

# Франсис Мејс

## Под небето на Тоскана

преведена  
на над  
40 езика

ИЗДАТЕЛСКА КЪЩА ХЕРМЕС

# ФРАНСИС МЕЙС ПОД НЕБЕТО НА ТОСКАНА

Превод: Евелина Андонова

[chitanka.info](http://chitanka.info)

Когато Франсис решава да си купи къща в Италия всички смятат, че е полудяла. Тя има хубав дом и уреден живот на университетски преподавател в Америка. Но Франсис е запленена от италианската природа и древна история и когато съзира 200-годишната вила, сгушена в сърцето на Тоскана, решава, че това е домът на мечтите ѝ. Реставрацията на къщата, работата в градината, приготвянето на вкусна храна — всичко това запълва дните ѝ с радост и удовлетворение.

Увлекателно и емоционално авторката ни повежда на пътешествие из най-красивите кътчета на Тоскана. Представя ни любопитни факти за историята, архитектурата и изкуството на тази област. Запознава ни с особеностите на местния колорит като се започне от вкусната храна (приготвена от пресни продукти), ароматното кафе (пие се на една глътна), начина на общуване на италианците (с много ръкомахане) ужасното им шофиране (от което ти настръхва косата) и сърдечното им, дружелюбно държане.

Книгата ни потапя в идиличната атмосфера на италианската провинция и ни изпълва с носталгия по простия живот, по дребните радости и пълноценното общуване със земята и природата.

Франсис Мейс е известна поетеса, ценителка на изисканата кухня и бестселърова авторка, чиито книги са преведени на повече от 40 езика. По книгата ѝ е направен и известният едноименен филм с участието на Даян Лейн.

## ПРЕДГОВОР

— Какво ще садите тук? — Тапицерът мъкне едно кресло нагоре по алеята към къщата, но очите му пъргаво обхождат имота.

— Маслини и грозде — отговарям аз.

— Това да, а нещо друго?

— Подправки, цветя — не сме тук през пролетта, когато се засаждат повечето неща.

Той слага креслото върху влажната трева и оглежда прецизно подрязаните маслинови дървета по терасираните площи, които в момента разчистваме с намерението отново да ги превърнем в лозе.

— Засадете картофи — съветва ме той. — Те не искат грижи. — И посочва към третата тераса. — Там има достатъчно слънце и е идеално за всякакви картофи — червени, жълти, картофи за *gnocchi dipatate*<sup>[1]</sup>.

И така, в началото на нашето пето лято тук, вече сами си отглеждаме картофите. Те едрят толкова бързо, че когато ги вадя, сякаш изравям великденски яйца. Изненадвам се и колко чисти излизат — изплаквам ги леко и направо грейват.

С картофите е същото като с почти всичко, което правим през тези четири години, откакто преобразяваме тази изоставена тосканска къща и земята към нея. Гледаме как Франческо Фалко, който е посветил по-голямата част от своя седемдесет и пет годишен живот на лозята, засажда пръчките от старите асми, за да може от тях да покарат млади филизи. Правим като него. Лозите избухват. В ролята си на чужденци, заживели тук по благоволение на съдбата, изпробваме всичко. По-голямата част от ремонта на къщата направихме сами, което си е истинско постижение, както би казал дядо ми, предвид пълното ни невежество в тази област.

През 1990 година, нашето първо лято тук, аз си купих голям тефтер с флорентински корици и синя кожена подвързия. На първата страница написах *Италия*. Тефтерът заслужаваше да бъде удостоен с безсмъртна поезия, но аз започнах да записвам вътре имената на диви

цветя, списъци със задачи, нови думи и скици на покривите в Помпей. Описвах стаи, дървета и птичи трели. На места вмъквах и разни земеделски съвети — „Засаждай слънчогледа, когато Луната е във Везни“, макар че си нямах никакво понятие кога е това. Пишех за хората, които срещяхме, и за храната, която готвехме. Тефтерът се превърна в хроника на първите ни четири години тук. Днес той е пълен с рецепти, картички с репродукции на картини, скица с външния план на едно абатство, италиански поеми и чертежи на градината. И понеже е доста дебел, може да побере още някое и друго лято. Сега синият тефтер се превърна в *Под небето на Тоскана*, естествена рожба на първите ми прекрасни мигове тук. Ремонтът и модернизацията на къщата, култивирането на растителната джунгла и връщането ѝ към нейното истинско предназначение на ферма за маслини и грозде, опознаването на все нови и нови аспекти от Тоскана и Умбрия, готвенето в нова кухня и откриването на многобройните паралели между храната и културата — всички тези съкровени радости са част от усвояването на един нов живот. Да заровиш лозовата пръчка така, че тя да пусне нови филизи, е истинска метафора на идеята, че животът от време на време трябва да се променя, ако искаме да израстваме в мисленето си.

През тези ранни юнски дни трябва да оплевим терасите от дивите бурени, за да се предпазим от пожари в юлските жеги, когато земята изсъхне. Пред прозореца ми трима мъже с косачки бръмчат като гигантски пчели. Доменико идва утре да изравни терасите и да разбие буците пръст. Неговият трактор следва браздите, изорани от воловете преди години. Фрезова. Въпреки че днешните машини някак претупват нещата, аз все пак обичам този дъвен летен ритуал. Нужни са хиляди години да опознаеш задълбочено Италия и аз започвам оттук — от късчето земя, върху което стоя и се наслаждавам на оранжевите горски лилиуми, осяали хълма. Докато се възхищавам на цветята, един старец спира на пътя и ме пита дали живея тук. Казва ми, че добре познава околността. Прави пауза и оглежда каменната стена, след което тихо ми споделя, че брат му е бил застрелян тук. Бил е седемнадесетгодишен и са го подозирали в партизанска дейност. Старецът не престава да клати глава и аз знам, че сцената, която вижда, не е моята розова градина, нито живият ми плет от градински чай и

лавандула. Той вече не е тук. След малко ми изпраща въздушна целувка.

— *Bella casa, signora*<sup>[2]</sup>.

Вчера открих облак от синя метличина около маслиновото дърво, където брат му вероятно е паднал убит. Откъде ли се е появила тук? Може би от семенце, което някой дрозд е изпуснал? Дали догодина няма да плъзне по хребета на цялата тераса? Древните места съществуват върху някакви синусоидални вълни от време и пространство, които се дилпят в логаритмичен ритъм, който вече започвам да улавям.

Отварям синия тефтер. За мен е удоволствие да пиша за това място, за всичките ни открития и странствания, за ежедневието ни тук. Преди много векове един китайски поет казва, че да пресъздадеш нещо с думи, е като да живееш два пъти. По същество стремежът към промяна почти винаги е свързан с желание да разширим психичното пространство, което обитаваме. *Под небето на Тоскана* описва едно такова пространство. Надявам се читателят да се почувства като мой гостенин, който се учи да пресява брашно на масивния мраморен плот и да замесва тесто с яйца; приятел, който се буди от кукането на кукувицата в липата и в четири сутринта тръгва с песен между редовете на лозето, събира в делва сини сливи, придружава ме, когато пътувам до хълмистите градчета с китния здравец и кръглите кули, и държи да види как маслиновите дървета раждат първия си плод. Летовникът е ваканционно настроен. Усещате ли как бризът полъхва между горещите мраморни статуи? Като стари селяни можем да седнем до огнището, да си печем порязаници със зехтин и да отпиваме младо „Кианти“. След дворците на ренесансовите девиси и прашните черни пътища от Умбертиде дотук аз изпържвам един тиган дребни змиорки с чесън и градински чай. Така добре ни е тук под смокиновото дърво, където двете котки обичат да се свиват на кълбо. Гълъбицата изгуква шейсет пъти в минута — броила съм ги. Етруската стена над къщата е от осми век преди Христа. Можем да разговаряме. Имаме достатъчно време.

Кортонa, 1995 г.

---

[1] Картофени кнедли. — Б.пр. ↑

[2] Хубава къща, госпожо. — Б.пр. ↑



## BRAMARE (АРХАИЗЪМ) — ДА КОПНЕЕШ

Каня се да купя къща в чужда страна. Къща с прекрасното име *Брамасоле*. Тя е висока и квадратна, кайсиева на цвят, с избелели зелени капаци на прозорците и покрив със старинни керемиди. На втория етаж има железен балкон, от който дамите вероятно са наблюдавали улични представления в компанията на своите кавалери. А долу всичко е обрасло в трънаци, рози и плевели, високи до коляно. Балконът гледа на югоизток, към дълбоката долина, над която се извисява тосканският дял на Апенините. Когато вали или при смяна на светлината фасадата на къщата се обагря в златно, охра или сиена, а старата алена боя отдолу избива в розови петна и самата къща заприличва на кутия постели, разтопени от слънцето. На места мазилката е паднала и грапавите камъни отдолу разкриват някогашния екстериор. Къщата се издига над *strada bianca* — път от бял чакъл, който се вие сред хълмист терасовиден участък, покрит с овощни и маслинови дървета. Брамасоле идва от *bramare* — копнея, и *sole* — слънце — нещо, което също като мен копнее за слънцето.

Благодарумното ми семейство е изцяло против това решение. Майка ми заявява: „Нелепо е“ — с твърдо и категорично ударение върху първата сричка на думата, а сестрите ми, макар и развълнувани от идеята, се боят за мен, сякаш съм осемнадесетгодишна и се каня да откъсна семейната кола и да избягам с някой моряк. Аз мълчаливо тая своите съмнения. Столовете с висока облегалка във външния офис на *notaio* не помагат. Усещам как при всяко помръдване през тънката бяла ленена рокля сякаш ме пробождат иглички и не мога да си намеря място в ужасната жега в чакалнята. Поглеждам към Ед, който си драска нещо върху гърба на някаква рецепта — пармезан, салам, кафе, хляб. Как изобщо е в състояние да го прави? Накрая синьората отваря вратата на кабинета и ни залива с тирада на италиански.

Италианският *notaio* няма нищо общо с нашите нотариуси — това е юрист, който извършва сделки с недвижими имоти. Нашата синьора Мантучи е дребна, темпераментна сицилианка с очила с

дебели фотосоларни стъкла, през които зелените ѝ очи изглеждат по-големи. Тя говори по-бързо от всеки друг човек, когото съм срещала през живота си. Чете на глас дълги закони. Мислех, че италианският като цяло е мелодичен, но тя го кара да звучи като камъни, срутващи се по нанадолнище. Ед я гледа в захлас — знам, че е заплепен от гласа ѝ. Собственикът, д-р Карта, изведнъж решава, че *навярно* е поискал твърде малко за къщата, след като ние сме се съгласили с неговата цена. Ние пък я смятаме за прекалено висока. Знаем, че е прекалено висока. Сицилианката не спира да говори. Тя не дава никой да я прекъсне, с изключение на Джузепе от бара отдолу, който внезапно връхлита през тъмната врата с поднос в ръце и изглежда изненадан да види своите клиенти *Ampescani* така стъписани. Той носи на синьората предобедния ѝ напръстник еспресо, което тя гаврътва наведнъж, без изобщо да прекъсва словесната си тирада. Собственикът възнамерява да обяви пред властите една сума, докато къщата всъщност струва много повече.

— Така се прави — настоява той. — Никой не е толкова глупав, че да декларира реалната цена на имота си.

Предлага ни да представим един чек в офиса на *notaio*, след което да му връчим десет други чека на по-малка стойност буквално под масата.

Анселмо Мартини, нашият агент, свива рамене.

Иън, английският агент по недвижими имоти, когото наехме да ни помага със сделката, също свива рамене.

Д-р Карта продължава:

— Ах, вие, американците! Приемате всичко на сериозно. И *per favore*, гледайте датите на чековете да бъдат в интервал през една седмица, за да не притискаме банката с големи суми.

Дали има предвид същата банка с тъмноокия касиер, който сред цигарен дим и телефонни разговори апатично извършва по една трансакция на всеки петнадесет минути? Синьората изведнъж спира да говори, натъпква книжата в една папка и става. Трябва да дойдем отново, когато парите и документите са готови.

Единият прозорец в хотелската ни стая е с обширен изглед към древните покриви на Кортоната и тъмното протежение на Вал ди



Киана<sup>[1]</sup>. Горещият и бурен вятър — *scirocco* — в известна степен подлудява нормалните хора. Донякъде той отразява и моето душевно състояние. Сън не ме хваща. В Щатите съм сменила няколко къщи — качвам в колата Спод, котката на майка ми, и фикуса и карам 8 или 8000 километра до следващото жилище, за което вече имам ключ. Човек *трябва* малко да се размърда, когато покривът над главата му е заложен на карта. Когато продаваш, ти всъщност се разделяш с куп спомени, а когато купуваш — реално решаваш къде ще се случва бъдещето ти. А и новото място никога не е неутрално и неизбежно оказва влияние. Освен това трябва да се помисли и за правните усложнения и непредвидените разходи. Но тук явно всичко има за цел да ме държи в абсолютно неведение.

По някаква причина винаги съм изпитвала силно духовно привличане към Италия. Селските къщи, които в продължение на четири години наемахме из цяла Тоскана, винаги оставаха скъпи на сърцето ми. Още първата вечер, когато с едни приятели наехме заедно къща, с Ед започнахме да пресмятаме дали с общи спестявания бихме могли да си купим порутената каменна ферма, която виждахме от хълма. Ед моментално се запали по фермерския живот и обходи съседските земи, за да се запознае отблизо с работата на фермерите. Семейство Антолинис отглеждаха тютюн — прекрасна, макар и мразена култура. Чувахме как работниците викат: *Vipera!*, предупреждавайки останалите за отровна змия.

Вечер виолетово-синя мараня се издигаше над тъмните листа. Добре организираната ферма изглеждаше спокойна от височината на нашата тераса. Приятелите, с които бяхме тогава, не дойдоха повече, но през следващите три ваканции разсеяното ни търсене на летен дом се превърна в истинско приключение — без значение дали щяхме да намерим къща, или не, ние попадахме на места, където хората произвеждаха чист, нерафиниран зехтин, разглеждахме прелестните селски църкви, шляехме се по черните пътища сред лозята и спирахме да опитаме от най-пивкото *Brunello*<sup>[2]</sup> и най-тъмното *Vino Nobile*<sup>[3]</sup>. Търсенето на къща дава силна мотивация. Посещавахме седмичните пазари не просто за да купим праскови за пикник. Всеки път внимателно оглеждахме качеството и асортимента на цялата предлагана продукция и мислено си представяхме какво меню ще приготвим за рождени дни и предстоящи ваканции и какво ще

поднесем за закуска на приятелите, които ще ни посетят през уикенда. По цели часове седяхме по площадите или си пийвахме лимонада в някой от местните барове и тайно попивахме от атмосферата на мястото. Колко ли пъти киснах покритите си с пришки стъпала и разтривах с лосиони краката си, навъртели огромен брой километри по каменните улици. Разнасяхме напред-назад по хотелите и къщите, които наемахме, исторически справочници, пътеводители, книги за горските цветя и романи. Но винаги питахме местните хора къде обичат да хапват и посещавахме ресторанти, които многобройните ни пътеводители изобщо не споменаваха. И двамата изпитваме неутолимо любопитство към руините на всеки древен замък по хълмовете. И досега раят за мен е да шофирам по чакълените селски пътища на Умбрия и Тоскана, блажено изгубена.

Кортонa беше първият град, в който отседнахме, и ние продължихме да се връщаме към него през всички тези лета, когато наемахме странни и очарователни къщи в близост с Волтера, Флоренция, Монтизи, Риняно, Викио и Куерчегроса. Кухнята на една от тези къщи беше толкова тясна, че в нея не можеха да се разминат двама души, но пък предлагаше изглед към река Арно. Друга нямаше топла вода и никакви ножове, но беше построена върху средновековна крепост и гледаше към лозята. В трета имаше няколко порцеланови сервиза за 40 души — безброй чаши и сребърни прибори — но за сметка на това хладилникът натрупваше толкова много лед, че всеки ден по някое време избутваше вратичката на хладилната камера и ни представяше поредното иглу. Когато времето беше влажно, се ужасявах да докосна нещо в кухнята от страх, че може да ме хване ток. Носеше се легенда, че на това място Чимабуе открил младия Джото, който рисувал овца в калта. Леглата в едната къща бяха хлътнали в средата. Прилепи се спускаха надолу през комина и ни стряскаха, а дървоядите така бяха прояли гредите, че върху възглавниците ни постоянно се сипеше дървен прах. Камината беше толкова голяма, че докато си печяхме телешките пържоли и чушките, можехме да седнем вътре.

Изминахме стотици километри по прашните пътища и все попадахме на къщи, които или бяха в наводняваните от Тибър райони, или гледаха към открити мини. Агентът от Сиена безгрижно ни обещавахе, че след двадесет години гледката отново ще бъде чудесна

— озеленяването на голите участъци било закон. Една от средновековните селски къщи беше безумно скъпа. Редкозъбият селянин, когото срещнахме в един бар, се опита да ни продаде дома от детството си — каменна плевня без прозорци, залепена за друга постройка, до която бяха вързани недружелюбни, ръмжащи кучета. Много харесахме една ферма близо до Монтизи. Притежателката, италианска *contessa*<sup>[4]</sup>, ни пушна да поживеем там няколко дни, но после реши, че за да продаде имота, ѝ е нужен знак от господ. Докато стана време да си тръгнем, знакът така и не дойде.

Сега, като мисля за тези места, те ми се струват ужасно чужди. Така усещам и Кортоната. Ед е на друго мнение. Той всеки ден излиза на *piazza*<sup>[5]</sup>-та и наблюдава как младите двойки се опитват да бутат колички с бебета надолу по улицата. Те спират на всеки няколко крачки. Хората се опитват да ги заобикалят. Родителите се навеждат над количката и започват да гукат и да се превъзнасят по бебето.

— В следващия си живот — заявява Ед — искам да се родя като италианско бебе. — И се потапя в живота на площада — загорелия мъж, който е запретнал ръкави, за да може мускулите му да изпъкнат, докато небрежно подпира с ръка брадичката си; кристалните звуци на флейтата, изпълняваща Вивалди иззад някой отворен прозорец; ветрилото пъстри цветя, подредени върху каменния зид на цветарския магазин; безвратият мъж, който разтоварва агнета от камиона си. Той ги мята на рамо като чували с брашно, а очите на агнетата направо изхвъркват. На всеки няколко минути Ед вдига очи към големия часовник, който години наред отброява времето на площада. Накрая става и бавно тръгва, опитвайки се да запомни всеки камък по улицата.

Откъм двора на хотела чувам как някакъв арабин започва да напява сутрешните си молитви точно когато най-накрая се унасям в сън. Звучи, сякаш човекът си прави гаргара със солена вода. Часове наред монотонното напяване упорито се разнася наоколо. Искане ми се да се покаже през прозореца и да извикам: „Млъкни!“.

На моменти ми става смешно. Поглеждам навън и го виждам как се поклаща пред прозореца на стаята си с блажена усмивка на лицето. Този човек ужасно ми напомня за акционерите на тютюн, чиито гласове като дете чувах да се разнасят от задушните складове на Американския юг. Намирам се на седем хиляди и шестстотин километра от дома и пръскам спестяванията си по някаква прищявка.

Но дали е прищявка? Цялата работа много прилича на влюбването, което никога не е просто каприз, а преживяване с много по-дълбок и мистичен характер. Или се бъркам?

Всеки път, когато излезем от прекрасната хладна хотелска стая с високи тавани и тръгнем под палещото слънце на разходка из града, той все повече и повече ни харесва. Външните маси на „Бар Спорт“ гледат към Piazza Signorelli. Всеки ден неколцина фермери продават стоката си на стълбите на *teatro*, построен през 19-и век. Докато прием еспресо, ги наблюдаваме как мерят домати с ръждясалите си ръчни теглилки. Останалата част от *piazza*та е оградена от недокоснати от времето средновековни или ренесансови *palazzi*<sup>[6]</sup>. Човек лесно може да си помисли, че се намира сред декорите на операта *Травиата*. Всеки ден посещаваме по някоя от ключовите порти в етруските крепостни стени, обикаляме каменните улички с широчина на фиат, от двете страни, на които се издигат ренесансови и стари къщи, и вървим по още по-тесните *vicoli* — мистериозни пешеходни алеи, които понякога са ужасно стръмни. Зазиданите „порти на смъртта“ от 14-и век все още се виждат. През тези прозрачни врати, разположени встрани от централния вход на къщата, хората някога са изнасяли жертвите на чумата, защото било лоша поличба мъртъвците да минават през главния вход. Забелязвам, че хората често оставят ключа в ключалката на входната врата.

Пътеводителите погрешно описват Кортоната като „мрачен“ и „неприветлив“. Разположението му върху хълм, крепостните стени и масивните каменни сгради определено пораждаат усещане за вертикална архитектура. Докато прекосяваме *piazza*-та, усещам как отвесните, ъгловати сенки падат с Евклидова прецизност. Изправям стойката си — гордата осанка на сградите по някакъв начин се предава на жителите. Те се движат бавно и някак *достолепно*. Аз постоянно се удивлявам:

— Каква красавица! Не е ли прекрасен? Виж *това* лице — сякаш е излязло от картина на Рафаело.

В късния следобед сядаме отново да прием еспресо, но този път на друг площад. Покрай нас минава около шейсетгодишна жена, която върви редом с дъщеря си и своята внучка тийнейджърка, а слънцето

огрява енергичните им лица. По някаква причина светлината тук е толкова ослепителна. Може би от околните слънчогледови ниви се излъчва някакво златно сияние. Трите жени изглеждат спокойни, горди и забележително доволни. Лицата им са достойни да украсят златни монети.

Междувременно, с всяка глътка кафе, доларът стремително пада. Всяка сутрин тръгваме от *piazza*-та и обикаляме банките, за да проверим курса на валутата. Когато в последната минута осребрявате пътнически чекове, за да си купите коженото яке, което ви е грабнало окото, обменният курс не ви интересува толкова, но ние искаме да купим къща с 20 декара земя и за нас всяка лира има значение. И най-малкото спадане в курса на долара кара стомасите ни да се свиват. И всеки път изчисляваме колко поскъпва къщата. Странно, но в същото време аз пресмятам колко чифта обувки бих могла да си купя с разликата. Преди обувките бяха основното нещо, за което харчех парите си в Италия, моят таен грях. Понякога се прибирах с по девет нови чифта — балеринки от червена змийска кожа, сандали, морскосини велурени боти и няколко чифта черни обувки с различни по височина токчета.

Различните банки обикновено начисляват различна комисиона на всеки голям презокеански превод. До гуша ни дойде от това. Изглежда, тези институции прибират доста прилична лихва, тъй като в Италия изплащането на чековете може да отнеме цели седмици.

Накрая получаваме урок за това как функционират нещата тук. Д-р Карта, нетърпелив да приключим сделката, звъни в банката — тази, която неговият баща и неговият тъст използват — в Арецо, на половин час оттук. След това ни се обажда.

— Идете там — казва той. — Няма да ви вземат комисиона за внасянето на сумата и ще ви я изчислят по курса на нейното пристигане.

Финансовата му обиграност не ме изненадва, въпреки че по време на преговорите за къщата той изглеждале забележително незаинтересован от парите — просто обяви високата си цена и държеше на нея. Беше купил имота предишната година от пет възрастни сестри, потомки на земевладелец от Перуджа. Каза, че първоначално нямал намерение да ползва къщата за лятна резиденция, но с жена му наследили имот на брега на морето и решили да

използват него за целта. Дали наистина беше така, или докторът беше сключил изгодна сделка със стариците и сега с нашите пари щеше да си купи крайбрежен имот? Не че му завиждам. Хитрец е той.

И понеже явно се страхува, че може да се откажем, д-р Карта се обажда и предлага да се срещнем в къщата. Пристига с шумната си „Алфа 164“, издокаран от горе до долу в „Армани“.

— Има и още нещо — казва той, сякаш продължава някакъв разговор. — Ако ме последвате, ще ви го покажа.

Минаваме няколкостотин метра надолу по пътя и той ни повежда по каменна пътека, през уханни жълти храсти. Странно, но каменната пътека продължава нагоре по хълма, заобикаляйки един хребет. Скоро пред нас се разкрива невероятна гледка към долината — ограденият с кипариси път и китната местност, осеяна с узрели лозя и маслинови горички. В далечината зърваме синьо петно — езерото Тразимено. Отдясно виждаме червените покриви на Кортоната, ясно очертани на фона на небето. Д-р Карта триумфално ни поглежда. Тук каменната пътека се разширява.

— Римляните — този път е построен от тях. Води право в Кортоната.

Слънцето направо изгаря. Докторът продължава да говори за голямата църква на върха на хълма. Посочва ни къде пътят е можел да мине директно през имота *Брамасоле*.

Връщаме се в къщата, където той пуска външната чешма и си наплисква лицето с вода.

— Ще видите, че това е най-хубавата вода — вашият личен извор от *acqua mterale*, отлична за черния дроб. *Eccellente!*

Д-р Карта успява да бъде едновременно ентусиазиран и леко отегчен, добронамерен и леко снизходителен. Страхувам се, че разговорът ни за парите беше прекалено рязък. А може би беше решил, че сме изключително наивни, защото подхождахме към сделката като едни изпълнителни американци. Той пуска водата, слага шепи под струята и се навежда да пийне — движение, което ни най-малко не се отразява на идеално скроеното ленено сако, наметнато върху раменете му.

— Има вода за цял басейн — подчертаваше той. — Най-добре си направете такъв точно там, откъдето се вижда езерото, а по-надолу и мястото, където Ханибал е победил римляните.

Ние сме поразени от останките на римския път, който прекосява хълма и в момента е осеян с диви цветя. Ще го използваме, когато ходим до града за следобедно кафе. Д-р Карта ни показва стария резервоар. Водата в Тоскана е ценна — била е събирана капка по капка. Светваме с фенерче през отвора и виждаме, че подземният резервоар има каменен свод — очевидно е нещо като тунел. Горе в крепостта на Медичите видяхме резервоар със същия свод, а уредникът ни каза, че таен тунел за бягство минава под хълма и слиза в долината чак до езерото Тразимено. Италианците не се впечатляват от тези неща. Аз направо не проумявам как обикновен човек може да притежава подобни древни реликви.

Когато за пръв път видях *Брамасоле*, веднага ми се дощя да сложа летните си дрехи в някой *armadio*<sup>[7]</sup> и да подредя книгите си под един от прозорците с изглед към долината. Бяхме прекарвали четири дни със синьор Мартини, който държеше малък мрачен офис на *Via Sacco e Vanzetti* в долната част на града. Над бюрото му беше окачена снимка, на която той бе облечен във военна униформа, вероятно от времето на Мусолини. Мартини ни слушаше така, сякаш говорехме безупречен италиански. Когато свършихме, той се надигна, нахлупи борсалиното си и само каза:

— *Andiamo.*<sup>[8]</sup>

Въпреки че неотдавна си беше оперирал стъпалото, Мартини ни прекара през несъществуващи пътища и през огромни трънаци, за да ни покаже места, за които само той знаеше. Някои от тях бяха ферми с порутени покриви, на километри от града и безбожно скъпи. В една от къщите имаше кула, построена от кръстоносците, но *contessa*-та, която беше собственичка на имота, се развика и удвои цената, когато разбра, че наистина сме заинтересувани. Друга беше в съседство с обори и плевни и навсякъде, дори в къщата, свободно се разхождаха кокошки. Дворът беше пълен с ръждясали селскостопански уреди и прасета. Някои от имотите бяха съвсем затънтени, а други — направо до пътя. Едно от местата наистина се нуждаеше от път, защото беше скрито сред гъсти къпинаци. Успяхме само да надникнем през един от прозорците, тъй като някаква змия се беше свила на кълбо на прага на къщата и отказваше да се помръдне оттам.



