

Марлена де Бласи

Тяланда дни
в Пискана



МАРЛЕНА ДЕ БЛАСИ ХИЛЯДА ДНИ В ТОСКАНА

Превод: Мария Михайлова

chitanka.info

Хиляда дни в Тоскана е книга за любовта и истинските житейски ценности за романтичните тайни на жителите на старинно тосканско селце, но и за любовта към древната Тоскана, към гроздобера, към дружелюбните църковни камбани, италианската история, обичаи и кухня.

Авторката с лекота ни пренася в едно от най-красивите места на земята, а от ароматните му ъгълчета надничат вкусни рецепти.

Читателите познават Марлена де Бласи от книгите ѝ „Хиляда дни във Венеция“, „Лято в Сицилия“ и „Любов в сърцето на Италия“.

Сладко приключение с малко горчив привкус.

На Джил Фулстън, красавицата, която една вечер се отби също като ангелите на Авраам и оставайки тук, промени всичко.

А защото да си тук, наистина е много, защото всичко тук нуждае се от нас, светът мимолетен зове ни някак странно. Нас, най-мимолетните от всичко тленно.

Веднъж за всяко нещо. Само веднъж.

Ние също — само веднъж. И никога вече.

Но за да бъдеш това веднъж изцяло — дори само веднъж да бъдеш едно със земята, изглежда необратимо.

Из „Девета Дуинска елегия“, Райнер Мария Рилке

БЛАГОДАРНОСТИ

Розали Сийгъл — благородна дама
Шарона Гури от Тел Авив, Изабела Чимики от Орвието и двете
— музи
Сандра и Стюарт Рот — нежни сърца
Лайза и Ерик — любими деца
Фернандо Филиберто-Мария — всички и всичко

ПРОЛОГ

— *Se l'abbiamo fatta, Chouchou*, ние го направихме, Шушу — извиква той, като ме нарича с името, което сам ми даде. Стиска здраво волана на старото беемве с двете си ръце, лактите му са вирнати настрани като криле, а раменете — повдигнати от ликуване, докато се смее заговорнически.

— Да. Ние го направихме — отвърщам само с лека нотка на надменност, като акцентирам върху „ние“. Отмествам поглед от него и го насочвам през прозореца, към светлините на Понте дела Либерта. Денят още спи. Около бледнеещата луна, която вече се снишава в мъгливото, тъмносиньо като лагуна небе, се дипли мекото сияние на пробуждащото се слънце. Детинската радост и бръмченето, което идва от съприкосновението на колата с пътя под нас, са единствените нарушители на тишината. Плачът ми се отприщва, сълзите рукват горещи и бързи, независимо от желанието ми да ги удържа. Не искам да си тръгна от Венеция. И все пак се усмихвам на името на моста, което е много уместно. Свобода. Какъв по-добър път за бягство? Но това е неговото бягство, неговото ново начало. Ох, да, знам, че е и моето. Нашето бягство е. И по-голямата част от мен ликува при мисълта да си устроим дом в прелестната тосканска провинция. Освен това ще сме на половин ден път с кола от Венеция. Ще пътуваме дотам и обратно. Знам, че така ще правим. Но сега трябва да призова издръжливата скитница в себе си и да се надявам, че тя ще се съгласи да ми послужи.

Този мой венециански съпруг скъсва всичките си връзки със своя град. След като напусна работата си и продаде дома ни, той накъсва остатъците от миналото си като лист с напечатана на него присъда и разпилява парченцата над морето, което поглъща всичко. Извърши тази умишлена реформа — кога мудро, кога на скокове — през последните хиляда дни, откакто се запознахме. Казва, че всичко е приключило окончателно и вече най-после може да започне отначало. Въпреки че е склонен към меланхолия, Фернандо вярва, че новите

начинания са в същността си радостни и обсипани с цветя пътеки, където страданията са невъзможни. Той мисли, че старите призраци няма да ни застигнат до Тоскана.

Щом стигаме до твърда земя и се отправяме, през Маргера към автострадата, той ме стрелва с боровинково сините си очи и докосва сълзите ми с опакото на ръката си. Древни, отнесени очи, изваяни от тъга, изваяни от пакост. Първо очите му обикнах. Очите и свенливата му усмивка като тази на Питър Селърс^[1]. Неочаквана я нарекоха тази наша история, неочаквана, неправдоподобна, едва ли не пълна измислица. Той — вече не толкова млад — седи в дъното на винен бар един бурен венециански вторник и вижда жена — вече не толкова млада, — която променя нещо у него, променя всичко. И то само дни преди той да започне да променя всичко у нея. Готвач, писателка, журналистка, на която плащат, за да пътува из Италия и Франция в търсене на съвършеното ястие и питие, тя събира каквото успява от своя доста прекрасен, доста самотен живот, прегръща своите две пораснали и успели деца и отива да живее с този непознат някъде по крайбрежието на Адриатическо море. Сред пламъчетата на стотици бели свещи и мускусни стълбчета дим от тамян, те се женят в малка каменна църквичка, която гледа към лагуната. Качват се на нощния влак за Париж и хапват сандвичи с шунка и шоколадова торта на горното легло в спално купе. Изживяват тази любов. Карат се и се смеят. Всеки се опитва да научи езика на другия, навиците в живота на другия, но скоро и двамата разбират, че никога няма да им стигне времето да научат всичко, което искат да знаят един за друг. Никога.

[1] Ричард Хенри Селърс (1925–1980), британски киноактьор, комедиант и певец. — Бел.прев. ↑

ЛЯТО

ВЕЛИКОЛЕПНИТЕ НЕЩА, КОИТО ГОТВЯТ, СА ЦВЕТОВЕ НА ТИКВИЧКА

Ароматът им е достатъчен да предизвика у гладен човек внезапна остра тръпка. Шупнали от пърженето горещи прелести, полегнали под формата на огромна рошава купчина върху белия лен. Жълтото на голите цветове прозира през позлатените обвивки на хрупкавата им кожица. Кожица, която ми напомня на тънко венецианско стъкло. Но сега аз съм далеч от Венеция. Вече живеем в Тоскана. От тази сутрин живеем в Тоскана. Казвам си го нехайно, сякаш всичко си е както обикновено. Вчера — Венеция. Днес — Сан Кашано деи Бани. И шест часа след пристигането ето ме вече в кухнята: в малката спарена кухня на местния бар гледам как две готвачки с бели шапки и сини надиплени престилки приготвят предястия за събитие, което, изглежда, се превръща в селско празненство.

Невероятните продукти, които те пържат, са цветчета от тиквички, кичести и меки като кадифе: жените бързо прекарват цветчето през почти течната панировка, отцеждат излишните капки обратно в купата и нежно го поставят в широкия плосък тиган, пълнен с нагорещена, много нагорещена блещукаща мазнина. Още едно цветче и още едно. По дванайсет наведнъж във всеки от четирите тигана. Цветчетата са толкова леки, че щом от едната страна се оформи коричка, те изплуват, завъртайки се в олиото, и се преобръщат отново и отново, докато накрая решетестата лъжица не се плъзне, за да ги избави и да ги положи за момент върху плътна кафява хартия. После хартията се използва като товароподемна плоскост, за да се пренесат цветчетата до обвит с ленена кърпа поднос. Една от готвачките, пълни червена стъклена бутилка с топла вода и разтворена вътре морска сол. Поставя метален пулверизатор на бутилката и като я придържа на една ръка разстояние, напръсква златните цветчета със солената вода. Горещите кожички съскат, а ароматът им се завихря нагоре и влажният юнски ветреца го отнася.

Храна направо от тигана в ръката и към устата. Това е яденето, предназначено за двайсетминутния промеждутък преди вечерята, и затова, когато са готови първите сто, готвачката, онази, която наричат Биче, ми подава подноса и казва: „Vai, върви“, без да вдига поглед. Кухненско напътствие от единия колега към другия, от единия главен готвач към другия — казва го с фамилиарност, сякаш сме работили заедно години наред. Но тази вечер не аз съм главният готвач. Мисля, че съм гостенка — или пък съм домакинята? Изобщо не съм сигурна как започна това празненство, но съм щастлива, че започна.

Щастлива и още неизмита от сутрешното пътуване и от следобедната работа, аз съм солена като цветчетата, които предлагам на хората, а те ги приемат без официалности. Тук цари същата близост — всеки се усмихва или ме потупва по рамото и казва: „Grazie, bella, благодаря, хубавице“, сякаш цял живот съм им поднасяла горещи хрупкави цветя. Това ми харесва. За момент ми се приискава да изтичам с кошницата до някой скришен ъгъл на площада и да излапам останалите цветчета сама, с полупритворени очи, примряла от страст сред сенките. Ала не го правя. Някои не могат да изчакат да стигна до тях, а сами идват при мен, вземат си цветче, докато отпиват вино или разискват нещо през рамо. Хората вече се събират около мен, връхлитат като врани на лакомствата и накрая не остава нищо, освен разпилени трохички, хрупкави и още топли, които притискам с пръст и облизвам.

Придвижвам се до една групичка, която прави комплименти на фермера, от чиято нива тази сутрин са били откъснати тези прелести. Той казва, че ако някой желае, утре към седем часа ще остави пълно каче при Серджо. Оттук следват три отделни и едновременни лекции за това кой е най-добрият начин да се сготвят цветове от тиквички. Пълнени или непълнени? Да се напълнят с моцарела и със солена аншоа, да им се сложи тънко резенче сушена рикота или да се напълнят с прясна рикота и няколко листенца босилек; с бира ли да се смеси панировката, или с бяло вино, да се добави ли зехтин, или да се пропусне? И най-важният от всички въпроси — във фъстъчено масло ли да се пържат цветчетата, или в студенопресован зехтин? Заслушана в препирните, не чувам как някой вика името ми от другия край на малкия площад.

— Шушу — провиква се Биче и вбесено настъпва с левия си крак прага на вратата на бара, протегнала в ръце още един поднос.

Този път се нося из множеството по-пъргаво и се отървавам от горещите цветчета за нула време. Въпреки че нито съм виждала повечето от тези хора, нито някой ме е запознавал с тях, изглежда, всички те знаят, че с Фернандо току-що сме се нанесли в къщата на семейство Лучи надолу по хълма. Тези данни са само първи намек за съвършенството на вътреселищната разузнавателна система, без съмнение активирана от малкия батальон жители на Сан Кашано, които по-рано днес се събраха на нашата алея, за да ни приветстват с добре дошли. Да, едно нещо води до друго, но все пак как аперитивът за благодарност се превърна във вечерно парти и защо аз стискам толкова здраво този празен поднос?

Оставихме Венеция зад гърба си в бледия пурпурен час на първата дневна светлина и потеглихме след четирима албанци, натъпкани в големия син камион „Гондранд“, който превозваше килнати наляво абсолютно всичките ни материални придобивки. Местехме се в Тоскана. На единайсет километра от нашето местоназначение отряд карабинери — изтупани, обути с високи ботуши и с вдигнати автомати — прикани нашия жалък конвой да спре на отбивката с Шосе 321. Задържаха ни, разпитваха ни и ни претърсваха почти два часа. Двама от четиримата албанци бяха арестувани — оказаха се чужденци без документи. Обяснихме на военната полиция, че сме тръгнали да се местим в една от селските къщи на фамилията Лучи и че имаме нужда от цялата ни налична мускулна и мъжка сила, за да го осъществим. Карабинерите се настаниха в своя микробус и заговориха по радиостанцията. Заседяха се много дълго време. Накрая излязоха от микробуса и отново започнаха да преговарят отстрани край пътя.

Някои казват, че подбират карабинерите по физическата им красота, че те символизират величието на италианската държава. Тези определено я представляваха достойно — тъмните им вежди и светлите очи бяха истинско естетическо развлечение по време на чакането. Най-последен един от господата, обути в ботуши, каза:

— Добре, но наш дълг е да ви придружим.

Сега вече върволицата стана още по-внушителна и ние будехме любопитство сред оскъдния фермерски трафик на пътя, докато накрая големият син камион и полицейският микробус не спряха зад нашето старо беемве в задния двор на къщата. И се заловихме за работа.

Със сенъора Лучи беше сключено ясно формулирано споразумение, че къщата ще е чиста и празна. Оказва се, че нито едно от двете не е така. Щом нелегалните албанци се залавят да внасят вещите ни в къщата, аз отправям молба към карабинерите да ми помогнат да изнеса символите на гостоприемството на синъора Лучи — всичките безспорни вехтории. Има гардероби с потрошени врати, маси и столове, които, за да стоят изправени, са умело подпрени едни на други. Има и шест двойки двуетажни легла. Всичките ги преместваме в плевнята. В спалнята се заемам да изтупам от прахта една красива репродукция на кипариси, разположени край селски път, с рамка от кована мед. Картината обаче се залюлява на телената си закачалка и зад нея откривам сейф в стената. Тази къща, тази просто освежена, за да прилича на къща конюшня, която няма централно отопление, няма телефон, а електрическата ѝ инсталация е слаба дори за сляп отшелник, е снабдена със сейф. И то не като онези малки сейфове в хотелските стаи. Този тук е внушителен — изглежда професионално изработен, с две нива на защита и механизъм. Виквам Фернандо да дойде и да го погледне.

— Явно е нов, семейство Лучи са го инсталирали по време на ремонта. Не смятам, че е за наша употреба — казва Фернандо.

— Но защо им е притрябвал сейф тук? — продължавам да се чудя аз. — Не им ли стига един във вилата им? Според мен е сложен, за да се ползва от наемателите. Да видим ще можем ли да го отворим.

Заиграваме се с него, въртим, натискаме дръжките и накрая Фернандо решава:

— Завключен е и без комбинацията никога няма да го отворим. Ако искаме да го ползваме, трябва да попитаме за шифъра. Освен това, какво ли можем да сложим в него?

Всеки от нас се замисля за минутка и накрая се размиваме, защото се сещаме за оскъдните ни съкровища: документите, мушнати в кожената папка с цвят на уиски, молитвената броеница, принадлежала на бабата на Фернандо, джобния часовник на баща му, гривничките от раждането на сина ми и дъщеря ми, няколко бижута.

— Ще пъхна вътре шоколад. Не какъв да е шоколад, а колекцията ми с деветдесет процента какао. И петдесетгодишния ми оцет балсамико — казвам аз, но планът ми е прекъснат от единия албанец — този, който продължава да мести кашоните от стая в стая. Още веднъж му обяснявам системата на номериране, а после се връщам долу, за да видя как се справя останалата част от екипа. Един от карабинерите, изглежда, е без работа, затова го моля да ми помогне да пренесем нежелания диван до плевнята. Фернандо ми мята зли погледи с посланието: „Не можеш ей така да наредиш на италиански полицаи да вдигне единия край на плесенясал плюшен диван, който тежи двеста кила, и да го влачи заднишком надолу по тясна, виеща се стълба, докато ти буташ другия край с всичка сила и го принуждаваш да се олюлява и залита върху токовете на лъскавите си черни ботуши“.

Помня първия път, когато видях апартамента на Фернандо в „Лидо“. Лишена от всякаква суетност, това беше бърлога на аскет, бедняшката колиба на прислужник в църква. Тук можеше да е живял самият Савонарола^[1] — целият апартамент издаваше благоговение пред средновековната патина, останала необезпокоена от времето, или от човек, който се щура наоколо, за да бърше прах. Но вече е много по-лесно.

Засега в градината са се събрали неколцина съседни, струпани като рибарски мрежи, с ръце на гърба или скръстени пред гърдите. След като ги поздравявам и се представям, като добавям колко сме щастливи, че сме новите обитатели на Сан Кашано, доближавам единствената жена с ръце, опрени на ханша. Изглежда така, сякаш е готова да запретне ръкави. Питам я дали може да ми препоръча човек, който днес ще има време да ни помогне.

— *Buongiorno, signora. Sono molto lieta di conoscerla.* Добър ден, госпожо. За мен е голяма чест да се запознаем — протягам аз ръка.

— *Il piacere è mio. Mi chiamo Floriana.* За мен е удоволствие. Казвам се Флориана.

— *Ci serve un po' di aiuto.* Ще се радваме на малко помощ.

— *Ci mancherebbe altro.* Това е най-малкото, което можем да направим — отвърща тя, сякаш вече е планирала да ни помогне.

Имаме две нови метли, пластмасова кофа, бърсалка за под и поне по една мостра от всеки гел, пяна, спрей или паста, който обещават спасение от домашната нечистотия с помощта на аромат на бор. Това е

дребно подаяние. Съседите ни изчезват и скоро се връщат със собствено въоръжение. Еднолитрови пластмасови шишета с розов алкохол, найлонови торби, пълни, изглежда, с мръсни парцали, бърсалки с размери на професионални средства за почистване и метли.

Скоро вече разполагаме с трима миячи на прозорци, метач на всеки етаж и готови за действие миячи на подове. Ремонтът на къщата е бил завършен преди по-малко от месец и бъркотията е по-скоро козметична. Не са минали четири часа и положението определено се подобрява. Прозорците греят, подовете са доста по-чисти, уредите са изтъркани, стените забърсани от прах, баните блестят. Внимателно номерираните кашони са струпани в точните стаи. Флориана застила чисти, украсени с дантела чаршафи с цвят на бургундско вино върху нашия бледожълт дървен балдахин, току-що сглобен от Фернандо и двамата карабинери. И целият отряд трябваше да се подкрепи с топла минерална вода „Ферареле“ в хартиени чашки, внесена от Венеция.

С Фернандо правим кратко съвещание и тъй като вече е почти шест часът, каним всички да дойдат с нас в селото, за по аперитив в бар „Чентрале“. До този момент карабинерите вземат участие в дългото мъкнене без никакъв намек, че бързат да си тръгват. Само албанците изглеждат потайни и си правят знаци с очи как да избягат. Поомекналите полицаи не пречат на играта и вече са решили да гледат в другата посока, когато екипът по почистването потегля с камиона. С мъка изкачваме хълма до градчето — някои от нас вървят пеша, други се возят, но всички сме изтощени и удовлетворени, всеки по свой си начин. Общността се събра да ни помага, работихме заедно и сега всички сме заслужили да утолим жаждата и глада си.

Кампарито и содата отстъпват на бялото вино, след което някой почва да налива червено. И какво по-хубаво след купите с месести, солени черни маслини от огромен поднос с брускети — хляб, препечен върху дърва, напоен с отличен местен зехтин, поръсен с морска сол и моментално погълнат. Изглежда, никой не е готов да каже довиждане.

Следва поредно съвещание, този път между Фернандо, мен и двете готвачки — Биче и Моника, които работят в ресторанта на бара. Числеността ни се е увеличила до седемнайсет души. Могат ли да ни нахранят всички? Вместо да ми отговори просто с „да“ или „не“, Моника ни напомня, че всеки от тези седемнайсет души е вързан поне с още един друг човек и че всеки трябва да се прибере у дома до

половин час — или за вечеря, или за да я стотви. И все пак не трябвало да се тревожа. Флориана, жената с ръцете на ханша, е поела контрола тук, точно както го направи и в къщата. Някои жени се разотиват. Други се пренасят отвън на малката тераса, събират масите една до друга и постилат мушамени покривки. После подреждат чинии, сребърни прибори и чаши и стоварват до тях грамадни кани с вино. От избата на близката община изнамират още маси и скоро целият площад се превръща в трапезария на открито.

Повикали са *fornaio*, пекаря, и той, като някакъв лъщящ от пот кентавър с набрашнена островърха бяла шапка, голи колене, лъснали изпод полите на престилката му, бъхти нагоре по хълма с колелото си към селото и от време на време дрънчи със звънеца. Гледам него и другите и си мисля как една толкова обикновена случка може да пробуди щастието у тези хора.

Пекарят разтоварва от кошниците зад седалката на колелото кръгли хлябове, големи колкото колелата на каруца, поставя ги на масата, отдръпва се, за да им се полюбува, и ни казва, че единият е бил предназначен за кръчмата на площада, а другите — за хората в замъка горе във Фигине.

— Да ядат вчерашен хляб — отсича той, качва се обратно на колелото и се провиква през рамо да му запазим три места на масата. След кратки набези из собствените си кухни, понесли каквото там са приготвили за вечеря на техните семейства, пръсналите се жени се събират в бара. Зад тях се носят майките им, децата, съпрузите. Всички жени мъкнат тенджери и подноси под мишница, а със свободната ръка затыкват под забрадките изплъзнали се кичури коса. Като ято птички пискливото им чуруликане пронизва мекия завършек на деня. С украсени с цветя престилки, вързани — по всяко време на деня или вечерта, както щях да науча — над тъмносини прави поли, с нахлузени розови хавлиени чехли на краката, те се придвижват леко между личното си пространство и обществената територия на площада. И двете им принадлежат.

Човек, когото наричат Барлоцо изглежда, е вождът на селото), се движи нагоре-надолу покрай масите, подрежда чинии, налива вино и потупва хората по раменете. На възраст някъде малко над седемдесетте, Барлоцо е висок и слаб, а очите му са толкова черни, че от тях проблясват стружки сребро. Решителен изглежда. Хипнотичен.

Доста по-късно съзирам начина, по който тези очи омекват до сиво в обречения миг точно преди буря — независимо дали става дума за Божие дело, или за някаква по-лична вихрушка. Гъстата му мека коса е руса и побеляла и подсказва, че той е едновременно и много млад, и много стар. И независимо колко дълго ще го опознавам, никога няма да бъда сигурна тегли ли го назад времето или го тика напред. Летописец, сладкодумен разказвач, дух, Барлоцо е вълшебник. Той ще стане моята муза, този старец, моят animatore, душата на всички неща за мен.

Окрилени от триумфа, постигнат с цветчетата от тиквички, сега Биче и Моника се връщат, натоварени с подноси с прошуто и салам. *Cose postre*, нашите неща — казват те — израз, който означава, че техните семейства гледат и колят прасета, че изкусно превръщат всяка част от месото, кожата и тлъстината на животното в един или друг вид наденица или шунка. Има кростини, малки кръгчета хляб, препечен от едната страна, а другата е натопена в топъл бульон и дебело намазана с пастет от пилешки дробчета, каперси и фино настъргана лимонова кора. И пак от кухнята се носят, сгущени в лактите на Биче, две големи, дълбоки купи пичи — дебели, груби, ръчно навити въженца паста. Порциите пичи са гарнирани със сурови намачкани зелени домати, накълцан чесън, зехтин и босилек. Чудесно.

Много от жените са донесли някакъв вид супа — по-скоро супата, а не пастата е традиционното примо, предястието на тосканския обяд или вечеря. Никой не изглежда загрижен, че супите стоят на масата, докато порциите пичи се поглъщат една след друга. Супите най-често се сервират на стайна температура, със струйка зехтин и поръсени с пекорино — сирене от овче мляко.

— Вкусът е по-наситен, когато супата се сервира хладка — казва ми Флориана от другата страна на масата с тон, който издава и педантичност, и търпение. — Хората, които държат да ядат супата гореща, си опарват небцето и всеки път трябва да я ядат все по-гореща, защото търсят да усетят някакъв вкус, да усетят каквото и да е. — Говори така, сякаш прекалено горещата супа е причина за цялото човешко страдание.

Има ястие, приготвено от лимец — древно, подобно на пшеница зърно — и ориз; една порция твърд хляб, размекнат във вода и овкусен

с чесън, зехтин, розмарин и просто стрит черен пипер; друга е с едър бял фасул, подправен с градински чай и домати, както и порция чорба от пресен грах с няколко ивички полски треви.

Основните ястия са също толкова непретенциозни. Флориана отваря капака на кръгъл чугунен тиган и разкрива полпетоне — рулопастет от различни меса.

— Едно парче телешко, парче пилешко, парче свинско и дебел резен мортадела се смилат на ръка поне три пъти, докато месото не стане на мек пастет. После добавяш яйца, пармезан, чесън и магданоз и след това го заглаждаш и оформяш на правоъгълник, покриваш с парчета салам и твърдо сварени яйца, а след това почваш да го навиваш от единия край като руло. Оставяш съединените краища отдолу и го печеш, докато ароматът му не те накара да огладнееш. Сещаш се, докато не замирише на готово. — Флориана ми дава тази информация, без да съм я питала, и говори за полпетоне, сякаш е някакво местно архитектурно чудо. Прави го, като гледа надолу в ястието, с вирната от безмълвно възхищение глава.

Цялото ѝ произведение едва ли е по-тежко от около половин килограм и аз вече се подготвям да си поделим две риби и пет хляба, когато две от другите жени представят своите версии на полпетоне. Всяка нарязва своето руло на тънки като лист парчета, а после раздава чиниите. И все пак на масата сме трийсет души. Съвсем скоро обаче се появяват и други ястия.

Жената на пекаря предлага фараона — токачка, изпечена заедно с черни и зелени маслини. Има и ариста — свинско филе, пълнено с подправки и изпечено върху клончета див копър, а едно глинено гърне е пълно с шкембе — капакът на гърнето е все още херметически затворен. Шкембето е оставено да се пече с домати, лук и бяло вино на слаба фурна през целия ден. Има какви ли не видове яхнийки и задушени меса, всяко в умерена порция, доза, предназначена да нахрани двама души или може би трима с по-обуздан апетит. Въпреки това множеството е втренчило ненаситно погледи в храната, стене и протестира:

— *Ma chi puo mangiare tutta questa roba? Che spettacolo.* Ама кой може да изяде всичко това? Каква гледка само.

Всеки човек изяжда по една-две хапки от блюдото, което е най-близо до него, и си взима резенче или късче от храната, която се подава

през масата. Докато те дъвчат и обират капчици сос с хляба си и отпиват вино с оживено жестикулиращи в разговора ръце, аз се чудя дали това не е някакъв тоскански прочит на приказката „Новите дрехи на царя“. Наистина ли са убедени, че тази колекция от ястия за вечеря е la grande bouffe^[2]? Колко са внимателни, когато подават чиниите и подносите, как се питат един друг отново и отново кой иска още. Много хора тук изглеждат на възраст над петдесетте, някои с по двайсет-трийсет години отгоре. По-младите подражават на любезността на по-възрастните си близки и някак изглеждат по-възрастни за годините си. Тук разликите между поколенията не си личат толкова. Едно около седемнайсетгодишно момиче става от масата, за да постави чиния пред баба си, като я предупреждава да внимава с костите в заешката яхния и я пита дали си е пила хапчетата. Момче на не повече от десет години реже хляба и казва на по-малкия си брат да стои по-далеч и му обяснява, че никога не трябва да играе там, където човек си има работа с нож. Внушението от спокойните и дребни жестове на внимание отнася живата картина далеч назад във времето. През 1920 година? През 1820-а? Чудя се по какво тази вечер днес се отличава от някоя друга вечер през юни, когато най-старият тук е бил млад. Задавам въпроса на Флориана, която е недотам млада, но не е и чак стара. Известно време тя мълчи, преди да постави въпроса на обсъждане на масата. Всеки отговаря, но повече на себе си, отколкото на събралите се.

Барлоцо успява да надвика врявата:

— Днес никой няма да си легне, без да е вечерял. — Отмествайки едрото си, кокалесто тяло, за да седне странично на стола, той кръстосва крака и пали цигара. Смехът в отговор е накъсан и сякаш навява спомени.

Един наперен мъж с набръчкано лице, облечен с колосана риза, връща настроението:

— Която жена е сготвила агнешката яхния, тя ще е следващата ми булка. — Смехът пак бликва, а Флориана ме поглежда и кимва към мъжа със сбръчканото лице.

— На деветдесет и три години е и е погребал четири съпруги. Не остана жена, която да иска да си опита късмета с него. Последната

беше само на шейсет и три, когато умря. Беше малко пълничка, но в чудесно здраве. Един ден Иларио, да ти кажа, отишъл да бере гъби, върнал се вкъщи и сготвил омлет на жена си за обяд. След един час умряла. Според някои от сърце, но всички знаем, че е от гъбите.

— Иларио и той ли е ял от омлета? — интересувам се аз.

— Единственият жив, който знае отговора, е Иларио, а той и дума не обелва.

Седя и чупя хляба си на хапки, които топя във виното. Поглеждам към Фернандо, който е седнал срещу мен в долната половина на масата — усмихва се, явно зарадван от вниманието на мъжете и жените около него. Сравняват диалектите — тосканците се опитват да имитират изплъзващия се венециански напев на Фернандо, но успяват да докарат само нещо, наподобяващо бълбукане под вода. Всички ръкопляскаат и се смеят на всеки нов израз, който той им поднася. Гласът му е в пълна хармония с лицето — красиво, с поруменели от виното бузи. Флориана се изправя, върти се около масата, подрежда разни неща, обира трохи с единия край на ръката си, гълчи и се закача. Улавям погледа ѝ, или пък тя улавя моя, и почти прошепва, сякаш сме само двете:

— Всичко ще се нареди добре. Всичко ще се нареди много добре. Ще видиш.

Барлоцо застава зад Флориана, пуши и отпива от виното, сякаш смяната му за вечерта е свършила, сякаш вече може леко да се отдръпне встрани. От всичко и всички, освен от Флориана всъщност. През цялата вечер той никъде не е спирал погледа си за повече от няколко минути, освен на нея.

Дискретна любима? Галантен любовник? Несъмнено е чул как ме успокояваше Флориана. Несъмнено той никога нищичко не изпуска. Поглеждам го. Наблюдавам го. И това не изпуска.

Биче поставя пред мен малка чинийка с приятна на вид панакота — сготвена сметана, която не е извадена от чашката и е полегнала в локвичка от намачкани ягоди. Тъкмо се каня да гребна с лъжицата, и един мъж, който се представя като Пиоджа (това значи дъжд), сяда до мен и ме пита дали вече съм се запознала с Асунта.

— Не, мисля, че не — отвързвам му, докато се озъртам.

— Ами, тя е — сочи той към един широкоплещест, младолик мъж по дънки и фланелка — най-хубавата крава на Пиеро. И е синеока.

Асунта е единствената синеока крава, която съм виждал — казва той.

Зяпвам с уста, а той тълкува това като неверие и смекчава разказа за поразителната прелест на Асунта.

— Е, не са й чак сини очите, но и кафяви не са. Сиво-кафяви са, нашарени с малки сини точки, прекрасни. Та след като я издоих тази сутрин, веднага донесох млякото тук горе, при Биче. Давам само част от млякото на Асунта, всичко останало отива в кооператива, за да го пастьоризират там и да го съсипят. С пастьоризирано мляко не можеш да направиш сваятна панакота. Поне така казва Биче. Затова й нося по един шестлитров буркан от сутрешното мляко на Асунта поне три пъти седмично, когато ми каже, че й трябва. Prova, prova. Пробвай — увещава ме Пиоджа.

За момент се отдръпвам, като чувам разкритията за най-съкровени услуги на Асунта. От нейното виме до моята лъжица, а между тях — само бурканът на Пиоджа и тенджерата на Биче. Тези факти променят представата ми за „прясно“. И така, хапвам от млякото на синеоката Асунта, получено благодарение на човек с името „дъжд“, и установявам, че то е възхитително. Облизвам и двете страни на лъжицата и остъргвам празната купичка, а Пиоджа сияе.

На една ръка разстояние от мен е сложена кростата, плодова пита. Само че Пиоджа ме наблюдава и ме е страх, че ако я докосна, той някак си ще придаде човешки облик на кайсиите, скупчени в собствения си сладък, лепкав сок върху палитрата на коричката. Просто знам, че тези плодове са откъснати от единственото дърво в Тоскана, на което живеят друиди.

* * *

Докато си пожелаваме лека нощ, виждаме карабинерите, които, приведени над карти и с фенерчета в ръце, дават указания на албанците как да стигнат обратно до Венеция. Албанците се връщат във Венеция. Но ние не.

През изминалите три години, откакто аз и Фернандо сме заедно, пътешествията ни винаги са приключвали със завръщане по вода до нашия малък, чуден дом край морето. Само че вече няма крайбрежна къща, която да ни очаква. Разменихме къща на плажа за обор. И

въпреки че топлото посрещане, което ни устройха тази вечер, е доста добра прогноза за живота сред тези хълмове, кое може да се сравни с последните хиляда дни, които изживяхме във Венеция? Още не ми е ясно защо се отказахме от „полите на принцесата“, защо загърбихме великолепието ѝ и се преселихме на сушата, за да поиграем на зарове с поредното ново начало.

Знам, че това начинание е различно. Този път изтеглихме общите си спестявания. Нямаме нито дом, нито работа и нищо повече от смътна представа за това как ще изковем следващата епоха от живота ни. Голяма част от този нов живот предполага повторно утвърждаване на клетвите ни — „в добро и зло, в богатство и бедност“. Фернандо е все така замаян от очаквания и съхранени надежди. Той е дете, избягало от къщи, мъж, избягал от разочарованието, от застиналото на безцелния живот и от стара, но още мъчителна болка.

Докато изкачваме стръмните каменни стъпала към входната врата на новия ни дом, аз мълча, попивайки радостта на Фернандо, която обаче аз самата почти не усещам. Само от време на време се засмивам, когато се сетя за Асунта. Наслаждавам се на възхищението на Фернандо от тази наша лудория, но все пак се чудя до каква степен в мен живее Омировия герой. Мога ли да разпаля тази своя страна още веднъж? Дали тя все още се приспособява бързо, дали пъргаво ще се нагоди към стария си темперамент?

За момент оставам навън сама и се заигравам с копнежа си по Венеция. Казвам си: „Погледни този тоскански пейзаж. Всеки човек на света би искал да живее тук. Във Венеция няма кипариси. Във Венеция няма и маслинови дръвчета, нито лозя, овце, ливади и житни ниви, няма слънчогледи, дори полета с макове няма. Нито рошави топки лавандула, толкова високи, че можеш да се скриеш в тях“. Опитвам се да не мисля за морето, за розовата светлина и за красотата на Венеция, която ме е удивлявала всеки ден. Това място тук е подходящо за начало, това място, принадлежащо на двеста души — то и те, а сега и ние, изгубени във времето. То и те, а сега и ние, здраво вкопчени в едно парче древна земя, където се сблъскват Тоскана, Умбрия и Лацио. Чувам Фернандо да тършува в къщата, докато се препъва в останалите сандъци с багаж. Той пее и песента му е толкова умиляваща.

Влизам вътре и веднага се насочвам към банята с пепеляворозовите плочки, за да напълня ваната. Докато седим сред

ваниловите мехурчета, аз питам:

— Възможно ли е да се боядиса керамична плочка?

— Боже — отвръща Фернандо. — Току-що пристигнахме и ти вече искаш да пребойдисваш чисто нови плочки. Каква е тази твоя страст все да променяш нещо?

— Не обичам пепеляво — казвам му.

— Какво е „пепеляво“?

— Цветът на тези плочки. В пепеляворозовото има кафяво, зелено и мораво. А аз мразя да се забъркват на едно място кафяво, зелено и мораво. Всъщност можем просто да свалим тези плочки и да ги заменим с някакъв вид тъмна теракота. Или да направим копие на нашата черно-бяла баня във Венеция. Точно така. Кажете ми честно, ти най-накрая заобича онази баня, нали? Хайде де. Така ще се почувстваме по-бързо като у дома си. Кажете „да“. Можем да поставим бароковите огледала и стенните свещници, да закачим фенера, който висеше на входа, и с няколко кошници с красиви хавлии, сапуни и свещи ще стане разкошно. — Само че гласът ми вече звучи пораженчески.

— Защо трябва една баня да е разкошна? Разкошни са сметановите торти. Разкошното е за красивите жени — казва той и здраво дръпва с две ръце влажните кичури около слепоочията ми.

Леглото не е както трябва. Струва ми се изкривено, сякаш от едната страна рамката на балдахина е по-висока. Но усещам колко хладни и гладки са чаршафите — също като моя съпруг. Колко възхитително е да си отдъхнеш след такъв ден. Да положиш соковете и кокалите си на място, т.е. почти на всяко място, на което един човек очаква да прегърне младостта и старостта у теб. Това, което току-що ти се е случило, и това, което ти се е случило много отдавна. Теб цялата.

Докато Фернандо спи, аз лежа до него и си мисля за нашето малко бягство по зазоряване, което вече ми изглежда като част от друг живот. Та нали беше едва тази сутрин? Липсва ми морето. Мечтая за една-едничка кадифеносиня милувка от мъгливия солен въздух. И за разходка, едва ли не в галоп, върху влажния пясък, а около глезените ми да клокочи ледена морска пяна. Няма смисъл. Не мога да заспя. Ставам, обличам халата на Фернандо и отивам да седна на терасата.

Мисля, че дори небето тук е различно. Лагунното небе е купол, леко спускащ се надолу, аха да го докоснеш. Този тук е много подалечен — сякаш покривът на нощта е бил издигнат на милиони километри над нас. Приспивна песен във Венеция ми беше корабната сирена. А сега чувам блеене на новородени агнета.

Камбаните на селската църква отбелязват четвърт след полунощ. Първият ми приятел в Тоскана е камбана, която ще напомня за себе си четири пъти на час, на всеки час. Предана камбана. И какво друго има в оскъдния ми резерв от придобивки? Освен камбаните, овцете и огромното небе, имам си и моята собствена история. Имам обичта на децата си, както и те моята. Мъжът, когото обичам с цялото си сърце, е вътре и спи на жълтото дървено легло. Имам две ръце, които са по-стари от мен. Имам и безмълвното потръпване. Шепот на фея в ухото ми — донякъде заплашителен, донякъде приканващ — ме изпълва с някакъв смътен глад. Магарешки бодил, загнезден някъде в ума ми, нежно, настойчиво дращи и ме поддържа любопитна, нова. Това са нещата, на които мога да разчитам. Те са ми утеха. Те са ми наслада.

Пържени в обилна мазнина цветове, зеленчуци и треви

1 1/2 чаши брашно

2 чаши бира

1/2 чаша студена вода

2 чаени лъжички фина морска сол

3 кубчета лед

Фъстъчено масло или студенопресован зехтин за пърженето

Цветове на тиквички, цветове на латинка и цветове на пореч^[3], измити, подсушени и с подрязани стъбла

Листа целина, накъсани на клонки, измити и подсушени

Цели листа градински чай (салвия), измити и подсушени

Тънки стръкове пресен лук, подкъсени до около 10 см дължина, измити и подсушени

Топла вода с морска сол в пулверизатор

В голяма купа разбъркайте брашното, бирата, водата и морската сол, за да се получи рядко тесто. Оставете тестото да почива за около половин час, покрито и на стайна температура. Разбъркайте в него кубчетата лед и оставете тестото за още половин час. Разбъркайте го отново. Вече трябва да е станало гладко и да прилича на гъста сметана. Ако е прекалено гъсто, добавяйте студена вода лъжица по лъжица, докато постигнете плътността на сметаната.

На умерен огън загрейте мазнината в дълбок тиган или тенджерата, така че да достига до около 7 см. Колкото по-бавно се затопля мазнината, толкова по-равномерно ще се загрее и това ще помогне да предотвратите появата на горещи и студени участъци, както и неравномерно запържване. Проверете колко се е сгорещила, като пуснете в нея троха хляб. Ако за няколко секунди трохата почне да цвърчи и стане златиста, мазнината е готова.

Потопете цветовете, тревите и стръковете лук в панировката, като отцеждате излишното. Поставете ги в нагорещената мазнина и ги оставете да се пържат за около половин минута, като ги изчакате да придобият хубава, тъмна коричка. Обърнете ги с щипци, за да завършите пърженето, после ги извадете с решетъчна лъжица и ги поставете върху попивателна хартия. Като използвате чисто нов пулверизатор за цветя, напръсквайте веднага партидата с топла вода, в която е разтворена морска сол, и приберете готовите цветчета в загрята на 100 градуса фурна, докато пържите следващата партида. Още по-добре е да съберете хората около печката и да хапвате с ръце направо от тигана. Много непретенциозно предястие.

[1] Джироламо Савонарола (1452–1498) — италиански свещеник от ордена на доминиканците. Известен е с това, че през 1494 г. като управник на Флоренция прави т.нар. „клада на суетата“. На тази клада наред са изгорени много предмети, свързани с „моралния упадък“, като езически книги, картини, огледала, козметика, дрехи и дамски шапки. Огънят унищожаваше и много ценни произведения на изкуството. — Бел.ред. ↑

[2] „Голямото плюскане“ (1973) — френско-италиански филм на режисьора Марко Ферери. — Бел.прев. ↑

[3] Вид билка. Помага при хормонални проблеми, лекува настинки, бронхити и инфекции на дихателните пътища. — Бел.ред. ↑

СМОКИНИ И ЯБЪЛКИ НАНИЗАНИ НА КОНЦИ

Идва утрото и аз едва сега задрямвам. Само че точно сега някой се обляга тежко на това, което би трябвало да е звънецът на вратата ни. Отварям очи срещу резенче розово слънце, което упорито настоява да се плъзне между двете дантелени пердета на синьора Лучи, рисувайки преплетените ни крака в нова светлина. Ставам и се пъхвам в стария зелен пенъоар. Харесва ми хладината на каменната настилка под краката ми, докато вървя от спалнята през коридора към входната врата. Открехвайки я, откривам кална пластмасова щайга, преливаща от цветчета от тиквички — цели букети, всеки завързан с канап. Липсва бележка. Дали не е пратка от служба за посрещане на новодошли, питам се. Оглеждам се за куриер, но наоколо няма жив човек. Вече съм сигурна, че подаръкът е от Барлоцо. Отнасям щедрото дарение долу, в кухнята, където оставени на плота за отцеждане, цветята приличат на градината на някой великан, напъхана в кукленска къщичка. Двамата с Фернандо се срещаме на стълбите. Чувам неговото: „Ma guarda che goba, я гледай ти“, когато вижда цветчетата, а после припряно търси каничката за еспreso, докато аз обувам шорти и сандали и виквам:

— Защо просто не изтичаме нагоре по хълма да си вземем капучино?

Горе, при „Чентрале“, някои от снощните ни гости стоят точно там, където ги оставихме. Като изключим не толкова празничните им костюми, изглеждат, все едно не са се прибирали у дома. Трима-четирима са се скупчили навътре в бара, пият на големи глътки червено вино в седем и половина сутринта, глътват на екс кафе корето, поздравяват ни и ни приветстват, че пак сме се върнали на стъргалото. Отказваме любезно виното и кафето, подсилено с грапа — джиброва ракия, и упорито държим на горещо, покрито с пяна мляко и чашка еспreso, а местните оплакват нашата кекавост.

Тъй като искаме да си платим сметката за порциите от снощната вечеря, осигурена от бара, молим да се срещнем със собственичката. Жена на име Вера, дребна и четвъртита, с бледи, воднисти очи с цвят

на стриди, ни кани на задната маса до кухненската врата. Ние се настаняваме срещу нея, докато тя изчислява сметката. Като гледа от една шепа хартиени листчета, на едно, от които пише: *due chili di pomodori*, два килограма домати, на друго: *affettati*, нарязани пушени месни деликатеси, а останалите не успявам да прочета под тъгъл, тя смята на висок глас, прибавя, задрасква, пак изчислява на глас, а накрая моли Фернандо да събере числата. Той записва окончателната сума и я подава на Вера.

— *Ma e cosi tanto?* Ама толкова ли е много? — пита тя слисана. — Хайде пак да сметнем. Фернандо я убеждава, че сумата е вярна и посяга към портфейла си. Стридените очи са обезпокоени и гледат невярващо към драскулките.

— Слушайте, може да плащате по малко всеки месец — казва ни тя.

Сметката за аперитивите, брускетите, поне сто и петдесет пържени цветове, салам и прошуто, някъде около два килограма пичи и река червено вино е по-малка от бърз обяд за двама в „Харис бар“. Има огромна разлика в стандарта на живот на една селска и на една градска мишка. Двамата с Фернандо се опитваме да разсеем Вера. Тогава идва Барлоцо.

У него има нещо от Гари Купър и аз скоро ще науча, че Барлоцо винаги пристига точно на обед. Без прекалени официалности, без добър ден, той пита дали съм прибрала цветовете на хладно място. И иска да разбере как смятам да ги приготвя. Казвам му, че вероятно ще направя омлет по италиански, а после ще изпържа останалите така, както Биче и Моника направиха снощи. Множеството в бара се умълчава. Моето така небрежно заявено кулинарно намерение е явна провокация. Един по един хората се преместват на масата, на която ние седим срещу вече не толкова тревожните стридени очи.

— А защо не като добавка към паста? — пита мъж, чиито сини сатенени тиранти се извиват храбро над огромния овал на чисто бялата му фланелка, преди да изчезнат в сгъвката под корема му.

— Или към хубавичка скиачата^[1]?

— Не, не, не. Днес искаш цветчетата сурови, с шепа рукола, две листенца босилек, един домати, още топъл от слънцето, и капка зехтин. Това е достатъчно.

Целият този ентузиазъм за шепа цветчета. Но аз също съм запленена от тези жилави жълти цветове и съм ги отглеждала през годините. Понякога, когато няхах свой собствен терен, измолвах място в градината на някой приятел, запознавах се с особеностите им като растение, разбирах как нежният им аромат може да придаде изтънченост на другите храни и да послужи като украса, както и че доставят удоволствие сами по себе си. Всички сортове тиква цъфтят в началните фази на растежа си, но най-твърд е цветът на тиквичката. Цветовете трябва да се берат, когато тиквичката е още малка и крехка и не по-дълга от двайсетина сантиметра. Цветът се откъсва заедно с тиквичката, за да може на тяхно място на стъблото да се появи ново цветче с нова тиквичка. И мъжките, и женските тиквички дават цвят, но женските цветове израстват по-широки и имат форма на камбанка. Забелязах, че почти всички цветове, които Барлоцо донесе тази сутрин, бяха женски.

— Как така почти всички цветове в този район са женски?

Въпросът предизвиква неприличен смях от всички страни и мъжът със сините тиранти отговаря:

— Защото сме късметлии.

Безразсъдно започвам да се закачам с тях, сякаш наистина съм била част от дискусиата. Казвам, че трябва да напазаруваме основни продукта, за да заредим кухненския си килер, че имаме съвсем малко провизии на разположение и затова днес нещо простичко ще ни нахрани чудесно. Ала хората вече са се впуснали в приказки, декламират рецепти и нашепват гастронOMICESКИ мъдрости като камбани за вечерня. Нашите благоприятни възможности с тиквените цветчета стимулираха цял час апетитен разговор и е очевидно, че изобщо няма значение дали сме там, или междуременно сме си тръгнали. Казваме едва чуто довиждане и потегляме, а Барлоцо се изнася плътно зад нас.

— Всички те знаят истината, че има само три теми, за които си струва да говориш. Поне тук, по тези места, е така — обяснява той. — За времето, което, понеже са фермери, влияе на всичко останало. За смъртта и раждането — и на хора, и на животни. И какво ядем — това последното включва какво сме яли предишния ден и какво смятаме да ядем утре. Тези три основни теми по един или друг начин обхващат философия, психология, социология, антропология, физическите

науки, история, изкуство, литература и религия. Избягваме да се препираме за важните неща в живота, но обикновено го правим, когато говорим за храна, понеже е въпрос, неотделим, от която и да е друга тема. В живота значение имат масата и леглото. И всичко друго, което правим, го правим, за да можем пак да седнем на масата и пак да си легнем в леглото.

Благодарим на Барлоцо за цветовете, каним го да дойде у нас и да ни гостува на първия ни обяд, но той отказва и вместо това предлага да наминем към четири часа, за да види трябва ли ни помощ с оставащото разопаковане и с настаняването. Казва го, сякаш това работи. Можел да ни обясни всичко, което искаме да знаем за къщата. Споменава го с много тих глас.

На издигнатата част на площада се намира магазинът за плодове и зеленчуци на Серджо, затова поглеждаме там за продукти, които ще обогатят нашето обедно меню от цветове. Серджо предлага да си приготвим фритто мисто — микс от пържени зеленчуци и зеленини. Той издърпва шепа листа от градински чай, всяко издължено и меко като заешко ухо, изчиства листата и стръкчетата от глава целина, подбира от една кошница тъничък зелен фасул и добавя няколко шушулки към нашата купчинка. Пита дали обичаме картофи, но не изчаква да му отговорим и почва да рови в един кашон със сорт жълтокори, още покрити с пръст и нито един по-едър от череша.

На четири крачки нагоре към църквата и сградата на общината има гастроним, откъдето купуваме брашно и морска сол, бутилка бира за панировката и фъстъчено олио за пърженето. Питам за яйца, а мъжът кимва на една страна с глава, поглежда ме съчувствено и казва, че трябва да се отбия в кокошарника, който е право надолу по хълма от нашата къща.

— Може да си вземете сама, синьора, направо от там — казва той леко раздражено, сякаш събирането на яйца в кокошарник е всекидневно тосканско тайнство.

Срещу гастронома има енотека, магазин за вино, където избираме „Вернача“ и бутилка „туристически зехтин“, както по-късно ще го нарече Барлоцо — хубава еднолитрова бутилка, пълна с третокласна мазнина, която струва повече, отколкото пет литра от най-доброто масло, купено направо от завода. Много има да учим. Месарницата, бижутерският магазин, антиквариатът, два други

смесени магазина, големи колкото килери, приключват възможностите за пазаруване в старата част. Ще мине още един дълъг ден без захар, преди да открием сладкарницата в градчето, сгушена зад църквата, и още един хлебопекар на склона, който води извън града към другия край на кошарите за овце.

Никога преди не съм събирала яйца изпод кокошка. А Фернандо никога не е виждал кокошка. Навеждаме се ниско под навеса, където са се настанили около дузина тлъсти женски птици. Няма никакво кудкудякане и прехвъркване. Приближавам се до една кокошка и я питам има ли едно-две яйца. Нищо. Питам на италиански. Пак нищо. Моля Фернандо да я вдигне, но той вече е извън бараката пуши и крачи напред-назад и ми казва, че всъщност изобщо не обича яйца, особено пък омлет. И двете са безсрамни лъжи. Понечвам да отместя кокошката и тя се изтърсва от пръчката, на която е кацнала съвсем доброволно, разкривайки мястото, на което се гушат две чудни кафяви яйца. Взимам ги едно по едно, навеждам се и ги приютявам в чантата си. Искам още две. Внимателно оглеждам помещението. Избирам кокошката, която се е настанила до послушната птица. Вдигам я, а тя ме клъвва толкова силно, че я изтървавам. Виждам, че в полога ѝ няма нищо, и се извинявам за липсата на любезност, като си мисля, че лошият ѝ нрав е предизвикан от смущение. Отивам до друга кокошка и този път намирам едно-единствено яйце, с по-светлокафява черупка, още топло и цялото налепено с клечки слама. Взимам го и си тръгвам с непознат досега трепет. Това е първият ми цял ден в Тоскана и още преди обяд вече съм извършила грабеж в кокошарник.

Обратно вкъщи, вече в кухнята, разбивам яйцата, чиито жълтъци са оранжеви като тиква, прибавям няколко стрити кристалчета морска сол, още толкова пипер, добавям около една супена лъжица бяло вино и шепа пармезан. Изкопавам моя плитък плосък тиган, завъртам го, за да покрия дъното му с няколко капки от туристическия зехтин, и го оставям да се загрее на тих огън. Пускам измитите и подсушени цветове цели, лекичко ги сплесквам, за да стоят на място, и ги оставям за около минута, докато накъсам няколко листенца босилек и още един-два пъти разбърквам яйцата.

Пускам няколко семена от копър в тигана, за да ароматизират мазнината, в която цветовете вече започват да придобиват загар от долната страна. Време е да оживя пламъка и да добавя яйченото тесто.

Изпълнявам онези движения „вдигни-на-клони“, необходими да се пригответи омлет, без да се нараняват цветовете, които вече са пленени в кадифената прегръдка на яйцата. След това прекарвам сочната тортичка под горещ грил, за да придобие отгоре златиста, шуплеста кожа, преди да я плъзна в чиния и да я поръся с накъсан босилек. Горещите яйца затоплят подправките, така че ароматът им става двойно по-силен. Капвам отгоре струйка фин отлежал оцет балсамико. И накрая, нека си почине.

Двамата с Фернандо потапяме в панировката и изпържваме листата градински чай и връхчетата целина, като ги изяждаме направо от попивателната хартия. Докато стоим пред печката, се осмеляваме да движим само горната част на тялото си и дори това правим с уменията на крадци, които танцуват самба. Кухнята е по-малка от тази във Венеция, по-тясна, от която и да е кухня, освен от такава, която се събира в сак. Изпържваме само няколко цветчета, всичките миниатюрни картофчета и зеления фасул и ги изнасяме на терасата с две чаши „Вернача“ и омлета.

— Как ти изглеждат нещата, имам предвид, на този ранен етап?
— питам Фернандо.

— Сигурно изпитвам по малко от всичко. Има и страх. И голямо вълнение. Още не мога да повярвам, че е истина — няма вече банка, няма къща в „Лидо“. Тоест, всичко е точно както исках да бъде и все пак още е прекалено неизпробвано, че да изглежда истинско. И къщата, ами, толкова е различна от всички къщи, които някога съм виждал, камо ли да съм живял в такава. Знам, че някои от стаите са странно накривени, но в края на краищата къщата си е голяма.

През целия си живот Фернандо е обитавал само два малки апартамента — единият на не повече от километър от другия, и затова чувствата му към този непознат старинен дом — полуконюшня, полуферма — са доста основателни. На мен огромното ексцентрично пространство ми е интригуващо.

— На мен ми харесва, че лъкатуши. Прилича ми повече на убежище, отколкото на дом, и ми харесва, защото къщата е много примитивна, много груба. Най-подходящата къща за ново начало. Отвън обаче изглежда много окаяна, едва ли не някак презряна, застанала край пътя. Сякаш някакво страдание се е заклезило между камъните ѝ.

Фернандо става от стола си, за да седне на пода на терасата, обляга гръб на стената и отпива от виното си.

— Определено не е Златният дом, но на мен ми изглежда не толкова измъчена, колкото епична. Прилича ми на място, което устоява.

— Без централно отопление, без телефон, без телевизор — ще ни липсват някои удобства.

— Така е, но ние сме изобретателни — казва ми той с най-нежната си усмивка ала Питър Селърс. Преди три години, когато напуснах Америка, за да дойда да живея в Италия, не ме блазнаха нито Венеция, нито къщата на плажа. По-скоро ме привличаше този мъж, този Фернандо. И сега е почти същото. Не сме дошли в Тоскана заради къща.

След като се намерихме един друг, вече изглежда напълно естествено, че хукнахме през морето и изминахме всичкия този път чак до розовите песъчливи хълмове. Дойдохме тук, за да си изградим живот, разчистен от бъркотията, живот, който следва ритмите и ритуалите на тази провинциална култура. Живот, както казват тук, напаснат според мярката на човека. Надяваме се, че това място все още помни истинския живот, онзи едновременния, с трудните и с радостните моменти. Dolce e salata, сладък и солен. Като пост преди пиршество — всяка страна на живота придава достойнство на другата. Може би навсякъде по света може да се живее в подобно равновесие, но тук, точно тук дойдохме да го търсим ние. И затова прибрахме в багажа капризните отрязъци време и проблясъците светлина, които според нас са ни останали, и се затичахме бързо, с всички сили към това място. Дойдохме, защото смятаме, че може би тук ще научим в коя посока тече прогресът. Сериозно подозираме, че във връщането назад има повече покой. Ще видим. Вече знаем, че животът е едnodневка, че е мимолетен. Ще посрещаме с милувка всеки ден в най-простичкото му проявление, като държим илюзиите в мержелеещата се далечина, ако не и напълно извън обсег. Току-що съборихме сградата на един живот и затова моменталното построяване на друга би предизвикало само засечки. Особено преди да сме си дали възможност да определим какво всъщност желаем и какво вярваме, че можем да постигнем чрез издигането на нова сграда.

Няма да бъдем като затворник, емоционално или физически, който губи кураж пред широко отворената врата на своята уединена килия, боязлив и далеч не толкова сигурен, че иска да се махне от нея. Какво ще прави без стените, пита се той, и после се захваща да строи нови, да чертае допълнителни граници на свободата си — да извършва същото престъпление, да се жени за същия човек, да хваща същия влак, да си намира същата работа, да пише същото писмо, същата книга. Хората, които търсят промяна, ново начало, различен живот, понякога си представят, че ще го открият изцяло нагласен и готов за тях само защото са сменили адреса и са се преместили да живеят другаде. Но смяната на адреса — независимо колко е далече и колко екзотично е мястото — не е нищо повече от един „трансфер“. И в първия момент, в който се огледат наоколо, виждат, че всичко, което са смятали да оставят зад гърба си, е дошло с тях. Всичко. И затова, ако имаме план на този ранен етап, той е всеки да укрепи живота си, да го преправи, а не да го повтаря.

