcześniej do łóżka, jest chęć odsunięcia, na ile to tylko możliwe, momentu, w którym odkrywamy ich słabości.

Rozdział dwudziesty drugi

Kwiaty i kolce

W wieku trzynastu lat, na początku lata, po raz pierwszy poczułam się w Mosè bardzo osamotniona i niezdecydowana. Tamtej jesieni przeprowadziliśmy się do Palermo, gdzie ja i Chiara zaczęłyśmy chodzić, odpowiednio, do publicznego liceum i gimnazjum. Zaprzyjaźniłam się tam z kilkoma dziewczynkami i często widywałam się z ciotecznym rodzeństwem ze strony Agnellów. Wszyscy byli ode mnie starsi i mieszkali w domu dziadków. Spotykałam także kuzynów taty. Moim ulubionym był od zawsze Francesco. Jego ojca, mojego ukochanego stryjecznego dziadka Stanislao, nazywaliśmy wujkiem Stanì. Odznaczał się bardzo, ale to bardzo wysokim wzrostem, miał jasne włosy oraz był miłośnikiem psów i wszelkich zwierząt domowych. Kiedy rodzice odbudowali dom w Mosè, podarował mojej mamie parę gęsi – ich potomkowie wciąż biją skrzydłami, ilekroć człowiek lub samochód przechodzi bądź przejeżdża drogą przed ich ogrodzeniem.

Francesco – niezbyt przystojny, ale inteligentny i ciekawy świata – do wszystkich podchodził z szacunkiem i atencją. Nie zwracając uwagi ani na wiek, ani na funkcję, traktował w ten sposób każdego, nawet mnie, dziecko. Jego matka, ciocia Giovanna, bardzo sympatyczna i wyborna hafciarka, różniła się od pozostałych kobiet w rodzinie, bo od życia domowego wołała życie towarzyskie, operę i dające do myślenia dyskusje. Pod tym względem Francesco był do niej podobny: miał szeroki krąg znajomych w różnym wieku, z różnych warstw społecznych i o różnych poglądach politycznych. Dobierał ich bardzo starannie – byli to intelektualiści, którzy nie tylko kochali sztukę i kulturę, lecz także pragnęli, by była ona dostępna dla młodzieży. Jego największą pasją była jednak muzyka symfoniczna, której poświęcił życie i sporą część swojego majątku.

W 1955 roku, gdy miał dwadzieścia trzy lata, Francesco został porwany. Miało to miejsce w Savochello – były to tereny należące do jego rodziny i położone nieopodal Siculiany. Przez trzy miesiące więziono go w wilgotnej i ciemnej jaskini. W tamtym czasie tata często zabierał mnie ze sobą, gdy jeździł odwiedzić wujostwo: ciocia Giovanna paliła wtedy jak smok i stawiała jednego pasjansa za drugim, a wujek Stanì siedział bez sił w fotelu z oczami zawiązanymi przepaską z powodu zapalenia i tylko szeptał: „Francesco... Francesco...”. Za każdym razem kazał mi obiecywać, że będę się modlić za jego uwolnienie. Nastąpiło ono 8 grudnia.

Zobaczyliśmy go w kweturze w Agrigento pierwsi z rodziny. Czułam się podekscytowana i poruszona. Francesco był wyczerpany, ale spokojny. Od razu podziękował mamie za przesłane buty i ubrania, które spadały z niego, bo tak wychudł, a potem powiedział jej, żeby nie gniewała się na porywaczy. „Młodzi, którzy się pogubili” – powiedział o nich i przebaczył im. Ot, tak, zwyczajnie. Na co moja mama równie zwyczajnie szepnęła: „Dobrze zrobiłeś”. Po tym wszystkim, jak gdyby to był salon, a nie paskudny pokój w kweturze, Francesco zapytał mnie i Chiarę, jak szkoła i czy uczymy się muzyki. Od tamtej pory był moim bohaterem.

Nie widziałam go potem przez kilka miesięcy. Jednak któregoś dnia, już po naszej przeprowadzce do Palermo, zostawiono na portierni naszego domu kopertę z moim nazwiskiem – był to abonament na łożę w Teatrze Biondo na sezon symfoniczny. Odtąd dostawałam go co roku aż do końca studiów.

Wiedziałam, że mafia nie porywa kobiet, więc nie bałam się ani o siebie, ani o Chiarę, ale

za to bardzo przejmowałam się Silvanem i tylko nadstawiałam uszu, by pochwycić strzępy rozmów między dorosłymi, którzy ponownie zaczęli się porozumiewać jakimś kodem.

Powoli zaczynałam interesować się chłopcami, lecz ci byli niemal całkowicie poza moim zasięgiem – w drodze do szkoły i ze szkoły towarzyszył nam Paolo, bez względu na to, czy jechałyśmy samochodem, czy szłyśmy pieszo. Nawet z koleżankami nie mogłam wychodzić sama – gdy w sobotnie wieczory wybierałam się z nimi do kina, eskortowali mnie albo Giuliana, albo Paolo, którzy razem z innymi guwernantkami siadali w rzędzie za nami. Na potańcówki nie chodziłam, póki nie skończyłam szesnastu lat. Stopniowo jednak wszelkie obostrzenia stawały się coraz mniej rygorystyczne: mogli już do mnie dzwonić nawet chłopcy i czasem zdarzało mi się wychodzić z Marią i Gasparem bez przyzwoitki. Tamtego lata chciałam zostać w Palermo, aby razem z nimi i przyjaciółkami, które już szumnie nazywałam „moją paczką”, móc wyjeżdżać do Mondello nad morze. Ale musiałam jechać do Mosè i basta – mama i tata postawili sprawę jasno. Tak więc opuściliśmy Palermo zaraz po zakończeniu roku szkolnego i wróciliśmy dopiero pod koniec września, na dwa dni przed początkiem szkoły.

– Nudzę się – narzekałam mamie.

– Inteligentni ludzie nigdy się nie nudzą – powtarzała mi, a ja zupełnie nie wiedziałam, co na to odpowiedzieć.

Telewizja wydawała mi się nudna i brakowało mi Marii. Bardziej niż kiedykolwiek wcześniej była moim idolem: miała siedemnaście lat, jasne włosy, była piękna, a dla mnie i innych osób – sympatyczna. Gabriella wyjeżdżała razem z nami, lecz reszta jej rodziny dołączała po Ferragosto¹³, i to na krótko. Silvano, teraz już wprawny kierowca, spędzał cały czas, jeżdżąc fiatem 600 tam i z powrotem po naszej drodze, ale miałam dość bycia jego pasażerką. Błagałam tatę, byśmy od czasu do czasu pojechali nad morze, ale na próżno. Czułam się jak w więzieniu. To wtedy mama podarowała mi górę książek i pozwoliła czytać, co tylko chciałam. I tak skończyła się moja nuda. Było tam wszystko, od wielkich dziewiętnastowiecznych powieści – Tołstoja, Balzaca, Flauberta, Maupassanta, Dickensa, Zoli i Vergi, przez tomy poezji – Villona, Foscola, Leopardiego i Gozzana, po książki o sztuce. Zaczęłam się więc zaszywać w bibliotece, a kiedy miałam oczy zbyt zmęczone, by dalej czytać, opuszczałam ten wyobrażony świat ogarnięta wielką chęcią oglądania i tworzenia pięknych rzeczy.

Zajęcie, które dotychczas zaniedbywałam, czyli rozkładanie kwiatów w domu, stało się teraz moją pasją. Urso już jakiś czas wcześniej odszedł z pracy i nie było nikogo, kto by regularnie zajmował się ogrodem. Rabatki na podwórku podlewał Puma, a pozostałe – kto bądź: mama, Luigi lub któryś z chłopców pomagających przy gospodarstwie. Nieliczne dostępne kwiaty zrywałam oszczędnie, były to róże, cynie i bujnie kwitnący jaśmin. Uzbrojona w nożyczki, z obszernym koszem w rękę, krążyłam po polach, szukając zielonych bądź zeschniętych gałęzi, które potem układałam w wazonach. Wciąż miałam w głowie to, o czym wcześniej czytałam, toteż niemal instynktownie szukałam dzikich gałązek, krzewów lub kwiatów, które byłyby pod jakimś względem piękne, niezwykle, a nawet dziwaczne, jak na przykład suche gałęzie z gęsto przyklejonymi do nich ślimaczkami przypominającymi pączki liści. Za Słupami, na polnej drodze, pełno było interesujących roślin: na jej obrzeżach i między kamieniami tworzącymi ciągnące się wzdłuż niej murki rósł dziki koper – był bardzo wysoki, miał podługowate liście i żółte kwiatostany tworzące baldachy, które przy najlżejszym dotyku wydawały charakterystyczny, ostry zapach. Rosły tam też malwy – ich długie łodygi stały samotne, a różowe i purpurowe kwiaty skupiły się blisko siebie, tworząc jakby pióropusze. Było również wiele innych krzaków, przeważnie ciernistych. Do końca czerwca można było natrafić na dziki czosnek o delikatnie różowych baldachowatych kwiatkach oraz mieczyki o długich łodygach, lancetowatych liściach i pomarańczowych kielichach zwieszających się z jednej strony

pochylnego do ziemi kwiatostanu. Kwiaty te wspaniale wygląają w wazonach z wąską szyjką. Jednak w pełni lata te rośliny, które jeszcze nie zdążyły stracić zielonego koloru, bardzo cierpiały. Białe, kielichowate kwiatki dzikiej szalwii były ledwo widoczne, ale za to jej srebrzyste liście i płatki już przy byle dotknięciu wydzielaly niebywale intensywny aromat. W sukurs przychodził mi akant, który porastał korzenie saraceńskich oliwek. Ostre liście, dokładnie takie, jakie można zobaczyć na korynckich kapitelach, wydawały się pełne życia, ale w rzeczywistości były wyschłe na wiór, podobnie jak białe płatki z czarnymi plamkami tworzące przepiękne, widowiskowe kwiatostany. Wypełniałam nimi wazonu stojące na kredensach w jadalni i uzupełniałam je białymi, włochatymi kwiatkami babki. Kwiaty akantu, połączone z kłączami winogron i oliwnymi gałązkami, wyglądały cudownie w pękатым błękitnym wazonie stojącym na fortepianie. Świeże kwiaty zastępowałam także gałązkami różnych ciernistych roślin. Żłociste mikołajki o kłujących łodygach i małych kwiatkach o purpurowych koronach, ostropesty plamiste – jedyne duże czerwone kwiaty ze stożkowatymi płatkami, jakie rosły w Mosè – białe karczochy o kwiatach szaro-fioletowych, albo też dzikie amarantowe karczochy, czyli te najpiękniejsze ze wszystkich dzikich karczochów – wszystkie one świetnie pasowały do długich pędów bluszczu, które oplatałam wokół ich łodyżek w taki sposób, by muskały błyszczącą powierzchnię stołu, w której się odbijały. Czasem dodawałam pojedynczą gałązkę jaśminu czy palczatki cytrynowej. Zbieranie tych kłujących roślin było niebezpiecznym przedsięwzięciem. Najładniejsze z nich rosły między kamieniami. Wspinałam się na nie, uważając, by się nie poślizgnąć i nie wpaść na tryskawce, czyli ośle ogórki, które rosły tuż przy tamtych, jakby chciały je chronić. Wystarczyło, żebym leciutko dotknęła ich włochatych owoców, i już strzelały we mnie lepkiem, piekącym płynem, po którym przez długi czas bolała mnie skóra. Czasem kolce wbijały mi się w ciało. Giuliana wyciągała mi je potem z nóg i rąk za pomocą pęsetki i robiła wymówki – przede wszystkim nie chciała mieć w domu tych wszystkich kłujących kwiatów. Mama za to była zadowolona, a jeszcze bardziej lubiła, gdy goście podziwiali moje kwietne kompozycje, w których, prawdę powiedziawszy, nie było zbyt wielu kwiatów.

Mama odczuwała potrzebę piękna. Zachęcała mnie do tego, by układać kwiaty mające ozdabiać środek stołu. Uczyla mnie też, jak dekorować dania tym, co się ma pod ręką: plasterkami cytryny, pietruszką siekaną lub w gałązkach, bazylią, oliwkami, jajkami na twardo pokrojonymi w plasterki lub ćwiartki, kaparkami, sardelami. Kiedy przygotowywała bakłażany w parmezanie, ostatnią ich warstwę układała w określony, symetryczny wzór, po czym skrapiała je oliwą. „Oliwa z Mosè doprawia każde danie” – mówiła szeptem i wydawało się, że stara się przy tym radośnie nie roześmiać.

Z jednakową starannością układała na półmiskach w okręgi, na przemian, ziemniaki, cebule i faszerowane cukinie. Tak dobierała miseczek, salaterki i resztę zastawy stołowej, by – czy to na zasadzie podobieństwa, czy kontrastu – najlepiej pasowały do tego, co się w nich znajduje. „Wszystkie zestawienia są dobre pod warunkiem, że są harmonijne” – mówiła mi. Kiedy na obiad mieli przyjść goście, razem z cicią Teresą naradzały się, jaki obrus położyć, a dyskutować o tym potrafiły długo. Często wybór jednej padał na obrus haftowany przez drugą. Niezmiennie prawiły sobie przy tej okazji komplementy: „Teresù, jaki drobny ścieg w tych kwiatkach!” – mawiała mama, podziwiając bukieciki wyszyte przez siostrę. „Dziś już bym nie dała rady. Wzrok nie ten!” – wzdychała ciocia, której mama natychmiast przerywała słowami: „No wiesz! Przecież na śliniaczku, który haftujesz, ścieg wyszedł ci jeszcze drobniejszy!”. A kiedy wyciągały z szuflady wielkie lniane obrusy z mereżkami, które kiedyś należały do babci Marii, w zamyśleniu przesuwaly palcami po haftach i nie odzywały się ani słowem. Ich pochylone nad obrusami głowy poruszały się w tym samym rytmie. Obie nosiły krótkie fryzury:

ciocia Teresa miała włosy szpakowate, błyszczące, kręcone i zawsze ułożone, tymczasem kasztanowe włosy mojej mamy, delikatne i także kręcone, robiły, co chciały. Wybrawszy już obrus, należało zdecydować, jakiego serwisu użyć. Mieliśmy wiele różnych, ale żaden nie był kompletny. Z serwisów pamiętam błękitno-różowy, taki, jakie były w modzie zaraz po wojnie, oraz mój ulubiony – była to stara porcelana, śnieżnobiała i błyszcząca, zdobiona w kwiatki, które miały szmaragdowo-zielone łodyżki i pączki przypominające fuksje; te z kolei były intensywnie czerwone z domieszką pomarańczowego. Kiedy mieliśmy jeść bakłażany w parmezanie, robiłam, co mogłam, byśmy używali właśnie tej zastawy: czerń bakłażanów, przypalona czerwień sosu pomidorowego, zieleń bazylii doskonale pasowały do dekoracji naczyń. Naraziłam się tym sposobem na otwartą dezaprobatę Filomeny, która wolałaby talerze błękitno-różowe, ale ten stary serwis powodował, że bakłażany chyba jeszcze bardziej mi smakowały. Nikt nigdy tego jednak nie zauważył. Nawet mama.