Подарихме на синьор Мартини букет цветя, благодарихме му и се сбогувахме. Той сякаш искрено се разстрои от нашата раздяла.

На другия ден, след сутрешното кафе налетяхме на него на *piazza*-та.

— Току-що се видях с един доктор от Арецо — каза той. Изглежда, продава къща. *Una bella villa* — заяви категорично Мартини. — Съвсем близо до Кортоната.

— Колко иска за нея? — попитахме ние, макар вече да знаехме, че подобен директен въпрос ще го накара да застане нащрек. Но той само каза:

— Хайде просто да се разходим да я видим.

Когато излязохме от Кортоната, той подкара нагоре по пътя, който се вие от другата страна на хълма. После зави по *strada bianca*<sup>[9]</sup> и след няколко километра спря в една дълга, полегата алея. Зърнах някакви руини, след което погледът ми се спря на триетажна къща с метален ветрилообразен прозорец над входната врата, от двете страни, на която имаше по една висока екзотична палма. В свежата утрин фасадата на къщата сякаш сияеше като глазура от лимоненожълто, червено и теракота. Двамата с Ед слязохме безмълвно от колата. След всички неизвестни пътища, които пребродихме, най-сетне открихме къщата, която явно ни беше чакала през цялото време.

— Идеално, купуваме я — пошегувах се аз, докато се промъквахме през плевелите.

Тук, както и досега, синьор Мартини не започна веднага да изтъква достойнствата на мястото. Той стоеше и гледаше заедно с нас. Тръгнахме към къщата под една ръждива пергола, натежала от цъфнали рози. Двойната врата изскърца като жива, когато я отворихме. Стените на този дом, дебели колкото дължината на ръката ми, излъчваха хладина. Стъклата на прозорците потрепваха. Аз разтърках с крак прахоляка и видях отдолу гладък тухлен под в идеално състояние. Във всяка от стаите Ед отваряше прозореца, буташе капака и пред нас се разкриваше поредната великолепна гледка — кипариси, вълнисти зелени хълмове, далечни вили, долина. Имаше дори две функциониращи бани. Не бяха нещо особено, но на фона на всичко, на което досега се бяхме нагледали — къщи без подова настилка и никаква канализация, все пак си бяха бани. От тридесет години насам никой не живееше тук и подовете приличаха на омагьосана градина —

обрасла с къпини и лози. Видях как синьор Мартини изучава гледката с практичния поглед на селянин. Около стъблата на дърветата и порутените стени на терасата се виеше бръшлян.

— *Molto lavoro*<sup>[10]</sup> — промълви единствено той.

През тези няколко години на търсене — понякога непредвидено, друг път изтощително, не бях срещала къща, която така категорично да казва „да“. Този път обаче си тръгнахме на следващия ден и научавайки цената, тъжно отвърнахме „не“ и потеглихме обратно.

През следващите няколко месеца аз от време на време споменавах *Брамасоле*. Закачих на огледалото снимка на имота и често мислено се разхождах из стаите и околността. Къщата, разбира се, е метафора на аза, но в същото време е и нещо съвсем реално. А къщата в чужда страна още повече засилва тези асоциации. Тъй като бях сложила край на дългогодишния си брак, който уж трябваше да продължи вечно, и бях в началото на нова връзка, търсенето на къща беше в унисон с опитите ми да открия своята нова идентичност. Когато страстите около развода утихнаха, аз се озовах с пораснала дъщеря, работа на пълен работен ден в университета (след години, през които бях преподавала само по половин ден), скромни спестявания в книжката и свободата да правя с бъдещето си каквото поисквам. Въпреки че за мен разводът си беше една малка смърт след толкова години, които бях посветила на семейството, аз изпитвах странното чувство, че съм се върнала към себе си. Изпитвах желание да поживея сред друга култура, извън това, което познавах. Исках нещо от физическо естество да изпълни менталното пространство, което си бях създала през годините. Ед напълно споделя моята страст към Италия, както и предимството да се ползва с тримесечна ваканция от университета. Там ще можем на воля да се разхождаме, да правим проучвания и да пишем. Когато зависи от него, той винаги предпочита малките пътища, изпълнени с приключения. Италия е безкрайно богата на език, история и забележителности — и два живота няма да ни стигнат да я опознаем. И да, чуждестранният ми аз. Новият живот би могъл да приеме контурите на къщата, която вече се е сраснала с околността и природните ритми.

През пролетта се обадох на една жена от Калифорния, която развиваше бизнес с недвижими имоти в Тоскана. Помолих я да провери какво става с *Брамасоле* — дали все още се продава и дали

цената не е паднала. Седмица по-късно тя ми се обади от един бар, след като се беше срещнала със собственика.

— Да, все още се продава, по някаква странна италианска логика цената се е вдигнала. Доларът спадна — напомни ми тя.

— А тази къща си иска много работа.

Сега отново сме тук. С моята логика, която е не по-малко странна от италианската, аз вече съм твърдо решена да купя *Брамасоле*. Все пак единственият ѝ недостатък е цената. И двамата с Ед харесваме околността, града, къщата и земята. Ако само това ѝ е кусурът, хвърлям се смело.

Но все пак това са си *sacco di soldi*<sup>[11]</sup>. Ще бъде голям зор, докато приведем в ред земята и къщата. Течове, плесен, свлечени каменни тераси, изронена мазилка, една смрадлива баня и друга — с възхитителна седяща вана от метал и спукана тоалетна чиния.

Защо тази перспектива ми се струва забавна, при условие че ремонтът на кухнята ми в Сан Франциско наруши тотално душевното ми равновесие? У дома не можем да забием и един пирон, без да изроним шепа мазилка. Когато тръгнем да отпушваме мивката, след като за пореден път сме забравили, че диспозерът не обича листата от артишок, цялата мътилка на залива Сан Франциско сякаш започва да се надига.

А тук се изправяме пред достолепна къща в близост с римски път, етруска (Етруска!) стена, извисяваща се на върха на хълма, гледка към крепост на Медичите, друга — към Monte Amiata, подземен тунел, сто и седемнадесет маслинови дървчета, двадесет овошки със сини сливи и все още незнаен брой кайсиеви, бадемови, ябълкови и крушови дървета. Около кладенеца са се разположили няколко смокини. До стълбите на входа има голяма леска. А освен това в съседство е и един от най-разкошните градове, които някога съм виждала. Трябва да сме луди да не купим тази прекрасна къща на име *Брамасоле*, нали?

Ами ако някой от нас бъде ударен от камион за чипс и стане неработоспособен? Започвам мислено да изброявам нещастията, които могат да ни сполетят. Една моя леля почина от инфаркт на четиридесет и две години, баба ми ослепя — все гадни болести... Ами ако земетресение разруши университетите, в които преподаваме? Зданието на „Хуманитарните науки“ е в списъка на сградите, които са най-

застрашени от срутване при едно сравнително силно земетресение. Ами ако стоковият пазар се срине?

Скачам от леглото в три часа през нощта, влизам под душа и оставям студената струя да облее цялото ми лице. Без да паля лампата, тръгвам пипнешком към спалнята и си удрям палеца на крака в металната рамка на леглото. Остра болка плъзва по целия ми гръбначен стълб.

— Ед, събуди се. Мисля, че си счупих палеца. Как изобщо можеш да спиш?

Ед се надига:

— Тъкмо сънувах как бера билки в градината. Градински чай и маточина. Градински чай на италиански е *salvia*.

Ед никога не е изпитвал и капка съмнение, че това е блестяща идея и че мястото е земен рай. Той светва нощната лампа. Усмивва се.

Нокътят на палеца ми виси наполовина счупен, а месото отдолу е грозно посиняло. Не мога нито да откъсна висящото парче, нито да го оставя в това състояние.

— Искам да се прибера къщи — казвам.

Ед превързва с лепенка палеца ми и пита:

— Под „къщи“ имаш предвид *Брамасоле*, нали?

Огромната сума е изпратена телеграфически от Калифорния, но все още не е пристигнала.

— Как е възможно това? — питам аз в банката. — Та нали по този начин парите пристигат веднага!

В отговор отново получавам свиване на рамене. Има вероятност централната банка във Флоренция да задържа трансфера. Минават дни. От един бар звъня на Стив, моя брокер в Калифорния. Надвиквам шума от футболния мач, който дават по телевизията.

— Трябва да провериш на място как стоят нещата — вика Стив в отговор. — Парите отдавна са тръгнали отгук. А ти наясно ли си, че от Втората световна война насам тяхното правителство се е сменило четиридесет и седем пъти? Парите най-вероятно ги инвестират в безмитни облигации в най-добрите селскостопански фондове. Ето ти сега *dolce vita*.

Комарите (*zanzare*, както тук много точно ги наричат заради звука, който издават) нахлуват в хотела заедно с пустинния вятър. Въртя се в чаршафите, а кожата ми направо пламва. Ставам посред нощ, облягам се на прозореца и си представям как гостите на хотела, с изранените им от ходене по каменните улици стъпала, са заспали с пътеводител в ръка. Все още можем да се откажем. Просто хвърляме саковете си във взетия под наем фиат и казваме *arrivederci*. Помотаваме се около месец по крайбрежието на Амалфи, след което се отправяме към къщи — загорели и отпочинали. Купувам си купища сандали. В ушите ми отекват думите, които дядо все ми повтаряше, когато бях двадесетгодишна:

— Бъди реалист! Слез от облаците!

Той беше бесен, че записах да уча поезия и етимология на латинския — нещо напълно безполезно. А сега какво си въобразявам — да купя изоставена къща в страна, чийто език почти не говоря? Дядо навярно вече се обръща в гроба си. Не разполагаме с купища спестявания, на които да разчитаме, в случай че нещо мистериозно се обърка.

Защо съм така привлечена от къщите? Жените от моя род винаги държат в дамската си чанта мостри на дамаски, цветни плочки за баня, седем картончета в различни нюанси на жълтото и парчета тапети с флорални мотиви. Харесва ни да обзавеждаме.

— Каква е къщата й? — пита сестра ми, но и двете знаем, че всъщност пита каква е *жената*.

Винаги вземам със себе си справочника за недвижими имоти — дори когато отивам някъде наблизко за уикенда. Веднъж през юни с двама приятели наехме къща в Майорка. Друг път отседнах в малка *casa* в Сан Мигел де Аленде, в сърцето на суровата Сиера Мадре, където направо се влюбих в дворовете с фонтани и спалните, от чиито балкони се спускаше бугенвилия<sup>[12]</sup>. Едно лято в Санта Фе започнах да се заглеждам в тамошните къщи и си представих как ще стана жена от Югозапада, ще готвя чили, ще нося тюркоазени бижута — един напълно различен живот, възможност да изявя друго свое аз. В края на месеца си тръгнах и повече не пожелах да се върна там.

Обичам островите по крайбрежието на Джорджия, където като малка прекарвах ваканциите си. Защо да нямам паянтова сива къщурка, която сякаш е изхвърлена от морето на брега? Памучни постелки, студен чай от праскови, пъпеш, охлаждащ се в потока, сладка дрямка под звуците на разливащия се прибой. Място, което моите сестри, приятели и техните семейства да посещават, когато си поискат. Но не ме напуска мисълта, че всеки път, когато се връщам някъде, не усещам прилив на жизненост. Макар да се чувствам привлечена от миналото, неизвестното сякаш ме вълнува малко повече. За мен Италия е безкрайно примамлива — защо в този момент да не реша да се включа в *Божествената комедия*: Как иначе човек ще помъдрее? По-добре да си спомня какво казваше баща ми — синът на моя прозаичен, стиснат дядо.

— Семейното ни мото — обичаше да казва той — е „Събираме багажа и тръгваме“, както и „Ако не можеш да си позволиш първа класа, изобщо не тръгвай“.

Лежа будна, с познатото усещане, че отговорът идва. Също като отговорите на дъното на черната гадателска топка с номер осем, която толкова обичах като малка, идеите и решенията на дадена дилема често изплуват сякаш през мътна течност. Обичам напрегнатите мигове на очакването — ментално и физическо усещане, че нещо зигзагообразно се плъзга към повърхността на съзнанието.

Ами ако отговорът е да не изпитвам несигурност? Възможно ли е да се избавя от съмненията? Защо да не ги нарека вълнение? Навеждам се над широкия перваз в момента, в който проблясва първият позлатен, бледоморав слънчев лъч. Арабинът все още спи. Хълмистият пейзаж изглежда идиличен във всички посоки. Ферми с цвят на мед, сгущени в котловините, се издигат като големи самуни пресен хляб, оставен да изстива. Знаем, че през юрския период е имало сериозни размествания на земните пластове, но сега хълмовете изглеждат загладени сякаш от човешка ръка. Със засияването на слънцето земята се обагря в нежни тонове — зеленото на изпрана еднодоларова банкнота и жълтото на застояла сметана. Небето е синьо като очите на слепец, ренесансовите художници са го уловили съвсем точно. Никога не съм мислила за Перуджино, Джото, Синьорели и другите като за реалисти, но както повечето туристи откриват, гледките, които те са използвали за фон, са все още тук, наред с тъмните кипариси, подчертаващи композицията

на картините. Сега разбирам защо червените ботушки на златокосите ангели в музея на Кортоната греят така и защо кобалтовосинята мантия на Мадоната изглежда толкова дълбока и наситена. На фона на този пейзаж и на тази светлина всяко нещо изпъква с пределна яснота. Дори червената кърпа, която се суши на простора на втори план, е толкова ярка.

Мисля си: „Ами ако небето не се срути? Ако си остане все така божествено красиво? Ако успеем да ремонтираме къщата за три години? Дотогава вече ще имаме зехтин собствено производство с ръчно написани етикети върху бутилките, тънки ленени завеси за следобедната сиеста, буркани със сладко от сини сливи върху лавиците, дълга маса за празненства под липите, купчина кошници до вратата за домати, рукола, резене, рози и розмарин. И кои сме ние в този странен нов живот?“.

Най-накрая парите пристигат, сметката е открита, но в банката нямат чекове. Огромната банка, седалище на десетки клонове в златния център на Италия, не може да ни издаде чекове.

— Може би следващата седмица — обяснява синьора Рагуци. — В момента нямаме никакви. — Ние кипваме.

Два дни по-късно тя се обажда:

— Имам десет чека за вас.

Каква е тази работа с чековете. Вкъщи имам купища от тях. Синьора Рагуци ни изпраща чековете. Тя е облечена с тясна пола и блуза по тялото, а устните ѝ са вечно влажни и нацупени. Кожата ѝ блести. Тази жена е направо ослепителна. Носи великолепно златно колие с квадратна висулка, а гривните на двете ѝ ръце подрънкват, докато слага печат с номера на сметката ни върху всеки от чековете.

— Какви прекрасни бижута. Много ми харесват гривните Ви — казвам аз.

— Само златото ни остана — отвръща тя навъсено. Явно е отегчена от гробниците и площадите на Арецо. Калифорния ѝ звучи добре. Тя се оживява всеки път, когато ни вижда. „А, Калифорния!“, е нейният поздрав към нас.

Банката започва да ми изглежда нереална. Влизаме в задната стаичка. Един човек внася количка със златни кюлчета — истински



малки тухли от злато. Не виждам никаква охрана. Друг слага два от слитъците в неугледна хартиена торба. Той е облечен просто, като работник. Излиза на улицата и тръгва на някъде със златните кюлчета в ръка. На това му се вика подвижно инкасо — и наистина страхотна дегизировка. Връщаме се на чековете. Те нямат никакви отличителни знаци — лодка, палма, ездач, нито място за попълване на име, адрес, шофьорска книжка или номер на социална осигуровка. На цвят са бледозелени, сякаш печатани през 20-те. Ние сме безкрайно доволни. Вече се чувстваме почти граждани тук — имаме си банкова сметка.

Накрая се събираме в кабинета на *notaio* за финално разискване. То минава бързо. Всички говорим едновременно, без да се изслушваме. Бароковите законови термини доста ни затрудняват. Пневматичният чук отвън бие направо в мозъка ми. Чувам нещо за два вола и два дни. Иън, който превежда, спира и обяснява, че това е архаичен израз, с който през осемнадесети век са отмервали големината на даден парцел по това колко време би отнело на два вола да го изорат. Изглежда, че вече притежаваме имот, който може да бъде изоран за два дни.

Пиша чековете, а пръстите ми изтръпват всеки път, когато изписвам думата *милион*. Представям си как всички надеждни облигации, акции и ценни книжа от времето на брака ми магически се превръщат в терасиран склон и голяма празна къща. Стъклената къща в Калифорния, в която живях едно десетилетие, разположена сред кумкуат<sup>[13]</sup>, лимони, диви портокали и гуава, с прозрачния басейн и покрит вътрешен двор с мебели от ракита и възглавници на цветя — всичко това ми става така далечно, сякаш го гледам през обърнат наопаки бинокъл.

В английския думата *милион* е толкова сериозна, че е трудно да я пренебрегнеш. Ед внимателно следи колко нули изписвам, защото се страхува да не би по погрешка да напиша *милиард* вместо милион. Той плаща на синьор Мартини в брой. Последният изобщо не ни е споменавал каква комисиона взема. От собственика разбрахме как по принцип се движат таксите за този вид услуги. Синьор Мартини изглежда доволен, сякаш е получил подарък. Макар и объркващо, за мен е приятно да правя бизнес по този начин. Всички се ръкуваме. Дали не зървам малко лукава усмивка върху лицето на жената на собственика? Очакваме да получим нотариалния акт, изписан върху

пергамент с дъвен шрифт, но не бе — *notaio* заминава на почивка и ще се постарее да приключи с бумажината, преди да замине.

— *Normale* — заявява синьор Мартини.

През цялото време ми прави впечатление, че хората вярват на дадената дума и живеят на доверие. Безкрайните договори, споразумения и клаузи в случай на непредвидени обстоятелства са просто излишни. Излизаме навън в безмилостно горещия следобед само с два тежки железни ключа, по-дълги от дланта ми — единият — за ръждясалата железна порта, а другият — за входната врата. Те изобщо не приличат на нито един от досегашните ми ключове. Не се и надявам да получим резервен комплект.

Джузепе ни маха от прага на бара и ние му казваме, че сме купили къща.

— Къде? — осведомява се той.

— *Брамасоле*. — Ед започва да обяснява къде е мястото.

— *А, Брамасоле, una bella villa!* — Оказва се, че като малък е брал череши там.

Макар да е още следобед, той ни дръпва вътре и налива по чаша *grappa*<sup>[14]</sup>.

— Мамо! — вика Джузепе. Майка му и сестра му излизат отвътре и вдигат тост за нас. Всички говорят едновременно и ни споменават като *stranieri*, чужденци. Ракията е убийствено силна. Гаврътваме чашите си със скоростта, с която синьора Мантучи поглъща еспресото си, и излизаме навън под жаркото слънце. Отвътре колата ни е гореща като пещ за пици. Сядаме вътре на отворени врати и внезапно избухваме в продължителен смях.

Докато подписвахме окончателните документи, наехме две жени да чистят и поръчахме да ни доставят легло. В града си взехме бутилка студено *prosecco*<sup>[15]</sup>, а след това се отбихме до *rosteria*<sup>[16]</sup> за мариновани тиквички, маслини, печено пиле и картофи.

Пристигаме в къщата, замаяни от събитията и ракията. Анна и Лучия са измили прозорците, избърсали са тоновете прах и са обрели паяжините. Спалнята на втория етаж с тухлената тераса свети. Двете са застлали леглото с нови сини чаршафи и са оставили вратата на терасата отворена. От липите навън долита кукането на кукувиците и песните на дивите канарчета. Откъсваме последните розови рози от предната тераса и ги слагаме в две стари бутилки от „Кианти“. Със

спуснатите капаци, освежените бели стени, прясно излъскания под, чисто новото оправено легло и провесената от тавана четиридесетвагова електрическа крушка стаята изглежда спретната като килия на францискански монах. В момента, в който прекрачвам прага, си мисля, че това е най-прекрасната стая на света.

Вземаме си душ и се преобличаме. Сядаме в тихия здрач върху каменната стена на терасата и вдигаме тост за къщата, а ароматното *prosecco* е въздушно леко. Вдигаме тост за кипарисите по протежение на пътя, за белия кон в съседното поле и за вилата в далечината, която е била построена за посещението на някакъв папа. Хвърляме костилки от маслини с надеждата да се прихванат до следващата година. Вечерята е вкусна. Когато мракът пада, една качулата сова прелита толкова близо, че чуваме пърхането на крилете ѝ. Тя се настанява в клоните на тъмната акация и издава странен звук, който приемаме за поздрав. Голямата мечка се е надвесила над къщата, сякаш се готви да кацне на покрива. Съзвездията се открояват, ясни като на карта. Когато най-сетне се стъмва, виждаме, че Млечният път се извива точно над къщата. Забравям как звездите съжителстват със светлините на града. Тук те са навсякъде, гъсти и блестящи като пайети, снишени и пулсиращи. Взираме се нагоре, докато вратовете ни заболяват. Млечният път изглежда като топ дантела, размотана в небето. Ед, който обича да шепне, се навежда към мен.

— Все още ли искаш да се прибереш вкъщи — пита той, — или вече се чувстваш у дома си?

---

[1] Китайската долина — алувиална долина в Италия — простира се на територията на провинциите Арцо и Сиена в Тоскана и провинциите Перуджа и Терни в Умбрия. — Б.пр. ↑

[2] Вид червено тосканско вино. — Б.пр. ↑

[3] Вид червено вино, произвеждано в региона на град Монтепулчано. — Б.пр. ↑

[4] Графиня. — Б.пр. ↑

[5] Площад. — Б.пр. ↑

[6] Сгради. — Б.пр. ↑

[7] Гардероб. — Б.пр. ↑

[8] Да тръгваме. — Б.пр. ↑

[9] Колоездачен път. — Б.пр. ↑

[10] Много работа. — Б.пр. ↑

[11] Много пари. — Б.пр. ↑

[12] Тропическо увивно растение с прекрасни розови цветове. —

Б.пр. ↑

[13] Дребен цитрусов храст с дребни ядивни плодове. — Б.пр. ↑

[14] Ракия. — Б.пр. ↑

[15] Вид бяло вино. — Б.пр. ↑

[16] Магазин, в който на място се пекат различни ястия. — Б.пр.

↑

## КЪЩАТА И ЗЕМЯТА, КОЯТО ДВА ВОЛА ИЗОРАВАТ ЗА ДВА ДНИ

Възхищавам се на красотата на скорпионите. Те изглеждат като йероглифи от черно мастило. Запленена съм и от способността им да се ориентират по звездите, макар да не знам как изобщо виждат съзвездията, при условие че обикновено обитават прашните ъгли на пустите къщи. Всяка сутрин един пробягва около бидето. Няколко биват всмукани от новата ни прахосмукачка, въпреки че обикновено вадят по-голям късмет — захлупвам ги с буркан и ги изнасям навън. Подхождам подозрително към всяка чаша и обувка. Изтупвам едната от спалните ни възглавници и скорпион албинос се озовава на голото ми рамо. Нарушаваме покоя на цели армии от паяци, когато решаваме да разкараме колекцията празни бутилки от шкафа под стълбите. Интересно, те са само тънички крака и дребно тяло — никога не виждам очите им. Освен тези животинки, от предишните обитатели наследяваме хиляди прашни празни бутилки от вино, натрупани под навеса и в бараката. Направо препълваме местните контейнери за рециклиране — водопади от стъкло се изливат от кашоните, които многократно изпразваме. В бараката и *limonaia*-та (стая с размера на гараж отстрани на къщата, в която някога са съхранявали делви с лимони през зимата) са наблъскани ръждясали тигани, вестници от 1958 г., тел, кутии от боя, отпадъци. Цели орди от паяци и скорпиони биват унищожени, въпреки че няколко часа по-късно ми се струва, че отново са се възстановили. Оглеждам се за стари снимки или антични лъжици, но не виждам нищо интересно, освен някои ръчно изработени инструменти и един „свещеник“ — дървена фигурка с формата на лебед с интересна функция. Някога хората окачвали върху човката ѝ съд с горещи въглени и я мушвали под завивките, за да ги стопли, преди да си легнат. Виждам и един изкусно изработен инструмент — елегантна малка скулптура на полумесец с износена червеникавокафява дръжка. Всеки тосканец би го познал веднага — уред за подрязване на лози.

Когато за пръв път видяхме къщата, тя беше пълна с причудливи железни легла, украсени с медальони с лика на Дева Мария и овчари, гушналия агнета. Имаше проядени от червеи ракли и чекмеджета с мраморни плотове, сандъци, осеяни с петна огледала, детски люлки, кутии и картини със сърцераздирателни сцени от разпятието. Собственикът изнесе всичко — заедно с капаните на електрическите ключове и крушките. Остави само един кухненски шкаф от трийсетте и едно грозно червено легло, което се чудим как да свалим от третия етаж по тесните стълби. В крайна сметка го разглобяваме и парче по парче го изхвърляме от прозореца. След това избутваме и дюшека, а стомахът ми се свива, когато го гледам как пада на земята на забавен каданс.

Минувачите, разхождащи се в следобеда, спират на пътя и наблюдават цялата тази лудост — пълния с бутилки багажник на колата, летящия дюшек, аз, която пиця, защото един скорпион пада в пазвата ми, докато мета каменните стени на бараката, Ед, който умело върти косата сред плевелите. Някои от тях се спират и питат:

— Колко платихте за тази къща?

Аз съм едновременно изненадана и очарована от тази прямота.

— Вероятно твърде много — отговарям. Един човек си спомня, че някога в къщата живял художник от Неапол, но според повечето местни тя винаги е стояла празна.

Всеки ден влачим и търкаме нещо. Кожата ни изпръхва като хълмовете наоколо. Купуваме препарати за почистване, нова печка и хладилник. От магарета за рязане на дърва и две дъски сглобяваме кухненски тезгях. И въпреки че ни се налага да носим с леген гореща вода от банята, кухнята, която си приспособяваме, е учудващо добра. Аз, дългогодишната почитателка на „Уилямс-Сонома“<sup>[1]</sup>, започвам да се връщам към усещането за най-необходимото. Три дървени лъжици — две за салатата, една за разбъркване. Тиган за задушаване, нож за рязане на хляб и един за рязане на месо, ренде за сирене, тенджерата за паста, тава за печене и кафеварка за еспресо. Носим си някои стари сребърни прибори за пикник, а тук купихме малко нови чаши и чинии. Първите ни ястия от паста са божествени. След продължителната работа омитаме всичко в чиниите, след което се тръшваме в леглото като полски труженици. Любимото ни меню са спагети с лесен сос, който приготвяме от нарязан на кубчета и леко запържен *pancetta* — не

пушен бекон, към който прибавяме сметана и листа от дива рукола (тук я наричат *ruchetia*), която расте на воля в двора и около каменния зид. Накрая настъргваме *parmigiano* и изяждаме по една огромна купчина спагети. В добавка към най-прекрасната салата — тези разкошни, дебело нарязани домати с босилек и *mozzarella*, ние се научаваме да приготвяме и бял боб по тоскански с градински чай и зехтин. Сутрин чистя боба и го слагам да къкри на печката, след което го оставям да изстине и го заливам със зехтин. Двамата с Ед изяждаме удивително количество черни маслини.