Лутаме се из новия си дом, от стая в стая, нагоре по стълбите и обратно надолу. Фернандо казва, че е страхотен, и аз също казвам, че е страхотен — особено ако искаме да практикуваме селски туризъм или да живеем в санаториум за охтичави берлинчани.

— Малко боя. Малко плат. Няколко чудесни стари мебели — произнасям думите с пренебрежителен фалцет, добавям им смазка от безразличие и все пак не мога да заблудя съпруга си. Само няколко дни след като дойдох да живея с него във Венеция, една сутрин той напусна комфорта на своята покрита със спечена прах крайморска къща и девет часа по-късно се завърна в султански покои — мраморните подове бяха полирани до блясък, на всяка мебел бе праметнат бял бродат, а деликатните карфички на канелени свещи прогонваха двайсетте години наслагване на цигарен дим.

— Боже!

Барлоцо пристига с четирите удара на камбаната. Без усмивка и напълно спокоен в мълчанието си, неговата тосканска сдържаност влиза в разрез с моето празно дърдорене и с прекалената ми загриженост ала Дона Рийд^[2]. Потупвам възглавница там, където може да седне, казвам му колко сме доволни, че имаме гост за първи път, отивам до него с чаша, пълна с вода, а той я отказва, като заявява:

— *Acqua fa ruggine*, водата причинява ръжда.

Щом сменям водата с вино, той пресушава половин чаша и без предисловие разкрива, че е роден в тази къща.

— Горе, в малката стая, която гледа на запад. Тук, долу, беше за животните. Тук спяха млекодайните крави и едно муле — размахва ръце из нашата всекидневна той. — А яслите бяха ето там, на мястото на кухнята ви.

Този факт ме очарова, олекотява отблъскващото чувство, което изпитвах в нейното тясно пространство. Вече мисля, че кухнята ми е блажено сепаре. Напълно съм сигурна, че Дона Рийд никога не е готвила в ясли.

— Четири поколения мъже от рода Барлоцо са работали като изполичари в земите на Лучи. Аз щях да бъда петото, но след войната всичко се промени. Баща ми беше прекалено болен, за да работи, затова аз вършех всякаква работа за семейство Лучи, за да изкарвам прехраната ни. Бях по-ценен за тях като момче за всичко, отколкото като земеделец. Те имат осем имота, които се намират между Пиаце и Челе, и аз просто се местех от един на друг. Кърпех покриви, зидах стени, опитвах се да спасявам разни неща от занемаряване, а също и от срама, който войната остави след себе си.

Спокоен в мълчанието. Докато не поиска да говори. Сякаш досега спестявал истории, неговото е вътрешен монолог, тихото припяване на стар монах. Казва ни, че когато родителите му починали, останал сам тук за няколко години, преди да наеме следвоенен апартамент в новия град, на километър и нещо надолу по пътя. Бил последният човек, живял в тази къща за постоянно, а оттогава насам я използвали за хранилище и понякога, за да подслонява допълнителната работна ръка, която Лучи наемали в сезона на прибиране на гроздето и маслините. Не е работил за Лучи и дори не е стъпвал в къщата повече от трийсет години. Това, което не споменава, е също толкова красноречиво, колкото и разказът му. Почива си между фразите, като ни дава време да изслушваме премълчаните епизоди.

— Искаш ли да видиш как са я преустроили на горния етаж? — питам го.

Барлоцо обхожда стаите с нас. Семейната им кухня е била там, където сега е нашата спалня. Той прокарва ръка по новия зид, където някога е била камината. Другите две стаи са били кухненски килер — *la dispensa*, нарича го той, — където от дебели дъбови греди баща му

провесвал полятите с вино бутове на своите прасета, за да се сушат на хладните, сухи ветрове през зимата и пролетта, докато бутове изсъхнали и се превърнали в сладкото розово месце на прошутото.

— Всякакви неща закачахме на тези греди — казва той. — Смокини и ябълки, нанизани на конци, цели салами, домати и чушки, изсушени със стъблата, плитки чесън и лук. Винаги имаше пирамида, издигната от кръгли зелени зимни тикви, натрупани една върху друга, с дръжката надолу. Издържаха така от септември до април. Стените бяха опасани с бели дъсчени рафтове, изкривени под тежестта на праскови, череша и кайсии, консервирани в буркани, *sotto spirito*, под алкохол. Когато времената бяха добри, имам предвид.

Стори ми се, че произнася: „Santo Spirito“^[3] и му казвам, че определено бих искала да получа рецептата на Светия дух за запазване на череша, и за първи път го чувам да се смее.

Показваме му двете бани, а той само клати глава, промърморвайки нещо за това колко скъпернически са ремонтирали Лучи. Говори за вани с лъвски крака и оголени тухлени стени. Жал му е, че Лучи са пренебрегнали планините от ръчно изработени теракотени подови плочки, които стоят под навесите и избите им из цялата долина, и са предпочели лъскавите, фабрично произведени плочки. Отличителните качества на старата селска къща били поругани.

— *E una tristezza* — казва той, — *proprio squallido come lavoro*. Тъжно е, абсолютно мизерна история. Лучи са направили всичко колкото се може по-евтино, с определената от държавата сума.

Въпреки че не разбираме смисъла на последното изречение, от изражението върху лицето на Барлоцо и подчертаната точка, която сложи в края му, става ясно, че сега не е моментът да питаме. Неговата жестоко откровена оценка за къщата ме огорчава, но все пак съм съгласна с него. Припомням си, че не сме дошли в Тоскана заради къща.

Слънцето е отишло да окъпе другия край на небето и когато излизаме да седнем на терасата, светлината над градината е синкава. Малко след седем часът е, Барлоцо още е в монологично настроение и

сега подхваща историята на селището. Като всички добри учители започва с общ преглед на предмета си.

Сан Кашано е последното градче сред хълмовете по южните граници на Тоскана, тъй като отстъпва на Лацио и Умбрия, и е точно на 582 метра над морското равнище. То е построено върху билото на хълм, който разделя долините на реките Палия и Киани.

Вълнуващо е да седим и слушаеме това, което Барлоцо описва, и искам да му го кажа, но той е така дълбоко заплепен от разказа си, че си замълчавам.

Селището съществува още от времето на Етрурия, а вероятно е и по-древно, а по римско време се разраства. Баните, лековитите топли води, които извирали от богатата глинеста почва на това място, привлекли знатните римляни и поставили селището на картата. И когато Империята построила пътя Виа Касия — изключително, грандиозно постижение на строителството, — който свързвал Рим с Галия, селището Сан Кашано деи Бани (Сан Кашано при баните) вече станало по-достъпно за пътешествениците и място за водопой на такива забележителни личности като Хораций и Октавиан Август.

В периода на средните векове баните отстъпили пред борбите и нашествията между гвелфи и гибелини по всички територии от Сиена чак до Орвието. И така, едва през 1559 година, когато селището минало под протектората на Великия херцог на Тоскана, управлявана от Козимо ди Медичи от Флоренция, баните на Сан Кашано си възвърнали славата, привличайки всички короновани особи на Европа и техните придворни. Този кралски трафик вдъхновил появата на някои от по-богато украсените постройки в селището и около него. Цялата тази история се е случила едва ли не пред вратата ни. Въпреки че още гледам към Барлоцо, докато разказва, умът ми се отплесва, тъй като има нужда да си почине от академичната лекция. Засега е достатъчно просто да си представим, че можем да се къпем в същия топъл извор, в който някога се е къпал и Октавиан Август.

Всяка сутрин се разхождаме рано, по изгрев-слънце. Намираме римските извори, които клокочат, бълвайки много топла облекчаваща вода. Потопяме в нея краката си, а когато ни е приятно, и по-голяма част от тялото си. Още хладният въздух и горещата вода са

възхитителни, когато се съчетаят преди закуска. Сред ливадите и бърдата се вият няколко пътеки и затова ходенето се превръща в безразсъдна авантюра, която кара бедрата ми да пламтят, както се случваше и през първите ми дни във Венеция, докато вървах между тесните пешеходни мостове. От време на време преминава пакостлив бриз, нахлуващ без покана сред спокойствието. Понякога се превръща във вятър, известяващ за дъжда, който скоро руква на горещи вълни върху нас, а силата му дълбае тънки ручейчета в топлата земя. Тогава събуваме ботушите си и джапаме в калта като двете деца, които никога не сме били, но сега можем да бъдем.

А щом повече не можем да чакаме закуската, тръгваме колкото е възможно по-бързо през храстите, през поляните, обратно нагоре към къщата, пристигаме останали без дъх, сърцата ни лудо бият, а телата ни се потят със сочния аромат на трева и мащерка. Чувствам се така, сякаш живеем в летен лагер, направлявани от услужливи, стоящи настрана възпитатели, които гледат с усмивка и отдалеч на благовъзпитаната ни еротика. Къпем се, обличаме се и потегляме нагоре към селото.

За няколко дни си установяваме ритуали. Когато минаваме покрай пекаря, той, а понякога жена му, ни посреща на пътя пред магазина им с още топли парчета пица бианка, бяла пица, увита в дебела сива хартия. Приготвена е от хлябно тесто, тънко разтеглено, полята е със зехтин, наръсена с морска сол, а после е метната във фурната до хляба. Пече се за една-две минути. Пекарят я изважда с помощта на своята стара дървена лопата, разрязва я с тънък нож и слага това чудо, както си е върху лопатата, на една маса до вратата. Цялото село се събужда от благоуханието ѝ. Поглъщаме пицата, първото ястие от закуската, по време на трийсетметровия преход нагоре към „Централе“.

Щом се настаним на бара, нашите чаши с капучино — много горещи и поръсени с горчив шоколад — изникват пред нас, а подносът с кроасани се плъзва наблизо, за да го стигаме. Никога няма да има заместител на топлите, хрупкави фунийки, препълнени с кайсиев конфитюр на „Пастичерия Маджон“, с които три години в „Лидо“ всекидневно намаслявах ръцете и брадичката си. Но и тези ще свършат работа. И чувствам, че аз също сгреших за приключенията. За усърдието и гъвкавостта. Всичките страни на моята личност

пристигнаха от Венеция в Тоскана, непокътнати. Още изпитвам удоволствие от нещата. От целувка. От полъх на вятъра. Упованието все още действа тук.

И точно както стана във Венеция, вълнуващото усещане за мястото, на което съм, ме спасява от носталгията.

Тук, точно тук, по това шосе, край което бера стръкчета див копър, са минавали римските легиони. Това е античният път Виа Касия, а сега Шосе номер 2. И точно тук, съвсем близо до него, в полето, където сме правили любов и сме пили вино по залез, римляните са стъквали огън сред етруските камъни, варили са своята овесена каша и са потъвали в безрадостен сън. Изглежда, постоянно нещо ни смайва. Шофираме до Урбино и възкликваме: „Това е къщата, в която е родена майката на Рафаело“. В Читта делла Пиеве казваме: „Това е църквата, в която е работил Пиетро Перуджино“. Бродим из Сполето и припяваме: „Това е портата, при която Ханибал е бил спрян от племената на сполетите“. В гората, точно зад нашата собствена градина, казваме: „Тази дружинка неделни ловци на пусия ще отстреля два глигана тази сутрин със същите церемонии и ритуали като средновековните ловци“.

В почти всяко село, общност или фракция в покрайнините има по една развалина, за да възвърне тяхната непретенциозност — фрагмент от стена, картина, параклис, внушителна църква, кула, замък, самотна неувяхваща чадъровидна ела, бранеща обработваем хълм, поне половинметрова фреска, още забележима сред хилядолетията трансформации, които я заобикалят. Пазена, почитана, сега тя е орнамент, който украсява аптека или кухнята на някой шоколатиер. Надписи, отпечатъци, следи, които също като нас копнеят да бъдат докоснати и никога да не потънат в забрава.

Научаваме по малко всеки ден. Спираме покрай всяка крайпътна преса за зехтин и опитваме от продукцията, докато намерим такъв, който да харесваме достатъчно, че да напълним нашата двайсетлитрова джара — керамична делва с канелка. При употреба един литър на седмица резервите ще ни стигнат до декември, когато ще се пресова новият зехтин. Дотътряме зехтинената ваза вътре през вратата на конюшнията и я наместваме в тъмен, хладен ъгъл.

Това е земята на географския район Кианти. Въпреки че виното тук се създава от същите сортове грозде и в голяма степен по същата

технология, както е в самото Кианти, тези лозя се намират извън обозначените винарски региони на Кианти и трябва да носят различна класификация. Потегляме през хълмовете — запасите ни от току-що почистени, блестящи петлитрови бутилки подрънкват в багажника — и почукваме на вратата на всеки стопанин на лозе, на която има покана „дегустация на наливно вино“. Следобедите ни минават в разклащане на чаши и отпиване и накрая се спиране на едно вино от Палацоне — то да бъде нашето официално домашно червено вино.

От Серджо и няколко други стопани на градини купуваме всеки ден зеленчуци, подправки, плодове. Запасите ни от яйца са осигурени. Купуваме брашно за хляб в десеткилограмови хартиени пакети, а брашното от елда и пълнозърнестото — в двукилограмови пакети, от мелничаря в града. Още не сме взели решение кой ще стане нашият доверен месар, макар че високият млад мъж от Пиацие, който носи сатър, повесен на колана му „Долче и Габана“, изглежда, ще ни спечели. В Керче ал Пино има кооператив, където ни очакват и други необходими неща. А за помощ извън трапезата местната лавандерия е много повече от пералня. Предложенията ѝ включват химическо чистене и шивашки услуги; под същия кипящ от работа покрив се помещават магазин за платове и плетачна фабрика. Собственичката продава и своите прочути ободрителни и тонизиращи напитки, местен незаконен алкохол, варен в казан за дестилиране, който често бълбука покрай парната преса. Съпругът ѝ е обуцарят на селото, синът ѝ — автомобилен механик, жената на сина ѝ е фризьорка и всичките им предприятия са спретнато групирани в скромната квадратура на техния двор. Следователно, постигнали сме основна поддръжка. Това е хубаво. Така исках да бъде.

Една сутрин, по пътя нагоре към бара, засичаме Барлоцо да закусва пред кокошарника. Гледаме как счупва яйце в устата си, отпива прилична глътка от бутилка червено вино, избърсва уста с кърпата си, връща виното обратно в чантата и се кани да тръгне нагоре по хълма. Викваме му да ни изчака, а щом стигаме горе в бара, той удря още едно вино, докато ние пием капучино. Казва ни, че всичкото това мляко, което поглъщаме, ще ни убие.

Като ни освобождава от нуждата да го каним на гости, а той да приема, Барлоцо просто добива навика да ни посещава всеки следобед в четири часа. А на нас ни става навик да го очакваме. Помежду си ние

с Фернандо го наричаме херцога, въпреки че никога не се обръщаме към него директно с това име. Но в негова чест кръстихме къщата „Палацо Барлоцо“ и всеки път, щом я наречем така, лицето му поруменява като на момче. Никога не съм сигурна дали е от удоволствие, или от смущение.

Барлоцо и Фернандо общуват непринудено помежду си, както може да се очаква непринуденост между Гари Купър и Питър Селърс. Барлоцо обучава Фернандо как да се грижи за маслинения разсад, който съпруга ми развъди няколко месеца по-рано, още в началото, когато решихме да наемем къщата. Обсъждат кое място е добро за зеленчуци, но Барлоцо твърди, че по-голямата част от земята, прилежаща към къщата, се спуска надолу към кошарите с овце и че лехата, която е била кухненската градинка на майка му, е там, където Лучи са издигнали грозната циментова постройка, наричана от тях „плевнята“. Обяснява, че това, което е останало от градината, е твърде малко, за да се засади нещо повече от няколко цветя. Ала щом Фернандо му споменава, че го моля да построи външна пещ на дърва, тънкото очертание на тосканските му устни леко се извива нагоре и Барлоцо отсича:

— Ще ви заведа да видите един мой приятел в Понтичели. Той ще направи отливка на комина и купола. А наоколо има колкото искаш стари тухли, които можем да ползваме, за да наредим огнището и да иззидаме цялата стена около него. Ще ползваме глина и пясък, за да изолираме и...

Продължава да говори, трогнат според мен от очарованието, което предизвиква в погледа на Фернандо. Да не би съпругът ми да си е намерил герой? Като двама деветгодишни (т.е. каквито бяха някога деветгодишните), те вземат листове и моливи и сядат на пода с кръстосани крака. После започват да драскат примитивни схеми, не чак толкова различни от онези, които някой египтянин е рисувал за направата на първите фурни преди няколко хиляди години.

Разказваме на Барлоцо, че сме претърсвали за обществени фурни цяла Северна Италия, когато правих изследване за първата си готварска книга.

Любими ни станаха обществените фурни в някои от по-малките села на областта Фриули, фурни, които още се запалват всеки петък в полунощ с лозови клонки и грамадни дъбови цепеници, така че

съботното печене да започне по зазоряване. Разказваме му за длъжността *maestro del forno* — майстор на фурната, човек, чиято социална и политическа позиция отстъпва само на тази на кмета. Майсторът на фурната поддържа пещта и разпределя времето за печене, което започва по изгрев и приключва точно преди вечеря. Всяко домакинство има своеобразна емблема, за да разпознава хляба си — груб кръст или някаква конфигурация от сърца или знаци, с които се порязват бухналите самуни, точно преди да ги пъхнат на дъното на фурната. А после, за да не се пряхосва остатъчната топлина след последното печене, хората домъкват там керамични съдове и чугунени тенджери, пълни със зеленчуци и подправки, пол ти с вино, от време на време агнешко краче или едри парчета свинско с малки лукчета с виолетова ципа. А също и едро нарязани стръкове див копър, за да се задушават в жаравата през цялата нощ, а после да починат за известно време в изнемощялата фурна, вдъхвайки останалия аромат на дървесен дим. В неделя сутрин, преди службата, по-големите деца от всяко семейство идват да извадят неделния обяд и някои от тях увиват своя трофей в ленена кърпа, пренасяйки го до църквата за благословия от свещеника.

Сега горната извивка на тосканските устни почти се доближи до усмивка, затова разпитвам Барлоцо за обществената фурна в Сан Кашано.

— Всъщност някога в селото имаше две фурни. Едната беше на ливадата, на която сега е футболното игрище, а другата още си стои зад ремонтната работилница за трактори край пътя за Челе. Но обществена фурна не се употребява още от Втората световна война. А по-малките фурни, които голяма част от нас построиха в собствените си дворове, сега са хралупи на катерички или гнезда на гълъби, или вътре се складират инструменти и саксии — обяснява Барлоцо, сякаш не може много добре да си спомни защо или кога е станало така.

Той предлага тримата да работим по нашата пещ всяка сутрин, като започваме в десет, почиваме в един за обяд и после се скриваме от следобедната жега. Предложението му е добро, защото ние искаме рано сутрин да излизаме на разходка. Но подозирам, че Барлоцо вече го знае и затова е подготвил план, който да е удобен за нас.

Докато работим една сутрин, го питам защо това да не е новата обществена фурна, защо да не я запалваме рано в събота и да каним

жителите на Сан Кашано да пекаат хлябовете си.

Защото те не си пекаат хляб. Вече никой не пече хляб. Нито вътре в къщите, нито отвън. Почти никой. Имаме две съвсем сносни селски пекарни, които редовно ни снабдяват. Хората в наши дни просто си имат други занимания. Всичко това остана в миналото — обяснява той.

Звучи като повторение на едновременните тиради на Фернандо в нашата венецианска кухня, когато исках да пека хляб, да разточвам собствена паста или да конструирам шестетажни сладкиши, намазани с дебел слой кремове за торти. Тогава се опита да охлади страстите ми със същите аргументи. Казваше, че вече никой не пече хляб или десерти и не прави паста вкъщи. Дори бабите и неомъжените лели се редят на опашка в магазините, после цяла сутрин седят по кафенетата пред своето капучино — убеждаваше ме Фернандо тогава. Това същият мъж ли е — този, който сега няма търпение да пъкне ръце в тестото за хляб?

— Тогава защо ни помагаш с печта, щом всичко това е останало „в миналото“? — любопитствам аз.

— Помагам, защото имате нужда от помощ — отвърща той. — Защото от всичко, което научавам за вас двамата, ми става ясно, че вие искате тъкмо „миналото“. Надявам се, че това не е само някакъв фолклорен антракт за вас двамата. Надявам се да стъпите здраво на земята. Имам предвид, че дойдохте тук от друг начин на живот и въпреки това изглежда очаквате да влезете в този живот точно какъвто е бил през деветнайсети век. Сякаш той ви е очаквал, сякаш е страната Утопия. Или по-лошо, сякаш е Сибарида^[4]. Е, Утопия не е тук и никога не е била. И нали знаете какво е станало със Сибарида? Миналото тук понякога е било брутално и трагично, точно каквото може да бъде и настоящето.

Бързината, с която произнася финалните реплики, предизвиква у мен ледена тръпка под жарката следобедна светлина.

Не съм стресната нито от това, че възрастният херцог познава гръцката история, нито че накрая ще се захване да рови в душите ни. Той срязва всички канали за комуникация, освен че ни пожелава приятен обед през рамо и хваща краткия път през задната ливада нагоре към градчето. Въпросите на Барлоцо бяха и прикрити, и многозначни. Той може да е остър като ятаган, въпреки че не вярвам да иска да реже. Наблюдаваме го известно време, а после се споглеждаме,

и двамата малко озадачени. Злоупотребихме с Барлоцо. Въпреки че именно той ни беше преследвал по своя често лисичи маниер, човекът, който обича да говори и да проповядва, да насажда своята история пред такава нова и нетърпелива аудитория като нас, нямаше да търпи да се промъкваме предпазливо по-близо до него или до спомените му. Барлоцо е човек с граници, с предели, неподатливи на натиск от наша страна дори и що се отнася до най-незначителните неща.

Макар и разочаровани, никой от нас не се изненадва, когато в четири часа на вратата на конюшната не се почуква. Фернандо казва, че херцогът се държи настрана, за да се прави на интересен, и че това е театрален ход. Преструваме се, че не забелязваме, когато следобедът прелива във вечер без следа от него. Дълго кара публиката си да чака, по мое мнение. Отвън на терасата сме, сменяме обувките си и тъкмо се каним да отворим бара за аперитив, когато херцогът завива иззад обора.

— Имате ли бензин в колата?

— Сигурно — отвръща му Фернандо. — Но защо?

— Защото ви каня да излезем на вечеря.

Отправляме се на юг и минаваме през близките села Пиаце и Палацоне. Двайсет минути по-късно Барлоцо, който навигира от задната седалка, извиква „ето тук“, щом взимаме един завой, след който се издига доста интересна постройка.

Наполовина хижа, наполовина несиметрична барака, скромната постройка е заобиколена от внушителни магнолиеве храсти, по чиито лъскави листа са нанизани многоцветни лампи. Тяхното блещукане и трептене издава единствения звук в тъмната, тиха нощ. Наблизо, над тих огън, някой бърка смес от домати и чесън и ароматите им се издигат нагоре, примесени с дима от въглените на бавно горящи дърва. Оставяме колата на ръба на една канавка, до камион, който по думите на Барлоцо е собственост на готвачката, и влизаме в заведението, като избутваме завеса от червени пластмасови мъниста.

Машини за пинбол, винени бъчви, малък бар и душният въздух на петдесет хиляди изпушени цигари изпълват първата стая. Наоколо няма никого. Втора завеса от червени мъниста води до по-голямо помещение. Там като в столова са подредени дървени маси, всяка

покрита с различен десен мушама. Барлоцо иска позволение и минава през една малка врата в дъното на стаята, като пуска на свобода наситения с пара дъх на добра кухня. Махва ни да го последваме.

Върху масивна дървена маса бавно и ритмично разточва кора за паста готвачката — собственичката на камиона, — дребна женица вероятно на около седемдесет години, чиято непослушна червена коса е прибрана под бяла хартиена шапка. Казва се Пупа, което значи кукла.

Прекъсваме финалната сцена от „Добрият, лошият и злият“, която проскързва от телевизор, закачен на стената, сякаш е на литургия, Барлоцо, изглежда, знае, че трябва да изчака края на филма, преди да заговори, и затова ние също стоим, притихнали зад него. Щом Клинт побягва в Марема, Пупа — без нито веднъж да прекъсва разточването — обръща само глава към нас и като продължава да точи, ни казва добър вечер.

— Има само една порция пиле с чушки, доматена супа с хляб, цикория соте и хлебна салата — информира ни тя, без да сме я питали какво предлагат за вечеря.

— А пастата? — иска да знае Барлоцо и кимва към тънката жълта кора, която Пупа разточва.

— Не, тя е за утре, за обяда на Бенедето — отвърща му тя и бавно изпъва тяло.

— Тогава ще поръчаме от всичко по малко — казва ѝ той и като осъзнава, че ни е забравил, добавя: — Извинявай, това са новите наематели на Лучи.

Връщаме се в трапезарията и се лутаме, разглеждайки украсата по стените: сериозна колекция от корици на комикса „Деърдевил“, всяка една в рамка от светлосин емайл. Барлоцо напълва глинена кана от канелката на бъчва с червено вино и го налива във водни чаши.

— Чакайте, чакайте, идвам — обажда се някой от другата страна на червените мъниста. Гласът принадлежи на около двапетгодишен младеж, който сякаш изскочи някъде иззад магнолиевите храсти. Целият е облечен в „Армани“, блестящо черната му коса е оформена с гел в къдраво бретонче като на Юлий Цезар и разнася ухание на зелени лимони. Барлоцо го представя като Джанджакомо, внук на Пупа и на длъжност сервитьор.

Той се здрависва с нас, приветства ни, поздравява Барлоцо с три целувки, настанява ни да седнем, налива вино, казва ни, че агнешкото

е божествено, и най-ненадейно се оказва, че тук, в тосканската пустош, може да ни нахранят до насита като в най-луксозен ресторант. Въпреки че това е тратория без меню, място, на което човек хапва, каквото баба е сготвила за деня, Джанджакомо настоява да вземе поръчките ни. Записва ги добросъвестно с мудна, непохватна ръка, като повтаря високо желанията на всеки по няколко пъти, а после хуква към кухнята и носи новините като горещи въглени.

— Искан да стане сервитьор в Рим и известно време ще се упражнява тук, преди да замине и да се внедри там — казва Барлоцо, сякаш да обслужваш масите в Рим, е същото, като да продаваш пощенски картички в Содом.

Барлоцо ни обяснява, че ловджиите тук носят дивеча си на Пупа. Тя го чисти, провесва го да се суши и го готви за тях. Един от ловците е неин амогосо, приятел, и по време на сезона всяка сутрин ѝ се обажда по телефона от камиона си, за да ѝ даде отчет колко птици е отстрелял. По думите на Барлоцо Пупа смятала, че е много мило да ѝ звъни, докато е на път. Тя се обличала, оправяла си косата, напръсквала се с парфюм и чакала телефона да звънне.

Пупа непрекъснато се суети за нещо. Както и да е, с нейното гадже си уговарят среща и тя потегля да го пресрещне, за да ѝ даде той своята торба с птици, които Пупа ще сготви за обяд. Тя му носи две панини, напълнени с мортадела — за закуска в осем часа, преди той да се хване на работа в градината си.

— През ловния сезон има повече диви зайци, глигани, сърни, фазани, бекасини и дроздове в кухнята ѝ, отколкото в гората. Всички ловци носят плячката си тук, а после един след друг поръчват големи угощения за семейството и приятелите си, ала винаги готви Пупа. Тук е такова място, на което човек може да се обади сутринта и да поръча пържен заек и тенджерата варен боб за обяд — разказва сякаш за собствения си обичай Барлоцо. — Когато човек се почувства самотен, поради смърт или друго, просто идва тук, в навалищата, на обяд или на вечеря. Дори вдовиците идват, но стоят предимно в кухнята и помагат на Пупа, преди всички да седнат да ядат заедно и да гледат „Дързост и красота“. После тръгват по хълмовете да събират дива зеленина за салата и разказват своите истории. Докато пак не стане време за готвене — обяснява той.

Барлоцо се държи собственически, сякаш седим на неговата лична маса. Пред нас има голям резен хляб и той го разчупва, като ни подава дебели късове от него, а накрая оставя и за себе си. И аз така раздавам хляб на моята маса, но за първи път някой друг ми го поднася по този начин. Започваме с онази последна порция пиле с червени чушки. Щом Джанджакомо я слага на масата, я напръсква с няколко капки от същото бяло вино, в което е била задушавана. После Джанджакомо изнася купа с хлебна салата. Има чуден цвят бордо, много различен от обичайния вид на панцанела. Тук сухият хляб, вместо да се мокри с вода, е натопен в червено вино, после е разбъркан с нарязани домати, парченца краставица и тънички стръкчета пресен лук, цели листа босилек; всичко е омесено със зехтин и е оставено да почива, докато всяка една съвършена съставка се опознае с другите.

После идват малки купички с прясна доматиена супа, гъста от многото хляб и настърганото пекорино с остър вкус, преди да се появи поднос с най-фино нарязани агнешки парченца, овалени в галета и изпържени, а след това сервирани с листа дива маруля. Пристигат и печени върху въглени телешки стекове с резени лимон, шише зехтин, мелничка за пипер и чинийка с морска сол. Самата Пупа се втурва навън с кръгъл бакърен тиган зеле, броколи, глухарче, спанак, сотирани с чесън и люти чушки.

За финал има ricotta di ресора, рикота от овче мляко, сервирана в чаени чаши. Пупа обикаля масата и налива еспreso върху рикотата от малко чайниче, което току-що е запарила. Оставя захарница и шейкър с какао. Гледаме как Барлоцо смесва по малко от това-онова, разбърква еликсира в чашата си и го яде като пудинг. Ние правим същото и аз искам да помоля за допълнително, но ме е страх Пупа да не ме помисли за лакома. Съвсем скоро ще разбере, че е вярно.

Докато вечеряме, помещението се пълни с няколко други малки компании. Забелязвам как Пупа се измъчва заради тях и се извинява, че в кухнята не е останало кой знае какво по това време, само хляб, салам и прошуто, малко сирене и мед, малко салата. Разбира се, изглежда никой от тях няма нищо против — едната двойка е с флорентински акцент, който прозвучава почти кастилски, когато произнасят определени думи, а другата — определено са англичани с тези елегантни, перфектно намачкани ленени дрехи. Всяка двойка има дете: флорентинците имат дъщеря, вероятно още ненавършила четири

години, а англичаните — момче на шест или седем. Хубавичкото русо момченце, изглежда, е привлякло вниманието на флорентинката. Като се придвижва с рамото напред през помещението към масата на англичаните, с ръце, пъхнати дълбоко в джобовете на бялата си рокля за кураж, тя спира пред стола на русото момче.

— Come ti chiami? Io mi chiamo Stella. Как се казваш? Аз се казвам Стела.

Достатъчно смутено от безсрамното ѝ присъствие, момчето още повече се обърква, понеже не я разбира. Баща му го спасява, като му обяснява:

— Иска да знае името ти. Тя се казва Стела. Отговори ѝ на английски.

— Казвам се Джо — отвърща то без ентузиазъм.

Сега е ред на Стела да не разбере. Или пък не? Във всеки случай според мен е трудно да объркаш флорентинка. Тя прави излишни всички други встъпителни думи и казва:

— Allora, baciami. Dai, baciami, Joe. Forza. Un bacetto piccolo. Ами, тогава, целуни ме. Хайде, целуни ме, Джо. Опитай. Само една малка целувчица.

Явно Стела от малка се е научила да казва какво иска.

Черешите на Свети дух

Подберете плодове, които са лъскави, узрели, но не презрели. Ако смесите различни видове череши, също ще се получи добре — например тъмни и сладки с алени и кисели.

Един килограм череши, без костилките, измити и подсушени върху кухненска хартия; дръжките — подрязани или оставени дълги.

1 литър черешова ракия или висококачествена грапа (италианска ракия)

1 1/4 чаши кристална захар

Измийте, изплакнете и идеално подсушете два еднолитрови буркана. Разделете на две приготвените череши и ги разделете поравно във всеки буркан. Смесете черешовата или гроздовата ракия със захарта и разбъркайте добре, за да се разтвори захарта. Налейте по половин от сместа във всеки буркан, върху черешите. Затворете бурканите плътно и ги съхранявайте в кухненски килер или на тъмно, хладно място. В продължение на две седмици енергично разклащайте бурканите веднъж на ден, а после ги оставете да почиват на спокойствие още две седмици. На този етап плодовете могат да се съхраняват цяла година, преди да се използват, но щом отворите буркан, приборете останалите плодове в хладилник.

Същата процедура може да се приложи и с други дребни плодове с костилки, като кайсии и сливи. Малините, боровинките и цариградското грозде стават възхитителни, ако се консервират по този начин. Експериментирайте и с други аромати плодови ракии — например малинова или сливова.

Невероятни са, когато се ползват за гарниране на сладоледи или други сметанови десерти, но са подходящи и за сервиране с печено месо или месо на жар. Любимият ми начин да ги използвам, е да ги съчетавам с пресни или пикантни сирена. В последния случай сервирайте заедно с малка чашка от консервиращия алкохол.

[1] Вид билка. Помага при хормонални проблеми, лекува настинки, бронхити и инфекции на дихателните пътища. — Бел.ред. ↑

[2] Дона Рийд (1921 — 1986) — американска кинозвезда; една от най-известните ѝ роли е на грижовна майка в телевизионната поредица „Дона Рийд Шоу“. — Бел.прев. ↑

[3] Свети дух (ит.). — Бел.прев. ↑

[4] Древен град в Южна Италия, основан от ахейците и прочут със своето богатство и лукс. — Бел.прев. ↑

ДОЛИНАТА Е В БЕЗОПАСНОСТ И ЩЕ ПЕЧЕМ ХЛЯБ

В десет часа сутринта ветрецът разпръсва зеленикавия аромат на млада пшеница и Фернандо тихичко си тананика над ливадата:

— Ogni giorno la vita e una grande corrida, ma la notte, no. Всеки ден животът е една голяма битка, но нощта, ах, нощта — Кълна се, овцете го слушат, толкова са неподвижни по време на сутрешните му неаполитански концерти. И аз слушам. И пея, с него. — Gia il mattino e un po grigio se non c'è il dentifricio, ma la notte, no. Утрото се помрачава, ако няма паста за зъби, но нощта, ах, нощта.

Барлоцо закъснява за работа, но след по-малко от седмица търпелив инструктаж Фернандо без усилие смесва цимента, нанася, заглажда, заравнява и полага тухлите — справя се с маневрите по зидането на стената, която накрая ще обгражда пещта на дърва. В някои дни Барлоцо изобщо не идва и ни е ясно, че отсъствието му е обмислено, че усеща положителната нагласа на Фернандо към този първи творчески проект в живота му.

Доказателството: трудно ме търпят на строителната площадка; участието ми се свежда до пренасяне и домакинстване, докато мъжът ми открива ръцете си и това колко красота могат да създават те. Чудесно е за него, мисля си, но започвам да се отегчавам да стоя на едно място, приведена, в очакване на поредната команда да донесе лимонада или хартиени салфетки. Ето защо всеки ден си подарявам тези часове — за да ги прекарам насаме със себе си.

Първото нещо, което ще направя, е да се отърва от тосканската си униформа. Откакто сме пристигнали, не съм обличала нищо друго, освен работни ботуши, светлокафяви панталонки и зарязаната от дъщеря ми фланелка с „Кокто Тунис“. Въпреки че селският живот ми действа благотворно, провинциалните дрехи не ми прилягат. Аз съм редник Бенджамин^[1], която копнее за сандали и среща с приятел за обяд. По-скоро си искам бюстието и пола, която шумоли. Летният ми дрешник изглежда като гардероба на Мими за „Бохеми“. Тафта, дантели и тюл, кринолини, син ленен жакет с волани, същият, но ушит от шоколадова коприна, шапки, които да придърпвам силно надолу

върху прекалено гъстата си коса. Романтична колекция. Деликатността на тези неща се балансира от няколко изключителни дрешки в стил четиридесетте от Норма Камали. Няколкото привидно градски рокли избирам да пренебрегна. Венеция поощрява всякакви стремежи, като импулсът за костюм е само един от тях. Там ми се струваше в реда на нещата да се лутам из тесните сенчести улички с надиплена дантелена пола, чийто бароков обем се смекчава от прилепнал пуловер с висока яка, а косата ми е обуздана в стегнат кок и прибрана с фиби ниско на тила. А на палубата на лодка, пореща светналите под звездите среднощни води, покрай мраморни дворци, които се поклащат, изникнали от лагуната, една жена може да се чувства възхитително в кадифена пелерина с качулка, пърхаща на студения черен вятър. Да трепкам, качена на бара тук, в „Централе“, със същата кадифена пелерина, може само да предизвика скандал и усещане за Хелоуин. Въпреки това правите полиестерни поли точно под коляното, четвъртитите блузони отгоре и обувките с отворени пети на моите съседки не са в стил, който мога да възприема. Нито пък ще прекарвам провинциалния си живот безопасно опакована в дънки, нагаждайки се към комфорта на другите.

Избирам от дрешника си тънка копринена рокля с мънички нашарени навсякъде по нея щампи от оранжеви и розови рози. Веревно скроена, нежно прилепваща към дупето, полата се разширява под коленете и спира в средата на прасците. Харесва ми как шумоли, докато се движа, сякаш е част от тялото ми. Решавам, че ще я нося със старите работни ботуши, предимно защото имам желание да пазя костите на глезените си по тези хълмове, но и защото контрастите ми харесват. Сутрин ще грабвам една жилетка и голяма сламена шапка, както и старите тъмни очила „Шанел“. По-късно ще се увивам в дълга бяла престилка за готвене. Вечер ще връзвам високо косата си, ще добавям огърлица и „Опиум“. И преди да се приготвя за лягане, ще плъзвам роклята над главата си, ще изпитвам удоволствие от аромата на слънцето и как се смесва с моя собствен и ще я хвърлям в мивката на банята, ще я изплаквам като бельо с капка тоалетен сапун, ухаещ на мускус, ще изцеждам водата от нея и ще я провесвам на последната от моите сатенени закачалки. До сутринта винаги ще изсъхва. Харесва ми

идеята да не трябва да мисля какво да облека, като знам, че роклята с розите е най-хубавата от всички рокли за мен през тези летни дни.

Следващата точка в личния ми дневен ред изисква план за работа. Колкото и да искаме да залостим холандската врата срещу заповеди и нареждания като онези, които изтезаваха Фернандо в живота му на банкер, все пак трябва да се подчиня на някакъв вид дисциплина. Сега е мой ред да поработя известно време, за да може той да се наслаждава на новия си статус на пенсионер. Първата ми книга, написана във Венеция, е томче със спомени и рецепти, епизоди от пътуванията ми из десет региона на Северна Италия. Понеже е потънала в процеса на производство и е планирана за издаване късно наесен, точно сега няма друго какво да направя, за да ѝ помогна да се придвижи. Междувременно имам договор за написване на втора книга на приблизително същата тема, но съсредоточена върху осем региона на Южна Италия. Осемнайсетте месеца, които са ми дали за проучване и писане, сякаш се разтягат пред мен като вечност, но все пак знам какъв фокусник е времето. Сега е моментът да започна да нахвърлям основното и да планирам пътуванията.

С нетърпение очаквам целия този процес и въпреки това, поне засега, по-скоро бих пъхнала всичко под жълтото дървено легло и просто бих потънала в тосканския живот. Но не мога. Макар да искам да остана вярна на нашия бунт срещу системата, чакат ме също и няколко месечни заявки от клиенти, които още ме тормозят от Щатите — бюлетин за малка група калифорнийски ресторанти, меню и разработване на рецепти за други заведения, и най-вече — концепция за стартирац проект в Лос Анджелис. По-дълбоко скритата истина е, че аз се наслаждавам на всичко това, благодарна съм за тези възможности, които ще ни издържат и ще държат ръцете ни вън от нашите тънки джобове.

Заемам се да си подредя нещо като кабинет точно срещу камината в обора. И като хрътка, надушила заек, Барлоцо подава наполовина кокалестата си същност през вратата.

— *Ti serve un mano?* Имаш ли нужда от помощ? — пита той, загледан в огромната плетеница от компютърни кабели в ръцете ми. Херцогът вече разбира, че възприемам дваисет и първи век само в минимални дози. — Мислех, че ще пишеш книгите и историите си с перо върху овча кожа — казва ми той, докато се заема.

— Ползвам компютъра за обработка на текста. Само за обработка на текста. По-сложните операции оставям на Фернандо. Но ти пък откъде знаеш толкова много по тези въпроси? — питам го аз.

— Не съм много сигурен, че знам нещо, но сигурно е повече от теб — отвърща той. — Освен това всички инструкции са на италиански, а аз мога да чета. Ти си продължи с твоята работа като *tappezziera* — тапицерка. Все има нещо в къщата, което още да не е закачено или постлано.

Защо трябва толкова бързо да се връща към това свое престорено държание на негодник? Като поклащам глава и сподавам смеха си от едва ли не постоянната му нужда да крие добрината си зад това негово мрачно тартарско изражение и глас, издърпвам завеси от един голям куфар. Ушити са от тежък жълт бродат, а някога са висели в театър или параклис — според търговеца, от когото ги купих на панаира в Арцо. Разгръщам ги върху черния чугунен лост с дървените краища, резбовани като ананаси, който пасва отгоре над вратите на конюшната. Материята се плъзва и застава на мястото си. Три пердета, всяко широко по един и осемдесет. Пердетата обаче са двойно по-дълги от необходимото и изобилната им материя се излива на огромни маслени локви по каменния под. Събирам едното перде от страни с дълга червена сатенена лента, завързвайки я на съвършен савойски възел. Дебелият плат възпира слънцето, но то все пак подсилва цвета му, обливайки стаичката в златно. Херцогът не е обелил и думичка през всичкото това време. Дори сега, подпрян на бедрата си, наблюдава ефекта, но единствено усмивката му подсказва, че според него всичко е прекрасно.

Докато градежът напредва, хората от селото всекидневно се навъртат около мястото на пещта. Чува се мърморене и подсвиркване, някои казват, че пещта е *formidabile* — впечатляваща. Онези, които си скубят косите и кряскаат „Богородичке“, твърдят, че ще вдигнем във въздуха цялата проклета долина още щом запалим това нещо. Тъй като Фернандо скоро ще я завърши, вече подпомаган от технологичен контингент — и официален, и доброволен, — хората от близките села се отбиват вечер, оставят колите си край пътя и идват да посетят пещта, като че ли е светилище. Своенравното ни чувство за хумор ни

подказва да я кръстим Санта Джована. Почти всеки, който се появи, иска да говори за фурната от своето детство, какво е пекла леля му в неделя, какви незабравими питки е пекла мама. Донякъде като църковен купел, донякъде като пчелен кошер, фурната е толкова голяма, че няма да мога да вдигам и да слагам нищо в пещта, без да застана на дървения сандък, който Барлоцо е укрепил с каменна плоча отгоре, за да ме повдига.

По неговия си начин, типичен за неолита, Барлоцо изработва инструментите ни на ръка. Бавно полира с пясък парче дъб, дълго метър и половина, и го превръща в дръжка, после я прикрепя към метален лист, който е сплесквал с камък, докато ламарината изтънее. Това е нашата фурнаджийска лопата. Той прави метлата от сноп сухи маслинени клонки, завързани с оплетени стръкове плевел. Със зловещ инструмент, който би могъл да е някакъв вид неандерталски пинцети, продупчва на равни разстояния други два метални листа, подрежда ги, отделя ги с трески от дъбовата дръжка. Това пък е решетката ни за охлаждане.

Двамата с Фернандо обсъждаме какъв хляб ще изпечем първо.

— Нещо с царевично брашно или с елда? Или тънки питки с розмарин отгоре?

Фернандо иска сушени черни маслини и печени орехи, и нищо с елда.

Херцогът още не е вдигнал поглед от своя метален пиърсинг. Знае, че разговорът ни е безполезен. Знае, че първите хлябове — и ако сме умни, както той се надява, всеки хляб, който опечем след това — ще бъдат чисто тоскански безсолни самуни с дебела твърда кора и жилава, кисела среда. Приготвяме нова *biga* — щипка мая, шепа брашно, малко вода, всичко се разбърква заедно, после се оставя да шупне и да събере сила, — за да добавим към тази, която донесохме от Венеция. Като начало ще смесим културите и ще сътворим тоскански хляб с венециански спомени.

Завършването на фурната се пада в неделя и се договаряме първото печене да е сутринта на следващата събота, последната от юли. След хляба ще задушим *coscia di maiale al chianti* — свински бут в кианти. Може би два бута, ако решат да дойдат достатъчно хора. Оставяме покани на бара, казваме на всички, които видим, за вечерята

по освещаването, допълваме, че радушно ги приветстваме да донесат сутринта своето тесто за хляб и ако искат, да пекаат с нас.

— *Senz'altro, ci vediamo, ci sentiamo prima.* Несъмнено, ще се видим, ще говорим преди това — отвърщат толкова много хора.

Отвън в градината, изпреварили слънцето, подреждаме дървата и подпалките, както препоръча Барлоцо, само че с по-голяма прецизност. Сътворяваме натюрморт от дъбови клони и лозови пръчки, а отгоре натрупваме голям наръч от сух див копър за аромат. За късмет. Фернандо поставя подобен сноп копър и още един с пръчки отдолу, и разпалва буен огън, от който се извиват пламъци, а през вратата на пещта бълват гъсти кълбета дим, скривайки ни дори един от друг. Побягваме от мястото на бедствието, докато не виждаме, че задушливият порив е овладян и тръгва да изпълзвява по стените на комина, преди черният му рунически стълб да изригне през отвора. Кашляме, крещим и тържествуваме. Долината е в безопасност и ние ще печем хляб.

Седнали на два стола от ковано желязо, придърпани близо до фурната, сега сме акушерки, които чакат. Ливадите отвъд са зелени, просто зелени, като накълцан градински чай и целина, разбъркани с маскарпоне; маслиновите дървета просветват със сребристи сигнали към орляк препиращи се птички, а житните стърнища в по-далечните ниви са напечени до хрущене и трошливи като изстинал карамел. Живея живота, който винаги съм си представяла. Искам това, което вече имам. Когато го казвам на Фернандо, той отвърща:

— Време е да разместим дървата.

Може би имаме предвид едно и също нещо.

Като плъзва ръка в кожената каишка на домашно изработения си пекарски ръжен, той разбърква нажежената до червено купчина, пръска искри и отново опушва въздуха наоколо. Няма да чакаме още дълго, затова влизам вътре, за да оформя моите половинкилограмови кръгли паньоти, които съм оставила да втасват около час. Като използва ръжена отново, Фернандо изтиква въглените на една страна, а аз се качвам на моя сандък и хубавичко разтръсквам лопатата, мятайки хлябовете на дъното на фурната, бутвам с бедро вратата на пещта да се затвори и ги пращам на оня свят. Почти девет и половина е — мислехме, че до това време някой все щеше да дойде. Обаче още никой не се е появил.

До късно сутринта не ни навестява жива душа. Докато се пече втората партида, изваждаме пресния свински бут от червеното вино, в което е киснал, правим резки по обагреното месо, пълним нарезите с намачан чесън, розмарин и карамфилчета, втриваме по цялата повърхност зехтин, а накрая пак изливам върху бута всичкото вино от маринатата. Фурната изстива, докато наместваме запечатания съд и го укрепваме с бялата пепел, надявайки се на най-доброто. Закусваме с първия си хляб, а също и обядваме с него, като го покриваме с прошутто и лакомо го сдъвкваме на мига, между глътки хладно вино „Требиано“.

Вече е почти девет часът вечерта. Като последица от свирепата, кратка буря, чезнешното слънце отново се появява и набързо пожелава лека нощ. Докато нареждаме масата за вечеря отвън на терасата, вдигаме поглед и виждаме Флори — неохотно се тътри надолу по хълма и придържа към гърдите си купа, сякаш е пушка, която пренася над река. На двайсет метра зад нея е херцогът — полюшва петлитрова бутилка с червено вино в плетена кошница. В края на краищата, ще има празнична вечеря.

Изтичвам долу да посрещна Флориана, която е останала без дъх от катеренето. Тя спира на пътя, зад нея са последните слънчеви отблясъци. Иглици дъжд лепнат по незабрадената ѝ, пусната свободно коса, улавяйки я в своята блещукаща червеникавокафява рамка. Топазени бадеми са очите ѝ, тази вечер осветени от нещо ново или старо, от някакво изящно тайно кътче, което често е трябвало да забравя, че притежава. Разговаряме около минута и Барлоцо ни подминава като момче, което е прекалено срамежливо, че да говори с две момичета едновременно.

— *Belle donne, buona sera.* Красиви дами, добър вечер — казва той, без да забавя крачка.

Гостите ни са вежливи, приятни и все пак изглежда, дори и да е едва, че носят донякъде бремето на задължението. Ала свинското е меко като прясно сирене, а сосът му е като гъсто черно греяно вино. Хлябът има вкус на опърлено дърво и на вечност. Още щом гостите започват да говорят повече помежду си, отколкото с нас, разбираме, че изпитват и голяма лекота да са в нашата компания. Опитвам да не се втренчвам в тях, но всъщност изглеждат прекрасно заедно — всеки се грижи за другия, без да излага отношението си на показ. Не мисля, че

някога съм ги виждала да се докосват или дори да се поглеждат направо един друг и все пак около тях се усеща голяма любов — такава, каквато би била първата любов на света. Официално не са двойка или поне никой от тях по никакъв начин не ни е показал нещо подобно през всичките тези седмици. Всеки си има свой дом, свой живот и се занимава с нещо съвсем свое. Но би трябвало да има и нещо повече. Трябва да има нещо повече.

— Знаете ли произхода на думата „компания“, „компаньон“? — пита Барлоцо, докато взема нова питка и я разчупва през средата. — От латински. „Ком“ е „със“, а „пан“ е „хляб“. Компаньон е човек, с когото разчупваме хляб.

Всеки от нас вдига чашата си, всеки предава хляба на другия, а накрая всички плъзваме парченца хляб в останалия сос. Амин.

След вечеря господата искат да седят, да пушат и да сръбват от своята грапа. Ние с Флори решаваме да се спуснем до термалните извори, където двамата с Фернандо се къпем повечето сутрини. Пълним цели шепи бишкоти в книжна кесия и ги пъхваме в пазарска чанта с малко одеяло и стара хавлия, с която да си избършем краката. Проверяваме дали има батерии в две фенерчета, захвърляме сандалите си и нахлузваме гумени ботуши, които не са ни по мярка, но ги намираме в плевнята. Завити в шалове, зарязваме Фернандо и херцога.

Нощта бързо захладнява, ние се кикотим и треперим единодушни, че сме „siamo due matte“ — две луди жени — луди да тръгваме толкова късно. Усещам радостта на Флори от тази деликатно дивашка лудория и нейната радост пробужда моята. Докато вървим, тя заговаря за „Приключенията на Хъкълбери Фин“. Харесва ми да си представям как тази шейсет и няколко годишна тосканка с глава, покрита с прерафаелитски^[2] къдрици, чете американски приключенски роман.

— Знаеш ли, Шу, винаги съм искала да построя точно такъв сал и да се нося по същата тази река — най-голямата река в света. Да спра на някой самотен бряг в края на гората, да запалю огън, да опека бекон и да го изям направо от тигана. Как казвате панчета на английски? А, бекон. Разбира се. Би било наистина прекрасно.

Щом стигаме долу, до изворите, чертаем дъги с фенерчетата и търсим подходящо място за сядане, изхлузваме ботушите си и натапяме крака в топлата, процеждаща се вода. Но след като краката

ни се затоплят, телата ни остават по-хладни и Флори се пресяга за одеялото. Като се увиваме около раменете с него, сядаме и разговаряме за книгите на живота ни. Въпреки че обича „Хъкълбери Фин“, Флори казва, че любимите ѝ „чужди“ книги са „Мадам Бовари“, „Дейвид Копърфийлд“ и „Ана Каренина“. Особено „Ана Каренина“.

— Ах, как исках да познавам мъж като Вронски. Някой опасен като него. Опасен с това, че никога не би могло да има никой друг, освен него. Знаеш ли какво имам предвид?

— Мисля, че да — отвръщам, но всъщност знам прекрасно. Още увити в одеялото, с изхабени фенерчета, ние лягаме назад и сплескваме бурените и стръковете мащерка, като си правим малки гнезда с лица, обърнати към луната. Тласкани от ветровете, облаците бързо плуват край нея, толкова бързо, че сякаш и ние плуваме, по гръб, сред небето. Свободни.

Флори се надига и сяда, изважда краката си от вира, после поляга до изворите, потапяйки ръце във водата, още загледана в луната. От някакво много далечно място се втурва спомен.

— Някога познавах една жена, която приличаше на теб — споменавам ѝ аз.

— Да не искаш да кажеш, че приличам на американка? — пита свенливо Флори, като се извърща леко, за да ме погледне.

— Не точно. Видях тази жена само веднъж. Била съм на осем-девет години, мисля, гостувахме на приятели или далечни роднини на баба ми, които живееха по крайбрежието на Лигурия, до Генуа. Май не бях особено щастлива, че съм там. Както и да е, един ден отидох да се шляя по плажа близо до къщата им и видях една жена, която печеше картофи върху огън от плавеи. Носеше няколко пласта дълги поли и цялата беше увита в шалове и кърпи. Усмихна ми се и аз седнах на пясъка до нея да я гледам. Като извади малка сребърна бутилка от джоба си, тя се пресегна, обърна дланта ми нагоре и изля няколко капки от нещо гъсто и тъмнозелено в нея, вдигайки я към устните ми. Сръчно изсипа малко и върху набръчканата възглавничка на своята ръка и го изсмука, като затвори очи и се усмихваше. Аз направих същото. Отначало ми се стори ужасно, като лекарство за болен стомах, но щом го глътнах, усетих истинския вкус и също се усмихнах. Така се запознах със зехтина.

Флори остава приведена над водата и всъщност говоря пред затворените очи на профила ѝ. Тя поглежда, обръща се към мен, изпъва крака напред, оправя си полите. С устни, присвити в гальовна усмивка, Флори остава неподвижна.

— Моля те, не спирай. Разказвай ми още.

— Ами, Картофената дама се свиваше долу на пясъка точно както направи ти преди малко, а дебелиите ѝ гумени ботуши се подаваха изпод полите ѝ. Взираше се в огъня или ставаше и мятеше ту камък, ту голямо парче дърво към морето, а щом картофите станеха на златисти шупли, ги обръщаше и ги намазваше със зехтина. Хвърли шепа сол, извадена от някакво друго място с вълшебни запаси, и вдигна високи, подскачащи пламъци от огъня. Най-после набоде два-три картофа на една клонка и ми предложи да ги вкуся. Вече откровено бях почнала да треперя от глад и ги изядох, като си опарих устата. Опитах вкуса им и вкуса на момента с някакъв нов апетит. Исках аз да съм нея. Исках да съм тази жена на плажа. Исках полите ѝ, шаловете, наметалата, сребърната бутилчица. Исках да направя така, че един картоф да има по-добър вкус от шоколадов пай. Повече от всеки друг, тя ме остави да видя себе си. Понякога си мисля, че Картофената дама сигурно е била сън или привидение в червена дреха, дошло, за да ми предаде великата тайна, че да живееш за мига и да си доволен от порцията си, ще ти осигури най-хубавия живот от всички. Но жената беше истинска, Флори. И като се замисля сега, вероятно и тя е имала своите проблеми. Но някак изглеждаше отделена от нещастieto и успяваше да извлече красотата от онзи следобед така ловко, както вадеше шишенцето от джоба си. Това беше нейният дар за мен. Накара щастieto да изглежда като избор.

— Мислиш ли, че е истина? Въпрос на избор ли е щастieto?

— В повечето случаи е така според мен. Поне много по-често, отколкото много от нас разбират или вярват, че е.

Камбаните в селото известяват полунощ като в приказката за Пепеляшка. Ние се суетим наоколо, събираме нещата си и нахлузваме ботушите. Като се смеем по целия път, изкачваме хлъзгавия склон и се издърпваме една друга по стръмното. Заварваме мъжете седнали на пода на терасата, с лице един към друг — херцогът преподава урок по астрономия на спящия Фернандо.

— Виждам, че всичко тук е наред, затова се качвам нагоре и отивам да спя — Флори се смее с нейния тъничък момичешки смях, а херцогът се разгъва по цялото си протежение, за да я последва и техните „лека нощ, лека, съкровища“ звънтят през ветреца в мрака. С ръце скръстени пред гърдите, в опит да разтрия раменете си и да ги стопля, стоя и си мисля колко много си приличат човешките копнежи — да лагеруваш край Мисисипи, да нагазиш в етруски извор, пърженето на бекона, ароматът, който може да долети от картофа, и тревите, наредени заедно върху пушека на огъня, мирисът на бурно море и пресипналото стенание на водата, която стърже в камъка, вълните, как напредват все повече и повече върху пясъка, търсейки края на земята. Търсят почивка. Така правим и ние.