Rozdział dwudziesty trzeci

Zbiory

Nawet gdy nie wyściubialiśmy nosa z domu, rytm naszych dni wyznaczały prace na polu. Mówiło się o nich rano i mówiło się o nich przy stole. Tata asystował przy młócce od rana do wieczora i także przy winobranii był niemal stale obecny. W mniejszym stopniu uczestniczył w zbieraniu migdałów i bawełny. Dorośli, którzy pozostawali w domu, śledzili prace z tarasu i balkonów, przyglądając się im przez lornetki. O zachodzie słońca wszyscy razem czekaliśmy na przyjazd traktora ciągnącego przyczepę z tym, co zebrano danego dnia. A potem schowani za okiennicami, tak żeby nikt nas nie zobaczył, obserwowaliśmy, jak zjeżdżają się ciężarówki kupujących i zabierają produkty, które pracowicie odważano pod kierunkiem Pumy.

Kiedy nadchodził czas żniw, na powrót stawałam się małą dziewczynką. Odkładałam wtedy książki oraz robótki i razem z Silvanem, Chiarą i Gabriellą szłam na pole. Tam ogromny, hałaśliwy kombajn sapał i dyszał, roztaczając wokół siebie duszący pył. Rezultaty pracy tej piekielnej maszyny były jednak wspaniałe: w jednej chwili kłosa przeistaczały się w ziarna zboża.

W sierpniu zdarzały się piękne letnie burze: zaczynał padać deszcz, a niebo rozświetlały błyskawice, po których słychać było huk grzmotu. Mama i Rosalia bały się błyskawic. I choć każda była wtedy w swoim własnym domu, zachowywały się podobnie: mama zbierała wokół siebie dzieci i chroniła się w ciemnym pokoju, czyli w garderobie koło łazienki, albo też – gdy buntowaliśmy się przeciwko temu lub gdy była sama jedna – kładła się w łóżku, nakrywając się kołdrami i poduszkami, natomiast Rosalia wręcz wciskała głowę pod materac. Po miesiącach suszy zlaną wodą roślinność zaczynała wydzielać rozmaite zapachy, które dotąd dusił kurz. Gałęzie zeschniętych krzewów zaczynały dostarczać wodę do rachitycznych kwiatków, które reagowały na to wilgotnymi falami aromatów. Spod ziemi wychodziły ślimaki, a te, które w letargu przyczepione były do łodyg, przebijały błonkę zamykającą muszlę, gotowe zatopić swe zębiska w czymkolwiek, co wykiełkowało.

Wyglądaliśmy przez okna jadalni i milczeliśmy. Czekaliśmy, aż tata przekaze nam wiadomości: te deszczyki – jak je nazywała zadowolona ciocia Concettina, która lubiła taką pogodę – groziły zerwaniem konstrukcji, na których rosła winorośl. A jeśli winogron jeszcze nie zebrano, wówczas całe zbiory szły na stracenie. Nie ośmielaliśmy się więc cieszyć z tych burz. Któregoś razu tata ledwo co wrócił do domu, był przemoknięty do suchej nitki i w grobowym nastroju. Stało się, konstrukcja nie wytrzymała. Stał na balkonie i nie odzywał się ani słowem. „Jaki piękny deszczyk!” – wykrzyknęła ciotka. Tata rzucił jej spojrzenie, które zabiłoby każdego, ale nie ją. Ona tylko uśmiechnęła się do niego i dodała: „Może jutro będziemy mogli zjeść ślimaki z sosem!”. I dalej podziwiała błyskawice.

Winobranie – prowadzone u nas ręcznie – byłoby o wiele przyjemniejsze, gdyby nie osy, z którymi po prostu nie można było sobie poradzić. Bałam się ich. Do mamy i do mnie zlatywały się wszystkie owady i muszki, jakie tylko były w Mosè, a do tego oblażyły nas wstrętne mrówki – ich ugryzienia powodowały czerwone placki i bąble. „Ty też masz słodką krew” – biadała mama i opowiadała, jak to w San Leone, dokąd jeździła się kąpać jako dziewczyna, gdy tylko wchodziła do morza, natychmiast na powierzchni wody pojawiały się piękne, pulsujące meduzy i powoli gromadziły się wokół niej z tymi swoimi wyciągniętymi parzydełkami. Już przy lekkim dotyku wbijały pod skórę włókienka wywołujące okropne poparzenia.

Nie pamiętam, bym choć raz zbierała winogrona i nie została użądlnona przez osy. Giuliana nosiła ze sobą nóż o szerokim ostrzu, który przyłożony do użądlenia, łagodził ból i przynajmniej częściowo zapobiegał opuchliznie. Nie wiem, czy istotnie miał takie działanie, dość, że w nie wierzyłam. „Uważaj, jak się ruszysz, to pokaleczysz się o ten błogosławiony nóż!” – mówiła, a ja stałam bez ruchu i w ciszy, świadoma, że patrzą na mnie pozostali ludzie zbierający winogrona oraz Luigi. Pamiętałam też o tym, co tłumaczył mi ojciec: „Nigdy nie możesz wyglądać na kogoś, kto nie potrafi znieść bólu lub się boi. Nigdy”.

Bardzo lubiłam za to zbieranie bawełny. Po południu szliśmy na pole pieszo, ale wracaliśmy już na przyczepie wiozącej cało-dzienne zbiory. Krzak bawełny to niski i rozgałęziony krzew. Jest cudowny zarówno gdy kwitnie – biało-żółtawe kwiaty mają po cztery płatki, które odcinają się od rozczapierzonych, intensywnie zielonych liści – jak i wtedy, gdy nadchodzi czas zbiorów, kiedy to zasuszone roślina zdaje się martwa i w otwartych torebkach wystawia na wiatr nasiona, które otoczone są delikatnymi, choć mocnymi włóknami, będącymi niczym innym, tylko właśnie dobrze znaną bawełną. Mężczyźni zbierali ją ręcznie – była to ciężka praca, przy której należało się schylać i kucać – a gdy już napełnili nią kosze, wysypywali je na przyczepę. Przed wieczorem słońce zawisało na horyzoncie, niemal dotykając błękitnego morza – było wtedy kulą ognia. A kiedy kładło na tafli wody swe jaskrawoczerwone odbicie i reszta nieba jaśniała, przybierając turkusową barwę, Vincenzo zapalał silnik w traktorze – był to znak, że czas wracać do gospodarstwa. Na przyczepie wznosił się biały pagórek, w który zapadaliśmy się cali szczęśliwi. Mimo pretensji Vincenza jedno z nas robiło sobie coś na kształt fotela, drugie pokładało się z szeroko rozłożonymi nogami, a trzecie wygłupiało się i wstawało, by zaraz potem upaść głową w dół. Gdy już dojechaliśmy do gospodarstwa i stanęliśmy w magazynie, wyrzucaliśmy wszystko z przyczepy. Bawełna tworzyła górę opierającą się o dwie ściany magazynu – mogliśmy po niej zjeżdżać jak na sankach, skakać i wykonywać różne akrobacje. Ja jako jedyna nie nosiłam już spodni – tata sobie tego nie życzył, a mama, która była tego samego zdania, co on, mawiała mi: „Nie pasują ci”. Byłam więc zmuszona ograniczać ruchy. W obecności mężczyzn musiałam zachowywać się przykładowo.

Chiara i Gabriella biegały sobie natomiast w spodniach i wdrapywały się na drzewa jak koty. Obie, zresztą jak my wszyscy, przepadały za owocami głogu – to takie jabłuszka, które można znaleźć na dziko rosnących wysokich drzewach o rzadkich liściach. I to one sprawdzały, co da się z nich zebrać. Koło domu rosły trzy takie drzewa, każde na innym polu. Dziewczynki zbierały do koszy te żółte i czerwone owoce o dużych, lśniących pestkach i twardym, aromatycznym miąższu, po czym przynosiły je do domu. Zbierały je od sierpnia do września i wydawały się bardzo dumne z tego, że jako jedyne z nas miały wyłączność na jeden z produktów, w które obfitowało Mosè.

Rozdział dwudziesty czwarty

Wyjazd

Kolejnym gościem mamy była Madame von Tschudin, Austriaczka, z którą Chiara i ja miałyśmy konwersacje po francusku. Madame była po siedemdziesiątce, biedna jak mysz kościelna i kiedyś bardzo piękna. Wciąż jednak zachowywała wiele wdzięku. Od nadmiernego stosowania kiepskich farb jej włosy zaczęły się mocno kręcić i przypominały kuchenną drucianą gąbkę, a ponadto splecione były w warkocze, które owijały się wokół uszu. Na głowie nosiła przyklepnięte kapelusze z pocerowanymi woalkami. Chodziła ubrana w stare, białe, haftowane koszule z koronkami, kołnierzyk spinała szpilką. Z powodu pudru i szminki jej twarz, niegdyś przystojna, przypominała maskę. Mama twierdziła, że za młodu Madame była ładna, ale ciocia Teresa miała nieco inne zdanie: „Przepraszam cię bardzo, Elenù, ja bym jednak powiedziała, że aż nazbyt zwracała na siebie uwagę”.

Mama miała nadzieję, że uda jej się nas nakłonić do niemieckiego, którego ja nie chciałam się uczyć. Dlatego ona i Giuliana rozmawiały z Madame w tym języku. Plan się nie powiódł: Chiara i ja rozmawiałyśmy z Madame wyłącznie po francusku.

W czasie I wojny światowej pani Tschudin straciła miłość swojego życia. Był nią polski szlachcic, o którym opowiadała zawsze tę samą anegdotkę, i choć była ona mało romantyczna, niezmiennie wyciskała jej z oka łzę, która potem spływała po umalowanym policzku. Mianowicie: w Wiedniu Madame wsiadała do pociągu i jechała do Polski, gdzie jej ukochany miał ogromne włości. Z ostatniego postoju przed zamkiem wysyłała mu wiadomość: ENVOYEZ LES CHEVEAUX! Na stacji zastawała potem powóz z lokajami, zażywnym woźnicą i parą najlepszych koni. Ja odnosiłam się do tych opowieści z obojętnością i nie zwracałam na nie uwagi, ale nieśmiała Chiara wysłuchiwała nawet monologów Madame na temat tego, jak przed I wojną światową wyglądała zależnie od pory roku wyprawka panienki z dobrego domu. Madame chciała potem, by dziesięcioletnia Chiara mówiła jej: „*qu'est-ce qu'il faut pour le trousseau*”, wiosną, latem, jesienią i zimą. Miała wymienić wszystko – spódnice, koszulki, majtki długie i krótkie, „*la mise rose et la mise bleue*” – i to z najmniejszymi szczegółami, takimi jak guziki, haftki, falbanki i koronki. A jeśli o czymś zapominała, Madame natychmiast ją poprawiała.

Kiedyś zostaliśmy zaproszeni na otwarcie nowego sklepu z drobiem nieopodal Mosè. Madame pojechała z nami jako nasz honorowy gość. Z tej okazji założyła kapelusz z szerokim rondem, żakiet, buty na wysokim obcasie i kokardę. Wyglądała niebywale efektownie i z cudzoziemska, a swoim przybyciem sprawiła przyjemność całej rodzinie właściciela sklepu.

Madame nie była łatwym gościem. Drażliwa i mająca obsesję na punkcie swojego zdrowia, zwyczajem wielu osób samotnych z wyboru sporo mówiła o swoich dolegliwościach. Jako mała pani domu chowałam wtedy do kieszeni swoją obojętność i wysłuchiwałam jej żalów. Giuliana, która widziała w niej konkurentkę, na dodatek nielojalną, cały czas szeptała to i owo na Madame. Mówiła, że tamta każe się utrzymywać w zamian za usługi „szczególnego rodzaju” i że teraz siedzi po prawej ręce barona, podczas gdy ona sama, wierna żona niecnego palermiańskiego kolejarza, bez grosza przy duszy, musi jadać posiłki sama jedna w pokoju kuchennym; i jakby tego było mało, Filomena źle je przygotowuje. Ponieważ uwielbialiśmy Giulianę i nie chcieliśmy wzbudzać w niej zazdrości, po francusku rozmawiałam z Madame tylko wtedy, gdy akurat zajmowała się Chiara.



Z Chiara w alei Słupów, 1952

W opowiadaniach leciwej Austriaczki rzeczywistość mieszała się z przesadą i czystą fantazją. Jej pełna godności i odważna samotność napawała mnie smutkiem – wyglądało bowiem na to, że nie ma znajomych ani krewnych. Poza tym była naprawdę biedna. Zastanawiałam się, co by ją czekało, gdyby mama i ciocia Teresa nie zapraszały jej co tydzień w Palermo na obiad, żeby mogła zjeść coś przyzwoitego, i gdyby nie zabierały jej ze sobą na wieś.

Chiara i ja miałyśmy odpowiednio jedenaście i czternaście lat, kiedy postanowiono, że letnie wakacje spędzimy w Szwajcarii, gdzie miałyśmy podszkolić nasz francuski. Nigdy wcześniej nie byłyśmy za granicą, a Sycylię opuściliśmy raz jeden, gdy jako małe dziewczynki pojechałyśmy do Rzymu, a potem do Folgarii. Mamę wychowywała Mademoiselle, szwajcarska guwernantka jej starszych braci, toteż bardzo jej zależało, abyśmy nabrały szwajcarskiego akcentu. Chiara, która była bardzo nieśmiała, trochę bała się tej wyprawy i humor poprawił jej się dopiero, gdy powiedziano nam, że razem z nami do Szwajcarii pojedzie mama razem z ciocią Teresą i że przez cały ten czas będą w Montreux.