Всяка вечер разполагаме с по три продукта, но те явно са ни достатъчни, за да спретнем нещо страхотно. Идеята да готвя тук, ме вдъхновява — с тези превъзходни плодове, зеленчуци и подправки всичко изглежда лесно. Захвърлено парче мрамор от стара тоалетна масичка ми влиза в употреба, когато решавам да разточа кора за сладкиш със сини сливи. За точилка използвам една от ръчно изработените бутилки от „Кианти“, които не изхвърлих при разчистването, и докато разточвам тестото, с изумление мисля за моята кухня в Сан Франциско — за пода на черни и бели плочки, за огледалната стена между шкафовете и кухненския плот, за дългите искрящо бели бюфети, за огромната готварска печка, приличаща на самолетен пулт, за светлината, която се спуска през таванския прозорец, и за неизменния музикален фон, на който обичам да готвя — Вивалди, Робърт Джонсън или Вила Лобос. Тук компания ми прави един паяк, който неуморно плете паяжината си в камината. Печката и хладилникът изглеждат ослепително нови на фона на лющещите се варосани стени и електрическата крушка, повесена от нещо като оголен кабел.

В късните следобеди аз дълго се кисна във ваната, докато изчистя паяжините от косата, калта изпод ноктите и герданите от мръсотия около врата си. Не съм имала такива гердани от едно време, когато с приятелите ми се отдавахме на луди игри в дългите летни вечери. След душа Ед е като прероден, а бялата памучна риза и шортите в цвят какви подчертават загара му.

Вече излъскана, празната къща изглежда просторна и чиста. Повечето от скорпионите мигрират другаде. Заради дебелите каменни стени тук е хладно дори в най-горещите летни дни. Откриваме примитивна селска маса, оставена в *limonaia*-та, и я слагаме на



предната тераса. Седим навън до късно и си говорим за ремонта, замезваме си с горгонзола<sup>[2]</sup> и круши, набрани направо от дървото, и пийваме вино от региона на езерото Тразимено, разположено в съседната долина. Ремонтът явно няма да бъде сложен. Централно отопление, свързано с двете бани и с новата, която предстои да направим, и нова кухня, съвсем простичка — само най-необходимото. Колко ли време ще отнемат разрешителните? Дали наистина ни е нужно централно отопление? Дали кухнята да остане там, където е в момента, или да я преместим на мястото на някогашния обор? Така настоящата кухня ще се превърне в дневна с голяма камина. В тъмното виждаме сенчестите останки от предишна градина — дълъг обрасъл плет от чимшир с пет огромни, рунтави декоративни топки, кацнали върху него. Дали да не запазим тези причудливи форми? Или да ги изрежем? Или пък да изкореним напълно живия плет и на негово място да засадим нещо непретенциозно, например лавандула? Затварям очи и се опитвам да си представя градината след три години, но избуялата растителна джунгла е оставила траен отпечатък в ума ми. До края на вечерята съм готова да заспя права, като кон.

Къщата явно с хармонично разположена според изискванията на китайската наука за фъншуй. Нещо тук ни кара да се чувстваме удивително добре. Ед има енергия за трима. Аз, която от дълги години страдам от безсъние, всяка нощ спя като умряла и сънувам дълбоко успокояващи сънища, в които плувам по течението на чиста зелена река и се цамбуркам без страх във водата. Първата нощ сънувах, че истинското име на къщата е не *Брамасоле*, а *Sento Angeli* — *Сто ангели*, които аз откривам един по един. Дали, като при лодките, е лош късмет да смениш името на къща? Като една боязлива чужденка не бих се осмелила да го направя. Но освен официално, за мен къщата вече има и тайно име.

Бутилките ги няма. Къщата е чиста. Плочките на подовете греят с восьчна патина. Заковаваме няколко нови куки на гърба на вратите, само колкото да има къде да сложим дрехите, които вадим от куфарите. От щайги за мляко и парчета мрамор, захвърлени в бараката, сглобяваме два подноса за хранене, които да вървят в комплект с градинските столове.

Чувстваме се готови да се заемем с ремонта. Отиваме в града на кафе и се обаждаме на Пиеро Рицати, който е *geometra*. Думите „чертожник“ и „земер“ не означават същото — *geometra* е специалност, която няма еквивалент в Съединените щати. Това е посредник между собственика, строителя и градоустройствените власти. Иън ни е уверил, че Рицати е най-добрият в тази област, в смисъл че разполага със силни връзки и може бързо да уреди разрешителните.

На следващия ден Иън тръгва с въпросния синьор, въоръжен с метър и тетрадка. Ние започваме безпристрастната си обиколка из празната къща.

Първият етаж се състои основно от пет стаи, подредени една до друга — кухня за селскостопанските работници, основна кухня, всекидневна, конюшня, обор и коридор със стълби след първите две стаи. Къщата е разделена на две от огромно каменно стълбище с парапет от ковано желязо. Странно разположение — всички стаи са горе-долу с еднакви размери като при къщичките за кукли. Все едно да кръстиш всичките си деца с едно и също име. На горните два етажа има по две спални от всяка страна на стълбището, но за да влезеш във втората, трябва да минеш през първата. Личното пространство доскоро не е било на почит сред италианските семейства. Спомням си, че дори Микеланджело е спял заедно със строителните работници, докато работел по някакъв проект. Във великите флорентински *palazzo* също трябва да прекосиш една огромна зала, за да стигнеш до следващото помещение. Явно коридорите са били смятани за разхищение на пространството.

Западният край на къщата — с по една стая на всеки етаж, е преграден за *conladini*-те — селскостопанските работници, които се грижели за лозето и маслините. Тясно каменно стълбище води до задната част на този апартамент и в него не може да се влезе откъм главната къща, освен през входа на кухнята. На предната фасада има четири френски врати — тази на кухнята, на двата обора и голямата входна врата. Представям си ги с нови капаци, отворени към терасата, а между тях — лавандула, рози и саксии с лимони, изпълващи къщата с прекрасни ухания. Идеята е да се наслаждаваме на свободен достъп до терасата и градината. Синьор Рицати понечва да влезе в селскостопанската кухня и дръжката на вратата остава в ръката му.

В дъното на апартамента на третия етаж има груба пристройка с тоалетна чиния, циментирана на пода — съоръжение, една идея поцивилизовано от нужника. При отсъствието на течаща вода фермерите вероятно са обслужвали санитарните си възли с кофи. Двете същински бани също са разположени в дъното на къщата, до стълбищната площадка. Това отвратително решение се среща в много от каменните къщи, конструирани преди навлизането на вътрешната канализация. Често виждам такива тоалетни да стърчат извън фасадата на къщите, като на някои места те са укрепени с паянтови дървени подпори, забити под ъгъл в стената. Малката баня, която според мен е била построена най-напред в къщата, е с нисък таван, шахматен каменен под и очарователна седяща вана. Голямата трябва да е била построена през 50-те, малко преди къщата да бъде изоставена. Тук някой явно е проявил шеметно въображение, защото тя от горе до долу е в розови, сини и бели плочки, подредени в пеперуден дизайн. Подът също е син, но в различен нюанс. Душът тече направо на пода и водата пръска из цялата баня. Някой е закрепил слушалката толкова високо на стената, че струята създава въздушен бриз, заради който завесата, която сложихме, се омотава около краката ни.

От спалнята на втория етаж излизаме на ъгловата тераса и се облягаме на парапета, за да се насладим на изумителната гледка, която се открива пред очите ни — от едната страна е долината, а от другата — овощните и маслиновите дръвчета. Представяме си, естествено, бъдещите ни закуски тук в компанията на натежалото от цвят кайсиево дърво и склона, обсипан с диви ириса, чиито провиснали листа виждаме навсякъде. Виждам как дъщеря ми и нейният приятел, намазани с лосион за тен, са се излегнали в шезлонгите с роман в ръка и кана студен чай помежду им. Подът на терасата е точно като подовете в къщата, само дето плочките са красиво потъмнели от времето и покрити с мъх. Синьор Рицати обаче ги поглежда смръщено. Когато слигаме долу, той посочва тавана на *limonaia*-та точно под терасата, който също е покрит с мъх и на места се рони. Пукнатини. Това ще излезе скъпо. Драсканиците в тетрадката му изпълват две страници.

Ние смятаме, че странният план на къщата ни устройва. Така или иначе не се нуждаем от осем спални. Всяка от преходните стаи може да се превърне в кабинет, всекидневна или дрешник и решаваме да

преустроим тази, която е в съседство с нашата спалня, в баня. Две бани определено са достатъчни, но ние искаме да се поглезим с лукса да имаме баня точно до спалнята. Ако успеем да отстраним грубата тоалетна, прикрепена към тази стая, ще се сдобием с дрешник — единствения в къщата. С металната си ролетка синьор *geometra* посочва някогашното местоположение на вратата, свързваща нашата спалня с тази на фермера. Ние решаваме, че няма да има проблем отново да избием врата на същото място.

Подредбата на стаите на първия етаж не е толкова удобна. Когато за пръв път видях къщата, аз безгрижно заявих:

— Тук долу може да съборим тези стени, за да ни се отворят две големи стаи.

А сега нашият *geometra* ни уведомява, че заради предпазните мерки срещу евентуални земетресения можем да избием отвор с ширина най-много 2 метра. Престоят тук ми помага да добия вътрешен усет за конструкцията на сградата. Виждам как стените на първия етаж леко се разширяват към пода заради големите камъни, от които е изградена основата. Къщата е построена по същия начин като каменните тераси — без вар, с плътно вклинени камъни. Когато стоя на прага на вратата или перваза на прозореца, виждам, че с височината стените изтъняват. Дебелината на тези от третия етаж е може би наполовина на дебелината на тези от първия, която достига до метър. Какво крепи къщата с нарастването на височината? Възможно ли е да подсилим отворите с няколко метални подпори, които да заместят камъните?

Когато започнал строежът на високия купол на *duomo*<sup>[3]</sup> във Флоренция, никой не бил наясно с техниката за изграждане на толкова голяма полусфера. Някой предложил да го построят върху огромна купчина пръст, струпана в центъра на катедралата, из която да разпръснат монети. След построяването на купола селяните щели да бъдат мотивирани да натоварят пръстта и да я изнесат навън с обещанието, че намерените монети си остават за тях. За щастие, Брунелески измислил как да изгради купола. Надявам се, че и тази къща е построена върху солидни принципи, но същевременно започвам да се разколебавам по отношение на идеята да бутнем дебелите укрепени стени на първия етаж.

Нашият *geometra* е пълен с предложения. Той смята, че задното стълбище на апартамента трябва да се изнесе отпред. Но ние си го харесваме и така, защото ни прилича на таен път за бягство. Той предлага да замажем пукнатините във фасадата и да я боядисаме в охра. Няма начин. Аз харесвам цветовете, които се променят със светлината, и наситеното сияние на златното, когато вали. То създава впечатлението, че слънцето сякаш прониква през стените. Синьор Рицати мисли, че най-напред трябва да се погрижим за покрива.

— Но той не тече, защо да се занимаваме с него при толкова други неотложни проблеми?

Обясняваме му, че няма да можем да направим всичко наведнъж. Къщата ни струва цяло състояние. Проектът ще трябва да се разтегне във времето. И по-голямата част от ремонта ще си правим сами. Опитвам се да му обясня, че ние, американците, обичаме да си играем на „направи си сам“. Докато го казвам, по лицето на Ед преминава паника. Този израз е непреводим. Синьор Рицати поклаща глава, сякаш всичко е безнадеждно, щом трябва да ни обяснява толкова прости неща.

Той се обръща към нас добросърдечно, надявайки се, че като изложи правилно становището си, ще се съгласим с него.

— Вижте, покривът трябва да бъде подсилен. Керемидите ще бъдат запазени, преброени и пренаредени по същия начин, но вече ще имате изолация и един здрав покрив.

На този етап можем да мислим или за покрива, или за централното отопление, но не и за двете. Започваме да обсъждаме значението на всяко от тези неща. Въпреки че ще бъдем тук главно през лятото, не бихме искали да мръзнем по Коледа, когато дойдем да берем маслините. Ако изобщо ще правим централно отопление, то трябва да бъде свързано с водопровода и тръбите. Покривът може да бъде оправен по всяко време или никога. В момента водата се събира в резервоар в някогашната фермерска спалня. Когато си вземаме душ или пускаме казанчето в тоалетната, една помпа се включва и водата започва да бълбука в цистерната. Над всеки душ са окачени отделни бойлери (които като по чудо работят). Ще ни трябва централен нагревател за вода, прикачен към голям резервоар, за да може шумната помпа да не работи непрекъснато.

Решаваме да инвестираме в централното отопление. Синьор Рицати е сигурен, че ще се вразумим, и заявява, че ще подаде молба да получим разрешение и за покрива.

В момент на безпаричие някой от стопаните на къщата явно е решил да лакира червеникавокафявите греди във всяка стая с ужасен безир. Тази безподобна техника някога е била популярна в Южна Италия. Намазват се гредите с нещо лепкаво, след което се минават с шкурка, за да се получи имитация на старо дърво! Явно няма да минем без почистване с пясъчна струя, което е неприятно, но става бързо. После сами ще лъснем и запечатаме с восък гредите. Веднъж сама минах с шкурка и лакирах стар моряшки сандък и ми беше много забавно. Ще трябва да поправим вратите и прозорците. Рамките и вътрешните капаци на всички прозорци са покрити със същата измислена смес. Геният, който се е развихрил тук, явно е отговорен и за камината, която е облицована с керамични плочки, наподобяващи тухли. Какво странно хрумване — да покриеш нещо истинско с имитация на друго. Всичко това ще си замине заедно със сините плочки по перваза на големия прозорец и пеперудите в банята. И основната, и селскостопанската кухня се гордеят с грозни циментови мивки. Списъкът на синьор Рицати вече надвишава три страници. Подът във фермерската кухня е покрит с натрошен мрамор — пълен кошмар. Близо до тавана има множество старинни на вид жици, намотани върху бели порцеланови топки. Понякога, когато светвам лампата, прехвърчат искри.

Синьор *geometra* сяда върху стената на терасата и започва да попива потта от лицето си с огромна ленена кърпа с монограм. Той ни гледа със съжаление.

Правило номер едно, когато правите ремонт бъдете на обекта! Ние ще бъдем на повече от единадесет хиляди километра оттук, когато ще се извършват едни от най-важните дейности. Подготвяме се психически за срещите с различните кандидати, които трябва да наемем за ремонтните операции.

Нандо Лучиньоли, изпратен при нас от синьор Мартини, пристига със своята ланча, спира в дъното на алеята и поглежда не към къщата, а към долината. В първия момент решавам, че се възхищава на пейзажа, но после забелязвам, че говори по мобилния си телефон и

жестикულიра с цигара в ръка. Той приключва разговора и хвърля телефона на предната седалка.

— *Bella posizione.* — Докато се ръкува с нас, Нандо отново размахва „Голоаз“-а и почти ми се покланя за поздрав. Баща му е зидар, а той е станал строителен предприемач — извънредно привлекателен мъж.

Подобно на много италианци, Нандо е обгърнат от свежа, слънчева аура от одеколон и афтършейв, леко примесена с цигарен дим. И преди да каже каквото и да е, аз съм сигурна, че той е нашият човек. Повеждаме го на обиколка из къщата.

— *Niente, niente*<sup>[4]</sup> — повтаря той. — Ще изкопаем канали за тръбите за парното в задната част на къщата. Това ще отнеме седмица, за банята — три дни, синьора. За един месец всичко ще бъде готово. Къщата е идеална, просто заключете вратата, оставете ми ключа и когато се върнете, всичко ще бъде оправено.

Той ни уверява, че за кухнята може да намери стари тухли, които да си отиват на останалия интериор. Електрическата инсталация? Имал приятел. Тухлите за терасата? Свива рамене — нужен е малко хоросан. Събарянето на стените? Баща му бил експерт в това. Непослушните черни къдрици, зализани назад, падат върху челото му. Той прилича на Караваджовия Бакхус — само дето има сиво-зелени очи и е леко прегърбен — вероятно от седене в ниската спортна ланча. Смята, че идеите ми са прекрасни и че е трябвало да стана архитект, защото имам отличен вкус. Сядаме върху каменната стена на по чаша вино. Ед влиза вътре, за да си направи кафе. Нандо рисува схемата на водопроводната инсталация на гърба на един плик. Казва, че италианският ми е очарователен. Разбирал всичко, което се опитвам да му кажа. Щял да ни изпрати офертата си утре. Сигурна съм, че е добра идея за зимата да оставим *Брамасоле* в ръцете на Нандо, баща му и негови доверени приятели.

— Вие се забавлявайте, а работата оставете на мен — казва той, потегляйки от алеята пред къщата.

Докато му махам за довиждане, забелязвам, че Ед е останал на терасата. Той е въздържан по отношение на Нандо — отбелязва само, че мирише на *profumeria* и пуши като комин. Освен това Ед изобщо не смята, че централното отопление може да бъде изградено по този начин.

Иън ни води Бенито Кантони, жълтоок, набит, нисък мъж, който смътно ми прилича на Мусолини. Той е около шейсетгодишен, така че наистина може да е кръстен на него. Спомням си, че Мусолини всъщност е кръстен на мексиканеца Бенито Хуарес, борец срещу френското потисничество. Странно е как това име, предавано от революционер на диктатор, се е озовало при този кротък мъж с широко равнодушно лице и плешив череп, който лъщи като полиран. В думите му, които са доста оскъдни, долавям местния диалект на Вал ди Киана. Той не разбира какво му казваме, а и ние определено не го разбираме. Дори Иън се затруднява. Бенито има солидни препоръки — работил е по реставрацията на близкия манастир в Ле Челе. Още повече се впечатляваме, когато Иън ни откарва до една къща близо до Кастильоне дел Лаго, която Бенито реставрира в момента — ферма с кула, за която се твърди, че била построена от рицари тамплиери. Работата на Бенито изглежда прецизна. Двамата му работници, за разлика от него, са широко засмени.

Връщаме се в *Брамасоле*, където Бенито обикаля къщата, без да си води никакви записки. Той излъчва спокойна увереност. Когато молим Иън да го попита колко ще ни излезе ремонтът, Бенито се затруднява. Невъзможно е да предположи какви проблеми ще изникнат в процеса на работа. Колко искаме да похарчим? (Що за въпрос!) Той не е сигурен за подовите плочки, нито какво ще открие, когато махне тухлите на терасата на горния етаж. Бенито забелязва, че една тънка греда на третия етаж е за смяна.

Точните изчисления са нещо чуждо на строителите по тези географски ширини. Те са свикнали да бъдат наемани ден за ден и да работят под надзора на някой от собствениците, който следи колко часа са прекарвали на обекта. Прогнозирането на времето и парите не влиза в техните сметки, макар че понякога ги чувам да казват: „По-малко от три дни“ или „*Quindici giorni*“ (петнадесет дни). Тук разбрахме, че това е просто удобно извинение, когато говорещият няма никаква представа колко време ще отнеме нещо, но все пак не смята, че то ще продължи цяла вечност.

*Quindici minuti*, както научихме, след като изпуснахме един влак, означава няколко минути, а не петнадесет, както буквално се превежда, дори когато кондукторът съвсем отговорно го обявява по уредбата. Мисля, че в сравнение с нас повечето италианци имат разтеглива



представа за времето. Закъде да бързаеме? Веднъж построена, сградата ще просъществува дълго, дълго време, вероятно хилядолетия. И какво са две седмици или два месеца на фона на това?

Да бутнем стените? Бенито не ни го препоръчва. Той жестикулира как къщата направо би се срутила около нас. В крайна сметка той обещава да изчисли колко ще излезе ремонтът и още тази седмица да уведоми Иън. На раздяла през лицето му най-сетне пробягва усмивка. Жълтите му квадратни зъби изглеждат достатъчно силни да отхапят тухла. Иън го одобрява и отхвърля Нандо като „плейбой от Западния свят“. Ед изглежда доволен.

Нашият *geometra* ни препоръчва трети кандидат — Примо Бианки, който пристига в „Апе“, едно от тези миниатюрни камиончета с три колела. Самият той също е миньон, не по-висок от метър и петдесет, и доста набит. Обут е в работен гащеризон и носи червено шалче около врата. Изскача от камиончето и ни поздравява официално със старовремското:

— *Salve, signori.*

Със своите очила със златни рамки, рошава бяла коса и дълги ботуши той прилича на едно от джуджетата на Дядо Коледа.

— *Permesso?*<sup>[5]</sup> — Пита Примо, преди да влезем през вратата. На всяка следваща врата той се спира и отново повтаря същото, сякаш се притеснява да не изненада някого по бельо. Той държи кепето си в ръка по същия начин, по който съм виждала да го правят работниците от мелницата на баща ми на юг. Явно е свикнал да бъде „селянинът“, който разговаря със своя *padrone*<sup>[6]</sup>.

Той обаче си има чувство за собствено достойнство, гордост, която често забелязвам в сервитьорите, техниците и доставчиците тук. Разклаща напред-назад вратите и проверява състоянието на пантите. Пъха върха на ножа си в гредите, за да види дали не са изгнили, и проверява мърдащите тухли.

По едно време забелязва нещо на пода, кляка и разтърква две от тухлите, които са леко по-светли от другите.

— *Io* — казва той и с гордост посочва към гърдите си, — *molti anni fa*. — Сменил ги е лично преди много години. След това ни казва, че е инсталирал основната вана и че всеки декември е идвал да помогне за преместването на огромните саксии с лимонови дръвчета, които ограждат терасата, в *limonaia*-та. Собственикът на къщата бил на

годините на баща му и по онова време бил вдовец с пет дъщери, които пораснали и се разпръснали. Когато старецът починал, дъщерите оставили къщата празна. Решили да не я продават, но така и никоя от тях не се погрижила за мястото в продължение на тридесет години. О, петте сестри от Перуджа — представям си ги как се будят едновременно в тесните железни легла в петте спални и веднага отварят капачите на прозорците. Не вярвам в духове, но от самото начало усетих тежките им черни плитки, завързани с панделки, белите им нощници с избродирани инициали и майка им, която всяка вечер ги подрежда пред огледалото и със сребърна четка сресва по сто пъти косата на всяка от тях.

На горната тераса Примо клати глава. Тухлите трябва да бъдат махнати, защото под тях трябва да се сложи изолация. Струва ни се, че той знае какво говори. Централното отопление?

— Палете камината, синьора, обличайте се топло, парното струва ужасно много.

Двете стени? Да, могат да бъдат съборени. Нестандартни решения. И двамата с Ед разбираме, че Примо Бианки е човекът, който ни трябва за ремонта.

Ако в първа глава има пушка на полицата, то до края на историята тя трябва да гръмне.

Бившият собственик не само ни беше уверил в изобилието на вода, но бе превърнал този факт в основна хвалба. За него това беше повод за голяма гордост. Когато ни развеждаше по границите на имота, той докрай разви крана на градинската чешма и пъхна ръцете си под студената изворна вода.

— Това е водата на етруските! Тази вода се слави като най-чистата — цялата водна система на Медичите — сочи той към крепостните стени от петнадесети век на върха на хълма — минава през тази земя.

Английският му бе безупречен. Без съмнение знаеше за водата. Описа ни какви реки текат в околните планини — огромно водно богатство, което преминаваше през нашата страна на Монте Сант'Еджидио.

Ние, естествено, наехме хора да проучат имота, преди да го купим. Един безпристрастен *geometra* от Умбертиде, град на няколко километра отвъд хълмовете, ни направи подробна оценка. И наистина водата се оказа в изобилие.

Шест седмици откакто сме във владение на имота, влизам да си взема душ. В един момент водата намалява, започва да се процежда, после да капе и накрая спира. Седя със сапун в ръка и няколко секунди се чудя какво става, след това решавам, че някой по невнимание е спрял помпата или по-вероятно токът е спрял. Но крушката в банята продължава да свети, излизам и избърсвам с хавлиена кърпа сапуна по себе си.

Синьор Мартини пристига от офиса си с дълга оразмерена връзка с тежест накрая. Повдигаме каменния капак на кладенеца и той спуска вътре тежестта.

— Роса *acqua* — заявява високо той, когато тежестта удря дъното. Малко вода. Издърпва тежестта обратно, а от нея висят корени. Виждаме, че само няколко сантиметра от края са мокри. Кладенецът е дълбок някакви си двадесетина метра, а помпата му вероятно е още от времето на индустриалната революция.

Та дотук беше с оценката на независимия *geometra* от Умбертиде. Фактът, че в Тоскана вече трета година цари сериозна суша, още повече утежнява положението.

— *Un nuovo pozzo*<sup>[7]</sup> — извиква още по-силно той. Междувременно добавя, че ще купи вода от негов приятел, който ще я докара с камион. За щастие, синьор Мартини има „приятели“ за всяка ситуация.

— Езерна вода ли? — питам аз и си представям малките жабчета и слузестите водорасли на Тразимено. Той ни уверява, че водата е чиста и дори съдържа флуорид. Приятелят му просто ще допълни известно количество в кладенеца, което да ни стигне до края на лятото. А есента ще направим нов *pozzo*, дълбок, с хубава вода — достатъчна за цял басейн.

Басейнът се превърна в лайтмотив, докато си търсехме къща. Понеже сме от Калифорния, всички, които ни показваха къщи, си мислеха, че първото, на което държим, е басейн. Спомням си как преди години, докато бях на гости на една приятелка на изток, бледоликият ѝ син ме попита дали в часовете си преподавам по бански. Идеята ми

хареса. Сега, когато вече знам какво е да имаш басейн, смятам, че най-добрият начин да се наслаждаваш на водата, е да имаш приятел с басейн. Изобщо не искам и да си помислям за сменящите се неоновозелени нюанси на водата в басейна. Имам си достатъчно други грижи.

И така, купуваме цистерна с вода, като едновременно изпитваме неловкост и облекчение. Остават ни само две седмици в *Брамасоле* и да платим на приятеля на Мартини, определено ще ни бъде по-евтино от това да отседнем в хотел — а и ще избегнем унижението. Не знам защо нивото на водата просто не се повишава в пресъхналия кладенец. Ние се къпем набързо, не пием друго, освен бутилирана вода, често се храним навън и даваме дрехите си на химическо. По цял ден слушаме ритмичното тракане на сондажните кранове долу в долината. Явно и други като нас страдат от недостиг на вода. Чудя се дали изобщо някой в Италия се радва на обилно количество подпочвени води. Постоянно бъркам думата *rozzo*, кладенец, с *razzo*, луд, което явно се отнася до нас.

Докато се ориентираме от какво още има нужда това място — освен от вода — и кои сме ние тук, става време да си ходим. В Калифорния студентите вече си купуват учебници и обсъждат учебната програма. Подаваме заявления за разрешителни. Цифрите, на които възлиза ремонтът, са астрономически — ще трябва да свършим сами повече работа, отколкото си представяхме. Спомням си как веднъж ме хвана ток, когато сменях капака на един контакт в кабинета къщи. А Ед пък продъни с крак тавана на стаята, когато се качи да провери дали покривът тече. Обаждаме се на Примо Бианки и му казваме, че искаме той да свърши основната работа и че ще му се обадим, когато излязат разрешителните. За щастие, *Брамасоле* се намира в „зелена зона“ и в „*belle arti zone*“<sup>[8]</sup>, където не е разрешено ново строителство и промени, които биха нарушили архитектурния облик на къщите. И понеже разрешителните се нуждаят както от местно, така и от национално одобрение, процесът ще отнеме месеци, дори година. Надяваме се, че Рицати наистина разполага с връзките, за които се твърди, че има. *Брамасоле* трябва да остане необитаема още една зима. Фактът, че оставяме кладенеца сух, оставя сухота и в душите ни.

Когато точно преди да заминем, срещаме на *piazza*-та бившия собственик, праметнал през рамо новото си сако „Армани“, той ни се струва близък.

— Как са нещата в *Брамасоле*? — пита той.