Schiacciata Toscana — Тосканска скиачата (плоска питка)

За две плоски питки от 40 см:

- 1 супена лъжица активна суха мая или 1 1/2 бучки прясна мая
- 1 равна чаена лъжичка кафява захар
- 2 3/4 чаши хладка вода
- 1/2 чаша студенопресован зехтин
- 3 чаени лъжички фина морска сол
- 6 1/2 чаши обикновено брашно
- 1 чаша фино смляно царевично брашно
- 2 супени лъжици пресни листа розмарин, смлени на прах
- едра морска сол (по желание)
- допълнително зехтин за намазване на тавичките, за поръсване и за придаване на блясък накрая

В голяма купа размесете маята и захарта в хладката вода и бъркайте, докато кристалчетата захар се разтворят. Покрийте с найлон и оставете за 10 минути. Разбъркайте зехтина и солта заедно и ги изсипете в сместа с маята. Започнете да прибавяте брашното, чаша по чаша, като разбърквате добре след всяка доза. Прибавете царевичното

брашно наведнъж и размесвайте, докато получите меко, сухо тесто. Ако тестото ви се струва лепкаво, прибавете допълнително брашно — една по една супени лъжици. Обърнете тестото върху леко набрашнена повърхност и го месете 10 минути. Поставете го в чиста, леко намазнена купа и го покрийте с найлон. Оставете го да втасва един час или докато обемът се удвои.

Освободете въздуха от тестото със силен удар, разделете го на две и разтеглете всяко парче върху дъното на леко намазнена тавичка за печене с диаметър 30 сантиметра, поръсена с царевично брашно. Тестото малко ще се противи, но не се изкушавайте да използвате точилка. С върховете на пръстите си избутайте тестото до краищата на тавата и го оставете да почива. Върнете се към него след няколко минути и пак го издърпайте до ръба. До този момент тестото си е починало достатъчно и би трябвало да се държи доста послушно под пръстите ви. Покрийте подготвените скиачати с чисти кухненски кърпи и ги оставете за половин час. През това време загрейте фурната на 230 градуса.

След второто втасване притискайте, с кокалчетата надолу, юмруци върху повърхността на питките, като ги „сплесквате“ и образувате вдлъбнатини. Напръскайте отгоре скиачатите със зехтин, който ще се излее във вдлъбнатините, и поръсете розмарина и морската сол, ако ще ги използвате. Печете питките 20–25 минути, или докато придобият тъмнозлатист цвят. Прехвърлете изпечените хлябове от тавичките върху метални решетки, за да се охладят. Като използвате сладкарска четка, намажете горещите, току-що изпечени питки с няколко капки зехтин.

Сервирайте ги топли или на стайна температура. Според обичая, вместо да се режат на парчета, скиачатите се разчупват и се раздават на масата от ръка на ръка.

[1] Героиня от едноименния филм, 1980 г. — Бел.прев. ↑

[2] Прерафаелити — група английски художници, поети и критици от средата на XIX век, смятана за първото авангардно движение в изкуството. — Бел.ред. ↑

ТИ ДА НЕ ПРАВИШ ДЮШЕК С ПЪЛНЕЖ ОТ РОЗМАРИН?

Лявото. Винаги лявото. Отражение на политическо виждане в тази част на Тоскана и на ръката, която Барлоцо използва — умело като маестро пред своя оркестър, за да подсили речта си.

— Siamo un po' rossi qui. Ние тук сме малко червени — казва той една вечер, докато се катерим към бара за аперитив.

Има предвид комунизма. Червеният цвят символизира политиката, пуснала корени тук след Първата световна война, когато контадините, земеделците, се върнали у дома в Тоскана по-малко на брой, отколкото когато заминали. Пропастта между имащите и нямащите се била задълбочила още повече и мизерията станала свирепа като чума. Хората умирали от глад, сякаш войната още бушувала. Политическите фракции, които се пръкнали от тази беднотия, настоявали за правото да работиш и да ядеш — нещо не много по-различно от това, което искали подобните фракции в Русия. Ето какво означавало да си червен тук. И още е така.

След Първата световна война държавата издавала и преиздавала закони, изобретявайки възхитителни на думи системи, някои от които дори били приложени, функционирали, донесли облекчение. Но инерцията била прекалено слаба, твърде погрешно насочена към останалото средновековно крепостничество за онези, които още обработвали земята. Аристократите продължавали да сключват договори със своите неграмотни земеделци, като заявявали, че седемдесет и пет, дори осемдесет процента от реколтата ще бъде преотстъпена, но господарите знаели много добре, че с този дял селяните щели да продължават да гладуват. Образованието на децата на земеделците било забранено не само защото дори и най-невръстните ръце можели да работят, но и защото непровокираните умове гарантирали поредно поколение в робство. Както правели от седем-осем века насам, облечени в красиви палта, скроени от скъп плат, яздейки високо върху седлата на своите охранени кримски ловджийски коне, с печалбата земевладелците купували още земя.

Винаги нова земя, без мисъл за по-добри сечива или ремонт на къщите, които крепостните им селяни обитавали заедно с животните. И така, по време на краткия мир между двете войни имало време само да закърпват с преустройство. Но след това левите фракции набрали сила.

Аристократите си останали аристократи, но местното законодателство настойчиво им внушавало да проведат реформи. Дяловете на фермерите били увеличени, а нищетата била смекчена. Твърде малко, твърде късно — много селяни отдавна били побягнали на север в трескаво очакване на среща с индустриализираната мизерия. Надниците, с които едва можело да се купи храна и да се плати наемът, им изглеждали невероятно щедри и хората не искали да се връщат обратно.

Седнали по залез върху каменната стена на площада, с глинена кана вино до нас, тримата говорим за политика. Херцогът довежда темата до настоящето.

— Винаги има щастие в новия куп проблеми. И понеже това е истина, в момента през селото минава друг вихър. — Къдрички дим се вият около бялорусата му коса. — Кампанията на прогресистите.

Прогресистите са по-кресливите от двете обособени обществени секти в Сан Кашано. Те драпат да скочат в бъдещето, като блъскат с юмруци и крещят „достатъчно“, изисквайки прогрес, сякаш се черпят с джин. С по-натъжени гласове, другата секта — традиционалистите — се увъртат около ритуалите и твърдят, че единственият истински прогрес чака на няколко крачки отзад, в миналото.

Прогресистите, които живеят в селото, искат да продадат своите разпадащи се къщи с червени покриви, скупчени покрай малките, лъкатушещи улички. Ние с Фернандо смятаме тези къщи — непокорни и омагьосани вечно да са килнати на една страна — за доста красиви и искаме да си купим такава. Ала селяните предпочитат жилищна кооперация или апартамент в един от розово-жълтите панелни дворци, които чакат в ниската част на селището. Вече няма да качват дърва нагоре по стълбите и да свалят обратно пепел надолу. Само прилежните, безстрастни пламъци на хубав огън от газ. Копнеят за вградени, облицовани с пластмаса дрешници, а не за онези гардероби от черешово дърво, огромни и дълбоки като пещери. Искат мивки от неръждаема стомана, а не някаква си мраморна вана, изтъняла от

матриархално търкане; искат грамадни, фалшиви слънца, полюшващи се от таваните, вместо грубите, ръчно ковани железни фенери, които преди сто години дядото на Биаджоти изработвал за цялото село.

Що се отнася до прогресистите, които още живеят в провинцията и обработват земята на благородниците, те копнеят да забравят своите къщи без наем, със стени, дебели един метър, вледенени осем месеца в годината, където някога са живели по три или четири поколения от едно семейство и всяко поколение се е грижело за другите. Но вече няма такива епични семейства. След като старите умират, а младите бягат, само онези, които са твърде възрастни, че да избягат и твърде млади, за да умрат, само те остават в този неподвижен, застинал живот.

От известно време вече всеки месец се плаща надница за обработване на земята, заедно с много справедлив дял от реколтата. И прогресистите твърдят, че определено са достатъчно богати, за да купят своя собствена част от розовожълтите палати, където мобилните им телефони ще имат чист сигнал, а те ще се радват на повече входове за телевизори и по-малко прозорци за миене. Но не само страстното желание за електронни забавления и равни, гладки стени подтиква прогрестните. Ядът тук е наследствен.

— Това е утайката, останала от акционерната система — казва Барлоцо, а Флори се появява на площада и носи чиния, завита с кухненска кърпа.

Приближава на пръсти и шепне „извинявайте“, сякаш влиза със закъснение за второто действие на „Мадам Бътерфлай“. Барлоцо засвидетелства пристигането ѝ, като става, поема чинията от нея и я слага на каменната стена до виното ни, после целува ръката на Флори и ѝ дава стола си. Без да престава да е любезен, той подхваща:

— Посрамени, още работят като изполичари по нивите на благородниците, посрамени, още му отдават почит, свалят му шапка и по-скоро безропотно, отколкото с гордост оставят кошници с най-хубавите манатарки и най-тлъстите трюфели пред високите му излъскани врати. Чекът за заплата е прекалено тънко лустро, за да замажеш историята на един крепостен.

Като знае, че под кърпата чака нещо великолепно, Фернандо я повдига от чинията и разкрива нещо, което на пръв поглед е сладкиш, но впоследствие се оказва, че е хляб с пекорино. Той нарязва тънки, много тънки филийки с малкия нож, който Флори остави на ръба на

чинията. Тя е донесла хартиени салфетки в джоба на пуловера си. Без да сваля очи от херцога, вади салфетките, слага по една под всяко парче хляб, докато Фернандо го реже, и раздава на всеки от нас. Това безмълвно смаляване на хляба и още по-тихото разпределение е извършено от Фернандо на добре отмерени интервали.

— Традиционалистите клатят глави. Едни живеят в селото, други до обработваемата земя, но никой от тях няма да се пресели в розово-жълтите палати. Казват, че животът бил по-хубав, когато беше потруден. Казват, че храната имала по-добър вкус след продължителен глад и че няма нищо по-хубаво от това да виждаш всеки изгрев и всеки залез. Казват, че такъв би трябвало да е животът — да се трудиш, проливайки пот, да изяждаш своя дял, да спиш като дете. Казват, че не разбират тази ненаситна жажда да трупаш вещи, които не можеш да изядеш или изпиеш, да облечеш или да се топлиш с тях. Помнят времето, когато трупане още значеше да събереш три торби с кестени вместо две. Казват, че съседите им са изгубили способността да фантазират и да чувстват, а някои — и способността да обичат. Според тях, тъй като всички имаме всичко и същевременно нямаме нищо, единствената ни задача е вечно да се стремим да проумеем ритъма на нещата. Светлината, тъмнината. Сезоните. Живей с благодарност в изобилието, живей с благодарност и в нищетата. Или ги приемаш и двете, или се самозалъгваш с подобие на живот. Казват, че всеки, който е отишъл да живее в розово-жълтите палати, иска да умре, а междуременно гледат поредното, още по-изродено телевизионно предаване с танцуващи момичета и водещ с грозна перука, наричайки това преживяване „свободно време“. Леснината и охолството се просмукват едно в друго и създават едно-единствено чувство, което май много прилича на безхаберие. При целия този лесен живот, при това изобилие. Какво може да очаква човек от тях, освен безхаберие?

Думата, която Барлоцо употребява за безхаберие, е *sprezzatura*. Тежка дума, тежко понятие. В превод означава „състояние, в което не се изисква усилие“. Означава да овладееш нещо — изкуство, живот, — без всъщност да работиш над него и резултатът е безхаберие.

— Традиционалисти, прогресисти, ох. Може би единственото, което има значение, е да доведем живота си до края. Сещате се, да накараме живота да продължи до последно, така че всичките му части да излязат по равно, все едно потапяш последното парче хляб в

последната капка зехтин от чинията и го изяждаш с последната глътка вино в чашата си — обобщава Флори.

Херцогът става, отива при Фернандо и слага ръце на раменете му. Мести погледа си от мен към Флори и обратно от Флори към мен.

— Вие с Флори сте много сходни, Шу. Но ти повече приличаш на майка ми. И за нея животът беше труден.

— Но аз не мисля, че животът е труден.

— Е, да. Сега със сигурност не мислиш. Не и след всички „настройки“, които си направила през годините. За нея животът беше прекалено ярко осветен, твърде голям и твърде далечен, затова присви очи и скъси предния план. Като художник импресионист заглади грапавините, създаде своя собствена дифузия, своя прозрачност. Гледаше живота сякаш на светлината на свещ. Сякаш почти винаги блуждаеше в нещо като елегантно неподчинение. Здравно вкопчена в тайните си. Като теб. И мислеше, че всичко може да се реши с питка хляб. Като теб.

— Вярно е, тя вижда нещата по свой си начин — казва Фернандо и разказва една история за мен и Ерик.

Веднъж го возех към училище по шосе „Рио Американо“ в Сакраменто. Познавахме всяка отбивка и завой на това шосе, всичките сгради и забележителности по пътя, затова една сутрин, когато на около сто метра пред нас забелязах нова табела, смушках Ерик и казах:

— Виж, скъпи, нова френска пекарна! — „Rain“, хляб — това прочетох в четирите яркочервени букви.

— Мамо, на табелата пише rain. Rain като болка. Това е клиника, мамо^[1] — отвърна ми той.

Понеже е човек, който никога няма да развали някоя хубава история в името на истината, Фернандо разкрасява подробностите и с херцога плесват ръце. Изчаквам, докато утихнат и смущението ми малко се смекчи, а после питам Барлоцо:

— Какво знаеш ти за моите тайни?

— Ако знаех нещо за тях, нямаше да са тайни, нали? Мога само да кажа, че загадъчните хора обикновено разпознават другите загадъчни хора.

— Значи, ако усетиш, че имам тайни, това означава, че и ти също имаш. Така ли? — питам аз.

Флори повдига глава и бързо се съвзема от изненадата си, като посяга към чинията, която, с изключение на трохите и стария сребърен нож вече е празна.

— Да. И нека засега просто си останат такива.

— Добре. Но що се отнася до опитите ми да решавам проблемите с хляб, ами, според мен каквото и да се случва, една хубава франзела не може да навреди. Като стана дума за хляб, пак ми свърши розмаринът. Ще ми донесеш ли малко?

— Ама ти да не пълниш дюшек с розмарин? Никога не съм познавал човек, толкова обсебен от тая проклета трева, колкото си ти — отвърща ми той.

— Може би, защото ми липсва морето. Розмарино. Розата на морето. Онова обрасло място до старите бани е почти толкова хубаво, колкото и вкоравените от сол хрусталаци, които растат покрай Средиземно море.

— Ще ти донеса толкова розмарин, че да напълниш поне десет дюшека, и с удоволствие ще седя до края на колкото кажеш от екзотичните ти вечери. Но може ли лично за мен винаги да правиш питка нормален, обикновен хляб? И да ми наливаш чаша вино, и да слагаш каничка зехтин на масата? Мисля, че е време да се науча на това, което прави Флори — да свикна да завършвам нещата по равно — и хляба, и зехтина, и виното.

[1] Английската дума за „болка“ и френската за „хляб“ се изписват по един и същи начин. — Бел.прев. ↑

СЛАГАШ ПИЛЕТО В ТАВА ЗА ПЕЧЕНЕ ВЪРХУ ХУБАВО ЛЕГЛО ОТ РЯПА, КАРТОФИ, ЛУК, ПРАЗ, МОРКОВИ...

В някои от сутрините се отказваме от разходките надолу до топлите извори и се покатерваме зад селото, до мястото, където са били първоначалните терми, т.е. спа. Самата дума „спа“ е латински акроним на *salus per aquam*, здраве чрез водата. Надничайки в изоставените зали, където някога Медичите са идвали да топят телата си, се чудим: ами ако е вярно това, което докладва селското разузнаване? Основната реконструкция на баните от флорентинска корпорация определено би променила колорита на селото. То би се превърнало в изкушение за изисканите и стресираните, които ще идват да се възстановяват с топла вода и масажи на болните си гърбове. Дремещото селце ще се събуди, но не непременно от красив принц. Поглеждам крадешком моя красив принц, докато вървим мълчаливо, всеки от нас залутан в собствените си блянове. Ала какво е това? Какво е това бавно, продължително потреперване в мен? Може ли да е предизвикано от безпокойството на ветровете, които се опитват да изтласкат лятото? Дали пък не е от съпружеската му силна ръка на ханша ми, докато вървим един до друг? Лицето ми гори там, където той ме докосна преди минута, когато ме целуваше. Хареса ми неговият вкус, останал по устните ми, и това как се смесва с вкуса на кафе, на мляко и хляб, на зрънцата неразтопена захар по неговите устни. Като хубав маслен кекс, такъв вкус има. Как може да ми го причинява? Как може да ми замайва главата? А възможно ли е да не е от него? От високото кръвно е. Защо не се сетих? Сигурна съм, че е това. Високото кръвно налягане предизвиква треперене. Или пък е някой хормон, който е хукнал да си върви, после пак се втурва обратно, ей така, за забавление? Може би е от Фернандо. Решавам, че е заради него, но е противно да не съм сигурна. А по-ужасното е, че този мъж може също толкова умело да предизвика у мен трепет от друг вид.

Отвън в градината съм, занимавам се с едно пиле, приготвям го, както Флори ми каза, че го е поднасяла майка ѝ за неделен обяд.

Направила съм точно това, което ми е наредила: „Слагаш пилето в тавичка за печене върху хубаво легло от ряпа, картофи, лук, праз и моркови...“

Инструкциите ѝ бяха секнали тук, затова продължавам сама. Напълвам корема му с шепа чесън, скилидките са смачкани, но небелени, после натривам гърдите до блясък със зехтин, а накрая го украсявам с дебело клонче розмарин. След около час в печта на дърва кожата е добила бронзов загар и е хрупкава, соковете изтичат на златни поточета и аз изваждам пилето да престои в продълговата, дълбока, затоплена чиния. В къщата поставям тавичката върху силен огън, изстъргнайки мазнината от печенето и парченцата карамелизирани зеленчуци, които лепнат по тавата, и осветявам всичко това с бяло вино, като накрая преобразявам соковете в сос, който има вкус колкото на съботна вечер, толкова и на неделно пладне. Поставям в соса копанки от хляб и ги оставям за момент да се накиснат в него, докато загрявам половин чаша вин санто^[1] и пускам шепа едри зибиби — стафиди от остров Пантелерия срещу Сицилия. Дивите марули, всичките измити, подсушени и увити в кухненска кърпа, са готови в хладилника. Отварям совиньон блан от Кастело дела Сала и го набучвам в кофичка с лед.

Моне би харесал масата на терасата, така както е пицно украсена с кана, пълна с макове и лавандула, и свещи, поставени в стари корабни фенери — защита от душните ветрове в девет часа. Викам Фернандо, който е някъде на горния етаж. Слагам хладните марули върху блюдо за сервиране, напръсквам ги с повечко сос, нареждам накиснатия хляб отгоре, посипвам топлите винени стафиди върху хляба и накрая поставям пилето върху цялото това творение.

Умирам от глад.

Виквам от основата на стълбището:

— Фернандо. Вечерята е готова.

Наливам виното, стоя на терасата, отпивам от него с опряна на хълбок ръка и загледана в заника на деня. Фернандо още го няма. Излизам навън в градината и виквам към отворените прозорци:

— Фернандо, ще слезеш ли долу да вечеряш с мен?

Един човек, който не е Фернандо, подава глава от прозореца на гостната. Дори и в тъмното го разпознавам. Може би по-скоро усещам присъствието на стария си приятел, господин Променливо настроение. Променливо настроение, който така властно командваше мъжа ми във Венеция, ни е намерил в тосканското ни убежище.

— Не съм гладен.

Променливо настроение никога не е гладен.

— А защо просто не дойдеш да ми правиш компания? Пилето изглежда чудесно. Поне пийни чаша вино, хапни малко хляб. Ела да си говорим. — Пробвам всички стимули, които действаха в миналото, но нито един от тях не дава резултат.

Майстор на драматизма, той оставя да се натрупа напрежение за няколко минути, а след това го чувам да се смъква по стълбите. Отпивам бавно глътка вино. Един поглед към него и виждам, че се е превърнал в яничар, тръгнал да воюва със съдбата си. Започва с изказването, че напускането на банката не му е донесло великите брегове на спокойствието, които е търсил. Оплаква това, което е загубил: няма сигурност, няма положение, няма титла.

— Само това забутано място, на което мислех, че ще намеря покой — казва той.

Искам да му отвърна, че покоят не е зависим от географията и че ако не се е чувствал спокоен във Венеция, как може да очаква да му е спокойно в Тоскана. Но не казвам нищо. Само го поглеждам с мълчалива почуда, а в ума ми прехвъркват великолепни картини от изминалите седмици и месеци. Казва ми, че се чувства ограбен. Изрича това обвинение, докато стои много близо до мен.

— И аз ли съм крадецът? — искам да разбера. Вече и аз съм на крака.

— Да, естествено, че си ти. Точно ти го накара да изглежда възможно — отвръща той. — Точно ти ме накара да повярвам, че мога да израсна и да бъда някой друг, освен добрия стар Фернандо — добавя мъжът ми в пълна готовност да посрещне благостите, които знае, че се задават.

— Добрият стар Фернандо е най-хубавият мъж, който съм познавала. Не го изоставяй. Вземи го със себе си и бъди търпелив. Вместо да се тревожиш кой с какво те ограбва, притеснявай се как ти сам се ограбваш. Ти крадеш от времето, Фернандо. Колко си

арогантен, приемаш вечер като тази, сякаш е някаква кисела вишна, и изплюваш половината на земята. Всеки път, когато се върнеш към миналото, губиш време. Толкова много ли ти е останало за прахосване, любов моя?

Да не би да е очаквал някоя турска фея да му заравни пътечката през тосканската гора? Не беше ли пълното му изтощение от ролята на слуга причината за неговото бягство? Изглежда, Фернандо не може да понася никаква емоция, освен меланхолията. Знам, че тази меланхолия е зов за утеха, но въпреки това подръчното ми съчувствие е безсилно пред нея. Неговото е мир, изграден върху клечки. Най-малкото стълкновение между по-дълбоките сили разбива измамната стабилност. Като птиче гнездо, носещо се по вълните, тя потъва.

— Защо вечно настояваш, че пропадаш от ръба на земята? Не си ли чувал? Земята е кръгла, така че, когато усетиш, че падаш, свий се, превърти се и пак стани, точно както на всички други ни се налага да го правим — вече викам.

Въпреки това не ме чува. Изваждам Андре Жид и чета:

„Ако човек желае да открие нови земи, трябва да се съгласи да прекара много дълго време в морето.“

Казва, че това са глупости, крещи, че цял живот е бил там, в морето. А сега е още по-навътре в морето.

— И искаш ли да поема вината за това, след като ти беше човекът, който напусна работа, без дори да го обсъдиш с мен, след като точно ти нямаше търпение да продадеш къщата и да станеш начинаещ. По-лесно ли ще ти е да забравиш тези истини и да ме оставиш да угаждам на жизнерадостното ти цвилене? Това ли е цената да съм ти жена? Не знам дали мога да я платя. Не знам искам ли да я плащам.

Забелязвам, че говоря тези неща на чист, разпален италиански. И то със свежо, хапливо красноречие. Аз съм Ана Маняни и София Лорен. Слисана съм, докато гледам от някакво безопасно място вътре в себе си как тази друга жена, която съм аз, хапе края на ръката си, тропа с крака, тръсва глава. Наистина ли съм аз тази, която така гръмогласно кълне? Има нещо ободрително в това да избълваш навън трите години, стоте години преглъщани тръни. Да, аз съм. Мъничката аз, която просто заплаква, когато я заболи, или се усмихва, казвайки нещо задълбочено и утешително на човека, който може да е наблизко. Имала

съм нужда от друг език, за да ме освободи от собственото ми възпиране, от самоцензурирането на доброто момиче. Махам се.

Направо излизам през вратата. Минава десет. Нощта още е безлунна и още съм гладна. Искан ми се да бях взела пилето. Въпреки че е горещо, треперя в роклята на оранжеви и розови рози, сякаш е ноември. Гладна съм, а роклята ми е толкова тънка. Не съм наясно защо тези два факта изглеждат свързани. Отначало тръгвам към Челе, но се отказвам и рязко свивам наляво, надолу по стръмната песъчлива пътека към един от топлите извори. Подхлъзвам се и се препъвам в тъмното без ботуши. Посядам за малко на ръба на една скала и чувствам как сълзите напират, но просто съм прекалено ядосана, за да ги оставя да рукнат. Помагам си с туфите диви цветя, разположени от двете страни на пътеката, за да се изкатеря обратно нагоре по стръмната страна на хълма. Забелязвам колко са деликатни цветята, но им се доверявам да ме държат. Нямам разрешително да шофирам в Италия. Имам силните си крака, сандалите с каишки, които протриват кожата и ми причиняват болка между пръстите. Забравила съм да си взема портмонето. Но така или иначе, в него няма много пари. Като говорим за загуби, бръквам в джоба на роклята си и изваждам банкнота от пет хиляди лири. Каквото и да е следващото, което ще правя, трябва да го финансирам. Стъпвам бързо и тежко, докато се спускам към Шосе 321 за Пиаце. Шест километра осветен от звездите селски път. Съботна нощ в Тоскана.

С изключение на няколко преминаващи коли по пътя срещам само една млада сива лисица. Вървя бързо, сякаш съм тръгнала към определено място, но няма къде да отида. Знам къде живее Барлоцо и къде Флориана, но това не е от онези села, в които човек може да се отбие при някого в десет и половина в събота вечерта, освен ако не го гони мечка. Тоест, освен в бара. Знам, че това е първото място, на което Фернандо ще ме търси, и затова поех в обратната посока.

Пиаце е по-малко дори и от Сан Кашано — цялото село започва и свършва на един-единствен завой на пътя. Но там има остерия, т.е. кръчма, и докато минавам край нея, виждам масите пълни с хора, които още вечерят. Влизам вътре и се насочвам към бара, поръчвам си еспресо и се мъча да подхвана някакъв несериозен разговор със съдържателката, но тя сервира, почиства, а вероятно и готви съвсем сама, така че само се усмихва за добър вечер. Добър вечер. Много е

късно за това, мисля си, докато излизам обратно на шосето. И тогава виждам тъмносиньото беемве да дебне. Знам, че Фернандо е разтревожен. Още не ме е видял и мога да реша да си поиграя с него, но не го правя. Изведнъж усещам, че ми липсва. Знам колко е трудно всичко това. Знам колко трудно може да бъде всичко през цялото време. Забързвам крачка и се преструвам, че махам на автостоп. Той спира и отваря вратата.

— Каквото и друго да се случи, колкото и глупаво да се държа, обещавай ми, че никога повече няма да правиш така — казва той.

Обещавам, защото за това съм се подписала. Знам, че съм се подписала да проявявам снизходителност към оплакванията и променливите му настроения с такава самоуверена решителност, с каквато се врекох да споделям и добрите му страни. И все пак, уморих се да опаковам и разопаковам сърцето си. Тези негови кризи, които странно чувствам като предателства, ми причиняват опустошение. И трябва силно да отблъсквам това опустошение, за да си припомням как е устроен той. Цялото това поведение е израз на характера му, неизменен до мозъка на костите. Освен това Фернандо е италианец и знае какво не мога да науча аз. Знае, че животът е опера, на която трябва да пициш и ридаеш и само понякога да се смееш. Между действията казва колко по-добре е сега, тъй като се е освободил от съня на стария си живот. Казва ми, че му харесва най-после да е в състояние да пици, да се оплаква и дори да се смее. Казва, че най-много обича това, че може да плаче. Моли ме да го обичам повече заради трудното в характера му, отколкото заради благостта му — нещо, което един мъж никога не би поискал от жена, освен ако вече не знае, че е така. Все пак, да го успокоявам, се е превърнало в задоволяване на собствените ми желания, в някакъв вид суета и знам, че трябва да се пазя от това.

Просто седим в колата, изобщо не разговаряме, докато накрая аз не казвам:

— Колкото и да те обичам, понякога ме отблъскваш, поне от време на време, за малко. Нека се опитам да ти кажа как ме караш да се чувствам понякога. Когато се запознах с теб, ти беше уморен от това да си Фернандо, онзи другият Фернандо, с когото злоупотребявах в много среди. Ти каза, че винаги си бил почтен, търпелив и жертвоготовен човек, а хората са се държали с теб дори още по-

брутално. Знаели са, че ще го понесеш. Банката, семейството, приятелите — всички са вярвали в твоята издръжливост. Правилно ли съм разбрала?

— Съвсем правилно — тихо отвръща той.

— И започвайки много отдавна, един по един, всеки от тях е бил огорчен по някакъв начин, когато си го отстранил от живота си. Така ли стана?

— Така стана.

— Добре, тогава защо ме превръщаш в твоя Фернандо? Не виждаш ли, че понякога се държиш с мен поне мъничко по начина, по който другите са се държали с теб. Вече само от време на време, не толкова често, колкото беше във Венеция, но как ми се иска никога да не се беше случвало. Просто не мога да те чувам, когато крещиш. И затова, като защита, аз също се уча да крещя. И мисля, че мога да стана много добра в това отношение, но тогава никой от нас няма да бъде чул и няма да ни остане нищо друго, освен да си тръгнем.

Изражението му говори и за мъка, и за раздразнение, и според мен изобщо не ме разбира. Прекалено съм уморена да опитвам да стигна по-нататък, затова се отдавам на мълчанието, което той, изглежда, предпочита. Напомня ми за моя син, за някакво оскърбление, от което се опари преди години, такова оскърбление, каквото само петгодишен негодник може да нанесе на четиригодишния си другар. Помня как се опитвах да убедя Ерик, че съдбата му не е да поддържа мира на всяка цена.

Точно сега знам единствено, че в любовта трябва да има и нещо като отчаяние, и нещо като радост. Тези две чувства — заедно с всичко друго, което влюбените изобретяват или позволяват — са константи. Любовниците никога не остават задълго без едното или другото, или и двете заедно. Радостта по-пълна ли е чрез отчаянието, подобно на това да ядеш, след като много си гладувал, да заспиш, след като си будувал твърде дълго? И ако е вярно, не трябва ли да приветстваме отчаянието така, както радостта? Даването, получаването, вземането, грижите — започнах да разбирам, че се редуваме да поемаме ангажимент за едно или друго от тези неща, сякаш са всекидневни дейности. Продължаваме да се заемаме с дейности, докато не изпълним всичките, докато не установим всички роли. Динамичната страна на

любовта се съдържа във всяка една от тези дейности, но рядко е отвъд тях. Вземам предвид и това, че любовта променя влюбените.

Сякаш на материята се придава нова форма, нищо вече не може да е такава, каквото е било преди любовта. Както сте били един с друг в началото на любовта, както сте преминавали през дните и нощите заедно, така ще преминавате винаги. Началото е било, когато сте се научили да танцувате заедно. Забележете, че дори сега танцувате заедно по същия начин. С музика, без музика. Вяло плъзгане преди внезапна, експлозивна полуизвивка, преди пълно завъртане. Два такта неподвижност в очакване на допълнително обмисляне. Бързо, бавно, тихо, мило, гневно. Любовта е много лично танго. А от време на време, просто за да не я забравяме, идва да ни посети старата истина, онази, която ни напомня, че може да пораснем, но не можем да се променим.

На никой от нас не му се прибира точно сега. Потегляме към Кампорсеволи, постиламе одеялото от колата върху склона в борова горичка. Разговаряме. Лягам по корем, горещата ми буза се притиска в земната хладина, просмукваща се през одеялото. Дебелите клони на боровете сплитат дебела завеса над нас и през тях се процежда лунна светлина. Той ляга толкова близо, почти ме закрива с тялото си, сякаш да ме предпази. Обичам да усещам тежестта му. Тази мисъл ме кара да се усмихна и изричам думата „ирония“ на глас.

— Здравей, мила — казва ми в отговор Фернандо.

Озадачен е от смеха ми. Така заспиваме. Будим се и си говорим още малко, заспиваме пак, докато не помирисваме, а после виждаме тъмновиолетовия дъх на зазоряването, който, вибриращ, духва звездите. Гаси ги малко по малко — съдържана увертюра — и ето, Аполон гръмогласно крясва добро утро на нощта, взривявайки това, което е останало от мрака, и подпалва небето в страховита възхвала от кехлибарено, оранжево и онова свирепо розово от сърцето на нара.

[1] Традиционно за Тоскана десертно вино. — Бел.прев. ↑

ECEH

VENDEMMIAMO — ДА ВЪРВИМ НА ГРОЗДОБЕР

Когато приближаваме Палацо Барлоцо, е едва седем часът, раничко дори за посещение от херцога, но ето го, идва иззад къщата, приличен на Икабод Крейн^[1]. Пробваме да го поздравим и като разтревожено старче, което най-последно вижда обектите на своето безпокойство изцяло в безопасност, ужасът му се претопява в навъсено изражение, прелива в намръщване, а накрая усяда в раздражение.

— Добро утро, деца. Дойдох да ви кажа, че гроздоберът в Палацоне ще започне утре по изгрев. Ще бъда тук в пет часа. Да сте готови.

— Велико, чудесно, страхотно. Разбира се, че ще сме готови — отвърщаме му весело, но засрамено, опитвайки се да прикрием очевидното свидетелство за нашата беля. Ясно е, той знае, че сме имали някакъв проблем, и мисля, че Фернандо се кани да му го обясни донякъде, но херцогът отсича:

— Слушай, Шу, следващия път, когато решиш да изпускаш пара, хвани пътя за Челе. По-безопасен е. Ти се опитваш да намериш собствения си покой, но смущаваш местните хора.

Без предупреждение, този човек, който още не се е здрависал с мен, ме хваща здраво за раменете, целува ме по едната и по другата буза, като казва, че ще ни види и двамата утре сутринта. Смайващо е — той не само знае, че сме прекарвали необичайна нощ, но и може да те смърми, утеши и заплаши само с няколко думи и един-единствен жест.

— А сега ще изям закуската си в свещено спокойствие — добавя той със смразяваща усмивка и очи на убиец и тръгва с широки крачки към кокошарника.

Стараем се да не се разсеем, но един от нас така или иначе прихва и когато Барлоцо ни чува, обръща се и също се смее.

— Искам да сте щастливи, деца — провиква се той в боязливото ромолене на септемврийския дъжд.

Още през юни бяхме почнали да разпитваме Барлоцо къде според него можем да помогнем в гроздобера. В живота ми на журналистка бях пътувала много из Европа, за да участвам в не един гроздобер — в Бандол, Южна Франция, на остров Мадейра, а веднъж по-нагоре, на север в Тоскана, в Кианти, — за да събирам информация и впечатления за моите истории. Всеки път земеделецът у мен се е вдъхновявал. Не можех да си представя да живея тук и да не участвам. Още по-въодушевен и от мен, Фернандо беше твърдо решен. По един или друг начин банкерът щеше да бере грозде. Но Барлоцо беше резервиран към тази идея.

Осъзнаваме ли ние, че това е убийствена работа, която започва всяка сутрин още щом росата изсъхне, и продължава до залез? Каза, че съседите се събират в една ферма, обират я до шушка, а после се местят в следващата, за да сторят същото. Обясни ни, че често има по шест или седем по-малки гроздобера във всяка от тези общности, обвързани чрез приятелство и взаимна потребност от вино, което за тях беше като храна.

— Чие грозде помагаш да се обере? — попитах го с надеждата, че прямотата на въпроса ще предотврати други сцени от края на света под още безмилостното септемврийско слънце.

— Обикновено ходя да помагам на братовчедите си в Палацоне, макар че те вече имат толкова много деца и сватове, които гъмжат из лозята, че едва ли имат нужда от мен — беше ми отвърнал той.

— Е, някаква друга работа можем ли да вършим? Може ли да готвим?

— Не разбирате, гроздоберът е „семейна“ работа, не е достъпен нито за любопитни, нито за почитатели. Но ще видим. Ще разпитам.

След като явно ни изнесе урок за местната култура, аз просто оставих въпроса да се уталожи. И сега, от тазсутрешното му заявление, че ще ни чака утре по зазоряване, внезапно разбирам, че сме канени да берем грозде.

La vendemmia, гроздоберът, се чака, той е по-важен празник от всяко друго сезонно събитие в живота на тосканските селяни. Най-старата отглеждана култура на италианския полуостров е лозата, а

клонките на нейната история са оплетени и присадени в ритуали — езически и свещени, както и в самия живот.

Почти всички имат лозя — или собствени, или на земевладелеца, или някъде около стотина рошави насаждения, израснали сред къпинови храсти, или посадени между редици фуражна царевица, или безкрайни хектари избуяли, фотогенични лозя, отглеждани от вещи ръце. Или, както е при братовчедите на Барлоцо, в някаква междинна конфигурация. Най-често, освен в големите парцели земя, където понякога се прилагат механични средства, гроздето се бере чепка по чепка, а щракането на секаторите отмерва дъвен, пасторален ритъм.

На лозата, на която работи гроздоберачът, се окачва странен вид плоска плетена кошница, която освобождава ръцете му да режат чепките и да пускат гроздето в нея с плавно, двуделно движение. Когато кошницата се напълни, гроздето се обръща в по-големи пластмасови каци, които после се изнасят към малките камиончета или бусове, чакащи тук-там между редовете, за да извозят гроздето по пътя към пресата. Когато живеех в Калифорния, разбрах, че невинните удоволствия от виното твърде често са принижавани до феномени — истински или въображаеми, — насочени към задълбочено разчитане на чаша гроздов сок. Тук няма подобно объркване. Тези хора правят виното си на лозето, а не в лабораторията като промишлените производители. Гроздето — неприкрито, неманипулирано и точно както са го изпратили боговете — е материалът за тяхното вино. Гроздето и страстта на хората към него. И в това съчетание се състои цялата алхимия.

Груби, сухи, силни вина, вина за дъвчене, гъсти рубинени еликсири, които вливат уморена, жадна кръв, като човешката, такива са тези вина. Без аромат на виолетки или ванилия, нито полъх от мармалад, нито от „английска кожа“, тези вина са сокът от намачканото грозде, пленено в бъчва.

Тромаво слизаме от камионетката на Барлоцо на пътя между лозята и виждаме около трийсет души, застанали или седнали до малка планина от кошници и кофи. Косата на всеки човек е завързана с кърпа или забрадка. Перифериите на шапките се закачат за лозите и това забавя работата по брането. Този друг начин за покриване на главата задържа потта, ако не жестокостта на слънцето. Решавам да върна моята сламена шапка обратно в камионетката, като се надявам

на това, че не прекалено много гроздоберачи са забелязали половинметровия волан на дръзката ѝ периферия. Щом се връщам при групата, Барлоцо ми подава спретнато изгладена синьо-бяла кърпа, бойкотирайки погледа ми, за да почувствам по-добре презрението му. Искам да го попитам защо просто не ми напомни, че имам неподходяща шапка, докато пътувахме насам, но не го правя. Фернандо мрази да сваля своята черна бейзболна шапка „Харли“ и получава безмълвното одобрение на херцога.

Другото, което ни отличава от групата, е, че не сме дошли с ножици, закачени на коланите. Внезапно започвам да се чувствам като главен готвач без ножове, като водопроводчик, който трябва да вземе назаем гаечен ключ. Но има и други без инструменти и скоро винарят почва да ни раздава ножици и работни ръкавици, сякаш сме на опашка за хляб и сме помолили за филийка.

Духът на празника слабо се усеща между редовете и под пробуждащото се слънце, докато винарят разпределя територии и демонстрира техника на неколцината новаци. Не мога да не си спомня гроздоберите в Калифорния, на които съм била свидетел. Управителят на имението и винарят сноват из лозята, многозначно кимат и клатят глави, докосват, помирисват зърната, записват си в тефтерчета, тичат с гроздето в лабораторията, за да тестват захарността. Ще има ли гроздобер днес или ще чакаме до утре за по-голяма концентрация на плодовата захар? Ето и друга история: когато луната се нащърбва и гроздето е едро и черно, покрито с плътен бял прашец с изсушена от слънцето роса — чиято остатъчна влага може да разводни чистотата на сока, — винарят отчупва чепка грозде, избърсва едно-две зърна в ръкава на ризата си, пуска ги в устата си, сдъвква ги, глътва ги, усмихва се и казва:

— Vendemmiamo, да берем.

Работата започва, но аз трябва да отида до тоалетната. Две жени с престилки и ортопедични обувки, отрязани на петите, пърхат около потребностите ми, показват ми пътя, грижат се да ми е удобно. Аз последна се шмугвам в покритите с листа редове на лозята. Партньори са ми мъж на име Антонио, около трийсетгодишен, наперен, и друг мъж, който се казва Федерико, около седемдесетгодишен, галантен като граф. Когато виждат, че знам как да използвам секаторите си, като държа извитите дръжки леко в юмрук, че мога да се заравям дълбоко в

лозите, за да клъцвам и пускам гроздето в кошницата си почти толкова ритмично, колкото тях, Холи Голайтли е реабилитирана.

— Това не е първият ви гроздобер, госпожо. Опитна сте.

Минали са по-малко от два часа, а аз, подгизнала от пот и почервенияла от гроздов сок, се треса цялата, неустойчива като бебе, докато се измъквам от влажната прегръдка на лозите и попадам в светлината на пъкленото слънце. Това е първата обща почивка от сутринта и не мога да си спомня била ли съм някога по-уморена. Краката ми са като на новородено жребче, едва ме удържат, когато опитвам да стана. Чувствам се капнала, но тялото ми е някак крайно екзалтирано и всепоглъщащото усещане не е много по-различно от това след секс. Оглеждам се за Фернандо, който трябва да е от другата страна на хълма, разделящ двете полета. Ето го, маха ми да ида при него. Понеже лозята са така красиви, не мога да устоя и тръгвам куцукайки през тях, а не по песъчливата пътека по края. Тук-там сред дебелите зелени листа има по някое излъскано до златно от слънцето, извито и почнало да се накъдря. Симптом на есента.

Отиваме при останалите, които са се събрали около туби минерална вода без следа от лед, оставени на сянка между два стари дъба. Има и бурета с вино. Всъщност никой не гълта водата, освен ако случайно не се плисне в устата му, докато я излива върху главата и раменете си, върху гърдите и ръцете. С водата се къпят, а пият виното и всичко това има смисъл. Правя като тях. Има кошница, пълна с панини — дебели резени хляб, напълнени с прошуто или мортадела — и аз лакомо изяждам един сандвич, а Федерико допълва водната ми чаша с вино. Пресушавам го като истинско изчадие от Земята на виното. Чувствам се отпаднала.

Успявам да събера достатъчно сили и продължавам с навеждането и рязането, докато не чувам звуци от акордеон и гласове, които пеят. Сигурно съм получила слънчев удар, мисля си, че приятният пристъп ще мине, но Антонио казва:

— Време е за обяд.

Милосърден обяд и серенада. Откривам Фернандо, проснат на земята между лозите, от които еbral, когато са известили обяда. Смее се, казва, че никога вече няма да помръдне. Тръгваме след другите към мястото под същите дъбове, макар и малко по-дълбоко в сянката им. Там е сложена дълга, тясна маса с покривка в зелено и синьо и

наредена с големи кръгли хлябове, купи с хлебна салата, пити пекорино и цяла финокиона — типичния тоскански салам, кръгъл и голям колкото чиния за вечеря и подправен с див копър. Има плоски кошници, отрупани с кростини — резенчета препечен хляб, намазани с пастет от фегатино — пилешки дробчета. Някой отваря канелката на друга дамаджана с вино и хората се нареждат на опашка с каничките, а други оставят течността да се пени директно от чучура в чашите им. Седнали на утъпканата земя сред нашите колеги, ние, небето и слънцето сме бродирани заедно в примитивен селски мотив.

На един отдалечен хълм жени, качени на стълби, берат плодове от горичка със смокинови дървета. Изглеждат като нарисувани — работливи дружки на Сафо. Смехът им е стъкло, което се счупва под кадифе, и трепетно се носи по въздуха. Донасят ни смокините, събрани в техните престилки, и ги оставят меко да се изсипят на масата. Вземам една смокиня, топла е от слънцето. Гризвам, пробивайки медните ѝ сокове и ги завъртам в устата си, още влажна от виното. Занасям една на Фернандо и той я изяжда цяла със затворени очи. Всички притихват за половин час, задрямали, полузаспали. Само акордеонистът пее.

Винарят минава между редовете и повтаря:

— За днес достатъчно, деца.

Едва пет часът следобед е, почти два часа по-рано от обичайното време за приключване. Берачите се разшумяват и искат да знаят причината. Според мълвата, която се носи, свършваме по-рано, защото сме обрали повече от половината лозя за рекордно време, а пресата, въпреки че ще работи през цялата нощ, просто не може да поеме повече грозде от това, което вече сме обрали. Настава голяма радост и мъжете тръгват наперено да се целуват и прегръщат един друг като банда латиноамерикански разбойници след успешно нападение. Навсякъде между връхлитащите коли и камиони предлагат грапа и поскромното удоволствие от баня и легло. Винарят стои в края на пътя, където са паркирани всичките ни коли, и се здрависва с всеки поотделно, гледа ни право в очите и горещо ни благодари, сякаш сме потушили пожара в ада. А аз си мисля колко артистично се хлъзват

италианците от настроение в настроение. Може би всичко е заради зехтина.

Девет дни поред берем със същата група шампиони на четири различни лозя, докато приберем всичкото грозде. Времето е все така топло, енергичност и добро настроение има в изобилие. Последния ден, на връщане към вкъщи в камиона на Барлоцо казвам на Фернандо, че бедрата ми са станали по-силни и стегнати, а той вече е сигурен, че да се труди на полето, е работа тъкмо за него. Барлоцо отбелязва, че пак се приспиваме със старомодните нагласи от кризата на средната възраст. Според него просто сме помогнали на съседите си да оберат малко грозде. Както винаги, херцогът чевръсто възстановява равновесието. Стисвам Тициановото си бедро и си мисля, че в края на краищата може би не е чак толкова стегнато. Предполагам, че за да смекчи критиките си, Барлоцо пита дали сме готови за вечерното празненство.

Нямаме търпение, отвърщаме му ние. И докато изскачаме от камионетката, Фернандо казва:

— Всички в бара за аперитив в седем и половина, става ли? — Въпреки че ритуалът с аперитивите е свещен, някой от нас винаги напомня на другите за него.

Вечерята в чест на гроздобера се организира в едно от лозята, които обрахме преди няколко дни. То е най-малкото, на което работихме, но според мен е най-красивото — намира се на поле, оброчено от борове, и дели земята с маслинова горичка. Дългите, тънки маси, сковани от дъски върху бурета, са покрити с бели колосани ленени покривки и са наредени между редовете на обраното лозе. От двете им страни са сложени импровизирани пейки. Цялата светлина идва от огън. В червеникавата земя са забити факли. На едно място, защитено от ниска стена, са натрупани камъни, гори огромна пещ на дърва. По цялата дължина на масите са поставени свещи, а още повече свещи в хартиени пликове бележат пътищата до имението. Мирисът на пресен хляб и младо вино опиянява здрача, а по небето пълзи лениво парченце луна.

Искам да помагам по някакъв начин, но нашият отряд берачи, който се състоеше от около трийсет души, се е разраснал до шейсет,

може би седемдесет човека. Затова гледам. Вечерята ще се състои в дома на по-възрастния ми другар от гроздобера — Федерико, който идва да ме поздрави. Насочва ме към широко зейналите врати на кухнята, където жена му и дъщерите му режисират спектакъла. Преброявам девет жени, но те се движат прекалено бързо и вероятно са повече. Пеят, докато готвят, естествено разделени на сопрано, което задава лирически въпроси на алта, който пък отвърща на сопрана, а после сам задава свои въпроси. Оперета насред брашното и парата.

На една маса жени разпъват хлябно тесто на плоски кръгове и нареждат отгоре грозде. Разказват ми историята на своя хляб, според която първите чепки грозде, които винарят отрязва от всяко семейно лозе, се носят събрани в една кофа в църквата, за да ги благослови свещеникът. После гроздето се слага в купа, за да се отпусне в зехтин, парфюмиран с розмарин и смачкан див копър. След това нахиснатите зърна грозде се нареждат едно по едно или на по-малки гроздове върху тестото. Жените наричат шепи захар — бяла и кафява, смесени заедно — върху гроздето и с ожесточени движения отгоре мелят пипер. После пххват хлябовете в пещта в дъното на схлупената кухня.

— Гроздови пити — казва една от жените, а Федерико пак се появява и повдига обемиста реплика на етруска урна. Прокарва пръст по украсата ѝ и посочва подобните на дискове предмети, високо вдигнати от жени, които шестват около извивките ѝ.

— Гледай. Етруските със сигурност също са пекли този хляб по време на гроздобер. Древно нещо.

Питите се опичат за нула време и не след дълго Федерико ги изважда от фурната, като ги оставя върху разнебитена дървена врата, качена върху кухненската маса. Когато всички хлябове се опичат, четири жени със забрадки и престилки, всяка с ръка на ханша, с лица, поруменели като на булки, вдигат вратата, изнасят я и тръгват надолу по осветената от свещите пътека към лозето. Хората им правят път, викат „brave, bravissime“ — браво, отлично — и с жестове и движения, тайнствени като тези на етруските жрици от Федериковата урна, слагат по две-три от прелестите със захарна коричка на всяка маса. Хората ръкопляскаат.

Федерико бързо ме води към поредната им гордост. Под пепелта на снощния огън, в камина, дълбока и широка колкото малка стая, той е сложил едри зърна бял боб да се задушават в тумбести винени

бутилки, повечето от тях останали от времето, когато дядо му правел вино. Федерико е разбъркал зърната с вода, градински чай, чесън и розмарин, морска сол, прясно счукан черен пипер и малко зехтин. Затворил е бутилките с парчета влажен плат, за да може парата да излиза със свистене, без да гръмне стъклото, и е оставил бобът да се готви цяла нощ. Fagioli al fiasco sotto le cenere — боб в бутилка, задушен под пепел. Федерико вече изсипва охладения, благоуханен от подправките боб от всички бутилки в голяма бяла купа, поръсва с още зехтин и разклаща. Когато всички седнат, с жена му ще вдигнат купата заедно и ще раздадат омекналия като крем боб от маса на маса, от човек на човек, точно както са правили прадедите му.

Толкова много събития се случват едновременно, толкова много хора се опитват да ми покажат нещо. Снова между фурната, масата, камината, предлагат ми вилици и лъжици, пълни с едно или друго, увещават ме, натрапват ми нещо, пришпорват глада ми за още. Още.

С преса за картофи една от жените намачква грозде в купа и ми казва, че ще го намаже по лицето си, ще го остави да изсъхне и ще стои така през нощта — маската заглажда повърхността на кожата ѝ, придавала ѝ розов оттенък и сияние. Едва ли е на повече от двайсет и пет години; мисля си, че така или иначе, си е розова и сияйна, но ѝ благодаря за съвета.

Има и още грозде — просто измито, изронено от дръжките и скупчено върху тлъсти наденици в голям меден тиган. Една жена сипва струйка мазнина, ръцете на друга действат отдолу и натриват с гроздето наденичките до блясък. По същия начин подготвят за фурната друг тиган, а после още един. Трите тигана се слагат на дъното на фурната и металната врата с трясък се затваря.

— Четиридесет минути и сме готови, но сега всички елате за кръщението — казва Федерико.

Множеството се е преместило и се е скупчило до оградата на зеленчукова градина — сред листата лъщят останали неоткъснати грамадни оранжеви тикви. Подскачащите пламъци в каменния кръг служат за фон на яркото зрелище. Млад рус мъж с дънки и розова фланелка държи много малко бебе, неговия син, който едва се забелязва сред меките гънки на бялото одеяло. На една масичка е поставена дървена каца, също обвита в бяло. Трепет, непроницаем като жасминовата нощ. Една жена пристъпва напред и наглася ръката на

бащата да държи по-добре бебешката главичка, а друга — сигурно гайката на бебето — притиска ръце към бузите си — и изтерзана, и развълнувана. Глътка Въздух. Притихване. Бащата казва благодарствена молитва за реколтата, за здравето и добруването, което ще донесе виното, за обичта и приятелството на неговите съседи, за раждането на хубавото му момченце, което се казва Филипоне — Големия Филип. Едно бързо движение и одеялото се развива, пада на земята и като придържа главичката на бебето с едната ръка, а с другата подпира гърба му, бащата потапя Големия Филип, току-що новородения потомък на това племе, свързано със земята, в съда с новороденото вино. Впечатлена съм от тази симетрия. Потапянето трае само миг и бащата вдига своето кротко, голо, измито с грозде шестдневно бебе високо над главата си, а хората викват:

— Eviva Filipone, eviva Filipone. Да живее Големия Филип.

Мъничък син на Бакхус. След няколко дни ще го заведат в църквата и ще отмият от него първородния грях. Езически обреди, християнски обреди. Големия Филип ще бъде непристъпен на всички фронтове.

После хората се настаняват по масите, подават си чинии, подноси, кошници. Неизбежното наливане на виното. И никоя истинска тосканска вечеря не започва без тънките резени сушено месо, кростините с пилешки дроб, препечения хляб, намазан със зехтин. Тази вечер няма да е изключение. Белият боб на Федерико и надениците, вече ожарени и хрупкави, пол ти с гъстите, опияняващи сокове на погълналото топлина грозде, се изяждат със скиачати и парчета почерняла по ръбовете печена тиква, чиято сладост се е карамелизирала и единствената им подправка е щипка сол. Хармонията между тези храни, опитани тази вечер, сред тези хора, е възхитителна и ще я помня цял живот.

Точно когато изглежда, че вечерята приключва и вдигат последните чинии и изтупват трохите от покривките, трупата от кухнята се появява с още кошници, този път препълнени с бишкоти или отрупани с кростати^[2]. По масата се раздават бутилки „Вин санто“ и всички се залавят да размекват трошливите сладки във виното, като ги хапват между глътките кехлибарена течност и отчупват с ръка парчета от питите с конфитюр.

— Чакайте, чакайте, деца, има и саба — предупреждава Федерико, влачейки се след постоянно мъкнещите купи жени. Саба е прясната мъст, неферментираният сок на гроздето, дестилирано на бавен огън в тръпчив, жълтеникавокафяв сироп, чувствен като опушен стар портвайн. Тази сладост е древна като винопроизводството — бутилките саба се складират при резервите и се кътат като реликви. Тази вечер в качета с маскарпоне са полели вълнисти струйки саба. Поднасят я в чашки за еспресо с малки лъжички — тя е студеното, коприненонежно пожелание за лека нощ в края на празника и въпреки това никой не помръдва от мястото си. Но всички сме притихнали, всеки от нас се е обърнал навътре към себе си. Тази вечер всичко вече е казано, историите са разправени, смехът е отшумял, останало е само чистото спокойствие под млечното сияние на намаляващата луна, опушвано от време на време от някой забързан облак. От остриганите лози отскачат светулки, някой погалва струните на мандолина. Носовото пеене на мъжа ми свисти по вятъра. А някъде наблизо е Големия Филип, който суче.

Винарски наденички, печени с грозде

За 6 порции

2/3 чаша зехтин екстра върджин

2 супени лъжици пресни листа розмарин, ситно
накълцани

2 чаени лъжички анасонови семена

2 чаени лъжички семена от копър пипер от мелничка

1 кг домашни свински наденички, приготвени без
чесън или лют пипер (добър избор са наденичките от
свинско, патешко или заешко месо)

1 кг смесено червено, бяло и черно десертно грозде,
измито, подсушено и почистено от клончетата

1 чаша червено вино

В малка тенджера, на бавен огън, загрейте зехтина — като внимавайте да не достигне до кипене — и добавете подправките, семената и щедро наръсете със смлян пипер. Разбъркайте и захлупете тенджерата, като дадете възможност на мазнината да се запари около 15 минути. Междувременно продупчете наденичките с върха на ножа, на едно-две места всяка, сложете ги в дълбок съд и ги полейте със студена вода, колкото да ги покрие. Оставете ги да започнат да къкрят, похлупете съда, като капакът е открянат, и задушавайте наденичките пет минути. През това време загрейте фурната на 200 градуса.

Отцедете задушените наденички и ги сложете в тавичка за печене. Налейте запарената мазнина върху тях, добавете гроздето и разбъркайте всичко, покривайки наденичките и гроздето с ароматизиращия зехтин. Сложете тавата в предварително загреятата фурна и печете 25 минути, като обърнете наденичките, за да се запекат, а гроздето да набъбне и ципата му да се пръсва от сочност. Извадете наденичките и гроздето от тавата с решетеста лъжица и ги запазете на топло.