Tamtego roku do Mosè pojechaliśmy w czerwcu. Razem z nami zabrała się rodzina wujka Giovanniego, która miała tam spędzić całe wakacje. Wuj opiekował się mamą, jakby była jeszcze małą dziewczynką – powiedział, że on i ciocia Mariola zajmą się domem i że w trakcie tych kilku

tygodni brakujących do wyjazdu będziemy ich gośćmi. Ciocia Mariola nie interesowała się domowymi sprawami i tak jak to miała w zwyczaju, wszystko scedowała na swoją pokojówkę. Ta zaś zajęła się prowadzeniem domu z dezynwolturą i stanowczo.

Ciocia była przesympatyczna, lecz nerwowa. Przybiegała pierwsza, gdy ktoś z nas potknęło się lub zrobiło sobie krzywdę. Dziwiło mnie, że nie piecze ciast, ale faktem jest, że czuła się naprawdę bardzo dobrze z tym, że nie umie gotować. Pokojówki nauczyła tylko jednego przepisu: co wieczór stawiała jej dyskretnie na toalecie filiżankę do kawy wypełnioną do połowy mlekiem z paroma kroplami cytryny. Na spodeczku zamiast łyżeczki leżał wacik. Przed pójściem spać ciocia moczyła go w zakwaszonym mleku i za jego pomocą zmywała makijaż.

Mama i ciocia Teresa na powrót zaczęły się zachowywać jak wtedy, gdy w kuchni panowała babcia: desery przygotowywały popołudniami z takim samym namaszczeniem, czemu towarzyszyły ich zwykle: „Elenù, najpierw ty” lub „Myślisz, że już dość cukru, Teresù”. I tak samo jak wtedy bardzo zwracały uwagę na to, by po wszystkich kuchnię idealnie umyć i wysprzątać.

Ja nie miałam wówczas nic do roboty. Początkowo było mi przykro, ale potem zdałam sobie sprawę, że dzięki temu mam więcej czasu na czytanie – no i skorzystałam z tego. Chodziłam też często do mieszkania Rosalii, by odwiedzać Marię. Starsza ode mnie, była już panienką. Skończyła szkołę średnią i teraz pomagała swojej mamie. Rozmawialiśmy o nas i o naszych rodzinach. Wydawało nam się, że życie każdej z nas jest inne, ale – o ironio – wyszło inaczej. Obie wyszłyśmy za mężczyzn mieszkających za granicą, obie mamy dwoje dzieci i nie mieszkamy już na Sycylii.

Nasze pomoce domowe były przyzwyczajone do tego, że latem musiały pracować razem z pokojówkami wujków i cioc. Wyglądało więc na to, że nie przeszkadzają im nowe zasady. Wyjątek stanowił Paolo. Był już stary, widywał nas rzadko i rzadko też prowadził samochód. Zaproponowaliśmy mu, by sobie zrobił długie wakacje w Palermo, ale nie chciał – wołał zostać w Mosè. Przyzwyczał się do tego, że jest dopieszczany. Bardzo często jadał jego ulubione danie, czyli *ditalini* w sosie pomidorowym, podobnie zresztą jak kotleciki z bakłażanów. Wiedząc, że przez jakiś czas nie będzie miał okazji, by skosztować deserów przygotowywanych przez mamę, tylko czekał, aż mama znajdzie się koło niego, i wtedy pytał: „Proszę pani, a nie upieklibyśmy biszkoptu?”. I mama zawsze się zgadzała.

Paolo pamiętał wszystkie przepisy i był niezwykle konserwatywnie nastawiony. Wprost nie znosił jakichkolwiek nowinek, które wkradały się do naszej kuchni – margaryny, brązowego cukru, orzeszków ziemnych – i wybrzydzał, gdy mama wprowadzała jakieś zmiany. Ciocia Teresa, śmielsza od niej, raz nawet zapisała się na kurs przygotowywania deserów. Jednak z szacunku dla Paola obie siostry trzymały się recept zapisanych w książeczkach babci Marii. Wtedy to zdałam sobie sprawę, że w naszym domu przepisy w ogóle się nie zmieniają. Niektóre z nich zostały udoskonalone, jeśli chodzi o wykonanie, ale nikt nigdy nie dodał ani nie zmienił żadnych składników. I nie pojawiło się też żadne nowe danie. Któregoś roku ciocia Annina sprowadziła z Hiszpanii, w której swoją drogą nigdy nie była, pomysł na gazpacho. Przygotowywała je sama, odkładając w tym celu igłę i nitkę. Przez cały czas jej pobytu w Mosè jako pierwsze danie niemal codziennie jadałmy nie tylko makaron z sosem pomidorowym, lecz także jej gazpacho. Zachwycaliśmy się jego smakiem i świeżością – była to sałatka z poszatkowanych pomidorów, selerów, cebuli, czosnku i marchewek, suto podlana oliwą i octem, posypana kruszonym lodem i podawana z suchym chlebem – i wszyscyśmy, będąc dziećmi, to jedli. Musieliśmy, bo tak nakazywało dobre wychowanie. Ale jak tylko ciocia Annina odjechała, gazpacho znikło z naszego stołu i smak po nim zaginał. Bez żalu.

Paolo wydawał się jakiś zamyślony. On, który zawsze ubijał żółtka na biszkopt z dumą

kogoś, kto wie, że jest to jego zadanie i że umie je wykonywać dobrze, teraz robił to tak wolno, że mama po kryjomu musiała dodawać drożdże w proszku. I tak za każdym razem. Tłukł w młynku cynamon i nie mógł go dobrze rozkruszyć. Mama wysyłała go więc do jadalni pod pretekstem, że potrzebuje stamtąd butelki alkermesu, i w tym czasie wykonywała za niego całą pracę.

Gdy popołudniami my, dzieci, chodziłyśmy do wioski na lody, często doganiał nas samochodem i parkował przy barze. Jeśli szłyśmy skrótem, spacer ten nie zajmował nam więcej niż pół godziny i bardzo go lubiłyśmy. Czasem wołałyśmy także wracać na piechotę, ale przynajmniej jedno z nas musiało wracać z Paolem wozem, bo inaczej byłoby mu przykro.

W barze był telefon, ludzie zostawiali więc u don Giovannina wiadomości dla nas i całej wioski. Pewnego razu, gdy Paolo asystował nam w spacerze, odebrał wiadomość od żony. Bez względu na to, jaka była jej treść, nie wydawał się przejęty i odwiózł do domu Chiare i Gabriellę, podczas gdy ja i reszta wracałyśmy na piechotę. Gdy już byłyśmy na kuchennych schodach, usłyszałyśmy jakieś podniecone krzyki – to był Paolo. On, który nigdy nie podnosił głosu i który nawet nie potrafił krzyżeć, bo był aż tak leniwy, teraz darł się jak wariat. Gościła u nas wtedy Rosalia, konsjerżka z Agrigento, i to właśnie do niej tak wrzeszczał Paolo, choć równocześnie nie ulegało wątpliwości, że tak naprawdę jego krzyki były skierowane pod adresem kogo innego. Jak tylko znalazłyśmy się w pokoju kuchennym, Giuliana zatrzymała się i z ręką pod brodą zaczęła się temu przysłuchiwać, była całkowicie zbita z tropu. Stanęłyśmy obok niej i zamieniłyśmy się w słuch.

„Zabiję, zabiję ich oboje!” – wrzeszczał Paolo. Przejęta poszukałam wzroku Giuliany. Szepem powiedziała mi, że Paolo właśnie dowiedział się, że jego starsza córka uciekła ze swoim ukochanym, piekarzem. „Wstydu nie ma! Nie zasługuje nawet na marną koszulę w posagu!” – Paolo opadł bezsilnie na krzesło.

„Don Paolo, uspokójcie się! – przekonywała go Rosalia – przecież mają się pobrać!” A on odpowiadał: „Pobrać się? Najpierw ich pozabijam!” – i po każdym „uspokójcie się” wypowiedzianym przez konsjerżkę słychać było „zabiję ich”, ale coraz cichsze. Po ostatnim „zabiję ich”, zamiast powiedzieć „uspokójcie się”, Rosalia szepnęła: „A może, don Paolo, mieli-byście ochotę na kawałeczek biszkopta?”, na co on jęknął: „Tak, odrobinę...”

Rosalia wyjęła ciasto z lodówki i postawiła przed nim. Zwyczajna rzecz: biszkopt nasączony alkermesem i przełożony karmelizowanymi gruszkami oraz kremem, którym był także posmarowany z wierzchu. Krawędź ciasta ozdobiona była wiśniami. „Donno Rosalio, trochę większy, należą mi się dwie wisienki!” – powiedział słabym głosem Paolo, gdy konsjerżka zabrała się do krojenia.

W tym czasie z pralni nadeszła Filomena – ręce miała spuchnięte od ługu. Posłuchała go przez chwilę, a potem zakpiła: „Don Paolo, powinniście się cieszyć. Przyoszczędzicie na posagu i uroczystości!”, ale na nieuchronne „ciebie też zabiję!” uciekła, podczas gdy Paolo starał się wstać, mając na widelczyku nabity kawałek ciasta.

Później Giuliana wytłumaczyła nam, że istotnie Paolo od jakiegoś czasu miał nadzieję, że córka ucieknie z domu, bo tym sposobem będzie mógł zaoszczędzić na posagu i uroczystości. Musieli tak zrobić, żeby uzyskać zgodę rodziców ukochanego córki, ci zaś chcieli posagu, i to całego. Oto dlaczego Paolo nie miał zamiaru pojechać do Palermo: ucieczka musiała nastąpić w chwili, gdy go tam nie było, żeby nikt nie mógł choćby insynuować, że maczał w niej palce. Koniec końców, plan się powiódł, a on teraz musiał odgrywać rolę obrażonego i żadnego zemsty ojca. A do tego zupełnie bez sił.

Mama tymczasem uwierzyła, że Paolowi jest przykro, i bardzo się tym przejęła. A żeby go pocieszyć, natychmiast przejęła rządy w kuchni. Od tego wieczoru przez wiele dni jadałyśmy

ditalini – z przecierem pomidorowym, z sosem z pomidorów bez skórki, z sosem z surowych pomidorów macerowanych w oliwie, z sosem z pomidorów i ricotty – oraz niezliczone ilości kotlecików z bakłażanów, a nawet z mięsa. I biszkopt.

My byliśmy z tego zadowolone – wszystkie te rzeczy bardzo bowiem lubiliśmy – ale wujek Giovanni uskarżał się, że mama go nie posłuchała i znowu zajęła się gotowaniem. Po jakimś czasie w barze przekazano, że skruszeni zakochani proszą Paola o pozwolenie na ślub w zakrystii i że nie chcą ani posagu, ani uroczystości. Paolo obwieścił tacie, że choć z pewnymi oporami, to jednak wyrazi zgodę. I po raz pierwszy w ciągu trzydziestu sześciu lat, które upłynęły, odkąd tata go poznał, ośmielił się poprosić go o papierosa. Tata podarował mu na to całą paczkę murattich.

Historia z córką Paola pobudziła kielkującą we mnie romantyczną duszę. Gaspare stał się już pięknym i fascynującym chłopcem. W Palermo wiele starszych ode mnie dziewczyn chciało być moimi przyjaciółkami wyłącznie w nadziei, że dzięki temu go poznają. Tamtego roku zaczęli odwiedzać nas dalecy krewni. Przyjeżdżali z córką, nazywała się Antonella, była równie ładna jak Gaspare, a poza tym mieszkała w Rzymie. Patrzyłam na nią z podziwem i krztyną zazdrości – byli zakochani. Ja z kolei byłam typem kujona – rozczytywałam się w klasykach, ale w tamtym momencie chciałam czytać tylko książki o miłości. Zdarzało się, że z oka pociekła mi łza. I ja chciałam mieć ukochanego, a poza tym chciałam zobaczyć świat.

Kiedy nadeszła chwila, gdy miałam odbyć swój drugi lot w życiu i wsiąść do samolotu odlatującego do Rzymu, skąd mieliśmy pociąg do Szwajcarii, byłam bardziej niż gotowa do wyjazdu z Mosè. Czułam, że będzie mi brakować jedynie kuchni – pracowitych poranków, wiejskich zapachów i smaków: od świeżych jaj przez opuncje i wspaniałą twaróg – bielutki, drżący i rozpuszczający się w ustach – po chleb Rosalii.

Zebrałam liście laurowe i włożyłam je do walizki. „Nigdy nie wiadomo, a nuż zaboli mnie brzuch... może w Szwajcarii nie mają listków laurowych” – powiedziałam Giulianie, która domagała się wyjaśnienia. Nie to było jednak powodem. Czułam, że ta doksztalająca podróż będzie jedynie początkiem życia z dala od Sycylii, i chciałam mieć ze sobą coś namacalnego, ale zarazem lekkiego i pełnego znaczeń, co by mi przypominało o Mosè na każde zawołanie, zaraz, natychmiast: wystarczyłaby odrobina gorącej wody.

Od tamtej pory w mojej kuchni nigdy nie zabrakło bobkowych listków z Mosè – ani w Lawrence, ani w Somerville, ani w Lusace, ani w Oxfordzie czy Londynie. Gdziekolwiek jestem, wystarcza, by w powietrzu zaczęła się unosić para pachnąca wawrzynem oraz oleistym aromatem skórki cytrynowej, i w tej samej chwili wracam do Mosè.

Przepisy Chiary Agnello

Kilka uwag do przepisów

Lubię gotować, to mnie bawi. Z czasem nabrałam sporo doświadczenia w kuchni. Najpierw pomagałam matce, potem role się odwróciły i to ona służyła mi pomocą.

Przepisy zawarte tutaj stanowiły i wciąż stanowią część naszych przyzwyczajeń kulinarnych. Ich podstawą są przede wszystkim warzywa, toteż bardzo mocno wiążą się z sezonowym charakterem jarzyn, które uprawialiśmy w naszym rodzinnym ogródku. Z pewnością jednak nicią przewodnią wszystkich tych przepisów jest główny produkt naszego gospodarstwa, czyli oliwa z oliwek. W Mosè mamy bardzo ładny gaj oliwny, który kochamy i który składa się z niebywale starych drzew – liczą sobie pięćset i więcej lat i dają wyśmienitą oliwę *extra vergine*, wonną i aromatyczną. To jedyny tłuszcz, jakiego kiedykolwiek używaliśmy w kuchni, dlatego też we wszystkich przepisach wspominam po prostu o „oliwie z oliwek”.