— Направо прекрасно — отговарям аз. — Влюбени сме в това място.

Докато затваряхме къщата, броях. Седемнадесет прозореца, всеки с тежки външни капаци и сложна вътрешна част с люлеещи се дървени панели, и седем врати, които трябваше да заключва. Спусках капациите и стаите незабавно потъваха в мрак, ако не броим ресните от светлина, падащи върху килима. Всички врати се затварят с метални резета, с изключение на *portone* — голямата входна врата, която се заключва с металния ключ и според мен обезсмисля сложното затваряне на останалите врати и прозорци, тъй като един напорист крадец лесно би могъл да я разбие въпреки солидното щрак-щрак, което се чува при завъртането на ключа. Но къщата е стояла така цели тридесет години, защо да не остане празна още една зима? Всеки крадец, който проникне вътре, ще открие самотно легло, малко чаршафи, печка, хладилник, тигани и тенджери.

Странно е да си съберем багажа и просто да потеглим в светлината на утрото — един от любимите ми часове на деня, оставяйки къщата сама, сякаш изобщо не сме били тук.

Тръгваме към Ница, като на път за лигурското крайбрежие ще минем през Тоскана. Покрай нас проблясват огрени от слънцето хълмове, полета с клюмнали слънчогледи и табели с вълшебни имена Монтеварки, Флоренция, Монтекатини, Пиза, Лука, Пиетрасанта, Карара с нейната млечнобяла от мраморния прах река. Къщите са напълно антропоморфични за мен. Те са толкова *живи*. Докато си тръгвахме, *Брамасоле* сякаш се върна към себе си, горда и сдържана на фона на изгряващото слънце.

Постоянно се улавям как си тананикам „Сиренцето си стои само“, докато профучаваме през тунелите по пътя.

— Какво си тананикаш? — Ед изпреварва със 140 километра в час. Страхувам се, че се е пристрастил към неразумно бързото шофиране на италианците.

— Не си ли играл фермера в пиесата от първи клас?

— Участвах в играта на флагчета. Момичетата бяха по певческите изяви.

— На мен пък винаги ми е харесвал краят на песента, когато извиквахме „Сиренцето си стои само“, натъртвайки на всяка сричка. Тъжно е, като си помисля, че къщата ще си стои сама цяла зима, а ние ще сме толкова заети, че дори няма да се сецваме за нея.

— Да не си луда — всеки ден ще си мислим как искаме да я обзаведем и какво ще посадим, и дали крадците ще ни отмъкнат много неща.

В Ментон отсядаме в един хотел и следобеда плуваме в Средиземно море. Италия ми се струва вече далечен спомен в мъглявия здрач. Някъде, на светлинни години оттук, *Брамасоле* потъва в сенки. Следобедното слънце отдавна е превалило зад гребена на близкия хълм. На още повече светлинни години оттук, в Калифорния, вече е сутрин. Светлината се разлива в трапезарията, където котката Сисъър се припича на масата под прозорците. Изминаваме дългия крайбрежен булевард, който влиза в града, и си купуваме купички чеснова супа и риба на скара. Рано на другия ден потегляме за Ница и оттам отлитаме. Докато набираме скорост по пистата, зървам редица палми, които ни махат за сбогом на фона на яркосиньото небе. Излитаме и ще отсъстваме цели девет месеца.

---

[1] Известна американска компания за кухненско обзавеждане.  
— Б.пр. ↑

[2] Най-известно италианско сирене. — Б.пр. ↑

[3] Катедрала. — Б.пр. ↑

[4] Нищо, нищо. — Б.пр. ↑

[5] Ще разрешите ли? — Б.пр. ↑

[6] Майстор. — Б.пр. ↑

[7] Нов кладенец. — Б.пр. ↑

[8] Архитектурен резерват. — Б.пр. ↑

## СЕСТРО ВОДА, БРАТКО ОГЪН

Юни. Казаха ни, че зимата е била люта, а пролетта — необикновено китна. Маковете са се задържали, а уханието на упорития жълт зановец продължава да се носи във въздуха. Струва ми се, че през месеците на нашето отсъствие къщата е акумулирала още повече слънце. Сезоните забележително добре са се справили с финалния щрих, който от край време мъчи всички бояджии декоратори. Иначе всичко си е същото, а това поражда илюзията, че тези месеци всъщност са били само няколко дни. Допреди малко скубех бурени и възнамерявам да продължа, макар че правя чести почивки. Дебна кога ще мине човекът с цветята.

Клонче олеандър, няколко рози от сорта „Кралица Анна“ и копър, пристегнати със стръкче трева, букет от трендафил, пух от глухарче, лютичета и лавандула — всеки ден чакам да видя какво е сложил в малкото параклисче в дъното на алеята, която води към нас. Когато за пръв път забелязах цветята, реших, че ги е донесла някоя жена. И направо си я представих със спретната раирана рокля в моряшко синьо и пазарска чанта, повесена на дръжката на очукано колело.

И наистина, понякога рано сутрин идва една прегърбена жена с червен шал. Тя целува пръстите на ръцете си, след което ги допира до керамичната Дева Мария. Виждала съм и как млад мъж спира, изскача за момент от колата, след което отново отпрашва. Никой от тези хора не носи цветя. Но веднъж видях, че по пътя откъм Кортон се задава един мъж. Той се движеше бавно и тържествено. Чух как хрущенето от стъпките му за момент затихна. По-късно открих в параклисчето свежа връзка от лилави ароматни стръкчета разцъфнал грах, а вчера — букет диви астри върху купчината увехнали и безжизнени цветя.

Сега го чакам. Той разглежда дивите цветя, които растат отстрани на пътя и по полето, и от време на време се навежда да откъсне това, което му харесва. Винаги се спира на различни цветя и ги обира веднага щом цъфнат. Аз съм горе на терасата — разчиствам

каменните стени от бръшляна и кърша сухите клони на занемарените дървета. Изобилието от цветя ме спира на всеки няколко минути. Не знам имената на всички на английски, камо ли на италиански. Едно от тях прилича на миниатюрна коледна елхичка и цялото е окичено с бели цветове. Мисля, че имаме диви червени гладиоли. Ярки алени макове буквално застилат склоновете, а на места техният пожар се охлажда от китки ириса, чието синьо в момента посърва в пепелявосиво. Тревата жули коленете ми. Вдигам глава и виждам, че странникът се приближава. Той спира и поглежда нагоре към мен. Аз му махвам, но той не отвърща на поздрава ми и продължава безизразно да се вира, сякаш аз, чужденката, съм животно от зоологическата градина, което не осъзнава, че го гледат.

Параклисът е първото нещо, което виждаш, когато идваш към къщата. Издълбан в каменна стена, той е нещо обичайно по тези места — порцеланова Дева Мария на син фон в стил Дела Робия, поставена в куполовидна ниша. Из околността откривам и други подобни параклиси, прашни и забравени. Този обаче по някаква причина е посещаван.

Старец е този пътник — с това провиснало от раменете палто и бавната, замислена походка. Веднъж, когато се разминах с него в градския парк, той важно каза: „Buon giorno“, но едва след като първа го поздравих.

За момент беше свалил каскета си и видях бели коси, които ограждаха плешивото му теме, лъскаво като електрическа крушка. Очите му са мътни и отнесени, студено сини. Виждала съм го също и в града. Не е общителен, не сядат с приятели в кафенето, не спира на главната улица да поздрави някого. Започвам да си мисля, че е някакъв ангел, защото явно е невидим за всички, освен за мен. Спомням си какво сънувах първата нощ, когато спях тук — че ще открия сто ангели, един по един. Този ангел обаче има тяло. Попива потта от темето си с носна кърпа. Може да е роден в тази къща или да е обичал някого тук. А може високите кипариси от двете страни на пътя, засадени в памет на местните момчета, загинали в Първата световна война (толкова много за този малък град), да му напомнят за негови приятели. Навярно майка му е била голяма красавица, която оттук се е качвала в каретата си, или баща му е бил ужасно строг и не му е позволявал изобщо да влиза в къщата. Възможно е всеки ден да



благодари на Исус, задето е спасил дъщеря му от ножа на хирурзите в Парма. Или пък това е просто крайната точка на ежедневната му разходка, приятен навик, общение с Бог. Както и да е. Аз се чудя дали да не избърша прахта от лицето на Дева Мария и да лъсна синия фон зад нея, и дори да разчистя купчината сухи цветя, която стои непокътната. В старите места има живот, а ние винаги ги отминаваме. Този човек ми дава усещането, че къщата е заобиколена от широки кръгове. Години наред ще уча кое мога да докосна и кое не и как да докосвам. Представям си как петте сестри от Перуджа, собственички на имота, са оставили затворените каменни стаи да потънат в пластове мъхеста плесен, как са позволили лозите да задушат дърветата и сливите и крушите да окапват по земята лято след лято. Мисълта за тях не ме напуска. Дали като малки са се будели едновременно сутрин? Дали едновременно са отваряли капациите на прозорците в петте спални и дружно са вдъхвали свежия утринен въздух? Къщата сякаш излъчва някакъв подобен спомен за тях.

Накрая този образ изчезва и аз, която съвсем случайно се намирам тук, се озовавам с карта от осемнадесети век, указваща границите на имота. Малко встрани от едната граница намирам висящи стълби, които са толкова плътно прикрепени към стената, че приличат на каменен пъзел. Явно са дело на някой изобретателен фермер, който е искал да направи подстъп до по-горната тераса. Дългогодишна дантела от синьо-сиви лишеи е заличила следите от човешките стъпки, но когато прекарвам длан по едното стъпало, усещам лека вдлъбнатина в центъра.

От височината на тази тераса поглеждам надолу към къщата. На места, където мазилката е обелена, се виждат камъните отдолу — *pietra serena*, квадратни и солидни. Двете палми, които се издигат отляво и отдясно на входната врата, ми напомнят за Коста Рика или Танжер. Обичам палмите с тяхното сухо шумолене на вятъра и екзотичното им излъчване. Над двойната входна врата с ветрилообразния прозорец виждам каменния балкон с парапет от ковано желязо, тесен колкото да се подадеш навън и да се насладиш на китното мушкато и жасмина, които възнамерявам да засадя.

От тази тераса чувам глъчката на работниците долу и виждам нашите маслинови дръвчета, някои от които са осакатени и спаружени от прословутия студ през 1985-а, а други — цъфнали в златно и

сребърно. Преброявам три смокини с техните невероятно големи листа и си представям жълти лилии около стъблата им. Мога до безкрай да стоя тук и да се наслаждавам на вълнистите хълмове, на оградения от кипариси път, на божествено синьото небе с барокови облаци, зад които сякаш надничат херувими, на далечните каменни къщи с едва различими очертания и на спретнатите (дали нашата някога ще стане такава?) тераси с маслини и грозде.

Изумена съм от факта, че вече притежавам параклис. Но още по-изумена съм от това, че съм възприела ритуала на мъжа с цветята. Оставям градинарските ножици долу в тревата. Той се приближава бавно, държейки букета почти зад себе си. Когато стои до параклиса, аз никога не го гледам. По-късно слизам надолу по терасата, за да видя какво е оставил. Яркожълт зановец, наричан *ginestra*, и червени макове? Лавандула и пшеница? Винаги докосвам стръкчето трева, с което е привързал букета.

Ед е две нива по-нагоре — сече избуялия около черната акация бръшлян. При едно зловещо „хряс“ очаквам да го видя как се катурва надолу по терасата. Аз дърпам жилавите ластари, плъзнали по каменната стена. Бръшлянът убива. А ние имаме цели километри от него. Той кара каменните стени да поддават. Някои от стъблата са дебели колкото глезена ми. Замислям се за оня, който съм посадила в красиви жардиниери около перваза на къщата ни в Сан Франциско, и си представям как по време на отсъствието ми той полудява, задушва мебелите и покрива прозорците. Продължавам да се движа по протежение на стената, но вече стъпвам под ъгъл, следвайки естествения наклон на терасата. Откъм краката ми се надига свеж аромат на смачкана маточина и *nepitella*, дребната дива мента. Облягам се на стената, отрязвам стрък бръшлян, след което го изтръгвам. В лицето ми се вдига прах, а върху обувките ми се ронят ситни камъчета. Движенията ми изобщо не трогват дългата змия, наслаждаваща се на своята сиеста. Главата ѝ е (на какво ли разстояние е от мен?) върху стената, а опашката ѝ виси надолу около 60 сантиметра. Накъде ли ще тръгне — дали напред, или ще направи обратен завой? Оставям по два метра толеранс от двете ѝ страни и продължавам да режа с ножицата. След това стената изчезва и аз почти потъвам в някаква дупка.

Викам Ед да дойде.

— Виж — кладенец ли е това? Но как е възможно да има кладенец в стената?

Той слиза надолу по терасата, навежда се и поглежда над мен. Там, където е застанал, бръшлянът и къпините са ужасно гъсти.

— Прилича на някакъв отвор.

Ед включва косачката, но къпините задръстват ножовете ѝ и взема ръчната коса. Бавно разчиства улей, ограден с камъни. Огромната каменна стена се извива като детска пързалка, спуска се под земята и излиза в отвора, около който работя аз. Поглеждаме към терасата над Ед — нищо. Но две тераси по-нагоре, успоредно на дупката, забелязваме неестествено голям къпинак.

Вероятно само вода и кладенци ни се привиждат. Няколко дни преди това, когато пристигахме за лятото, бяхме посрещнати от камиони и коли по пътя и купчина пръст в алеята пред къщата. Новият кладенец, изкопан от приятел на синьор Мартини, беше почти готов. Водопроводчикът Джузепе, който инсталираше помпата, незнайно как беше качил малкото си фиатче върху ниския бордюр на алеята. Той ни се представи учтиво, след което се обърна и псувайки, скрита колата.

— *Madonna serpente! Porca Madonna!*

Нарича Мадоната змия? Свиня? Той изфорсира двигателя, но трите гуми на земята нямаха достатъчно тяга, за да издърпат четвъртата. Ед се опита да бутне колата. Джузепе отново я ритна. Тримата работници, които копаеха кладенеца, се засмяха, след което заедно с Ед буквално вдигнаха на ръце миниатюрното като детска играчка возило и го свалиха на земята. Джузепе извади новата помпа от багажника и тръгна към кладенеца, като продължаваше да проклина под мустак Мадоната. Ние с Ед гледахме как мъжете потъват на 90 метра под земята. Това трябва да е най-дълбокият кладенец в християнския свят. Те бързо бяха открили вода, но синьор Мартини им каза да продължават да копаят, за да сме сигурни, че никога няма да останем на сухо. Открихме самия Мартини в къщата, където надзираше работата на помощника на Джузепе. Без изобщо да ни питат, бяха преместили бойлера от старата баня в кухнята, така че това лято в скромната ни кухня ще има топла вода. Трогната съм, че Мартини е почистил къщата и е посадил невен и петунии около палмите — щипка цивилизованост в обраслия двор. Вече е загорял от слънцето, а кракът му е оздравял.

— Как върви бизнесът? — питам аз. — Продават ли много къщи на доверчивите чужденци?

— *Non c'è male.*<sup>[1]</sup> — Той кимва да го последваме. При стария кладенец вади от джоба си тежест и я спуска в дупката. Незабавно чуваме цопване. Той се засмива. — *Pieno, tutto pieno.* — През зимните месеци старият кладенец се е напълнил догоре.

Чета в местен исторически справочник, че Тореоне, областта от Кортоната, в която е разположена *Брамасоле*, е вододел — от едната ни страна се стича вода към долината Вал ди Киана, а от другата — към долината на Тибър. Вече сме заинтригувани от подземната цистерна близо до алеята. Светваме с фенерче в кръглият отвор и започваме да се вираме в каменната арка, висока колкото човешки бой, и в дълбоката дупка, чието дъно не можем да стигнем и с най-дългата пръчка. Сещам се за Нанси Дру, героинята от *Тайната на стария кладенец*, която харесвах, когато бях на девет, макар че не си спомням съвсем точно самата история. Тунелите за бягство, построени от Медичите, са повълнуващи. Надничането в цистерната отключва първите ми спомени за историята на Италия — г-жа Бейли, моята учителка в шести клас, която чертае на дъската извитите арки на римски акведукт и ни обяснява колко изобретателни са били древните римляни в това отношение. Аква Марция бил дълъг сто километра — това са две трети от разстоянието между Фицджералд, Джорджия и Мейкън, и някои от арките все още са запазени от 140 година досега. Помня как се мъчех да си представя кога е била тази 140 година и междувременно сравнявах завоите на акведукта с тези на магистралата „Бен Хил Каунти“.

Отворът на цистерната сякаш изчезва в някакъв тунел. И въпреки че от двете страни на канала има каменен бордюр, на който може да се стъпи, никой от нас не се осмелява да се спусне в усойната дупка, за да огледа. Взираме се в мрака и се чудим колко ли големи скорпиони и пепелянки се спотайват наоколо. В каменната стена над цистерната има *восса*, уста, от която явно би трябвало да се излива вода.

Докато разчистваме от стената гъстите коренища и разклонения на бръшляна, осъзнаваме, че улеят, който открихме, би трябвало да е свързан с отвора над цистерната. През следващите няколко дни откриваме пет подобни улея, които прекосяват хълма тераса по тераса и накрая се събират в голямо квадратно устие, което се скрива под

земята и след 8 метра отново се появява на най-долната тераса под цистерната точно както подозирахме. Дъното на всички улеи е направено от голям монолитен камък, издълбан като речно корито. Когато почистим каналите, след дъжд водата ще се стича в цистерната. Започвам да се чудя дали с малка рециркулираща помпа, свързана с цистерната, част от водата няма да се стича през цялото време. След срещата с пресъхналия кладенец и капещия душ звукът от плискането на вода ще бъде истинска музика за слуха. За щастие, не се натъкнахме на тези улеи миналата година, когато безгрижно бродехме по терасите, наслаждавайки се на дивите цветя и овощните дървета.

Докато разсичаме трънливия къпинак до стената на третата тераса, попадаме на ръждясала тръба. В основата ѝ откриваме плосък камък. Разриваме земята с лопата и изливаме вода. Виждаме как нивото на водата се покачва. Нещо огромно е заровено тук. Малко по малко изравяме грубо издялана каменна мивка, която някога е била използвана в кухнята преди появата на „усъвършенстваната“ ѝ бетонна разновидност. Аз се опасявам, че е счупена, но когато изстъргваме калта и с помощта на кирка я изваждаме от дупката, откривам непокътнат монолитен камък с дължина 1,2 метра, ширина около 46 сантиметра и дебелина около 20 сантиметра, в който е издълбан плитък басейн за миене. От двете страни на камъка има по един отвор за оттичане на водата. Ъгловият отводнителен канал е задръстен с корени. Досега съжалявах, че нашата къща не притежава такъв оригинален и много характерен предмет. Много стари къщи се радват на подобни умивалници, които се оттичат директно на двора през каменен улей, издялан във формата на раковина. Искане ми се да мия чашите си в този самобитен артефакт. Ще го сложим отвън под дърветата и ще държим в него леда и бутилките вино за партитата, а след работа в градината ще се мием в него. Достатъчно ръждиви тигани е видял по време на службата си, така че отсега нататък ще бъде на почит — ще поставяме върху него чаши и кани с рози. След дългите години, през които е лежал погребан в пръстта, отново ще влезе в употреба.

След още няколко минути сражаване с шубраците съм на около 4 метра от каменния умивалник, когато две ръждиви куки изникват изпод листата. Под тях отново зърваме плосък камък. Ед изкопава цяла планина от пръст. В средата на дупката той се натъква на резе, около

което е намотана някаква ръждясала тел. Разчистваме в кръг около нещото. Ед трябва да подпре лопатата като лост, за да успее да повдигне тежкия каменен капак.

В късния следобед, след гръмотевичната буря светлината е с онзи сияен оттенък, който ми се иска да затворя в бутилка и да запазя завинаги. Капакът поддава и светлината попада върху чиста вода, събрана в естествена пукнатина от бял камък. Забелязваме още една кривина в камъка, където водата е по-бистра. Лягаме по корем на земята и се редуваме да надничаме с фенерчето в дупката. Корените на смокиня, търсеци влага, се плъзгат надолу по каменната стена. На дъното виждаме голям метален контейнер, катурнат настрана, върху който с големи зелени букви пише *Olio d'Oliva*. Не е като да откриеш римски торс или амфора с танцуващи сатири. Ръждива тръба минава по дъното на белия камък и установяваме, че излиза точно под двете куки. Някой я е запушил с коркова тапа. Вече става ясно, че куките някога са крепели ръчна помпа и че това е естествен извор, останал скрит години наред. Откога ли е така? Но чакайте. Точно под каменния капак откриваме останки на друг отвор. Това, което изглежда като трегер, издялан от двупластов варовик, след известно разстояние завива и изчезва в скалата. Ако успеем да изкопаем целия капак, дали няма да се окаже, че сме попаднали на открит басейн? Четох за някакъв мъж от околността, който в навечерието на Коледа излязъл в задния си двор да откъсне маруля за вечеря и хлътнал в етруска гробница със сложни саркофази. Дали това е просто случаен отвор в скалата, откъдето са се снабдявали с вода за поливане? Но защо е издялан този трегер? И защо е покрит с обикновен камък? Това трябва да е станало, когато наблизко са изкопали втория кладенец. А сега имаме и трети. Ние сме трето поколение търсачи на вода, въоръжени с пронизително виещи свредели, способни да пробият всяка скала — технология, съвсем различна от тази на човека, открил този таен процеп в земята.

Обаждаме се на синьор Мартини да дойде да види чудната находка. С ръце в джобовете, той дори не си прави труда да надникне.

— Буу — възкликва той („буу“ е мултифункционална дума, нещо като „ами“, „о“, „кой да знае“ или „я се разкарай“), след което махва с ръка. — *Asqua*.

За него нашият интерес към изоставените къщи и древните кладенци е поредното доказателство, че сме като децата с техните странни капризи. Показваме му каменния умивалник и му обясняваме как ще го изкопаем, почистим и инсталираме. Той просто поклаща глава.

Джузепе, който се е отбил, проявява повече ентузиазъм. Май е трябвало да стане Шекспиров актьор. Всяко негово изречение е придружено с три или четири жеста — тялото му буквално изиграва всяка дума, излязла от устата му. Той направо застава надолу с главата и поглежда в дупката.

— *Molta acqua*. — Той сочи и в двете посоки. Ние мислехме, че кладенецът се простира само в едната, но провесеният в дупката Джузепе вижда, че естественият наклон на скалата продължава и в другата посока. — Окей, да! — Това са единствените му думи на английски и той винаги ги изрича с широко разперени ръце, сякаш прегръща идеята.

Джузепе предлага да инсталира нова помпа за поливане. Ние сме виждали яркозелени помпи в селскостопанския магазин във Вал ди Киана. На следващия ден купуваме една, махаме корковата тапа от тръбата и директно закачаме помпата върху старите куки. Джузепе ни инструктира как да я задействаме, като сипваме по малко вода и едновременно с това ритмично изпомпваме. Ето едно отмерено скърцащо движение, което отдавна не съществува в моя двигателен арсенал, но явно ми се удава съвсем естествено. След няколко сухи изпомпвания в кофата плисва леденостудена вода. Ние сме достатъчно благоразумни да не прием непроверена вода. Вместо това отваряме бутилка вино на терасата. Джузепе ни разпитва за Лас Вегас и Маями. Заглеждаме се в обраслите с буйна растителност хълмове. Джузепе смята, че това, за което наистина трябва да се погрижим, са палмите. Но как да ги подрежем? Те са по-високи от всяка стълба. След втората чаша вино Джузепе се изкатерва до върха на по-високата палма и поглежда оттам с широка усмивка. Дървото се накланя и той стремително полита надолу и се приземява в купчина пръст. Ед веднага отваря втора бутилка.

Оказва се, че бившият собственик е бил прав за водата. Дори да не може да конкурира напоителните съоръжения в градините на Вила д'Есте, нашата водна инсталация е достатъчно интригуваща, за да ни стимулира да продължим да копаем и да ровим. Сложната подземна система ни помага да проумеем колко ценна е водата в тази страна. Когато тече, мислим как да я пестим, а когато е в изобилие като сега, трябва да я уважаваме. Свети Франциск от Асизи сигурно е знаел това. В своята поема „Песен за брата Слънце“ той пише:

*Хвала Тебе, мой Господи,  
за сестра Вода, която е много полезна  
и смирена, и ценна, и чиста.*

Свикваме да си вземаме душ експедитивно и да спираме кранчето на чешмата, докато си мием зъбите или съдовете.

Интересно, че този стар кладенец има от двете страни канали, по които излишната вода прелива в цистерната. Докато разчистваме наоколо, откриваме две каменни корита за пране на дрехи и още куки в каменната стена отгоре, на които вероятно е била окачена друга помпа. Хората не са искали да разхищават и капка. И там, на не повече от метър и половина от естествения извор, старият кладенец, който миналото лято пресъхна, вече е пълен догоре от зимните дъждове. Ед прави следното разпределение — ръчната помпа е за насажденията, старият кладенец — за тревата, а новият ни *pozzo* с дълбочина стотина метра в солидния камък — за нуждите на къщата.

— Чудесна вода — уверява ни *pozzaiolo*, сондьорът на кладенеца, докато му плащаме цяло състояние, — иде от майната си, но е студена като лед.

Отброяваме парите. Той не иска чек — защо ли някой би прибягнал до чек, освен ако в действителност няма пари?

— *Acqua, acqua* — повтаря той, обхождайки с жест целия имот. — Има достатъчно за цял басейн.

Когато купувахме къщата, мимоходом забелязахме, че една каменна стена, перпендикулярна на фасадата, се е срутила на няколко места. Около камъните в тези участъци бяха поникнали бурени, смрадлика и смокинови издънки. Първия път, в който видяхме къщата,



секторът от двора над тази стена беше покрит с дванадесетметрова пергола, обкичена с рози и люляк. Когато се върнахме да преговаряме за имота, перголата вече я нямаше — беше премахната за по-голяма прегледност. Розите и люляците лежаха на земята. Когато откъснах очи от покъртителната сцена и погледнах към къщата, видях, че избелелите зелени капаци на прозорците са боядисани в лъскаво тъмнокафяво. Сащисани, почти не забелязахме купчините от камъни. По-късно осъзнахме, че огромната тридесет и седем метрова каменна стена трябва да бъде възстановена. В този момент забравихме за романтичната пергола с пълзящите рози.

През последните седмици на миналото лято, след като купихме къщата, Ед се захвана да оправя участъците със срутените камъни. Смяташе, че това му носи удовлетворение — търсеше правилния камък, слагаше го в даден отвори, с помощта на дървен чук го наместваше така, че точно да пасне сред другите. Това древно занятие е всепоглъщащо също като усиления физически труд. Всеки ден купчината от камъни нарастваше пропорционално на мускулите на Ед. Той дори малко се вманиачи. Купи си дебели кожени ръкавици. Големите камъни трупаше в един ред, по-дребните — в друг, а плоските — в трети. Подобно на останалите стени, укрепващи терасите в имота, и тази беше суха каменна стена, широка около метър — отпред с плътно прилепващи камъни, стройни като пъзел, а отзад — с по-дребни. Структурата беше леко полегата, с което компенсираше естествения наклон на хълма. За разлика от прекрасните огради в Нова Англия, които буквално оставяха без камъни полята, тези тук имат опорна функция. Единственият начин, склон като нашия да се превърне в лозе или маслинова ферма, е да се терасира. На една от терасите срутването беше повлякло и едно голямо бадемово дърво.