Излейте червеното вино в тигана и бъркайте на средносилен огън, като изстъргвате всякакви парченца, които са се залепили за съда. Усилете огъня и оставете виното да се редуцира почти до сироп. Излейте редуцираното вино върху запазените топли наденички и грозде и бързо ги разпределете в топли чинии. Пюрето от картофи и праз или черпак полента са чудесни за топене в сочните наденички и гроздето. По избор или като добавка може да поднесете парчета хляб с твърда коричка.

Fagioli al fiasco sotto le cenere/ Боб в бутилка, задушен, под пепел

Тосканците са толкова силно влюбени в своя фасул, че италианците от другите райони ги наричат mangiafagioli — бобояди. Най-древният, най-сочният метод за готвене на фасул е al fiasco — във винена бутилка с тумбесто дъно. Полусвареният бял боб се смесва с вода или вино, зехтин, клонче розмарин, няколко скилидки чесън, шепа градински чай и се изсипва в бутилката. Гърлото на бутилката се запушва внимателно с навлажнена кърпа, достатъчно хлабаво, че да позволява на парата да излиза, а после всичко се заравя под пепелта на

гаснеция огън. Бобът се готви цяла нощ и е готов на следващата сутрин (или следобед, или вечер), изсипва се в дълбоки купи върху кора от вчерашен хляб и изобилният сос напоява и размеква хляба. Накрая — струйка зехтин, няколко завъртания на мелничката за пипер, бутилка червено вино наблизно и тосканецът е сит през целия ден.

За 8–10 порции (или за четирима тосканци)
1/2 кг зрял бял фасул, киснал предната нощ
2 чаени лъжички едра морска сол
1 чаша зехтин екстра върджин
1 1/2 чаши вода
1 1/2 чаши сухо бяло вино
1 голямо клонче розмарин
3 или 4 едри скилидки чесън, обелени и смачкани
пълна шепа листа градински чай
2 чаени лъжички фина морска сол

Отцедете накиснатия боб и го сложете в дълбок тиган, като налеете студена вода, докато го покрие. Добавете едрата морска сол и сложете боба да заври на силен огън. Намалете огъня и варете боба един час. Отцедете го и го изсипете в двулитрова бутилка от кианти с кръгло дъно или в съд с подобна форма. Добавете зехтина, водата, виното, розмарина, чесъна, градинския чай и фината морска сол. Разклатете бутилката, за да се разпределят съставките. Запушете я с навлажнено парцалче, заровете я в пепелта на камината и си легнете. Друга възможност е да сготвите боба върху печката — задушавайте го на тих огън в дълбок тиган два часа или докато стане кадифеномек, но още да не е разварен.

[1] Герой на Уошингтън Ървинг от разказа „Легендата за Слийпи Холоу“. — Бел.прев. ↑

[2] Италиански печен десерт, плодова пита. — Бел.прев. ↑

DOLCE E SALATA — СЛАДКО И СОЛЕНО, ЗАЩОТО СПОРЕД МЕН ТАКЪВ Е ВКУСЪТ НА ЖИВОТА

— Защото вече всичко е различно, затова — едва ли не ми се сопва Флориана, надвиквайки непоправимия октомврийския тембър. — Повече от двайсет години не съм се занимавала с това. Знаеш ли колко тона праскови, сливи, домати, зелен боб и червени чушки съм обрала, изчистила, затворила в буркани и сварила за зимнина в живота си? И сега искаш пак да се захвана, така ли? Не си го и помисляй — отсича тя, докато обираме последните сини сливи от дърветата в моя двор, надпреварвайки се с бурята, която ни заплашва в гръб.

— Ами, имах предвид само да спасим тези — отвърщам ѝ, размахвайки ръце над реколтата, струпана в кошници навсякъде около нас. — Няма начин да ги изядем всичките, преди да се развалят, а пък и ходих до Четона тази сутрин, купих две щайги с домати и си мислех дали не може да поседим няколко часа заедно, за да ми покажеш как да ги обработя. После може да довърша останалото сама. Само трябва да започна — казвам, знаейки, че искам твърде много.

— Никога не става така — отвърща тя, докато се прибираме към къщата. — Да затваряш буркани, е, като да се целуваш. Едно нещо води до друго и преди да се усетим, ще сме заобиколени от стотици буркани и шишета, няма да има място къде да ги приберем, а в моя случай, няма и кой да яде лакомствата, които са в тях. Като толкова много други неща, които правехме, за да оцелеем, приготвянето на зимнина вече няма кой знае какъв смисъл.

Замълчавам си, просто гледам към нея от стъпалата на терасата, където съм седнала и си мисля колко малко знам за Флори. Колко малко желае да ми разкаже тя и все пак то изглежда достатъчно. Вдовица е повече от двайсет години, няма деца, икономка и готвачка е, работи четири дни в седмицата за едно семейство в Чита дела Пиеве. Домът ѝ е малък, хубав апартамент — мансарда, на покрив — в жилищна сграда близо до църквата. Родена, отгледана и прекарала целия си живот тук, в това село, тя се отнася с топлота и угажда на съседите си, въпреки че често изглежда отделена от тях — червенокоса

непозната, обградена със съчувствие от доброжелателна тълпа. Като мадона на Рафаело, тя вероятно е най-красивата жена, която изобщо съм виждала. Лицето ѝ е овал от лунен камък, кожата ѝ — прозрачна като криле на пеперуда, лесно поруменява, става на тъмноалени петна и Флори заприличва на момиче. От закачките между нея и Барлоцо, на които съм ставала свидетел, трябва да е с около десет години по-млада от него, вероятно към шейсетте. Той винаги я споменава като момиченцето, а тя го нарича *vesio mio*, „татенце“ на диалект.

От първия ден, в който пристигнахме, когато Флориана застана наред градината с ръце на ханша и предложи да ни помогне да се нанесем, между нас има нещо прекрасно. Нещо, изваяно от доволство. Често мисля за тази част от юлската вечер, която прекарахме с крака, натопени в топлите извори, и ядохме бишкоти на лунна светлина. Оттогава, през някои от почивните си дни, късно сутрин идва на гости и ми дава по едно рамо с готвенето и печенето или остава отвън, за да помогне на Фернандо, докато заравнява с греблото или мете. Флори винаги трябва да прави нещо. Да заслужи пътя си през живота, минута по минута. Докато аз и Фернандо се размотаваме с едно-друго, понякога тя сяда горе в малката стая срещу антрето и се захваща да кърпи до прозореца. Там, на едната стена, има голямо табло, пълно с десетки фотографии на моите деца, снимки от сватбата ни, от пътешествията ни. Казва, че иска да се запознае с децата ми, и винаги дълго съзерцава снимките им, взема някоя, после друга и друга, като се усмихва и цъка с език. Казва, че Лайза прилича на Одри Хепбърн, че трябва да забрави университета и просто да иде в Холивуд. Харесва очите на Ерик.

— Той е твърде нежен да живее сред лисици — коментира тя.

Според Фернандо това е нейният начин да каже, че Ерик изглежда мил. Особено много обича една от сватбените ни снимки, на която съм с гръб към фотоапарата, а Фернандо ми помага да сляза от гондолата на пристана. Занася я до прозореца, където може по-добре да разгледа подробностите. Винаги се визира в тази снимка много дълго време.

Флори никога не остава прекалено дълго, само около час, и не иска и да чуе за обяд заедно с нас или пък да хапне или пийне нещо. Според мен просто иска да бъде тук. От време на време се разхождаме по свечеряване, като се срещаме по-скоро по изчислена случайност,

отколкото по план, на пътя за Челе. Флори не е разговорлива, да се усмихва и да преплита ръката си в моята, докато вървим, ѝ е спокойно, отколкото да говори. Обръщаме лица срещу вятъра — и двете харесваме бурното време във всичките му форми. Някоя вечер аз нося торбичка лакрицови бонбони, две узрели круши или портокал, но най-често Флори носи в джобовете на пуловера си малки шоколадчета, увити в син станиол. Поделяме си ги като диаманти. Възприемам нейния навик — и на мен не ми трябва много думи. Ако никога не бяхме узнали нещо повече една за друга от онова, което посъбрахме първия ден, мисля, че пак щяхме да сме приятелки. Въпреки че всяка от нас може вежливо да любопитства за другата и понякога съвсем свободно си задаваме въпроси. Тя иска да научи повече за Америка, по-специално за Сан Франциско, където много години съм работила. Казва, че мечтае някой ден да се разходи по моста „Голдън гейт“ и да се качи на ферибота за Саусалито, да остане отвън на палубата в мъглата, както е видяла една актриса да го прави във филм.

Харесва ѝ историята за нашето запознанство с Фернандо, все иска да ѝ я разказвам и винаги ме моли да повтарям една или друга част от нея. Веднъж я попитах за Барлоцо, откога са двойка, и тя ми отговори, че всъщност никога не са били двойка в сантименталния смисъл, че цял живот са били приятели и винаги ще бъдат. Друг път каза, че била луда по него още от малко момиче, но той никога не ѝ обръщал голямо внимание. Казва, че винаги е бил *lupo solitario* — вълк единак. Разбирам, че когато отговорите ѝ са сравнително кратки, не е, понеже въпросът я обижда, а по-скоро според мен я обърква, защото дори и тя не знае отговора. Огряна от слънцето, бързо забулена в сенките, ту мога да я видя, ту не мога. Трик, който всички използваме. А може би при нея изобщо няма никакъв трик. Може би става така, просто защото Флори е тосканка.

— О, Шу. Аз не съм никакъв склад с традиции, на който можеш да почукаш така, както при Барлоцо. Той никога няма да ти го каже, но наистина много му харесва да ви хваща двамата за ръчичките и да се разхождате в миналото. По един или друг начин се опитва да прави същото с колкото се може повече хора, които ще му позволят. Но на вас двамата, и особено на Фернандо, явно мисли, че оставя завещанието си, предава нататък историите и някак си обезпечава значимостта на живота си. Вие тримата сте съучастници. А съучастничеството е вид

обич, не мислиш ли? По някакъв начин той се държи като влюбен човек. Просто толкова дълго е бил около всички нас. Онези от нас, които са по-възрастни от него, мислят, че има още много да учи, а ние, по-младите, мислим, че искаме нещо повече — или е по-малко? — от миналото. По-стари или по-млади обаче, всички сме уморени по свой си начин. Свежестта, която носите вие двамата, му замайва главата.

Прекъсвайки размишленията си, тя закачливо подмята:

— Колко лошо, че не можеш да помолиш него да ти помогне със сливите и домати. Консервирането вероятно е единственото кулинарно изкуство, в което Барлоцо не е експерт. Той може да намушка прасе и да го заколи, да нареже бутоните така точно, че прошутото да изсъхне стегнато и сладко. Може да прави саламе, кървавица и пача, може да маринова ушите и опашката и да свари мазнините, за да направи пръжки. Виждала съм го как набожда сърцето на клон с листа на градински чай, пече това нещо на огън, а после го оглозгва и го нарича вечеря. Понякога е звяр, друг път — принц. Но винаги е добър, Шу. Барлоцо е добър като хляб.

Тя дава всичко от себе си, за да ме разсее, но не се получава. Цялата тази реклама на Барлоцовите таланти и добродетели е излишна, пилее се при мен. Аз вече съм убедена, че е паднал ангел с неолитно, римско, средновековно и ренесансово минало. Знам, че знае всичко. Освен как да затваря сливи и домати в буркани.

— Чао, скъпа моя, трябва да тръгвам. И знаеш ли от какво имаш нужда? От фризер, много голям. С него можеш да спасиш всички сливи в Тоскана.

За момент помислям, че говори сериозно, и се каня да я обвиня в богохулство, но виждам, че се смее от сърце, затова се размивам и аз. Слиза надолу по хълма, самотна фигура, която ме изостави сред камара гниеци плодове.

Барлоцо и Фернандо седят на масата за хранене и рисуват. Този път ще зидат огнеупорна стена, вдъхновени от една такава в градината на Федерико, която видяхме на празничната вечеря след гроздобера. Проектът се нуждае само от камъни и заравнен, изолиран терен, където пламъците няма да застрашават дърветата. Ще бъде примитивен барбекю трап, над който ще можем да печем и с едно от

приспособленията на Барлоцо, да закачим гърне и да задушаваме всичко — от птици до боб, така казва той. За разлика от пещта на дърва, огънят на открито е практичен не само за готвене, но и за собствената ни телесна топлина.

— Иначе скоро ще почнеш да говориш, че да се стои навън, е прекалено студено и ще пропуснеш най-красивите вечери от цялата година. Задава се дълга, тежка зима и ще трябва да живееш до вътрешното огнище, но защо да пришпорваш нещата? И ако искаш веднъж да се откажеш от всичките си ленени покривки и свещи, можеш да седнеш направо на земята, близо до огъня, да си готвиш и да ядеш под звездите, като овчар — казва Барлоцо.

Знаеше, че образът на овчаря ще ми подеждва. Наистина е влюбен в нас, мисля си, докато го слушам как се впуска да говори за чудните есенни нощи и свинските пържоли, от които капе чеснов сок. Продължава да се запъва, когато използва „ние“, и го променя на „вие“, защото не иска да се натрапва в тези съблазнителни фантазии. Искан ми се да разбираше, че „ние“ е съвсем на място. Барлоцо вече означава толкова много за нас двамата, но според мен той и Фернандо са си по-близки, макар и по техния си пестелив начин. Мисля, че всеки вижда себе си в другия. Фернандо усеща, че с напредване на възрастта би могъл да стане като онази страна на Барлоцо, която е — или пък беше? — твърде самотна и винаги готова да се разгневи. В посещенията на Барлоцо за него има нещо от Дикенс. Като Духа на коледното бъдеще. И мисля, че херцогът вижда у съпруга ми себе си като по-млад, по-специално, когато Фернандо показва упоритата сърцевина на волята си. Сигурно това е причината, поради която по шест пъти на ден повтаря колко е хубаво, че Фернандо scappato dalla banca — е избягал от банката. Не знам защо, но ми се струва, че много отдавна Барлоцо е искал да избяга от нещо или от някого. И понеже не го е сторил, херцогът тържествува, че Фернандо е успял.

На няколко километра надолу по пътя за Пиаце има каменоломна. Според Фернандо там можем да намерим достатъчно камъни, за да издигнем колизеум, но Барлоцо му казва, че някой със сигурност ще ни види да копаем, ще се зачуди какво строим, а после ще намине да ни уведоми, че правим всичко неправилно. Ясно ни е, това удоволствие Барлоцо иска да запази само за себе си.

— Ще се навъртат наоколо, както и когато строяхме фурната, и ще трябва да изслушаме около трийсет мнения за това кой е най-добрият начин да се трупат камъни. Знам едно място в Умбрия, където Тибър е плитък по това време от годината, и за няколко часа можем да вземем от дъното на реката каквото ни е нужно. А и пътят дотам е живописен — казва той.

И така, една ясна привечер натоварваме количката и торба със сечивата на херцога от каменната епоха в каросерията на камиона. Потегляме. Фернандо открива своя репертоар с парчета на Коул Портър^[1]:

„Така ми действаш, просто ме замайваш.“

Понякога, когато седим вечер горе, в бара, с Фернандо пеем с часове, а Барлоцо и неговите стари приятели ни слушат захласнати, сякаш сме пътуващите музиканти на Жак Брел^[2], аплодират ни и викат *bravi, bravi* дори и когато спираме, за да си спомним текста. Херцогът е научил една-две фрази и се включва с Фернандо.

— „Кажии мии защоо да еее такааа, защоо да имаш сииилатааа да ме хипнотизираааш?“

Обръщам се да го погледна — суров е като палач, устните му повтарят думите точно както ги е чул да ги пеем. С фонетично попадение. Като произнася всяка гласна и отделя всяка съгласна, той е на три и половина такта от Фернандо — тосканското ехо на венецианец, пеещ американски любовни песни — и се получава прекрасен ефект.

Барлоцо ме смушка с лакът и аз да пея. Гласовете ни сякаш тласкат напред старата камионетка, понасят я над шосето, чак до Понтичели, по автострадата, а после по виещия се път към Тоди. Независимо каква песен пеем двамата с Фернандо, Барлоцо пее своя единствен запаметен стих, напасвайки думите по различните мелодии, и винаги провлачва последната нота, докато остане без дъх. Пеенето изглежда окуражава херцога, разпалва любопитството му.

— И как наричаш тази рокля, с която си облечена? Прилича на модел от хиляда и осемстотната година — казва ми той, като извива вежди по посока на есенния ми костюм, наскоро възприет от мен за сметка на роклята с оранжеви и розови рози. Обута съм с гумени ботуши и широка черна пола на „Камали“ от мека вълна, набрана в талията, която е откривала поне петнайсет пъти есенен сезон.

— Може би е вярно, че и аз, и дрехите ми сме оцелели от някоя друга епоха.

Барлоцо спира камиона край пътя, на мека поляна до борова горичка. Сваляме инструментите и количката и пресичаме пътя до плитчините на реката. Оставям ботушите си на брега. Надиплям полата, завързвам дебел възел над бедрото и нагазвам боса в Тибър. Слънцето слабо напича гърба ми, водата вледенява краката ми. Сякаш цял живот съм газила в Тибър, аз шляпам и плискам във водата — толкова ми се струва познато. Когато преодолявам всичките осем метра до другия бряг на реката, у мен се надига мъничко божество и пак си спомням колко много обичам този живот. Чувствам, че някак си съм го откраднала или че съм го получила като награда. Първа награда за отказ да чакам. За това, че не чакам да нагазя в реката, че не си обещавам някой ден да нагазя в реката, а за това, че го правя сега, тъкмо сега, преди съдбата или някой друг натрапник да се отбие и да ме уведоми, че има промяна в плана.

Мъжете разклащат камъните с железни лостове, повдигат ги от плитката бучаща вода и ги нареждат в количката. Един курс до камиона. Още един. Изобщо не помагам, освен че им пея и викам, за да ги окуража. Развеселявам ги с възхитителен напев какво ще сготвим, когато запалим първия огън.

Изстисквам речната вода от краищата на полата си, оставям капките да измият пръстите ми и отивам да седна на брега. Гледам мъжете как работят, после се разхождам из горичката и отчупвам клонки с оранжеви плодчета, които приличат на целаструс. Когато ме извикват, защото е време да си вървим, вече съм се размекнала като кадифе. Караме нагоре по хълма до Тоди и спираме да си вземем еспресо за из път, правим кратка разходка и сядаме, отпивайки по глътка просеко. Всички сме съгласни, че ни е налегнал мъчителен глад. Едва седем часът е — неприлично рано да си мечтаем за вечеря, затова тръгваме към камиона.

— Може да погледаме залеза, а после да идем да хапнем риба в някой ресторант на път за вкъщи — предлага Барлоцо.

Спираме на друго място край брега на реката и си помагаме да облечем якета и пуловери, които да ни защитят от усилващия се вятър. Златна светлина обгръща кайсиевите облаци и залязващото слънце обагря Тибър като в кръв — пурпурна следа в сърцето на

настъпващата нощ. Препъвайки се, стигаме до водата и сядаме. Неочаквано чувам собствения си глас:

— Мисля, че е време да си купим дом.

— Къде? — пита Барлоцо.

— Колкото се може по-близо до Сан Кашано — отговаря му Фернандо.

— Мислех, че само временно ще живеете тук. Мислех, че за вас това е само антракт, приключение, забавление; че в един момент ще се върнете във Венеция или в Щатите — казва Барлоцо, макар вече да знае, че не търсим забавление. И после още по-дълбоко вкарва пръст в раната. — Какво ще правите тук? Разбирам, че искате място за почивка, като всички други по света. Но повечето хора, които купуват нещо тук, имат друг живот, друг дом, работа. Имат си място някъде другаде. Е, тук много им харесва или поне им харесват онези страни от живота, с които си правят труда да се запознаят, но най-доброто, което мога да кажа за повечето от тях, е, че са едновременно на две места — единият, крак е тук, а другият — здраво стъпил на онова място. В края на краищата така и никъде не заживяват истински. Залагат на сигурно. Но вие двамата май не говорите за сигурност. Защо искате да живеете тук?

Нищичко не казвам, но с брадичка посочвам реката и боровете.

— Заради това — обяснявам му. — И заради това, което виждаме всеки ден в Сан Кашано. Искам да живея сред розовите хълмове с кошарите и листата на маслините, обръщани от ветровете със сребърното нагоре, както и сред гласа на камбаните, които бият в мъглите. Ето затова искам да живея тук.

Обръщам се към него и добавям:

— И заради теб.

Той е слисан и очите му потъмняват.

— Искам да живея тук заради теб. Искам ти да ми бъдеш учител. Харесва ми, че ни предаваш дори и малка част от онова, което си видял, което знаеш и умееш. И чувстваш.

Само реката шумоли, а после се чуват глухи, провлачени стъпки, идващи от близкия склон, тук-там бродиран с няколко редици лозя. Светлината има сила, колкото да ни покаже фигурата на древна жена с коса, увита в кърпа, а вместо наметало — с мъжка жилетка. Вероятно е стопанката на селската къща над реката, дошла е да нагледа царството

си. С раздалечени крака, здраво стъпила на дървените си обувки пред лозите, тя откъсва останалите тук-там чепки грозде, подминати от ножиците на берачите. Изяжда ги от дланта си, сякаш ги е откраднала, защото е гладна. И още дъвче, а ръцете ѝ шумолят като ранена птица в храстите — търси в попарените листа поредния скрит дар. Омагьосва ме, сякаш е богинята Венера — вече остаряла и непохватна. Като че ли съм надникнала през ключалка, за да погледна каква ще бъде някой ден — това съм аз. Седим на сто-двеста метра разстояние, но тя не ни забелязва. Или не ни обръща внимание. Знае истината — че всичко е спорно, че и нещастията, и победите са само временни и в повечето случаи нямат значение. Знае, че нито едното, нито другото не е такова, каквото изглежда, и че ако има разлика между тях, тя е само, че големите празници отшумяват по-бързо, отколкото зарастват раните.

— Искане ли е нещо сладко, преди да угасне светлината. Не копнеем ли всички за същото? — пита Барлоцо. — Но преди да стигна дотам, искам солената хрупкава коричка на купчина пържена риба — допълва той и става, изгупвайки най-новия прахоляк от вече изцапаните си жълтеникавокафяви панталони.

Хапваме пържени латерини в ресторант на име „Лучано“. Мънички сладководни рибки — носят ни цял поднос от тях на масата. Мисля, че са твърде много за нас, но след това пристигат още два подноса със същите размери, заедно с кана изстудено бяло вино. Нищо друго. Наблюдавам херцога. Взема една рибка и слага част от нея в устата си, сякаш нагъва и ликвидира цялата миниатюрна структура с две сдъвквания и едно преглътване. Правя същото и усещам вкуса на горещата, хрупкава, сладка рибка, но искам още две-три, хапнати набързо и още по-бързо, докато почувствам плътния, богат вкус да изпълва устата ми. Отпивам от студеното вино и се отпускам.

Построяват каменния кръг за един ден и върху тлеещата жар на първия ни огън опичаеме тлъсти наденици, дълги цял метър, приготвени от месаря с брадвичката, която виси от неговия колан „Долче и Габана“. Обръщаме ги, докато почнат да се разпукват, а после ги полагаме върху копанки от хубав хляб и ги изяждаме между бавни, жадни глътки вино, седнали направо върху червеникавата земя на Сиена, както ни бе посъветвал Барлоцо. Пак разпалваме огъня и

гледаме как пламъците прогарят дупки в мрака с чувството, че нощта се увива около нас и ни обгръща като безмълвна сапфирена вълна.

— Защо седиш толкова близо до огъня? Искаш да се превърнеш в печено жертвоприношение ли? — пита ме Фернандо.

— Трябва да открия точното местоположение. Обичам да стоя до ръба. Не прекалено близо, но и не прекалено далеч. Въпреки че май предпочитам да съм по-близо, отколкото по-далеч.

— Не се доверяваш на комфорта повече от мен, Шу — обажда се Барлоцо.

— Защото ми харесва да стоя близо до огъня ли?

— Не, не само. Това е само символ на факта, че не се доверяваш на комфорта. Повече се доверяваш на риска, отколкото на комфорта. И аз винаги съм се страхувал от комфорта. Навличам си болка, защото в онези моменти, когато не мога нито да я видя, нито да я усетя, когато ми е спокойно, знам, че всъщност няма никакво спокойствие. По-добре да остана с болката, за да мога да я държа под око. В комфорта има риск. Има комфорт в риска. Рискът. Той добавя пикантност, така е. Потиска апетита. Отстъпва пред апетита. Стой близо до ръба. Стой далеч от ръба.

— Е, кое от двете?

— Всичко закуп. Всичко в премерени дози, поето в добре премислен момент. В живота е нужна хитрост. Иначе човек преждевременно загива.

Мрачен е тази вечер херцогът. Фернандо вторачено го гледа, объркан, струва ми се, че простичкото му предупреждение към мен да седна по-назад от огъня е отприщило тирада за рисковете, които крие комфортът, за премерените дози хитрост и преждевременното загиване. И двамата знаем, че тук няма какво да направим, затова слушаме.

— Да започнем с началото, свети Августин го е казал най-ясно: „Ние, всеки един от нас, ще умре.“ Всички неща са тленни. Дървото, сиренето, сърцето, цялото човешко тяло. И като знаем това, като го разбираме, животът започва да изглежда по-маловажен от представата как искаш да го живееш. Съгласни ли сте?

Поглеждам Фернандо, кимваме си в знак на съгласие един на друг, а после Фернандо кимва към Барлоцо.

— Така че животът по дефиниция е нетраен. След цялата енергия, която хвърляме в опит да го уредим, да го осигурим, спасим, предпазим, ни остава страшно малко време за живеене. Болката, смъртта или някое друго нещастие не ни подминават, защото сме внимателни, или защото имаме застраховка, или да прости господ, защото имаме достатъчно пари. Добре. Е, как човек разбира точно как иска да живее? Как да изразходва времето си?

Фернандо, изглежда, се справя със сприхаво поднесения монолог, но аз съм заклещена назад, някъде между Свети Августин и гниещото сирене. Въпреки това разбирам, че за Барлоцо най-краткото разстояние между две точки е спираловидната извивка, затова не се изненадвам, когато казва:

— Ако искате, ще ви помогна да си потърсите къща.

Флориана беше права. Ние тримата сме съучастници.

Въпреки че го усещам по-скоро като още една стая в нашата къща още от първата ни нощ в Сан Кашано, колкото повече време минава, толкова повече бар „Централе“ се превръща за нас във втори дом. Розеалба, Паоло, Тонино, синьора Вера, цялото семейство от редовни клиенти, които надзирават бара, ни приобщава, прави живота ни по-хубав. В ъгъла, на стената до пинбол машините, има телефон. Когато се обаждаме на Лайза, на Ерик, на агента ми в Ню Йорк или на издателите в Калифорния, синьора Вера шътка на децата да не вдигат врява, като им обяснява, че говорим с Бил Клинтън. След като години наред е стояла под автомата за сладолед, една прашна факс машина нежно се почиства с памук, потопен в алкохол, и се поставя на малка масичка зад бара, който съвсем наскоро е станал център за международни комуникации и бар, наистина „Централен“.

Три, четири, понякога повече пъти през деня и вечер можем да бъдем намерени там, до маса на малката тераска. Сутрин, облеgnати на бара, обвиваме ръце около чашите си с капучино, а късно следобед крещим в телефонната слушалка. Избърсваме капките кафе и петната вино от получените през деня факсове. В „Централе“ се съсредоточава всичко. Той е Холивуд и Виена, Уолстрийт, „Шанз-Елизе“. В бара се разгласяват всички новини, дори и неизопачените. Тук е мястото, на което се залагат съдби, предимно на карти, и на което, щом се утоли

жаждата, се възстановява и мирът. Той е нашият офис, салон за чай, военен щаб, светая светих, убежище и временна квартира. Има ли човек, който наистина да има нужда от нещо повече? Започвам да разбирам защо някои италианци ще ти кажат, че предпочитат по-скоро местния бар, отколкото квартала си, че не е такава беда да се настаниш в апартамент, който далеч не отговаря на мечтите ти, след като барът си е съвсем наред. Някои дори ще ви кажат, че техният бар е това, което много отдавна е била кварталната църква за енорияшите си — място за утеха.

И както са постоянни истинските удоволствия на „Централе“, така постоянно е желанието на Барлоцо да доставя наслада. Или своята собствена идея за наслада. Той обича да се раздава. Най-често да се раздава отдалеч. Остава разни неща пред вратата или на още по-голямо разстояние — на пътеката в гората, по която минаваме обикновено. Тази пътека бива украсена например от торбичка на пурпурни петна, пълна с къпини и подпряна на колкото е могъл да носи бели цветя и малък наръч спретнато подредени нацепени дърва, завързани с трева. Когато му благодарим, отвърща, че абсолютно нищо не знае за никакви бели цветя и наръч с дърва. Една сутрин подаръкът представлява бут на звяр с обърнато нагоре копито, с остри, щръкнали четинести черни косми, напъхан в найлонова торба. Изпищявам, затръшвам вратата пред зверското парче и от врявата голият, полузаспал Фернандо слиза долу тичешком.

— Какво има?

С гръб, плътно опрян на вратата, му казвам с очи и леко наклонена глава, че зад мен се спотайва нещо зловещо.

Той възприема беззвучния начин на говорене и само с устни пита:

— Какво стана, кой е?

— Погледни — предизвиквам го аз.

Той леко откrexва вратата, насочва едното си око към светлината и прошепва:

— Няма никого.

— Погледни долу.

— Боже. Това е просто крак от глиган — съобщава той и отваря вратата широко, а тъничкото му момчешко тяло се навежда да го вземе. Какво знае моят венецианец за дивите глигани, чудя се аз, докато той пренася крака до кухнята, слага го в мивката и маха обвивката. Пак прошепва „Боже“, а после дълго и бавно издиша.

— Колко е голям! — Фернандо го повдига за глезена, обръща го, върти го, за да направи оглед от всички страни. — Сигурно тежи петнайсет килограма, ако не и повече.

Малко ме вълнува колко килограма тежи. Просто не го искам в кухнята си. С този приток на адреналин, тъкмо се каня да пришпоря Фернандо да изнесе това нещо и да го хвърли някъде отвън, само да е по-далеч от мен, и херцогът надниква през вратата с ухилена физиономия.

— Добро утро, деца. Какъв чудесен ден, а? Браво, намерили сте красивия млад звяр.

Забелязвам, че се старая да гледа само лицата ни и любезно пренебрегва факта, че Фернандо е без дрехи, въпреки че не е изненадан.

— Може ли? — влиза през вратата той, обръща се да я затвори и явно дава време на Фернандо да се качи по стълбите, за да обуе панталона си. Но съпругът ми, който се концентрира най-добре, като мисли само за едно нещо, е забравил за себе си и мисли само за глигана. Как ще го изчистим?

Ощипвам го силно и бързо по задника.

— Ах, извинете — казва той и неохотно излиза.

Едва вдигнал ципа си и закопчал копчетата, и вече се връща, а аз още не съм имала шанс да порицая херцога за ужаса, който ми причини. Просто стоя и ги гледам как постилат вестници на терасата, вземат ножове, изнасят бути и се заемат да го остъргват. Барлоцо разправя, че глиганът е бил издебнат и свален от ловци в Пиаце преди три седмици, че двегодишният мъжкар е бил изчистен, после повесен в мазето на селската поща и накрая заколен и разпродаден тази сутрин. Отдавна свързан с трофеите на тази ловна дружинка, херцогът бил направил заявка за левия заден крак...

— Това е най-добрата част за яхния с червено вино — чувам го да казва на Фернандо, докато изсипвам брашно в купата за хляб.

Приключили с работата си, двамата влизат обратно с вече анонимна маса месо и кокали. Барлоцо иска най-големия съд за готвене от кухненския ми комплект. Старият дълбок меден тиган не го удовлетворява.

— Ей сега се връщам — казва той и пристига, натоварен с винени бутилки и керамично гърне, по-голямо от Питсбърг. От задния му джоб висят подправки с корените и пръстта по тях. Моли ме да загрея три бутилки вино, докато той слага подправките на дъното на гърнето, нарежда парчетата от глигана, посолява ги и ги поръсва със смлян пипер. Излива върху тях топло вино, покрива гърнето и го изнася отвън на терасата. Слага три тухли върху капака и казва да го оставим да почива три-четири, може би пет дни и само по веднъж на ден да повдигаме капака, за да разбъркваме месото. Всяка сутрин гледам как Фернандо изпълнява ритуала с разбъркването на месото с две големи вилици. Прилежно изважда всяко парче от маринатата, после пак го потапя и го побутва на сигурно място в червените дълбини. Захлупва гърнето, нарежда отгоре тухлите и се изправя, вторачен в гърнето, сякаш очаква то да помръдне или да му заговори. След стриктното изпълнение на Фернандо, всеки следобед идва Барлоцо. Маха тухлите и капака, разбутва месото и навежда глава, за да го подуши.

— Още не — казва той след три поредни следобеда. На седмия ден заявява, че е готово за готвене.

Решен да започне да го готви, независимо какво е казал херцогът, след обяда Фернандо запалва огъня във външното каменно огнище. Вече е изгорял достатъчно до точната смес от червена и бяла жарава, че да угоди на херцога. Но първо иска глиганът заедно с виното да заври върху печката. Това трае сякаш цяла вечност и ние, като механични играчки, постоянно влизаме и излизаме от кухнята. Най-после се появяват първите мехурчета и Барлоцо изнася гърнето на външното огнище. Струпал е жарта на купчина и заравя гърнето така, че керамичните му стени отвсякъде да са плътно обградени с жар, почти до капака. После повдига капака, слага го обърнат върху гърнето и напълва и вдълбнатината с жарава. Последните му инструкции са да не правим нищо, докато не дойде той утре сутринта. За Фернандо това си е пасивно задължение и той остава да наглежда гърнето, заравнява жаравата, наръсва още върху капака, връща се в конюшната, прави

пълна обиколка на дивана, а после пак излиза навън, за да провери дали нещо не се е променило. Опасявам се, че нощта ще му се стори много дълга.

Когато на следващата сутрин херцогът пристига да вдигне капака, виждаме, че месото се е задушило до тъмно махагоново кафяво, а виното, соковете и подправките са се сгъстили. Ароматите ни карат да преглъщаме силно и с копнеж.

— Сега трябва да си почива до утре — заръчва ни Барлоцо. И двамата с Фернандо не можем да повярваме, че продуктът още не е завършен. Подчинението си има граници. Още щом Барлоцо си тръгва, сипваме от ястието в супени чинии, наливаме вино и с малко вчерашен хляб сядаме на необичайна закуска. Месото е толкова меко, че можем да го ядем с лъжица, а вкусът му е и по-сладникав, и по-натрапчив от този на свинското.

Оставя фина диря от аромат на лешници върху небцето. Изливам малко от изобилния сос в малък тиган. Добавям половин чаша вино, за да освежа дълго задушаваните сокове, една чаена лъжичка доматиена паста и хубаво смесвам всичко на бавен огън. Посипвам зрънца морска сол и резултатът е чудесен. Изваждаме още няколко парчета от глигана, пробваме го с пригодения сос и решаваме, че от него ще стане хубаво допълнение към паста.

Ето така го поднасям на херцога на следващия ден за обяд, а след това, като второ ястие, купа с глиганско месо направо от гърнето, в което се е задушавало. Изяждаме сервираното, сипваме си още, но когато поглеждам какво е останало, мога да се закълна, че месото е пораснало отново. А изобилието поражда нов ритуал.

Става ни обичай всеки петък да носим в бара кошница за вечеря. Така, съвсем непринудено, обогатяваме социалния си живот и споделяме, каквото имаме, с тези, които са наоколо. След като три седмици сме носили задушен глиган под една или друга форма, този път слагаме в кошницата пита от картофено пюре с коричка от пекорино и гърненце сос, приготвен със зелени маслини, намачкани с листа пресен риган. Има порция дребни червени чушки, пълнени с наденички и с копър и опечени в пещта за хляб, а за по-късно — поднос с хрупкави царевични бисквити, оваляни в захар. Вера ни налива вино, донася хляб, слага стол за себе си на нашата маса и само след пет минути имаме чувството, че точно тук трябва да прекарваме

петъчните вечери. Вера яде много малко, много бавно и аз не съм сигурна дали е заради необичайната храна, или просто така повеляват патрицианските ѝ маниери. Все пак изглежда доволна, когато ни пожелава приятна вечер и се качва горе вкъщи, при семейството си и телевизора. Тонино поема нощната смяна. Щом пристигне някой за еспресо или за хранене, той излиза иззад бара, придружава човека до нашата маса, увещава го да опита, да хапне и го кани да седне с нас.

След няколко вечери насаме с Вера, при нас идват и други хора и накрая славата на петъците се разнася — не заради това, което ядем, а заради спомена, който общите вечери извикват у жителите на Сан Кашано. Скоро и те почват да носят петъчните си ястия в бара, увили гърнетата и купите в бели кърпи, скътали вътре и историите си. Разказват как са споделяли храната през войната, спомнят си всяка подробност от най-хубавите ястия и най-високо ценените сладкиши на баби и прабаби. Понеже иска да завързваме приятелство без неговото натрапчиво присъствие, Барлоцо идва късно и души наоколо за десерт, преди да си поръча грапа. Понякога си сипва да хапне от останалото по съдовете.

— Ама защо ястията ти винаги са и сладки, и солени? — пита той една вечер, прокарвайки кора хляб през сосовете в тигана, останали от патица, задушена с круши в мускат.

— Защото според мен такъв е вкусът на живота.

Задушено свинско с вкус на див глиган

За 6 порции
10 плодчета хвойна, 10 цели скилидки чесън и 10 зърна черен пипер
2 чаени лъжички фина морска сол
1 1/2 кг свински бут или плешка, изчистени от излишните тлъстини и нарязани на около 5–7 сантиметрови парчета
2 супени лъжици зехтин екстра върджин
3 средни глави стар лук, обелени и нарязани
3 големи скилидки чесън, обелени и смачкани

- 1 малка изсушена люта чушка, натрошена
- 1 1/2 чаени лъжички фина морска сол
- 2 бутилки силно червено вино
- 1 чаша гъсто доматино пюре
- 1 чаша червено вино
- 2 големи скилидки чесън, обелени, смачкани и ситно нарязани
- 2 чаени лъжички хубав оцет от червено вино
- 1 супена лъжица листа пресен розмарин, стрити на прах.

Намачкайте в хаванче плодчетата хвойна, скилидките чесън и зърната пипер, докато сместа придобие консистенцията на едър пясък, и я прехвърлете в малка купа. Добавете морската сол и разбъркайте добре. Втрийте тази смес от подправки в подготвеното свинско по цялата му повърхност. Сложете подправеното свинско в неутрален съд и плътно го похлупете. Оставете свинското да престои три дни в хладилника, като веднъж дневно обръщате парчетата.

Загрейте мазнината в голям, дълбок тиган на средносилен огън. Внимателно подсушете подправеното свинско с кухненски салфетки и го прехвърлете в тигана — сложете толкова парчета, колкото е необходимо, като внимавайте да не се застъпват. Позволете на месото да хване коричка и тогава го обърнете, като го оставите да се зачерви отвсякъде. След като парчетата хванат коричка, прехвърлете ги в чиния за съхранение и по същия начин, докато опържите всичкото месо, като добавяте по няколко капки мазнина, ако тиганът почне да засъхва.

Прибавете лука, чесъна, стритата чушка и солта в тигана и ги бъркайте на средносилен огън, само докато лукът стане прозрачен, като внимавате той или чесънът да не добият цвят. Изсипете една бутилка вино и докато то се загрява, остържете парченцата, които са залепнали за тигана. Добавете доматино пюре и оставете сместа само да заври. Прибавете изпърженото свинско и излейте част от втората бутилка вино, колкото е необходимо да покрие парчетата. Отново загрейте сместа само до завиране, похлупете тигана, като оставите капака леко откренат, и задушавайте свинското на много бавен огън. От време на време разбърквайте сместа, за да поддържате

месото влажно, и задушавайте още 2 часа. Опитайте дали месото е станало крехко. Продължете да задушавате, докато парченцата не станат изключително меки и почнат да се разпадат на конци при допир с вилицата.

С решетеста лъжица извадете свинското в чиния за съхранение. Прибавете към соковете в тигана последната чаша вино и оставете да заври. Добавете чесъна, оцета и розмарина, за да освежат соса, върнете месото обратно, разбъркайте добре, похлупете и оставете всичко да си почине няколко минути. Сервирайте част от соса с паста като първо ястие, а месото — като основно, гарнирано само с хляб, няколко листа салата и същото хубаво червено вино, с което сте го сготвили.

[1] Американски композитор (1891 — 1964). — Бел.ред. ↑

[2] Белгийски певец, автор на песни, актьор и режисьор (1929 — 1978). — Бел.ред. ↑

ЕТО ТОВА СА КЕСТЕНИ

— Хубави са, тази година са абсолютен деликатес.

Херцогът говори на себе си, докато брули с пръчка по-ниските клони на едно от кестеновите дървета, обгърнали пътя, който лъкатуши на излизане от селото. Натиска с ботуш няколко кестена, за да ги отвори, помирисва месото на единия, сдъвква го. Връщаме се вкъщи от закуска в бара и решаваме да се приближим до него тихо, с намерението хубавичко да го изплашим. Промъкваме се на пръсти зад гърба му, без да обезпокоим нито едно бронзово листо от купчината, в която е нагазил.

— Утре — виква той, без да се обръща, но през цялото време е знаел, че сме там. Сега се извърта към нас, ухилен до ушите с детинско злорадство, поздравява ни, докосвайки с два пръста старата си синя барета, и тръгва с широки крачки към Пиаце. Или говори толкова много, че чак ни призлява, или изобщо не говори. И все пак значението на Барлоцовото „утре“ е ясно. Кестените са готови за събиране. Казваше ни, предупреждаваше ни дни наред, че щом узреят, ще ни заведе в гората да си наберем от най-старите, най-богато раждащи дървета.

— Първо правило в събирането на реколтата от кестени е да подготвиш земята под дърветата — казва ни той на другия следобед, щом потегляме.

Подминаваме всичките дървета край пътя, носим гребла, лопата, приспособление за брулене, което прилича на тупалка за килими, голяма конусовидна кошница с кожени дръжки и три петкилограмови ленени чувала за брашно, измолени от пекаря. Вървим в колона един зад друг и там, където пътят извива точно след Ла Крочета, навлизаме в гората. Потъваме дълбоко сред дърветата и подминаваме съвършено красиви на вид кестени. Най-после Барлоцо внезапно спира в началото на горичка от израснали високо дървета с дебели стволоче и казва тихо като молитва:

— Ето това са кестени.

Разтоварваме инструментите си и се заемаме да изгребем килима от стари листа и клони. Изчистваме и заглаждаме широк периметър около дървото, като отделяме новите, току-що паднали кестени настрана и ги слагаме в една от торбите. Работим заедно и разчистваме по същия начин под всички останали дървета в горичката. После Барлоцо подава на Фернандо пръчката за брулене и му казва да удря колкото може по-високо и по-силно, за да събори кестените върху разчистената от нас земя.

Фернандо почти страховито пристъпва към близкото дърво. Давай, положението е напечено. Концентрира се и удря. И кестените валят отгоре. Удря многократно, вече с бойни викове и пронизителни предупреждения да стоим настрана. Като вижда какво чудовище е създал, херцогът си взема бухалката, успокоява приятеля си и се заемаме да събираме.

— Избирайте само най-лъскавите, най-едрите кестени — казва той. — И оставете по-малките на зверовете. Много трудно се белят тези по-дребните. И ги събирайте един по един, не с цели шепи. Оглеждайте всеки поотделно и оставяйте тези, които не изглеждат много добре. Ако няма да го ядете, не го вземайте. Помнете, че трябва да съберем достатъчно, но не прекалено много.

За херцога всичко е житейски урок, мисля си, докато седя на камък сред листата, потънала в изучаване на размерите и блясъка на един кестен. Но на мен винаги ми е харесвало да уча — тоест, когато учителят обяснява докрай, изцяло и право в болезнената поука на дадения урок.

— Защо не сложим мрежи или чаршафи под дървото, което обираме, после ще ги навием и ще изсипем кестените направо в торбите? Така правят на някои места с маслините, нали?

— Може би, но това не са маслини и ние тук не постигаме чаршафи, когато берем кестени — отвърща той.

На земята вече има огромно количество кестени — отсявам ги и си мърморя нещо на английски за циничния херцог, а Фернандо, лишен от бухалката си, се катери по дърветата, къса кестени от най-високите клони, пуска ги в джобовете си, а когато те се препълват, пуска останалите кестени долу, на едно място, което е определил за своя територия. Харесва ми, когато решава да се държи като дете.

За нула време ръцете ми се вкочаняват от октомврийския студ, но ръкавиците ми са твърде дебели и пръстите ми непохватно ровят из кестените. Без думи Барлоцо застава пред мен, сваля своите странни ръкавици — с подкъсени пръсти точно над първата фаланга, — дава ми ги и продължава с това, което е правил допреди малко. Рядко съм го виждала без такива ръкавици. В най-горещите дни на лятото вместо вълнени носеше конопени.

Пъхвам ръце в ръкавиците на херцога, още топли от него. Въпреки че са твърде големи за мен, са доста удобни. Макар пръстите им да са подрязани, ръкавиците изцяло покриват моите пръсти, освен това са всичко друго, но не и чисти — спечени от кал и кой знае още какво. Все пак ми харесват. Харесва ми допира с тях. Може би ще ме омагьосат и ще се превърна в херцог. Или аз ще омагьосам ръкавиците и херцогът ще почне да танцува танго. Когато торбите ни почти се напълват, ги извличаме обратно на пътя, където сме оставили камионетката на Барлоцо, и потегляме към нашата къща да ги разтоварим. Почва да вали и Фернандо стъква огън в салона, а не във външното огнище. Барлоцо пак излиза да наточи инструментите, а аз чегъртащ неговия тиган за печене на кестени — тежък, красив съд от ковано желязо с дръжка от маслиново дърво, дълга един метър. Дъното му е цялото надупчено. Ножът ми за кестени е наточен — къс, страховит и закривен. Но Барлоцо е приготвил нож и за себе си и демонстрира как да сложиш кестена с плоската част надолу върху стабилна повърхност и да издълбаеш кръст откъм облага му страна.

— Никога не изрязвай хикс — казва той. — Винаги кръст. Хиксът е за зачеркване. Ще ти покажа и това, ако искаш. Всички трябва да знаем как да зачеркваме — дали мисъл, дали човек, или призрак на човек. Но ще го оставим за друг ден. Да се научиш да правиш хубав, ясен хикс, е ритуал по преминаване от едно състояние в друго, а това отнема известно време.

Когато огънят се укротява до равномерно бучене, Барлоцо ми казва да хвърля малко розмарин:

— Знам, че ще ти достави удоволствие, а и няма да навреди на кестените.

Фернандо пуска първата партида в тигана и го намества между жаравата и пламъците.

— Кестените са съвсем пресни и ще се опекаат за няколко минути. Но трябва да движиш тигана, разклащай го — дава заръки Барлоцо.

Специалист по готвене в тиган, херцогът хваща на свой ред дръжката и с една чупка в китката мята кестените във въздуха, улавяйки всички, с изключение на един. Провиква се за червено вино и аз бързо отивам да му занеса чаша, но той иска бутилката и когато я взема, слага палец на гърлото, плисва върху кестените и ги кръщава, предизвиквайки шумно свистене и димни винени изпарения.

— Да станат по-нежни — разяснява той.

Сядаме пред огъня, пред нас са сложени две купи — едната е пълна с току-що изпечени кестени, а другата е за черупките и обвивките, които се изхлузват като бебешка пижама. Продължаваме да дълбаем кръстове, печем, кръщаваме, белим, ядем и прием. Увита съм двойно с дебело одеяло, положила съм глава на възглавница върху плочите пред камината, а Фернандо и Барлоцо седят като подпори за книги от двете страни на масичката за чай. Барлоцо разказва истории.

— Понякога кестените са били единствената храна, с която хората са разполагали по време на световните войни. А и в много други случаи. По тези места, допреди петдесетина години, прибирането на кестените беше толкова важна част от селския живот, колкото и гроздоберът, и гледането на прасета. Още от Средновековието, а вероятно и много преди това, кестените са били основен продукт от прехраната. С листата хранеха прасетата и кокошките, обвивките се ползваха за разпалки — освен през най-тежките времена, когато ги варяха за напитка, — а щом жертваха някое дърво, дърводелците изработваха от твърдия му, дебел дънер примитивни мебели. От какво мислиш, че е направена раклатата ти за хляб? — сочи той към старинната мадия от шестнайсети век, чийто капак се отваря и отдолу има плот, на който слагам хлябовете да втасват. — Хората още говорят как са преживявали зимите с *rape d'albero*, дървесен хляб. Стриват кестените, добавят вода и малко мая. Беше твърд като камък и трябваше да го натопиш във вода, преди да можеш да го ядеш. Някои го наричаха *rape di legno*, дървен хляб, и според мен това беше по-подходящото име.

Баща ми се върна от руския фронт през зимата на хиляда деветстотин четиридесет и трета година. Вървял три месеца от

Украйна през Полша, Германия и Австрия, докато стигне до Италия и най-после да се прибере у дома с торба кестени, завързана за колана му — торба, която е напълвал само от време на време. През февруари, казваше, вече било трудно да намери каквито и да е кестени, повечето вече били събрани, а останалите — наполовина изгнили. Ако слънцето пекнело за ден-два, където снегът е по-малко, пониквала по някоя храбра тревичка и когато откриел стръкове, просто сядал там с опънати крака, късал и ги тъпчел в устата си, сякаш са късчета от самия живот.

Още по-тъжно е, че когато повечето от тези станали насила войници, като баща ми, най-после допълзяха до вратата си, вместо утехата на домашното огнище завариха семействата си седнали около загаснал огън, гладни точно колкото тях. Нямахме угоено агне, което се върти на шиш, нямаше хляб в пещта. Нямахме кани със сгряващо вино. Нямахме посрещане на героя. Докато баща ми беше в Украйна и търсеше кестени под снега, с майка ми лазехме на четири крака из гората и изравяхме кестените изпод листата, ровехме доста отчаяно, доколкото си спомням. Тези дни се връзаха дълбоко в душата на момчето и това място не може да зарасне. Още е жива рана, която люти, щом почна да стъпвам около нея. Помня, че щом кестените узрееха, правехме поход след поход, пълнехме кошници и джобове, баретата ми, престилката на майка ми. Вкъщи ги складирахме в стар сандък в избата, на сигурно място от мишките. Няколкото останали животни, които се щураха около къщата, да не говорим в гората и по полето, бяха жертвани на яхния. Почивахме си малко, постопляхме ръце на оскъдния огън, после тръгнахме да търсим отново. Ходехме дни наред, докато траеше изобиλιето, накрая се катерехме по дърветата и клатехме клоните, за да изпаднат кестените, останали по тях. И вечно бдяхме за шишарки — от онези едрите, дебелите, в които имаше по цяла шепа мънички, бели ядки. Пиноли, борови ядки. Тях ги носех в скута си, близо до гърдите, те бяха първото нещо, което сметнах за истински ценно. По същия начин, по който си спомнях, че ме е носила майка ми. А що се отнася до кестените, някои ги опичахме веднага, за награда, като ги поръсвахме с капки вино, разредено с вода. Други варяхме и след като сваляхме обвивките, оставяхме ги да изсъхнат, смिलाхме ги и ги запарвахме като кафе. После сваряхме обелените кестени в още вода, този път с няколко листа салата, глава

лук и диви треви, докато всичко станеше на мека и гъста каша. Ядохме я гореща на вечеря и си говорехме колко вкусна би станала само с няколко капки хубав зехтин или с най-малкото парченце масло, или с няколко зрънца захар.

След това разстилахме останалата каша върху кухненската маса на загладен правоъгълник, дебел около пет сантиметра, и я оставяхме да се втвърди, докато спим. И после, два пъти на ден, докато имаше, режахме парчета от нея с конец и слагахме малките „тортички“ да се пекат на огъня, понякога скрити между две кестенови листа, които се накъдряха около сместа, докато се печаха, и я превръщаха в нещо като блокче, което ядохме горещо, от ръка.

Ала повечето кестени разстилахме върху решетките в сушилнята. Беше умно направено приспособление. От средата на стълбите към горния етаж на почти всяка селска къща по онова време хората си правеха нещо като балкон — наричаща се *supalco*. Откъм страната на стълбите балконът се сковаваше от груби дървени греди, но останалата част се опъваше с телена мрежа, която се полюшваше на няколко метра височина над печката на дърва. Слагахме кестените върху мрежата, топлината и дима от огъня се издигаха нагоре и опушваха кестените, бавно изсушавайки месото им, преди да избягат през цепнатината на прозорчето, което държахме откренато. Сушилнята в нашата къща, във вашата къща, се намираще там, където сега е антрето. Поддържахме огъня ден и нощ, за да не могат кестените да изстинат, а никога не бихме рискували да ги оставим да изсъхнат неравномерно и да се развалят.

Бяха необходими около шест седмици, за да завърши процесът. Научният метод да определиш дали са изсъхнали както трябва, беше да вземеш два кестена и да ги удариш един в друг като камбанки. Ако звъннат, значи са сухи. Не е много по-различно от това да удариш по кората на току-що изпечен хляб и да чуеш онзи глух звук. Но когато кестените изсъхнеха, тогава започваше истинската работа. Докато са още топли, ги пълнехме в калъфки от възглавници и ги удряхме с чукове и камъни, за да паднат черупките и обвивките им.

Тогава започнах да се уча как да разделям нещата на части, разбирайки какво да запазя и какво да отделя настрана — казва Барлоцо и ме поглежда право в очите. — Връщаме обратно в калъфките обелените кестени, а после аз завличах този невероятен

късмет до Тамбурино, мелничаря, който ги смилаше на едро кафяво брашно, точно както правеше за всички останали семейства. После тръгнах пак нагоре по хълма, за половин секунда се обръщах да помахам на Тамбурино и хуквах към къщи, към предните стълби, където стоеше майка ми с юмруци, увити в престилката. До този критичен момент работата по кестените беше сурова и тежка. Но щом се сдобиехме с брашно от тях, останалото изглеждаше като детска игра.

В една купа, която винаги ползвахме за паста, тя сипваше две или три порции от кестеновото брашно с металната чашка, закачена до мивката, а аз бърках с вода, докато се получи рядка, еднородна каша. Отлично знаех рецептата. Щом тестото станеше гладко, майка ми го изливаше в плитък тиган. Моя работа беше да поръся толкова борови ядки, колкото желях да отделя от собствените си резерви. После тя слагаше тигана върху въглените, покриваше го със стар глинен капак, обърнат нагоре, и напълваше вдлъбнатината с жарава. Сякаш беше новина от фронта, чакането на нашето кастаначо беше неспокойно, дори трескаво. И малко преди да е готово, майка ми сваляше капака и стривайки няколко сухи иглички между пръстите си, подправяше нашия кейк с розмарин. Винаги ароматизираше кастаначото с розмарин. Не ти ли казах вече колко много приличаш на нея?

Обличаше пуловера си, увиваше главата си в шал, а тигана в чиста кухненска кърпа и тръгнаше към бара, а аз тичах гладен по петите ѝ. И заедно, с който беше там, в бара, изяждахме това нещо — дали кейк, дали пудинг, още горещо, — а димящата му коричка изпълваше ноздрите ни, утешаваше ни и ни нахранваше по-добре, от която и да е огромна тенджерка с месо. Бяхме спасени за още малко.

Беше съвсем обичайно хората да носят храната си в бара. Бяхме толкова малко жители. Разпиляно племе от жени, деца и мъже, твърде стари, за да се бият. Но мисля, че майка ми първа започна да прави така, а другите я последваха. Ала след войните всичко се промени. Хората си стояха по къщите, освен на празници и други подобни, тоест, докато ти не започна да носиш твоите фантазьорски манджи и ни накара да се засрамим от мързела си и може би дори от алчността си. Ти ни помогна да си спомним защо живеем заедно тук, на тази глупава канара. Какво те накара да го направиш? Имам предвид, какво

те накара да занесеш супа и хляб, за да ядеш с непознати? Да не би да е заради някакъв спомен от детството ти?

— Не — отвърщам аз. — Поне не е изплювал такъв спомен. Мисля, че двамата с Фернандо се чувствахме малко самотни и искахме компания. Според мен просто обичам да готвя за колкото се може повече хора. Но най-вече сигурно защото всеки път, когато седна на маса, се вълнувам — от първата глътка вино, от първата хапка хляб в устата. Почти няма значение какво е сложено на масата, но винаги е било важно кой седи на столовете. И тъй като те харесваме, харесваме Флори и...