Prezentując poszczególne dania, nie przestrzegam jakiegoś specjalnego porządku. Układając je, miałam raczej na względzie kolejne produkty dostępne latem, czyli w tych wakacyjnych miesiącach, które zwykliśmy spędzać na wsi. Przepisy na desery są bardzo dokładne (to zresztą wyłącznie o deserach mówią książki kucharskie w naszym domu), pozostałe – mniej. Nauczyłyśmy się ich w trakcie wspólnego gotowania, przyglądania się, próbowania i zmieniania tego czy owego. Nigdy jednak niczego nie odważałyśmy ani nie odmierzałyśmy. Gdy przepisywałam je na potrzeby niniejszej książki, starałam się być precyzyjna, na ile tylko mogłam: ważyłam składniki i mierzyłam czas przygotowania. Niemniej, ewentualne nieścisłości, których być może nie wyeliminowałam, stanowią w gruncie rzeczy jeden z elementów samych przepisów. Jestem bowiem przekonana, że – pomijając podstawowe składniki i sposoby przyrządzania – wszelkie wariacje i zmiany proporcji wynikające z osobistych gustów mogą wyłącznie wzbogacić dania.

Najbardziej cieszyłabym się, gdyby każdy z tych przepisów został potraktowany jako dobry punkt wyjścia do stworzenia jakiegoś innego przepisu.

Chiara Agnello

Mosè, wiosną 2011 roku

Maj

Kawa Rosalii albo księdza dobrodzieja

Caffè d'u parrinu to bardziej kawowy napój z przyprawami i cukrem, aniżeli prawdziwa kawa. Jest charakterystyczny dla gospodarstw w okolicach Agrigento. Przyrządzały go wieśniaczki, chcące ożywić księdza, który przyjeżdżał na wieś odprawić mszę i który przed przyjęciem komunii musiał zachowywać ścisły post. Napój ten jest bardzo aromatyczny i aksamitny w smaku (a to z racji obecnej w nim zmielonej kawy i kakao). Wyśmienicie smakuje ciepły lub letni. W lodówce można go przechowywać co najmniej przez miesiąc.

Przed podaniem należy zawsze go zamieszać, by rozpuścić osad. Podgrzewać na średnim ogniu.

Składniki

zużyta zmielona kawa (fusy) z trzech lub czterech kawiarek o pojemności 3–4 filiżanek
1 filiżanka kawy z wcześniejszego parzenia (jeśli jest)
4 lub 5 łyżek świeżo zmielonej kawy
1 l lub nieco więcej wody
1 laska cynamonu
1 garść goździków (ok. 40)
4–5 łyżek cukru
2 łyżki kakao (gorzkiego lub słodkiego, do wyboru)
1 torebka cukru waniliowego

Do rondelka o wysokich brzegach wsypać fusy, zmieloną kawę, wlać wodę oraz kawę z wcześniejszego parzenia, dodać laskę cynamonu i goździki. Podgrzewać na średnim ogniu przez 15–20 minut, aż płyn nabierze ciemnej barwy i zgęstnieje.

Zdjąć z ognia i odstawić na co najmniej godzinę, potem przefiltrować, usuwając cynamon, goździki i większość zmielonej kawy.

Płyn wlać z powrotem do tego samego rondelka, dodać wanilię, cukier oraz kakao i znowu podgrzewać przez 10 minut na średnim ogniu, po czym zagotować i gotować przez 5 minut. Spróbować, dodać cukier i kakao do smaku. Zamieszać i podawać.

Tuma all'argentiera

Danie to należy podawać na stół bardzo szybko, ponieważ kiedy stygnie, *tuma* twardnieje, wskutek czego traci smak, a sos tężeje.

Dlatego właśnie dobrze używać patelni, która jest w stanie pomieścić przynajmniej 4 plastry (3 na 4 centymetry) i którą można trzymać w ciepłe aż do samego podania. Przygotowując danie na więcej osób, lepiej używać większej patelni.

Składniki (dla 4 osób)

8 plastrów sera *tuma*
2 łyżki octu z białego wina
1 łyżka oregano
2 łyżki oliwy z oliwek
sól, pieprz

Ser (pasuje także świeże *pecorino* lub *caciocavallo*) pokroić na niezbyt duże,

półcentymetrowe plastry.

Na patelni dobrze rozgrzać oliwę i położyć na niej 4 plastry sera, tak żeby się nie stykały. Kiedy się przyrumienią, odwrócić na drugą stronę.

Następnie, gdy już będą podsmażone z obu stron, szybko wlać na patelnię łyżkę octu winnego, posypać garstką oregano, posolić, popieprzyć i pozwolić, by ser przeszedł aromatem przypraw. Przyrządzić pozostałe plastry sera; gotowe porcje należy trzymać w ciepłe.

Natychmiast podawać na stół.

Makaron ze smażonymi cukiniami

Do tego dania, podobnie jak i do kolejnych, używa się jasnozielonej, żłobkowanej cukinii rosnącej w środkowych i południowych Włoszech. Pasuje jednak także ciemnozielona cukinia, o którą łatwiej na północy.

Tak przyrządzony makaron miał dla nas zawsze bardzo szczególne znaczenie. Jest nie tylko prosty do przygotowania i wyśmienity, lecz był także pierwszym daniem o smaku lata, wakacji i wolności od reguł panujących w mieście.

Składniki (dla 4 osób)

350 g krótkiego makaronu (*penne rigate, sedani, rigatoni* itp.)

2–3 cukinie (ok. 200 g każda)

5–6 łyżek oliwy z oliwek (w tym 2 łyżki surowej oliwy do polania makaronu)

świeża bazylia

sól, pieprz

Cukinie umyć, odciąć końce i pokroić na talarki o grubości około pół centymetra.

Na patelni podgrzać 3 łyżki oliwy, delikatnie położyć pokrojoną cukinię i z obu stron przysmażyć na złoto. Odsączyć z oliwy i odłożyć do miski. W ten sam sposób podsmażyć wszystkie plasterki. Oliwę ze smażenia zachować.

Na dnie wazy rozłożyć połowę usmażonych cukinii, dodać 2 łyżki oliwy ze smażenia i garść bazylii (jeśli listki są małe, zachować je w całości, jeśli duże – porwać w palcach na mniejsze kawałki). Jeśli ktoś lubi, można dodać odrobinę pieprzu i ostrej papryczki.

Makaron ugotować w dużej ilości wody, odcedzić i przełożyć do wazy z cukinią.

Dobrze wymieszać, następnie dodać 2 łyżki surowej oliwy, ewentualnie oliwy ze smażenia, dobrze wymieszać raz jeszcze. Na makaronie położyć pozostałą cukinię i bazylię.

Cukinie smażone z czosnkiem, miętą, cukrem i octem

Jest to dobra przystawka na letnią kolację, ale także – razem z chlebem, serem, oliwkami i sałatą – świetna alternatywa dla obiadu.

Czas przygotowania: 30 minut.

Składniki (dla 4–6 osób)

4 cukinie

½ szklanki oliwy

3 ząbki czosnku

1 garść liści mięty

½ szklanki octu winnego

2 łyżeczki cukru

sól, pieprz

Cukinie pokroić w talarki o grubości około pół centymetra. Usmażyć je na mocno

rozgrzanej oliwie, posolić, popieprzyć i odłożyć na talerz. Pokroić ząbki czosnku, poszatковать liście mięty.

W rondelku podgrzać ocet, dodać do niego cukier (rozpuścić go), a następnie oliwę ze smażenia cukinii.

Na płaskim półmisku rozłożyć warstwami wszystkie smażone cukinie, każdą warstwę posypując odrobiną czosnku i mięty oraz polewając łyżką octu z oliwą.

Aby nabrało aromatu, danie należy odstawić na co najmniej pół dnia.

Przechowywać poza lodówką i spożyć w ciągu 2–3 dni.

Cukinie, ziemniaki i cebule z mięsem

Danie to jadaliśmy bardzo często, ale z czasem popadło w zapomnienie. Dopiero kilka lat temu naszła mnie ochota, by je ponownie przyrządzić. Doskonale nadaje się do tego, by zużyć resztki. Odrobina zmielonego mięsa, kilka ziemniaków i cebul, z którymi nie wiadomo, co zrobić – ot, i mamy wszystkie podstawowe składniki.

Danie to (podawane jako drugie) ma intensywny smak. Przygotowuje się je dość szybko, natomiast długo dochodzi: musi się gotować początkowo na średnim, a potem wolnym ogniu przez co najmniej 40 minut.

Składniki (dla 4 osób)

3 cukinie (ważące łącznie ok. 600 g)

4 ziemniaki (80–100 g każdy)

4 cebule (ok. 100 g każda)

180–200 g siekanego mięsa

2 łyżki bułki tartej

2 łyżki tartego sera

2 łyżki przecieru pomidorowego albo 1 łyżka koncentratu pomidorowego

rozprowadzonego w wodzie

4–5 łyżek oliwy

sól, pieprz

Cukinie pokroić na kawałki o długości 6–7 centymetrów i wydrążyć je.

Wydrążyć także obrane ziemniaki i cebule. Mięsz warzyw zmiksować lub drobno posiekać nożem na desce, po czym przełożyć do rondelka.

Posiekane mięso połączyć z tartym serem, bułką tartą, solą, pieprzem oraz 2 łyżkami posiekanych warzyw. Dodać odrobinę wody i wszystko dobrze wymieszać. Powstałą masą wypełnić cukinie, ziemniaki i cebule.

Na sporą patelnię – najlepiej z płaskim dnem i wysokimi brzegami – wlać 3 łyżki wody, postawić na ogniu. Lekko podsmażyć niewykorzystaną masę. Kiedy się zezłoci, dodać cukinie, cebule oraz ziemniaki i podsmażyć.

Kiedy skórka faszerowanych warzyw będzie chrupka, ostrożnie je obrócić i podsmażyć na złoto ze wszystkich stron. Jeśli trzeba, dodać oliwy, posolić, popieprzyć, wlać sos pomidorowy. Jeśli dno patelni jest suche, dolać małą filiżankę wody. Przykryć i zmniejszyć ogień.

W czasie gotowania należy sprawdzać sos, dodając w miarę potrzeb wodę, a jeśli ktoś lubi, również oliwę. Faszerowane warzywa trzeba od czasu do czasu przewracać i kontrolować wykałaczką, czy są gotowe.

Są smaczne na ciepło, ale można je także przechowywać w lodówce (nie dłużej jednak niż 2–3 dni).

Zuppa inglese

Przepis ten pochodzi zapewne od prababci ze strony mamy, która była Angielką. Tę „zupę angielską” przygotowywało się u nas zawsze, gdy zaczynały dojrzewać pierwsze gruszki – jest to nasza lokalna wersja, o bardziej zwartej konsystencji. Zawiera trzy składniki, które – tak jak w wypadku cassate – można przygotowywać w odstępie paru godzin, a nawet dni, a dopiero na koniec połączyć.

W naszym domu jedną z najczęstszych baz deserów był biszkopt. Był używany nie tylko do *zuppa inglese*, lecz także do „warstwowych” tortów z kremem mlecznym (budyniowym) lub maślanym. Jadaliśmy go też ze świeżymi owocami. Rzecz jasna, wchodził również w skład cassate, które z zapałem i radością przygotowywaliśmy dwa razy do roku: na Wielkanoc i Boże Narodzenie.

1. Biszkopt

Czas pieczenia: ok. 20 minut

Składniki (dla 8 osób)

6 jajek
200 g cukru
150 g mąki

Oddzielić żółtka od białek.

W misce utrzeć żółtka z cukrem. Kiedy cukier już się rozpuści, a masa stanie się biała i puszysta, po trochu dodawać mąkę. Białka ubić na sztywno.

Otwieraną tortownicę (o średnicy 25 centymetrów) wysmarować masłem i oprószyć cukrem.

Następnie stopniowo dodawać białka do masy z żółtek, cukru i mąki.

Ponieważ w przepisie tym nie używa się drożdży, to, czy ciasto się uda czy nie, zależy po pierwsze od tego, jak dobrze ubite zostały białka, a po drugie – od sposobu łączenia ich z pozostałymi składnikami: nie należy ich gwałtownie mieszać, lecz wolno ruszać łyżką z dołu do góry, tak by jak najdłużej utrzymać ich konsystencję.

Przełać ciasto do tortownicy, wstawić do piekarnika i piec w umiarkowanej temperaturze (180°C) przez około pół godziny.

Kiedy biszkopt nabierze puszystości i złotego koloru, wbić weń wykałaczkę – jeśli po wyjęciu będzie sucha, ciasto jest gotowe.

2. Krem mleczny

Składniki

1 l mleka
60 g mąki
150 g cukru
1 żółtko

Mleko wlać do garnuszka i zanurzyć w nim do połowy sitko. Do sitka wsypywać po trochu mąkę i cukier, rozmieszać łyżką (w sitku), po czym dodać żółtko. Następnie wyjąć sitko, a rondel postawić na wolnym ogniu.

Nie zwiększając ognia, mieszać przez przynajmniej 6 minut (dzięki temu mąka ugotuje

się i nie pozostawi po sobie intensywnego smaku), po czym zwiększyć nieco ogień i dalej mieszać, aż do uzyskania odpowiedniej konsystencji (najlepszym sposobem na to, by krem nie zaczął przywierać, jest zataczanie łyżką ósemek). Żeby sprawdzić, czy krem jest gotowy, należy kapnąć nim na jakąś powierzchnię – powinien zostawiać po sobie ślad.

3. Gruszki gotowane z cukrem i cynamonem

Jest to lekkie danie nadające się dla osób przeziębionych lub ogólnie niedysponowanych (podobnie jak gotowane ziemniaki). Tak przyrządzone gruszki same w sobie są słodkie i latem można je podawać na zimno z ciasteczkami. Niemniej, szczyt swoich możliwości pokazują właśnie w *zuppa inglese*.

Składniki

- 1 kg dość twardych gruszek
- 1–3 łyżki cukru (zależnie od tego, jak słodkie są gruszki)
- ½ laski cynamonu

Gruszki obrać i pokroić na ćwiartki. Wrzucić je do rondelka razem z cukrem i połową laski cynamonu, podgrzać. Nie dodawać wody, chyba że gruszki są szczególnie twarde i mają mało soku. Gotować, aż cały sok się wygotuje, a owoce nabiorą złotego koloru.

Przygotowanie zuppa inglese

Biszkopt pokroić pionowo na plastry o grubości 1 centymetra.

W garnku wymieszać 2 łyżki alkermesu lub amaretto z 1 łyżką wody.

Dno szklanej formy (18 na 35 centymetrów) ściśle wyłożyć plastrami biszkopta.

Nasączyć je delikatnie wodą z likierem, następnie położyć na nich cienką warstwę kremu, a na wierzchu rozłożyć kilka łyżek dobrze odcedzonych gruszek.