Когато стана време да си тръгваме, около десет метра от стената бяха превърнати в стройно подреден каменен зид. Ед се запали по каменоделството, макар че самото изкопаване на камъните и работата, която трябваше да се свърши зад фасадата на стената, му се струваха леко стряскащи. Но вместо да се уплашим от това, което ни чакаше, ние се любувахме на огромните купчини от камъни, които той беше подредил.

През зимата прочетохме *Каменно строителство* на Чарлз Макрейвън, която ни даде идеи как да изолираме влагата и студа.

Височината на стената не беше достатъчна, за да поддържа широката тераса, водеща към къщата. За своята дължина от 37 метра тя трябваше да бъде висока около пет метра и подсилена отзад. Докато четем за компресирането, натиска, баланса и всички начини, по които земята се променя, когато замръзне, започваме да мислим, че ще трябва да градим Великата китайска стена.

И сме абсолютно прави. Току-що се срещнахме с няколко опитни *muratori*, зидари, които дойдоха да огледат останките. Предстои ни къртовски труд. На фона на тази задача ремонтът на къщата е направо нищо работа. Но Ед продължава да се изживява като чирак на един намръщен човек с каскет, майстор по камъните.

— *Santa Madonna, molto lavoro*<sup>[2]</sup> — възкликва на свой ред всеки *muratore*.

*Molto. Troppo.*<sup>[3]</sup> Научаваме, че в Кортоне наскоро е излязъл закон за стени като тази. Тъй като сме в заета зона, те трябва да бъдат подсилени с бетон. Не сме готови да бъркаме бетон. Трябва да разчистим джунгла от двайсет декара къпини и смрадлика и да окастрим сума ти дървета. Да не говорим за къщата. Прогнозите за цените на стената са астрономически. Малцина изобщо искат да се захванат с тази работа.

И така в Тоскана започва изграждането на Великата полска стена.

Синьор Мартини ни изпраща няколко от неговите приятели. Предупреждавам го, че искаме работата да бъде свършена незабавно, и то на цена като за *fratelli*, братя, а не като за *stranieri*, чужденци. Доста се охарчихме по новия кладенец и все още чакаме разрешителни, но основната работа по къщата може да започне. Първият приятел дава срок от шейсет работни дни. На тази цена можем да си купим малка моторна лодка и да обиколим гръцките острови. Вторият приятел, Алфиеро, ни дава изненадващо разумна цена, както и страхотната идея да заградим редицата от липи на съседната тераса с още една стена. Когато не говориш добре езика, не можеш много добре да прецениш събеседника. Ние с Ед мислим, че Алфиеро е леко смахнат — което е странно за зидар — но Мартини твърди, че човекът си е *bravo*. И понеже искаме нещата да бъдат свършени, докато сме тук, сключваме договор.

Нашият *geometra* не познава Алфиеро и ни предупреждава, че щом един майстор е свободен, значи, не го бива. У нас не се прокрадват подобни съмнения.

По програма трябва да започнем следващия понеделник. Минават понеделник, вторник и сряда. След това пристига един камион пясък. Най-сетне в края на седмицата Алфиеро се появява с някакво четиринадесетгодишно момче и трима едри поляци. Те запретват ръкави и за всеобща изненада до залез-слънце дългата стена е съборена. Ние ги гледаме през целия ден. Поляците си подхвърлят четиридесет и пет килограмовите камъни като пъпеши. Алфиеро не обелва нито дума на полски, а те използват около пет думи на италиански. За щастие, ръчният труд не изисква много приказки.

— *Via, via.* — Алфиеро посочва към камъните и мъжете се заемат.

На следващия ден изриват пръстта. Алфиеро си тръгва, защото явно го чака друг обект. Алесандро — момчето, неприкрито се цупи Алфиеро му е втори баща и явно се опитва да го научи на занаята. Наблюдавайки го как разсеяно подритва камъните с върха на маратонката си, решавам, че изглежда като млад принц от династията на Медичите, кисел и отегчен. Поляците не му обръщат внимание. От седем сутринта до дванадесет на обяд те не спират да работят. На обяд отпращат с полското си фиатче. След три часа се връщат, отново запретват ръкави и се трудят здравата чак до осем вечерта.

Италианците, които отдавна се изявяват като „наемни работници“ в много страни, са объркани от това, което се случва в собствената им страна. През нашето второ лято в *Брамасоле* вестниците коментират ту с толерантност, ту с възмущение факта, че вълни от албанци буквално заливат бреговете на Южна Италия. Като жители на Сан Франциско, град, който ежедневно приютява емигранти, ние не се трогваме от тези новини. Осъзнаваме, че броят на преселниците нараства и че в края на двадесети век цялата глобална демографска картина се променя. На европейците явно им е по-трудно да приемат този факт. Вече си имаме бедни, казват те скептично. Да, знам, и ние си имаме. Италия обаче е учудващо хомогенна — рядко можеш да видиш черен или азиатец по улиците на Тоскана. Напоследък източноевропейците, за които вече няма работа в Германия, започват да пристигат в тази процъфтяваща част на Северна

Италия. Сега вече разбираме цената, която Алфиеро поиска за работата. Вместо редовната надница от 25–30 хиляди италиански лири на час той плаща на поляците по девет хиляди. Уверява ни, че са легални работници и че им внася осигуровки. Поляците са доволни от заплащането. В тяхната родина, преди фабриката да фалира, надали са вземали толкова за цял един ден.

Ед е отраснал в полско-американска католическа общност в Минесота. Като потомци на полски имигранти, родителите му са прекарвали детството си из фермите между Уисконсин и Минесота, говорейки на полски. Ед, естествено, изобщо не знае езика. Техните са искали децата им да бъдат истински американци. Той се опита да каже три думи на поляците, но те не разбраха нищо. Въпреки това Ед чувства тези мъже близки. Свикнал е да чува имена като Ожеховски, Чихош и Божисковски. Минавайки през двора, той кима и им се усмихва. В крайна сметка започваме да се разбираме с тях с помощта на поезията. Един следобед попадам на поема от Чеслав Милош, дългогодишен изгнаник в Америка, но по рождение поляк. Знаех, че преди няколко години той триумфално се е завърнал в Полша. Когато Станислао се зададе с една ръчна количка по предната тераса, аз се обърнах към него:

— Чеслав Милош?

Той се оживи и извика нещо на другите двама. През следващите няколко дни, когато се разминавах с някого от тримата, той подхвърляше „Чеслав Милош“, сякаш това бе поздрав. Аз отговарях:

— *Si*, Чеслав Милош. — Знаех дори, че го произнасям правилно, защото на едно литературно четене ми се наложи да го представя и се бях упражнявала да казвам името му. В продължение на няколко дни преди събитието се бях обръщала към него с „Колеслав“ и се притеснявах да не продължа в този дух и пред публиката.

Алфиеро започва да ни създава главоболия. Той прелита като пеперуда от един обект на друг — започне нещо, създаде бъркотия, след което си обере крушите. Някои дни изобщо не се и вясва. Когато разбирам, че добрият тон не върши работа, прибягвам до стария южняшки навик да вдигна скандал. Откривам, че все още се справям забележително добре. За момент Алфиеро се сепва, след което като своенравно дете, каквото всъщност е, отново се отплесва. Чаровен е посвоему. Хвърля се да ни разправя разни истории за жабешки

надбягвания, бързи мотоциклети и реки от вино. Потупва корема си и говори на местния диалект, затова не схващаме всичко. Когато идва време да вдигна поредния скандал, аз викам Мартини, който наистина му разбира. Той кима и тайно се забавлява. Алфиеро изглежда сконфузен, лицата на поляците са безизразни, а Ед е засрамен. Аз заявявам, че съм *malcontenta*<sup>[4]</sup>. Махам с ръце, клатя глава, тропам с крак и соча недостатъците. Под големите камъни Алфиеро е наредил малки, в конструкцията се отварят вертикални процепи, забравил е да сложи основа на цял един участък, а в цимента има твърде много пясък Мартини започва да крещи, а Алфиеро му отвърща, тъй като не смее да крещи на мен. Отново чувам ругатнята *Porca Madonna*, която ми звучи богохулно, както и *Porca miseria*, свинска мизерия, която става една от най-любимите ми ругатни. След сцената очаквам Алфиеро да се цупи, но не — на другия ден той цъфва весел, сякаш нищо не е било.

— *Buttare Via.*<sup>[5]</sup>

Синьор Мартини започва да критикува работата на Алфиеро.

— Къде те е пращала на училище майка ти? Къде си се учил да правиш цимента като пясъчен замък? — След това двамата се обръщат и започват дружно да викат по поляците. От време на време Мартини се втурва в къщата и звъни на майката на Алфиеро, стара негова приятелка. Чуваме го как вика и на нея, след което смекчава тона и започва да я успокоява.

Вероятно тайно се чудят откъде знаем толкова за строежа на стените, но това, което нито синьор Мартини, нито Алфиеро осъзнават, е, че поляците ни обръщат внимание, когато нещо не е наред.

— *Signora* — махва ми Кшищоф (по негово желание го наричаме Кристофоро). — *Italia cemento.* — И ми показва как прекалено сухият цимент се рони между пръстите му. — *Polonia cemento.*

Той ритва твърдия като скала участък в стената. Това вече се превръща във въпрос на национална чест. — *Alfiero. Poco cemento.*

И ми прави знак, че това, което ми е казал, си остава между нас. Аз му благодаря. Алфиеро слага твърде малко цимент в сместа. Не казвай. След като Алфиеро си тръгне, което обикновено е още сутринта, тримата започват да въртят очи, сигнализирайки, че има проблем. Алфиеро си оставя ръцете върху всяко нещо, което пипне, но трябва да го търпим — ние заради договора, който сключихме, а

поляците — защото работят за него. В крайна сметка, ако не беше той, ние изобщо нямаше да срещнем поляците.

Близко до края на стената те откриват някакъв дънер. Алфиеро твърди, че той е *non importa*. Виждаме как Рикардо бързо поклаща глава и Ед авторитетно заявява, че дънерът трябва да бъде изровен. Алфиеро отстъпва, но иска да го залее с *gasolio*<sup>[6]</sup>, за да го унищожи. Ние посочваме към чисто новия кладенец, който е на по-малко от шест метра оттук. Поляците започват да копаят и два часа по-късно все още копаят. Огромните като зъб на мамут корени на дънера са се увили около камък с големината на автомобилна гума. Стотици по-малки корени се разклоняват във всички посоки. Това е основната причина за множеството срутвания в стената. След като дънерът вече е изтръгнат, поляците настояват да изравнят мястото, без да махат камъка, вплетен в корените. Натоварват го в количка и го отнасят при беседката под липите, където ще си остане — най-грозната маса в Тоскана.

Докато вдигат камъка, поляците запяват, а песента им звучи така, както би трябвало да звучи песента на всички работници по света. Понякога Кристофоро пее със затрогващ фалцет, което е странно, особено предвид огромното му загоряло тяло. Тези мъже никога не претрупват нещата. Дори когато шефът им отсъства. В дните, когато няма с какво да работят, защото Алфиеро е забравил да поръча материали, той своенравно им нарежда да не работят, но тогава ние ги наемаме да ни помагат да разчистваме терасите от плевелите. В крайна сметка те започват и ремонта в къщата. Изглежда, всичко им иде отръки, а и работят два пъти по-бързо от всички майстори, които съм виждала. В края на деня се събличат, измиват се с маркуча, обличат си чисти дрехи и всички сядаме да прием бира.

Дон Фабио, местен свещеник, ги е пуснал да живеят в задната стаичка на църквата и за около пет долара на човек ги храни по три пъти на ден. Те работят шест дни в седмицата — свещеникът не им позволява да работят в неделя. Обръщат всички лири в долари и заделят изкараното за семействата, които ги чакат вкъщи. Рикардо е на двадесет и седем, Кристофоро на тридесет, а Станислао на четиридесет години. През времето на техния престой нашият италиански се влошава Станислао е работил в Испания, което превръща комуникацията ни в страшна смесица от четири езика. С Ед научаваме полските думи *Jutro* — утре, *stopa* — стъпало, *brudny* —

мръсен, *jezioro* — езеро, както и някакво *grubbia*, с което поляците наричат издутия корем на синьор Мартини. На английски те научиха думите „красив“ и „идиот“, а на италиански — малко глаголи, предимно инфинитиви.

Въпреки намесата на Алфиеро, стената става здрава и красива. Първите две тераси са свързани помежду си с вита стълба, от двете страни, на която ще подредим саксии с цветя. Кладенецът и цистерната също са оградени с камъни. Погледната отдолу, стената изглежда огромна. Трудно ми е да свикна с гледката, тъй като си я харесвахме и в предишния ѝ вид. Скоро от процепите ѝ ще плъзнат увивни растения. И понеже камъните са стари, тя идеално се вписва в околния пейзаж. Сега ще се забавляваме с това да планираме пешеходната алея, която минава покрай кладенеца и каменните стълби, и да мислим какви цветя, билки и храсти ще засадим покрай нея и по протежение на стената. Първо засаждаме бял хибискус, който, за наша радост, цъфва веднага.

В неделя сутринта поляците пристигат след църква, облечени в добре изгладени ризи и панталони. Досега сме ги виждали само по шорти. Купили са си еднакви сандали от местния супермаркет.

Ед и аз подрязваме плевели, когато те се появяват. Разменили сме си ролите, защото в момента ние сме мръсни, потни и по шорти. Станислао носи съветски фотоапарат, който изглежда като правен през 30-те. Предлагаме им кока-кола, а те правят няколко снимки. Всеки път, когато им предлагаме кола, те възкликват:

— А, Америка!

Преди да се преоблекат за работа, те ни отвеждат при стената и разчистват прахта в основата на един участък. Виждаме, че с големи букви са написали в бетона Полша.

Стълбата на *Брамасоле* се издига три етажа и е опасана с парапет от ковано желязо, чиито симетрични извивки придават на изкачването лека ритмичност. Ветрилообразният прозорец, ръждясалият парапет на терасата в спалнята и парапетът на балкона над входната врата се нуждаят от сериозната намеса на някой ковач. Портата в дъното на входната алея носи следи от бивше величие, но като повечето неща тук прекалено дълго е била оставена на благоволение на времето. Долната ѝ част е изкривена от напразното тропане на заблудени туристи, осъзнали, че са объркали пътя за крепостта на Медичите.

Ключалката отдавна е ръждясала, а горните панти са поддали и вратата опира в земята.

Джузепе ни води свой приятел, майстор железар, който да прецени дали входната порта може да бъде спасена. Самият той смята, че това е невъзможно и че ние се нуждаем от нещо по-подходящо за нашата *bella villa*. Мъжът, който слиза от малкото фиатче на Джузепе, като че ли идва от Средновековието. Той е висок и сух като Ейбрахам Линкълн. Облечен е в черен гащеризон, а необичайно черната му коса няма никакъв блясък. Не мога да си обясня защо ми изглежда толкова странен — сякаш замесен от друго тесто. Говори малко и се усмихва срамежливо. Харесвам го от раз. Той мълчаливо опипва цялата порта. Ръцете му казват всичко, което има да се каже. Веднага си личи, че е посветил цялата си любов на своя занаят. Да, кима той, портата може да бъде оправена. Въпросът е във времето. Джузепе е разочарован. Той си е представял нещо по-грандиозно. Рисува с ръце във въздуха покрив със свод и стрели. Нова, по-модерна врата, свързана с електронно табло, която се отваря с едно натискане на копчето. Довел ни е майстор, а ние просто искаме старата порта да бъде поправена?

Отиваме в магазина да видим какви са вариантите. По пътя Джузепе спира пред други порти, дело на майстора. Някои са с апликирани мечове, а други — със сложни преплетени кръгове и житни класове. Една от тях е увенчана с инициалите на собственика, а друга — странно, с корона. Тези с кръговете и обръчите ни харесват повече от другите със страховитите стрели, които напомнят за времената, когато гвелфите и гибелините<sup>[7]</sup> са се ограбвали и избивали помежду си. Всички порти изглеждат вечни. Майсторът мълчаливо прекарва ръка по всяка от тях, оставяйки качеството им да говори за себе си. Аз започвам да си представям малко, стилизирано слънце с вълнисти лъчи в центъра на нашата.

Изкуството на *ferro battuto*, кованото желязо, е древен тоскански занаят. Всеки град има средновековни врати със сложни ключалки, декоративни фенери, стойки за флагове, градински порти и чудати железни животни и змии във формата на халки, за които някога са връзвали конете към стената. Но като всички традиционни занаяти, този също е на път да изчезне — ясно е защо. Професията на ковача е неизменно свързана с черния цвят. Работилницата на майстора е опушена и покрита със сажди, а старинното оборудване и пещта сякаш



не са се променили изобщо от времето на Хефест, който запалил огъня в пещта на Афродита. Дори въздухът изглежда като фин воал от сажди. Портите на всички съседни са негово дело. Сигурно е много приятно навсякъде да виждаш свои произведения. Къщата на ковача има квадратен фигурален балкон, без съмнение опит за флирт с модерното, който обаче е туширан с прикачените към перваза кафези за саксии. Ковачницата и къщата са една срещу друга, а между тях виждам кокошки, десетина клетки със зайци, зеленчукова градина и сливово дръвче с ръчно направена дървена стълба, подпряна на отрупаните с плод клони. След като хапне на обяд, ковачът вероятно изкачва няколко стъпала и лично откъсва десерта си. Впечатлението ми, че той е гост от едно друго време, се засилва. Къдели е Афродита, сигурно някъде из ковачницата?

— Време. Времето е единственото важно нещо — казва той. — Аз съм *solo*. Имам син, но...

Не мога да си представя как в края на двадесети век някой би избрал да се завре в тази мрачна ковачница, сред шума на уличния трафик, обръчи за бъчви, метални скари за камина, огради и порти. Но се надявам, че синът му или някой друг ще продължи традицията. Ковачът донася метален жезъл с квадратна дръжка във формата на вълча глава. Подава ми го, без да каже и дума. Това нещо ми прилича на дръжките на факлите в Сиена и Губио. Ние го молим да ни изчисли колко ще струва поправката на старата *cancello* или да предложи цена за изцяло нова порта, съвсем семпла, но с орнамент, подобен на желязната звезда от парапетите ни — да речем, стилизирано слънце на върха ѝ, което да е в тон с името на къщата. За пръв път не питаме за датата на изпълнението, въпрос, с който иначе противодействаме на завидно нехайното отношение, което италианците демонстрират към понятието за време.

Дали наистина ни е нужна ръчно изработена порта? Постоянно си казваме, че не бива да усложняваме нещата, защото това не е истинският ни дом. Но дълбоко в себе си знам, че искаме този човек да ни направи една, пък ако ще, това да отнеме и месеци. Още преди да си тръгнем, той забравя за нас. Вдига разни парчета желязо и ги задържа в ръцете си, за да провери тежината или баланса им. Разхожда се между наковалните и нагорещените решетки. Портата ни е в добри

ръце. Вече си представям как издрънчава, когато я затварям зад себе си.

За нас кладенецът и стената са значителни постижения. Къщата обаче все още е недокосната. Докато не приключим с важните неща, няма много какво да се прави. Няма смисъл да боядисваме, защото стените ще бъдат пробити заради тръбите за парното. В подготовка за предстоящото боядисване поляците са започнали да изстъргват старата боя от рамките на прозорците и ворта от стените. Ед и аз работим на терасите или обикаляме по магазините да търсим плочки и аксесоари за банята, метални части и боя. Оглеждаме се и за старинни тънки тухли за новия под на кухнята. Купуваме две кресла от местен мебелен магазин.

Преди да ги доставят, решавам, че са неудобни и че тъмната им дамаска е малко зловеща, но след дългите седмици, които прекарахме в неудобните градински столове, креслата се оказват направо разкошни. В дъждовните вечери ги обръщаме едно срещу друго, а между тях слагаме покрив с плат кош. Украсяваме тази импровизирана маса със свещ и буркан с горски цветя и хапваме паста с патладжан, домати и босилек. В хладните нощи палим борина за няколко минути, колкото да прогоним влажния студ.

За разлика от миналото лято, този юли е дъждовен. Често се вихрят силни бури. През деня ги харесвам, защото ми напомнят за детство ми в Американския юг, когато по време на буря се наслаждавахме на истинско звуково и светлинно шоу. В Сан Франциско рядко има гръмотевични бури и това много ми липсва.

— Тази жега трябва да избие нанякъде — казваше майка ми и това наистина ставаше с гръм и трясък, последвани от ослепителни светкавици, при които цялото небе биваше осветено сякаш от милиони електрически крушки.

Тук бурите често идват нощем. Аз седя в леглото и чертая скици на кухнята и банята върху милиметрова хартия, а Ед чете нещо, към което никога не съм предполагала, че ще посегне. Вместо в римските поети тази вечер той се е задълбочил в *Зидарии* и *мазилки*, а до него е *Домашен водопроводчик*. Дъждът започва да тропва по палмовите листа. Отивам до прозореца и надниквам навън, след което бързо

отстъпвам назад. Мълнии обстрелват земята — назъбени като в комиксите — четири, пет, шест наведнъж обсаждат къщата. Гръмотевици се роят над хълмовете, а глухият тътен внезапно се усилва и експлодира толкова близо, че имам чувството, че собственият ми гръбнак изпуква. Къщата се тресе не на шега. Токът спира. Затваряме прозорците, но вятърът продължава да набива дъжд през пролуки, за които изобщо не сме подозирали, и призрачно да вие в комина. Бурна нощ. Дъждът шибва къщата, а двете безпомощни палми се огъват от вятъра. Усещам аромата на озон. Сигурна съм, че къщата е поразена от гръм. Тази буря май ни е нарочила. Не отминава и ако продължи в същия дух, може да ни запрати чак до езерото Тразимено.

— Какво предпочиташ — питам Ед, — да се срути къщата или директно да бъдем ударени от гръм?

Завиваме се презглава като десетгодишни хлапета и всеки път, когато небето светва, викаме:

— Спри! Не! — Гръмотевиците влизат в стените и пренареждат камъните.

Когато започва да отстъпва на север, яростната буря оставя след себе си тъмно небе, окъпано за звездите. Ед отваря прозореца и бризът довява аромат на бор от окършените клони и разпилените борови иглички. Електричество все още няма. Докато седим, облежани на възглавниците, и чакаме сърцата ни да се успокоят, чуваме нещо откъм прозореца. Една малка сова е кацнала на перваза и върти глава напред-назад. Може би вятърът я е довял тук или от бурята е изгубила чувството си за ориентация. Когато луната пробива през облаците, виждаме как совата се вира в нас. Не смеем да помръднем. Аз мислено се моля тя да не влезе в стаята. Имам смъртен страх от птици — фобия, която ми е останала още от детството — и въпреки това съм омагьосана от малкото животинче. Изглежда, тези създания винаги са нещо повече от птици. В Америка някои ги смятат за тотеми или поне за символ на някакви сили. Тук те също имат някакво митологично присъствие. Сещам се за совата на Минерва. Това обаче е просто малко създание, което обитава хълма. Няколко пъти сме виждали по здрач негови по-едри роднини. Никой от нас не обелва и дума. Накрая заспиваме, а на сутринта откриваме, че совата е отлетяла. През прозореца се вижда светлината на утрото — обагрени в златно лъчи се спускат косо над долината и за кратко изпълват въздуха, преди

слънцето да огрее хълмовете и да се издигне в пречистеното, безоблачно небе.

---

[1] Не е зле. — Б.пр. ↑

[2] Много работа. — Б.пр. ↑

[3] Прекалено много. — Б.пр. ↑

[4] Недоволна. — Б.пр. ↑

[5] Свали го, махни го. — Б.пр. ↑

[6] Нафта. — Б.пр. ↑

[7] Противоположни политически течения в Централна и Северна Италия през XII и XIII век, поддържащи съответно папата и Свещената римска империя. — Б.пр. ↑

## ДИВАТА ОВОЩНА ГРАДИНА

Часът на динята — любимият ми момент от следобед. Спорно е дали това е най-вкусният плод на света, но трябва да призная, че тосканските дини по нищо не отстъпват на онези шугър бейби, които отглеждахме по полята на Южна Джорджия, когато бях дете. Аз така и не усвоих трика с почукването по кората — зелена или зряла, за мен тя винаги издаваше един и същи звук. Но всяка, която разрязвам тук, сякаш е в своя апогей — хрупкава и напращяла от сладост. Когато черпим работниците с диня, аз забелязвам, че те изяждат и бялото, близо до кората. Накрая остава само мека зелена обелка. Седя на припек върху каменната стена с голям резен диня и се чувствам отново на седем — съсредоточено изчоплям семките и огребвам с лъжица сочната сърцевина на плода.

Изведнъж забелязвам, че в петте бора покрай алеята към къщата цари голямо оживление. Сякаш катериците разкъсват парче велкро или гризат *panini*, онези твърди италиански хлебчета. Един мъж скача от колата си, грабва три шишарки и отпрашва. Тогава пристига синьор Мартини. Очаквам да ми каже дали е намерил човек, който да изоре терасите. Той взема една шишарка и започва да я почуква в стената. Отвътре изпадат твърди черни семки. Той чупи едната от тях и вади отвътре обвита в люспа ядка.

— *Pinolo* — осведомява ме той. След това посочва тъмните зрънца, пръснати по цялата алея. — *Torta della nonna*<sup>[1]</sup> — добавя Мартини, в случай че не съм схванала същността.

Още по-добре, мисля си аз, да направим песто от целия този босилек, който се пръкна от шестте стръкчета, които боднахме и земята. Обичам борови семки в салатите. Борови семки! А досега ги газех.

Аз, естествено, знам, че *pinoli*-те падат от боровете. У дома изследвах дърветата в двора, за да видя къде в шишарката се крият тези семки. Досега обаче не се бях замисляла за боровете покрай алеята — за мен те не се нуждаеха от специално внимание. Знаете ги

— средиземноморски борове, които изглеждат като нарисувани и понякога стават жертва на крайбрежните ветрове — дърветата, между които Данте се е скитал по време на изгнанието си в Равена. Нашите край алеята са стройни и перести. Представям си как обикновените *pino domestico* (видях, че се казват така, в ботаническият справочник) раждат тези богати на мазнини ядки, които са ужасно вкусни печени. Тук сигурно е живяла някоя от бабите, които правят тежките плодови пити с *pinolo*. Тя навярно е приготвяла възхитителни равиоли с млени *nocciole*<sup>[2]</sup>, лешников пълнеж, макарони и други торти, защото тук има около двадесет бадемове дръвчета и един сенчест лешник, клюмнал от плод. *Nocciola*-та расте сред рюш от резедави къдрички, достойни да украсят всеки ревер. Бадемите са обвити в нежно зелено кадифе. Дори дървото, което рухна върху терасата и сигурно умира, ни дари с изобилен плод.

Вероятно синьор Мартини трябва да се връща обратно в офиса, за да показва на чуждестранните си клиенти други къщи, лишени от покрив или вода, но вместо това се навежда да събира борови ядки заедно с мен. Като повечето италианци, които срещам, и той явно разполага с достатъчно време за размотаване. Харесва ми способността му да се отдава на момента. Ръцете ни скоро почерняват от ядки.

— Откъде знаеш толкова много неща — тук ли си роден? — питам аз. — Това ли е единственият ден, в който падат шишарките? — Той веднъж ми каза, че лешниците узряват на 22 август, празника на свети Филибер.

Отговаря ми, че е израснал в Теверина, което е надолу по пътя, след *Брамасоле*, и че е живял там до преди войната. Искане ми се да го попитам дали е бил партизанин, или до края е останал верен на Мусолини, но питам само дали войната е засегнала Кортоната. Той посочва крепостта на Медичите над къщата.