Смехът на Барлоцо удавя моите почести. Сребристите му очи се притварят в бляскави цепнатини и блисват звездна светлина.

Същата вечер в леглото Фернандо лежи с ръце, сгънати под главата, очите му са отворени, но приковани някъде вътре в него.

— Когато Барлоцо разказва тези истории, ме пренася в миналото със себе си. Думите му ме притеглят със сила, която после чувствам в ръцете и краката си. И дъхът ми секва, сякаш съм се катерил или съм тичал. Разбираш ли какво имам предвид?

— Да. Мисля, че да. За него не е достатъчно да почувстваме това, което той чувства. Част от силата му е в това, че може да ни накара да почувстваме това, което е чувствал.

— Само дано не сънувам кестени тази вечер — казва Фернандо и се обръща към мен, оплитайки краката си в моите.

На другия ден изпирам ръкавиците на херцога и ги суша близо до огъня, но когато понечвам да му ги върна, той ми казва, че съм ги съсипала. Знам, че просто иска да ги задържа. Така и правя и ги давам на Фернандо. Той нахлузва едната, дръпва маншета, изпъва пръсти през дупките, разтваря и стисва юмрук, за да я напасне съвсем точно. После и другата.

— Чудесни са — разкършва рамене Фернандо, след това изпъва напред ръце, възхищавайки се на ръкавиците, и обръща длани нагоре-надолу. — Казвам ти, роден съм за фермер.

Една петъчна вечер занасяме в бара тиква за вечеря. Седмица по-рано бях видяла тази красавица на пазара в Акуапенденте, сложена в каросерията на камион, пълен с къдрави зелки. Не беше чак толкова

голяма, но ме привлече, защото беше съвършено кръгла и кората ѝ беше тъмно медночервеникава със зелени ивици — чудесна есенна украса пред вратата на конюшната, помислих си. Но тази сутрин, след като пекох хляб отвън, в градината, нямах нищо приготвено, за да използвам изстиващата топлина на фурната. Погледнах тиквата и се замислих как да я пожертвам за вечеря. Все едно ще правя фенер — отрязвам капак, изтребвам вътрешността, изхвърлям влакната и разстилам семките да съхнат върху хартия за печене. Набързо преглеждам шкафовете и хладилника и оттам излизат глави лук, парченца различни сирена, двете яйца от тази сутрин и половин бутилка бяло вино. Леко задушavam лука в малко зехтин, намачквам горгонзола, настъргвам едно парче ементал и едно пармезан и ги разбърквам заедно с около една супена лъжица маскарпоне и яйцата. Продълговати стърготини индийско орехче, малко бял пипер, морска сол и накрая добавям виното. Напълвам тиквата с тази паста, покривам я с капачето ѝ и я слагам да се пече в пещта, докато месото ѝ омекне, а пълнежът замирише на хубава лучена супа. Опичам семките и леко ги посолявам. Занасяме шедьовъра до бара в купата за хляб, за да стои изправен, после изваждаме с лъжица пълнежа и малко от тиквата в супени чинии и поръсваме всяка порция с малко от печените семки. С хляб и вино вечерята добива завършен вид. Остава десертът. Прекарвам през шприц кестеново пюре, подсладено с кафява захар, ароматизирано с коняк, и го оформям на хълмче от плътни, гладки ленти с леко разбита сметана, която се процежда в цепнатините му, и всичко това е поръсено с горчиво какао.

— И как се казва това, Шу? — пита Барлоцо, сякаш е решил, че какаото е пепел от бучиниш^[1] и вече е против десерта, независимо как се казва и какъв вкус има.

— Мон Блан. Френски сладкиш от изисканата кухня — произнасям с тона си на главен готвач.

Той го опитва, нищо не казва, пак го опитва и почва да загребва с почти незабележимо накърнено честолюбие. И все пак, когато привършва, казва:

— Беше много хубав, но ние не сме във Франция и някак си, да направиш нещо толкова изтънчено като това, с кестени, е като подигравка. Все едно да проявиш творчество в правенето на хляб за участие. Другия петък може ли да опечеш кастаначо с борови ядки и

розмарин? — пита токанският херцог с полудрезгаво пелтечене, което някога може да е било неговият глас, като единайсетгодишен например.

— Знаеш, че ще опека. Но защо трябва да си толкова арогантен? Седиш тук, кръстосал крак връз крак, и сипеш ругатни като Мефистофел. Фернандо много обича този десерт и мисля, че да го отричаш от името на всички нас, е малко крайно.

Фернандо клати глава, поразен от моя изблик.

В погледа му се чете: „*stai tranquilla*, стой спокойно“ — постоянната италианска молитва, използвана да се предотвратяват неприятни ситуации и да се осигури свещеното състояние на *bella figura*, добро впечатление. Ала Барлоцо не изглежда обиден. Херцогът е като дива мента. Накълцай го и пуска повече сладост.

— Добре де, но все пак, ще получа ли кастаначо? И може ли да го хапнем с лъжица рикота и да пийнем чаша „Вин санто“? — После гласът му почва да се лее като топъл мед: — Ще ме слушаш ли как тананикам мелодии, очаквайки всяко късче от вечерята ми точно като теб.

Събираме кестени още седмици наред, а от време на време разнообразяваме с бране на манатарки. По време на нощни дъждове обуваме гумени ботуши, въоръжаваме се с плашещи пепелянките пръчки и тръгваме след Барлоцо в гъсталаците на дъбовата гора да дебнем за диви гъби. Аз и Фернандо пеем.

— Трябва ли да правите акомпанимент? Моля ви, тихо — просъсква Барлоцо.

Той е единствената пепелянка в тези гори, мисля си аз.

— Защо трябва да пазим тишина? Кого ще събудим, ако пеем?

— Накрая ще събудите гниещата смърт. Смущавате концентрацията ми. Захласвам се да ви слушам, опитвам се да запомня думите и се обърквам.

Двамата с Фернандо приглушаваме пълногласния си дует до импровизирано мънкане на „Падам си по теб“ и послушно припикаме зад нашия завоевател, като навлизаме още по-надълбоко в гората.

Въпреки че е някак собственически настроен към кестеновите дървета, Барлоцо е безмилостен, когато брани и прикрива любимите си

кални свърталища с избуяли манатарки. Пързая се в дерета, дебне из клисури и скрити кътчета, повдига камуфлажа на древна папрат, на измамни възлести корени, държи се конспиративно, пази тишина, като изключим хриптящото му дишане, и бере манатарки — порчини — името им е закачлива алегория за дебели, новородени прасенца. И докато търси гъби, Барлоцо грабва пълна шепа плодове от клоните на хвойна, откъсва шишарка, натежала с меките бели съкровища на детството му.

Занасяме плячката у дома, избърсваме нежно манатарките с мека кърпа, нарязваме ги на дебели, неравни парчета, които вече са готови за леко задушаване в тигана. Клонче див босилек, дива мента, шест, само шест намачкани плодчета хвойна на един килограм манатарки, чесън, необелен, смачкан с дъното на черен чугунен тиган, едно пливане бяло вино, съскащо изпаренията на земя и мускус, шепа печени борови ядки и обядът е готов. Барлоцо налива вино, Фернандо разчупва хляба. Добър апетит.

— Колко килограма кестени според теб сме изяли ти, аз и Барлоцо през последния месец? — питам Фернандо една нощ в леглото, слисана от издаденото си като на Буда коремче, издуто от кестени и проблясващо към мен на светлината на свещите. — И колко килограма манатарки? — добавям и се проверявам за плесен.

Преситена съм, напълняла от този есенен кестеново-гъбен режим. Въпреки че се радвах на брането, радвах се на печенето и готвенето им, тази седмица ще е посветена на бистър, силен бульон и парчета говеждо без костите, от които се е отцедил. Вече това искам. През нощта ме обзема копнеж за хляб и масло, за чай.

С надеждата, че ще прозвучи несериозно към тази чиста невъздържаност, Фернандо отвърща:

— Не чак толкова. Може би по половин килограм на ден кестени и пак толкова манатарки.

Гледам го как отброява ястията на пръстите си.

— Освен онези, които пекохме, и другите в супата, полентата и пастата. Значи може би са повече.

Овладявам желанията си. Ще бъде седмица на бульона, без говеждо, без хляб. Без масло.

Минал е един ден и част от една вечер, откакто отслабвам, когато Барлоцо предлага разходка.

— Да идем на кестеновия панаир по пътя за Монте Амиата. Там живеят някои от най-добрите готвачи в Тоскана, а и местността е красива. — Това е простицката му съблазън.

Аз съм жена, върна на самоналоженото ембарго, но въпреки това думите на херцога още кръжат и търсят къде да кацнат. Затова плъзвам ръка, плавна като гушер, в колана на полата си и преценявам, че коремът ми може да побере греховете на още няколко невъздържани дни.

— Кога ще тръгнем? — Само това искам да знам.

Разположен на 1738 метра надморска височина, Монте Амиата е най-високият връх в Тоскана. Отдавна изстинал вулкан, почвата му е дебела и плодородна, подхранена от стари изригвания, и върху стръмните ѝ черни склонове растат повече от две хиляди хектара култивирани кестенови дървета. Твърдят, че общият годишен добив е двайсет и осем тона. Ето натам сме се запътили.

Пак се качваме в камиона и излизаме на Виа Касия, а после на планинския път чак до хребета, където отсядаме в заслон — дървена хижа, използвана предимно от скиори. Разделена е на малки спални, всяка е едно-две походни легла и печка на дърва. Категория нула звезди. И така, за три дни и три нощи ние сме поклонници на кестените и манатарките, като посещаваме селата, вкопчени в пониските части на Амиата, и като следваме ръчно изработените табели към рая на вкусотиите. Абадия Сан Салваторе, Виво д'Орчия, Кампилия д'Орчия, Бани Сан Филипо, Баньоло, Арчидосо — всяко място със своето си характерно ястие — ризото с кестени и диви гъби; диви гъби, печени в кестенови листа; ръчно навита кестенова паста с печени гъби; задушено сърнешко с кестени и сушени портокали. Разбира се, има и кестенов сладолед, пити с царевична коричка и кестенов мармалад, горещи, хрупкави пържени кестени в тесто, полети не с друго, а с кестенов мед.

На връщане към къщи Барлоцо намалява скоростта и завива по път, не много по-широк от козя пътека. Оставяме камиона и вървим след него до една развалина, разположена на хълм. Стените ѝ,

засъхнали на вид, пропадат в бурените. Свисти пронизителен вятър, а в тишината отдалеч долита провлеченото блеене на овце. Наоколо се суетят фермери. Изглежда като стая в небето, димът се издига на облаци от комина и обвиня къщурката и мъжете и жените в блажени воали. Пристъпваме в живата картина и ги заварваме да работят край голяма купчина смокини. Подготвят ги за нареждане в сушилня, същата като онази, която Барлоцо ни описа с кестените, някога разстилани, за да се изпарят соковете им. Някои от хората разтварят плодовете, слагат във всяка смокиня бадем, малко семена от копър и анасон, после ги нареждат върху подноси. Друг човек чака да внесе готовите подноси в къщата, на горния етаж, да плъзне смокините по мрежите, които са опънати над печката в стълб от дървесен дим.

Някои смокини вече са гладки като мъниста яспис, напълнени и изсушени, охладени и наредени пред последния чифт ръце, които чакат с дървена игла и готварски конец. Ръцете се стрелкат над плодовете, галейки ту една, ту друга смокиня, нанизват ги, като втъкват по един мек свеж дафинов лист помежду им, и полагат завършените огърлици в плоски кошници.

Барлоцо, Фернандо и аз гледаме. Заговаряме хората и те ни предлагат вино и хляб — остатъците от работния им обяд. Човекът, който разговаря с нас, изглежда, не е съгласен, когато го молим да купим няколко наниза смокини — казва ни, че това е късна реколта, последната за сезона и не е най-добрата. Възразяваме, че изглеждат великолепно, и той ни предлага смокини от купчината, които чакат да бъдат нанизани. Вземам плода от грубата му закоравяла ръка, като лапа на лъв Серафим. Дъвчем със затворени очи и промъляваме:

— Колко хубаво!

Всички се усмихват, сякаш един след друг. Майсторката бижутерка става от пейката си и с тройна целувка по бузите слага по една огърлица на рамото на всеки с думите:

— Бог да ви благослови.

Фернандо посяга към джоба си за някоя лира, но тя отсича:

— Подарък.

Хуквам обратно към камиона и грабвам една торба със сушени манатарки, една с кестеново брашно и клончето с червени плодове, което Фернандо отрязва за мен от един крайпътен храст.

— Подарък — казвам ѝ на свой ред. Всички се смеем и всеки разбира по свой начин, че това е събитие от живота, от живота такъв, какъвто е.

[1] Тревисто растение, което е отровно. — Бел.ред. ↑

ТОСКАНЦИТЕ НА ВСЯКО ЯДЕНЕ ЛИ ПИЯТ ВИНО?

Пронизващ ноемврийски дъжд разтреперва пайетите на маслиновите дървета и помрачава сутрешното небе. Облягам се на жълтите брокатени завеси пред високите прозорци на вратите на конюшнията и гледам как мъжът ми изкатерва хълма покрай кокошарника, покрай кошарите с овце и се качва в градината ни. Въпреки че по шосето сигурно е било по-сухо, той е избрал по-красивия път, за да гледа нагоре и около себе си, докато газии през подгизналите полета, без да го е грижа за водата, която се стича от косата му — сега тъмна и хлъзгава като козината на бобър. Пазаруваше в селото, докато аз пишех. Шапката му сигурно е в джоба, а чадърът — подпрян на някоя стена в бара. Колко обичам да го гледам така непринуден! Сега мога да го правя по-често, защото напоследък остава все така непринуден и в компания; този нов живот на сушата някак си е отхлабил деспотичното правило за добро впечатление. Той цъфти и преминава през свое собствено скромно възраждане. Мисля, че дори започва да признава красотата си — красотата на истинския Фернандо, а не на измисления.

— Здравей, момичето ми — казва той и ме притиска към себе си, а пуловерът му се процежда в моя. Разказва куп истории от сутринта, докато сваля ботушите си, разпалва огъня и топли ръцете си. Вършее из стаята, казва за няколко секунди на дивана, пак се втурва към камината и всеки път целува или косата ми, или рамото ми, докато аз седя на компютъра. Искан да говори.

— Тъкмо се канех да приключвам за сутринта. Да направя ли чай? — питам го.

— Не, обядът е съвсем скоро. А и вече два пъти пих капучино и едно еспресо за из път. Има нещо, което искам да ти покажа — казва той и отваря гардероба със сила, която би разклатила сто кристални чаши за вино. Издърпва едно чекмедже и изважда записките, по които работи последните няколко вечери.

Като част от нашия план за възстановяване, който обсъждаме вече от месеци, идеята ни е да приемаме малки групи туристи на

екскурзия през районите около нас. Разговаряхме за това надълго и нашироко много нощи поред, а сутрин, още щом се събудехме, подхващяхме беседите от там, от където ги бяхме прекъснали. Щом изчерпахме лъскавите пътеводители, които открихме в книжарниците на Флоренция и Рим, Барлоцо се намеси и ни заведе да се срещнем с един господин, преподавател, който живее в Сиена. Барлоцо е работил за него преди години, когато човекът още държал провинциална къща в Сан Кашано. Той ни даде назаем текстове от чудесната си колекция от исторически справки — и кулинарни, и художествени. Оттогава Барлоцо, Фернандо и аз, а понякога и Флори се редуваме да четем на глас вечер. Херцогът е по-търпелив с мен от останалите, когато се запъна на някой откъс или прекъсна четенето, защото не разбирам текста. Изчитаме тези книги бавно и задълбочено. Най-прекрасната награда за работата ни е осъзнаването, че това, което четем, се намира пред вратата ни. Нито го гледаме по телевизията, удобно седнали на дивана, нито се готвим да пътуваме до някакво далечно място — ние живеем тук.

Чертаем маршрути, организираме срещи с винопроизводители, готвачи и майстори на кулинарията и търсим сътрудничество. Изучаваме и най-затънтените кътчета и откриваме съкровища. Хлебопекар, който ползва пшеница, смляна в стара воденица, и разбунтувала се майсторка на сирене, чийто син е овчар. Извън стандартите на Здравното министерство, тя е принудена да продава стоката си от камион, паркиран зад църквата в нейното село, или понякога да раздава своите меки маслени пити от килограм, увити в кухненски кърпи, между пейките на сутрешната литургия, а обратно към нея мълчаливо се предават малки пликове. Енорийските свещеници гледат благосклонно на тази търговия, толкова са доволни от нейното марцолино — прясно овче сирене, — което за тях е гратис.

Често посещаваме етруския музей в Киуси, както и един в Тарквиния, която се намира зад регионалната граница на Лацио, и още един — в Орвието, Умбрия. Изучаваме изкуството в църквите, изкуството по алеите, изобщо навсякъде. На места е запазено като свещена реликва, другаде — като онези фрески от десети век върху стената в двора на зъболекарски кабинет. Всичко се приема за даденост, за домашно, всекидневно притежание по наследство. Изучаваме предложенията на екскурзоводи, посещаваме кулинарни

училища навсякъде из Кианти, подреждаме предложенията за „нощувка и закуска“ на малки хотели и къщи за гости. Целта ни е да съставим маршрут — гастрономически и културен — през провинциална Тоскана и Умбрия. Маршрут за запалени, които биха искали да си накалят обувките и да затворят очи, смели и непрограмирани, докато профучаваме край разпродажбата на „Гучи“.

Решаваме, че на всяко пътешествие с продължителност една седмица ще приемаме не повече от шестима гости и че всяка програма ще бъде в съзвучие със сезона. През септември ще берем грозде и ще седим на масите с бели покривки между редовете лозя, осветени от фенери в ливадата на Федерико. През октомври ще тръгваме по пътя за Амиата в издирване на кестени и манатарки, и ще вечеряме с Аделе и Исолина, две стари приятелки на Барлоцо, които той посети по време на кестеновите фестивали, а може би ще каним гостите ни да готвят с нас в кухнята на Аделе. През декември ще се катерим по извивките на маслиновите дървета или ще търсим черни диаманти, въоръжени с кучета — търсачи на трюфели, и шишенце грапа в сумрачните преди изгрев гори на Норчия. Знаем колко малко знаем. От тази истина се утешаваме само при вида на купчината книги, които още не сме прочели. Окуражават ни нашето любопитство, апетитът да се учим и нарастващият списък с експерти, на които сега можем да разчитаме като на колеги. На професори по история на изкуството от Перуджа и Флоренция, и дори от Урбино, който се намира зад хълмовете на Ле Марке. На куратори в музеи, селски летописци, на пазители на църковни предмети за литургия. На готвачи, пекари и винари. Приемаме в обкръжението на нашия проект онези, които са симпатични, приятелски настроени, а всеки от тях ревностно защитава по своя си начин великолепието на този район.

Разбираме, че за да изучим дори в най-малка степен тези земи и техните истории, се искат трийсет живота. Но вече сме започнали. Важното е, че сме започнали.

Аз съм сангвиник, който може да се движи из тълпи от сангвиници. Ако бях сама в този живот, може би щях да рискувам да си изкарвам прехраната с писане. Или да отворя някаква селска кръчма, за да мога да готвя и пека всеки ден за неколцина местни хора и за случайни пътници. Но ние сме двама, а Фернандо трудно обядва със символи. И затова чувствам, че този проект е за добро. Че е

правилният път. Но има и моменти, в които изглежда сякаш е дреболия, сякаш сме в Тоскана на излет. Връщам се в миналото към някои от персонажите в живота ми — към онези, които преминаха деликатно, и към онези, които го потъпкаха. Пред някои от последната група нашите планове биха хвъркнали като пепел от четвъртитите рамене на луксозните им костюми или с лекота да отскочат от върха на ръчно ушита мокасина „Хоган“. Щяха да кажат, че си купуваме доживотни билети за театъра на абсурда. Но няма нищо. Междувременно ме чака консултантската работа, да редактирам първата готварска книга, да напиша втората готварска книга. Банкерът у Фернандо прави подробен отчет за всяка лира, която харчим, и обявява от време на време, че животът тук — така, както го живеем, — не струва и една пета от живота, който водехме във Венеция. Въпреки че не се къпем в изобилие, имаме достатъчно, за да си дадем малко време.

— Добре, покажи ми — казвам аз може би малко несериозно за него.

— Седни и се концентрирай — смъмря ме той, разстилайки листовите си.

Прокарва пръсти по маршрутите, които е съставил за три различни едноседмични обиколки.

Отделил е градовете, които ще посетим, траториите^[1], енотеките и кръчмите, където ще се храним, вилите и къщите за гости, в които ще се настаняваме. Обмислил е и е измерил разстоянията, които трябва да се изминават всеки ден от пътуването, балансира е културните и гастрономическите посещения, хармонично е съчетал земеделски и селски събития, отбелязал е къде и кога ще разчитаме на нашите експерти. Фернандо вече не чака турската фея да му разчисти пътеката, той сам я проправя.

Гледам програмите — всичките очертани, сходни по форма, отсети от сламата, ползата от тях — очевидна, прозрачна като току-що обелено от ципата грозде.

— Браво, Фернандо — казвам му.

Знам, че само това е достатъчно. Седим до късно следобед на нераздигнатата маса, а обяда ни още не е сготвен. Обсъждаме канала,

по който да започнем програмата си. Понеже ще разработваме специфичен маршрут за всяка група, която посрещаме, знаем, че броят маршрути трябва да бъде много ограничен. Десет седмици в годината като начало. Но коя е нашата публика, кои са хората, които ще се вдъхновят и освежат, идвайки тук, при нас? Може би са по-скоро авантюристи, отколкото пътешественици или хора, които вече са следвали предсказуемите пътища и сега искат да бъдат в Италия, а не да препускат из нея. Ще видим.

По-късно отиваме с колата до хълмовете на Сартеано. Правим си екскурзия, за да погледаме как небето се променя в края на деня. Точно след възвишението на пътя забелязвам шубрак от къпинови храсти. Плодчетата, измити от дъжда, лъщят на гаснещата светлина.

— Може ли да спрем и да си наберем малко? — питам аз.

Спускаме се в кална канавка. Попадаме в къпинно зловоние. Клони и филизи, оплетени и усукани едни в други и заклещени от тръни, къпините презрели, от тях се процежда сок и при най-лекото докосване. Почваме да берем, отначало внимателно, като слагаме къпина по къпина в кошницата, която държим в багажника за такива случаи. Но после опитваме една и тя се оказва изключително сладка — шеметно сладка, като никоя друга къпина преди. Затова пускаме кошницата и почваме направо да берем и да ядем, все по-бързо и по-бързо. Вече не обръщаме внимание на шиповете, смеем се и сокът изтича от устите ни, плъзва се на струйки по брадичките ни и се смесва с кръвта на убодените ни от тръните пръсти.

Врълхлита буря. Стоварва се тежко отгоре ни. Дъждовни капки. Едри, разплискващи се или лековити, които усещаш като нежност. Изкатерваме се от канавката, побягваме към колата, защото усещаме, че имаме шанс да изпреварим бурята. Не искам сухото убежище на колата. Искам дъжда. Искам да се изкъпя в тази вода, която мирише на трева, на земя и надежда. Искам да подгизна от нея, да се размекна като сбръчкан плод в топло вино. Искам да стоя тук, докато се уверя, че тялото и сърцето ми ще запомнят привилегията на този живот. Без значение, че целите сме мокри и ни е студено, ние крачим през фучащата ярост на бурята и пак си мисля колко много искам това, което вече имам.

— Обичам те — виквам на Фернандо, който бере в поредното дъре, но гласът ми не може да надвие неговия фалцет, който пее: „Чай за трима и трима на чай.“ Макар добре да знае, че е „двама“, предпочита „трима“ заради по-голямото благозвучие.

„Oggi sono belligerante. Lasciatemi in pace.“ Днес съм войнствено настроен. Оставете ме на мира — изписано с дебели, полегати букви върху плътна бяла хартия, забодена на ризата му, това е посланието, което Барлоцо носи една сутрин в бара. Синьора Вера поклаща глава, стридите в очите ѝ се хлъзват нагоре и почти се изгубват.

— Получава кризи два пъти в годината и е точен като швейцарски часовник — обяснява тя. Извинение, изпъстрено с възхищение.

Но тъй като още не сме се сблъскали с това поведение на херцога, ние стоим мълчаливо до него, отпиваме, разменяме си крадешком усмивки през плота и копнеем една от тях да кацне в недостъпните му владения. Нищо подобно. Тайно поглеждам Барлоцо, а после приковавам тежко очи в моя мъж с мисълта, че това настроение на херцога е същото като състоянията на Фернандо, макар те да не вървят с подобна услужлива предупредителна бележка. Въртим се на столовете си, поръчваме по още едно капучино и чакаме моментачио, лошият момент, да отmine. Започваме да мислим, че това сигурно е някаква нелепа преструвка. Но моментачио няма край. Когато го подминаваме по шосето същия ден, херцогът едва забавя крачка, а предупредителната бележка още си стои. На другия ден изобщо не го виждаме, нито на по-следващия. Минава почти цяла седмица и накрая в четири часа на вратата на конюшната се почуква. Херцогът пристъпва през прага. Изглежда дрипав, опустошен и ми се прииска да го прегърна и да го нахраня. Искам да го измия. Сяда на масата, а аз слагам пред него чашка с бренди и заставам наблизо. Никой от нас дори не е въздъхнал.

— Хората, особено тези, които живеят на малки общности като нас, представляват нещо като хор — всички пеят една и съща песен, макар и в различни тоналности. Тук всеки преглежда мислите на другия. И това в голяма степен осуетява всяка надежда човек да се срещне със себе си, да не говорим за спокойствието, което е нужно, за

да утоли някой свой особен глад. Да си в интимни отношения с причината за страданието си, е единственият начин да го убиеш, да задушиш натрапчивото му присъствие. Това е най-трудното нещо.

И всеки от нас трябва сам да го направи. Голяма част от болката в живота ни е причинена от упоритите ни твърдения, че тя не съществува. Има моменти, в които просто трябва да оставам сам. Тогава не мога да понасям и минута повече бърбенето на някой друг, още по-малко неговата непогрешимост — нарежда Барлоцо в собствената си трескава непогрешимост и обезпокоява едноседмичната брада по лицето си.

Когато говори, Барлоцо рисува. Подготвя платното, плисва боя, а понякога хвърля четките и избира по-плътната фактура, която се постига с шпакла. Така става и сега.

— През последните дни просто вървах из миналото, сякаш беше селски рът, и преглеждах историята си част по част.

— И?

— И ето ме, гол и уязвим, сякаш съм загубил торбата си с хитрости, сякаш се събудих от някакъв дълъг сън. Но мисля, че сънят беше моят живот. Все едно съм заспал във влака и изведнъж пристигам на своята гара, без да съм видял нищо от пътя. Вътре в мен всичко бушува, но не съм сигурен дали още чувствам нещо. Мислиш ли, че съм един побъркан старец?

— Е, разбира се, че си побъркан старец, който страда от есенната си криза, точно както Вера ни обясни. Ти си един побъркан старец, херцог и учител, дете и сатир. Защо да искаш да си нещо по-малко от това?

Той не отговаря. Барлоцо никога не отговаря, освен в случаите, когато въпросът му допада. Отмества кокалите си, сякаш новата му позиция ще го направи по-невидим за мен. Знае, че усещам, дори виждам, че има и друго за разказване. Но повече иска да приключи, отколкото да продължи. Отпива от брендито.

Поглеждам навън и виждам как денят се предава на нощта, бълвайки последната жупел. Гледката ми вдъхва смелост. Ще рискувам с настъпление.

— Какво друго те тревожи в момента?

— Не какво, а кой. Този подлец времето, Шу. Дори не бях забелязал колко съм остарял, докато не се заехме с това скромно

възраждане на миналото. Когато се вдигнете и заминете — а вие ще се вдигнете и ще заминете, — пак ли ще прекарвам следобедите си в игра на карти с овчаря бразилец на капака на неговия „Сааб“? От години не бях си спомнял колко хубав е вкусът на кастаначото, а откога не бях седял в полето да гледам нощното небе. Не знаех, че съм изоставил всичките си съкровени неща и почти изцяло съм се отказал от неподчинението. Знаеш ли, че неподчинението държи човека оптимистично настроен? Без тайните си, без бунтовете и малките си отмъщения срещу някой друг или срещу дивия заек, който му се изплъзва вече трети ден, срещу глада, срещу самото време — ако изгуби това, човек губи своя глас. Повяхнал съм и похабен, но въпреки това съм млад и нетърпелив. Или това е само спомен? Бях роден и отгледан за един живот, който вече не съществува. Не, не че напълно е изчезнал. Част от копнежа към живота такъв, какъвто беше, е оцелял, но не е същото. Не може да е същото. Има една празнота, която идва с изобилието. Същото това безхаберие, равнодушие, за което говорихме по-рано. Чувствам се кух и затъпял през повечето време, сякаш мога да намеря себе си само в миналото. Сам съм си предшественик. Пълен съм с история, но нямам настояще. Имам чувството, че съм се задържал прекалено много, а другите не са имали достатъчно голяма трайност.

Не съм наясно кои са тези с недостатъчно голямата трайност. Но знам, че той имаше нужда да изрече всичко това, да го извади от мухлясалата дупка в себе си и да го изложи на светло, дори и само за минута. Все пак херцогът се е вкопчил здраво в една част от него, в най-тежката. Той седи на нещо, точно както сардинец на камък, сложен върху стената до огнището, където се готви вечерята. Досещам се, че засега монологът приключва.

— Какво стана от последния път, когато се видяхме? Пречертахте ли границите на Тоскана? — пита той с широка, фалшива усмивка.

Фернандо изважда папката си с програмите и ги подава на Барлоцо, който ги прочита бавно, без коментар и внимателно ги прибира отново в папката. Затваря я. Поглежда Фернандо, поглежда мен и пак Фернандо. Усмивва се с очи и клати глава, без да казва нито думичка.

— Е? — пита Фернандо.

И този въпрос не му харесва. Пробвам друго.

— Слушай, защо не дойдеш с нас следващата седмица до Вал д'Орча? Ще тестваме една от програмите, ще я изпробваме ден по ден, да видим как се вмести във времето.

— Не и ако трябва да нося същите бели гуменки като американците. Обадох се на Пупа и тя пече фазани. Страшно съм гладен. Не сте ли гладни и вие, деца? — пита той, сякаш хлябът, виното и птичето месо могат да запълват празнини. — Аперитиви в бара към седем и половина?

Тази вечер се чувствам по-скоро тапицирана, отколкото облечена — с нова пола съм, уших я с останалата дължина от пердето в калифорнийския ми дом. Полата е червена, амарантовочервена, кадифена, на места тъмна като бургундско вино, а после прелива в кафяво. Имаше само четиридесет и пет сантиметра ширина там, където бях рязала подгъвите на твърде дългите завеси в спалнята ми, затова скалъпих пола на волани — широки, припокриващи се набори от кадифе, пришити към подплата от тафта. Полата е тежка и топла и се съчетава добре с тънък ръждивочервен пуловер. Ботушите, шалът и парфюмът „Опиум“ допълват зимния ми костюм и ето ни, седнали на една от дългите маси на Пупа, рамо до рамо с група холандци. Казват ни, че вече от двайсет години всеки ноември месец наемат една и съща селска къща в Палацоне, но дори и без това предисловие, според мен пак щяхме да се чувстваме непринудено заедно. Минаваме през купчина брускети, а после през голяма купа акуакота — стотвена вода — хубава супа, приготвена от манатарки, домати и диви подправки, които Джанджакомо щедро поръсва в чинията на всеки върху препечен хляб и съвършено забулено яйце. През топлия дъх на манатарки и изпаренията от истинско червено вино долита плътният германски акцент на един от холандците:

— Тосканците на всяко ядене ли пият вино?

Точно тогава, вдигнал нависоко два гигантски подноса, влиза Джанджакомо, следван по петите от Пупа — бузите ѝ са поруменили от триумфа, сипе клетви, че ще скъси живота на внука си, ако разлее и една капчица сос. Тълпата пици. И ние пищим, ставаме на крака и ръкопляскаме също като другите, а херцогът остава на мястото си и се

смее, но леко. Холандците са изискана кулинарна публика и разпитват Пупа за всичко около приготвянето на фазаните. Тя им обяснява, че е пекла птиците завити в зелени листа, всяка е увита в дебел резен бекон; глазираны са със собствения им оскъден великолепен сос. Но под фазаните откриваме печени ябълки, още цели, коричката им се разпуква, а ароматите от меката им плът омайват въздуха.

— Зелето и ябълката — обяснява Пупа — позволяват на сухото месо на птиците да се овлажнява по време на печенето. Това е стар номер за печене на зайци, на пъдпъдъци или други дивечови птици. Вкусът на месото се подсилва от сладкия сок на ябълките, върху които е сложено, а опушеният аромат на бекон се процежда отгоре. Хубаво, нали?

— Хубаво, да — отвърщат заедно холандците.

И докато ние се заемаме с фазаните, Барлоцо, по-склонен да отвлича вниманието, отколкото да яде дивечови птици, повтаря въпроса, зададен по-рано:

— Значи, искате да знаете дали тосканците пият вино на всяко ядене. Ами, да видим как Шу — посочва той през масата към мен — ще отговори на този въпрос, понеже също е чужденка.

Понеже е заобиколен от такава прехласната публика, щедростта да ми даде думата е изненадващ жест от страна на херцога и аз с удоволствие го приемам.

— Бих казала, че е трудно да се говори как пие един тосканец, без да говорим за това, как яде.

Холандците харесват въведението ми — още един повод за наздравица и звън на чаши.

— Дневното и вечерното ядене и пиене обикновено протичат така: когато стане, тосканецът си взема кафе ристрето корето кон грапа, което значи, че с лявата ръка надвесва бутилка алкохол над малката чашка, в която чакат не повече от две супени лъжици гъсто, почти като сироп еспресо, а с дясната ръка прави жест във формата на кръст. Идеалната доза грапа плисва в кафето само с този жест, който служи също и за сутрешни молитви. Горещото мляко и хляб или пълнени с мармалад коронети завършват прекратяването на постите. После, някъде в девет часа, след три часа работа на полето, чаша червено вино повдига духа и е подходяща компания за кръгло, хрупкаво руло, пълнено с мортадела. След това — още едно еспресо.

Нищо чак до обяд, когато на човек му се приисква лек аперитив — кампари със сода, „Аперол“, шприцован с бяло вино, или дори чаша просеко набързо. Основното хранене за деня е дълго, разнообразно, но не обременяващо като количество. Чиния с кростини или със салам, или нарязан изстуден пъпеш, кошничка със смокини, хапки задушен копър, лук или патладжан. След това гъста супа или чиния фасул подправен с градински чай, а понякога и двете преди заешка яхния с маслини или телешко с артишок, може би поркета, ако е четвъртък. Печени картофи и спанак или зелените части на цвекло, леко запържени с чесън и люти чушки, винаги присъстват. После — грапина — буквално значи малка чашка грапа, но тъй като тосканците не приемат буквално подобни незначителни неща, наливат питието направо във водна чаша, като я напълват до ръба. Грапината се пие за подпомагане на храносмилането преди *il sacro risolino* — свещената дрямка.

Към три и половина — четири часа тосканецът пийва еспресо и се връща на полето или в плевнята за ремонтни или строителни работи до седем часа. Набързо измива лицето си, сресва се с гребена, качва се в камиона и се връща в бара за една-две чаши обикновено бяло вино; чинийка хубави, месести маслини; фокача, хрупкаща от зрънцата морска сол, сервирана с каничка зехтин за поръсване. Приятна прелюдия към вечерята. Но щом пак седне на масата, червеното вино пристига, въпреки че вече е по-малко, защото вечерята е лека в сравнение с изобилната маса за обяд. Сега на нея чакат само няколко изрязани на ръка резенчета прошуто от мандолинообразния бут, който удобно се поклаща повесен в кухненския килер. Може би само скъперническите десет сантиметра сушена наденица. Хлябът е наблизно. После супа от лимец, от леща или нахут с дебели, грубо изрязани ленти паста, наречена малталяти. Наричат такава супа *leggera*, лека. После пържола, цвъртяща на скара в камината в другия край на стаята, или пилешки гърди, които се задушават в кухнята с червени и жълти чушки и шепа листа градински чай. Няколко стръка дива салата. Най-тъничкото клинче пекорино. Круша с обелена кора — сочното ѝ прозрачно месо се реже на резени, всеки от които се поднася към устата с помощта на върха на ножа. Една или две твърди, сладки бисквити с глътка „Вин санто“. Няколко капки от бутилката с грапа, за

да се пийне с последното еспreso за деня. В крайна сметка, скромно празненство.

Много пестеливо, т.е. никак не разкрасих истината в своя разказ. Възнаграждават ме с вежливо ръкопляскане и много пъти повтарят „невероятно“ на холандски. Според мен херцогът ме слушаше с удоволствие как си припомням впечатления на италиански пред холандците, които говорят езика, по неговите думи, в стил оцеляване, след като щеше да ми е много по-лесно да разказвам на английски — те всички го разбират и говорят добре. Разбира се, той го приема като демонстрация на уважение към него и едва ли смята, че предпочитам да говоря на италиански. Утихнали, взрени дълбоко в чашите си, холандците разговарят тихо помежду си, сравнявайки тяхната гастрономическа култура с тосканската. Пупа излиза от кухнята и бърше ръце в престилката си, прави си място между двамата от тях и вика Джанджакомо да отвори още вино. Посочва бутилките, скандално струпани в края на масата, и се размива. Казва, че обича глухия звук от корковата тапа, докато я извеждат към свободата. Нейната майка някога казвала, че отварянето на виното е като раждането на бебе. На всички им харесва тази метафора, с изключение на една жена в много напреднала бременност с глава, украсена от стегнати руси плитки. Тя скрива потръпването си с усмивка.

Фернандо кимва на мен и Барлоцо да ставаме и след като пожелаваме лека нощ, ни повежда към камиона. Калаена на цвят мъглица обгръща луната. Лаят кучета и шумолят ненужни, спаружени листа в ноемврийската нощ. И сякаш довършва изречение, което е започнал преди минута, херцогът казва:

— Това, което трябва да правиш, е това, което вече правиш. Трябва да готвиш за хората. Също като Пупа. Много по-добре е, отколкото да се влачиш из целия регион с непознати на буксир и да им разказваш неща, които няма да запомнят, да ги водиш на места, които ще избледнеят скоро след онзи круиз до Косумел или вършеенето из Дисниленд. Всеки със сърце и дори най-смътната страст към приключения ще намери пътя си до Тоскана. Пиши. Готви. Това обичаш да правиш.

— Обсъждаме да си купим наше местенце. Говорим за това през цялото време — казва Фернандо.

— Мога да ви помогна да се договорите със семейство Лучи за ремонт на една от пристройките, за изграждане на кухня и място за няколко маси. А разрешителните няма да са проблем, понеже къщата ви вече е включена в програмата за агротуризмъ. Ще е нужно съвсем малко да се пригоди.

— Как така нашата къща официално е включена в програмата за агротуризмъ? — иска да знае Фернандо.

— Поредната изтънчена формалност, прокарана за аристократите от местните власти. Синьора Лучи кандидатства за субсидия, за да покрие разходите по преустройство на къщата ви, и подписа документи, в които се казва, че мястото ще се ползва, за да привлича туристи и да извършва културни дейности. Така стана, че взе държавен заем, а ще връща по-малко. Системата се нарича териториално поощрение или заеми, които изискват само частична възвръщаемост. Никога ли не сте се, чудили защо всеки месец иска да се подписвате под различно име в регистъра ѝ за наеми? Застрахова се, в случай че някой дойде да провери документите ѝ. По закон вие живеете в селски хотел. Но да поддържаш хотел или да организираш концерти в градината, ще носи само грижи, затова тя просто прибира наема си от вас — в брой и под масата — за изоставена сграда, за която правителството плати част от разходите по ремонта и привеждането ѝ в изправност. Или донякъде в изправност. Тази схема е обичайна практика в региона.

Сега си спомням първия ден, в който Барлоцо ни посети, и какво каза за синьора Лучи — че е направила всичко колкото се може поевтино с държавните пари.

— И искаш човек като нея да ни е шеф в бизнеса, а също и наша хазяйка? — пита го Фернандо.

— Нейните благороднически нрави няма да пречат на вашата не толкова алчна етика. Можете да ръководите бизнеса си както намерите за добре, стига всеки месец да ѝ плащате по начина, по който тя иска. С дебел, запечатан, ненадписан плик. Просто искам да вложите енергията си в нещо, което ще проработи, което ще ви донесе удовлетворение. Направете нещо скромно, сдържано и с най-малката вероятност за провал. Искам да останете тук, да преуспеете тук. Не искате ли и вие същото? Едва ли желаете да ме пратите пак да играя карти с бразилеца. Единствено ви моля да си помислите.

Уловено от вятъра, едно трошливо листо бързо перва предното стъкло.

Да си помислим ли? Вече знам как ще изглежда, как ще мирише, какво ще е чувството. Ще бъде таверна — малко помещение някъде в малко градче. Стените ще са груби, боядисани в цвета на узрели райски ябълки, цялото ще се осветява от грамаден черен полилей от ковано желязо с четиридесет свещи, а също и от пламъците от огнището. Пред камината ще има една-единствена дълга маса. И дванайсет стола, може би петнайсет. Това е всичко. Ще предлагам вечеря, по едно ястие за всяка вечер, приготвено от това, което е хубаво и току-що набрано. Да, вечеря, съставена от супа и хляб, някаква винена яхния с дивеч или агнешко, силно подправена с диви треви, и радостта ми от поднасянето. Ще сложа на масата овчарско сирене, а после хубавичък резен пай — може би такъв с горски плодове или с великолепни покафенели круши, и още топлите им сокове ще се разливат върху жълта царевична коричка и ще се процеждат към битата сметана отстриани. Да помислим ли? Да, обещавам, ще го направя. Но сега е моментът с Фернандо да изобретим нещо заедно. Фантазията с таверната е моя. Проектът за туристическите маршрути е на двама ни.

Казваме на Барлоцо да ни остави до „Чентрале“, за да можем да се покатерим по хълма. Целуваме го за лека нощ, молим го да престане да се тревожи и да проповядва какво трябва и какво не трябва да правим, че ще решим всичко по свой начин и когато му дойде времето. С наскърбен поглед той помахва и потегля. И двамата с Фернандо усещаме тъгата на стария херцог и знаем, че монологът му за нашето бъдеще, макар и искрен, тази вечер се изпари като дим. Страданието му е вкоренено дълбоко като плевел в стена.

Тъй като Барлоцо избра да не ни придружава на пробния тур, решаваме да не чакаме края на седмицата. На следващата сутрин ставаме по изгрев и прибираме в багажа пуловери, книги и няколко необходими лични вещи. И двамата сме развълнувани от това пътуване. Заклучваме къщата и потегляме на обиколка из най-удивителните пътища в цяла Тоскана. Първата ни спирка ще е селото с топли извори Баньо Виньони, после ще продължим към Пиенца и

Монтичело, Сан Кирико д'Орча, Монталчино, Монтепулчано. Точно на изхода от Пиенца тръгваме по път със серпентини и голям наклон нагоре, обрамчен от двете страни с дървета като отряд благовъзпитани войници — черни и неизбежни. Женските кипариси израстват по-кичести с годините, с по-закръглени и тучни корони, а мъжките остават тънки и сухи. И едните, и другите стоят на пост.

Направена от безжалостна земя, която е опитомена, такава е тази Тоскана, милион ръце са я приучили на подчинение. Владение, цялото от коприна и кадифе, пръстта ѝ — зелена, розова, светлокафява — яхнала извивката на земята, опъната като нова кожа, хълмиста, вълниста, а после дълбоко хлътва без посока, безразсъдно се скрива от слънцето, почива си, преди да се издигне по склонове, задушени от диви рози. Високо на един стръмен скат стада овце и тук-там варовикови зъбери накъсват вълната на хълмовете, прекъсвайки шарката на зелената трева, която преобладава дори и през зимата. Тосканската светлина се заиграва с отблясъци в маслиновите листа и те танцуват. През лятото танцуват като маковете и като житото, когато узрее — всичко е в един ритъм с вятъра и с пулса на птичите криле. Но днес клоните са натежали от плод и листата забавят танца в такт с песента на декември. Преброждаме всяко село, вечеряме като бойци и прием скромни вина, поразителни вина. Спим.

Обаждаме се по телефона в бара всяка вечер, когато наближи седем, защото знаем, че всички ще се съберат за аперитив. Сякаш звъним от Патагония, а не от петдесет километра нагоре по пътя, те застават на опашка и всеки на свой ред се провиква с новините от деня, предимно какво готвят, кой е хванал грип или колко е студено по изгрев и винаги питат дали има нещо, което си струва да се яде толкова далеч от дома. Предупреждават ни да се пазим. И винаги Вера е тази, която ни чете факсовете. Рецитира английските думи с ясен, официален тон, както смята, че би трябвало да звучат, прави паузи за препинателните знаци и при желание, за блясък. Мога да чуя колко изправени държи раменете си, колко високо — брадичката. Не разбираме нищо, но въпреки това се вслушваме в нейната отдаденост. Ще разшифрова послания за две агнета в дивата пустош, пустош, за която е убедена, че съществува навсякъде отвъд собствения ѝ праг.

Една вечер херцогът вдига слушалката и без поздрав, на фона на странна тишина, казва:

— Връщайте се бързо. Брането на маслините започна.

Кастаначо

1/2 килограм кестеново брашно (на разположение в специализираните магазини и във всяка италианска бакалия)

1 чаена лъжичка фина морска сол
студена вода

1/2 чаена лъжичка морска сол

1 чаена лъжичка зехтин екстра върджин

1/2 чаша борови ядки (по желание)

2 чаени лъжички листа розмарин, ситно накълцани

Загрейте предварително фурната на 200 градуса. Леко намаслете форма за торта с диаметър 25 сантиметра. Изсипете брашното и морската сол в голяма купа и на тънка струя започнете да добавяте студената вода, като разбивате с вилица или с дървена лъжица, докато тестото не стане с консистенция на гъста сметана. Добавете зехтина и разбивайте още половин минута. Ако използвате незадължителните борови ядки и розмарина, добавете ги заедно със зехтина. Изсипете тестото в тавичката за торта и печете 30 минути или докато придобие тъмния цвят на шоколадов кейк с напукана коричка. Сервирайте кастаначото топло, нарязано на триъгълни парчета, както е, или с лъжица леко подсладена рикота и няколко печени ореха. Както и да е сервирано, много му върви малка чашка „Вин санто“.

[1] Неформален италиански ресторант, в който се сервират традиционни италиански ястия. — Бел.прев. ↑

ЗИМА

МОЖЕ БИ КАТО ВИД МАСЛИНИТЕ ЗНАЯТ ТВЪРДЕ МНОГО

— Значи наистина искаш да се катериш по дърветата в адския студ, с кошница, пристегната към кръста, и да береш маслините една по една? Това ли искаш да правиш наистина? — питаше Барлоцо всеки път, когато му напомнях да ни включи в беритбата. И сега, възседнала на три метра височина чатала на стогодишно дърво, увитият ми торс е запокитен в мразовития дъх на ранния декември, а желанието ми е изпълнено. Аз бера маслини.

Ушите ми са изтръпнали под старата филцова шапка, пръстите ми са побелели от студ, докато се изхлузват и се прибират в Барлоцовите ръкавици, които пак взех назаем от съпруга си. Носът ми тече. И само пращам проклетия към Атина. Тъкмо тя, в конкуренция с Посейдон за власт, пръкнала първите маслинови дървета от камъните на Акропола, обявявайки, че това е плодът — символ на цивилизованост. Плод като никой друг. Казала, че месото на маслината е горчиво като омраза и недостатъчно като истинска любов, че изисква труд, за да се омекоти, да се изцеди златнозелената кръв от него; казала още, че маслината била като живота и че борбата за нея ще направи маслото ѝ свещено, че ще утешава и храни човека от раждането до смъртта му. И маслото на богинята станало еликсир. Неговите меки, бавно процеждащи се капки подхранвали овчето сирене, един черпак от него подсилвал дивия лук, задушаван върху смокинови клонки. Запалван в глинена лампа, зехтинът осветявал нощта и се затоплял в ръцете на лечителя, галел кожата на уморения човек и раждащата жена. Дори и сега, когато сред тосканските хълмове се ражда бебе, го измиват със зехтин — втриват по малко във всяка негова гънка и вдлъбнатина. На смъртния одър помазват човека със същото масло, пречиствайки го по друг начин. И след като умре, палят свещ, затоплят зехтин и го разтриват с него като прощална баня — зехтинът го е придружавал през целия му път, точно както Атина обещала.

Барлоцо закара Флориана на преглед при лекар в Перуджа, а Фернандо е у дома край огъня, болен от грип, затова само аз дойдох да бера. Оглеждам моите другарки берачки. Приличат на примитивни орнаменти, закачени по неспокойно трепкащите листа. Увити в забрадки и шалове, в пластове вълнени дрехи, поли, престилки, издути от дебелите пуловери, жените са като яка порода силфиди. Мъжете, в камуфлажа на зелено-оранжевата ловджийска униформа, не са толкова красиви. Сигурно всичките са се смръзнали чак до костите, но въпреки това се закачат и надвикват вятъра, изпълнявайки земеделски ритуал, може би най-древния от всички земеделски ритуали. Ще добият тазгодишната златнозелена мъзга, както са я добивали хората в продължение на осем хиляди години преди тях. Все пак струва ми се, че когато са брали маслини около Акропола, времето е било по-топло.

Зимната светлина се потапя в сутрешния чай, а въздухът мирише на сняг, докато берем в горичката от около двеста дървета в имота на по-младите Барлоцови братовчеди. Въпреки че зъбите ми тракат от студ, ми харесва да вися на клона като украшение и да се радвам на гледката отгоре. По тези места маслината е почитана дори повече от лозата и зърното. От високото си място виждам далеч отвъд малкото имение, в което работим. Виждам дърветата, вплетени в червеникавата тосканска земя, покатерени по варовитите ѝ склонове, скупчени по полета и ливади и пръснати по хълмовете. Предани като звездите са маслиновите дървета. Ала дори и когато растат заедно на горички, изглеждат самотни — всяко за себе си, от свой собствен праисторически род. Старите дървета приличат на изтерзани, тромави плашила. Сякаш пазят архива на прекалено много истории и гърдите им са разцепени от носене на непоколебимите им сърца. Но дори и младите дръвчета, свежи и тънки, още ненаранени, вече са белязани с трепетно вгълбение. Може би като вид маслините знаят твърде много.

Няколко килограма от добива за деня се носят в каменен хамбар, където едно черно магаре, впрегнато с въже, дърпа и върти в кръг трошачи камъни от седемнайсети век — годишния му флирт с шоубизнеса. То стене и пици, стрелвайки с черните си кадифени очи възхитената публика, съставена предимно от най-младите и най-възрастните. Върти ли, върти, следобедът преваля, а то дърпа камъните, които притискат порфирните плодове и ги превръщат в гъста маслинена каша. Получената смес се разстила между рогозки,

плетени от коноп, и пак се стрива, докато в старото каче отдолу не почнат да се стичат първите колебливи капки. Това определено е занаятчийска технология, практикувана само заради почитта към миналото. Почти всички останали маслини се извозват до градската мелница в Пиаце.

Тук пресата за зехтин е малка и обслужва само местните фермери или падрони, всеки от които има някъде около триста — четиристотин дървета или по-малко, както е в семейството на Барлоцо. Фермерите често си помагат един на друг в брането, но подялбата стига дотук. Всеки земеделец иска да е сигурен, че неговите маслини — коткани и обгрижвани по-добре в сравнение с маслините на останалите хора, обрани точно в момента на тяхното съвършенство — ще се пресоват и върна при него като нефритено съкровище, което той заслужава повече от съседите си. Затова откарва собствените си маслини до мелницата, оставя ги на спокойно място, където може да ги наглежда и да ги пази от грубияни, докато чака реда си на пресата. Накрая проследява с критичен поглед — сякаш може да ги разпознае — как и последната от възлюбените му възморави маслини попада в мелачката, за да бъде разцепена и премазана между блоковете гранит. Продължава да гледа — как безформената маса пропада през фунията в казана, за да я размесят стоманените перки, да се затопли чрез триене, за да може зехтинът да капе не толкова неохотно във фазата на пресоването. После получената паста трябва да се прекара през рогозките, парчетата остават и най-после зехтинът може да потече свободно. Тосканецът продължава да бди, докато благословеното му масло се излива по фунии в бутилките, които най-често той запушва с коркови тапи лично, със същите ръце, които са издълбали корка, обрали маслините, окастрили дърветата. Товарът се качва на неговата триколка — моторизирано превозно средство, с което фермерите имат навика да мъчат черните пътища — или на трактора. Запътил се към дома, той съпровожда своя зехтин с високомерието на конница кръстоносци, връщаци се с плячка по залез. Ако мъничко премрежа очи, тракторите изчезват и ги заменя с коне и каруци — лека поправка и връщам нещата половин хилядолетие назад.

По време на безкрайните часове чакане на собствените си мигове пред мелачката, *il frantolano*, собственикът на мелницата за зехтин, обслужва своите клиенти. Мелницата е построена, за да се върши

работа: с циментова замазка и покрив от гофрирана ламарина, в едната част глинен под, а в зоната с машините — гладки бели плочки. И все пак в най-отдалеченото от пресата място има голяма камина. В огнището подскачат пламъци и под повдигнатите горящи пънове лежи приспособление, което улавя нажежената до бяло пепел. Над нежната топлина на тази пепел е поставена стара скара. На близката, покрита с мушама маса, лежат няколко килограма кръгли селски хлябове, нож с голямо острие, чиния с едра морска сол, цели скилидки обелен чесън, нанизан на няколко клончета розмарин. Има дамаджана червено вино, скътана до каменната мивка, на чиято дъска за изцеждане чакат около трийсет водни чаши, обърнати с дъното нагоре, за да се отцеждат от честото изплакване под чешмата. Фермерите стоят на пост до своите чакащи реда си маслини и нарушават бдението само за да се подкрепят, както е по обичай. Един от тях разчупва голямо парче хляб, препича го от двете страни върху жарта, после го натрива с клончетата чесън и розмарин, носи го в ръка с известна церемониалност до громолящата преса и го задържа под канелката за няколко секунди, за да го намокри с капките гъст крем от смачканите, но още непресовани маслини. Занася съкровището си, пак с известна церемониалност, обратно до огъня, до дамаджаната и напълва чашата си с гъстото, тръпчиво вино на селската земя. Пие жадно, с нескрито задоволство, яде с настървение и се връща на своя пост успокоен. Тази утеха може да го държи някъде около четвърт час, преди пак да пожелае да се подкрепи.

И така, сядаме заедно — фермерите, техните семейства и аз, сякаш чакаме пред приемната на магьосник. И говорим единствено за зехтин. В един момент, с желанието да прокарам мост между Стария и Новия свят, аз отварям дума за Америка и казвам, че лекарската общност съветва да се консумира зехтин екстра върджин, който помага да се намали лошият холестерол.

Всички до един ме поглеждат с изражение, близко до снизхождение, и затова побързвам да съобщя новината, че американците много хвалят средиземноморската диета.

— Съставена от най-пресните плодове и зеленчуци, сложни въглехидрати, пресноводни риби, морска риба и минимално количество животинско месо — всичко това щедро полято с току-що пресован зехтин и домашно червено вино, — за нея много

американски лекари казват, че е най-здравословната програма за хранене на планетата.

Продължавам да говоря под коси погледи и неспокойни ръце:

— Разбира се, всеки знае, че ако се яде по този начин, се избягват сърдечните заболявания и напълняването, че тя прогонва свободните радикали и осигурява дълъг живот — казвам аз, но няма човек, който дори да се преструва, че ме слуша. Рециталът ми заглъхва. Същото би станало и с тосканец, ако каже на приятелите си в съблекалнята на някой фитнес клуб, че вдигането на тежести води до трупане на мускулна маса.

Собственикът на мелницата е отишъл до огъня и хваща последното от немощния ми монолог.

— Колко ми се иска целият свят да приличаше на нас. И тук хората умират от инфаркти, но най-често в леглото си и дълго след деветдесетия си рожден ден.

Из множеството се разнася кикот.

— Но вие имате известен опит със зехтина, виждам го — добавя той.

Инстинктивно докосвам лицето си. Да няма издайнически белези от снощната вечеря?

— Не, синьора, не — казва един човек, може би най-стариат в групата. — Няма петно. Той има предвид цвета на лицето ви. Имате *pelle di luna*, кожа като луната — така му викаме тук. Кожата ви е озарена. Тук, сред селските жени, е доста обичайно. Това е светлината, която идва от цял живот ядене на зехтин. Но има ли зехтин в Америка?