Na to położyć kolejną warstwę biszkoptu, kremu i gruszek. Ostatnią warstwę biszkoptu posmarować kremem.

Dekorowanie zuppa inglese

Składniki

- Około 100 g gorzkiej czekolady pokrojonej na drobne kawałki
 - 10 wiśni w syropie bez pestek
 - 1 mała filiżanka pistacji bez skórki (w garnuszku zagotować wodę, wrzucić do niej pistacje, zgasić ogień i poczekać przynajmniej 5 minut, dopiero potem obierać)
- Powyższe składniki rozłożyć w geometryczny wzór. Przed podaniem deser należy trzymać w lodówce przez co najmniej godzinę.

Czerwiec

Jaja po rzymsku

Danie przyrządzało się regularnie od Wielkanocy, gdy z kolei przygotowywało się typowe świąteczne ciastka – *cannileri* (ugotowane na twardo jajka w skorupkach wkładało się w środek oponki zrobionej z kruchego ciasta, po czym przykrywało się je dwoma skrzyżowanymi paskami również z kruchego ciasta; *cannileri* piekło się w piekarniku, po czym oblewało lukrem i posypywało siekanymi pistacjami).

Krucze ciasto miało wspaniałą, bardzo swoisty smak, który wynikał zapewne z faktu, że dotykało ono skorupki jajka. Samych jajek nikt jednak nie chciał jeść.

Tak więc mama przyrządzała jaja po rzymsku.

Jest to jedno z wielu dań, które można przygotowywać w różnych temperaturach, również po to, by zużyć rozmaite „resztki”: jajka na twardo, stary sos beszamelowy itd.

Czas przygotowania całości może ulegać zmianom, ale czas samego smażenia to 10 minut.

Składniki (dla 4 osób)

6 jajek na twardo
bardzo gęsty sos beszamelowy
ok. 300–350 ml oliwy do smażenia

Składniki panierki

mąka
1 jajko
bułka tarta

Składniki sosu beszamelowego

300 ml mleka
1 łyżeczka masła
2 łyżki mąki
szczypta soli, szczypta pieprzu
odrobina startej gałki muszkatołowej
łyżeczka tartego parmezanu

W rondelku roztopić masło na średnim ogniu. Kiedy będzie już płynne, zdjąć z ognia, dodać mąkę i mieszać, aż do uzyskania miękkiego ciasta bez grudek (to nie zajmuje wiele czasu). Następnie powoli, cienką stróżką, wlać do niego zimne mleko, cały czas mieszać, by dobrze połączyło się z masłem i mąką. Po dodaniu całego mleka, postawić rondelk na wolnym ogniu (tym sposobem mąka się zagotuje) i stale mieszać, aż otrzymamy pożądaną konsystencję (sos musi być dość gęsty, więc potrzeba na to około 15 minut). Następnie dodać sól, pieprz, parmezan i gałkę.

Ugotowane na twardo jajka obrać ze skorupki i przeciąć wzdłuż.

Wyjąć żółtka i przełożyć do miseczki. Rozgniść je widelcem i stopniowo dodawać do nich beszamel. Masa powinna wyjść dość zwarta.

Wypełnić nią otwory po żółtkach. Po nafaszerowaniu wszystkich jajek, obtoczyć je kolejno w mące, roztrzepanym jajku i bułce tartej.

W wysokim rondelku o średnicy co najmniej 15 centymetrów rozgrzać oliwę. Chcąc sprawdzić jej temperaturę, mama wrzucała kawałek chleba – gdy zaczynał skwierczeć, oznaczało to, że oliwa osiągnęła właściwą temperaturę. Smażyć po dwa jajka naraz, a kiedy się przyrumienią, wyłożyć na papierowy ręcznik, żeby odciekły z tłuszczu.

Dobrze smakują letnie, ale chyba jeszcze lepiej – na zimno.

Flaczki z jajek

Prawdę powiedziawszy, jest to po prostu inny sposób podawania zwykłego omeletu z sosem pomidorowym i bazylią.

A jednak odmienna konsystencja oraz niezwykle wygląd, tak bardzo przypominający flaczki albo tagliatelle w sosie pomidorowym, zawsze stanowiły ucztę dla oczu i podniebienia. Dzięki temu najzwyczajsze na świecie danie okazywało się wyjątkowe.

Składniki (dla 4 osób)

4 jajka
2 łyżki tartego sera
1 łyżka bułki tartej
4 łyżki sosu pomidorowego
2 łyżki oliwy z oliwek
kilka listków bazylii do dekoracji
sól, pieprz

Jajka ubić i doprawić. Następnie dodać do nich ser i bułkę tartą.

Na nieprzywierającą patelnię wlać odrobinę oliwy i smażyć na niej niewielkie, cienkie omleczki.

Gdy będą gotowe, pokroić je na paski o szerokości 2 centymetrów. Polać sosem pomidorowym i bardzo delikatnie wymieszać. Ułożyć na środku talerza. Następnie poleć odrobiną sosu, posypać tartym serem i przybrać listkami bazylii.

Szaszłyczki z *tumą* i sardelami

To kolejny dobry sposób na wykorzystanie resztek, w tym wypadku suchego (ale nie nazbyt suchego) chleba i *tumy*, sera, który jest smaczny, gdy jest świeży, ale który dość szybko kwaśnieje. Szaszłyczki z *tumą* i sardelami są zatem idealnym rozwiązaniem, by wykorzystać wszystko, co zostało, nie mówiąc już o tym, że talerz pełny złotych, chrupkich i pachnących szaszłyczków jest istną ucztą dla zmysłów.

Czas przygotowania: ok. 15 minut.

Składniki (na 4 szaszłyczki)

24 kwadraciki suchego chleba (najlepiej pełnoziarnistego) o wymiarach 4 x 5 cm i grubości 1 cm
18 cienkich plasterków *tumy* lub świeżego *pecorino* wielkości kromek chleba
2 sardele w oliwie
1 szklanka mleka
1 jajko
mąka
bułka tarta
300–400 ml oliwy z oliwek
12 dość długich wykałaczek

Każdy szaszłyczek składa się z 4 kwadracików chleba, 3 plasterków *tumy* oraz 3 kawałków sardeli (które można zastąpić zrobioną z nich pastą) ułożonych na przemian: chleb, *tuma*, sardela i tak dalej. Do każdego szaszłyczka lepiej dać 2 wykałaczki niż jedną.

Po złożeniu wszystkich szaszłyczków w dwóch oddzielnych głębokich talerzach przygotować sobie mleko i roztrzepane jajko oraz dwie tacki: jedną z mąką, drugą z bułką tartą.

Szaszłyczki szybko zanurzać najpierw w mleku, potem w mące i na końcu – w bułce. Później zanurzyć je we wrzącej oliwie i smażyć na złoto.

Należy je smażyć w garnku na tyle wysokim i dużym, by zdołał je pomieścić. Sposób ich smażenia jest taki sam, jak w przepisie na jaja po rzymsku.

Po usmażeniu rozłożyć szaszłyczki na papierowym ręczniku.

Dobrze smakują, gdy są ciepłe i chrupiące.

Crostata ze świeżych owoców

Crostata składa się z trzech elementów: kruchego ciasta, kremu mlecznego oraz sezonowych owoców pokrojonych w plasterki i rozłożonych w koncentryczne kręgi.

1. Kruche ciasto (wyborne)

Choć w książce należącej do babci, a potem do mamy, było wiele przepisów na kruche ciasto, stosowało się tylko ten opatrzony dopiskiem „wyborne”. Wszystkie pozostałe wymagały wielu jajek i być może to właśnie z tego powodu nie były brane pod uwagę.

Składniki (na dwie tarty o średnicy ok. 25 cm)

500 g mąki
200 g cukru
200 g masła
1 żółtko
2 łyżki mleka

Na stół wysypać mąkę, pośrodku zrobić wgłębienie i wlać tam żółtko. Dodać miękkie, pokawałkowane masło oraz cukier. Zagniatą, aż do uzyskania gładkiego, jednolitego ciasta. W czasie zagniatania w miarę potrzeby dolewać mleko. Ciasto uformować w kulę. Kulę położyć na talerzu i wstawić do lodówki na co najmniej godzinę. Po wyjęciu z lodówki położyć na oprószonej mąką stolnicy. Jeszcze trochę pougniatą – ręce powinny być obsypane mąką. Podzielić na dwie części. Następnie rozwałkować wałkiem oprószonym mąką do grubości około pół centymetra. Rozwałkowanym ciastem wyłożyć formę do *crostaty* (z wyjmowanym dnem). Jeśli przy tej czynności ciasto się przerwie, można to naprawić – wystarczy rozpląszczyć je w danym miejscu i zalepić brzegi.

Ciasto ponakłuwać widelcem i zasypać surową fasolą (dzięki temu nie podniesienie się w trakcie pieczenia). Wstawić do piekarnika i piec w umiarkowanej temperaturze (180°C) przez około 20 minut, aż uzyska złoty kolor.

Wyjąć z piekarnika i odstawić do wystygnięcia.

2. Krem mleczny

Zob. przepis na *zuppa inglese*.

Przygotowanie i dekorowanie

Mamy dwa sposoby do wyboru:

a) posmarować dno *crostaty* gorzką czekoladą roztopioną na parze (na *crostatę* potrzeba

około 150 gramów); gdy czekolada zastygnie, rozsmarować krem (zwykle tak się robi, gdy używa się soczystych owoców, które mogłyby rozmiękczyć kruche ciasto);

b) dno tarty od razu pokryć kremem (warstwa powinna mieć około 1 centymetra grubości).

Gdy ciasto jest już wypełnione czekoladą i kremem lub tylko kremem, udekorować je dostępnymi owocami. Mogą to być: pokrojone w plasterki brzoskwinie, morele albo gruszki, albo przekrojone na pół duże białe lub czerwone winogrona, albo wreszcie pokrojone na plasterki śliwki o fioletowej skórce i ciemno-czerwonym miąższu. Nie może też zabraknąć wiśni w syropie.

Całość można posypać bardzo drobno posiekanymi migdałami i pistacjami.

Tarty takie są nie tylko pyszne, lecz także ślicznie wyglądają. Trzeba je natychmiast zjadać, ponieważ kruche ciasto ma tendencję do rozmiękania pod ciężarem owoców i kremu.

Proste ciasto z owoców (wyborne)

To pozbawione jakiegokolwiek tłuszczu ciasto często przygotowywano z myślą o dzieciach, jak również po to, by wykorzystać rozmaite czerwcowe owoce, których nigdy nie brakowało.

Jego upieczenie nie zajmuje wiele czasu i nadają się do niego wszystkie owoce: wiśnie, brzoskwinie oraz czerwone winogrona. Te ostatnie muszą być przecięte na pół i oczyszczone z pestek. Można też łączyć ze sobą różne owoce: gruszki, jabłka, banany, morele, brzoskwinie, figi i śliwki z cienką skórką.

Ciasto to zawsze cieszy się wielkim uznaniem i wiele osób prosi o jego przepis. Oto dlaczego mama dodała dopisek „wyborne”.

Składniki

200 g cukru

3 całe jajka

200 g mąki

sok i starta skórka z jednej cytryny

1 łyżeczka drożdży w proszku (albo pół torebeczki)

1 kg świeżych owoców bez skórki

Owoce obrać ze skórki, pokroić na kawałki i włożyć do garnka. Dodać sok i startą skórkę z cytryny, po czym odstawić do lodówki.

W drugim garnku utrzeć jajka z cukrem, tak aby uzyskać gładką, jednorodną i puszystą masę. Po trochu dodawać mąkę zmieszaną z drożdżami. Dobrze wymieszać i dodać pokrojone owoce. Znowu wymieszać.

Przełożyć wszystko do tortownicy z wyjmowanym dnem (o średnicy 25 centymetrów). Powinna być wysmarowana masłem i obsypana cukrem.

Wstawić do piekarnika i piec w umiarkowanej temperaturze (180°C) przez około pół godziny.

Sprawdzić, czy ciasto się upiekło, wbijając wykałaczkę: jeśli po wyjęciu okaże się sucha, jest gotowe.

Bardzo dobrze smakuje również następnego dnia. Dobrze się mrozi, w takim wypadku ważne jednak, by rozmrażać je powoli.

Ten podstawowy przepis – sam w sobie przepyszny – nieco uzupełniłam, przez co, według mnie, stał się jeszcze lepszy.

By ciasto było jeszcze bardziej miękkie, w chwili, gdy łączę mąkę z jajkami, dodaję

łyżkami jeden pełnotłusty jogurt. Dorzucam też suche owoce (orzechy, migdały lub pistacje w kawałkach) – około 40 gramów.

Wiśnie w syropie

Amarena to nie dżem. Gotowanych na słońcu wiśni używało się u nas do dekorowania lub wypełniania *crostat*, a przede wszystkim ciastek typu *pasticcio*. Z syropu zaś robiło się napój, który pijaliśmy latem – wystarczyło dodać kruszony lód.

Do przygotowania wiśni w syropie potrzeba nieco czasu (2–3 dni). Nikt go jednak nie żałował, ponieważ sposób ten gwarantował, że owoce pozostaną „dorodne”, a nie rozgotują się jak w dżemie, przez co będą nadawać się do tart i ciastek, a także jako dekoracja do cassate, które przygotowywało się na Wielkanoc i Boże Narodzenie.

Składniki

1 kg wiśni bez pestek¹⁴

800 g cukru

Wydrylowane wiśnie wrzucić razem z cukrem do sporego garnka i postawić na dużym ogniu. Podgrzewać, aż cały cukier się rozpuści i zacznie się gotować. Po 5 minutach zgasić ogień, po czym odstawić garnek na pełne słońce. Przykryć go cienką szmatką i trzymać na słońcu do wystygnięcia.

Gdy sok przestygnie, odcedzić go do innego garnka, a wiśnie wrzucić z powrotem do tego, który stał na słońcu. Sok postawić na ogniu, zagotować i gotować przez co najmniej 5 minut. Ogień zgasić, a sok przelać do wiśni stojących na słońcu.

Te zabiegi należy powtarzać dwa razy dziennie przez dwa dni. Po tym czasie syrop jest odpowiednio gęsty, a owoce są ugotowane, ale nie rozpadają się.

Wiśnie rozlać do słoików (nie trzeba ich sterylizować, ponieważ owoce mają w sobie dużo cukru) i odstawić w chłodne miejsce.