— Германците завзеха крепостта и я направиха радиокомуникационен център. Някои от тях, които бяха разквартирувани в околните ферми, се върнаха след войната и купиха имотите — засмива се той — Така и не разбрах защо селяните не ги приеха.

— Двамата вече бяхме събрали върху зида купчина от двайсетина шишарки.

Не го питам дали къщата е била окупирана от нацистите.

— Ами партизаните?

— Бяха навсякъде — отвръща, жестикулирайки, той. — Дори тринадесетгодишни момчета падаха убити, докато беряха горски ягоди или пасяха овцете. Застреляни. Мини на всяка крачка. — Той спира дотук. След това рязко добавя, че майка му е починала преди няколко години на деветдесет и три годишна възраст.

— Няма вече *torta della nonna*.

Днес Мартини е в леко кисело настроение. След като премазвам с камъка няколко *pinoli*, той ме учи да удрям така, че ядката да остане цяла. Казвам му, че баща ми е покойник, а майка ми е в санаториум след масивен инсулт. Той споделя, че в момента е сам. Не се осмелявам да го попитам за жена и деца. Знаем се от две лета насам, но това е първата лична информация, която си разменяме. Събираме шишарките в книжна торба, след което той си тръгва с *ciao*. Независимо какво са ни учили в часовете по италиански, *ciao* не се използва твърде често от възрастните в околностите на Тоскана. *Arrivederla*, както и по-фамилиарното *arrivederci* са обичайните поздрави за довиждане. Настъпила е известна промяна.

След половин час чукане с камъка имам около четири супени лъжици борови ядки. Ръцете ми са лепкави и черни. Нищо чудно, че едно малко пликче с въпросните ядки се продава толкова скъпо. Възнамерявам да направя една от тези вездесъщи *torta della nonnas*, които май са алфата и омегата на италианските десерти. Разнообразието от френски и американски десерти просто не вълнува местната кухня. Убедена съм, че за да хареса болшинството италиански сладкиши, човек трябва да е закърмен с тях — в общи линии местните торти и сладкарски изделия са твърде сухи за моя вкус. Навсякъде *torta della nonna*, плодови пити и може би тирамису (десерт, който ненавиждам) — това е всичко, освен в скъпите ресторанти. Повечето сладкарници сервират тортата на баба. Въпреки че е доста вкусна, понякога тя има вкус на *intonaco*, гипс. Разбирам защо италианците си поръчват плодове за десерт. Дори сладоледът, който някога ми се струваше божествен, вече не навсякъде е добър. Въпреки че на много места го рекламират като домашен, той понякога се прави от готова смес на прах. Но когато попаднеш на истински прасковен или ягодов сладолед, вкусът е незабравим. За щастие,

плодовете, охладени във вода, са идеалният завършек на една лятна вечеря, особено ако са придружени с местно *pecorino*, *Gorgonzola* или резен *parmigiano*.

Преписвам една рецепта от готварската книга, като приблизително обръщам грамове в чаши. Има хиляди версии на *torta della nonna*. Избирам една с полента в блата и тънък слой пълнеж в средата. Не ми пречи това, че цял час си играх да чистя боровите ядки, които вкъщи просто щях да извадя от фризера. Първо приготвям гъст яйчен крем от два жълтъка, 1/3 чаша брашно, 2 чаши мляко и 1/2 чаша захар. Сместа ми идва много, затова отсипвам от нея в две купички, които ще хапнем по-късно. Докато кремът изстива, приготвям тестото: чаша и половина полента, чаша и половина брашно, 1/3 чаша захар, 1 1/2 супени лъжици бакпулвер, 115 г масло при сухите съставки, едно яйце плюс още един жълтък. Разделям тестото на две и разстилам едната част в тавата за пай, заливам я с крем, след което разстилам и другата част, която също заливам с крем. Накрая подгъвам краищата на тестото. Поръсвам отгоре шепа запечени борови ядки и пека на 180° в продължение на двадесет и пет минути.

Скоро кухнята се изпълва с обещаващ аромат. Щом замирисва на добре опечено тесто, изваждам тавата от фурната, слагам я на перваза на прозореца и се обаждам на синьор Мартини.

— Моята *torta della nonna* е готова.

Когато той пристига, аз сварявам кана еспресо и му отрязвам голямо парче торта. Още с първата хапка той замечтано премрежва поглед.

— *Perfetto* — гласи неговата присъда.

Освен дърветата с ядивни ядки, нашата *nonna* си е засадила тук цяла райска градина. Имаме три вида сини сливи (сортът „Санта Роса“ тук се нарича *coscia di monaca*, бедрото на монахинята), смокини, ябълки и няколко вида круши. Тези, които в момента зреят, са дребни, жълтеникавокафяви и освежително сладки. Чепатите ябълкови дръвчета, чиито сортове искам да разбера, може би няма да могат да бъдат спасени. В момента те са родили, но плодовете им са като от реклама на инсектицид, показваща състоянието на реколтата преди употребата на препарата. Много от дърветата са се пръкнали сами —



прекалено млади са, за да са садени от последните обитатели на къщата, а и често растат на странни места. Явно четири от сливовите дървета са поникнали от падналите плодове, тъй като се намират точно под редица от десет други сливи.

Сигурна съм, че стопанката на къщата е събирала резене, сушила е жълтите цветове и е хвърляла зелените стръкчета направо във фурната при месото, което се пече. В храсталака покрай терасите откриваме грозде. Някои жилави лози все още пускат филизи и раждат дребни гроздове. Надолу по терасите като странни надгробни плочи се издигат древните камъни на някогашното лозе — високи до коляно и с дупка по средата, в която се забиват железни прътове. Последните се извисяват над ръба на терасата и по този начин осигуряват на лозаря повече пространство. Ед опъва жица от прът до прът и окачва гроздовите ластари, за да ги приучи да пълзят по нея. С изумление откриваме, че цялото място някога е било лозе.

В голямата *enoteca* в Сиена, спонсорирана от правителството зала, в която можеш да изпробваш вина от цяла Италия, сервитьорът ни каза, че повечето италиански лозя са с големина около 20 декара, или горе-долу колкото нашето. Доста от малките производители се присъединяват към местни кооперативи за производство на различни видове вина, между които и *vino da tavola*, трапезно вино. Докато прекопаваме плевелите около лозите, ние съвсем естествено си представяме „Брамасоле Гамай“ или „Кианти“, реколта 2000. Лозите, които откриваме, обясняват купищата бутилки, които наследихме. От тях може и да добием младото червено вино, което сервират в кани по местните ресторанти или резливото „Грекето“, бялото лимоново вино, характерно за този район. О, да, тази земя ни е чакала. Или ние чакахме нея.

Най-важната домакинска съставка на някогашната стопанка със сигурност е бил зехтинът. Жената е палела своята печка на дърва и преди да запече филиите, ги е потапяла в чиния с прекрасен зелен зехтин, с който е овкусявала супите и пастата си. Платнени торби от маслини висели, окачени в комина, за да се опушат през зимата. Дори сапунът ѝ е бил направен от зехтин и от пепел от огнището. Нейният съпруг и работниците му са прекарвали цели седмици по маслиновите тераси. По стара традиция дърветата е трябвало да бъдат така подрязани, че птиците да могат да прелитат в клоните им, без да

докосват с криле листата. Мъжът е трябвало да знае точния момент за бране. Дърветата не трябва да бъдат влажни, защото маслините ще плесенясат още преди да ги занесете до фабриката. За да ги подготвите за консумация, трябва да извлечете докрай горчивия глюкозид, като ги консервирате в сол или ги накиснете в луга или саламура. Освен от практичния подход, при засаждането и брането хората са се ръководели и от суеверия, тъй като луната има добри и лоши фази. Още навремето Вергилий е описал тези суеверия — насаждай на седемнадесетия ден след пълнолунието, избягвай петия. Освен това той съветва да се коси нощем, когато росата размеква стърнищата. Опасявам се, че Ед може да се отклони от терасата, ако опита това.

Някои от нашите маслинови дръвчета са типични представители на своя вид — древни, криви, чепати. Около увредените дънери са поникнали множество млади издънки. Не мога да си представя, че на този благодатен склон температурите могат да спаднат до минус шест градуса, както е станало през 1985 г., но празнините между дърветата разкриват огромни мъртви дънери. Маслините ще трябва да бъдат съживени от дългата забрава. Всяко дърво трябва да бъде освободено от смрадликата, зановеца и плевелите, които го задушават, след което да бъде подрязано и наторено. Терасите трябва да бъдат изорани и почистени. Това е важна работа, която обаче трябва да почака. И тъй като маслините на практика са почти безсмъртни, още една година няма да им навреди.

„Той носи маслинов лист, знак за помирение“ — пише Милтън в *Изгубения рай*. Гълъбът, който се връща в кивота с маслинова клонка в човката си, е направил добър избор. Тези дръвчета наистина внушават усещане за покой. Може би просто защото съществуват във времето. Били са тук и ще продължават да бъдат. С нас или без нас, те всяка сутрин ще разлистват листенца и леко те се надигат към слънцето.

Преди няколко лета с един приятел се скитахме в Майорка над Солер. Катерихме се и бродихме през огромни живописни тераси с маслинови дървета. По височините се натъквахме на каменни хижи, които подслоняваха работниците, грижещи се за насажденията. Въпреки че понякога се губехме из поляните и попадахме на някой бик, разходката из тези хилядолетни на вид, а вероятно и на възраст, дървета ни зареждаше с усещане за невероятен покой. Разходката по нашите хълмове ме карат да се чувствам по същия начин. Колкото и да

е странно, терасирането всъщност е съвсем естествен процес. При един от най-ранните методи на писане, наречен „бустрофедон“, единият ред се изписва от дясно наляво, а следващият — от ляво надясно. Така май и четенето е по-ефективно, жалко, че навремето не са ни научили да го практикуваме. Етимологията на думата разкрива гръцки корени, а значението е „като волска оран“. Този вид писане е също като терасирането — в края на реда волът прави обратен завой, като се изкачва с едно ниво и тръгва в обратната посока.

Петте *tiglio trees*, древни липи, не дават плод. Те хвърлят сянка по широката тераса до къщата, когато слънцето не ни позволява да излезем на предната тераса. Почти всеки ден обядваме под тях. Цветовете им са като висящи перлени обеци, които сякаш се отварят едновременно, в един и същи ден, и тогава уханието им обгръща целия хълм. В апогея на цъфтежа сядаме във вътрешния двор, точно под липите, и се опитваме да идентифицираме аромата. На мен той ми напомня на щанда за парфюми в магазин за един долар, а на Ед — на помадата, с която чичо му Сал си е зализвал косата. Във всеки случай ароматът привлича всички пчели в околността. Дори привечер, когато излизаме да изпием по едно кафе във вътрешния двор, те продължават да щурмуват цветовете. Колективното им жужене звучи като хора на приближаващ рояк — едновременно приспивно и притеснително. В началото Ед заставаше на прага на вратата, защото е алергичен към ужилване, но пчелите не се интересуха от нас. Те гледаха да напълнят търбухчетата си с нектар и да напудрят крачетата си с цветен прашец.

Алергичен или не, Ед си умира за кошери. Той се опитва да ме запали по пчеларството. Твърди, че щом досега не съм била жилина от пчела, значи, съм идеална за пчелар. Аз изтъквам, че веднъж бях нажилена от рояк оси, но по някаква причина това не се брой. Ед си представя цял ред кошери в края на липите.

— Ще останеш заплелена, когато надникнеш вътре в кошера казва той. — В горещините дюзини пчели работнички застават до вратата и махат с криле, за да охлаждаат царицата майка.

Забелязах, че той е събрал цяла колекция от местни видове мед. Често в тенджерата с топла вода слагаме буркан захаросан мед, за да се

размекне. Акациевият мед е светъл и лимоненожълт, а кестеновият е толкова гъст, че лъжицата стои права вътре. Има буркан *timo*, мед от мащерка, и разбира се, *tiglio*<sup>[3]</sup>. Най-странният в колекцията е *macchia*, който се добива от средиземноморските крайбрежни храсти на Тоскана.

— Животът на царицата доста се надценява. Тя не прави нищо, освен да снася яйца. Прави един брачен полет, който ѝ дава достатъчно оплодителни сили, за да остане завинаги в кошера. Работничките — сексуално неразвитите женски — имат по-добър живот. Техни са всички цветни поля. Представи си какво е да се къпеш до насита в нектара на розите. — Виждам, че Ед е в пълен възторг от идеята. Аз също започвам да се заинтригувам.

— Какво ядат през цялата зима в кошера?

— Пчелен хляб.

— Пчелен хляб? Сериозно ли?

— Това е смес от мед и пчелен прашец. Работничките отделят восък за пчелните пити. Онези идеални шестоъгълници!

Опитвам се да си представя размера на чревната система на една пчела работничка. Колко ли пъти тя трябва да прелети от кошера до липата, за да произведе една супена лъжица мед? Хиляда? А цял буркан възлиза сигурно на милион тежкотоварни полета с амброзия, по време на които крачетата на пчелата залепват от тичинковия прашец. В *Георгики*, която е своеобразен селскостопански алманах, Вергилий пише, че когато задуха буйният източен вятър, пчелите вземат със себе си малки камъчета, които им помагат да пазят равновесие по време на полет. Въпреки че казва доста мъдри неща по отношение на пчелите, на Вергилий не може изцяло да му се вярва, защото, от друга страна, твърди, че те могат да се възпроизвеждат спонтанно, хранейки се от изгнилия труп на крава. Представям си как пчелата стиска здраво малкото камъче като ръгбист, който препуска през игрището, сграбчил топката.

— Да, може да сложим четири кошера, боядисани в зелено. Харесвам пчеларския гащеризон, с който се вадят пчелните пити, както и булото, дете прилича на средновековен шлем. Можем сами да си свиваме свеци от восъка. — Е, сега вече изцяло подкрепям идеята.

Но Ед става и вдъхва омайващия аромат. Практичността го е напуснала.

— При осите цари анархия, докато пчелите...

Прибирам чашите от кафето.

— Може би трябва да изчакаме да свърши ремонтът на къщата.

Смокините ни показват къде има вода. Открихме каменните улеи точно на терасите, където те растат. Естественият кладенец е впримчен в мрежата на корените на смокинята, която расте над него. Аз съм със смесени чувства към смокините. Месестата им сърцевина малко ме плаши. На италиански *il fico*, смокиня, много се доближава до жаргонното *la fica*, вулва. Вероятно заради прословутото изгонване на Адам и Ева от райската градина този плод се смята за един от най-древните. Когато разполовявате смокиня, пред очите ви се разкрива една завършена, праисторическа, безкрайно сложна картина на цикъла на живота. Опрашването на смокинята се извършва с помощта на определен вид оса, дълга по-малко от сантиметър. Женската оса се вмъква в пъпката на смокиновия цвят и започва да пробива с хобота си яйчника на цвета, където поставя собствените си яйца. Ако хоботът не успее да достигне яйчника на цвета (някои от цветовете са с продълговата форма), осата опрашва цвета с цветен прашец, който е събрала по време на пътуванията си. При всички случаи едната половина от тази симбиотична система е обслужена — за да се развият ларвите на осата, е достатъчно или тя да остави яйцата си, или опрашеният смокинов цвят да даде семе. В случай че наистина съществува прераждане, не бих искала да се родя като такъв вид оса. Ако женската не успее да намери подходящо гнездо за яйцата си, тя обикновено умира от изтощение вътре в смокинята. Ако снесе, тя остава да мъти във вътрешността на смокинята и всички мъжки, които се излюпят, са без криле. Тяхната единствена, краткотрайна функция е секс. Те оплождат женските и им помагат да се измъкнат от капана на смокинята. След това умират. Женските отлитат, снабдени с достатъчно сперма да оплодят всичките си яйца. Дали апетитът ни може да бъде възбуден от мисълта, че въпреки съблазнителния си вкус смокинята всъщност е малък масов гроб за безкрили мъжки оси? Или може би чувствеността на този плод се дължи на някакъв характерен вкус, който мъжките оси оставят след мимолетния си сладък живот?

Жените в семейството ми винаги са правили хляб, мариновани краставички, мискетово желе, туршия от диня и конфитюр от праскови и сини сливи. Аз също съм привлечена от врящия котел, от тавата на тезгяха, натежала от сока на зрелите малини, от лепкавите, ухаещи на карамфил нарязани праскови, които чакат да бъдат залети със стипчива оцетна баня, и от корнишоните с дебелината на човешки пръст. В Калифорния много се ядосвам, когато гумените рингове за запечатване на бурканите се размекнат, когато сладкото не иска да се сгъсти или желето от гуава придобие сив цвят, вместо тъй желания ярък топаз. Нямам афинитет към бурканите с яркочервена и зелена зимнина, които майка ми подрежда в стройни редици, както и към малките бурканчета *sottaceto* (в раздела с туршиите). Когато в зноен следобед видя нещо такова, в главата ми се върти единствено въпросът „Ами ако хвана ботулизъм?“.

Някогашната стопанка на къщата е посадила овошките на една тераса, където плодовете спокойно да зреят върху килим от трева. Сигурна съм, че е държала конфитюрите си на един рафт под стълбището и без притеснения е отваряла буркан с дъхави сливи в януарската сутрин. Тук, мисля си аз, ще усвоя изкуството, което майка ми е можела с лекота да ми предаде, така както ми предаде влечението към ръчно рисувания китайски порцелан и скъпите обувки.

В събота купувам от пазара щайга първокачествени праскови и я смъквам долу до колата. Те са толкова красиви, че единственото, което искам, е да ги подредя в една кошница и да се наслаждавам на възхитителните им багри. В готварската книга, която имам тук, намирам рецепта на Елизабет Дейвид за мармалад от праскови. Много е проста: разполовените праскови се варят с малко захар и вода, оставят се да изстинат и на другия ден отново се варят, докато сместа стане достатъчно стегната, за да не се разлива по чинията. Елизабет Дейвид пише „С този метод получавате доста екстравагантно, но много вкусно сладко. За съжаление, в горната част на буркана много често се образува нещо като ципа от плесен, но това не се отразява на качеството на останалото сладко. Знам това от опит, защото се е случвало някой буркан да престои доста повече от година, и то при наличието на влага“. Аз съм леко притеснена от споменаването на плесента, пък и Елизабет не казва нищо по-специално за стерилизирането на бурканите, нито пък за прословутото изпукване на

капачката, което издаваха бурканите на майка ми, докато туршията от зелени домати изстиваше. Спомням си как мама потупваше отгоре капачките, за да провери дали бурканите са запечатани. От рецептата на Елизабет Дейвид оставам с впечатлението, че тя просто изсипва сладкото в буркана и се сеца за него чак когато ѝ се наложи да махне коричката плесен, за да го намаже върху препечената филийка. Но все пак тя го описва като „екстравагантно, но много вкусно“ и аз ѝ вярвам. Отделям за сладкото около три килограма от прасковите, а останалите оставям за ядене. Заради влагата в къщата мисля още през лятото да подхванем бурканите, преди да се е образувала неприятната коричка. Ще раздам малко на нашите нови приятели, които ще се чудят защо, вместо да боядисвам капачите на прозорците, съм седнала да варя сладко.

Пускам за кратко прасковите във вряща вода, наблюдавайки как розовото по страните им се насища, след това ги вадя с лъжица и обелвам кожата им, която се свлича леко като копринен комбинезон. Рецептът е проста — в нея няма и капка лимонов сок, нито щипка индийско орехче или карамфил. Спомням си, че майка ми мушваше в кухнята сърцевина на прасковата тайна ядка с аромат на бадем. Скоро кухнята се изпълва с лепкава сладост, която привлича мухите. На следващия ден варя плода още известно време и докато сладкото изстива, за всеки случай стерилизирам бурканите, след което ги пълня с лъжица. Получавам пет прекрасни буркана сладко с превъзходен лек вкус.

Фурната в Кортоната приготвя в дървената си пещ хляб с хрупкава коричка — идеално опечен. Закуската е един от любимите ми моменти през деня, защото утрините са много свежи, без намек за предстоящите жеги. Ставам рано и излизам на терасата с препечена филийка, чаша кафе и книга. Около час оставам да съзерцавам тъмозелените кипариси на фона на бледото небе и надиплените хълмове с маслинови тераси, които изглеждат по същия начин, по който ги описват средновековните псалтири. Понякога долината под нас прилича на купа с мъгла. Оттук виждам твърдите зелени смокини в двете дървета отпред и крушите на дървото точно под мен. Ще имаме добра реколта. Забравям за книгата. Плодов сладкиш с круши, крушово чътни<sup>[4]</sup>, плодов лед с круши, зелени смокини (дали осите вече са се настанили

в тях?) със свинско, смокинови резенчета и лешников пай. Нека вечно да е лято!

---

[1] Тортата на баба. — Б.пр. ↑

[2] Лешници. — Б.пр. ↑

[3] Липов мед. — Б.пр. ↑

[4] Сос за меса, сирена и риба, приготвян от плодове, подправки и оцет. — Б.пр. ↑



## ЖУЖЕНЕТО НА СЛЪНЦЕТО

Къщата, която е само на два километра от града, носи усещането за дълбока провинция. Не виждаме никакви съседи, макар да чуваме как мъжът отгоре вика *veni qua* (ела тук) на кучето си. Лятното слънце се стоварва върху ни като религиозна догма. Мога да отгатна колко е часът по това къде огрява къщата, която в случая е като един гигантски циферблат. В пет и половина първите слънчеви лъчи целуват вратата на вътрешния двор и ни сръчкват да станем и да се насладим на изгрева. В девет часа едно слънчево петно нахлува в кабинета ми през страничния прозорец, който ми е любим заради гледката с кипарисите, горичките в долината и далечните Апенини. Искам да нарисувам с акварели всичко това, но понеже съм ужасна художничка, пейзажът ще бъде достоен единствено да украси полицата в някой шкаф. До десет часа слънцето вече се е вдигнало високо над предната тераса и остава така до четири часа, когато сянка върху част от моравата ни сигнализира, че то се е запътило към другата страна на планината. Ако тръгнем пеша към града в късния следобед, ще видим грандиозен залез над Вал ди Киана, който продължава до окончателното скриване на слънцето. До девет и половина вечерта небето остава обогрено в златно и шафраненожълто, позволявайки ни да се приберем по светло. След това потъмнява в индиговосиньо.

В безлунните нощи то е толкова черно, сякаш се намираме във вътрешността на яйце. Ед си замина за Минесота, за да отпразнува петдесетгодишнината от сватбата на родителите си. Един капак се хлопва — иначе тишината отеква толкова силно, че вече ми се струва, че чувам как кръвта циркулира във вените ми. Очаквам да лежа будна и да си представям как дрогиран и въоръжен с пистолет натрапник се промъква по стълбите в тъмното. Но вместо това сядам в широкото легло, застлано с чаршафи на цветя, разхвърлям около себе си книги, карти и тетрадка и се отдавам на рядкото удоволствие да пиша писма до приятелите си. После си устройвам угощение, което ме връща в дните от гимназията хапвам шоколадови сладки с кока-кола и през това

време преписвам в тетрадката откъси и стихове, които ми харесват. Липсва ми само Сисър, дългокосместата ми черна котка. Тя е наистина добра компания в моменти на усамотение. Тук щеше да ѝ е твърде горещо да спи в краката ми, както обича да прави, но щях да ѝ сложа отделна възглавница в края на леглото. Тази нощ заспивам като новородено, а на сутринта пия кафе във вътрешния двор, отивам пеша до града на пазар и работя в градината. Влизам в къщата да взема вода и виждам, че е едва десет часът. Часовете си минават, а аз не изпитвам никаква нужда от събеседник.

След няколко дни животът ми влиза в свой собствен ритъм. Събуждам се в три през нощта и чета един час. Вместо да обядвам в един часа, в единадесет и в три следобед хапвам по един зрял домати, сякаш ям ябълка. В шест се събуждам, но по време на сиестата, най-горещото време през деня, съм готова да прекарам още два часа в леглото. Дрямката е по-тежка от съня, а жуженето на малкия вентилатор ме унася. Вечер най-сетне изнасям завивка навън и се опъвам по гръб с фенерче в едната ръка и звездна карта в другата. С Голямата мечка, закотвена точно над къщата, най-накрая откривам Полукс в съзвездието Близнаци и Процион — в Малко куче. Забравям за звездите, но те са тук, така живи и вечни, пулсиращи и близки.

Една францужойка и нейният съпруг англичанин се приближават по алеята и се представят за наши съседи. Чули са, че някакви американци са купили мястото, и нямат търпение да се запознаят с хората, които са достатъчно луди да се нагърбят с възстановяването на къщата. Веднага се сближаваме, тъй като и двамата са писатели и в момента стягат малката си ферма. Чудят се къде да позиционират стълбището, какво да правят с малката стаичка, дали спалнята на първия етаж, някогашен обор, няма да бъде прекалено тъмна? Общината не позволява да се избиват прозорци дори в изцяло душните ферми, защото фасадата на имотите с историческа стойност трябва да остане непокътната. Семейството ме кани на обяд на следващия ден и ме представят на други двама чуждестранни писатели — французин и американка от азиатски произход. Те също ни канят на вечеря след седмица, когато Ед се връща от Америка.

Масата е подредена в сенчеста беседка, покрита с асма. Студени салати, изстудено вино, плодове и разкошно суфле от сирена, задушено на пара. Горещината потрепва сред маслиновите дръвчета в

далечината. Но тук, на каменното патио, е хладно. Представят ни на останалите гости — романисти, журналисти, преводачи и един публицист. Всички те са стари изгнаници, които са се заселили по тези места и са реставрирали имотите си. Идеята да заживея завинаги в чужда страна, ме очарова. Любопитна съм как пътуването или назначаването на работа в Италия се е превърнало в доживотна мисия за всеки от тях и питам за това Фенела, международната журналистка, която седи отдясно на мен.

— Не можеш да си представиш какъв беше Рим през петдесетте — вълшебен. Просто се влюбих — така както се влюбваш в някой човек — и започнах да търся начин да остана завинаги тук. Не беше лесно. Започнах като сътрудник към „Ройтерс“. Ако изгледаш някой и друг стар филм, ще видиш, че тогава почти нямаше коли. Беше малко след края на войната и Италия бе опустошена. Но пък какъв живот си живеехме! И всичко беше невероятно евтино. Ние, естествено, не разполагахме с много средства, но се ширехме в огромни апартаменти във величествени *palazzi* почти за без пари. При всяко пътуване до Америка с нетърпение чаках да се върна отново тук. Не че се отричах от родината си — или пък беше точно така. Във всеки случай не исках да живея никъде другаде.

— Ние се чувстваме по същия начин — казвам аз, след което осъзнавам, че това не е самата истина. Аз съм изцяло подвластна на „магията“ на това място, но осъзнавам, че неговото привличане се дължи отчасти на нуждата ми да балансирам по някакъв начин живота си в Америка. Нямам намерение да напусна страната, дори да можех. Опитвам се да поправа казаното. — Работата ми в Америка е тежка, но аз наистина я обичам, макар че понякога се чувствам смазана от нея. А Сан Франциско не е истинският ми роден дом, но за щастие, е много красиво място за живеене — с всичките му земетресения и прочие. Времето, прекарано тук, ми помага да избягам от лудостта, насилието и всички откровено сюрреалистични аспекти на Америка, както и от прекалено натоварения ми живот. Три седмици след пристигането ми тук осъзнавам, че съм свалила някаква вътрешна защита, която е така типична и инстинктивна за всички американци от големите градове, че дори не осъзнаваме, че я имаме.

Фенела ме поглежда със съчувствие. В момента на всички присъстващи им е трудно да проумеят насилието в Америка.