— Ами, да, има зехтин в Америка, повечето се внася от средиземноморските страни, но за съжаление не цял живот съм яла зехтин — признавам. — Обаче още от тийнейджърка си мия лицето с него.

Това скромно признание за моя тоалет ги въодушевява. Чуваме шест-седем истории, разказани на висок глас в топлото, задимено, миришещо на вино пространство пред камината. Тази за бабата, която умряла с кожа по-мека и от бебешко дупе, е надмината от историята за прабабата, която носела шапки за слънце, чистела лицето си със зехтин и розова вода и умряла на сто и десет години, след като някой я сбъркал в църквата със собствената ѝ внучка.

Тук ми излиза късметът, тази материя ми е близка и затова дръзвам да говоря още:

— Освен това правя кашлица с едро царевично брашно и зехтин, намазвам го на лицето и деколтето си и го оставям да действа като маска, а после го изтривам.

Това вдъхновява още по-ярко и гръмогласно серия от истории. Жестове към красотата, така ги нарича една от жените. И почти всички хора — включително и мъжете — всеки желае да вземе участие с най-пазените, най-ефективните и най-древните козметични рецепти, които някога са удостоявали лицето и тялото на селската жена.

Според един цар ципите на току-що смачкано грозде за вино се налагат върху кожата и се оставят да престоят около час, това се прави дванайсет дни поред. Звучи ми смислено, като се сетя за сегашната мания по алфа — хидроксикиселината, която е химическата версия на плодовите киселини, използвана да стяга и да придава блясък на кожата, като я избавя от мъртвите клетки. Но в този лек има и друго указание, казват те. През въпросните дванайсет дни човек трябва да яде само винено грозде. Трябва да издържи само на винено грозде, минерална вода и почивка на легло. Диетата извежда отровите, действа разхлабително и пречиства. И не само кожата, казват хората, провиквайки се, че луксозните клиники в Алто Адидже на австрийската граница предлагат съвсем същото лечение плюс един час дневно масаж на тялото и искат по десет хиляди долара на седмица. Пада голямо клатене на глави.

Изслушвам внимателно всички съвети за вечна младост. Те ме забавляват и информират, но една рецепта веднага ми става любима. Господинът, който ми се представя като осемдесет и осем годишен „вдовец на разположение“, разправя история за майка си.

— От двукилограмов кръгъл хляб, притиснат здраво към гърдите й, тя режеше дебели филии, като издърпваше ножа, сякаш шие, все по-близо и по-близо до себе си и излагаше хранителното бъдеще на моето братче бебе на огромна опасност. Взимаше филиите и ги потапяше в прясно магарешко мляко. И когато се накиснеха, носеше кашата до леглото си, лягаше на него абсолютно изпъната, отпускате се да й е удобно и после притискаше капещия хляб към лицето си, върху очите, а накрая покриваше цялата работна повърхност с ленена кърпичка. Оставаше да си почива така целия следобед, безмълвна зад

затворените капаци на стаята си, лежеше неподвижно като умряла и ставаше чак когато дойде време да приготвя вечерята. Прилагаше това средство всеки път, когато беше в цикъл, но естествено, аз разбрах това доста късно, едва когато вече беше предала рецептата на жена ми. Не ми отне много време да направя връзката между лекарството с магарешко мляко и едноседмичното студено отношение на моята булка.

— И двете ли имаха хубава кожа?

— Най-хубавата от всички, бих казал. Ако нямаха ангелски нрав, имаха поне ангелски лица.

И за двете истини се чува одобрително мърморене.

След около час, прекаран край огъня в мелницата, един човек, който се прибира, ме закарва до града и в пет вече съм при Фернандо. Нахално безгрижен, той е там, където го оставих, празнува пред своята камина. И без следа от грипно състояние. Кашлицата му е обичайната дрезгавина на пушач, но сега драматизирана от меланхолията. Венецианският принц бойкотира зимата — седи наконтен на дивана, вратът му е обвит във фин вълнен шал с ресни, а тялото — в червен копринен халат. Колко мрази студа! А сме само в началото на мрака, предстоят поне още четири месеца. Но знам, че всичко ще бъде наред. Нали Флори така ми каза? „Всичко ще мине добре, Шу-шу, всичко ще мине много добре. Ще видиш.“

Няма я тук от шест-седем седмици, откакто се случиха някакви неприятности в семейството, за което работи. Сега остава през цялата седмица в Чита дела Пиеве и се прибира у дома само веднъж седмично за по няколко часа, за да се погрижи за апартамента си тук. Но нито веднъж не съм я зървала. Барлоцо казва, че само профучава и че е объркана и разстроена от събитията в това семейство. Ходя да ѝ оставям бележки в пощенската кутия, които винаги изчезват около ден след това, но тя никога не оставя отговор. Липсва ми.

Обираме всичко в горичката за три дни. Повечето от нас работят на смени само по един-два часа, защото, изглежда, винаги се събира малка армия помагачи, които жужат наоколо, катерят се да вземат пълните кошници от берачите, изсипват плодовете в големите бидони за пренасяне и вадят от тях случайно попадналите клонки и листа.

Дори когато смяната ми да бера приключва, оставам в горичката, нося и тичам заедно с другите, после към три, когато работата за деня привърши, се качвам на трактора за мелницата. Барлоцо успява да се отбие на едно-две места, макар и не за да бере или пък да помага. Здрависва се, прегръща хората, разпитва за семействата им, потрива една-две маслини между палеца и показалеца си, гризва, завърта месото им в устата си, дъвче го и клати глава утвърдително, а здраво стиснатата му уста е като обърнато на обратно U — почти универсалното италианско изражение за висока оценка. Гледам как благородническата му осанка и присъствието му разведряват хората. И все пак усещам нещо наплашено у него. Някаква жена пита за Флори.

— По-добре ли е тя?

Сигурно е за някоя друга Флориана, защото Барлоцо, като не харесва въпроса, я срязва. Ако е за нашата Флориана, защо просто не каже истината, че помага на семейството, за което работи, да мине през труден период, както ни обясни на нас. Но той и дума не обелва. Виждам как задържа поглед за момент върху жената. И после как я отбягва. Да, някоя друга Флориана е изписала това отчаяние на лицето му. Разбира се, че е друга, повтарям си непрекъснато. Но когато Барлоцо идва към мен, аз се преструвам, че го целувам и изръмжавам с леден шепот в ухото му:

— Кажи ми веднага за Флориана. *Ti prego*. Моля те.

— Ще говорим по-късно — само това казва. Невинни думи, изковани от ужас и с метален привкус. Прехвърлям ги из ума си. Разбирам, че в този момент няма да добави нищо повече, и се отдалечавам от него.

Както направих вчера и онзи ден, качвам се в нечия кола и се прибирам да безпокоя меланхоличния принц. Качвам се на горния етаж, после влизам да се къпя и стоя под горещата вода. Отмалявам, почервенявам и се разплаквам. Както става винаги при мен, тази тъга не идва само от една болка, а след като са се насъбрали няколко и тогава всичките ме притискат като сборище харпии. Децата ми липсват. И става нещо много лошо около приятелката ми с топазените очи. Става нещо лошо, а може би същото и с херцога. Вече знам, заради мъката си по Флориана не можеше да говори. И после това, което се таи у Фернандо. Но черешката на тортата пристигна днес под формата на съобщение от нашия приятел Миша, който живее в Лос

Анджелис. Човек, изтъкан предимно от руско униние, такъв е Миша. В бележката се казва, че иска да ни посети през февруари. Само Миша би избрал да дойде в Тоскана през февруари. И въпреки че силно го обичам, в този момент не съм готова нито за критичния му поглед, нито за въпросите му — които винаги идват опаковани заедно с отговорите, — нито за прецизните му наблюдения. Вече го чувам: „Ах, Полиана с очи от тъмна захар, какво си направила с живота си?“.

Миша не ме е одобрявал почти никога и ми задава този въпрос от години. Обичал ме е, бил е моето Велико сърце, и все пак вечно се вбесява от това, което цинично нарича моя „духовитост“. Колко разговора е започнал с „Ако само ме послушаш“. Нямам търпение Миша и Барлоцо да се запознаят. Такава хубава двойка холерици с мрачни енергии ще се получи от тях. Сега като се замисля, с тях двамата и меланхоличния принц ще готвя и пека за конгреса на мировата скръб. А може би този път част от скимтенето на харпиите е и заради мен. — За високомерната ми страна. За тази част от мен, която в момента е боязлива, смаяна от прекалено налудничавата ми вяра, че мога да построя живот само с едното чисто, силно желание.

Когато си взимам вана сама, Фернандо знае, че не искам вана, а скривалище. Чака дълго време, преди да се качи горе с две издължени чаши просеко, поставени върху мъничък поднос. Продължавам да се кисна и да плача. Отпиваме от студеното вино, а после той изтрива ванилената вода от мен с ленена хавлия с цвят на прегоряла от лятото пшеница. Казвам всичко, което искам да кажа, без думи. А той, като знае, че мълчанието ми не е предизвикано от тежък ден сред маслиновите дървета, също избира да помълчи. Колко ми харесва, че не ме пита какво ме тревожи, и ми има доверие, че е нещо, което по-добре да запазя за себе си засега.

Докато обличам халата му, питам:

— Гладен ли си?

— Не, изобщо не съм яден. А ти?

— Малко.

— Защо? Какво има? Ще ми кажеш ли какво е станало?

— Не знам. Нищо не е станало. И всичко. Осем часът е и съм гладна.

— Какво общо има часът с твоя глад?

— Защото всеки ден по това време тялото ми е свикнало да се храни. За какво са всички тези въпроси? Просто изпитвам глад. Естествен стимул. Много е просто. Гладна съм.

— Не вярвам, че гладът е естествен стимул. Да си гладна, значи, че изпитваш някакво чувство. Той е емоционален отговор на нещо или на някого, затова ми кажи, защо си ядна?

— Просто съм гладна. Поне бях просто гладна. Защо трябва да изследваш едно толкова обикновено изявление и да търсиш някакъв по-дълбок смисъл?

— Не търся по-дълбок смисъл, само не разбирам защо си ядна. Изобщо не разбирам. Между другото, ядна ли си? Може би просто имаш нужда да хапнеш нещо.

Когато слизам на долния етаж до огъня, го намирам накладен и бумтящ, а масичката за чай пред него е подредена за скромна вечеря. Всяка свещ в стаята е запалена, а Фернандо е в кухнята — тършува, приготвя. Тихо цвърчи лук и се носи мирис на масло.

— Фернандо, какво готвиш? Мирише толкова хубаво.

— Готвя лук.

— Лук ли?

— Само за аромат е. Знам колко много обичаш аромат на лук, който се готви. „Лук, който се пържи в масло, мирише на вкъщи“. Нали винаги така казваш? Не можах да намеря нищо друго, с което да сготвя, затова просто ще хапнем лука. Окей?

— Абсолютно. Окей. Нямам търпение.

Нарязал е сушена наденица от глиган и я е поставил в чиния с резенче сирене таледжо и няколко трохи пармезан. Извадил е хляб и купичка от крушовия мармалад, който направихме през октомври, и друга купичка със захаросан джинджирил. И с размах сервира лука. Просекото се е облегнало в кофичката с лед, а ние — един на друг, и ни е спокойно заедно. Смеем се тихо, че още не сме в състояние да разбираме езика на другия.

— Познаваш ли други двама, които се обичат като нас? — Фернандо налива останалото вино. — Искан ми се като малък да съм живял с хора, които се обичат. Дори да не обичаха мен, все пак щеше да е утеха да знам, че любовта наистина съществува.

— Всъщност, някога познавах двама души, които може би бяха също като нас. Не съм мислила за тях отдавна, но когато бях много

млада, ми изглеждаха като излезли от книга с приказки. И исках да приличам на тях.

— Кои бяха те?

Бяха прислужници — пазачите или може би икономката и градинарят на имението — на едно място в Южна Франция, в Лангедок, недалеч от Монпелие. Бях дванайсетгодишна и една съученичка ме покани да прекарам онзи август с нея и родителите ѝ във „фермата“, както я наричаше тя. Намираше се точно до градчето Рокфор-сюр-Сулзон. Оказа се една възхитителна къща, шато с кулички и с хектари градини — нищо общо с мястото, което си бях представяла. Но имаше и няколко овце, и малко лозе. А също и Матилд и Жерар — те наглеждаха мен и приятелката ми, когато родителите ѝ ходеха на излети или до офисите си по няколко дни всяка седмица. Двете с Изолд трябва да сме били съвсем невръстни дванайсетгодишни, много по-различни от днешните момичета на тази възраст. Играехме театър с дългите, шумолящи рокли на майка ѝ и четяхме „Фани и Цезар“ една на друга, легнали по гръб на слънце, всяка от нас с клонче люляк, оставено върху стегнатите ни гърди — за да можем по-добре да поглъщаме аромата. Въздишахме, махахме с изпънати крака като ножици, после се сгърчвахме замрели заради страстта, която предизвикваше у нас. Помня как Изолд ме попита дали според мен да целуваш момче, е също толкова хубаво, като да вдъхваш люляк, и аз ѝ казах, че вече знам — не е. Издадох ѝ, че Томи Шмид ме е целувал дълго и настойчиво повече от веднъж и че дори наполовина не е толкова хубаво, колкото да вдъхваш люляк. Печяхме с Матилд безкрайни прасковени пити и още топли ги разчупвахме, слагахме нащърбените парчета в дълбоки купи за кафе с мляко, наливахме отгоре гъста сметана от половинлитрови бутилки, като я размазвахме по коричката с опакото на големите супени лъжици. После ядяхме от захарно маслената каша, докато ни призлее и се замаем от това блаженство.

Почти всеки ден ходехме след Жерар в сенчестите, влажни варовикови пещери, които обрамчваха далечните краища на имението. Той отиваше там да проверява и обръща питите овче сирене, които беше оставил да отлежават. Понякога стигахме до пещерите сами, говорехме за менструацията или колко много мразим сестра Мари Маргарет, която приличаше на рептил с черните си мустаци и не

можехме да повярваме как Христос би я взел за своя невеста. Но най-красивият ми спомен от този август е вечерта, която прекарах сама с Матилд и Жерар. Не помня как се е случило, май Изолд трябваше да отиде с родителите си в Монпелие, а аз помолих да остана в къщата.

Матилд и Жерар си бяха устроили дом в апартамент на третия етаж на шатото. Видях го веднъж, когато ни поканиха с Изолд на чай. Беше прекрасен, целият боядисан в бледо, заскрежено зелено с цветя и растения навсякъде. Но имаха и друго място, използваха го като лятна къща и тъкмо там вечеряхме тогава. Бяха устроили вътрешността на една от пещерите като скривалище и когато Матилд дръпна тежката конопена завеса, се почувствах така, сякаш пристъпвам в куклена къща. Цветът на камъка беше светъл, сякаш е бил измит с нещо от цвят на рози. И миришеше на рози. Беше хладно. Почти се разтрепервах. Вътре имаше маса за хранене и два стола, малка каменна мивка и дневно легло, покрито с пурпурен кретон, целият осеян с кафяви сатенени цветя. Върху камъните и на самата земя бяха сложени купи и кошници с пъпеши, картофи, лук, гърнета с мента, така че почти нямаше къде да стъпиш. Единствената светлина идваше от свещи, изкривени и трептящи върху сребърен свещник, който изглеждаше твърде голям за масата, въпреки че според мен беше идеален. Пред пещерата имаше печка — странна на вид. Беше я построил Жерар и много се гордееше с нея. Вътре имаше шиш, на който се въртеше мършаво пиле, чиито сокове изтичаха в тиган, поставен отдолу. На единствения ѝ котлон къкреше ориз.

Гледах как Матилд се приготвя за вечеря. След като свали жилетката си и я закачи на едно клинче, тя се прецени в огледалото, подпряно на каменната мивка. Изми лицето, шията и деколтето си, като ги насапуниса с тъничко парче сапун, изрязано точно както се реже хляб, от калпа, който държеше на полицата. Изтръска капки от няколко стъклени шишенца в дланта си, втривайки течността с пръстите на другата си ръка, затопляйки я, а после с потупване я нанесе по току-що изтритата си кожа. Масла от рози, виолетки и портокалови цветчета, беше ми казала тя. Като свали златните халкички от ушите си, сложи на тяхно място малки висулки с мъниста, които приличаха на миниатюрни полилеи от синьо стъкло и танцуваха във всички посоки заедно с нея. Пусна косата си, среса я, отново я сплете, уви дългите тънки плитки на кълбета и ги пристегна с шноли

от черупка на костенурка, а после втри сладкото масло, останало по ръцете ѝ, в пътя на косата си. Можеше да се каже, че е готова за валс с крал. Или за вечеря, което според мен е било същото за нея.

Жерар изпълняваше своите ритуали отвън, край печката, като използваше водата, съхранявана в нещо като купел за светена вода или за къпане на новородено — напукан, ронещ се прекрасен съд. Когато влезе вътре, двамата се поздравиха така, сякаш са били разделени седмици наред. Не е възможно да са го правили за показ. Правеха го за себе си, един за друг. Защото винаги така са правили. За мен беше чудесно преживяване, че останаха погълнати в своята интимност дори и в мое присъствие, че ми позволиха да ги видя.

С изключение на пилето и малко ориз, няколко набръчкани, твърди маслини и може би сардини — макар че не ми бяха познати по онова време, — не си спомням какво друго ядохме, но без съмнение помня церемонията на храненето — как поделяха всяко нещо, как сменяха чиниите, помня виното, безкрайното поднасяне на малки късчета и хапки. Матилд сложи на масата накъсани чепки грозде и голяма купа с вода, потапяше чепките една по една и ни предлагаше от тях. После взе няколко ядки, топли и солени, от тигана за пържене, сладки от една тенекиена кутия и захаросани сушени смокини от наниза, който висеше до конопената завеса. Разговаряхме и се смеехме. Разказвах ми истории. Аз също им разказах — малкото, които имах тогава. Или които посмях да разкажа. Но ми харесаха и умълчаванията с Матилд и Жерар, чувствах ги като усмивки. Най-много харесвах тях самите. На светлината от свещите в тази уютна стая мисля, че за втори път в младия си живот се замислих как искам да живея, когато порасна. Тази вечер знаех, че искам да съм като тях. И тази вечер, знам, искам да съм като нас. Тоест, постигнах това, което бях желала — те и ние сме от едно племе според мен. Може би няма значение, че трябваше да мине половината ми живот, преди да успея.

— Доста си ме изпреварила — казва Фернандо. — Не познавах абсолютно никого, на когото да искам да приличам, преди да срещна нас. Както и да е, според мен нещата стоят така: не можеш да станеш като човека, на когото се възхищаваш. Но ако това, заради което му се възхищаваш, вече се таи у теб, той може да го стимулира, да го вдъхнови и да го извади от теб като думите на песен. Не мислиш ли, че точно това направихме един за друг?

— Да, вярно е, това направихме един за друг.

— А като малка не искаше ли да станеш рокзвезда или балерина, или поне като Катерина Сиенска^[1]? Не искаше ли да си богата?

— Винаги съм мислела, че съм богата. И когато станах по-възрастна, разбрах, че е истина. Но най-вече исках да знача нещо. Сещаш се, наистина да знача нещо за някого. Веднъж. Само веднъж. Но още ми е тъжно, че повечето от нас никога няма, дори и веднъж в живота си, да вечерят като Матилд и Жерар, да се нахранят като тях, да усетят виното като тях и да почувстват любов като тяхната.

— Знаеш ли защо повечето хора никога няма да изживеят това?

— Вероятно защото простотата е последното нещо, което човек взема под внимание, докато обезумял търси тайната на живота. Матилд и Жерар имаха толкова много, защото имаха съвсем малко.

* * *

Минава единайсет часът и вече ми е ясно, че Барлоцо не е имал предвид тази вечер, когато каза, че ще говорим по-късно. Качваме се по стълбите, влачейки със себе си „свещеника“. Груба майсторска изработка, „свещеникът“ е нещо като железен фенер, в който се насипва побеляла гореща пепел. Фенерът се провесва от желязна кука и се прикрепва за дървена основа. След като се сглоби, цялото това нещо се пъхва между чаршафите, като образува грамадна издатина наред леглото и за около двацет минути го затопля, за да приюти един зъзнец венециански принц и неговата съпруга.

Оставям „свещеника“ на пода и се връщам в подготвеното легло до Фернандо, който ме придърпва по-близо, весело се хихика за свое и мое успокоение и казва:

— Но те предупреждавам, тази нощ не трябва да ме разкриваш. Изобщо не ми харесва, когато издърпваш завивката от мен и ме разкриваш. — На Фернандски език „разкриваш“ означава „отвиваш“. Всъщност, в този смисъл предпочитам „разкриваш“. Постоянните разкрития между различните култури нямат край.

Колко битки сме водили и колко мечти сме разигравали между гънките и диплите на тези ленени чаршафи на сцената на това легло? Колко трохи сме изтръсквали от глезотийките, хрупани под одеялото?

Мирисът на няколко разлети капки хубаво червено вино, мирисът на самите нас. Онези части от живота, останали недоизказани на други места — точно тях си доверяваме в леглото. Прегръщам принца и принцът прегръща мен. Развързва лентата, която държи прибрани завесите, висящи от четворната рамка, и тежкия червен плат се спуска над нас. Покрити с озарена от свещите палатка, лежим във вътрешността на облак, който прелита пред луната. Фернандо развързва панделките на нощницата ми, подпира се на лакът и ме гледа, прокарайки пръсти по тялото ми.

По-късно го моля с тих, пресипнал глас, шепнейки в тъмнината, настъпила след дългото, бавно пращане на свещите:

— Напомни ми да разпитам откъде мога да вземам прясно магарешко мляко веднъж в месеца, става ли?

— Боже!

[1] Св. Катерина Сиенска (1347 — 1380) — религиозен деец, писателка, призната за една от трите жени учителки на католическата църква. — Бел.прев. ↑

ДЕКЕМВРИ ДОЙДЕ ДА ЖИВЕЕ В КОНЮШНЯТА

— Операцията ѝ беше преди две седмици и скоро ще започнат с постоперативната терапия и в болницата в Перуджа, и в една флорентинска клиника. Лекарите казват, че е овладян и че имат всички основания да се надяват на пълно възстановяване. А приятелите ѝ в Чита дела Пиеве настояват да остане при тях, за да могат да я гледат, да я водят на терапии и да следят състоянието ѝ на прегледите. Тези хора са нейното семейство. И разбират желанието ѝ да се усамоти. Тя е тосканска. А в същността си това означава да имаш правото да застанеш пред собствения си живот и пред собствената си смърт сам.

Барлоцо дойде на сутринта. Лицето му е като начупен гранит, чиито отломки са били събрани накриво. Седи край масата и говори за Флориана. Излага фактите, предава цялата техническа информация, не оставя нищо за питане, освен въпросите, на които знам, че няма да отговори. Мълча и го оставям да ми говори.

— Тя сама избра да ви предпази. И не само вас двамата, но и всички останали в града. Ала, разбира се, някой от болницата е говорил с друг, той е говорил с някой друг и за нула време новината стигна дотук. И освен това, вие с Флориана се познавате от съвсем малко време. От колко, седем-осем месеца? — Той поглежда Фернандо за потвърждение. — Не искаше да ви притеснява. Но най-вече, според мен, по никакъв начин не е искала да ви натоварва. — Сега стрелва с поглед само мен. — Да знаеш, не си единствената от нас, на която ѝ е трудно да повярва, че някой действително може истински да те обича. Когато е готова, ще ти каже как се чувства. През това време я обичай, както тя има нужда да бъде обичана, което може изобщо да не, е както ти имаш нужда да я обичаш.

Херцогът каза всичко, сам приключи спора. Фернандо задава няколко стандартни въпроса, на които Барлоцо отговаря с изречения от две-три думи, сякаш изведнъж сме пресрочили времето. Ясно е, че всичко извън това, което вече е казал, си е чист компромис.

Да знаеш, не си единствената от нас, на която ѝ е трудно да повярва, че някой действително може истински да те обича. Повтарям

думите му в ума си. И те се свързват с други, по-стари думи. Мога да те накарам да се чувстваш обичан, но ти не можеш да ме накараш да се чувствам обичана. Никой не може. И ако проявиш прекалена упоритост, ще те напусна. Аз съм бегълка в края на краищата. Такова беше моето правило, преди да се запозная с Фернандо, едно от самонаблюденията, които пазех, заровени на скришно под пепелта. Може и аз да съм тосканка. А може би трябва да опознаеш другия и затова Барлоцо знае за мен толкова, колкото и аз за него.

— Ти така ли правиш? — питам херцога. — Обичаш ли я така, както тя има нужда, или я обичаш по своя начин? — Среброто изплува в очите му като отблясък на рибешки люспи в черна вода. Знае, че още не съм приключила. — Защо така и не се ожени за нея?

Той иска да се освободи от мен и поглежда Фернандо, който сега идва да седне на масата.

— Защо не поговорим за него някой друг път? — предлага мъжът ми.

Искам да говоря за това. Искам да заговоря за това в момента, в който мога.

Херцогът опитва да се усмихне, отваря вратата и си тръгва.

Намръщен, Фернандо разравя жарта. Виждам, че не е доволен от въпросите ми към Барлоцо. Но точно сега просто нямам желание да защитавам себе си или поведението си. Мисля си, ако не мога да видя Флори или да говоря с нея, ще ѝ пиша. Откъсвам първите няколко страници от малък бележник с кожен гръб. Бях започнала да си водя в него записки за новата книга. Купих го в Арецо, привлечена от грапавата на пипане, ръчно изработена флорентинска хартия, с която е подвързана корицата му, и от бледите червени, зелени и златисти цветове на Мадоната на Пиеро дела Франческа, която я украсява. Това вече е бележникът на Флори. И в него мога да ѝ разказвам какво чувствам или какво мисля за нея, изобщо всичко, което според мен би искала да знае. Може и никога да не ѝ го дам, всъщност съмнявам се, че някога ще ѝ го дам, но не е важно дали Флори ще прочете своя бележник.

Декември дойде да живее между стените на конюшната. Студ, мраз и влага се оплитат в едно и се просмукват дълбоко в душите на

старите камъни. Вътре в къщата е по-студено с повече от десет градуса в сравнение с температурата отвън и борбата, която водим с помощта на огньовете, чорапи и затоплено вино, ни утешава, но невинаги и никога за много дълго. Всяка сутрин се будим на здрачна светлина и от ледени тръпки, които ни заставят, също като планинарите, да се движим или да умрем. Да станем и да се гмурнем от беззащитните завивки в ледения сибирски дъх, където подовете са покрити с фина сивкава слана. Дори и църковните камбани бият на студено, с погребален звън, сякаш жътварката с качулката е превзела кулата.

Екипирани срещу студа, започваме деня си. Фернандо стъква огъня, а аз меся тестото за хляба и тичам нагоре по стълбите да сложа купата между чаршафите и одеялото, струпвайки възглавниците ни на леглото около нея, за да има някаква надежда, че тестото ще втаса. Сигурна съм, че току-що освободеното ни легло е най-топлото място в къщата. Фурната е много капризна, трябва ѝ един час да се загрее, но отказва да задържи температурата за повече от няколко минути, освен ако не сложиш да печеш нещо вътре в нея. В противен случай се цупи, зацепва и изстива. През това време огънят размразява помещението на долния етаж поне дотолкова, че можем да поотупаме едва надигналото се тесто на големи, кръгли хлябове и да ги сложим близо до камината за второ втасване. Изпълняваме зимна версия на своя тоалет, тоест измиваме зъбите си, наплискваме лицата си и зарязваме останалото. Изчисляваме, че имаме трийсет минути да се изкатерим по хълма до бара за закуска, преди огънят да е изгаснал, хлябовете втасали, а фурната — загоряла. Признавам, има нещо мъчително в зимния ни живот тук. И все пак, дисциплинирани като пожарникари, нахлузваме ботушите и якетата и хукваме за капучино.

Нищо кой знае какво не се е променило в „Чентрале“ — добрите сили на неговите богове покровители винаги присъстват, без значение какво е времето навън, коя е датата или колко е часът. Тук в премерени дози се предлага известно съчувствие и кураж и ние сръбваме или поемаме на жадни глътки колкото ни трябва.

Спускаме се обратно по склона, за да разпалим огъня, да опечем хляба и да включим компютъра. Студено — нестудено, тези дни трябва да се върши работа — приближава крайният срок за предаване на книгата. А още по-спешни са консултантските услуги, поръчаните статии за пътешествията и редактирането. Сложила съм ръкавиците на

Барлоцо, гамаши, шала с ресни на принца и съм се настанила удобно пред огъня в полъха на хлебния аромат, с коремче, пълно с топло мляко и кафе. Барлоцо ни даде калорифер — грамадна машина, която няколко минути дъхти горещ, сух, задавящ въздух, преди нейната алчност за електрически сок да изгаси компютъра, лампите и фурната и да провъзгласи собствената си оглушителна смърт. Тъй като купчината дърва се смалява със застрашителна скорост, а — поне както го е изчислил Фернандо — дървата са по-скъпи от електричеството, гласовете за калорифера надделяват. Трябва да намеря начин да го използвам. По пътя на пробата и грешката се научавам, че ако фурната е изключена, мога да запазя включени и компютъра, и калорифера. Но тази инсталация е толкова зле направена, че не мога да използвам лампите. Е, на кого са му притрябвали лампи? Това е само още едно неудобство и аз отказвам да го превърна в усещане за агония. Определено има моменти, в които си мечтая за пелерина от вълчи кожи, но така сме подредили нещата добре. Мисля си как някога, много отдавна, в Ню Йорк се бях приковала към сиво пластмасово бюро в отровния задух на спарена килия и седях, остроумно описвайки омекотителя за месо на „Адолф“ и гроздовия сок на „Уелч“. Тосканското работно място ми харесва много повече.

Обсъждаме дали е мъдро да наемем офис, но много скоро се отказваме от тази идея, тъй като сме определили по сто и петдесет хиляди лири — около седемдесет и пет долара — седмично за храна, бензин и дърва. Няма пари за никакви покупки или услуги извън тези, освен ако не започнем да щипваме от останалите ни спестявания. Бих могла да се преместя в къщата на Барлоцо или дори в бара, но макар че ще ми е топло, ще изгубя уединението. Освен това, пролетта ще дойде само след три месеца. И затова, като една добронамерена отшелничка на половин работен ден сред студените тоскански хълмове, аз топля пръстите си между бедрата. Сега пиша за архитектурата на Ранния ренесанс и езическите празници, за лова на глигани и единствената истинска рецепта за приготвяне на безсолен тоскански хляб, за господарите на Ферара, виното на Верона и алабастровите мини на Волтера. Утешава ме фученето на скотския калорифер, музиката на Паганини и Астор Пиацола, светлината от огнището и свещите, както и свенливото зимно слънце, което се процежда между жълтите завеси.

Тъй като в Сан Кашано не правят пазар, в петък сутрин се отправяме към разюздания, шумен панаир на Акуапенденте зад регионалната граница в Лацио, а в събота — към живописния пазар на Сполето. И двата са достатъчно хубави малки градски пазари и всеки изобилства от маси и сергии, властно обслужвани от фермерските семейства, които предлагат току-що изкопана или набрана продукция от богатата си, тучна земя. Обикновено купуваме всекидневната си храна, но понякога ми се струва, че обхождам пазарите не заради стоката, а заради откраднатите мигове общуване със самите селяни, заради спомена ми за венецианския живот, който отказва да избледнее с времето:

Чувам го, чувствам го, вибриращия зов на Касба, още един повик на дивото. Ускорявам крачка, забързвам още повече, свивам наляво покрай магазин за сирене и дамата, която продава паста, и най-последно се спирам пред една маса, толкова разкошно подредена, сякаш очаква Караваджо. Фермерите са поразителни търгаши, груби, мили, насмешливи. Всичките принадлежат към едно съблазняващо общество, колеги са от един и същи театър. Тук някой ще извади една-единствена грахова шушулка или сочна пурпурна смокиня със сок, сладък като мед, който се процежда от пропуканата ѝ в жегата кожица, там ще разреже малка кръгла диня, наречена ангурия, и ще ти предложи заскрежено червено резенче от нея на върха на ножа. За да отклони вниманието от продавача на дини, друг ще разцепи бледозелената кора на пъпеш и ще ти подаде розово като съомга парченце от него, сложено на кафява амбалажна хартия. А друг ще викне: „Месото на тази праскова е бяло като кожата ти“.

Когато живеех във Венеция, изучавах всекидневието, езика, местната култура и историята, учех се от приятелите си на пазара и в близките бакари, винени барове. Но в Тоскана уроците са само за храна. Както обеща Барлоцо още в първия ден, за един човек на село храната е основна тема в живота.

Това обаче е нещо различно от интереса на американеца, който се вълнува от ресторанта на седмицата, от някой празник или от вечерно парти, на което някой представя рецепта от наскоро придобитата готварска книга. Обядът и вечерята тук са като църковна служба,

изпълнявана два пъти на ден. В края на краищата, тук, в провинцията, някои хора още отглеждат, берат, събират и ловуват храната си. Често се оказва, че са я трансформирали от невинно състояние във върховната ѝ форма — както е в случая с домашно гледаното прасе. Помогнали са при раждането му, хранили са го, отгледали са го до хубаво, грухтящо същество, заколили са го, посолили са бутото му и са ги измили с вино, провесили са ги високо от стрехата на плевнята, за да се веят на тосканските ветрове. Дори и сега, когато повечето хора нито искат, нито имат нужда да следват всяка стъпка от това „довеждане на прасето до масата“, те пак използват традицията, този тип наследствена енергия, по друг начин, например в тревогата, която изпитват, купувайки всекидневния грамаж прошруто.

— От коя страна на бута режеш? На ръка ли ще го отрежеш, или на машината? Сладко ли е, или е солено? Някъде наблизко ли е сушено? Колко близо? Ако е от онова, прекалено сладкото от Фриули, ще си взема от нашето. Колко време е сушено? Месото влажно ли е? Или е сухо? Меки ли са мазнинките? Дай да го опитам. Дай сега от другото.

Дъвче печално, клати глава от скръб по прасето и казва:

— Какво ли разбирам? Направо ми дай сто грама от онова.

И тази покупка представлява само една част от всички антипасти — лакомствата преди основното ядене. Още има да се размишлява за сирената, да се рови за зеленчуците и подправките, да се миришат плодовете, да се убеждава, да се скъпи. А и хлябът.

— Трябва ми хубава питка, не прекалено препечена. Не, не, тази е крива. Тази е още по-лоша. Натроши коричката ей на онази, да я чуя. А, така си и мислех — много е хрупкава. Ще трябва да се задоволя с тази.

— Коя?

— Онази там, горкичката, на дъното на кошницата.

Целият този шум само за едно ядене. Танцът и диалогът се повтарят на следващата сутрин, а следобед пак — ако не по същия начин, то под някаква умалена форма. И често между клиента и доставчика има някакво престорено високомерие, авторитарно изпълнение от две стъпки с удряне в гърдите, силни гласове и ръкомахане. Чудесна селска комедия. Веднъж видях един месар да държи високо връзка палята — агнешки чревца, млякото и кръвта им още се стичаха — и да вика:

— Гледай, гледай колко са красиви.

А потенциалният купувач нарежда:

— Ако тези са най-красивите, които имаш днес, явно и такива грозни ще трябва да ги взема.

— Как смееш да им викаш грозни? Според мен ти си грозен — отвръща на свой ред месарят и плесва червата обратно в порцелановата купа. — Направо не мога да повярвам, станал си на сто години, а нищо не си научил за качеството.

— Ще ти покажа аз какво знам за качеството, ще ги взема тия бракувани черва и ще ги задуша с чесън и магданоз, ще им сложа половин литър от собственото ми вино, само една супена лъжица доматино пюре и ще ги оставя да къкрят мнооого бавно три часа, докато не се съберат всички съседни пред вратата ми да душат и да скимтят от тая вкусотия. Направо великолепно. Ще ти донеса една купа и на теб в седем и половина, чакай ме.

Месарят незабележимо се усмихва, защото не иска да се издаде, че ликува, постигнал точно каквото иска от клиента си.

Един ден едно четиригодишно момченце хленчи в количката си, докато баба му го бута из пазара. Моли я за още едно парче фокача от хартиения плик в коша на количката.

— Изяде ли вече онова с горгонзола?

— Да, ама беше много малко. Сега искам с лук. Хайде, бабо.

Тя бръква в кесията, изважда двацетсантиметров квадрат от плоския, хрупкав хляб и казва:

— Хапни си, сладурчето ми.

Става ми смешно при мисълта какво би станало, ако бабата се опита да утоли зверския му латински глад с пълнозърнест крекер или найлонова торбичка „Чириос“. Тя спира количката пред пирамида от дребни виолетови глави артишок — още с дългите, извити стебла — и почва да рови из купчината.

Стиснало с едната ръка фокачата, момченцето налага бабата със свободната ръка.

— Веднага ще ти кажа, толкова се уморих от този задушен артишок. Всеки ден — задушен артишок. Моля ти се, бабо, хайде днес да го изпържим.

Е, има импулс за промяна, но когато става дума за трапезата, ритуалите трудно замират или да се надяваме, че изобщо не изчезват.

И когато съм техен свидетел или участвам в тях, си спомням за Калифорния. От средата на осемдесетте години работих там почти осем години като журналистка и пишех за храна и вино по време на славния период — дебюта на „новата“ калифорнийска кухня. Тя, разбира се, не беше съвсем нова, беше пъргаво префасонирана традиция, тъй като готвенето според сезона нито се е зародило, нито е измислено на Западния бряг. Тогава прекарах доста време сред млади готвачи, току-що завършили кулинарни академии или чиракували при високо ценени майстори, и много от тях бяха талантиливи, страстно увлечени в работата си.

Положително сред тях имаше няколко, които преследваха по-скоро собственото си легендарно величие, отколкото удовлетворението от това, че носят най-благородническата титла „майстор готвач“. Мислеха, че ще са по-велики, ако карат „Харли“, носят ботуши от крокодилска кожа и държат куфарчета „Луи Вюитон“. И тъкмо те вярваха в отзивите за тях в пресата и скалъпиха измислицата, че „прясната сезонна кухня“ е нова идея, бленувана предимно от тях самите. Но тези хора бяха сравнително малко. Останалите млади хора, с истински всепоглъщаща любов към храната, бликаха от енергия, вдъхновени от шепа подправки и изгубени в търсене на отличителния вкус.

По онова време конкуренцията беше ужасяваща — и все още е, — а законите на победителя и губещия диктуваха, според мен погрешно, че единственият начин един добър готвач да изпъкне пред другите, е да представя все по-екзотични, по-шокиращи, по-невероятни ястия, които може да удивят преситените гости и те да не седнат на масата в съседния ресторант. Къде е отличителният белег в примитивните, тънички зелени бобени шушулки, задушени до хрупкавост, леко лъснати със сладко масло и с отблясъци от няколко кристалчета морска сол, когато човек лесно може да смели фасула на пюре с ябълки, да смеси кашата с накълцани стриди, да опече всичко в коремче от артишок и да го поднесе с босилек и куличка от сладка царевица?

Неведнъж съм седяла пред натруфена, нагласена чиния, с толкова преработени и замаскирани продукти, че колкото и да съм опитвала, не съм разпознавала нито един от тях. И ароматът не е бил по-добър от ястие за реквизит. Не ме е примамвало нито пюре от киви,

изцедено от пластмасова бутилка, нито олюляващи се конструкции, построени от сладкарски мус, върху който почива печено агнешко парче, върху което пък е сложена печена круша, а цялата колона е укрепена от стръкове аспержи, привлекателно подпрени на нея, и няколко твърдо сварени зрънца леща, небрежно разпръснати наоколо сред листенца циния. Винаги съм искала храна, която да ухае така, че да я усещам директно със стомаха си. Струваше ми се уморително да се налага да разрушавам натюрморт, преди да стигна до обяда си. Хванала в ръце ножа и вилицата, винаги съм чувствала някакво колебание, винаги ми е трябвала минута-две за събиране на сведения. Дали локвичката с „червена течност“ е направена от измъчено цвекло, или това са череша и цвекло — веднъж се оказа такава комбинация, разбъркана заедно с гъст рибен бульон. Стана така, че майсторите готвачи започнаха да разграждат самата молекулярна структура на храната, да я преобразуват в още по-странни форми и субстанции. На мен ми ставаше все по-трудно да върша работата си.

Защо повече майстори готвачи и пекари не тръгнаха по стъпките на Алис Уотърс или на север, след Лари Форджоне? Сега ми се иска да събера всички тези мъже и жени, които започнаха живота си на главни готвачи като пуристи, и да ги доведе тук, да бродят из тези пазари, да стоят пред горелките с някои от тези готвачи, които променят менюто си всяка вечер, за да отговори на тазсутрешния пазар, и които не са безмълвно изумени от този факт като доказателство за собствения им гений. Те гледат на себе си като на факлоносци, които препредават гастрономическото си наследство, носят хубава храна на масата и позволяват на тази хубава храна да изглежда и да носи автентичния си вкус, следвайки древните, нормални, естествени, деликатни ритми на доброто готвене. Те оцеляват и процъфтяват дори и в най-скромното провинциално ресторантче или кръчма във всеки регион на Италия. И никой от тях никога не е правил пюре от цвекло и череша с рибен бульон. Освен онези, които са съсипали своето наследство и са се нагодили към калифорнийците.

Ала през всичките години, в които съм пътувала, опитвайки ястия, почти навсякъде, където се озовавах, научавах все един и същи урок. Хранителните продукти по света са свързани така, както и хората, които оцеляват чрез тях. Има зърно, от което под някаква форма се приготвя хляб — плоски питки, опечени набързо върху

дърва, въглени или торф — за гладните и подгонените, хляб на пара, пържен хляб, печен хляб. Има спонтанно растящи треви и билки, които никнат и в суша и кръв почти толкова предано, колкото и в полетата на умерения климат. Какво отглежда дадена култура, зависи от почвата, от скалите и водата. И от ръцете на нейния народ. От миналото му. Всяка култура ферментира и дестилира някакъв плод, зеленчук или билка и ги превръща в алкохол. И на всички места — независимо колко са отдалечени едно от друго, — където има прасе и крава, съществува някакъв местен, сочен деликатес, приготвен от месото на животното и от мляко. В Елзас това е flammkuche, в Умбрия е традиционният хляб, отрупан с тези два компонента, оформен като охлювчета и затова се нарича lumachelle. А как ще яде Америка без шунка и сирене? Равиолите не са друго, а креплах, или пролетни рулца, и всичките са близки роднини на canederli — кнедлите на Алто Аддедже, италианския регион, който граничи с Австрия. И когато не е гложгала плътта на звяра, нашата раса е преживявала с житни храни. С каша — от зърно, каквото и да е зърно, омекотено във вода. Римляните я наричали puls и дори след като думата се преобразувала в polenta или pulses, или rablum, или rap, пак си останала същата засищаща каша. Човек може да види и опита потеклото на храната, например в меню, което предлага „печена полента с песто от рукола“, а на друго пише „овесена каша със зелена салата“. Храната по света е история на отражения и повторения, точно както музиката показва какво може виртуозността, велика или скромна, да погали и освободи от все същите осемдесет и осем клавиша.

И именно тези нормални, естествени, чувствителни ритми, повтаряни в ресторантите, тук се упражняват в семейната кухня. На човек никога не му се налага да мисли прекалено усилено какво да сготви за обяд. Денят диктува. По-конкретно от сезона, определящият фактор какво ще има на масата е какво е времето в рамките на този сезон. Валял ли е дъжд, достатъчно силно ли е било слънцето, че да е узрял вече червеният пипер, и трябва ли им още един ден на дребните млади картофчета или на шушулките бял боб?

Тук бедните хора се хранят с далеч по-великолепни продукти от богатите в Америка. И затова се питам — докато прецеждам водата, в която съм варила картофи в купата, за да обогатя хляба, или оставям сосовете от печеното за седмицата, докато се върти на шиш, да текат и

да овкусят тигана с картофите, или да сваря втвърден хляб с подправки и олио, за да направя супа какво означава да си беден? Струва ми се, че се уча как да живея с благодарност и в нужда, и в охолство. По същество подходът е един и същ. Но номерът е да дефинираш „охолство“. За нас охолство е станало буркан с току-що пресован зехтин, много по-малко вещи, малко повече време. Помня как Барлоцо ни разказваше за миналото, когато трупане означавало три торби с кестени вместо две. Различно е от това, което трупат някои мои познати в Калифорния — сто квадратни метра кухня от шуплест варовик с три фурни, две миялни машини, два хладилника, камина, бар, а също баня и съблекалня за готвача. В тосканския живот има чистота.

Освен това, как може човек, който има пещ на дърва в градината си, някога да се почувства беден? Дори и по време на тези мразовити дни не зарязваме готвенето навън, макар да знаем, че трябва да я използваме по-ефикасно, за да спестяваме от дървата за огрев. Палим я веднъж седмично и готвим колкото можем повече в нея на едно палене — хлябове, фокачи, задушено или печено, яхния с кореноплодни. А в остатъците от топлината печем круши и ябълки от запасите в плевнята или пускаме сушени смокини и сини сливи с шепа начупена канелена кора и хубавичко полети с „Вин санто“. Всеки ден и всяка вечер просто си вземаме каквото ни се прииска и леко го притопляме в кухненската фурна. Перфектен план, докато не се замислим за съхранението на това опушено с дърва изобилие. Хладилникът ни е малко по-голям от минибар в хубава хотелска стая. Но и преди съм решавала такъв проблем.

Когато живеех с децата в Колд Спринг, се бяхме настанили в каменна къща — къщата на градинаря в края на имението. Беше чудесна, но малка и всичко в нея беше с размери, пропорционални на миниатюрния ѝ мащаб, включително и хладилникът. През зимата готвехме и печехме през целите неделни следобеди, а после складирахме количествата в багажника на старото „Пинто“. Тенджерите с говежда яхния, пиле и кнедли, червени чушки, пълнени с наденички и хляб, месни рула, завити в бекон, царевичен пудинг, глинено гърне с картофи и ементал или пък със спанак и сметана — всичко подредено като пъзел, спретнато и безопасно прибрано в моя мобилен хладилник.

Осигурената вечеря всеки ден ми правеше компания, докато карах до работата и обратно и се молах да не се затопли времето.

Разказвам на Фернандо тази история и го питам:

— Защо просто не складираме сготвената храна в плевнята?

— Защото местните нощни животни ще пируват с нея.

— Не и ако построим скривалище. Имаме тухли, трупи, камъни — всичко, което ни трябва, за да вдигнем простичък килер за храна.

Подготвям се за схватка, но той отвърща:

— Добре. По-късно днес следобед двамата с Барлоцо ще направим нещо. Тази идея ще му хареса. Освен това, снощи ми каза, че иска да говори с нас за Коледа.

Не знам дали ми се говори за Коледа. Установените празници понякога ми изглеждат престорени. По-скоро бих празнувала по малко всеки ден, с мънички дози признание за чудесата, които идват с него. Големите спектакли ме отблъскват. Те свършват. И когато свършат, човек често се чувства потиснат, а не освежен от тях. Достатъчно харесвам всекидневния си живот и бих го живяла дори и на Коледа. Искам да запаля огъня, да изпека хляба си, да хукна нагоре към „Централе“ за закуска, да сготвя хубав обяд и да вечерям с Фернандо и Барлоцо, да чета и да подремна край огъня, да крача из гората и през сплъстените, смръзнати полета, докато остана без дъх и усетя болка от студа и от чудото на черната, звездна нощ. Тогава искам да обвия ръце около чаша греяно вино с подправки и да го пийвам заедно с нашите приятели и съседни, които със сигурност ще се съберат горе на бара в един момент от вечерта. Тъй като и двете деца прекарват Коледа със семействата на своите съпрузи, вероятно част от това мое отношение е проява на ненужна храброст — осъзнаването, че празниците не са такава радост, когато децата ти вече са големи и имат свой собствен сложен живот. Знам, че ще дойдат при нас за два месеца това лято, и това донякъде ме утешава. И искам да видя Флориана. Пратих ѝ бележка по Барлоцо, в която я питам може ли да се отбием. Не ми е отговорила.

Доиде вторият уикенд на декември и всяко селце и градче празнува своя току-що пресован зехтин. Палят се огънове на открито по селските площади, стъкват се грамадни скари на дърва и на тях се

пекат хлябове и наденици, позлатяват цели прасета на шиш, импровизират горелки, за да затоплят червено вино, свирят акордеонисти, мандолинени дуети, появяват се огнегълтачи, смешници в средновековни дрехи, гледачки на таро със сатенени поли предсказват бъдещето, а епископи с копринени роби идват да благословят зехтина и душите, които ще храни. Езически ритуали, свещени ритуали, прегърнати заедно в топлината на протягащи се, галещи пламъци. Селските фестивали са лековити. Веселите гуляи идват, за да прекъснат постоянството, което животът изисква от фермера. Ще ходим на фестивала на новия зехтин в Пиаце заедно с почти всички от Сан Кашано. Нося бричове, ботуши за езда, бяла дантелена риза със стегната яка високо до брадичката, меко кожено яке с цвят на сладко вино, а косата ми е прибрана под кафява барета. Нощта е тъмна, мирише на дървесен дим и нов сняг, докато изскачаме от камиона на херцога в празничната тосканска съботна вечер. Вървим в тъмното към общинския паркинг, където е сцената на фестивала сред вълна от, струва ми се, петстотин души, а в селото има около седемдесет и пет обитатели. Излизаме на светло. Първото нещо, което виждам, е котел, нагласен върху огън, бумтящ от пирамида цепеници. Липсва само вещица. В него се вари фасул — от пъстрите видове, борлоти — и нацепена свинска кожа, клончета градински чай и розмарин, цели глави намачкан чесън и всичко това бълбука в сос от домати и червено вино. Поставени са две тесни скари, всяка е дълга може би три-четири метра и грее с червеникаво бялата жар на маслинено дърво и лозови пръчки. Около тях тълпата е най-гъста, чака опичането на хляба, който скоро ще се превърне в брускети. Напред пристъпва мъж с голяма кошница хляб, нарязан на парчета, големи около педя. С пъргави, пърхащи пръсти той нарежда хляба по дължината на първата скара, а после и на другата, като се навежда над тях, за да достигне другия им край. Горещата пепел препича хляба за по-малко от минута и затова мъжът хуква обратно към първата филийка и я обръща с машата, която се върти в ръката му като инструмент на хирург. Всъщност има два чифта щипци и ги ползва един след друг без секунда закъснение. Свири на маримба, танцува надолу в единия край на скарите, после с удивително гладко плъзгане се озовава в другия край. Когато и двете страни на хляба нежно се препичат, той нарежда парчетата върху подноси с ресторантски

размери. Появява се друг танцьор и наръсва великолепен, гъст зелен зехтин върху горещия хляб от двулитрова бутилка с накрайник, която държи на метър над филийките. Третият танцьор е зад него — сипе морска сол върху зехтина и бисерните трохи се топят като лед в тиган върху много горещия хляб. Още щом завършват единия поднос, някой го прехвърля на множеството, а после друг подава следващия, докато раздадат всички хляб и тогава майсторът на маримба започва своя танц наново.

Построили са нещо като авансцена с тухли от сгурия. Там е комисията от дегустатори, състояща се от четирима господи, които са седнали край маса с бяла покривка и шест чисти стъклени бутилки, всяка напълнена със зехтин от различен кооператив и означена с номер. Пред всеки мъж нареждат стъклени чаши и с помпозността на бургундски търг дегустацията започва. Съдиите са пенсионирани фермери и тъй като по тези места фермерите едва ли изобщо се пенсионираат, предполагам, че средната им възраст е някъде около деветдесет. Всички носят шапки заради студа, повечето от тях — типичния солбасо, оброчена със заешка кожа вълнена шапка с уши. Един храбро се е опълчил на нощта с филцова шапка. Наливат в чашите им от първия зехтин и четиримата топват своите съсухрени, загрубели старчески човки вътре, за да вдъхнат аромата на маслото. Оглеждат го на дрезгавата светлина от лампите по паркинга и записват впечатленията си в жълти бележници. Опитват го на вкус, в някои случаи пият. Записват още впечатления. Вкусват го върху парче препечен хляб и пак записват. На подиума не се предлага вино и доколкото знам, този факт ще предизвика бързо приключване на дегустацията. И точно така, шестте вида зехтин са сипани, помирисани, опитани, изпити и преценени за броени минути. Обявяват победителя и наставка голяма веселба. Зехтинът от групата на Пиаце единодушно е избран за победител. Според Барлоцо е така, защото само от него са сипвали, че във всички бутилки е имало един и същи зехтин и че тези старци не биха усетили разликата, ако единият е от Пулия например. Или пък от Гърция. Въпреки това херцогът се качва, за да поздрави съдиите и собственика на мелницата. Тази негова привързаност към съседите му е толкова явна, колкото и фалшивият сарказъм, който използва, за да я прикрие.

Пак насочваме вниманието си към подиума, където кметът обявява победителите от вечерната томбола. С постъпленията от нея ще бъдат покрити разходите по вътрешното преобоядисване на параклиса „Света Агата“. Качват наградите на подиума върху яките рамене на осмина мъже и при вида на четирите цели мортадели — всяка от по двайсет килограма, — раздразнената тълпа започва да крещи. Първата награда са две цели мортадели, втора награда — една цяла мортадела, трета — половин мортадела, а четвърта — другата половина от третата награда.

Мандолината съпровожда дрезгав глас, който прогонва злите сили на невярната любов, а ние тръгваме към виното. Сипват го почти кипящо от керамични кани в стиропорни чашки. Държим горещите напитки с две ръце, отпиваме предпазливо и постепенно се сгряваме. Намираме свободни столове на общите маси — всеки от нас на различно място. От едната страна се сгушвам плътно до месаря, който тази вечер не носи нито касапския си сатър, нито шикозния си колан; от другата ми страна седи римлянин, който казва, че всяка година хваща автобуса и идва за фестивала заедно с още трийсет и пет други римляни. Хората на масата го мърмрят, че си е останал хитро гражданинче, след като животът в Пиаце е много по-хубав. Не говорят в преносен смисъл, не иронизират, просто искрено желаят да убедят римлянина в това, в което вярват.

По масите още се разнасят брускети и кани с вино, източено от бъчвите, а после изгребват фасула и го сипват в бели пластмасови купи и хубавият, пикантен мирис раздразва апетита ни.

— Еврика, бобът! — викат мъжете, сякаш са ударили на златна жила.

Задушен и омекнал като коприна в стария котел, ароматът му се пръсва в устата, после се уталожва почти както неочакваната целувка от устни, притиснати силно към извивката на шията. Парченце хляб, още една пълна лъжица боб, после малко вино — всяка храна величае другата. Боб, хляб, зехтин и вино. Е, какво значи да си беден? Задавам си отново този въпрос.

Барлоцо натиска своя клаксон в три часа сутринта на Бъдни вечер, готов да ни откара в Норсия, за да търсим черни диаманти.

Тоест, трюфели. Там, в югоизточната част на Умбрия, близо до района на Абруцо, загадъчните грудки не растат толкова дълбоко под корените на дъбовете, лешниците и брезите. Един местен фанатик на име Вирджилио — стар другар на херцога — ще ни заведе на поход нагоре по хълмовете. Срещаме се с него в уреченото време и място. Наметнат с традиционната черна вълнена пелерина на трифолау, търсач на трюфели, килнал кожената шапка с тясна периферия почти като хашлак, той и херцогът, облечен в камуфлажно яке, представляват невероятна двойка. Оставяме камионетката на Барлоцо в полето, покатерваме се отзад в пикапа на Вирджилио и сядаме сред намотани въжета и празни дамаджани от вино, а той и херцогът си подават напред-назад бутилка грапа горе в кабината. Щом започваме изкачването, Вирджилио ни казва, че копае трюфели от шейсет години, че вече може да ги усети дори и в такъв студ, стига земята да не е замръзнала. Казва, че кучето му Марияроза е почти безполезно.

— Надживял съм сума ти поколения хубави мелези — търсачи на трюфели, и съм обръщал внимание на всяко едно, учил съм се от тях. Последното преди Марияроза беше на осемнайсет години, когато умря. И докато усетът му се притъпяваше, моят като че ли се изостри, сякаш прехвърли своя нюх на мен. И затова, когато умря, си помислих, че мога да я карам сам. Но един ден Марияроза тръгна след мен. Малко, умно мелезче, каквото трябва да е всяко куче, търсач на трюфели, повярна е и от съпруга — заключава Вирджилио, но вече изглежда уморен от толкова дълъг монолог.