Wiśnie w syropie mogą stać bardzo długo. Zwykle jednak tężeją, a cukier ulega krystalizacji. Wystarczy wtedy przełożyć je do garnka, postawić na ogniu i na nowo rozpuścić cukier. I z powrotem nabierają wcześniejszej konsystencji.

Lipiec

Kotleciki z bakłażanów

Sezon na bakłażany trwa długo: od czerwca do września. Latem bakłażany są zatem stałym elementem ogrodu warzywnego, a zarazem w przeciwieństwie do cukinii – równie smacznych, lecz oferujących mniejsze możliwości – pozwalają się przyrządzać na nieskończoną liczbę sposobów. Wszystkie przepisy (czasem mniej, czasem bardziej skomplikowane) są pyszne, a ponadto tak różne od siebie, że czasem nie sposób wskazać, jaki jest ich podstawowy składnik.

Spośród nich warty uwagi jest przepis na kotleciki, które mogą uchodzić za białe mięso, grzyby albo jeszcze coś innego. Kto po raz pierwszy ich próbuje, często nie wie zupełnie, co je!

Składniki (dla 4 osób)

2 duże bakłażany (*melanzane tunisine*) o białym miąższu
bułka tarta
mąka
2 jajka
oliwa do smażenia
sól

Warzywa umyć, usunąć końce z szypułkami. Oстрыm nożem ściąć skórkę, tak aby bakłażany były „w paski” (jest to żelazna zasada, jednak nie wiem, czy chodzi o to, by plastry lepiej się „trzymały”, czy też raczej o to, by utrudnić życie temu, kto gotuje!) i pokroić na plastry grube na niecały centymetr.

Obtoczyć je kolejno w mące, ubitym jajku i bułce tartej. Smażyć na wrzącej oliwie. Posolić, gdy są jeszcze ciepłe.

Są równie smaczne na ciepło, jak i na zimno.

Panierowane, lecz nie smażone, nadają się do zamrożenia – trzeba je potem tylko wolno rozmrażać.

Bakłażany w parmezanie (na nasz sposób)

Istnieje wiele wariantów przepisów na bakłażany w parmezanie – w każdej prowincji, a nierzadko i w każdym mieście, przepis może być inny. Ten, który my stosujemy, jest jednym z najprostszych i najbardziej rozpowszechnionych.

Składniki (dla 4 osób)

4 średnie bakłażany (łącznie ok. 1,2 kg)
ok. 300 g (niemal pełna filiżanka) już ugotowanego sosu pomidorowego
100 g (4 łyżki) startego dojrzałego *pecorino* (albo parmezanu)
listki bazylii
20 ml oliwy do smażenia
sól

Bakłażany umyć, przygotować i pokroić tak samo, jak w poprzednim przepisie.

Na sitku rozłożyć pierwszą warstwę bakłażanów i posolić. Następnie drugą i kolejne, aż do końca. Przykryć, obciążyć i odstawić na co najmniej 2 godziny do odsączenia.

Kiedy bakłażany stracą już sporo wody, ścisnąć w dłoni po 3–4 plastry. Na patelnię o średnicy co najmniej 30 centymetrów wlać oliwę (do wysokości około pół centymetra)

i postawić na ogniu. Kiedy oliwa się rozgrzeje, smażyć na niej odcisnięte plastry. Usmażywszy je z jednej strony, przewrócić na drugą stronę i także usmażyć. Jeśli smażymy na silnym ogniu, na usmażenie całej patelni bakłażanów potrzeba 5–6 minut. Tak czy owak, powinny być przyrumienione na złoto. Dobrze jest je odsączyć i położyć na talerzu.

Po usmażeniu wszystkich rozsmarować łyżkę sosu pomidorowego na dnie formy (o wymiarach około 15 na 20 centymetrów) i rozłożyć plastry w taki sposób, żeby na siebie zachodziły. Posmarować łyżką sosu, posypać łyżką sera, położyć parę listków bazylii i podobnie postąpić ze wszystkimi plasterkami. Muszą wyjść co najmniej trzy warstwy (choć lepiej by było, gdyby wyszły cztery).

Wstawić do piekarnika i piec w średniej temperaturze (180°C) przez około 20 minut.

Bakłażany w parmezanie świetnie smakują na ciepło, ale zimne są chyba jeszcze lepsze.

W lodówce można je przechowywać przez co najmniej 3 dni. Można też je kroić na kawałki i stosować jako dodatek do makaronu lub ryżu.

Bardzo dobrze znoszą zamrażanie, a zamrożone można trzymać przez przynajmniej trzy miesiące.

Sos pomidorowy

Jeśli chodzi o sos pomidorowy, to każdy ma swój własny przepis i istnieje bardzo wiele sposobów przygotowania go, przez co może bardzo rozmaicie smakować. Może być on albo z cebulą, albo z czosnkiem; z cebulą przetartą albo z cebulą bardziej „wyczuwalną”; może być mniej lub bardziej gęsty, słodszy (wręcz z dodatkiem cukru lub marchewek) lub kwaskowaty. My, którzy uwielbiamy dom Agnellów, mamy bardzo jasne poglądy na to, jaki powinien być dobry sos, a powinien być z czosnkiem i tak gęsty, by zostawiać na chlebie intensywnie czerwone plamy. Ponadto nie może być słodki.

Oto dwa zatwierdzone warianty!

A. Sos z pomidorów bez skórki

Składniki

2 kg pomidorów
4 łyżki oliwy
8 ząbków czosnku
sól, pieprz i bazylia

Na ogniu postawić średniej wielkości garnek do połowy wypełniony wodą. Zagotować ją i wrzucić pomidory. Gotować je aż do momentu, gdy zaczną im pękać skórki. Zgasić ogień, pomidory włożyć pod zimną wodę i obrać ze skórki. Następnie pokroić na kawałki i wyjąć tyle pestek, ile się tylko da.

Do garnka wlać oliwę, dodać czosnek pokrojony na duże kawałki. Jak tylko zaczną się rumienić, wlać pomidory, posolić, popieprzyć i wrzucić kilka listków bazylii. Gotować na dużym ogniu przez jakieś 10 minut, od czasu do czasu mieszając.

B. Sos z przetartych pomidorów¹⁵

1,5 l przecieru pomidorowego
4 ząbki czosnku
3 łyżki oliwy z oliwek
mała łyżeczka soli
4–5 listków bazylii

Do garnka wlać oliwę, dodać czosnek pokrojony na duże kawałki („dzięki temu można je wyrzucić, jeśli ktoś nie przepada za ich żuciem” – mawiał tata; poza tym nie przypalają się tak łatwo) i postawić na ogniu. Jak tylko czosnek zacznie się rumienić, wlać przecier pomidorowy, dodać bazylię oraz sól. Dobrze wymieszać.

Gotować na dużym ogniu (mama zawsze powtarza, że sos musi się „gotować”, a nie „warzyć”) przez około pół godziny, od czasu do czasu mieszając.

Sos powinien zmienić kolor z ciemnoczerwonego na intensywnie pomarańczowy. Powinien być gęsty i zabarwiać chleb, gdy się go w nim zanurzy.

Mus arbuzowy

Arbuz, czyli u nas na Sycylii *muluni d'acqua*, jest owocem letnim. W naszym gospodarstwie uprawiało się arbuzy jedynie przez jeden sezon. Ilość wody potrzebnej do ich uprawy, a także zapewne nie najlepsze rezultaty skłoniły tatę do zrezygnowania z nich. Odtąd arbuzy już nigdy u nas nie rosły, nawet w ogrodzie warzywnym, niemniej często się je kupowało.

Mus arbuzowy to przepis z Palermo, w Agrigento nieznany i to myśmy przywieźli go do Mosè.

Ilekoć w naszym domu rozkrawało się arbuza, który okazywał się nie dość słodki, mówiło się: „jak cukinia!”. Ale zaraz potem, ku uldze wszystkich, dodawało się: „...no to zrobimy z niego mus!”. Mus to nie galaretką, lecz gotowany krem.

Oto dlaczego ilość potrzebnego cukru nie jest stała: od maksymalnie 250 gramów na litr soku arbuza smakującego „jak cukinia”, do 80–90 gramów na litr soku z bardzo słodkiego owocu.

Składniki

1 l soku z arbuza

60 g skrobi

od 80 do 250 g cukru (w zależności od tego, jak słodki jest arbuz)

80–100 g czekolady pokrojonej na małe kawałki

15 (albo więcej) kwiatów jaśminu

Arbuz rozpołowić i pokroić na duże kawałki. Za pomocą maszynki do przecierania pomidorów albo sokowirówki wycisnąć sok. Zmierzyć jego objętość i przelać do garnka.

Tabliczkę gorzkiej czekolady pokroić na kawałki nie większe niż pestki arbuza. Wrzucić je do szklanki i wstawić do lodówki. (W naszej lodówce zawsze stoi szklanka z kawałkami gorzkiej czekolady – nigdy nie wiadomo, mogą się na przykład przydać do *biancomangiare* z mleczkiem migdałowym albo właśnie do musu arbuzowego).

Żeby uniknąć grudek skrobi, mama mieszała ją z cukrem na zimno, po czym całość wsypywała do sitka zanurzonego do połowy w soku z arbuza.

Jak tylko skrobia i cukier rozpuszczą się w soku, a ten przybierze różową barwę, postawić garnek na ogniu. Najpierw utrzymywać mały ogień, bo w ten sposób ugotuje się skrobię, a następnie zwiększyć i mieszając, gotować sok na średnim ogniu, aż stanie się czerwony i tak gęsty, że gdy nabierzemy go na łyżkę i będziemy wlewać z powrotem do garnka, nitka soku przez chwilę utrzyma się na powierzchni, a dopiero potem zniknie.

Zgasić ogień, łyżką wlać do formy lub kieliszka cienką (1 centy-metr) warstwę kremu arbuzowego. Delikatnie rozłożyć na niej 8 albo więcej wcześniej przygotowanych i schłodzonych kawałków gorzkiej czekolady. Delikatnie nałożyć kolejną warstwę kremu, tak by nie pogrążyć kawałków czekolady w niższej warstwie i by ich nie rozpuścić. Znowu rozłożyć kawałki czekolady i tak dalej.

Ostatnia warstwa kremu powinna być gładka.

Poczekać (około 10 minut), aż krem przestygnie i stężeje, następnie powkładać kwiatki jaśminu tak, aby płatki nie stykały się z kremem i nie straciły świeżości (można je rozkładać dowolnie, we wzór geometryczny lub nie). Ciepły krem przejdzie aromatem jaśminu, ale kwiatki pozostaną nietknięte.

Jak tylko całkowicie wystygnie, wstawić do lodówki na co najmniej 2–3 godziny przed podaniem.

W lodówce może stać najwyżej 2 dni.

Biancomangiare z mleczkiem migdałowym

Specjalnie dla tych, którzy lubią kremy. Naszym zdaniem – król deserów. Jest to krem zrobiony nie na bazie mleka krowiego, lecz mleczka migdałowego. Jest delikatny, aromatyczny i cieszy oczy, zarówno gdy podany jest w małych porcjach na liściach winogron, jak i wtedy, gdy podaje się go w dużej szklanej misce. Przygotowanie go jest długie i żmudne, ale warto zachodu.

Składniki (dla 6 osób)

150 g migdałów bez skórki
4 gorzkie migdały bez skórki
starta skórka z pół cytryny
4 lub 5 łyżek cukru
70 g skrobi
1 l wody
80–100 g gorzkiej czekolady pokrojonej na małe kawałeczki
ok. 30 pistacji bez skórki

Ponieważ przyrządzenie tego deseru trwa długo, zwykle przygotowuje się co najmniej 3 porcje mleczka migdałowego. Dwie z nich można śmiało zamrozić, by móc zrobić z nich krem kiedy indziej.

W garnku zagotować wodę i wrzucić do niej wszystkie (słodkie i gorzkie) migdały. Zdjąć z ognia i poczekać przynajmniej 5 minut. Następnie migdały odcedzić i obrać ze skórki.

W ten sam sposób obrać pistacje – ich skórka jest jednak o wiele twardsza i śliska, a one same są o wiele mniejsze. Potrzeba więc do tego nie lada cierpliwości. Obrane migdały wrzucić do garnka, zalać litrem wody i odstawić na 12 godzin.

Po tym czasie zmiksować je w wodzie, w której stały, i ponownie odstawić na godzinę. Przepędzić je potem przez gęstą gazę, a to, co się na niej zebrało, dobrze odcisnąć i – niestety! – wyrzucić.

Z uzyskanego w ten sposób mleczka migdałowego przygotować krem w taki sam sposób, jak przygotowuje się mus arbuzowy (zob. s. 207), to znaczy posłużyć się sitkiem w celu rozpuszczenia cukru i skrobi. Dodać jednak startą skórkę cytrynową.

Kiedy krem będzie gotowy, można go przełożyć do dużej formy albo – jak to robiła mama – do małych foremek, z których wyrzuci się pojedyncze porcje na liście winogron.

Udekorować pistacjami: albo ułożyć z nich geometryczne wzory, albo grubo je posiekać i posypać nimi wierzch deseru.

Sierpień

Pieczony tort z cukinii, ziemniaków i cebuli

Jeśli w swoim ogródku masz sycylijską cukinię – bardzo długą, bladozieloną (tak zwana *Zucchini dei tenerumi*) – to z jednej strony daje ci ona wiele przyjemności, ale z drugiej strony jest źródłem utrapienia. Jest to bowiem roślina, która hojnie obdarza swoimi owocami: cukinie pojawiają się pod koniec czerwca i nieprzerwanie dojrzewają aż do końca września! Tak więc po makaronie z cukinią, cukinii gotowanej z oliwą i cytryną, którą można jeść na ciepło na kolację lub na zimno następnego dnia, wreszcie po zupie z cukinią pokrojoną w drobną kostkę, w naszych poszukiwaniach nowych zastosowań dla niej doszliśmy do tortu z cukinii. Przez lata przepis ten zmienialiśmy i wzbogacaliśmy, aż uzyskał niniejszy kształt.

Dobrze jest go przygotowywać ze składników wystarczających dla 8 osób. Tort bardzo dobrze smakuje także odgrzany (w piekarniku lub na patelni) następnego dnia.

Można go podawać również jako dodatek do omletu.

Sycylijską cukinię można zastąpić każdym innym rodzajem tego warzywa. W takim wypadku jednak trzeba pamiętać, że nasza odmiana jest o wiele bardziej wodnista od innych i zanim wstawi się tort do piekarnika, należy dodać pół szklanki wody.