— Пулсът ми буквално се забавя — продължавам аз. — Но дори при това положение аз усещам, че мога най-добре да развия мисленето си там — Америка е моята култура, истинската ми природа, моето минало. — Не съм сигурна, че се обосновах достатъчно добре. Тя ме поглежда през очилата.

— Точно. Дъщеря ми се чувства по същия начин. Вие не познавате някогашния Рим. Сега той е ужасен. Но в онези години беше неустоим. — Внезапно осъзнавам, че те са двойни изгнаници — от Америка и от Рим.

Макс се включва в разговора. Миналата седмица му се наложило да отскочи до Рим. Трафикът бил ужасен, а просещите циганчета го наобиколили, сякаш е турист, и докато тикали кутии в лицето му, се опитали да пребъркат джобовете му.

— Още много отдавна се научих да се пазя от тях — обръща се той към нас с Ед. — И те ме оставят на мира.

Всички се съгласяват, че Италия не е това, което е била. И какво от това? През целия си съзнателен живот слушам как Силиконовата долина някога е била овощна градина, как Атланта е била център на аристокрацията, как издателският бизнес е бил ръководен от джентълмени, как къщите са стрували колкото една днешна кола. Всичко това е вярно, но какво можем да направим, освен да приемем настоящето? Наши приятели, които наскоро купиха апартамент в Рим, са във възторг от града. Ние също го харесваме. Може би трафикът в Бей Бридж и цените в Сан Франциско са ни подготвили за всичко.

Една от гостенките е писателка, на която отдавна се възхищавам. След като доста дълго поживяла в дивия следвоенен Италиански юг и после в Рим, тя се е преместила тук преди около двадесет години. Знаех за нея и дори бях взела телефонния ѝ номер от наша обща позната от Джорджия, където тя прекарва известно време всяка година. Телефонните разговори с непознати винаги са ме напъргали и аз усещам леко страхопочитание към жената, която по блестящ и суров начин описва мрачния, неспокоен и изпълнен с обрати живот на жените в опустошената Южна Италия.

Елизабет седи от другата страна на масата, малко встрани от мен. Виждам как закрива с ръка чашата си, когато Макс понечва да ѝ налее вино.

— Знаеш, че никога не пия вино на обяд — казва тя с типичната си строгост. Облечена е в памучна синя риза, а на врата си носи медальон с нещо като религиозни символи. Притежава откровени сини очи, светла кожа и глас, в който долавям нещо от собствения си акцент.

Навеждам се напред и се осмелявам да попитам:

— Следи от южняшки акцент ли долавям?

— Искрено се надявам, че не — сопва се тя. — А аз следа от усмивка ли виждам? — И рязко се обръща към преводача до нея. Аз забивам поглед в чинията си.

Когато Ричард сервира лимоновия *gelato*<sup>[1]</sup>, приготвен с маскарпоне, атмосферата е по-непринудена. Няколко празни бутилки вино стоят на помощната масичка. Силното слънце вече жари клоните на един кестен. На моменти Ед и аз се намесваме, но като цяло това е оживен разговор между група стари приятели, които споделят помежду си дългогодишни съвместни преживявания. Фенела описва изследователските си пътешествия из България и Русия, а съпругът ѝ Питър ни разказва как на връщане от някаква командировка в Африка донесъл в джоба на самото си един сив папагал. Синтия говори за семейните спорове около прочутите записки на майка ѝ. Макс ни разсмива с невероятния си разказ за това как по време на един полет до Ню Йорк се озовал до филмов продуцент и как, хванат натясно, човекът се съгласил Макс да му изпрати своя сценарий. В крайна сметка продуцентът купил сценария и щял да дойде в Италия да се види с Макс. Елизабет изглежда смаяна.

Когато гостите започват да се разотиват, тя се обръща към мен:

— Трябваше да ми се обадиш. Опитах да открия номера ти, но тук няма указател. Ърби (един приятел на сестра ми) каза, че си купила къща тук. Всъщност аз срещнах сестра ти на една вечеря в Рим.

Аз се извинявам за объркването, след което импулсивно я каня на вечеря в неделя. Правя го наистина импулсивно, тъй като нямаме мебели, съдове, покривки — само най-проста кухня с няколко тигана и чинии в нея.

Купувам от пазара ленена покривка, която мятам върху паянтовата маса, изостанала от предишните собственици на къщата, аранжирам букет диви цветя в един буркан, който поставям в саксия, и

внимателно планирам вечерята, като се придържам към простотата — равиоли с градински чай и масло, пиле соте и рулца от прошуто, свежи зеленчуци и плодове. Елизабет пристига, а в това време Ед изнася масата на терасата. Плотът и единият крак падат — това или ще разчупи атмосферата, или ще се окаже катастрофа. Елизабет ни помага да сглобим масата, а Ед забива няколко пирона. Застлана и подредена, тя е доста приятна гледка. Обхождаме голямата празна къща и започваме да говорим за канали, кладенци, комини и замазки. При преместването си тук Елизабет изцяло възстановила една внушителна *casa colonica*<sup>[2]</sup>. Зад стената, която избили още първия ден, тя открила разярена свиня, забравена от селяните. Скоро става ясно, че Елизабет знае всичко за Италия. Ед и аз я засипваме с безкрайна канонада от въпроси. Кой ти направи тестове на водата? Колко дълга е една римска миля? Кой е най-добрият месар тук? Може ли да си намерим стари керемиди за покрива? По-добре ли е да кандидатстваме за жителство? Елизабет следи изкъсо живота в Италия още от 1954 г. и знае удивително много за историята, езика и политиката на страната. Освен това разполага с телефонните номера на добри водопроводчици и познава най-голямата майсторка на *gnocchi*<sup>[3]</sup> на север от Рим. Сядаме на дълга вечеря на лунна светлина, надявайки се, че масата няма да се катурне. Неусетно се сдобиваме с приятел.

Всяка сутрин Елизабет слиза в града, купува вестник и пие еспресо в едно и също кафене. Аз също ставам рано и съм любопитна да видя как градът се събужда. Тръгвам с италианска граматика в ръка и докато вървя, уча спреженията на глаголите.

Понякога вземам със себе си книга със стихове, защото ходенето си отива с поезията. Прочитам няколко реда, наслаждавам им се или ги анализирам, почитам още малко, а понякога просто повтарям няколко думи от поемата. Тази медитативна разходка сякаш освобождава думите. Темпото ми на ходене е в унисон с ритмичната стъпка. Ед смята, че това, което правя, е ексцентрично и че хората ще ме вземат за чалната американка, затова с приближаването на градските порти прибирам книгата и се концентрирам изцяло върху разбуждащия се град — Мария Рита подрежда зеленчуци, продавачката мете улицата с една от онези вещерски метли, направени от клонки, бръснарят пали първата за деня цигара и се изтяга в стола, а в скута му дреме шарено

коте. Често се натъквам на Елизабет. Без предварителни уговорки двете започваме да се срещаме по веднъж два пъти в седмицата.

Постепенно Ед и аз започваме да се чувстваме у дома си и в града. Опитваме се да купуваме всичко директно от местните магазини — железарски изделия, електрически трансформатори, разтвор за почистване на контактни лещи, свещи и мрежи против комари. Почти не пазаруваме в евтиния супермаркет в Камуча. От хлебарницата отиваме за плодове и зеленчуци, след това при месаря. Слагаме всичко в сините си платнени пазарски торби. Мария Рита влиза в магазина и изнася отвътре току-що откъснати марули, най-добрия избор.

— О, може да ми платите и утре — заявява тя, сякаш имаме само едри банкноти.

Отиваме в пощата, където служителката отривисто залепва по няколко марки на всяко от писмата ни — *прас, прас*.

— *Buon giorno, signori*.

В малката претъпкана бакалия преброявам тридесет и седем вида сушена паста, а на тезгяха виждам пресни *gnocchi, ricci*, дебела паста във формата на дълги ленти, фетучини и два вида равиоли. Собственикът вече знае какъв хляб обичаме и че предпочитаме *bufala* — моцарела от биволско, а не от обичайното краве мляко.

Купуваме още едно легло за предстоящото посещение на дъщеря ми. Тук няма пружинни матраци. Металната рамка на леглото има за основа дървени ленти, върху които се поставя матракът. Сецам се как леглото от детството ми, което беше с дървена рамка и пружинен матрак, веднъж се срути, докато скачах отгоре. Но това тук е стабилно направено, матракът е твърд и удобен. Съвсем младо чернооко момиче с рошави тъмни къдрици продава старинно спално бельо на съботния пазар. За леглото на Ашли откривам плътен ленен чаршаф, ръчно поръбен на една кука, и големи квадратни калъфки с дантела и бродерия. Със сигурност тези неща са част от зестрата на момичето, а и състоянието им е толкова добро, че се чудя дали изобщо ги е вадил от сандъка. На прегъвките чаршафите са леко прашни, затова ги накисвам в топла вода и соли в седящата вана, след което ги простирам да съхнат на обедното слънце, което в ролята си на силна естествена белина им връща първоначалната белота.

Елизабет е решила да продаде къщата си и да вземе под наем пристройката, в която някога е живял свещеникът на една църква от тринадесети век, наречена Santa Maria del Bagno, „Мария от банята“. Въпреки че не планира да се мести до зимата, тя започва да стяга покъщнината си. Вероятно в чест на първата ни вечеря вкъщи тя ни подарява желязна градинска маса с четири стола с облегалки от метална дантела. Преди години, когато работила в телевизионно шоу, посветено на Алберто Моравия, той поискал да му организират кът за почивка между снимките. Тогава тя купила този комплект. Освежавам „масата на Моравия“ с един пласт от онази тъмнозелена боя, с която са боядисани пейките в парижките паркове. Получаваме и няколко шкафа за книги, както и две пазарски чанти, пълни с книги. Отшелниците, които са живели по тези места през четиринадесети век, вероятно биха одобрили вида на стаите ни: бели стени, легла, книги, шкафове, няколко стола, примитивна маса. Дрехите ни са натрупани в големи плетени кошове.

Всяка трета събота от месеца на *piazza*-та в близкия крепостен град Кастильоне дел Лаго се организира малък пазар за антики. Намираме си страхотен портрет в сепия на група пекари и няколко закачалки за дрехи от кестен. През повечето време само разглеждаме, изумени от абсурдните цени на долнопробните мебели, които сякаш са от гаражна разпродажба. На път за къщи попадаме на злополука — малък фиат се е опитал да вземе завоя с голяма скорост — италианците смятат това за тяхно рождено право — и се е ударил челно в нова „Алфа Ромео“. Едната гума на обърнатия наопаки фиат все още се върти, а няколко души се опитват да извадят отвътре двамата пътници. Чува се воят на линейка. Смазаната алфа стои с отворени врати, а на предните седалки не се виждат хора. Когато се приближаваме, виждам на задната седалка мъртво момче на около осемнадесет години. То все още е в изправено положение, пристегнато от колана, но е ясно, че е мъртво. Движението спира и ние сме на по-малко от седемдесет сантиметра от безжизнения му син поглед и тънката струйка кръв, която се стича от ъгълчето на устата му. Много внимателно Ед продължава да кара към къщи. На следващия ден отиваме да поплуваме в езерото до Кастильоне дел Лаго и питаме сервитьора на бара дали убитото в катастрофата момче е било местно.



— Не, не, беше от Теронтола. — Теронтола е на цели осем километра оттук.

Очакваме разрешителните да излязат скоро. Междувременно основното, с което се надяваме да приключим до заминаването си в края на август, е почистването на гредите с пясъчна струя. Във всяка от стаите има по две големи и двадесет и пет — тридесет малки греди. Чака ни много работа.

*Ferragosto*, 15 август, е не само празник на Дева Мария, но и повсеместен сигнал всички да преустановят работа както преди, така и след въпросния ден. Ние подценихме значението, което местните му отдават. Когато след завършването на стената започнахме да търсим майстор за пясъчната струйка, само един се съгласи да се заеме с това през август. Той трябваше да дойде на първи и да направи всичко за три дни. От втори нататък започваме да му звъним по телефона. Отсреща някаква старица крещи, че човекът е на *vacanza al mare*, т.е. разхожда се някъде по морските плажове, вместо да почиства лепкавите ни греди. Надяваме се все пак, че майсторът ще се появи.

Въпреки че не можем да пристъпим към боядисването, преди централното отопление да бъде инсталирано, захващаме се с жуленето на стените, за да ги подготвим за боята. В съботите и дните, когато не са заети, поляците идват да ни помагат. Стържем с шпакли, а бялата мазилка пада на люспи по дрехите ни. Поляците минават отгоре с влажни гъби и парцали, а отдолу се показва предишната боя, вездесъщото яркосиньо, което вероятно е вдъхновено от сините роби на Дева Мария. Ренесансовите художници са получавали този рядък цвят от стрит лапис лазули, добиван в кариерите на днешен Афганистан. На места, близо до тавана, откриваме следи от някогашен декоративен бордюр. Спалнята на *contadina*<sup>[4]</sup> в онези времена е била боядисана в бели и сини ивици с широчина 30 сантиметра. Двете спални на втория етаж са били в яркожълто, цвят, подобен на предпочитаното от ренесансовите художници *giallorino*<sup>[5]</sup>, добивано от опечено жълто стъкло, червено олово и пясък от бреговете на река Арно.

От третия етаж чувам как Кристофоро вика Ед, после и мен. В гласа му се усеща настоятелност и възбуда. Двамата с Рикардо говорят

един през друг на полски и сочат средата на стената в трапезарията. Виждаме арка. Кристофоро започва да търка с парцала и около нея се появява нещо синьо, след това ферма и бадемовозелени щрихи, които вероятно са части от дърво. Поляците са открили фреска! Грабваме по една кофа с вода и гъби и внимателно започваме да почистваме стените. Всяко движение с гъбата ни разкрива още от фреската — двама души на брега, вода, далечни хълмове. Същото синьо, в което са боядисани стените, е използвано и за езерото, бледосиньо за небето и кораловорозово за облаците. Къщите са нарисувани в нюансите на бежовото, с които сме заобиколени отвсякъде. Докато са влажни, цветовете изглеждат ярки, но съхнейки, избледняват. Електрическият кабел, зазидан в стената, поставя в нещо като рамка класическа сцена с руини, която се пада над вратата. Търкаме цял следобед. Водата се стича от гъбите и се разлива по пода. Аз чувствам ръцете си като хлабави гумени ластици. Пейзажът с езерото, който продължава и на съседната стена, ми изглежда странно познат — прилича на селцата и околностите на Тразимено. Наивният стил не свидетелства за новоразкрит Джото, но все пак е очарователен. Някой обаче не е бил на това мнение и е варосал стенописа. Добре че не са използвали по-трайна боя. Мисля, че ще свикнем да вечеряме в компанията на тези нежни пасторални картини.

И сто години няма да ни стигнат да възстановим къщата и земята. Горе аз лъскам прозорците с оцет и вълнистите хребети засияват на фона на небето. На третата тераса долу забелязвам Ед, който размахва моторна резачка с дълго острие. Носи сигнално ярки червени шорти, черни ботуши, които го предпазват от тръните на рожкова, и защитен шлем заради хвърчащите камъни. Прилича на могъщ ангел, слязъл да възвести закъсняло Благовещение, но е просто поредният от безкрайната редица смъртни, които векове наред са се трудили, за да попречат на фермата отново да се превърне в обикновения склон, какъвто някога е представлявала — вероятно много преди времето на етруските, когато Тоскана е била непроходима гора.

Грозното виене на резачката заглушава пръхтенето на двата бели коня отсреща през пътя и чуруликането на различните птички, които

ни будят всяка сутрин. Но заради опасността от пожар сухите плевели трябва да бъдат разчистени и гол до кръста, Ед продължава да дерзае под палещото слънце. С всеки ден кожата му става по-тъмна. Вече опознахме тежестта на склона, стремглавите потоци, влачещи кал, в жадните каменни стени, които в ролята си на бентове трябва да предотвратяват естественото смъкване на почвата. Ед се навежда и прави от окастрените маслиновите клони клада, която ще запалим в студените нощи. Това място изисква безумно много работа. Маслините отделят голяма топлина при горене, а пепелта им се използва за торене на дърветата. Подобно на прасетата, те са полезни в много отношения.

Старите стъкла на прозорците на места са хлътнали — странно, че колкото и да е твърдо, стъклото си запазва известна флуидност и превръща ясните контури на гледката в блудкав импресионизъм. Обикновено, когато полирам среброто, гледя или чистя с прахосмукачката вкъщи, не ме напуска чувството, че „губя ценно време“, през което бих могла да свърша нещо по-важно — да си нахвърлям бележки, да се подготвя за часовете, да проверявам доклади, да пиша. Работата в университета е всепоглъщаща. Къщната работа ми е досадна. Растенията вкъщи ще ви кажат, че или се давят, или умират от жажда. Но защо ли си тананикам, докато мия прозорците — едно от най-омразните ми домакински задължения? Сега планирам огромна градина. Освен това възнамерявам и да се заема с ръкоделие! Ще ушия малка ленена завеска за стъклената врата на банята. Решила съм да опозная тази къща с всяка нейна тухла и ключалка като извивките на собственото си тялото или това на любимия.

Възстановяване. Харесвам тази дума. Възстановяваме къщата, земята, вероятно и себе си. Но какво първоначалното състояние, което се стремим да си върнем? Животът ни е пълен. Това, което ме изумява, е усърдието, с което правим всичко това. Но дали, след като се захванем с даден проект, то няма да ни напусне? Или вълнението и вярата ни карат да не си задаваме въпроси? Може би огромното колело просто ни чака да го бутнем, за да се завърти? Едно поне знам със сигурност — коренът на това усърдие е могъщ като гигантския корен, заплетен около камъка.

Помня как си фантазирах, вдъхновена от *Поетика на пространството* на Башлар. Не я взех със себе си, а просто преписах

няколко изречения в една тетрадка. Башлар сравнява къщата с „инструмент за анализ“ на човешката душа. Спомняйки си стаите и къщите, в които сме живели, ние се учим да обитаваме (каква хубава дума) самите себе си. По отношение на тази къща се чувствам точно така. Башлар пише за странното жужене, което слънцето издава, огрявайки стаята, в която човек стои сам. Според мен неговата идея е, че къщата закриля сънуващия човек и че къщите, които са важни за нас, са тези, които ни позволяват да сънуваме на спокойствие. Всички гости, които са се отбивали тук с преспиване, още на сутринта с готовност разказват сънищата си, които често са свързани с миналото, с майка им или баща им.

— Возех се в една кола, а зад волана беше баща ми, само дете той почина още когато бях на дванадесет. Караше бързо...

Гостите ни спят по много, както правим и ние всеки път, когато идваме тук. Това е единственото място на света, на което ми се е случвало да си подремвам в девет сутринта. Възможно ли е това да е „сънят, който води началото си от дълбоките ни онирични преживявания“, както твърди Башлар? След седмица и нещо вече съм изпълнена с енергията на дванадесетгодишно дете. За мен къща, разположена в естествената ѝ среда, е криптиран образ на първата къща, в която сме живели. Башлар ме накара да осъзная, че всяка къща, която ни вълнува така дълбоко, ни връща към тази първа къща. А според мен ни връща не само към нея, но и към първопредставата, която имаме за себе си. Южняците притежават ген, досега неоткрит в спиралите на ДНК, който ги кара да вярват, че къщата е тяхна съдба. Ти си мястото, на което живееш. Колкото повече то навлиза в теб, толкова по-силно идентичността ти се преплита с него. С избора на къща, който никога не е случаен, ти всъщност избираш нещо, за което копнееш.

Един спомен от детството — стаята ми е малка, с шест прозореца, всичките отворени в лятната нощ. Аз съм на три или четири години. Будна съм, а всички останали спят. Надвесвам се над перваза на единия прозорец и се вирам в сините хортензии, големи като надуваеми топки. Окаченият на тавана вентилатор довява аромат на сладко маслиново дръвче и повдига тънките бели завеси. Играя си с ръчката на прозореца, която изведнъж се разглобява. Помня допира на металната кука и дупката, в която мога да пъхна кутретото си. В

следващия момент се покатервам на перваза и скачам през прозореца. Озовавам се в тъмния заден двор. Започвам да тичам, водена от внезапен прилив на нещо, което днес познавам като свобода. Влажната трева, белите камелии, открояващи се върху черния храст, малкото борче, високо точно колкото мен. Тръгвам към люлката, вързана под ореха. Вече мога сама да се засилвам. Колко ли високо мога да се издигна? Обикалям тичешком къщата, в която спят близките ми, след това заставам по средата на улицата, която ми е забранено да пресичам. Минавам през задната врата, която никога не се заключва, и се прибирам в стаята си.

Ето това е прилив на истинско удоволствие, на безгранична радост — да откриеш, че дадено място вибрира на твоята вътрешна честота.

Излизам на отрупаната с цветя малка вътрешна тераса на моя апартамент в Сан Франциско и поглеждам три етажа по-надолу — градска тераса с бордюр от ниски цветни насаждения, обслужвани от система за капково напояване и градинар. Гледката не ме привлича. Благодарна съм на жасмина, който е допълзлял до прозорците ми на третия етаж и щедро цъфти около парапета на стълбите. Вечер след работа, когато излизам на терасата, за да поля саксиите и да погледам звездите, усещам неговото тежко ухание. Тези растения — жасминът, орловият нокът и гарденията — символизират връзката ми с Юга, органичния дом на моята душа. Тук тази връзка обаче е нарушена — краката ми са на три етажа от земята. А изляза ли от къщи, бетонът отново ме разделя от нея. Хората, които живеят на първия и втория етаж, са ми приятели. Събираме се, за да обсъдим кога да стегнем стълбите и кога да боядисаме. Гледам короните на дърветата, прекрасни дървета. Задният ми двор граничи със закътаните градини на съседските викториански къщи, за чието присъствие случайният минавач изобщо не подозира. Общото дворно пространство е зелено. Ако всички съборим оградите, ще можем да се разхождаме из цъфнала зелена морава. И понеже твърде много харесвам апартамента си, не знаех какво изпускам.

Дали тук наистина е живяла някоя *поппа*, която е била притегателният център и душата на къщата? Тази триетажна постройка, вкопана в земята, лекува определени нива от съзнанието ми, когато съм будна или спя. Всъщност къщата ли го прави? Нещо ми

просветва: *Изборът* е здравословен, когато е свързан с инстинктивния стремеж да опознаем най-ранната си същност. Както Данте признава в началото на *Ад*: „Какво трябва да направим, за да израснем?“.

У дома сънувам предишни къщи, в които съм живяла, и насън откривам стаи, за които не съм и подозирала. Много приятели ми казват, че и те имат подобни сънища. Качвам се по стълбите към тавана на къщата от осемнадесети век в Съмърс, Ню Йорк, където с удоволствие живях три години, и откривам три нови стаи. В едната намирам изсъхнало мушкато. Свалям го долу и го поливам. То веднага избуява в цвят като във филм на Дисни. Обикалям къща след къща (тази на най-добрата ми приятелка от гимназията, дома от моето детство, къщата от детството на баща ми), отварям някоя врата и винаги откривам по нещо ново. В нюйоркската къща всички лампи са светнати. Минавам покрай нея и виждам живот във всеки прозорец. Никога не сънувам малката кутийка, в която живеях в Принстън. Нито апартамента в Сан Франциско, който толкова обичам — но това вероятно е, защото вечер, преди да заспя, чувам от леглото корабните сирени. Техните плътни гласове прогонват сънищата, призовавайки тази част от нас, която всички притежаваме, но не знаем как да използваме.

Една къща във Викио, която наех преди няколко лета, превърна този повтарящ се сън в реалност. Къщата беше огромна и в едно от страничните крила живееше пазач. Веднъж влязох в необитаема спалня и отворих врата, зад която смятах, че има дрешник, но открих дълъг каменен коридор с празни стаи от двете страни. Бели гълъби прелитаха в двете посоки. Това беше вторият етаж на крилото на домакинята и аз не бях осъзнала, че е необитаемо. Много пъти след това отворях същата врата, за да зърна студената светлина на коридора, продълговатите петна слънчева светлина по пода и пърхането на белите криле.

Тук, в *Брамасоле*, аз се връщам към простичкото удоволствие да усещам връзка с природата. Прозорците са гостоприемно отворени за пеперудите, мухите, пчелите и всички твари, които искат да влязат и излязат. Ние почти винаги се храним навън. Връщам се към наследения от майка ми навик да се наслаждавам на сезоните и *времето* — извличам удоволствие дори от моментите, когато лъскам до блясък стъклото на някой прозорец. Наслаждавам се на къщата,

която ми позволява спокойно да сънувам. Единият ѝ край е разположен директно срещу склона. Дали това не е знак за нашето връщане към природата? Тук в сънищата ми няма къщи. Тук съм свободна да сънувам реки.

Макар че дните са дълги, лятото като цяло е късо. Дъщеря ми Ашли пристига и с нея се забавляваме, като обикаляме в жегата и разглеждаме забележителности. Когато за пръв път приближи къщата, тя спря, огледа се и каза:

— Колко странно, това ще стане част от всички наши спомени. — Усетих в думите ѝ онова знание, което понякога получаваме предварително, когато пътуваме или се местим в нов град — ето място, с което ще се спогодим.

На мен, естествено, ми се иска тя да го обикне, но не се опитвам да я убеждавам. Ашли казва, че ще прекара Коледа тук. Избира си стая.

— Имате ли машина за паста? Може ли на всяко ядене да има пъпеш? Можели да се направи плувен басейн на втората тераса? Къде е разписанието на влаковете за Флоренция? Трябват ми обувки.

В момента, в който завърши колежа, Ашли духна за Ню Йорк. Хаотичният, не добре платен живот на артиста, дългото горещо лято, здравословните проблеми — след всичко това тя копнее за леденостудения планински вир сред хълмовете, за които се грижи един свещеник, за разходки по брега на Тиренско море, където ще си вземаме шезлонги под наем и ще се печем по цял ден, за вечерните разходки из каменните градове и местните *trattoria*<sup>[6]</sup>.

Дните си минават и скоро става време двете да си тръгваме. Аз трябва да се връщам на работа, а Ед ще остане още десет дни. Може би човекът с пясъчната струйка ще се появи.

---

[1] Сладолед. — Б.пр. ↑

[2] Къща в колониален стил. — Б.пр. ↑

[3] Ньоки, малки кнедли. — Б.пр. ↑

[4] Селянка. — Б.пр. ↑

[5] Неаполско жълто. — Б.пр. ↑

[6] Механа. — Б.пр. ↑

## FESTINA LARDE (БЪРЗАЙ БАВНО)

На излизане от летището на Сан Франциско оставам неприятно изненадана от хладния, мъглив въздух, който мирише на сол и самолетни газове. Един таксиметров шофьор пресича улицата, за да ми помогне с багажа. След размяната на малко любезности двамата потъваме в мълчание, за което съм благодарна. Последният етап от пътуването, от летище „Джей Еф Кей“, където се разделихме с Ашли, до Сан Франциско, ми се струва непоносим и необичаен, особено допълнителният час, с който полетът ми се удължи заради силния вятър. Къщите по хълмовете са като дантела от светлина, а отдясно заливът почти поглъща магистралата. Чакам един определен завой. Влизаме в него и силуетът на града блясва на фона на небето. Продължаваме да се движим и аз нямам търпение да зърна между сградите частичка от спиращите дъха хълмове или ивица развълнувано синьо море.