Барлоцо влиза в ролята на Вирджилио и сумти в отговор на нашите въпроси, а понякога поглежда в далечината, докато говорим, и изобщо не ни чува. Или просто сега по-добре забелязвам Барлоцовите маниери, на фона на тези на Вирджилио? Едва ли има значение в този момент, в пухкавата синкава зора на Коледа. Крачим тежко по загадъчните хълмове, където някога са живели светци и змии, и само ботушите ни, тежкото дишане и граченето на някоя птица заглушават шепота на снега. Марияроза внезапно спира до корените на един дъб и ги подушва. Излайва, после почва да вие и да подскача в екстаз, ушите ѝ са отметнати назад по вятъра, а носът — вирнат в небето. Марияроза е намерила трюфел. Вирджилио успокоява радостта ѝ до задъхано скимтене, коленичи под дървото и нежно разравя земята с нещо като мистрия в една точка под най-малките корени. После ползва същия

инструмент като лопата, но всеки път вади пръст само колкото супена лъжица, опипвайки мястото с дълги, търсеци голи ръце. Изважда трюфела, като изтръсква само част от черната твърда пръст, и внимателно го поставя в конопената торба, която носи през гърдите си. Още веднъж опипва мястото, после го заравя и го потупва, сякаш да му благодари, и продължава нататък. Той води Марияроза да подуши мястото, където намери трюфела, придърпва я по-близо за прегръдка и вади бисквита от джоба си. Нейната награда. Само с малки вариации Марияроза и Вирджилио повтарят магическото представление четири, пет, шест пъти, а после той обявява, че е време за закуската му и че сме добре дошли на нея. Подава на Барлоцо торбата да я помирише и проучи. Скупчваме се около него, скимтим и охкаме от радост пред този дар и изброяваме ястията, които ще приготвим следващите седмици по благоволение на трюфелите.

— Успокойте се — нарежда херцогът. Ще видим колко ще занесем у дома, след като ги претеглят и им сложат цена.

Настаняваме се около масата в една малка кръчма. Всъщност на последната маса, защото тук гъмжи от ловци, повечето от които съблечени по долни вълнени ризи, тъй като се чувстват у дома в задимения, стоплен от парата щаб. Почиват си от битките, пият на едри глътки червено вино, седнали пред бифтеци или купи с гъста супа и чинии, отрупани с паста. Едва осем часът сутринта е. Но и ние сме на път още от три, също както те досега са били в гората или по хълмовете, така че подобно ранно празненство изглежда уместно.

Започваме с фритата ди тартуфи — плосък, тънък като хартия омлет, почти оранжев на цвят от богатите жълтъци на кокошки, хранени с царевица — с тлъсти, черни кръгчета сладостни трюфели, които се показват по цялата му повърхност. Всъщност, изглежда яйцата са само превозно средство — маслено и златисто, — с което докарват трюфелите до масата. Посягам за първа глътка вино, но херцогът ме спира и казва да чакам. Като разрязва големия кръг на четири парчета, сервира на Вирджилио, после на нас и накрая в своята чиния с ловкост и маниер, той казва:

— Изяжте го веднага и със затворени очи.

Плъзвам се леко на стола си, очарована. Почти не ми се вярва какво усещане могат да създадат едно яйце, диворастяща топка и бучка

масло. Фернандо остава да седи послушно със затворени очи. Накрая херцогът разваля магията и с вдигната чаша казва:

— Buon Natale, ragazzi. Честито Рождество, деца.

Дори Вирджилио изглежда доволен от реакцията ни на първото ястие от закуската.

— Това е единственият наистина идеален начин да се ядат трюфели — разяснява ни той. — Яйцата са пържени на слаб огън, само докато омекнат, в хубаво, бяло масло. И точно в момента, в който са готови, трюфелът се нарязва отгоре — слага се толкова, колкото човек може да си купи или да открадне. Захлупвате тигана за няколко секунди, за да се затопли трюфелът, да освободи силите си. Носите тигана на масата. Но това не е цялата рецепта. И всичко останало трябва да е съвсем точно. Не трябва да си пил вино, стомахът трябва да е празен, да чувстваш зверски глад, да имаш хубава компания, а може и без никаква компания. Също като да правиш любов — едно нещо да не си е на мястото, и всичко става механично, не по-вълнуващо от картофи с яйца.

Може би работата не е в това, че Вирджилио е мълчалив, просто пести дъха си, за да може думите му да попаднат точно в целта.

Почти се е стъмнило, когато спираме на алеята до Палацо Барлоцо. Селото тъне в сумрак, задрямало под мъглите. Оставам в края на градината да го погледам. Прозорците, един по един, се позлатяват. Фернандо и Барлоцо правят някакви планове за по-късно, но аз не ги слушам. Пращам въздушна целувка на херцога и тръгвам нагоре по стълбите, отмаляла за топла баня.

Във ваната има дърво. В спалнята са подпрени почти двуметрови вечнозелени фиданки в конопени чували, има такива и в салона, и на площадката, има и пет в конюшната. Навсякъде мирише на зелено, на гора. Чудесно е. Фернандо се смее и прави физиономии плътно зад мен, докато откривам подаръците.

— Казах на човека от разсадника да ги достави тази сутрин. Оставих му ключ и една бутилка вино. Нали са прекрасни? След Богоявление ще ги засадим по цялото протежение на градината в далечния ѝ край и ще стоят много красиво. По-хубав подарък за нас не

можах да измисля. Нещо като символичен жест. Ще ги разсадим, както направихме и самите ние.

Целувам го силно и дълго, после пак го целувам. Изкъпваме се, почиваме си за кратко, после слизаме долу да отворим вино, но херцогът вече е пристигнал. Запалил е огъня и е сложил в кофичка онова противно, газирано вино, което нарича *vino da festa*, празнично вино. Пред кухненската врата, на черна метална стойка се кипри висока, кичеста сребърна ела, чийто връх опира в ниските тавански греди.

— Не знаех къде да я сложа, затова просто я изправих там засега. Знам, че ще ми се разкрещиш, задето съм убил дърво, но това е първата Коледа, която почувствах като истинска Коледа от много време насам. Всъщност го отсякох заради себе си, а го донесох тук само защото вашата къща е по-голяма от моята — нарежда той ухилен.

Казвам му, че е великолепна, и изведнъж аз също усещам, че е Коледа, а сигурно и Фернандо, защото хуква навън към плевнята да търси кутията с украсата ни от Венеция. Търсенето се оказва напразно и вече мислим, че сигурно е останала в камиона на албанците, но това няма голямо значение, защото самото дърво, самите дървета са съвършени.

Сядаме наред нашата си гора, само ние тримата, оставени на грижите на киселото вино, на огромната тъмна елха и нейните потомци — украсени единствено от огъня. Ароматът им изпълва с опиянение нашата малка енория, изпълва нас. Седим просто така, втренчени и запленени, не казваме почти нищо. Мисля си — един сладкиш не опекох, джинджифилови курабийки не направих, нито захарни бонбони, нито пай, нито месо, нито празнично питие. Като изключим дърветата и трюфелите, подаръци няма. Нямаше и мъки, раздразнителност, изтощение, нито привидна любезност, сервирана с яйчен пунш. Тази Коледа е хубава.

Боря се да мина зад дървото, за да влезе в кухнята и да потърся някоя вкусна мръвка, която да сложа пред мъжете, но Барлоцо казва:

— Тъй като до осем часа трябва да сме стигнали при Пупа, а вече е седем, не е ли по-хубаво да тръгваме за бара? А, между другото, Флориана ви праща много поздрави и казва, че се чувства добре. Честита Коледа — произнася той гордо на английски с бедуински акцент.

Май започва да ми харесва, че споделя само наполовина чувствата си, а другата част от тях просто ме оставя сама да разбера.

Единствената истинска брускета: Какво е това и как се произнася

Понеже чужденците в Италия почти масово бъркат произношението на bruschette, това понякога предизвиква раздразнение, но най-често — просто тих смях от сервитьорите и италианците, които се хранят наблизо. Но както и да я нарече човек, простият селски хляб, нарязан не много дебело и леко запечен върху жарта на разпалени дърва, напръскан със студено пресован зехтин, а после поръсен с фина морска сол, е изконно гастрономическо удоволствие, тосканско в същността си. Чудесно е да добавиш нарязан пресен домати, особено в разгара на лятото, както и едра скилидка чесън, натрита върху горещия хляб. Но тосканските пуристи ще ви кажат, че най-хубавите брускети се състоят от хляб, зехтин и сол.

За да пригответе брускети вкъщи, намерете (или опечете) плътен хляб с хрупкава кора, нарежете го на филийки, не по-дебели от сантиметър и половина, наредете го под гореща скара или над гореща жаравка или огън от дърва и леко го запечете от двете страни. Напръскайте горещия хляб със зехтин, поръсете с морска сол и сервирайте веднага като част от предястията или още по-добре — като самостоятелна храна заедно с чаша червено вино.

ВЕЧЕРЯ, ПРИГОТВЕНА ПОЧТИ БЕЗ НИЩО

Януари пристига мрачен. Но ние добре сме се приспособили към зимата, с лекота прилагаме хитрините си против студа и поддържаме поне илюзията, че вкъщи е топло. Фернандо продължава да чете и да работи по плановете на нашите „пътешественически проекти“, както е започнал да ги нарича, а аз пиша, редактирам и пак пиша. Градчето е тихо като пара. Дори барът изглежда задрямал, почти нищо не помръдва там, освен за около час рано сутрин и пак за толкова във времето за аперитива. Всички се възстановяват от невъздържаността, която започна през септември с гроздобера, разрасна се през октомври с фестивалите на кестена и дивите гъби, после се покачи през ноември и в началото на декември с брането на маслини и всичко се събра във връхната точка на милите, тихи ритуали около селската Коледа. Сега следва дълга, сладка почивка.

През петъчните вечери идват по-малко хора, укротени пред огнището и телевизора си, вместо да изминават мразовития десетметров маршрут до „Чентрале“, но ние настойчиво продължаваме да изпълняваме този ритуал, докато една вечер не намираме в бара абсолютно никого, като изключим Тонино, потънал в уроците си за съботните занимания в гимназията. Твърдо решени днес да вечеряме навън, просто изнасяме кошницата обратно до колата, караме до обзорното място на пътя за Челе, позволяваме си прахосничеството да оставим парното да работи, оставяме тъничка пролука в прозореца и си спретваме вечеря. Старото беемве се превръща в импровизирана трапезария. В багажника винаги чака приготвена кошница с винени чаши — две от най-красивите, които имаме, — плюс две мънички чашки от бохемски кристал; салфетки, ушити от неопетнената част на любима покривка за маса; кутия, пълна с всякаква сребърна посуда; тирбушон; хубава бутилка червено вино — моментално замествана с нова след изпиване; шишенце грапа; испански сгъваем нож с костена дръжка; торбичка морска сол; синьо-бяла керамична мелничка за пипер; чинии с различна големина; малка тубичка препарат за миене; две ленени кухненски кърпи и хартиени салфетки. Вече е достатъчно

топло, затова спираме парното, затваряме прозореца и отваряме виното. Снегът вали и се надипля по прозорците на плътни завеси. Повдигаме капака на тенджерата с наденички, задушени с фасул, градински чай и домати, и решаваме да я използваме като общо блюдо. Хапваме си лакомо, ровейки за парченцата наденица, и се храним един друг. Има половин пандишпанов кекс, разрязан и напълнен с кайсиев мармалад и намазан отгоре с лешников крем. Нарязваме го с испанския нож, подравняваме изрязаното, после още малко подравняваме, докато остава само едно тънко клинче със странна форма. Прекалено е грозно, че да го пазим, казваме си и изяждаме и него. После пийваме по глътка грапа в бохемските чашки.

Една вечер убеждаваме Пупа да затвори заведението си и да дойде с Барлоцо на вечеря у нас, и надвесен над супа от нахут и лимец, херцогът започва да разказва за нощното бдение — *la veglia*. Някога това бил начин селяните и техните семейства да се събират вечер заедно в разгара на зимата. Често земеделските домове се намирили на километри разстояние един от друг и през зимата съседите се виждали помежду си само по уговорка. Освен че обещавало сравнително обилна вечеря, хората с нетърпение очаквали бдението, за да задоволят и глада си за общуване.

— И затова нагазваха в снега, с каквито провизии са събрали от килерите си — разправя херцогът. — Някой носеше крайното парче от прошуто, друг — див заек, хванат в капана на утринния сумрак, трети агнешко или част от диво животно, каквото е успял да улови, и всеки пускаше своето дарение в един котел, сложен до пламналия огън. Зелe, картофи, подправки, останало вино и капки зехтин добавяха аромати към огромната яхния, която наричаха *scottiglia*. И докато всичко се задушаваше в симфония, хората се грееха край камината, подаваха си един на друг винено шише с тумбесто дъно, в което имаше бял боб с подправки, зехтин и вино, стотвен в пепелта на вчерашния огън. Всеки изсипваше по няколко зърна фасул върху дебелия си комат, жадно глътваше от виното, подемаше на свой ред да рецитира Данте или разказваше небивалици за духове, докато се очакваше идването на вечерята. Тъкмо тук старците предаваха своите истории на по-младите, опазвайки миналото така, както техните предци го бяха опазили чрез

тях. А когато и последният сос от яхнията свършеше, а каните с вино почнеха да кънтят на кухо, домакинята, ако е имала заделени, вадеше опърлени картофи от пепелта и раздаваше по един на всяко дете за джоба на палтото му — да си топли ръцете по дългия път до дома през заледените хълмове. Подразбираше се, че картофът трябва да се запази и смачкан с гореща вода или малко мляко, да се изяде на закуска.

Винаги изяждах моя картоф, когато си легнех в леглото, обелвах кората му и го изгризвах като ябълка. Толкова много обичах картофи, че не можех да чакам до сутринта, макар да знаех, че майка ми ще ме стрелка с гневни погледи, когато закусвам мляко и кафе.

— Явно доста добре сте си живели по онова време — намесва се Пупа. — Ние рядко виждахме месо. Там, където аз живеех, бдението се правеше по друг начин. Всички се събираха край огъня, току-що измити, със сресани коси, чисти ризи и престилки. На раклата за хляб втасваше тесто, а в камината висеше котел, току да заври. Домакинята вземаше тестото от раклата за хляб, слагаше го в най-голямата купа в къщата и го поставяше на една маса пред огъня. Всеки човек си откъсваше парче тесто и почваше да го разточва между дланите си на късо, тънко въженце — нещо като грубо оформена паста. Нежно овалваха всяко късче паста в чиния с брашно от твърда пшеница, а после нареждаха въженцата върху поднос. Тогава изсипваха пълния поднос във врящата вода и щом парченцата се издигнеха на повърхността на котела, вадеха ги с решетеста лъжица и ги връщаха обратно в същата купа, вече затоплена. В нея чакаха няколко щедри шепи настъргано пекорино и мъничко количество хубав зехтин. Чаша бульон, още сирене, още няколко капки зехтин, пак бульон и пипер, току-що натрошен с жизнерадостен жест. Всичко това се разбъркваше и се сервираше с малка дървена лопатка. Наричахме смеската *pizzicotti*, пощипнато отгук-оттам. Обяд, сготвен почти без нищо.

— Така ли беше през войните? — интересувам се аз.

— Какво така ли беше през войните? — пита херцогът.

— Да ядете варено пощипнато и да заделяте остатъци от месо, да го добавяте към съседското, за да си сготвите ядене?

— Не. Това не беше през войната. Такъв беше животът. Дори когато времената бяха добри, пак не бяха толкова добри — отвърща Барлоцо. — Истината е, че живеехме сносно, но само защото бяхме и хитри, и имахме късмет. Когато земята не беше твърда и замръзнала,

ядяхме каквото успеехме да наберем — треви, билки, див лук, кестени, смокини, гъби, боровинки. Винаги заделяхме от всичко по малко настрана, сушахме и консервирахме изобилието за зимата. А в овощните градини, когато нападалите плодове не бяха достатъчно, крадахме от дърветата на лунна светлина. И така се сдобивахме с круши, ябълки, череши, праскови, сливи, а понякога и с дюли, райски ябълки и нарове. Пирувахме с това великолепиe, тъпчехме се с узрелите плодове, пиехме сладкия им сок до насита. Но една част скътвахме. Заделяхме за другото, не толкова благодатно време, което винаги следваше. Същото се отнася и за продукцията, която отглеждахме. Имахме лозя и баща ми заедно с чичовците ми правеха силно, стипчиво червено вино, без което животът беше немислим. За нас то беше храна като хляба, като кафето, което повечето време варяхме от семена и корени. Сушахме домати, фасул и царевица, която смилахме на жълто брашно. Нито един от нас нямаше пари да си купи необходимото или желаното, всеки търгуваше с другия за онова, което му липсва. Мъкнехме напред-назад каквото сме могли да отгледаме, да съберем, да отстреляме или да откраднем. Но търговията изобщо не беше безпринципна.

Имаше си правила, строги и постоянни, спазвани от всички. Разменяхме двулитрова стомна вино за двукилограмова пита прясно сирене от овчаря. Когато можехме, му носехме обяд в кошарите, а на следващата сутрин той се отбиваше, за да върне гърнето на майка ми, пълно с меки, мазни бучки рикота, които току-що е направил, като е сварил част от вечерното мляко на огъня си, после добавяше малко от сутрешното мляко И пак го вареше, докато се пресече. Дойдеше ли овчарят с гърне, пълно със сирене, за мен наставаше най-голямото угощение. А бурканите и котлите за варене на домашни консерви бяха като семейни съкровища.

Баща ми казваше, че бурканите със зимнина са по-добре облечени, отколкото аз някога съм бил — чудесно измити, увити в чисти парцали и прибрани на скришно от вълците. И все пак, понякога нямаше нищо. Запасите свършваха, преди да можем отново да садим и да прибираме храната от новия сезон. Гладувахме. Понякога наистина гладувахме. Дотолкова, че страданието беше единственото, което усещахме. Майка ми режеше хляба, придържайки голямия, кръгъл, все по-смаляващ се самун, подпрян на гърдите си. Режеше с лявата ръка,

по дължина на хляба, отдясно наляво. Седях и я гледах. Една нощ ми беше лошо и ѝ казах. Доколкото си спомням, не беше само от глада, плашеше ме слабостта от недохранването. Не бях пораснал достатъчно, че да разбирам ритъма на този наш живот. Не си давах сметка, че няма вечно да е така. Майка ми дойде до леглото, в тъмната, тиха, студена стая. Внесе нещо, увито в кърпа, и го държеше като реликва. „Съкровище, имам изненада за теб. Изправи се и го вземи, развий го. Хайде — каза тя, сякаш беше истинско съкровище. Знаех, че под кърпата ме чака само хляб. Сърдит, не помръдвах. — Не, не, не е само хляб. А хляб и сирене. Виж. — Тя разгърна кърпата. — Виж, тук е хлябът, а тук е сиренето. Сега затвори очи и опитай колко хубав вкус имат. Това е специална вечеря само за теб. Хапни. Видя ли? Това е дебел, мек резен марцолино. Също като масло. Точно каквото го обичаш.“

Затворих очи, хванах вдигнатите ѝ ръце и отхапах от хляба, който беше поднесла към устата ми. Нямах сирене, разбира се, а само две филийки хляб, сложени една върху друга. Но някак си магията ѝ подейства. Успях да усетя вкуса на сиренето. Наистина го усетих. Отначало ядях бавно, после по-бързо и по-бързо, докато не излапах всичко със затворени очи. Когато ги отворих, видях, че тя плаче, усмихва се, хлипа. Мисля, че за една майка това е най-тежкото — детето ѝ да е гладно, а джобът — празен.

Херцогът изобщо не трябваше да започва разказа за бденията, защото сега всеки ден го разпитвам за тях.

— Кой има толкова голяма къща, че да направи бдение? — любопитствам аз.

— За какъв вид бдение говорим по-точно? Ако става въпрос за двайсет-трийсет човека, можем да ползваме заведението на Пупа, но ако искаш да поканиш цялото село, ще трябва да го направим на площада, да запалим голям огън на открито и да ползваме бара като спешно отделение против студа — казва той, сякаш наистина можем да проведем такава парти.

Като знае, че дори само от идеята ще ми се разтупка сърцето, Барлоцо гръмко се размива, още преди да съм казала:

— Точно така. Така ще го направим. Ще напишем обява в бара и...

— И само кажи, че е в чест на завръщането на Флори у дома — прекъсва ме той.

— Какво? Кога? Защо не ми каза?

— Казвам ти трийсет минути след като ми е съобщила. Вече е в състояние да се върне, липсва ѝ домът. И ние също, мисля, макар че никога няма да го признае. Отивам да я взема в сряда сутринта. Да я оставим да си почива няколко дни и да организираме бдението в неделя вечерта.

Дълго гледам херцога и виждам, че самият той се завръща у дома, че е в състояние да насели отново покоя си, да отмие лошото време, което носеше с по-високи или по-ниски температури през изминалите седмици. Седим ухилени един на друг, всеки стрелка с поглед другия и се мъчи да не е първият, който ще се разплаче.

Прикрепваме писма и бележки на всеки сантиметър от малката, здрава махагонова врата с чукало като лъвска глава, зад която живее Флориана. Отрупваме трите високи циментови стъпала, които представляват площадката ѝ, с цветя, предимно диви букетчета, чиито къси дръжки увиваме в алуминиево фолио или във влажни салфетки. Една от жените в селото събра група готвачки и всяка от тях ще носи на Флориана обяд или вечеря в определен ден от седмицата. Организаторката ме помоли да нося на Флори сладкиш или малко хляб *ogni tanto*, само от време на време, понеже вече знае, че съм склонна да прехранвам хората. Домакини, шофьори, специалисти по всичко, дървари, прислужници, които ще се грижат за тоалета ѝ, всички я очакват и предлагат топли грижи и любов. И разбира се, Флори, със същата топла грижа и любов, възразява, после отказва по-смело, уверявайки пратениците на селото, че тя първа ще помоли за помощ. Ако има нужда.

Бузите ѝ пламтят като рози върху пергаментовия тен на лицето. Главата ѝ е увита в шал, загадъчно тъмночервен, какъвто беше цветът на косата ѝ. Наперено го е завързала на голяма, клюмнала фльонга в средата на челото. Въпреки че денят е мразовит, тя носи само жилетка

и дебел кафяв шал върху сивата си вълнена рокля. Има нови обувки, елегантни, от мека черна кожа с деликатно токче.

— Купих си ги от един магазин в Перуджа — подсмивва се тя. Перуджа за нея и за дамите, които ги оглеждат, е горе-долу същото като Париж.

Флори не изглежда много по-различна, пак е толкова красива и не е чак толкова отслабнала, и все пак нещо ѝ липсва. Сякаш някое от измеренията ѝ го няма, сякаш е привидение на собствения си образ. Барлоцо ѝ помага да вземе няколкото стъпала през площада до вратата ѝ, кима и тихо моли или напътства различни хора. И двамата се усмихват, помахват и влизат вътре. Мисля си колко много приличат на булка и младоженец, които се опитват да се скрият в интимността на своя меден месец. Единственото, което липсва, е шепа, пълна с ориз, но дори и той се появява, сготвен на супа, още топла, в чудесен синьо-бял супник, загърнат с кухненска кърпа. Вера решително им го връчва, преди да затворят вратата.

Флори излиза из селото всяка сутрин, пазарува, бъбри непринудено, както винаги е правила, поръчва своето кафе с малко мляко, както обикновено, усмихва се и се размива по своя си начин. Нито е потайна, нито многословна за болестта си — казва, че ще продължи с терапията и че се чувства доста силна. Казва, че оздравява. Винаги носи новите черни обувки.

Барлоцо съобщава малко повече от Флориана. Показва ни, че силно вярва, но дори и това се проявява само чрез блясък в очите. Решил е да не ѝ казва за неделната *veglia* с довода, че цялото това суетене ще я смути. Казва, че просто ще я поканим в последния момент и ще ѝ обясним, че сме го планирали много отдавна. Но и той като мен знае, че това, което се зароди като поетичен бунт срещу януарското униние, придобива размери на вакханалия в чест на Флори. И тя със сигурност също ще го разбере.

В подножието на хълма, който води към градчето, запалват три варела, пълни с дърва, и нареждат факли по целия път до площада. Там, покрай обзорната стена, са наредени още запалени варели. Нещо езическо пламти в тази гледка. Тръгна мълва, че има много повече за ядене, отколкото в традиционната скотилия, макар че съвсем същата

смес нежно бълбука в две големи тенджери върху задните котлони на кухненската печка в бара. Но има и глиган, задушен с домати, чесън и червено вино; риболита — варено черно зеле; кардун на фурна; бледозелени стъбълца, задушени и опечени със сметана и сирене. Има безброй подноси с кростини; купи, преливащи от пичи, и бъчви леещо се вино. А Флориана се разхожда наоколо, хапва и пийва, казва колко ѝ е домъчняло за тази храна. Въпреки че приятелите ѝ от Чита дела Пиеве, Умбрия — само на шестнайсет километра от Сан Кашано — били добри готвачи, все пак тосканската кухня ѝ липсвала.

Не споменава, че тосканската кухня се мени дори от провинция на провинция, а понякога и от общност на общност, и е различна дори в отделните семейства. Не споменава, че регионалното гастрономическо разделение е постоянен факт в живота на италианците. От време на време Флори поглежда към обувките си и потропва два пъти — според мен им се възхищава. Но щом настава моментът, когато трябва да започнат речите, един по един ораторите се оттеглят с извинението, че не могат да си спомнят репликите или че са изпили твърде много вино, което всъщност е едно и също нещо. Настъпва затишие, очакване, но херцогът запълва мълчанието:

— Баща ми казваше, че адът е там, където нищо не се готви и никой не чака.

Затишието се проточва още няколко секунди, а после всички почват да ръкопляскат и да вдигат одобрително наздрависи. Странен момент. Но отминава, веднага се разтваря в комфорта на голямата шумотевица. С Фернандо си даваме знак от различните точки на площада, в които се намираме. Измъкваме се, без да кажем лека нощ на никого. Винаги сме предпочитали да напускаме празника в неговия разгар. Това, че си тръгваме рано, без да ни забележат, прилича на бягство, затова вървим бързо. Хукваме надолу по склона, после тичешком се изкатерваме нагоре към дома ни. Забавяме ход, поемаме си дъх, подминаваме нашата къща и излизаме на пътя за Челе. Фернандо се обръща да погледне селото и казва, че огньовете се превръщат в древни камъни. Целува ме нежно и ме прегръща.

— Тя умира, нали?

Поглеждам го за момент, после питам:

— Защо го казваш? Барлоцо изобщо нямаше да ликува така, ако смяташе, че е вярно.

— И мен това ме успокоява, но все пак, когато я погледна, ми изглежда някак призрачна, сякаш вече си е заминала, но са ѝ позволили отсрочка, освободили са я да се върне, за да може да се сбогува.

— Според мен е така, защото тя беше много далеч. На място, което изобщо не можем да си представим, и сега сякаш се връща постепенно на части, на етапи. Още не е цяла.

— Това ме кара да мисля за нас, какво щяхме да правим, ако някой от двамата ни беше Флориана.

— И двамата сме Флориана. Това правим ние, умираме, всеки по своя си начин. Така или иначе, смъртта е само преместване. А нас много ни бива в това — отвръщам му, копнеейки да зарежем тази тема.

— Просто преместване в друга къща, така ли? Просто поредното пътуване? Така ли си го представяш? Е, аз изобщо не си го представям така. Освен това, тук ми харесва. Искам да остана, колкото ще стоиш и ти, но не по-дълго. Искам да съм плътно до теб. Каквото правиш ти, да го правя и аз. Където си ти, там да съм и аз. Ама как може да си толкова равнодушна към всичко това?

— Изобщо не съм равнодушна. Просто повече се вълнувам за Флориана, отколкото за мен и теб. Освен това замръзвам и според мен не е само от студа, ами и от този разговор за смъртта. Моля те, да се прибираме — обръщам се и бързо тръгвам аз.

— Истината е, че ужасно се страхуваш от смъртта — виква той. Застига ме, хваща ме под раменете и върви заднишком, за да е с лице към мен, защото иска компания срещу нововселилите се у него ужаси.

— Не, не е вярно. Много ще ме е страх, ако се сблъскам с изпитанието на Флори. И ти знаеш, че съм безкрайно уплашена за нея. Но това е нейната болест. И всичко, свързано с нея, принадлежи на Флори. И понеже сме ѝ приятели, емоциите ни трябва да са свързани с нея, а не с нас. Защо обвързваш това, което става с Флори, с нещо, което не ни се е случило? Ако ти се разболееш или пък аз, тогава ще се учим да умираме.

Под суровото синьо небе, посипано със ситни звезди, вървим към къщи по заледения път в колона. Фернандо води. Стъкваме огъня, сядаме близо край него и пийваме чай. Фернандо е прав. Всеки от нас обмисля собствения си живот, когато си отива близък човек. Или така изглежда. И може би е прав, че давам вид на някак безчувствена,

равнодушна, както ме нарече. Но честно, не се тревожа за собствената си смърт. Поне не от времето, когато децата бяха малки и се споразумях с боговете, настоятелно молах да ми обещаят да ме държат изправена, докато дечицата ми пораснат. Заклех се, че повече никога няма да искам друго за себе си. Искрено признателна за това, как се разви съдбата, почтително мълча за себе си в молитвите, макар че още се пазаря от време на време за добруването на отдавна порасналите ми деца, а напоследък — и за Фернандо. Но при цялото ми разбиране за преминаването от живота към смъртта, тя сякаш още не ме засяга. Не толкова заради нарцистичното у мен, а по-скоро заради отпечатъка на вечната оптимистка Полиана, аз си позволявам да живея така, сякаш никога няма да умра. Или пък е, защото нямам нищо против да умра, след като вече съм живяла толкова дълго и хубаво? Със сигурност обаче искам да поостана още. Когато идеята, че ще умра, ми минава през ума, мисля най-вече за това, че не искам да изгубя живота с Фернандо, с децата и приятелите си. Мисля как ще се сбогуват с мен, а после ще идат да вечерят. Без мен. Бих ръкомахала енергично от мястото, на което съм се озовала, за да ги накарам да не ходят в този ресторант, а в друг; бих им предлагала определени ястия и вина, бих се опитвала да се грижа за тях, макар да е истина, че винаги те са се грижили за мен.

Опитвам се да кажа на Фернандо какво мисля и той отвръща, че разбира.

— Не се тревожа толкова за моята смърт, колкото за твоята.

— Мисля, че тази вечер ще оцелея — казвам аз. — А ако се постареем, може да превърнем следващите няколко часа в цял живот. — Точно когато ми изглежда успокоен, се разплаквам. Той мисли, че сълзите ми са заради Флориана, и това е така, но да му се не види, плача и за него. И за себе си.

НИЕ ТАКА ИЛИ ИНАЧЕ ЦЯЛ ЖИВОТ ПОСТИМ

Came vale буквално значи „месото е разрешено“. Яденето на месо от край време се е разрешавало от църквата по време на празници, които предшестват четиридесетте дни на пречистване чрез строг пост и въздържание. „Карнавал“ става общо название за всички подобни преджертвени събития, включително и за онези другите, плътските, които се случвали отвъд — а може би и под — масата, между разлудуваните потни тела, освободени под маската. Някога карнавалът във Венеция е продължавал повече от половин година и е бил една безкрайна, безсрамна мазурка, а каноничните празнични храни — само хапки, с които са преяждали между другите удоволствия. Но тук, сред хълмовете на Южна Тоскана, карнавалът е заел от Венеция само един-единствен пържен и захаросан мъничък грях — le frittelle.

Тези дребни, подобни на бухтички изделия са натрупани на прелестни пирамиди зад витрината на всяка сладкарница и стоят, мило приканващи, във всеки бар. Пълнени са с рикота, с мармалад или гладка сметана с ром, или единствено с въздишки, натопени в топъл мед или в захар, или пък в алкермес — древна билкова смес, използвана за аромат и цвят. Една, може би две хапки, и мимолетното удоволствие се превръща в спомен, запечатан върху напълнените бедра. Бухтите започват да се появяват някъде в края на януари или в началото на февруари, в зависимост от това кога точно е Великден през годината. И на martedì grasso — последният ден на карнавала преди Великите пости, Месни заговезни — поднасят бухтичките за последен път и повече не се раздават чак до следващия карнавал. Мисля, че тъкмо техният кратък, ограничен сезон — също като на местните ягоди или аспержи — ги прави толкова желани. Милост за забранената храна.

Тук ядем бухтички много повече, отколкото във Венеция, Организираме си „дегустации“ като носим вкъщи по четири от всеки вид в сладкарницата на селото и дълбокомислено ги класираме по хрупкавост, изтънченост и вкус. Тези мостри са твърде малко за

сериозно изследване, затова разширяваме обсега и натискаме спирачки пред всяко изписано на ръка послание, обещаващо „днес бухтички“ пред барове и сладкарници от Киузи, Четона, Чита дела Пиеве, Фикуле, Сартеано, Кианчано Терме. Понякога занасяме и вкъщи, за Барлоцо, щом дойде в четири часа, или носим на Флориана. Тогава и двамата клатят глави над малките хапки и се вайкат какво минава за бухтички в наши дни. Барлоцо и Флориана сигурно са сключили заговор по тази тема, защото един ден и двамата пристигат в четири — пазарската торба на Флориана е пълна и виси от рамото на Барлоцо.

— Здравейте, милички — казва Флориана — Какво ще кажете да направим една партида бухтички по моя начин?

Фернандо я прегръща, аз се опитвам да ѝ съблека палтото, а херцогът вече кладе огъня и нарежда:

— Аз пък ще загрея виното, ако имаш малко сваятна канела.

Налага се да замесим бухтичките на масата във всекидневната, защото двете с Флориана не можем да се сместим в кухнята едновременно. Барлоцо постоянно ни обърква — прекъсва всеки етап от операцията и се кълне, че майка му винаги е постъпвала по-различно. Фернандо усмирява тълпата, като напомня, че е единственият венецианец в помещението и че бухтичките фрителе принадлежат най-вече на неговата кулинарна традиция. Заявява, че венецианците не търпят стафиди в бухтичките. Флориана му казва, че ѝ е пределно ясно кой няма да търпи стафиди — Фернандо — и че не може да отрича горкичките плодове от името на цялото водно царство.

— Освен това — добавя тя, — имам бели стафиди, които се киснат в тъмен ром вече половин година. Само да ги опиташ, и ще ме молиш за целия буркан.

Имаме брашно и картофено нишесте, яйца и захар, масло, сочни лимонови и портокалови корички, ванилени шушулки, дебели и меки, които Барлоцо разцепва и настъргва с най-тънкото острие на джобния си нож. Бъркаме, гребваме с лъжица и пържим прелестни лакомства, после ги пускаме горещи в торбичка с пудра захар и ги струпваме в чиния с крачета, точно както се прави в сладкарниците. После ги изяждаме и пийваме от греяното вино на херцога. Този следобед в конюшната ни има парти, наша домашна версия на карнавал.

Един след друг Барлоцо и Флори ни разказват истории за някогашните Велики пости, как освен за покаяние на вярващите, са

имали и смисъл за тялото.

— Тези пости изчистваха вътрешностите, особено черния дроб, подготвяха го за пролетно ободряване и за тежката работа, която предстои. В храненето най-важен е ритъмът, точно както във всичко останало. Тялото не може да издържи, ако всеки ден яде едно и също. Яж според сезоните, пости един зимен месец всяка година и винаги си почивай поне по един час след обяд и вечеря. Някои от нас издържаха и четиридесетте дни на пости без захар, месо, вино или хляб. Ядохме боб и леща, понякога яйца и каквито зеленчуци се намираха. Разбира се, имаше периоди, в които така или иначе постехме и Велики пости беше само още един начин да се изразиш — обобщава херцогът.

Никой от нас не иска и да чуе за вечеря след бухтичките, затова просто си седим, говорим си и се слушаме един друг. Тогава Флориана обявява, че е по-добре да си върви. Почти е излязла през вратата, а Барлоцо вече е отвън на терасата, когато тя се обръща и ми казва:

— Знаеш ли, Шу, съжалявам, че те оставих с онези сливи миналата есен. Не можеш да си представиш колко много пъти ми се е искало да бяхме направили онова сладко. Но тогава бях мързелива. Мисля, че само заради това. Но сега изобщо не ме мързи. Лека нощ, деца.

Днес е първият ден на Великите пости и си мисля колко е странно, че Миша пристига точно когато духовно навлизаме в тъмнината. Двамата с Фернандо пътуваме за Флоренция, за да го посрещнем, и колкото сме доволни, че идва, толкова сме и обезпокоени. Той представлява някакво странно съчетание от заядлив инструктор, любещ еврейски чичо и привърженик на Юнг — последното наистина е вярно, защото той е психиатър по професия. Миша е мой приятел от много години и по време на двете му посещения при нас във Венеция между него и Фернандо прехвърчаха искри на симпатия, макар всеки да остана с ръка на кинжала.

Напъхваме Миша на задната седалка заедно с малката му черна кожена чанта до него — точно където иска да я държи. Поемам дълбоко въздух и мирисът му ме успокоява. Все същият аромат на пансион — съставен е от стара пот в клопката на влажен туйд, сладникавата топка тютюн в лулата му и една-единствена нотка на

зеле, стояло твърде дълго в тенджерата. Като млад лекар, тъкмо завършил университет в Русия, той емигрирал в Италия и дълги години живял в Рим, преди да му се отвори път за Лос Анджелис. Миша се връща често тъкмо сред тези тоскански хълмове, за да се разхожда, пише и мисли. По пътя към дома ни му е леко и казва на перфектния си италиански колко много му липсва Италия, почти колкото Русия. Нито задава въпроси уловки, нито пита неща, чийто отговор вече знае. Ясно ми е, че засега ги спестява и ще ги изстреля бързо и пронизващо, както безшумна змия езика си. Но аз ще съм готова.

Обхожда къщата с Фернандо, настанява се в гостната стая, докато съм в кухнята, и когато сядаме на масата, виждам, че си е лъснал косата с помада до графитен блясък и е завързал красиво индийско шалче на врата си — бойна окраска, казвам си. Не мога да се съдържа и хващам единия крак на масата, подготвяйки се за първия удар. И той идва:

— Къщата е очарователна и може да стане много по-хубава с няколко промени. Срамота, че не е ваша.

Фернандо скоква.

— Започнахме да търсим къща наоколо, но всъщност не ни трябва спешно. Не изпитваме нужда да вземем спешно решение за покупка. Или за каквото и да е друго в момента. Освен това, доста се привързахме към мястото и няма голямо значение дали е наше.

— Значи не ви притеснява да живеете като маргинали на обществото? — Погледът му пронизва като меч, но аз го забивам обратно в него.

— Мисля, че „маргинали на обществото“ е субективно състояние и ако за теб животът ни е такъв, тогава добре — отвърщам аз и ставам да му наля още вино.

— Тогава ти дефинирай „маргинали на обществото“ — не отдъхва нито миг, преди сам да даде определение: — Нямаме работа, нито вложения. Заравяте професионалната си история и се заселвате сред маслините, застивате в картината на селския живот. Държите се безотговорно в момент от живота си, когато това може да е много опасно.

— Нямаме деца за отглеждане. Нямаме дългове. В момента животът тук и нещата, които правим, ни харесват — обяснявам му.

Фернандо е влязъл в отличен ритъм, точно необходим за разговори с Миша, и застъпва от последната ми дума:

— Колко от твоите пациенти казват, че искат да променят живота си? Колко от тях държат тези мечти заключени в кутия и ги вадят за седмично проветряване, когато дойдат да говорят с теб? Честно казано, чувствам се по-силен от това, че „зарових професионалната си история“, както се изрази ти. Още изпадам в парализа, моменти, в които ми се иска нещата да са по-лесни или по-ясни, но когато седях ден след ден в банковия офис, съм преживявал и по-голям ужас.

— Но тогава поне имаше сигурност. Сега нямаш нищо. Разсъдливите хора си изграждат сигурност, а не я разбиват точно когато може най-много да им трябва. — От очите му вече се стича почти попарващ елей. Слага ръцете си на масата, с дланите надолу, дългите му бели пръсти са на верев.

— Още ли вярваш в сигурността? Тя е мит, Миша. Изненадана съм, че още не си го разбрал. Тя е коварна заблуда. Имаме ли нужда от още доказателства, че сигурността нито може да се купи, нито да се изгради, нито да се придобие с дела — добри или лоши? — питам го аз и слагам ръцете си на масата като него. — Стопи сложните неща. Предутаждай, рафинирай, Миша. Свари соковете на сироп. Преследвам по-скоро усещанията, а не нещата. Само загадъчното е вечно. Предпочитам да усещам този живот, а не като глупачка да вярвам, че ми принадлежи. Единственият начин да си в безопасност, е да разбереш, че няма безопасност.

Миша мълчи. Тогава много тихо му напомням:

— А на онзи свят, уви, какво можем да вземем? Нито силата да виждаме, научена тук тъй бавно, нищо, което е станало тук. Нищо.

— А, сега цитираш Рилке.

— Не, цитирам теб, когато цитираше Рилке. Отпреди двайсет години, когато те срещнах за първи път.

— Но цитатът ти е извън контекста. Заравяш си главата в пясъка, Шу. Винаги така си правила. И изглежда, Фернандо е възприел същия маниер — тихо казва той. — За романтиците всички неща са романтични. За тях могат да се случват само романтични неща. Мисля, че у вас като хора поначало има твърде много невинност. Мисля, че сте родени във време, което никак не хармонизира с вашата природа. Но

вместо това да е проблем, вие просто прескачате в осемнайсети век, танцувате из него, скитате. Или вече сте в деветнайсети?

— Кого цитираш сега ти? — питам го.

— Не мога да се сетя, може да е и себе си — отвърща той, — но се надявам да не се опираш прекалено много на Фернандо. Надявам се да разбираш, че всеки от нас е сам. — Изрича го, без да трепне, и гледа право в очите на Фернандо.

— Вече не съм сама, Миша, и според мен повечето самотни хора са такива по избор, а не само заради късмета и съдбата си. В любовта има голямо смирение. Преди човек да се откаже от своята самота, някой трябва да стане за него по-важен, отколкото е той самият. — Ставам да отнеса недокоснатите чинии със супа, но първо обгръщам с ръце лицето на Миша. — Моля те, не се тревожи чак толкова. Аз съм добре. Ние сме добре. Ти знаеш по-добре от всички, че повечето хора ги движат все едни и същи желания и страхове. Разделя ни само несъвпадението във времето и пропорциите. Точно сега емоционално сме малко отдалечени от теб.

Миша ни поглежда, първо единия, после другия. Все така седнал, взема ръцете ми и ги целува, после става от стола си и тържествено целува Фернандо по рамото, по руски обичай.

— Да изпържа ли котлетите, или апетитът ви тази вечер се свежда до кръв и вино? — питам аз. Казват, че след тези приветствени речи вече умират от глад. Разтопявам сладко масло на тих огън и добавям капка зехтин, за да не изгори маслото, когато увеличи котлона. Плъзвам свинското месо, начукано, за да стане тънко и цялото натрито с изсушени портокалови кори, семена от копър и изронени трохи царевичен хляб. Бързо запържвам парчетата да хванат коричка — от едната и от другата страна, и ги прехвърлям в топла чиния, докато направя соса. Фернандо и Миша са излезли на терасата да пушат и да се помирят и си мисля, че може би бях твърде жестока с нашия приятел. За Миша да изтезаваш, значи да обичаш.

Но той ме познава много добре, знае, че винаги съм се спъвала по стълби — корпоративни, всякакви. Никога не съм виждала смисъла от постоянното катерене нагоре, повече ми е харесвало да се движа през живота на арабески — тук едно леко завъртане, там друго. Понякога може да е изглеждало като пилеене на време, но не беше. Винаги съм довеждала нещата докрай, заглаждала съм ръбовете им,

доколкото мога. Не съм препускала, но не съм и спала. Освен това никога не съм преследвала успеха. И разбирам, че Миша не е очарован, че заварва щастието. Болката му е отдавнашна, много по-стара, отколкото е той самият, затова дори хипотетичното щастие му звучи вулгарно. „Щастието е за камъните“, винаги е казвал той. И затова му е по-добре да прекарва времето си в недоволство, той е циник. Човек, който отказва да смъкне товара си. Или поне който още чака щастието си. Някои хора се страхуват от радостта. Ужасени са от това, че не я заслужават или че няма да са в състояние да я изпитат, ако случайно се появи. Но според мен хората най-много се страхуват, че радостта няма да се задържи дълго. Още едно тълкуване на Барлоцовите думи: „Не се доверявай на спокойствието“.

Забелязвам, че Фернандо и Миша вече не са на терасата. И понеже не ги виждам в градината, решавам, че сигурно са отишли на разходка до градчето. Забавям приготвянето на вечерята, наливам си чаша вино и сядам до огъня, но те тъкмо тогава се появяват — натоварени с дърва, а бузите им поруменели от зимния студ.

— Бяхме в плевнята, решавахме разни въпроси — казва Фернандо.

— Твоят съпруг е истински Макиавели, Шу. Май си намерих равностоен противник в негово лице. Може да цитира повече пасажии от „Владетелят“ дори и от мен. А и двамата сме съгласни, че единствените истински бандити в живота са тези, които се смятат за безупречни, без нито едно петънце. Съвършените хора ни карат да се чувстваме зле, изолирани и наказани. И тук сме на едно мнение.

Това съгласие, постигнато за половин час, ме кара да се усмихна. Връщам се при соса, но те идват след мен и в кухнята, която е била ясли, става толкова тясно, че само се смеем и си говорим колко е хубаво, че пак сме заедно. Решаваме да ядем на крак, край огъня. Изтиквам ги навън, за да приготвя останалото, и загрявам маслените сокове от котлетите, плисвам малко сухо шери и две капки червен оцет. Когато сосът започва да бълбука, изстисквам сока на хубав червен портокал директно в тигана. Стривам отгоре пипер, пускам бучка масло за блясък и сме готови. Правя в чиниите локвички от соса и слагам леко претоплените котлети отгоре. Миша изнася блюдата, нарежда ги на полицата пред камината, а Фернандо донася купичка с пюре от корени на целина и маскарпоне. И вечеряме.

Празникът на Макиавели продължава с обсъждане на понятията „добро“ и „зло“. Слушам разсеяно, защото съм чувала интерпретациите на Миша много пъти.

— Всички трябва да сме наясно с това доколко сме способни да вършим зло. То е умение, защита, изкуство, спорт. Човек просто го усвоява — както се учи да стреля или да кара велосипед. После го слага настрана и го прилага при необходимост.

— Ама как се упражнява? Тоест, как човек поддържа умениято си на ниво? — пита Фернандо, но също като херцога Миша отговаря само на въпросите, които го устройват.

— Човек, който иска винаги да е добър, неизбежно бива съсипван от онези, които не са добри. Мисля, че това стана с теб, нали, Фернандо? Имаше хора, които злоупотребяваха с твоята доброта, бъркаха я със слабост, нали? Но може би ти си най-силният човек, който съм познавал.

— Ще го приема за комплимент — отвърща Фернандо, — но мисля, че за мен вече е късно да се уча на зло. Достатъчно ми е трудно с английския.

Целувам ги, оставям ги на питиетата им и взимам „свещеника“ в леглото.

— Получи се неочаквано чудна вечер, Шу — казва Миша, докато качвам стълбите. Всъщност така е, мисля си и пъхвам „свещеника“ между завивките.

За половин ден той се превръща в звездата на градчето. Всички жители на Сан Кашано пърхат около Миша, очаровани от неговата свирепост, удивени колко добре владее езика им. Чужденец, който пие, пуши и играе карти, който разказва вицове на диалект, и, най-поразителното, е калифорнийски психиатър. Миша прави много добро впечатление. Стори ли ми се, че повече от една вдовица поотпусна забрадката и набухна косата си? Смъмрям го на път за вкъщи и го питам дали няма да дойде да живее с нас „сред маслините“, но той само килва глава и дори не си позволява да се усмихне.

Петте дни, които беше планирал да остане на гости, се разливат в осем-девет. Според мен на Миша му харесва много и славата, която му отредиха в градчето, и как го глезим. През цялото време запазва

намусената си физиономия, освен в случаите, когато успява да подмами Фернандо за поредния двубой на тема Макиавели.

Още в началото Миша и Барлоцо изпитаха взаимна симпатия над чашките грапа по залез в бара или седнали край нашия огън, но двамата не се спогаждат заедно нито за по-дълго, нито безпроблемно. Миша казва, че Барлоцо е спартанец и че прекалено се ограничава в речи на общи теми. Барлоцо показва чувствата си, като просто престава да идва у нас и учтиво се оттегля от бара още щом влезем там с Миша. Фернандо казва, че са като два самец — бранят своята територия. Твърди, че ревнуват един от друг. Може би е прав. Но въпреки това, когато Миша си тръгва в натовареното „Рено“, наето в Киузи, за да може да попътува още малко, преди да потегли за Рим и да се качи обратно на самолета, според мен по лицето му се чете известна радост. С херцога не е така.

Не знам дали е последица от преплитането на рога с Миша, от нестихналите чувства около болестта на Флориана или е друга мъка, истинска или въображаема, но по лицето му пак са надвиснали сенки. Разяждат кухините в очите на херцога, докато седим същия следобед, в който Миша замина, на плюшения син диван в малката гостна на Флориана. Чакаме да я заведем на пазар в Чита дела Пиеве.

— Искам да ви покажа едно място — казва той.

— Какво място?

— Място. Къща. Или каквото е останало от някогашната селска къща.

— Наблизо ли е?

— Не е много далеч. Помните ли онзи завой на Тибър, на няколко километра преди отбивката за Тоди, където събирахме камъните за огнището? Там е, от другата страна на пътя, на около петстотин метра навътре в гората.

— Искаш да го видим? Тоест, на гости на някого ли ще ни водиш?

— Не, няма да ходим на гости. Не ме питайте, моля. Просто искам Флориана и вие с Фернандо да дойдете с мен. Опитай да се разбереш с нея — кимва той към съседната стая, където Флориана мърмори нещо за някаква ръкавица. — Уговорете се или за утре, или за събота. Може да обядваме в „Лучано“, а после да се отбием на мястото за няколко минути. Знаем, че се държа потайно, но просто искам да

говоря с вас за нещо, което не мога да кажа, докато не ви заведа в къщата. Ще го направиш ли заради мен?

— Разбира се. Или поне ще опитам — отвърщам аз.

Но Флори изобщо не иска да пътува нататък. Казва, че мрази това шосе не само защото има много извивки и завои, а и заради спомените как всяка седмица го е минавала на път за болницата в Перуджа през последните четири месеца. И сега, след като ужасът е свършил, вече не я интересува ще види ли това шосе отново. Казва, че ще си остане вкъщи, ще ни сготви някаква вечеря и ще ни чака да се върнем.

— Утре ще е идеален ден за яхния с кокошка — казва тя, докато крачи надолу по стълбите към месарницата.

Барлоцо се отнася снизходително към отказа на Флори и казва, че може би е по-добре да идем само тримата. Нарича ни „предния отряд“ и почти се наслаждава на недоумението, което предизвиква.

Минава четири часът, когато слизаме от камиона на херцога сред синкавата светлина. Тръгваме след него по разкаляна пътека, утъпкана от крака на овце и кози. Февруарският вятър свисти с прокобен глас, с писъка на хиляди вълци, прекъсван от пронизителното грачене на самотна птица. Пътеката не е много стръмна, но вече съм останала без дъх от ходенето срещу вятъра, когато Барлоцо спира пред една развалина. Висока и тясна като кула, цялата е покрита с комини, чиито капаци се издигат над плоския покрив като зъби. Тревата е избуяла високо в прозорците без рамки, миналото здраво се е просмукало в камъните. Приближаваме се, бродим из нея, качваме се по някакви стълби, — после слизаме по други. Голяма постройка е, преброявам седем огнища — има може би десет стаи. Има две малки плевни и барака за правене на вино с плесенясала преса и наредени тъмнозелени дамаджани със сламена плетка.

— Няма много земя, освен няколкото хектара запуснати лозя и хубава леха за цветя и подправки — обяснява Барлоцо, сякаш се опитва да ни го продаде. — В онази плевня ето там — сочи той подалечната, — има лятна кухня с пещ, на която бих могъл да направя нов отдушник и да я превърна във фурна. Внимателно съм я разучил. — Вече съм сигурна, че иска да купим мястото.

— Но на кого е тази къща? — пита го Фернандо.

— Не е на никого от последната война насам. Има шанс да е моя. И на Флори, ако иска. И ваша, ако желаете. Шансът да се купи, на този етап още е малък, но вода разговори със собственика — римлянин, който дори не се е качвал дотук, за да погледне мястото, откакто някакъв чичо или прачичо му го остави миналата година. Роднините му почнаха да умират, получава наследство след наследство от тях и тази къща е една от малкото, с които изглежда склонен да се раздели.

— Защо да се местиш толкова далеч от Сан Кашано? — питам го аз.

— Не че искам да съм толкова далеч, просто мисля, че тук ще ми хареса. Поне за известно време. Преговорите по покупката може да се проточат с години — казва той.

— С години ли? — питаме едновременно с Фернандо.

— Какво? Да не се съмнявате в моето безсмъртие? Казвам, дайте да я вземем, докато можем, а когато си заминем, всемогъщите овце могат да я задържат за себе си. Нямам предвид да става нечие „основно местонахождение“, както се изразяват юристите. Може да е място, на което един от нас или всички да идваме — за да останем насаме или да сме заедно. Дори и когато се събираме едновременно, пак няма да е тясно за уединение. Тази къща ще е символ също като дърветата на Фернандо. Каквото и да се случи, тя пак ще е тук — разсъждава Барлоцо. Запалва две цигари наведнъж и подава едната на Фернандо.

— Ама защо искаш да се захванеш с такъв проект? — питам аз.

— Странен въпрос задаваш точно ти. Освен това не го мисля като проект. Ще сменя керемидите на покрива, ще оправя подовете, ще преработя водопровода. Не ми и трябва да мисля за отоплителна система с всички тези огнища. Търся да намеря нещо подобно, още откакто баща ми умря, а това беше преди повече от четиридесет години. Остави ми скромни спестявания, които още не съм докосвал. Мисля, че вече е време. *Parva domus magna pars* — бедна къща — голямо спокойствие. А Бог знае, това е доста бедна къща — казва той. Просто стои, пуши и чака да кажем нещо.

И двамата с Фернандо сме твърде слисани, за да отвърнем с нещо повече от неловки усмивки и недоверие.

— Трябва само да ми обещаеш нещо, Шу. Трябва да разпределим по-икономично твоите материи и ще те помоля да уважаваш

ограниченията, поставени от останалите. Не искам това място да заприлича на някакъв бароков салон за гости. Без пискюли, без ресни, да няма и едно ангелче.

Все още не казваме нищо. Той продължава:

— Искам да направя тук дом, втори дом, алтернативен, ако щете, където всички ще можем да прекарваме известно време заедно. Толкова, колкото желаем. Мотивите ми са чисто егоистични. Домът ми в Сам Кашано прилича повече на бърлога, отколкото на къща, и такъв ще си остане. Апартаментът на Флориана е чудесен, но се намира точно в центъра на селото и особено откакто се разболя, според мен често се чувства прекалено на показ, сякаш не може да се разходи, без да събере антураж от добронамерени нашественици. И на последно място, не ми харесва особено, че единственото място, което наричате свой дом, е собственост на Лучи. Това е чувство, породено от много стара вражда, която нищо и никой не може да смекчи. Напълно осъзнавам, че сте в период на непостоянство и че догодина по това време спокойно може да живеете на Елба или в Сицилия, или някъде в Южна Франция. Но където и да сте, аз, Флориана и това място ще можем да ви чакаме тук. Така, сега няма за какво да се съгласявате, освен че, когато дойде времето, ще вземете връзка ключове и ще се чувствате като у дома си. Няма да възразявам, ако ми помагате в работата, но всички необходими разходи, както и какво ще струва да се поддържа къщата, са за моя сметка.

Той се навежда да събира клонки и ги струпва на купчина.

— Да изпробваме малкото огнище. Много е студено тук, навън. Имам няколко цепеници в камиона и две бутилки.

Двамата с Фернандо отиват да вземат дървата и виното, а аз обхождам къщата. Когато се връщат, Фернандо се заема да стъкне огъня, а херцогът отваря виното, налива го в хартиени чашки и ги раздава. С него сядаме на диван, покрит с одеяло, което предпазливо потупвам, за да го оправя, но не го вдигам, от страх да не видя какво живее отдолу.