Składniki (dla 8 osób)

1,5 kg ziemniaków
500 g cukinii
400 g cebuli
80 ml oliwy z oliwek
400 g przecieru pomidorowego
400 g sera
kilka łyżek oregano
1 mała filiżanka siekanych migdałów
ok. 150 g siekanej bazylii
sól i pieprz

Ziemniaki obrać i pokroić na cienkie plasterki (grubości około pół centymetra), wrzucić do miski. To samo zrobić z cukiniami i cebulami. (Kroić można nożem, ale też jakąkolwiek maszynką pozwalającą uzyskać cienkie plastry).

Ser (świeże *pecorino* bez pieprzu) pokroić na małą kosteczkę i wrzucić do miski.

Bazylię drobno posiekać razem z migdałami. Wsypać do szklanki, następnie dodać odrobinę oliwy i wymieszać.

Na dno głębokiej blachy do pieczenia (o średnicy 25–30 centymetrów) wlać łyżkę oliwy i rozsmarować. Ułożyć warstwę ziemniaków, popieprzyć i posolić, posmarować 3–4 łyżkami przecieru pomidorowego, posypać łyżką pokrojonego sera oraz oregano, a na koniec rozsmarować łyżkę migdałów zmieszanych z bazylią.

W ten sam sposób ułożyć warstwę cukinii, warstwę cebuli, potem znowu warstwę ziemniaków, cukinii i cebuli. Każdą warstwę warzyw tak samo doprawić. Na wierzchu powinny znaleźć się ziemniaki.

Przykryć papierem do pieczenia. Włożyć do piekarnika i piec w średniej temperaturze (180°C) przez około 1,5 godziny. Po niecałej godzinie wbić wykałaczkę – jeśli z łatwością przechodzi przez wszystkie warstwy, zdjęć papier i piec dalej przez co najmniej 20 minut, aż

przyrumienią się ziemniaki.

Cukinie, ziemniaki i cebule w rondelku

Oto kolejny przepis, którego podstawowym składnikiem jest cukinia. Jest on bardziej rozpowszechniony zapewne dlatego, że jest szybszy i prostszy. To zabawne, jak inny sposób pokrojenia i przyrządzenia niemal tych samych składników może w rezultacie dać potrawę o tak odmiennym smaku.

Składniki (dla 4 osób)

ok. 800 g cukinii
ok. 600 g ziemniaków
ok. 400 g cebuli
2 ząbki czosnku
1 łyżka koncentratu pomidorowego
3 łyżki oliwy z oliwek
sól i pieprz

Cukinie obrać i pokroić na około trzycentymetrowe kawałki.

Ziemniaki obrać i pokroić drobniej niż cukinie.

Cebule obrać i pokroić na cienkie plasterki.

Obrać czosnek i pokroić na kawałki.

Oliwę wlać do terakotowego rondelka albo do głębokiej patelni. Postawić na sporym ogniu, wrzucić czosnek i cebulę. Gdy zaczną się przysmażać, dorzucić ziemniaki, poczekać, aż przejdą aromatem, po czym dołożyć cukinie.

Popieprzyć i posolić, następnie dolać łyżkę koncentratu pomidorowego rozcieńczonego w szklance wody. Przykryć i zmniejszyć ogień. Gotować przez około 30 minut. Od czasu do czasu sprawdzać widelcem i w miarę potrzeby dolewać wody. Warzywa powinny być miękkie i pływać w gęstym sosie.

Kotleciki mielone

W domu Agnellów nie przyrządza się wielu potraw z mięsa. Nasza kuchnia była i wciąż pozostaje z gruntu wegetariańska. Mamy jednak jedną wspólną namiętność: kotleciki mielone. Można je jeść albo tuż po usmażeniu, gdy są jeszcze bardzo gorące, albo z sosem pomidorowym, albo podgrzane w rondelku pełnym ugotowanego groszku, szczypiorku i czosnku.

Kotleciki mielone poprawiają humor i – jak sędzę – to właśnie za ich sprawą nie jestem wegetarianką!

Zabieranie się do ich smażenia, gdy wokół biegają dzieci, jest ryzykowne, bo je po prostu podkradają. Podobnie zresztą postępują dorośli. Wszyscy ciągle chcą tylko dotknąć, sprawdzić, wetknąć nos w składniki... a potem spróbować, rzecz jasna „tylko po to, żeby zobaczyć, jak wyszły” i „żeby upewnić się, czy proporcje są właściwe”. A poza tym „tylko jednego, proszę!”.

Czas przygotowania: ok. 20 minut.

A. Kotleciki z mięsa

Składniki (dla 8 osób)

300 g mielonego mięsa cielęcego
300 g mielonego mięsa wieprzowego
1 całe jajko

1 łyżeczka drobno siekanej natki pietruszki
2 łyżki bułki tartej
2 łyżki tartego parmezanu
2 łyżki zimnego mleka
oliwa do smażenia
sól, pieprz

Oba rodzaje mięsa umieścić w dość pojemnej misce, wymieszać, dodać jajko, bułkę tartą, ser, sól i pieprz. Wszystko ze sobą połączyć, dolewając mleko, by masa stała się bardziej miękka. Obok miski postawić głęboki talerz z wodą, w której będzie można płukać ręce w czasie robienia kotlecików. Nabrać ilość masy odpowiadającą bardzo małemu jajku, zrobić z niej kulkę, lekko rozplaszczyc i odłożyć na tackę. Zużyć w ten sposób całą masę na kotleciki, często płuczac ręce, by ta masa do nich nie przywierala.

Kiedy wszystkie kotleciki będą już gotowe, wlać oliwę na patelnię i usmażyć je. Odkładać na tacę wyłożoną papierowym ręcznikiem, który wchłonie nadmiar oliwy.

B. Kotlety z bakłażanów

Jest to wspaniała wariacja na temat kotlecików z mięsa, która ma ponadto i tę zaletę, że niesie smak lata i wakacji! Bez względu na to, ile się ich zrobi, i tak będzie za mało.

Napisałam poniżej „składniki dla 6 osób”, ale biorąc pod uwagę, jak wszyscy w naszej rodzinie – od pradziadków, po prawnuki – je uwielbiają, ilość ta wystarczy co najwyżej dla 2 osób.

Składniki (dla 6 osób)

500 g bakłażanów
1 ząbek czosnku
10 listków mięty
1 jajko
100–120 g bułki tartej
30–50 g tartego sera (parmezanu lub dojrzałego *pecorino*)
mąka
½ szklanki oliwy
sól i pieprz

Bakłażany umyć, odciąć szypułkę, następnie od strony odkrojonego końca zrobić dość głębokie nacięcie w kształcie krzyża. Położyć na blasze wyłożonej papierem do pieczenia nacięciem do góry. Piec w średniej temperaturze (180°C) przez godzinę lub półtorej (bakłażan jest gotowy, gdy bez trudności można weń wbić wykałaczkę).

Bakłażany przepuścić przez maszynkę do przecierania pomidorów albo zmiksować je. Przełożyć do miski, dodać sól, pieprz, bułkę tartą, jajko (całe), tarty ser oraz drobno poszatkowane mięte i czosnek.

Dobrze wymieszać łyżką – masa powinna być miękka.

Na tackę wysypać mąkę. Łyżką nabierać niewielkie ilości masy i formować kotleciki (około 4 centymetry średnicy, spłaszczone). Obtoczyć je w mące.

Smażyć w sporej ilości oliwy.

Smakują dobrze same, ale można polać je łyżką sosu pomidorowego i ozdobić listkami świeżej bazylii.

Nadają się do jedzenia także na zimno. Można je zamrażać już po usmażeniu – należy je potem rozmrażać w lodówce, a przed podaniem zagrzać w piekarniku. Podawać można z sosem

lub bez.

Zamrozić można także samą bakłażanową masę. Wystarczy ją potem doprawić i zrobić z niej kotlety.

Faszerowane pomidory

O ile wiele przepisów wykorzystuje bakłażany, papryki i cukinie, o tyle niewiele z nich robi użytek z pomidorów. Te nadają się bowiem tylko na sos albo sałatkę.

Niniejszy przepis to jeden z nielicznych, które zawsze gościły na stole w domu Agnellów. Faszerowane pomidory można jeść jako przystawkę lub danie główne.

Składniki (dla 4 osób)

6 dojrzałych i mięsistych pomidorów sałatkowych
100 g bułki tartej
50 g niedojrzałego *pecorino* pokrojonego w malutką kosteczkę
2 ząbki czosnku
2 łyżki kaparków
1 łyżeczka natki pietruszki
1 łyżeczka listków mięty
1 łyżeczka listków bazylii
2–3 łyżki oliwy
sól i pieprz

Pomidory umyć i przekroić wzdłuż na pół. Na misce położyć sitko i wydrążyć na nim połówki pomidorów. Wydrążone pomidory odłożyć do góry dnem na tackę.

Z sitka wyrzucić pestki, miąższ posolić i popieprzyć. Dodać do niego bułkę tartą, drobno posiekane zioła, ser pokrojony w małą kosteczkę, grubo pokrojone kaparki i pełną łyżkę oliwy z oliwek. Dobrze wymieszać.

Masa powinna wyjść miękka. Jeśli jest zbyt sucha, dodać wody, jeśli jednak zbyt miękka – bułki tartej.

Nafaszerować nią połówki pomidorów, farsz dobrze ugnieść. Pomidory ułożyć na blasze do pieczenia, skropić oliwą i wstawić do piekarnika. Piec w umiarkowanej temperaturze (180°C) przez około pół godziny.

Faszerowane pomidory najlepiej smakują, gdy są letnie lub całkowicie zimne.

Dobrze znoszą mrożenie.

Pesto „na ubogo”

By przełamać monotonię wynikającą z ciągłego jedzenia skądinąd wybornego makaronu z sosem pomidorowym oraz by zużyć bazylię, która w dużych ilościach rośla od początków lipca, przygotowywało się u nas coś w rodzaju genueńskiego pesto. Była to utłuczona bazylija z czosnkiem, oliwą, solą i pieprzem. Podawało się ją z tartym serem.

Jest to lekki i bardzo aromatyczny dodatek, który świetnie pasuje tak do makaronu, jak i do ryżu. Można go dodawać również do zwykłej frittaty.

Z czasem zmodyfikowałam przepis, wypróbując i dodając także inne zioła rosnące w lecie (proporcje można zmieniać, a rezultat zawsze będzie smaczny). Oto przepis, który stosujemy obecnie.

Składniki (dla 4 osób)

1 duża filiżanka liści bazylii

1 mała filiżanka natki pietruszki
3 lub 4 duże liście szałwii
1 łyżka igiełek rozmarynu
1 łyżka liści mięty
cienka skórka z ćwiartki cytryny
1 cały mały pomidor (ze skórką i pestkami)
1 ząbek czosnku
5–6 migdałów
szczypta soli
szczypta świeżo zmielonego pieprzu
4–5 łyżek oliwy (łącznie z oliwą, którą skropi się makaron już w wazie)

Kiedyś zioła tłuczono w moździerz. Teraz wszystko wkłada się do miksera i miksuje, dodając powoli oliwę, aż uzyska się niezbyt jednolitą masę (ponieważ dobrze czuć między zębami różne składniki, nie może być ona zbyt gęsta).

Gdy makaron się gotuje, wlać na dno wazy łyżkę wody z gotowania, łyżkę surowej oliwy i połowę pesto, a następnie dobrze wymieszać. Makaron odlać, przełożyć do wazy i wymieszać. Dodać pozostałe pesto (również z dodatkiem oliwy i wody spod makaronu).

Podawać z tartym serem – może to być *pecorino* lub parmezan, jak kto woli.

W małych porcjach świetnie nadaje się do mrożenia.

Wrzesień

Królik lub kurczak w rozmarynie

Mimo że w naszym domu mięso jadało się rzadko, tata od czasu do czasu polował na króliki. Czasem przyrządzało się je z rozmarynem. W taki sam sposób przygotowywało się – i wciąż się przygotowuje – kurczaka.

Czas przygotowania: 40 minut.

Składniki (dla 4 osób)

1 królik (albo kurczak)
1 cebula (ok. 200 g)
1 mała filiżanka igiełek rozmarynu
½ szklanki czerwonego wina
ok. 200 g przecieru pomidorowego lub pokrojonych pomidorów bez skórki
4 łyżki oliwy z oliwek
sól, pieprz

Królika pokroić na kawałki.

Cebulę i rozmaryn drobno poszatковать.

Mięso, cebulę i rozmaryn wrzucić na sporą patelnię. Postawić na ogniu i wlać 2–3 łyżki oliwy.

Smażyć w wysokiej temperaturze, aż mięso nabierze kolorów, następnie posolić, popieprzyć, podlać winem i dodać pomidory. Nie zmniejszając ognia, wszystko dobrze wymieszać, potem zmniejszyć ogień, przykryć i gotować, zaglądając od czasu do czasu – sos powinien być dość gęsty.

Jest to proste danie, dość szybkie w przygotowaniu i bardzo aromatyczne.

Bardzo dobrze nadaje się na obiad jednodaniowy – można je wtedy podać z risotto i z pesto „na ubogo”.

Papryka z bułką tartą

Mama zawsze była uczulona na paprykę, toteż rzadko ją się przyrządzało. Niemniej niniejszy przepis stosowano najchętniej. Potrzeba do niego małych zielonych papryk o delikatnej skórce, stożkowatym kształcie i o długości około 10 centymetrów.

Do przepisu potrzeba również wielu innych składników, ale kiedy już się je przygotowało, samo przyrządzenie potrawy nie wymaga dużo czasu.

Czas przygotowania: 30–40 minut.

Składniki (dla 4 osób)

12 papryk
2 ząbki czosnku pokrojone na drobne kawałki
3 łyżki bułki tartej
3 łyżki sera startego lub pokrojonego w małą kosteczkę
5 łyżek przecieru pomidorowego lub pokrojonych pomidorów bez skórki
2 łyżki migdałów siekanych z bazylią
2 sardele w kawałkach
1 łyżka kaparków

3 łyżki oliwy

Papryki przekroić wzdłuż na pół, umyć i usunąć pestki.

Dno formy do pieczenia wysmarować oliwą i rozłożyć na nim 7 papryk wewnętrzną stroną do góry. Oprószyć je łyżką bułki tartej, łyżką sera, posmarować łyżką przecieru, wrzucić kilka kaparków i sardeli, posypać sownicę migdałami z bazylią, popieprzyć, posolić i skropić oliwą.

Rozłożyć drugą warstwę papryk, tak samo je doprawiając, a na koniec trzecią.

Przykryć papierem do pieczenia lub folią aluminiową, wstawić do piekarnika i piec w średniej temperaturze (180°C) przez około pół godziny. Sprawdzać, jak się pieką, a na ostatnie 5 minut przed końcem odkryć.

Dobrze smakują na zimno i można je mrozić.

Dynia smażona z cebulą

W naszym domu dynię albo się kocha, albo nienawidzi. A to tylko z jednego powodu – bo jest słodka.

Kiedy Simonetta i ja byliśmy dziećmi, jadalśmy ją raczej rzadko. Jednak danie to potrafiło zjednoczyć oba obozy, zwolenników i przeciwników. Słodko-kwaśny sos uszlachetniał i osłabiał słodycz dyni. A ponieważ rosły one w naszym ogródku, tak czy owak trzeba było je gotować i zjadać.

Jest to świetna przystawka, a także doskonały dodatek do obiadu składającego się z serów i sałaty.

Czas przygotowania: około 30 minut.

Składniki (dla 4 osób)

440 g żółtej dyni

300 g cebuli

6 łyżek oliwy

½ szklanki octu

2 łyżeczki cukru

listki mięty (do woli)

sól, pieprz

Dynię obrać ze skóry i oczyścić, następnie pokroić na plasterki o grubości niecałego centymetra i wielkości połowy dłoni.

Na patelni rozgrzać oliwę, podsmażyć na niej plastry dyni z każdej strony, po czym odłożyć je na talerz.

Cebulę pokroić w cienkie talarki i podsmażyć na tej samej patelni, na której smażona była dynia. Jeśli potrzeba, można dodać oliwę. Usmażoną cebulę odstawić na bok.

W rondelku podgrzać pół szklanki octu z 2 łyżeczkami cukru, który ma się całkowicie rozpuścić. Wlać kroplę oliwy spod dyni.

W szerokiej misie rozłożyć warstwę dyni, na niej warstwę cebuli, polać wszystko przygotowanym octem i dodać kilka listków mięty. W ten sam sposób rozłożyć kolejne warstwy.

Odstawić na pół dnia.

Caponata z bakłażanów

Duszone bakłażany – na równi z bakłażanami w parmezanie, a może nawet bardziej – królują wśród dań wykorzystujących to warzywo. Na Sycylii istnieje nieskończenie wiele wariantów tej potrawy. Bakłażany – i podobnie dodatki – kroi się na duże albo małe kawałki,

dodaje mniej lub więcej oliwy. Można je przyrządzać z migdałami lub bez, ale można też wybierać między wersją z gorzką czekoladą lub bez niej. A kto wie, ile jest jeszcze przepisów, których nie znam.

W naszym domu bakłażany kroilo się w malutką kostkę, dodatki drobno szatkowało i dodawało się mało oliwy. Danie to przygotowywane było przez całe lato, ale we wrześniu przygotowywało się go o wiele więcej i – tak jak bakłażany w oliwie – zamykało w sterylizowanych słoikach z myślą o zimie.

Składniki (dla 6 osób)

ok. 800 g bakłażanów
1 mała filiżanka drobno siekanego selera
ok. 200 g cebuli
2 łyżeczki kaparków
1 filiżanka zielonych oliwek
3 łyżki przecieru pomidorowego
½ szklanki octu
łyżeczka cukru
oliwa do smażenia

Bakłażany umyć, odciąć szypułkę, obrać w paski.

Pokroić najpierw na grube (2–3 centymetry) plastry, a następnie na mniejsze kawałki. Przełożyć do sitka. Posolić i wymieszać, by sól równomiernie pokryła wszystkie cząstki. Przykryć, obciążyc i odsączać przez przynajmniej 2 godziny, aż bakłażany stracą sporo wody. Lekko je wycisnąć i smażyć na wrzącej oliwie, aż się zezłocą. Po usmażeniu wyłożyć na papierowy ręcznik kuchenny, który wchłonie nadmiar oliwy.

Drobno poszatковать (albo w mikserze, albo *mezzaluną* na desce) cebulę, seler, kaparki i oliwki bez pestek. Na patelni rozgrzać 4 łyżki oliwy, wrzucić na nią poszatkovane składniki i podsmażać na żywym ogniu, aż cebula się przyrumieni. Następnie dodać 3 łyżki przecieru pomidorowego i gotować przez kolejne 5 minut.

Zgasić ogień, dodać połowę octu i cukru, wymieszać i odstawić na 5 minut.

Drugą połowę octu i cukru odstawić na później. Słodko-kwaśny sos ma zawsze swoisty i niepowtarzalny aromat, który daje się naprawdę wyczuć dopiero, gdy wszystkie składniki wystygną i postoją przez co najmniej godzinę.

Po tym czasie wymieszać odsączonego bakłażana z sosem.

Odstawić na godzinę. Spróbować i dodać pozostały ocet i cukier (można dodać tylko część albo wcale nie dodawać – wedle uznania).

Można mrozić albo przechowywać w wyparzonych słoikach.

Budyń z konfiturą pigwową

Budyń ten przyrządzało się dopiero we wrześniu, w sezonie na pigwę, gdy zostawały już ostatnie foremki z twardą i zaschniętą konfiturą pigwową przygotowaną jesienią rok wcześniej. To wtedy nadchodziła właściwa chwila na ten bardzo prosty i bardzo dobry deser.

Z czasem odkryłam, że konfiturę pigwową można doskonale zastąpić sokiem wiśniowym.

Składniki

1 l mleka
260 g grysiku
140 g cukru

4 jajka
skórka starta z 1 cytryny
30 g masła
ok. 150 g konfitury z pigwy
szczypta soli

Konfiturę pokroić na plasterki o grubości około pół centymetra.

Formę do budyniu (o średnicy około 25 centymetrów i z otworem pośrodku) wysmarować oliwą i posypać bułką tartą. W rondelku zagotować mleko. Zdjąć z ognia i wsypać do niego grysik, pomagając sobie sitkiem i stale mieszając. Postawić z powrotem na ogniu i ciągle mieszając, gotować na wolnym ogniu, aż budyń zacznie odrywać się od dna. Czynność ta nie zajmuje wiele czasu, około 5 minut.

Następnie zdjąć rondel z ognia, dodać masło, cukier, sól, startą skórkę cytrynową oraz jajka ubite jak na omelet.

Dobrze wszystko wymieszać i łyżką wlewać do formy: najpierw wlać warstwę budyniu, potem rozłożyć na niej plasterki konfitury, potem znowu budyń i tak dalej.

Wstawić do piekarnika i zapiekać w średniej temperaturze (180°C) przez około pół godziny.

Budyń jest gotowy, kiedy uzyska puszystość i złoty kolor. Wówczas należy wyjąć go z piekarnika i poczekać, aż ostygnie (około 10 minut), po czym wyłożyć z formy na półmisek.

Dobrze smakuje letni, ale jest również wyśmienity na zimno. Podaje się go z sokiem wiśniowym do polania.

Galaretką z winogron lub granatów

Galaretki – z pomarańczy, mandarynek, kawy i tak dalej – należały do deserów, które w naszym domu przygotowywało się najczęściej. I w dalszym ciągu należą.

Pod koniec lata przygotowywało się galaretkę z winogron lub granatów.

Bez względu na to, jaki sok się stosuje, przepis jest zawsze taki sam.

Czas przygotowania (jeśli ma się już gotowy sok): 10 minut.

Składniki (dla 6 osób)

1 l soku z winogron (białych lub czerwonych – nie ma znaczenia)

3–5 łyżek cukru (w zależności od tego, jak słodkie są owoce)

20 g żelatyny na litr (chyba że producenci podają inaczej)

200 g mało słodkiej bitej śmietany

Sok (można go otrzymać za pomocą sokowirówki lub prasy do winogron; w Mosè wciąż używamy tej samej prasy, z której korzystało się w czasach naszego dzieciństwa) wlać do miski i w miarę potrzeby dodać do niego cukier. Mieszać, aż się całkowicie rozpuści. Spróbować i ewentualnie dosłodzić. (Nasze galaretki są zwykle kwaśnawe, bo podajemy je ze słodką bitą śmietaną).

W rondelku na małym ogniu rozpuścić w niewielkiej ilości wody listki żelatyny, cały czas mieszając. Następnie, pomagając sobie sitkiem, przelać rozpuszczoną żelatynę do posłodzonego soku z winogron. Dobrze wymieszać i przelać do foremek albo do kieliszków.

Galaretkę wstawić do lodówki na co najmniej 3 godziny przed podaniem.

Zwykle przygotowuje się ją rano, a podaje wieczorem lub następnego dnia.

Galaretką z granatów

Te same proporcje i ten sam sposób przygotowania, co galaretki winogronowej.

Najlepszym urządzeniem do pozyskania soku (który można także mrozić) jest sokowirówka.

Ilość cukru zależy od tego, czy granaty są słodkie czy kwaśne: jeśli kwaśne, trzeba dodać nawet od 7 do 10 łyżek.

Rubinowy kolor galaretki jest zaiste wspaniały.

Podziękowania

Przede wszystkim chciałabym podziękować swojej siostrze Chiarze za to, że zgodziła się razem ze mną napisać tę książkę. Na szczególne wyrazy wdzięczności zasługuje też Silvano, syn ciotki Teresy i wujka Peppina, który był dla nas niemal jak rodzony brat: przeczytał maszynopis i udzielił cennych wskazówek. Niestety, nie udało mi się znaleźć żadnej fotografii jego matki z tamtych lat. Było to jednak naprawdę trudne, ponieważ ciocia Teresa, tak samo zresztą jak nasz tata, nie lubiła się fotografować i bardzo zrećnie unikała obiektywu. Tak czy owak, przywoływanie dzieciństwa, zestawianie i porównywanie ze sobą wspomnień każdego z nas pozwoliło naszej trójce na powrót stać się dziećmi, co z kolei rozgrzało moje serce emigrantki i – jak sądzę – również ich serca.

W dalszej kolejności chciałabym podziękować Vincenzowi Velli, synowi Rosalii i Luigiiego, który całe życie poświęcił Mosè: to jego zasługa, że ja i moje dzieci nauczyliśmy się kochać wieś.

Dziękuję też Giovannie Salvie, z którą pracowałam nad wszystkimi swoimi powieściami i która także tym razem była moim jedynym redaktorem. W tej nowej przygodzie wspierała mnie z jeszcze większą wprawą i oddaniem, jeśli w ogóle to możliwe. Dobrze się przy tym bawiłyśmy – zupełnie, jakby przyjechała do nas do Mosè.

Dziękuję Antoniemu Sellerio za to, że latem ubiegłego roku – w momencie dla niego bardzo trudnym – przyjął mnie z niespotykaną wprost uprzejmością, pieczołowitością i profesjonalizmem.

Dziękuję też Florianie Ferrarze i Chiarze Restivo za drobiazgową i kompetentną opiekę nad wydaniem tej książki oraz za to, że pomogły mojej siostrze Chiarze w doborze fotografii.

Na koniec niech moje podziękowania zechcą przyjąć: Simone Bonanni, Elena Boni, Giovanna Brucato, Giulio Calabrese, Amelia Crisantino, Silvia Cocco, Anna De Luca, Emanuela Gallo, Effie Harvie, Alison Hornby, Rebecca Hornby, Enza Lima, Alba Lo Sardo, Gianna Marcellino, Luca Poggi, Giorgia Sessi, Ilaria Vighi, Simone Zoppi. Wszyscy oni wypróbowywali w środku zimy wakacyjne przepisy z domu Agnellów. Chciałabym też oddzielnie podziękować tym, którzy – tak we Włoszech, jak i w Anglii – musieli obchodzić sklepy z warzywami i hipermarkety w poszukiwaniu składników, o które było wtedy trudno z racji pory roku.

W tym miejscu nie pozostaje mi już nic innego, jak tylko zaprosić Czytelnika, by nas odwiedził w Mosè.

¹ Dzielnica, rejon (o ile nie zaznaczono inaczej, przypisy pochodzą od tłumacza).

² Rodzaj świetlicy i kółka zainteresowań zrzeszającego pracowników danej firmy czy organizacji.

³ Wł. Mojżesz.

⁴ Styl chiaro-montański (*stile chiaro-montano*) – średniowieczny styl w architekturze sycylijskiej, który nazwę zawdzięcza wpływowemu sycylijskiemu rodowi Chiaromonte; jest to swoista odmiana gotyku.

⁵ Bohaterka francuskich komiksów (początkowo przeznaczonych głównie dla dziewczynek), wymyślona na początku XX wieku przez E.-J.-P. Pinchona.

⁶ *Mezzaluna* – dosłownie: półksiężyc; typowy włoski nóż o tym właśnie kształcie, przeznaczony do szatkowania przede wszystkim ziół.

⁷ Nieprzekładalna gra słów: włoskie słowo *fornicazione* (cudzołóstwo) może kojarzyć się z mrówką (*formica*), a *lussuria* (rozwiązłość) z luksusem (*lusso*).

⁸ *Il talismano della felicità*, znana książka kucharska, wydana we Włoszech w latach dwudziestych XX wieku.

⁹ Francuskie czasopismo dla dziewczynek ukazujące się od początku XX wieku do lat sześćdziesiątych. To na jego łamach pojawiła się wspomniana wyżej Bécassine.

¹⁰ Właściwie: Dino Segre (1893–1975), autor popularnych w okresie międzywojennym humorystycznych książek o tematyce erotycznej.

¹¹ Pellegrino Artusi (1820–1911), autor słynnej książki kucharskiej *Nauka w kuchni i sztuka dobrego jedzenia* (1891).

¹² *Carosello* i *Lascia o raddoppia* – tytuły popularnych programów telewizyjnych: pierwszy składał się z reklam przeplatanych krótkimi skeczami, drugi był telewizyjnym kwizem.

¹³ Święto, które wypada 15 sierpnia i zbiega się ze świętem Wniebowzięcia Marii Panny.

¹⁴ Chodzi o szczególny gatunek gorzkich wiśni.

¹⁵ Jeśli ktoś nie chce korzystać z gotowego przecieru w butelkach, może zrobić tak jak my, czyli: postawić na ogniu garnek do połowy wypełniony wodą; kiedy woda się zagotuje, wrzucić do niej całe pomidory (około 1,5 kilograma pomidorów na litr przecieru), już umyte i odszypułkowane, i gotować przez 5 minut, by zmiękły (nasze pomidory do sosów mają grubą skórkę, więc dzięki gotowaniu nie pryskają, gdy się je przeciera). Odcedzić i przepuścić przez maszynkę do przecierania pomidorów (przyp. aut.).