— Защо остави някой друг да се ожени за Флориана? — питам го аз, без да вдигам поглед от одеялото. Фернандо се обръща към мен, както се беше привел над огъня, и ме пронизва с боровинково черните си очи. Но аз продължавам: — Някога вие с Флориана сте били

влюбени един в друг, нали? И още сте. Какво стана с вас? Защо не се ожени за нея?

— Вече ти казах, че отговорът е много дълъг — започва Барлоцо. — Историята започна години преди да има нещо между мен и Флориана. И я знаят почти всички в градчето, освен вас двамата, дори и да не са я научили лично от мен. Но искам аз да ви я разкажа. Поисках го много преди да започнеш да ме разпитваш. И сега ще го направя.

Пламъците подскачат, близват старите опушени стени на камината и хвърлят жълтеникава светлина около нас. Херцогът става от дивана и отстъпва мястото си на Фернандо. Отива да седне на купчина парцали, които някога са били възглавници, и прегърбен в призрачната сянка на огъня, започва своя разказ:

— Вече знаете доста за майка ми, но не помня да съм ви казвал името ѝ. Казваше се Нина. А баща ми — Паци. Патрицио. Тъй като не съм си припомнял точно тези събития на глас, не знам откъде да тръгна, но сигурно тази част от историята е започнала, когато Нина е казала на Паци за войника. Да, сигурно е започнала, когато му е казала за войника. Просто повече не е издържала да не му каже. И сякаш е нямало какво друго да се направи, Паци я застрелял. Застрелял я в съня ѝ. Изкопал гроб на няколко метра от къщата, къщата, в която сега вие живеете, и я погребал, майсторски прикривайки деянието си.

Беше ранна пролет и той ме прати при прачичо ми за един ден и една нощ, под предлог да му помогна да засади доматиите, чушките и фасула. И когато се върнах вкъщи, ми каза, че Нина е заминала, че е събрала някои свои вещи и е хванала влака за Рим да си търси работа. Каза, че ще получим вест от нея, когато намери време да се обади. Но разбира се, тя никога не се обади. По това време бях шестнайсетгодишен. Три години по-късно, когато умираше, той ми каза истината.

Каза: „Знаеш ли, синко, човек може да умре от срам, тя умираше от срам, под една или друга форма, през цялото време, в което я познавах. Беше fidanzata на брат ми, приятелка. Той я обичаше или поне за известно време, докато не срещна друго момиче, което смяташе, че обича повече. Но не беше напълно готов да се раздели с Нина.

Брат ми най-накрая реши коя от двете иска, когато Нина му каза, че е бременна. Нина изгуби. Аз гледах всичко това, почти го бях предсказал, бях готов да действам — кавалер. Обичах я още от десетгодишна, още откакто за първи път я видях да седи в църквата. Помня, че носеше бяла барета. Беше я нахлупила ниско над челото си, затова можах да видя само очите ѝ. Тези бездънни черни очи. Също като твоите. Но аз бях голямо момче, четиринайсетгодишно, много по-голям, че да мисля за хлапета като нея. Още малко пораснахме и двамата с брат ми се влюбиха и така, сега вече можеш да подредиш парчетата сам. Разбираш ли, че проблемите ѝ започнаха много преди да вкара този мъж, този германец в леглото си? След като не можа да получи брат ми, взе мен. Втори избор бях аз и много рядко имаше дни, в които не усещах болезнено този факт. Тя беше добра жена, покорна, коректна, често дори мила, но старите мечти постоянно се сипеха от разбитото ѝ сърце и тя предимно се занимаваше с това да събира парчетата, подреждаше ги безкрайно в различни конфигурации, без да знае точно какво да прави с тях. Затова, когато ми каза какво се е случило, докато ме е нямало, това не беше шок, какъвто един мъж може да преживее, ако двамата с жена си са били лудо влюбени един в друг или дори са били сравнително удовлетворени един от друг. Тя винаги ми е изневерявала. Изневярата в чувствата по-малко реална ли е от плътската? Така че за мен това, другото предателство, не беше съвсем неочаквано. Но беше повече, отколкото можех да понеса. Бях изтощен да ѝ прощавам, че не ме обича. Изтощен да я обичам с всяко свое дихание и да оцелявам само на милостивата ѝ доброжелателност. Дори ти не беше мой. Дори ти беше на някой друг. Бях се съгласил да заема мястото на брат си, когато той се махна, но този договор не включваше да изстрадам и още един мъж.“

Барлоцо говореше всичко това с глас, различен от неговия. С по-старчески, по-немощен глас и вероятно по начина, по който баща му е говорил за себе си. Но неговият се връща.

— Това, което Паци извърши, в онези дни беше познато като *un delitto d'onore* — престъпление на честта. Щом един мъж е бил оскърбен, сложили са му рога, значи е обществено и морално приемливо да защити себе си. Нещо като издънка на дуелите според мен. Държавата мълчаливо отминаваше подобни действия, а майката Църква поклащате глава и я извърещаше. До петдесетте години така

беше по цяла Италия и до много по-късно в южните райони, където кодексът на мълчанието още господства. Със сигурност в селото се е знаело за тези събития; знаели са какво е направила Нина и какво — Паци. Разбира се, никой никога не пристъпи границата и не заговори на тази тема с мен. И никой никога няма да го направи. То просто се е случило. Факт от местната история.

Помните ли какво казах на бдението? „Баща ми винаги казваше, че адът е там, където нищо не се готви и никой не чака“. За първи път споменавах за баща ми пред някого след деня на смъртта му. И определено избрах доста странен цитат от него. Но някак ми се изплъзна, нецензуриран. Това беше причината хората да се смълчат онази вечер. Заради всичко това или предимно заради това останах сам. Разбирате ли, страхувах се да обичам жена така изцяло, както Паци обичаше майка ми, но повече ме беше страх, че ще обичам по-малко от това. И двете врати се отваряха в леговището на лъва. Може да кажете, че тогава съм отблъснал Флори. Вярвах, че чувствата, които съм изпитвал към нея, са преходни, като леко замайване, от което скоро ще се събудя. Никога не го нарекох любов. Но вместо чувствата минаваше само времето. Години, през които увековечавах наследството си. Или поне му помагах да остане живо.

Флориана прекара двайсет години със своя втори избор. А аз прекарах моя безкрайно дълго *de profundis*^[1]. Всъщност се отказах от правото си на живот. Оставих живота на Нина и на Паци да нахлуе в моя и да го просмуче с болката им. И сякаш беше не разруха, а спасение, се бях вкопчил за тази болка като в упование, толкова здраво я притисках към гърдите си, че нямаше място да държа нищо друго или никой друг. Под тежестта на по-малък или по-голям късмет, според мен така става с повечето от нас, че всъщност не знаем какво искаме или с кого искаме да го имаме. Нищо не изглежда истинско, докато не изчезне. Докато не се запечата в миналото и не стане недосегаемо. Докато не умре. Независимо дали е човек, или мечта. А после идва просветлението и почваме да скърбим.

Флориана е всички жени, които някога съм обичал или съм искал да обичам; да обичам, ако само знаех как, или щях да обичам, ако само бях успял да ги намеря. И когато помислих, че може би умира,

почувствах, че няма да загубя само нея, а всички. Флориана е всички. Въпреки че никога не сме били заедно в нищо повече от най-публичните събития, преди да се разболея, тя винаги беше наблизо. През по-голямата част от живота си сме живели на двеста метра разстояние един от друг. И аз убедих себе си да се настаня толкова близо, да го объркам с някаква форма на интимност. Повтарях си безброй пъти, че толкова близо е достатъчно. Но когато тя се върна от Чита дела Пиеве, единственото, което исках, е да заживея тази любов към Флориана. Най-после щях да се подчиня на тази любов, да ѝ се отдам, да ѝ се доверя, а също на себе си и на Флориана с цялото си сърце. Изглеждаше естествено и правилно аз да съм този, който ще се погрижи за нея. Сигурно и на нея ѝ се е сторило естествено, въпреки че никога не сме го обсъждали. Никога не сме го решавали. Дори не знам дали ще ме остави близо до себе си, след като си възвърне силите. Но мисля, че тази къща ще ни помогне. Сега вече ще обезумея, ако се опитам да живея, без да съм свързан с нея. Нали ви казах, че мотивите ми са изцяло егоистични?

Херцогът има навик да се движи много по-бързо от мен. А аз имам нужда да разбера още неща и го питам:

— Защо не разказа на баща си за войника?

— Бях единайсетгодишен, когато стана всичко това, Шу. А майка ми се отнасяше към присъствието му в нашия дом и в живота ни толкова спокойно, че и аз възприех същото отношение. Никога не ми е казвала да пазя нещо в тайна от баща ми, но някак сигурно е знаела, че няма да обеля и дума. Била е убедена, че знам как това би наранило и него, и нея. Знаела е, че ще предпазя и нея, и баща ми, без да ме моли за това. Просто следвах примера ѝ през тези няколко седмици, докато той беше с нас. Приех го, радвах му се. Чувах как майка ми се смее и това ми харесваше. Заприлича на момиче и аз си помислих, че мога да престана да се правя на мъж. Той се казваше Петер.

Доколкото мога да сглобя всичко сега, сигурно е бил дезертър от войските, разположени при Ла Фоче — именията Ориго, които се намират между Пиенца и Кианчано. Мисля, че един ден просто си е тръгнал и се е спуснал през гората, по планинските пътеки. Сигурно просто се е появил на вратата. Понеже се намира извън града, нашата къща — вашата къща — вероятно е изглеждала относително безопасно място, на което да помоли за вода и да преспи. Може би тя е била

отвън, в градината, простирала е прането и той я е видял. Беше красива. С огромна, тъмна коса, събрана на главата ѝ, с очи като на кошута. Сигурно за него е била неустоима. Тази част от историята не е рядкост.

А може би останалото, макар и в не толкова зловещ вариант, също не е рядкост. Жертви на войната. Нина беше на двайсет и осем, а според мен Петер е бил още по-млад, сигурно на не повече от двайсет години. Ние и тримата бяхме деца, така е. Изплашени, гладни, в неведение какво следва и кога може да стане.

— Намрази ли баща си? — пита го Фернандо.

— Не. Ужасна мисъл е, но всеки от нас е отговорен за собствените си решения. Никой друг не знае това, което ние знаем за себе си. Дори когато се намеси държавата, в края на краищата пак си остава личен въпрос. Освен това, мисля, че майка ми изживя целия си живот през тези трийсет и три години. Понякога ми се струва, че вече го е била изживяла целия, докато баща ми се върне от войната, и че тези години промеждутък сигурно са били истинска смърт за нея. И така, затворих очите на баща си, запалих свещ, измих го със зехтин, пожелах му да почива в мир. Уредих Нина да бъде погребана, както е редът, но не на същото място, където погребях баща си. Просто не можех да причиня това на нито един от тях.

Мълчим, а огънят догаря и се превръща в пепел. Навън е пълен мрак и студ, докато крачим по пътеката в нощта, беззвездна, очакваща луната. В селото, на раздяла, херцогът пита:

— Не ви ли се струва странно, че от всички къщи в Тоскана вие двамата избрахте да дойдете и да заживеете в тази, в която аз съм живял? Тоест, наясно съм, че това не ви е било известно, нито пък сте познавали мен. Но ако се вгледате внимателно, ще видите неясното очертание на кръг около нас. Абсолютно нищо в живота не е случайно.

[1] Из дълбочините (лат.). — Псалм 130. — Бел.прев. ↑

ПРОЛЕТ

ЛЕКОВИТИ ОТВАРИ

Вр̀хлитайки безмилостната зима, знойният д̀х на Африка нахлува и затопля следобедите, Херцогът всеки ден ни носи добри новини от Флори като цветя и се настанява край нашия огън, след като и е пожелал лека ноц. Той продължава преговорите да купи купчината камъни със седемте огнища и задрямалото лозе. Започнал е да я нарича убежището. Бог Вулкан сякаш го е освободил. Да, Барлоцо все още е така дързък и язвителен, но призракът го е напуснал. И на негово място се е появило немирно старче, което се е лепнало за нас като наплашено дете.

Една сутрин звъни на вратата, докато още спим. И след като не отваряме достатъчно бързо, нетърпеливо тропа. Нещо не е наред. Обръщам лице към хралупата, в която е легнал Фернандо, а сърцето ми тупка силно като юмрука на Барлоцо.

— Плевелите поникнаха! — вика херцогът, сякаш нахлуват британците. Само за трева му се говори.

След няколко минути вече п̀хтим след Барлоцо по ливадите, окъпани в нова светлина. На рамото му е праметната платнена торба, от джобовете на якето му стърчат лопата и нож. Превива се плътно на две над всеки яркозелен стрък, изникнал само преди часове; разклаща тревите, изравя ги, издърпва част от тях с корените, други набързо отрязва, завързва ги с въженца от канап и мята калните снопчета в торбата си. Връчва ни инструменти, но мен никак не ме бива да копая, движенията ми не са нито уверени, нито бързи и търпението на Барлоцо се изчерпва.

— Не ми помагаш, а ме бавиш.

Затова продължават само двамата с Фернандо. Вече не бързам, отделям познатите за мен листа — дива рукола и глухарче — единствените, от които мисля, че става салата или п̀к импровизация в тигана с див чесън, зехтин и поне една едра червена люта чушка. Слънцето вече се пробужда, будя се и аз, благодарна, че Барлоцо ни покани на това утринно сортиране. Разхождам се край тях и усещам омекващата земя под ботушите си, съставям менюта с доблестното

чувство, че вече сама мога да събирам храна, тананикам си. И се смея на далечния спомен за безумното съботно косене на ливади в предградието на Саратога, където живеех. Зловещият трясък на лакомата за трева машина, токсичните облаци, които бълваше и задавяше децата, задушаваше и глухарчетата — същия вид глухарчета, които днес ще ме нахранят за обяд.

Прекъсват забавлението ми с тропот и викове. Сигурно са изкопали заровено етруско съкровище, но когато най-после стигам до тях, виждам, че връзват снопчета мършави кафяви стръкове, които приличат на изродени аспержи. Това е див хмел — завзел е цяла полянка. Барлоцо вече диктува как ще ни ги приготви за вечеря.

— Първо ще хапнем салата от глухарчета и други полски треви с голяма супена лъжица рикота, разбъркана със солена аншоа отгоре. После идва ред на стръковете хмел — леко сварени и изцедени, още докато са леко хрупкави, и разбъркани с най-фините пера зелен лук, а отгоре ще изцедим единствено лимон. После ще изпържа няколко стръка в най-хубавия зехтин, ще добавя малко бяло масло, ще разбия тазсутрешни яйца и ще ги добавя едва когато маслото стане на мехурчета. Малко морска сол. И щом долната страна стане тъмнокафява, ще метна омлета във въздуха, ще го уловя от другата страна и точно когато ароматите му почнат да ви подлудяват, ще го сложа на масата и ще го изядем направо от тигана. Разрешава се много студено бяло вино, но не и хляб. И нищо друго. Флори ще иска да ги разбърка с ориз или на някаква друга блудкава каша, но вие просто я игнорирайте.

— И откога почна да декламираш описания на вечери? — питам го аз.

— Добре де, присмивай се на поезията ми, но наистина смятам, че като изричам плановете си на глас, изострям апетита повече, отколкото просто като си ги мисля.

Една друга сутрин, когато март изглежда топъл като юни, Фернандо получава заповеди от херцога да слезе надолу към топлите извори и да намери див чесън и треви, за да сварят ободрителни напитки. Оставам въкъщи да наглеждам хляба и щом се опича, намятам якето над нощницата си, нахлузвам ботушите, взимам кошница и ножици за цветя и тръгвам да го пресрещна. Тази сутрин е от малкото, в които Барлоцо не е дошъл да търси храни и благоухания, растящи

наоколо все по-изобилно. За няколко часа се чувствам блажено свободна от присъствието му като излязла от обсада майка, току-що предала децата на домашната помощничка. Оглеждам се и откривам, че наоколо няма нищо, което да подсказва епохата и да напомня коя дата сме. Същото е било преди петдесет години, преди двеста години, много, много отдавна. Само земя и небе, напъпили шипки, пасища с овце.

Толкова е топло, че свалям якето си и засега го оставям на един камък. Струва ми се, че виждам Фернандо не много далеч напред и като приканваща към лов Диана, в прозирна бяла одежда, размахвам ръце и го викам. Нищо. Прекалено топло е да вървя нататък, затова лягам в дъхавата трева и го чакам. Вече чувам как приближава и както обикновено, пее „Чай за трима“. Лежа неподвижно и тихо, сладно полегнала в поза на пасторална богиня, готова да го поразя със съблазнителния си вид. Той ще падне на колене и ще ме обсипе с целувки. Сърцето ми тупти като на дете, което играе на криеница, но мъжът ми казва само:

— Ама какво правиш тук? Стани, моля те. Почти си гола и съвсем си се побъркала.

— Просто съм в игриво настроение, това е. Един път ще си без херцога и реших да те изненадам. Само теб.

— Ама, ще настинеш така, легнала на влажната земя — упорства той и се навежда да ме прегърне.

— А и много добре знаеш, че нашият калпазанин сигурно кръстосва ливадите някъде наблизо. Не искам нито той, нито някой друг да те вижда как се скиташ по нощница.

Опитвам да се изправа елегантно, но настъпвам одеждата на Диана, спъвам се й падайки, закачам подметката на ботуша в подгъва на нощницата. Тя се скъсва, аз пак опитвам да стана, но отново падам. „Пасторална богиня — как не“, мърморя си, докато бърхтя нагоре по хълма, качвам се в градината, после по стълбите и се проклинам защо съм толкова глупава да се самозалъгам. Докато закопчавам полага си, чувам как херцогът подвиква на Фернандо от задната ливада:

— Извинявай, че толкова закъснях.

Започва сезонът за правене на сирене и обагнените овце пируват със същата току-що поникнала трева като нас. И въпреки че тази година закъснява, първото сирене за сезона се нарича марцолино — „малкият март“. Това е пекорино, което се яде бяло, сладко и прясно, само след няколко седмици отлежаване. Съчетава се с пресни зелени шушулки бакла и се подправя със зехтин и смлян черен пипер.

Изронваме зърната бакла от шушулките, пренебрегваме още меките вътрешни кожици, сядаме на един склон и ги изяждаме с малко марцолино и питка хубав хляб. Може би марцолиното щеше да е още по-вкусно с мед. Много преди да възникне пчеларството и с риск да пострадат сериозно, овчарите пъхали ръка в кошерите на дивите пчели за парче восъчна пита; начупвали я, натривали със своето прясно подквасено сирене и я изяждали. Древно сладко-солено ястие. Тъкмо овчарите знаели най-много за живота. Те се раждали, живеели, а и много често умирали под звездите. Следвали пастирския ритуал *transumanza* — прекарвали стадата от летните планински пасища към по-ниските земи през зимата, а после обратно, изминавайки повече от триста километра. Въпреки че животът на пастирите бил самотен, те били своеобразни бонвивани, номади — разказвачи на приказки, пренасящи новини и народни мъдрости и до най-изолираните села, през които минавали — отдалечени поселища, в които хората така и не посмявали да прехвърлят билото на близката планина и да идат отсреща. Радвали им се като на пътуващи артисти. Земеделци и дървари ги канели да седнат край огъня им, разменяли приказки за хляб, вино и зехтин. Древна вечеря, останала от дните на пътуването към лятната паша, е едно ястие, което овчарят приготвял с негова рикота. Смесвал рикотата с едно-две откраднати яйца, оформял кнедли от кашата, пускал ги в котел с вода, вряща на неговия огън, изцеждал ги, а накрая ги посипвал с трохи твърд хляб, стрит между дланите му, и ако имал късмет, с няколко капки разменен зехтин. Представям си го и ми се иска да можеше и ние да си разменяме необходимото както овчарите, както майката на Барлоцо е давала гърне супа за гърне с рикота. Бих разменяла хляб за тайни.

Барлоцо знае рецепти за ободряващи напитки и най-различни лековити отвари, които смесва и оставя да ферментират в един

противен казан. Паркира мокрия ръждясал варел на колела в нашата плевня и пуска в него — както изглежда и мирише — окосеното от някоя ливада. После разбърква всичко с един от своите ръчно издялани инструменти. Полива кашата с градинския маркуч, спуска металния капак на варела и казва;

— Ще трябва да го оставим да престои около седмица.

Изпитвам подозрение към тъмната настойка, покрита със слуз и пяна, но накрая опитвам чистия ѝ, остър и свеж вкус. Той изправва варела през канелката в една кофа и започва всичко отначало с различна комбинация от материали. След като дадената партида отлежи, прецеждаме течността през тензух и я преливаме в чисти, стерилизирани винени бутилки. Всяка се запушва с корк и се надписва според предназначението си. Някои бутилки подреждаме на най-долния рафт в хладилника, останалите прибираме в шкафа. Дива цикория за прочистване на вътрешностите; див копър и глухарчета — панацея против всички напасти; рукола и див лук — за изчистване на кръвта; часовниче, корени от валериана и див чесън — за сваляне на кръвното налягане; див пореч — за кожата.

— Те не отлежават като виното, да знаеш. Изпийте ги всичките, преди да са дошли горещините — по една чаша, хладно и неразредено, три пъти на ден. — Страхувам се как ще реагира стомахът ми, защото само от няколко глътки се беше разбунтувал, но обещавам да изпием всички лекарства.

Една събота на пазара в Четона изпадам в захлас пред сандък с марули — приличат на малки рошави букетчета. Някои са кремаво атлазени, други — жълти с виненочервени петънца, а трети — като зелени лимони с розови дипло. Не мога да им се нагледам, иска ми се да ги нарисувам. Но най-много искам да ги подържа в ръка и да усетя вкуса им. Може би е истина, че животът е търсене на красотата, на хармонията, която се поражда от смесването на нещата. Може би животът е търсене на отличителния вкус. Не просто на вкуса от някоя храна, а вкуса на даден момент, цвят, глас — вкуса на това, което чуваме, виждаме, докосваме. Определено целта на добрата кулинария е вкусът. Да отделиш вкуса, да го уловиш и накрая да го освободиш. Човек отделя вкуса на някоя подправка, като леко я счуква, и така освобождава естествените ѝ масла и есенции. После улавя тези масла и есенции в други съставки. Например, за да направи песто с босилек,

счуква чесън и босилек, за да освободи техните масла и есенции. След това улавя, задържа тези вкусове, като ги смесва със зехтин и създава емулсия, гъст, гладък сос. Но този сос трябва пак да пусне на свобода всичките вкусове, които човекът се е постарал да отдели и улови. Сосът се нуждае от загряване, от контакт с топлина. Първо опитайте соса студен, така, както е, от пръста си или с лъжица. Разбира се, прекрасен е. Но после разбъркайте пестото с току-що сварена паста или го намажете върху опечен домати, току-що изваден горещ от фурната. Контактът с топлината усилюва вкусовете на соса до пълното им проявление. Изкуството да готвиш има много общо с изкуството да живееш.

Хапка пекорино с кестенов мед

Приблизително по 100 г сирене на човек
Кошница тънко нарязан домашен хляб
Тъмен мед, за предпочитане кестенов или от елда,
леко затоплен
Бутилка „Вин санто“, изстудено

Вместо сладкиш, това е чудесно предложение за завършек на тосканска вечеря. Единственото усилие, което изисква, е пазаруването или приготвянето на хляба, ако предпочитате. Съберете колкото можете повече варианти на пекорино — овче сирене. Опитайте да се сдобияте и с пресни, меки видове, и с онези, по-сухите, които се ронят и са по-отлежали. Достатъчно е да съберете два меки и два отлежали вида, макар че дори да сервирате само един или два, особено съчетани с тъмен, дъхав кестенов мед, малко пълнозърнест хляб и бутилка изстудено вино, ще е истинско удоволствие.

ДВЕТЕ С ФЛОРИ РОНИМ ГРАХ

— Не си казала почти нищо за къщата. Харесва ли ти? Харесва ли ти идеята? — питам я аз. Двете с Флори роним грах. Седнали сме на стъпалата на терасата между двете саксии с бели хортензии, които току-що засадихме. Запретнали сме широките си пролетни рокли до бедрата и меката прасковена светлина от късния следобед гали босите ни крака и ходила.

— Старо, очарователно място. Мисля, че може да стане много хубаво. Но не се вълнувам така, както Барлоцо. Разбира се, той ще свърши всичко и аз ще го получа наготово. Но, Шу, засега ми е достатъчно, че виждам как слънцето изгрява.

Барлоцо отиде да тормози месаря да му изчисти агнешки ребърца, които ще опече на открития огън за вечеря. Помъкнал плячката си, той се качва по алеята и спира малко по-далеч от нас.

— Горките цветя — провиква се, — да стоят толкова близо до вас двете. Така няма да им обръщат повече внимание, отколкото на блатни треволяци. Добър вечер, красиви дами.

Двамата с Фернандо се заемат да мият ребрата със зехтин и бяло вино. Барлоцо вади от вечно наличната си платнена торба стръкове и къса листенца див босилек и дива мента, които е набрал по склона, после ги притиска към оскъдното агнешко месо. Стъкват огъня, Флори налива бяло вино в едно гърне и го слага на скарата да се загрее. Сварява граховите зърна във виното, изцежда ги — заделяйки течността от варенето — и смачква граха на пюре.

През това време аз сотирам лук в тенджерата със зехтин, поръсвам отгоре малко канела и няколко зрънца захар, морска сол и смлян бял пипер. Минава много време, докато лукът се карамелизира и заприлича на конфитюр. Оставяме херцогът да бърка и двете с Флориана подреждаме масата и отваряме вино. Малко по-рано тя дойде по хълма с тава патладжани — от дребния бял сорт, — които беше пекла цели, докато кожата им се разпадне. Още горещи от фурната, ги поляла със сос от намачкан пресен чесън, зехтин и риган, набран от саксията на кухненския ѝ прозорец. Кожата на патладжаните

попила апетитния сос. Все поглеждам към тавата, сложена на масата. Направо са великолепни. На обърната обратно кошничка си почива дебел, кръгъл картофен хляб, хрупкав и кафяв. Сложен е върху клонче розмарин, чийто аромат ще попие, докато изстива. Купа с млади марули чака за дресинг от соковете, които ребърцата ще пуснат в тиган, сложен под тях, докато се пекат. Няма друго за правене, освен да довършим супата.

Изсипвам с черпака телешки бульон при готовия лук, добавям граховото пюре, запазената течност от варенето и още малко вино и разбърквам всичко да се смеси и загрее. Занасям тенджерата директно на масата, добавям шепа пекорино в супата, а после я разпределям в плитки купи и на всяка порция капвам зехтин. Нарича се карабача и трябва да се яде хладка. Затова я оставяме да изстине и се заемаме с патладжаните. Всеки обелва кожата на своя патладжан и разстила ароматния му крем върху парче хляб. Изяждаме хапките между глътки вино.

— Ще си взема още малко кучешко грозде, ако нямате против — посягам отново към патладжана аз. — Melanzana, опростено от *mela insana*. Буквално „нездравословна ябълка“. Това ядем. Част от семейството на отровното кучешко грозде, каквато е и беладоната. — Патладжанът векове наред е бил основен продукт в централноазиатската кухня, но когато го пренасят в Европа, избягват да го приготвят като храна, а го ползват само за украса на масите. — Предполагам, че един ден някой доста е изгладнял, изял е патладжана и ето резултатът.

— Беладона^[1] — полугласно казва херцогът. — Жал ми е за старчето, което първо е нарекло отровата „красива жена“.

Флори и херцогът казват лека нощ и си тръгват преди слънцето да залезе. Вървят надолу по алеята, а после нагоре към градчето, а ние ги гледаме, докато изчезват сред новоразлистените дървета.

На другия следобед двете с Флори се разхождаме по пътя за Челе. Признавам й, че Барлоцо ни е разказал за майка си и баща си.

— Бях сигурна, че рано или късно ще ви разкаже. Никога не е говорил с мен за това, знаеш ли — тя спира да ме погледне с лице към слънцето и издължените ѝ закачливи очи стават жълти като шафран.

— Може би никога не е изпитвал нужда да го обсъжда с теб — отвърщам аз. — Вярвал е, че знаеш всичко. И освен това е вярвал, че разбираш, че това винаги е била пречката между вас.

— Предполагам, че е така. А също и че много дълбоко в себе си винаги съм знаела, че той иска да ме обича. Но може би грешката беше в безутешния ми страх от това, че знам какво го мъчи. Така и не се почувствах достатъчно проникателна да му помогна да отмахне всичко и да стигна до сърцето му. Нали виждаш, аз също като Паци и Нина бях пречка. Така и не разбрах как да подходя. Никога не съм знаела какво да кажа. Защо не можем да разговаряме помежду си, Шу? — Тя задава въпроса заради всички нас.

Изминали сме само половин километър, когато Флори се размива и казва:

— Уморена съм. Пролетна умора. Мисля да полежа в леглото няколко дни, а другите да се въртят около мен. Сега, като знам, че съм добре, мога да си го позволя. Преди, когато не бях сигурна, идеята, че всички се грижат за мен прекалено, ми намирисваше на сбогуване. Но сега мисля, че съм готова за една седмица женски грижи и компания.

Мълвата се разнася и следващата сутрин пет жени се събираме в малкия апартамент на Флори — всяка от нас се напасва към навичките на другите, чистим, варим супа, правим компания на Флори, лакираме ѝ ноктите на краката, слушаме историите ѝ. Поглежда ме, казва ми да се приближа, за да ме помоли нещо важно. Иска да ѝ гримирам лицето. Иска спирала и мъничко пудра, и „съвсем незабележими сенки на очите“. Но най-много иска червени устни. Сякаш са грях, моли за тях с дрезгав шепот, сочейки моите — винаги ярки, червени като анемона, — а после посочва своите. Хуквам нагоре по хълма да донеса комплекта си. Изписвам, рисувам, прокарвам четката по очите и лицето, слагам червило на устните ѝ и когато привършвам, давам ѝ огледало да се погледне. Мълчи. Затваря очи. Сядам до нея на леглото и хващам ръката ѝ. Оставаме така дълго време. Когато се поглеждаме, виждам, че лицето ѝ е мокро и топло, пудрата се стича на струйки, а спиралата се разлива на черни локвички в дълбоките полумесеци под очите ѝ. Но устните ѝ са свършени. Казвам ѝ това и тя отвърща:

— Да. Съвършени са.

Оправям пораженията, преди да викна другите да ѝ се полюбуват. Те почват да викат и да пицят, че също искат червени устни. Една по една, на всичките слагам червило. После сядаме на леглото и около него, кискаме се, подаваме си огледалото, разказваме си за първия път, когато сме сложили червило, за тайни любови и високи токчета, за сватбени рокли. Някак спомените ни подтикват да се редуваме и всяка от нас споделя цитат от светото писание или от литературата. Но тук по-често крилатите фрази извират от собствените наблюдения. Флори го нарича да казваш истини.

— Традициите, дали в кулинарията, или в любовта, се затвърждават с всекидневен прилагане.

— Пазете се от тиранията на даващия. Даващият има повече карти от вземащия. Или поне така го чувства. Но колко често даващият дава, за да получи контрол или поне позволение да се намесва в живота на вземащия, както и когато може.

— Когато си избираш мъж, бъди сигурна, че с него искаш не само да живееш, но и да умреш.

— Най-голямата празнота се появява у нас, когато този, който сме мислили, че разбираме, се окаже нещо друго, някой друг.

— Сарказмът е кинжал, наточен със страх.

— С възрастта откриваш, че синовете ти са се превърнали в съпруга, който искаш да забравиш, а дъщерите ти тайнствено приличат на майката, от която си избягала. Животът е поредица от странни шеги.

— Не се страхувай от децата си. Ако те обичат, те обичат посвоему — не е нужно да им помагаш. Ако не те обичат, нищо не можеш да направиш.

— Почти на всеки в живота му се дават по три сребърни куршума. Преди да ги изстреляш, трябва добре да помислиш.

— По някое мъничко отмъщение от време на време е полезно за сърцето.

— Защо ги искаме много повече, отколкото те искат нас?

Мой ред е.

— Прекалено сладко не е на хубаво. Балансирай между сладкото и соленото. Познавах една францужойка, готвачка в селцето Поаси, която натриваше няколко зрънца едра сол по краищата на полетите с мед сливи и смокини, точно преди да пъкне питата във фурната.

„Солта усилва сладостта“ — казваше тя и си облизваше пръстите като котка.

След като идва ред на Флори, вече няма какво да се каже.

— Знаете ли, имало е дни и нощи, в които часовете толкова трудно минаваха. Винаги съм търсила нещо да правя, за да запълня времето до обяд или да се занимавам до изгрева. А сега времето не ми стига. Този живот е толкова кратък и бърз. И не че искам да го забавя, просто искам да разбера скоростта.

Щом решава, че ще я чуем, една жена на име Тулия казва:

— Трябва само да потанцуваме, Флори. Да потанцуваме тарантела, за да подлудим демоните и да им напомним, че сме много по-силни от тях.

Танц на бунта срещу болката и смъртта, своенравен танц, арогантен, съблазнителен, който руши граници, разкъсва маски, размахва юмруци и тресе бедра. Танц гръцки и бохемски, арабски и африкански. Цигански танц. Но в тази групичка трезвомислещи тосканки само Тулия, родена и израснала в Салерно, знае как се танцува тарантела. Ала като всички южнячки първо иска да говори. Казва ни, че след войната, когато била на тринайсет години, останала сама в двустайния апартамент, където живеела с родителите си. Сама с чичо си, който идвал да я наглежда, след като майка ѝ умряла, а баща ѝ не се върнал. Но той имал бързи и чевръсти ръце, казва Тулия, и тя знаела каква ще е съдбата ѝ, ако остане. Затова откраднала от него, преди той да открадне от нея. Откраднала достатъчно пари да се качи на влака от Салерно за Флоренция, където много се надявала да намери работа като прислужница. Откраднала и половин питка хляб, и трите парчета салам, увити в кафява хартия, които той бил сложил в джоба си за вечеря — както обикновено, не го било грижа какво ще яде тя за вечеря. Тулия ги вързала в покривката за маса заедно с червената памучна пола, която вече ѝ била малка, но прекалено я обичала, за да я остави, една нощница, която избелила на слънце и закърпила със съвсем дребни шевове, черната копринена рокля на майка ѝ с подплънки на раменете, кръста, който висял над леглото ѝ. И едно дайре. Тъй като нямала обувки, натрила ходилата си с оцет, изпънала сукмана си колкото може по-добре, сложила вързопа на главата си, сякаш ще го носи на градската чешма, и вместо това

отишла на гарата. Хляб, кураж и едно дайре. Семена да отгледаш живот.

Само Тулия може да танцува тарантела.

— Покажи ни — молим я. — Покажи ни как.

Вече около седемдесетгодишна, а може и повече, тя се изправя в цял ръст — около метър и половина. Сваля розовата жилетка, под която се показва вълнена риза без ръкави, поръбена с дантела. И както е с чехлите и ластичните чорапи, Тулия запрята правата тъмносиня пола над коленете и заема поза. Затваря очи, още напълно неподвижна и струва ми се, заслушана в музиката. В своята младост. Когато е готова, отмята назад глава, вирва брадичка, вдига ръце и започва бавна, преднамерена серия от завъртания, плъзване и пак завъртания, съпроводени от нейния шепот и дълги, гърлени стонове. Искам да видя картините, които може би минават зад стиснатите ѝ очи, да чуя звуците. Закръглена и миниатюрна, тя не е нито вдървена, нито тромава. А е много красива.

— Обаче ми трябва дайрето — казва тя, разваляйки магията. Облича жилетката и се увива в шала. — Веднага се връщам.

Междувременно някои от нас опитват да повторят движенията, но като всички фолклорни танци, и този трябва да се изпълнява от душа. И така, пред леглото на Флори три жени танцуваме странна смесица от джитърбъг и ча-ча, а аз по моя си начин наподобявам танго, понеже е единственият танц, на който някога съм искала да се науча. Тулия се връща, разпръсква с длани лудостта ни и добросъвестно започва да ни учи. Казва ни да мислим еротични неща, гневни неща, отмъстителни, любящи, тъжни. Казва ни да ги смесим всичките заедно, както са смесени в живота и че тогава ще сме готови за танца. За нас сякаш няма надежда, както и да удря дайрето си Тулия.

Някой се обажда:

— Мисля, че никога не съм имала еротична мисъл — монахините ми ги избиха още преди да са се появили.

— Танцувай заради мен, ако не заради себе си — твърдо се намесва Флори.

— А, не така. Ставай и ти и танцувай за себе си — възразява Тулия.

Флори отива до гардероба в ъгъла, отваря го и изважда своите вече не толкова нови черни обувки от Перуджа. Сяда на леглото да ги

обуе. Под бялата фланелена рокля тесните, издължени линии на тялото ѝ и големите, пълни гърди се очертават ясно. Тя застава пред нас. И пред собствените си демони. Черни обувки. Червени устни. Флори танцува. Явно е внимавала, защото наистина танцува, отривистите движения на петите ѝ спазват ритъма на дайретото, а звуците им сигурно събуждат дявола, после му се присмиват, точно както трябва да стане според Тулия. Флори цялата поруменява, остава без дъх и цялата плувнала в пот от триумфа, отваря очи и заплаква със старчески сълзи. Моли за вино.

От говорене и танци така ожадняваме и огладняваме, че вече копнеем не само за бульон и бял ориз. Една жена почва да ръси брашно на кухненската маса, струпва го на купчина и прави кладенче в средата. Друга чака, готова с яйца, мляко, масло и омекнала мая. Четири ръце, моите и на Тулия, месят тестото, мачкаме и го разплескваме, докато се превърне в блед сатен. Покрито с бяла кърпа, тестото си почива. Друга жена загрява мазнина на тих огън — литър и половина слънчогледово олио в тежък, плитък тиган. Измивам си ръцете и ги избърсвам в престилката, която Флори завърза около кръста ми. Мисля си, че ето това е, тази връзка желая и от нея имам най-много нужда в живота. Колкото и да е скромно, това е моето завещание. Аз съм готвачка и пекарка. Моят занаят е много древен, произхожда от даващите насъщния хляб, от пазителките на огъня, от разпределящите благата. Винаги съм знаела, че театралнича, когато съм се опитвала да науча повече за бизнеса, „да поискам поръчка“ или „да се специализирам“. Никога не съм зальгвала нито себе си, нито другите хора. И затова е хубаво, че съм си у дома. Това исках да правя, така исках да бъде.

Флори отива да вземе чилиеджина — сухо бяло вино, ароматизирано с черешови листа. Приготвила го преди година и го оставила в шкафа да отлежава. Това е повод да го представи.

— За първи път в живота си пия вино, когато мъжа ми го няма — казва една жена.

— Наздраве и за следващия път! — отвръща ѝ друга.

Редуваме се да пържим чинчалозе — късаме парчета тесто, опъваме ги с пръсти на малки кръгчета, притискаме ги, а после ги пускаме във врящото олио и гледаме как се надуват, по тях излизат мехурчета и се позлатяват. Всяка от нас изпържва по шест, отцежда ги,

поръсва ги със сол или захар, както предпочита, и ги поднася. Идва ред на следващата жена да донесе, и на следващата. Хапваме горещите, хрупкави мекички между глътки хладно сладко вино. Еротичен спомен за всички нас.

[1] Красива жена (ит.). — Бел.прев. ↑

ПЪРВИТЕ ЦВЕТОВЕ НА ТИКВИЧКИ ЦЪФНАХА

Април се оказа неспокоен. Пустинният вятър сирого духаше необуздан и горещ от юг, а в някои дни с фучене се сблъскваше с трамонтана — дръзкия северен вятър, още неутихнал. И всичко се случи през април. Бури връхлитаха, ветрове свистяха. А през затишията слънцето се упражняваше за август. Черешите вече са узрели, дивите ягоди също. Босилек, пореч, дребните зелени пъпеша са на пазара, в ливадите зрее пшеница. А ние колебливо се готвим да оставим всичко това в първия ден на май.

Точно сега не ми се заминава, на Фернандо също. Мисли, че може да отложим за есента проучването, което трябва да направя за книгата, описваща Южна Италия. Но аз знам, че не мога. Начертала съм работен план и той ми казва, простичко и ясно, че е време да се захващам, иначе крайният срок ще ме смаже. Няма да ни има почти два месеца — ще минем през Кампания, Базиликата, Пулия, Калабрия, ще стигнем до Сицилия и ще се върнем тук само няколко дни преди децата да пристигнат за лятото. Маршрутите са отбелязани на картата, а колегите са подготвили срещи с готвачи, пекари и винари.

— Време е да потегляме.

— Да, да, разбира се, че е време. Просто тук е толкова красиво.

— Тук винаги е красиво. Когато се приберем, красотата още ще си е тук — казвам му аз, опитвайки се да сместя намачканата си дантелена пола в единствения куфар, който определихме за мен. Той обаче се съпротивлява с всички останали поли, сака и шалове, които вероятно изобщо няма да облека сред козите и портокалите. Все пак нека съм подготвена. Куфарът на Фернандо е наполовина празен. Допълвам го с кайсиевата дантела и сандалите с връзки, които се увиват като балетни обувчици. Той винаги избира големия червен куфар за себе си, защото знае, че няма да ми стигне мястото и му харесва, че ще смеси нещата си с неговите.

— Радвам се, че се отказа да разнасяш балната рокля — прегръща ме той и поглажда косата ми.

Поканили сме Барлоцо и Флори на обяд, затова се залавям за работа. Ще направя фритатине — малки омлети, пълнени с нежните, тънки стръкове пресен чесън, сотиран с цветчета пореч — и младо агне, задушено в масло и лук, докато месото не почне да се топи. Салата само от листа босилек, цели и сладки, с горски ягоди. Мъничко зехтин, няколко капки оцет балсамико, пипер. Категорично менюто не е в стила на херцога. Но Флори много ще го хареса.

Звънецът на вратата прекъсва песента ми и Фернандо хуква по стълбите, като взема по две стъпала наведнъж, очаквайки някоя игрива закачка от Барлоцо.

— Станало е рано сутринта, доколкото разбрахме. Барлоцо отишъл да й занесе вестника... свещеникът... лекар... линейка.

Избърсвам ръцете си в престилката и стигам до подножието на стълбите. Не разпознавам гласа на дошлия и чувам само откъслечни думи, но те ме смразяват. Чувам шум, после зад очите ми нещо метално и стържещо се завърта, изгася светлината и знам, че е истина, Флори е починала. Ръцете на Фернандо ме обгръщат, притискат главата ми към гърдите му, скриват ме, залюляват ме.

Следобедът с червените устни и черешовото вино беше преди девет дни. Днес е мъртва. Тичаме надолу по хълма до вдлъбнатината, хукваме нагоре по склона и влизаме в селото, но и там си остава истина. Флори е мъртва. Хората говорят с откъслечни фрази, с мисли, сподавени някъде по средата. Пийваме от водата, която Вера ни дава. Някой казва, че процесията от църквата до гробището ще бъде утре по залез. Сутринта ще има служба. Никой не говори за какво или как. С колосана бяла риза и тъмносив панталон, току-що измитата му коса сресана назад от нажаленото чело, Барлоцо слиза на площада откъм уличката, която се вие зад него. От дома й. Здрависва се и вдървено приема прегръдките. Щом приближава входа на бара, Фернандо пристъпва на няколко крачки от него, а аз вървя след Фернандо. Двамата заговарят и аз се протягам иззад съпруга си да хвана ръката на Барлоцо — съсухрена кожа над дълги кости. Той стисва свитата ми ръка в своята и продължава да говори с Фернандо. Не се поглеждаме.

— Чао — казва той. — Чао — натоварвайки думата с всички останали думи, които не може да изрече.

Когато се прибираме вкъщи, Фернандо веднага сяда на бюрото и започва да пише бележки на хората, които ще ни очакват на първите ни

срещи, и казва, че ще прати съобщенията по-късно от факса на бара. Няма да заминаваме. Отваряме всички врати и прозорци в къщата, искаме вятърът да ни връхлети, да зашуми, да заглуши шума. Сваляме дрехите си и се качваме в неоправеното си легло.

— Беше изпълнена с желание да умре. Преди един месец, може би по-малко, когато отиде на контролния преглед, скенерът показа нови разсейки. Докторът ѝ обясняваше следващите процедури, а тя вече посягаше към чантата и жилетката си. Благодарни му. Усмихна се така, сякаш посещението е било много приятно. Тогава и двамата с лекаря разбрахме, че е решила да умре.

Тъкмо се стъмни, седим на пода на терасата. Фернандо и аз сме облежани на каменната стена на конюшната, а херцогът е с лице към нас.

— Не много след това тя ви извика у тях да се забавлявате. Мисля, че вече е чувала онази врява, онова бръмчене, което идва с умирането. Хората знаят. И тя го е знаела. Но чак след като е видяла онези призрачни снимки, закачени на бялата светлина, е започнала да се вслушва в това, което е знаела. Бях наясно, че за нея дългото ѝ, бавно умиране не е било най-добрият начин да ме обича и затова никога не я помолих, нито веднъж. Нито веднъж не ѝ се ядосах, не я попитах защо. И тя си отиде колкото може по-бързо. Без страх. Без надежда. Древен начин да погледнеш в лицето живота, да погледнеш смъртта. Но в тези последни дни нямаше и следа от отчаяние. Не съм плакал пред нея. И ако Флори изобщо е плакала, плакала е сама. Поиска да измием стените, всички стени в дома ѝ и го направихме. Тя работеше по ниските части, после се изправяше, поглеждаше, където бършех аз, и ми показваше местата, които съм пропуснал. Отне ни цял ден и когато я попитах защо е толкова загрижена дали са чисти стените, каза: „Защото е нещо, което мога да реша.“ Каза, че не иска вече да има петна по стените, както и по красотата на тези няколко последни месеца заедно. Мисля, че беше удовлетворена. Тя заживя живота, за който е мечтала още от момиче, и за нея нямаше голямо значение колко е продължил този живот, след като най-после стана реалност. Но аз бях сигурен, че имаме време. Почнах да мисля за месеци напред, дори година. Понякога дръзвах да мисля и за повече.

Но когато и да беше настъпила, никога нямаше да съм готов за тази сутрин. И тя го разбра преди мен. Все ми повтаряше колко много ме обича. Казваше го постоянно, сякаш изпробваше думите с всичките си гласове, с момичешкия си глас, с гласа си на млада жена. С този, отпреди да се разболе. Мисля, че болката и удоволствието накрая излязоха поравно за Флори. Оставила ми е бележка. — Той вади от джоба на бялата си риза малък плик, като онези, които идват с букет, и издърпва картичката. — Оставила ми е седем думи:

„Исках смъртта да ме намери, докато танцувам“.

Небето обещава звезди и първите дори просветват още докато червеното слънце залива тосканските хълмове. Всеки от нас държи свещ. Свещеникът чака в своята червена роба, църковните прислужници палят кадилницата. Никой друг вече не се задава откъм селото и свещеникът чете литанията. Над гроба потрепва мъглица от тамян, цветята падат вътре и първите шумно се удрят в метала, а останалите сякаш шепнат.

Когато се прибираме у дома, отваряме бутилка вино и разменяме няколко думи. Казвам на Фернандо, че Барлоцо тази вечер ми е приличал на дете.

— Искаше ми се да го вдигна, да го гушна с цялата му дължина в ръцете си и да му кажа, че болката ще отmine.

— Той знае, че няма. Но поне си е неговата болка. Най-накрая е неговата, а не на баща му или на майка му. Точно както херцогът каза за Флори, според мен и за него болката и удоволствието ще излязат поравно.

Сядаме край нашия огън и си напомняме един на друг, че този е последният за сезона. Казваме си го всяка вечер, когато не палим огън отвън в каменния кръг, без да искаме да се откажем от ритуала на единия огън или другия.

— Чакаме ли херцога? — питам аз.

— Мисля, че да, макар да знаем, че няма да дойде.

Приготвяме вечерята си край камината, покриваме супника с една чиния и го слагаме на полицата. Закуска за Дядо Коледа, мисля си

аз. Фернандо си мисли същото и се размива. Приятно ни е, че се смеем. Както глътката силен алкохол прави място за още от вечерята, така и смехът изглежда прави място за останалите сълзи. На двамата с Фернандо пак ни хрумва еднаква мисъл.

Завързваме пуловери около раменете и няма защо да се чудим къде да търсим херцога. Отиваме до гробището. Не е трудно да намерим гроба, понеже е единственият осветен от фенер и един човек копае на светлината му.

— Помислих, че ще ѝ хареса да спи под нарове — казва той, облягайки се на лопатата. Дървото, което засажда, е високо около един метър, но клоните му вече са дебели и усукани, а кората на стъблото му — черна и груба. Дърво, на което обръщаш внимание. Херцогът изобщо не се изненадва, че ни вижда, и продължава да работи, изсипва пръст от един найлонов чувал, нежно я притиска към корените, запълва пролуките и пак потупва пръстта. В количката му има дамаджана с вода и полива дървото, изчаква земята и корените да я попият и налива още. Носи две миниатюрни нариви дървета, засадени в глинени саксии, и ги премества от двете страни на голямото дърво. Готов е. Поне засега, мисля си и се чудя дали не е планирал маслина и една-две лози. Със сигурност ще засади рози. Сяда на остриганата трева, коленете му опират в брадичката, пали две цигари и дава едната на Фернандо.

— И аз искам цигара тази вечер — казвам и той ми предлага една от пакета си, без да задава въпроси. Мъжът ми я пали от неговото огънче и я слага между устните ми. Всички седим и пушим и никой не се разплаква, докато не се връща у дома.

На следващата сутрин по пътя за бара срещаме херцога, който идва от другата страна. Под едната мишница носи любимата си синя пластмасова щайга, пълна с цветя.

— Първите цветове на тиквички цъфнаха, деца. Много са красиви. Всичките женски.

— Това значи ли, че ще готвя за обяд? — питам го аз.

— Не и за мен. За известно време не. Може би, като се върнете от юг.

Това е неговият начин да каже, че трябва да тръгваме, да не отлагаме повече плановете си.

— Съвсем скоро потегляме — казва Фернандо, давайки на своя приятел шанс да промени решението си.

— Но тези щяха да са подарък от мен за вашето заминаване — отвръща херцогът и слага щайгата в ръцете на Фернандо.

— Добре тогава. Ще се върнем при теб в началото на юли — двамата с Фернандо вече се уговориха.

Връчвам ключовете за къщата ни на херцога. За Палацо Барлоцо.

— В случай че ти домъчнее за плюша и броката — надигам се на пръсти аз и придърпвам лицето му да го целуна. Хрумва ми, че може би ще му е приятно някои сутрини да сяда на стола на Флори под прозореца в горния салон и да чете. Фернандо не желае херцогът да види сълзите му и тръгва право напред към къщата. Аз вече плача толкова силно, че не ме е грижа кой ме вижда, и като обвивам ръце около гърдите на херцога докдето мога да го стигна, силно го притискам към себе си. Държа го колкото мога по-здраво и той не ме отблъсква. Поглеждам го.

— Чао, голямо чудовище. Помни колко те обичам.

— Чао, малката ми — той вдига глава към слънцето и извърщайки лице от мен, остава така, докато стигам къщата и влизам вътре.

Пак стягаме багажа, проверяваме го за последно и изнасяме чантите до колата. Ще тръгнем по изгрев. Вечеряме с последните остатъци в шкафовете — вечеря от камъни. Една наденичка, прорастнал картоф и три парчета агнешко, опечени върху огъня отвън. Колата е натоварена както подобава и ние се връщаме в градината с останалото от виното. Изобщо не ни се иска да се прибираме вътре. Фернандо ме придърпва към себе си, така че облягам гръб на гърдите му и сядаме на твърдата майска земя. Здравчът е жена. Тя дълго се сбогува. Като шлейфа на сватбена рокля, влачи розови облаци по притъмняващото небе, без да обръща внимание на тъмносинята нощ в краката си. Дъждът бликва като благословия, ръми нежно, без изобщо да смущава огъня. Новата луна извива сърпа си, полирайки звездите, а аз седя с лице, вдигнато към дъжда, към светлината и оставям порива

на вятъра да ме целуне като неверен любовник на път към някоя друга. Това исках да правя и така исках да стане. В мислите ми няма нищо суетно. Скромният ми живот трудно би могъл да се разтегне, за да пасне на нуждите и желанията на много други хора. Все пак искам това, което вече имам. Но знам, няма как да задържиш морската вода в шепите си, няма как да приковеш луната. Животът е ни повече, ни по-малко няколко кратки разходки из парка, една-две обиколки около огъня.

— За какво мислиш? — пита Фернандо.

— Че животът е чудна и ужасяваща мистерия.

— Един път няма ли да помислиш за нещо голямо? — той ме прегръща по-силно и целува косата ми.

Седя в топлината на тялото му, сърцето му бие през моето, тупти в него. И се чудя защо става така, че от всички хиляди хора, които минават през живота на човек, повечето не оставят следа. Потъват в мъглата и забравата, сякаш никога не ги е имало. Но по-чудно е защо само неколцина, една шепа хора, остават неизменно и въпреки че умират, то никога не е напълно, а оставят в сърцето ти меки, дълбоки следи? Кос поглед, чувствено предизвикателство, деликатна фраза, глас като шоколад точно преди да се разтопи, смях като сребърни лъжички, които се разсипват по мраморен под. Море, което се разбива на хладни локвички шампанско зад него, докато те целува. Ръка, отпусната на ханша ти. Един хипнотичен поглед, кафяви очи или черни, зелени, топазени. Боровинково черни.

Дъждът се засилва без предупреждение. Втурваме се да събираме чиниите, чашите и остатъците от вечерята. Всеки прави по два курса, а после затръшваме вратата на конюшната срещу прииждащата вода. Електричеството е спряло, но ние пак се смеем, докато паля свещите в стенните аплици от двете страни на огледалото, а Фернандо запалва тези на масата.

— Спасени сме — казва той, наливайки бренди в тумбеста кристална чаша, и ми я подава с две ръце. Отпивам първа, после и той, точно когато бог Еол с писък блъсва вратата на конюшната, тръшва я в стената и ударът премазва пантите, а яростният порив набраздява свещите на стената и канеленият восък се разлива от техните рани, а пламъчетата подскочат и танцуват като казаци. Успяваме да затворим вратата само донякъде. Щом почваме да дърпаме мебели, за да я

подпрем, вятърът се укротява, а дъждът стихва до замиращо дихание. Решаваме да оставим за малко вратата да виси, както си е, да оставим тази странна вечер да влезе вътре. Трополим из стаята и с крайчеца на окото си зървам двама ни в огледалото.

Очертани в рамката на вече укротените пламъчета, влезли сме в портрет. Но ние ли сме тези двама души? Свещите озаряват дъждовните капки, светнали като корони с кехлибарени мъниста в мокрите ни коси. Узрели, непокътнати сме ние, целите от кадифе, излезли от добра реколта — износени и все пак сияещи, посърнали като раздърпани августовски рози, загорели до бронзово. Фернандо не вижда портрета и постоянно влиза и излиза от картината. Спирам го, придърпвам го една стъпка назад, прегръщам го през кръста, за да можем да се погледнем.

— Виждаш ли? Стой неподвижно за малко и ни виж.

Той се втренчва в нас,зира се малко озадачено, сякаш не може да реши спомен ли сме, или сън. Казва ми го и аз отвърщам, че според мен сме и спомен, и сън. И че освен това сме истински. Той дълго ни съзерцава. Изчервява се, сякаш огледалото е фотоапарат. Гледаме, докато оживлението изчезва, проблясъкът изгасва и двамата ставаме някак стеснителни, смутени. А дали е, защото сме зърнали тайната си същност, есенцията на най-доброто от нас, застинала за момент, изплъзващ се момент, който се разтваря, просмуква се, разлива се върху следващия, точно както винаги се движи времето и никога не чака да го настигнем. Барлоцо го каза. „Времето е подлец, Шу.“ И разбира се, че е прав. Времето минава, диво препуска, поглежда назад към нас, присмива ни се, докато непохватно се мъчим да го съхраним в буркан. Опитваме се да го напъхаме завинаги под леглото, да го въдворим и плътно да го затворим в червена сатенена кутийка. Да го нанижем в гердан от перли. Достатъчно перли, за да стигнат за един живот.

Издание:

Марлена де Бласи. Хиляда дни в Тоскана

Американска. Първо издание

ИК „Слънце“, София, 2013 г.

Редактор: Йоана Йорданова

Коректор: Снежана Бошнакова

Художник: Кристина Тошева

ISBN 978–954–742–197–4

ЗАСЛУГИ

Имате удоволствието да четете тази книга благодарение на *Моята библиотека* и нейните всеотдайни помощници.

МОЯТА БИБЛИОТЕКА



<http://chitanka.info>

Вие също можете да помогнете за обогатяването на *Моята библиотека*. Посетете **работното ателие**, за да научите повече.