Но пред очите ми продължават да се редят каменни градове, окосени поля и полегати хълмове, покрити с лозя, маслини и слънчогледи — един екзотичен пейзаж. Започвам да търся ключа от къщи, който мислех, че стои в затворения с цип вътрешен джоб на чантата ми. Ами ако съм го изгубила? Две приятелки и един от съседите имат ключ от моя апартамент. Представям си как телефонният им секретар ми отговаря: „Извън града съм до петък...“. Минаваме покрай викторианските къщи с техните дискретно спуснати капаци и завеси и с осветените им веранди, чийто дървен парапет е украсен със саксии. По улицата не се вижда никой, дори човек, който разхожда куче или е излязъл набързо до магазина да купи мляко. Става ми мъчно за оживените градчета, където хората оставят ключа да виси в ключалката, и за вечерната *passeggiata*<sup>[1]</sup>, когато всички се втурват навън — пазаруват, ходят по гости, пийват еспreso на крак. Оставих Ед там, защото неговият университет започва по-късно от моя, а и все още се надяваме да приключим с пясъчното почистване това лято. Таксито ме оставя пред нас и потегля. Къщата изглежда по същия



начин. Пълзящата роза е пораснала и се опитва да се увие около колоните. Най-сетне откривам ключа сред дребните италиански монети, които са ми останали Сисътър идва да ме поздрави с жалостиво мяу и бързо се отърква в глезените ми. Вдигам я, за да усетя аромата на козината ѝ, която мирише на пръст и влажни листа. В Италия често се будя с мисълта, че тя е в леглото ми. Сисътър скача отгоре на чантата, свива се на кълбо и се приготвя да си дремне. Приключила е с моето посрещане.

Лампи, килими, ракли, кувертюри, картини, маси — колко изумително удобно и разхвърляно ми се струва всичко след празната къща на повече от единадесет хиляди километра оттук. Рафтове, претъпкани с книги, кухненски шкафове с редици пъстри чинии, кани, подноси — от всичко по много. Дългият килим в коридора — така мек! Ще мога ли да си тръгна оттук, без да погледна назад? Спомням си, че Вирджиния Улф е живяла в провинцията по време на войната. След една бомбардировка тя се втурнала обратно в Лондон и открила къщата си разрушена. Очаквала да се почувства опустошена, но вместо това изпитала странно въодушевление. Аз безспорно няма да се почувствам така. След едно земетресение дни наред се вайках заради пукнатия комин и счупените вази и чаши за вино. Просто краката ми свикнаха с хладните *cotto*<sup>[2]</sup> (подове), а очите ми — с голите бели стени. Все още съм там и отчасти тук.

На телефонния секретар откривам девет съобщения. „Прибра ли се?“, „Трябва да ми разпишете дипломата...“, „Обаждам се, за да потвърдя уговорената среща...“. Жената, която се грижеше за къщата, е направила списък на другите обаждания и е подредила пощата в кабинета ми — три купчини с писма, които на височина ми стигат до коляното. Повечето неща са рекламни брошури, но аз по навик започвам да преглеждам всичко.

И тъй като максимално си удължих отпуска, трябва веднага да се върна в университета. Занятията започват след четири дни и въпреки пристигащите от Италия факсове и факта, че се ползвам от услугите на отлична секретарка, аз съм завеждащ катедра и физическото ми присъствие е наложително. Малко преди девет часа се появявам там, облечена в панталон от габардин и копринена блуза с щампи.

— Как прекара лятото? — пита ме се помежду си.

Началото на всяка учебна година винаги е въодушевяващо. Желанието за работа се усеща във въздуха. Ако книжарницата не беше претъпкана със студенти, които си купуваха учебници, вероятно щях да мина да си взема тънкописци, тетрадка с цветен показалец и няколко бележника. Вместо това подписвам формуляри и предложения, и провеждам дузина телефонни разговора. Въпреки умората от часовата разлика включвам на висока предавка.

След работа се отбивам до бакалията и виждам, че на щанда за органични продукти вече предлагат масаж. Мога да седна в малка кабинка и да се отпусна със седемминутен масаж, преди да започна да си избирам картофи. Временно се чувствам замаяна от опашките на касата, от безкрайните щандове с продукти в ярка опаковка и от изкусителните сладкиши в новата пекарна, която току-що са инсталирали точно пред магазина. Горчица, майонеза, домакинско фолио, шоколад за готвене — купувам неща, които не съм виждала цяло лято. В деликатесния магазин продават рибен пай и задушени картофи с лук, царевична салата и салата от булгур. Истинско изобилие. Купувам достатъчно „глезотийки“ за два дни. Ще бъда твърде заета, за да готвя.

В момента в *Брамасоле* е осем сутринта. Ед вероятно подрязва бурени около маслиновите дръвчета или крачи насам-натам в очакване на човека с пясъчната струйка. Докато паркирам в гаража, виждам Евит, беззъбия бездомник, който рови в кофата за боклук в търсене на бутилки и консерви. Моят съсед е сложил на вратата на гаража си табела с надпис: „Гараж! Не паркирай!“.

Последното съобщение на телефонния секретар започва с някакво пукане, след което чувам гласа на Ед, който звучи леко ядосано:

— Надявах се да те хвана, скъпа. На работа ли си още? Когато се прибрах от летището, майсторът беше дошъл. — Дълга пауза. — Трудно е да се опише. Шумът е оглушителен. Огромният генератор гърми и *изстрелва* пясък, който се завира във всяка пукнатина. Чувствам се като сред пясъчна буря в Сахара. Вчера човекът мина три стаи. Няма да повярваш колко пясък остава след него по пода. Изнесох всички мебели във вътрешния двор и ползвам само една стая, но пясъкът е из *цялата* къща. Гредите изглеждат *много добре*. С изключение на една, която е от бряст, всички останали се оказаха от

кестен. Не знам как изобщо ще почистя всичкиятози пясък. Влязъл ми е и в ушите, а дори не стоя в стаята, в която се работи. И дума не може да става да го мета. *Ще ми се ти да беше тук.* — Ед обикновено не натъртва на толкова много думи.

Следващото обаждане е от една *autostrada* близо до Флоренция, на път за Ница, а оттам за у дома. Звучи изтощен и въодушевен. Разрешителните са излезли! Пясъчната буря е приключила. Примо Бианки обаче няма да може да свърши нашата работа, тъй като трябва да се подложи на коремна операция. Ед отново се е срещнал с Бенито, жълтоокия двойник на Мусолини, и е подписал договор с него. Работата трябва да започне веднага и да приключи в началото на ноември, за да може спокойно да празнуваме Коледа. Почистването върви бавно. Според майстора през следващите пет години пясъкът ще продължава да се процежда от всички пукнатини!

Иън, който ни помогна с покупката на имота, ще надзирава работата. Оставихме им схеми с разположението на електрическите контакти, ключовете и радиаторите и план на банята и кухнята — указахме дори височината на умивалника и разстоянието между него и крановете, обяснихме откъде да вземат аксесоарите и плочките, които избрахме за банята, всичко, за което можяхме да се сетим. И сега с нетърпение чакаме да ни се обадят, че работата е започнала.

На 15 септември пристига факс. Бенито си е счупил крака още първия ден и работата ще бъде подновена чак когато той е в състояние отново да ходи.

*Festina tarde* е ренесансова концепция: Бързай бавно. Тя често е представяна от змия, ухапала опашката си, делфин, увит около котва, или фигура на седнала жена, която в едната ръка държи криле, а в другата — костенурка. Иначе казано, в едната ръка — голямата каменна стена на *Брамасоле*, а в другата — централното отопление, кухнята и вътрешния двор. Вторият факс, който пристига на 12 октомври, ни предупреждава, че „има известно забавяне“ и да очакваме „някои промени в инсталацията“, но че няма за какво да се тревожим.

Изпращаме отговор, че ги подкрепяме от разстояние и молим да опаковат всичко с найлони и тиксо.

Почти веднага получаваме друг факс, че разбиването на дебелата един метър стена между кухнята и трапезарията е започнало. Два дни по-късно Иън ни съобщава, че докато са изтръгнали някакъв много голям камък, цялата къща рязко изпукала и всички работници хукнали навън, уплашени, че всичко ще се срути.

Обаждаме се. Не са ли укрепили стаите? Бенито не е ли сложил стомана? Защо не са знаели какво да направят? Как е могло да се случи това? Иън казва, че каменните къщи са непредсказуеми и че не реагират като американските. Вратата вече била сложена и изглеждала добре, макар че не била толкова широка, колкото сме искали, защото се страхували да избият по-голям отвор. Чудя се дали работниците са били некомпетентни, и в същото време изтръпвам при мисълта, че са могли да бъдат затрупани.

До средата на ноември Бенито е завършил патиото на вториятаж и отвора на злощастната врата. Освен това са избили и двете врати, свързващи апартамента на *contadina* с останалата част от къщата. Решаваме да отменим избиването на другата голяма врата, която ще свързва дневната с кухнята на *contadina*. Страх ме хваща, като си представя как работниците на Бенито бягат панически от обекта. Следващите забавяния, които Иън споменава, касаят банята и централното отопление.

— Почти със сигурност — уверява ни той — няма да има парно, когато дойдете за Коледа. Всъщност къщата няма да бъде обитаема, защото се оказва, че тръбите за парното трябва да бъдат монтирани вътре, а не зад къщата, както първоначално ни бяха казали.

Бенито моли Иън да ни предаде, че неговите разноски се оказват по-големи от предвиденото. Задачите по договора са били възложени на електротехници и водопроводчици и техните сметки така се застъпват, че нищо не разбирам. Няма как да разберем кой какво е правил. Иън изглежда объркан колкото нас. Парите, които изпращаме с телеграфни записи, се забавя доста и Бенито се сърди. Става ми ясно, че щом не сме там, работата по къщата се върши между другото.

Надявайки се на чудо, за Коледа отиваме в Италия. Елизабет ни предложи да отседнем в къщата ѝ в Кортоне, която тя се готви да напусне. Освен това иска да ни даде и доста от мебелите си, понеже

новата ѝ къща е по-малка. Докато излизаме от летището в Рим, дъждът ужасно силно плющи по предното стъкло на колата, сякаш някой е насочил към нас маркуч с вода. Пътуваме на север, а времето става все по-мъгливо. Пристигайки в Камуча, първо се отбиваме в бара за по чаша топъл шоколад и чак след това отиваме в къщата на Елизабет. Решаваме да разопаковуваме багажа, да обядваме и малко по-късно да отидем в *Брамасоле*.

Къщата е развалина. Канали за тръбите на парното са издълбани във вътрешните стени на всяка стая. Работниците са оставили купища камъни и чакъл по напълно незастланите подове. Найлонът, за който бяхме помолили, е просто наметнат върху мебелите, в резултат на което всяка книга, стол, чиния, легло, кърпа и квитанция в къщата са покрити с мръсотия. Дълбоките, назъбени канали по протежение на цялата стена — от пода до тавана — изглеждат като открити рани. Работниците тъкмо са се заели да циментират пода на новата баня. Мазилката в новата кухня вече е напукана. Голямата дълга мивка е инсталирана и изглежда чудесно. Някой от работниците е надраскал с черен флумастер телефонен номер върху фреската в трапезарията. Ед незабавно грабва мокър парцал и безуспешно се опитва да го изчисти. Той мята парцала върху отломките. Работниците са оставили всички прозорци отворени и сега на пода има локви вода от сутрешния дъжд. Повсеместното безхаберие, като например това, че телефонният апарат е напълно затрупан с отпадъци, така ме вбесява, че излизам навън да глътна малко чист въздух. Бенито е на друг обект. Един от работниците му вижда колко сме разстроени и се опитва да каже, че всичко ще бъде завършено бързо и качествено. Той работи в отвора, избит между новата кухня и избата. Изглежда ми срамежлив и угрижен. Прекрасна къща, прекрасно място. Всичко ще бъде наред. Избелелите му сини очи ни гледат тъжно. Бенито пристига целият кипнал. Не е имал време да почисти, преди да дойдем, но така или иначе това било работа на водопроводчика. Той самият също бил потърпевш, защото водопроводчикът не се появил в уреченото време. Но всичко е *perfetto, signori*. Той ще се погрижи за напуканата мазилка — тя не е могла да изсъхне заради дъждове. Ние не знаем какво да кажем. Докато Бенито жестикулира, забелязвам, че работникът ме гледа. Зад гърба на Бенито той прави странен жест — кимва към Бенито и подръпва с ръка долния си клепач.

Горното патио изглежда перфектно. Застлали са го с розови тухли и са укрепили ръждясалите железни парапети, без да пострада старинният му външен вид. Поне едно нещо е направено както трябва.

Здрачът се спуска около четири следобед, а в пет вече е истинска нощ. Магазините обаче продължават да работят след сиестата. Отварят сутрин, затварят за сиеста и после отново отварят за няколко часа — зимният ритъм изобщо не се различава от този през горещите летни дни. Отбиваме се при синьор Мартини, за да го поздравим. Радваме се да го видим и да чуем неговото *Voh* и *Anche troppo*, един от многофункционалните му отговори, който означава „да, твърде много“. С нашия лош италиански му обясняваме какво става. Изведнъж се сещам за странния жест.

— Какво означава това? — питам аз и подръпвам долния си клепач.

— *Furbo*<sup>[3]</sup> — отговаря синьор Мартини. — Кой е *furbo*?

— Очевидно човекът, с когото сключихме договор за ремонта.

Топъл дом. Благодарим ти, Елизабет. Купуваме червени свещи и борови клонки, за да украсим поне малко за Коледа. В момента изобщо не ни е до готвене, въпреки че се изкушаваме от зимните деликатеси, които са пуснали по магазините. Много ни харесват мебелите, които Елизабет ни подари. Освен единичните легла, масичката за кафе, двете бюра и лампите, вече имаме и антична *madia*<sup>[4]</sup>, чиято горна част се използва за размесване на тесто. Отдолу има шкаф с чекмеджета. Топлата патина на кестена ме кара да погала с ръка дървото. Сред нещата, които ни е оставила, откриваме и огромен *armadio*, достатъчен да побере цялото ни спално бельо, маса за хранене, антични ракли, *cassone* (висок шкаф, който служи като склад), два селски стола и великолепни чинии и прибори за хранене. Изведнъж се оказва, че ще заживеем в обзаведена къща. При толкова много стаи ще ни остане достатъчно място да поберем и нашите собствени съкровища. След всичко, на което сме подложени около ремонта, този жест на щедрост ни трогва неимоверно. В момента тези неща все още са част от нейния подреден дом, но преди да си тръгнем оттук, ще трябва да преместим всичко в нашата къща, пълна със строителни отпадъци.

С приближаването на Коледа работата се забавя, след това спира. Празниците тук продължават неочаквано дълго. Нова година се слива с още няколко празнични дни. Никога не сме чували за Санто Стефано, който също се отбелязва с почивен ден. Франческо Фалко, който от двадесет години работи за Елизабет, пристига с камион заедно със сина си Джорджо и зет си. Те разглобяват гардероба и натоварват в камиона всичко, с изключение на бюрото, което е твърде широко, за да излезе от кабинета. Елизабет е написала всичките си книги на това бюро и то сякаш не иска да напусне къщата, но докато нося към колата кашони със съдове, виждам как мъжете го спускат с въже от прозореца на втория етаж. Дружно аплодираме неговото плавно приземяване.

Пристигайки в къщата, натъпкваме мебелите в две стаи, които сме разчистили и измели, покриваме ги с найлон и затваряме вратите.

Не можем да направим абсолютно нищо. Бенито не отговаря на обажданията ни. Мен ме боли гърлото. Не сме купили никакви подаръци. Ед се е умълчал. Дъщеря ми, повалена от грип в Ню Йорк, ще прекара първата си Коледа сама, защото катаклизмите около ремонта я накараха да се откаже от идването си тук. Седя и съзерцавам реклама на Бахамите в едно списание — неизменната ивица искрящо бял плаж на фона на прозрачна, лазурносиня вода. Някой някъде безгрижно мечтае върху раиран надуваем дюшек под лъчите на слънцето, а пръстите му лекичко порят топлата повърхност на океана.

За Бъдни вечер си поръчваме паста с диви печурки и телешко и бутилка превъзходно „Кианти“. В ресторанта има само още един човек, тъй като *Natale* е преди всичко семеен празник. Мъжът е облечен в кафяв костюм и седи сковано. Виждам го как бавно отива с храната, долива си чашата до половина и вдъхва аромата на течността, сякаш това е някаква отлежала резерва, а не обикновено наливно вино. Внимателно пристъпва към следващото блюдо. Едва девет и половина е, а ние приключваме с вечерята. Ще се върнем в къщата на Елизабет, ще си запалим камината и ще се насладим на десертното вино и тортата, които купих този следобед. Докато Ед си чака кафето, на мъжа му сервира чиния със сирене и купичка с орехи. В ресторанта е тихо. Той чупи един орех, отхапва парче сирене, изяжда и ореха и чупи друг. Искра ми се да сведа глава върху бялата покривка и да заплача.

Според Иън работата е приключила успешно в края на февруари. Ние плащаме договореното без абсурдните допълнителни разходи, които Бенито е начислил. Излиза, че за окачването на една врата той иска да ни одере с хиляда долара. Ще трябва лично да се уверим каква и колко точно допълнителна работа му се е наложило да свърши. Как е изчислил крайната сума, за нас с мистерия.

В началото на април Ед се връща в Италия. Взел си е отпуск през пролетния четвърт семестър. Планът му е да разчисти земята и да обработи, лакира и излъска всички греди в къщата преди моето пристигане на първи юни. След това заедно ще почистим и ще боядисаме всички стаи и прозорци и ще върнем кодовете във вида, в който бяха преди намесата на Бенито. В новата кухня има само мивка, съдомиялна, печка и хладилник. Вместо кухненски шкафове мислим да направим тухлени колони, между които да сложим рафтове от широки дъски с мраморно покритие. Имаме силна мотивация — в края на юни моята приятелка Сюзън планира да се ожени в Кортоне. Когато я попитах защо иска сватба в Италия, тя отговори загадъчно:

— Искам да се оженя на език, който не разбирам.

Гостите ще отседнат у нас, а венчавката ще се състои в градската зала, която е построена през дванадесети век.

Ед казва, че се е настанил в стаята на втория етаж, която има изглед към патиото. Тя е неговият малък оазис сред безпорядъка. Той е изчистил едната баня и е извадил от багажа няколко тенджери и чинии — най-основното, което му е нужно. Бенито е изнесъл няколко купчини с отпадъци, но ги е изхвърлил в началото на алеята, превръщайки я в бунцище. На предната тераса е зарязал малка планина от камъни, които са останали от стената. Тухлите от патиото и спалнята са натрупани на друга купчина. Дори при това положение Ед сияе от радост. Майсторите са си отишли! Новата баня с тридесетсантиметровите си квадратни плочки, високата мивка в стил *belle époque* и вградена вана изглежда просторна и луксозна в сравнение с предишната, в която се обслужвахме с кофа. Пролетта е изумително зелена и хиляди ириси и нарциси са цъфнали сред високата трева из целия имот. Ед открива едно поточе, което се стича между обвитите в мъх скали, където две сухоземни костенурки се припичат на слънце. Бадемовите и плодните дръвчета са толкова



неземно красиви, че на Ед му се налага насила да се откъсва от работата навън.

Опитваме се да не говорим много по телефона. Обикновено се увличаме в дълги разговори, след което решаваме, че за тези пари сме могли да направим еди-какво си по къщата. Но Ед има нужда да разкаже какво е свършил. Той иска някой да чуе, че гредите изглеждат наистина страхотно след финалното излъскване, че вратът му се е схванал от болка, защото цял ден е работил по някой таван, че е стигнал до четвъртата стая. Казва, че всяка стая му отнема по четиридесет часа работа — гредите, таванът, стените. Подовете оставя за накрая. Работи от седем сутринта до седем вечерта, седем дни в седмицата.

Най-сетне идва юни и аз мога да тръгна. От разказите на Ед очаквам къщата да свети, като пристигна. Но типично в негов стил той ми е докладвал само за това, което самият той е свършил.

В първия момент ми е трудно да определя докъде е стигнал. Вярно, гредите изглеждат страхотно. Но по пода има какво ли не — отломки, мазилка, старо тоалетно казанче. Електротехникът все още не се е мяркал. Шест от стаите са напълно недокоснати. Всички мебели са наблъскани в три стаи. Истинско бойно поле. Опитвам да не се издам колко съм ужасена.

Ще ми се да се отдам на почивка и възстановяване. За съжаление, нямам друг избор, освен да запретна ръкави. Имаме около три седмици да се подготвим за първата вълна от гости. Сватбата! В момента идеята някой да остане да ноцува тук, ми изглежда абсурдна.

Ед е висок 1,85 м, а аз 1,60 м, затова той се захваща с тавана, а аз — с пода. Гените определят съдбата, но дали това ни харесва? Ед всъщност иска да довърши гредите. Боядисването на тухления таван е по-малко забавно, но е удовлетворяващо. Изведнъж лепкавите греди стават тъмни и внушителни, а лющещият се таван чисто бял. Стаята добива графичен вид. С големите четки от глигански косъм боядисването става бързо. Стените направо искрят — бялото, нанесено върху мазилка, е възможно най-бяло. Когато стаята стане готова, аз имам за задача да боядисам *battiscopa*, сива ивица в основата на стените, широка около петнадесет сантиметра — нещо като фалшив корниз, традиционен в старите къщи от околността. Тя обикновено е в керемиденочервено, но ние предпочитаме по-светъл нюанс. Думата

*battiscopa* означава „докоснато от метла“. По-тъмната ивица боя скрива следите, които парцалът за под и метлата постоянно оставят в тази част на стената. Наведена с главата надолу, отмервам на няколко места 15 сантиметра от пода, облепвам с тиксо стената и пода, след което набързо минавам със сива боя и отлепвам лепенките. Така, естествено, свалям малко и от бялата боя, която трябва да бъде повторена. Дванадесет стаи, всяка с по четири стени, плюс стълбището, площадките и входът. Оставяме каменната изба както си е. После почиствам пода. Първата стъпка е да събера всички едри боклуци и сметта и да мина с прехосмукачката. После изсипвам една специална течност, която разтваря остатъците от мръсотия, мазилка и боя. След това бърша с мокър парцал три пъти, като втория път слагам малко сапун във водата. Бърша на колене. Следваща стъпка — отново минавам с парцала, като слагам във водата малко солна киселина. Изплаквам и намазвам с масло от ленено семе. Оставям маслото да попие и изсъхне. След два дни минавам с восък. Хайде отново на колене. А коленете ми, които изобщо не са привикнали на това, възроптават и аз едва се сдържам да не изпъшкам, докато ставам. Последна стъпка — излъсквам с мек парцал. Подовете отново са разкошни, тъмни и блестящи. Всяка стая си идва на мястото и до голяма степен напомня за времето, когато купихме къщата, само дето сега гредите изглеждат добре и навсякъде има монтирани радиатори.

— Brutto<sup>[5]</sup> — казвам аз на водопроводчика, когато за пръв път ги виждам.

— Да — отвръща той, — но красиво през зимата.

Както ме предупреди Ед, работата продължава от седем до седем, седем дни в седмицата. Разпръскваме чакъл по алеята към къщата, която така или иначе е разбита от всички тези камиони. Изкопаваме по-едрите камъни и тухли и хвърляме отгоре окосена трева. Чакълът постепенно ще улегне. Наемаме човек да изнесе купчината боклук, която Бенито е оставил след себе си. Няколко дни по-късно, по време на една разходка, виждаме цял куп отломки, изтърсени до пътя на около километър и половини от нас, и с ужас забелязваме парчета от старата ни мазилка, боядисана в синьото, с което оцветяват мантията на Мадоната.

След гимназията и по време на колежа Ед е работил като хамалин, помощник — сервитьор и дърводелец. Един наш приятел го

нарича „поета с мускулите“. Той страшно обича физическия труд, макар че вечер се чувства изтощен. Аз досега не съм се напънала с подобни занимания, освен случайните ми напъни да реставрирам мебели, да подрязвам храсти, да боядисвам стени и да слагам тапети. Затова тези усилия са шок за тялото ми. Всичко ме боли. Какво е вода в коляното? Мисля, че може да си докарам нещо такова. Нощем спя като труп. Не знам как става, но сутрин и двамата чувстваме прилив на свежа енергия. И наново се залавяме за работа. Погълнати сме изцяло. Изумена съм от издръжливостта, която сме развили. Вече никога няма да подценявам работниците — те би трябвало да получават купища пари.

Докато мажа тухлите на патиото с ленено семе, слънцето напича непоносимо. Решена да довърша започнатото, аз работя, докато не започвам да залитам от изпаренията и жегата. От време на време ставам и с пълни гърди вдишвам от аромата на орловия нокът, който сме посадили в една огромна саксия. Отпускам поглед в далечината, след това отново грабвам четката. Кой да предположи, че плащайки за новия вътрешен двор, ще ни се наложи сами да си го довършваме. Изобщо не ни хрумна, че ще трябва да намажем пода на кухнята и патиото с няколко слоя от тази мазнотия.

По-късно през деня, когато вече сме изчистили, правим обиколка из къщата, за да видим как сме се справили дотук и какво ни остава. Двамата с Ед не смятаме да имаме общи деца, но решаваме, че това, с което сме се захванали, се равнява на тризнаци. Когато някоя стая стане готова, ние внасяме вътре съответните мебели. Една след друга стаите добиват завършен вид, макар и обзаведени оскъдно, само с най-необходимото. За единичните легла сме донесли бели кувертюри. Една сутрин отиваме до работилница в Арецо, където все още превръщат традиционните керамични вази в лампи, и купуваме няколко броя. Чувството е невероятно — нещата си идват на мястото, навсякъде е почистено, а през зимата ще ни бъде топло — успяхме! Всичко това ни изпълва с ентузиазъм и желание да продължим да дерзаем.

Една седмица преди сватбата приятелите ни Шера и Кевин пристигат от Калифорния. Виждаме ги как слизат от влака. Кевин мъкне нещо огромно, което прилича на двоен ковчег. Донесъл е колело! Ние продължаваме да работим, докато те посещават Флоренция и Асизи и се запознават с живота и творчеството на Пиеро

дела Франческа<sup>[6]</sup>. Вечер си устройваме угощения и те ни разказват за всички чудеса, които са видели, а ние им разказваме за новите кранове, които искаме да монтираме на седящата вана. Шера и Кевин моментално се влюбват в района и с удоволствие изслушват дневната ни сага за почистването и лъскането на кухненския под. Когато не пътуват, Кевин прави дълги преходи с колелото. Шера, която е художничка, остава с нас. Тя рисува млечнобели полукръгове над прозорците в една от спалните. Шера прекопира звезда от една картина на Джото, изрязва шаблон и запълва полукръговете със златни звезди. Някои от тях се „посипват“ по белите стени. Приготвяме спалнята на младоженците. От един антикварен магазин в Перуджа купувам две цветни гравюри на съзвездия с митологични зверове и фигури. На пазара в Кортоната намирам хубави светлосини чаршафи от лен и памук с рязана дантела в бяло. Подготвяме се и за първото домашно тържество. Купуваме двадесет чаши за вино, ленени покривки, тави за сватбената торта и каса вино.

Няма начин всичко да бъде завършено до сватбата (а дали изобщо някога и ще бъде?), но отхвърляме огромно количество работа. В деня, преди да пристигнат гостите, Кевин слиза долу и пита:

— Защо от тоалетната излиза пара? Това да не е някаква особеност на италианските тоалетни?

Ед донася стълба, за да стигне до казанчето, което е качено високо на стената, и бърка вътре. Гореща вода. Проверяваме и в другите бани. Новата е наред, но казанчето на другата стара баня също е пълно с гореща вода. Понеже почти не ползваме тези бани и не сме пускали топлата вода за по-продължително време, изобщо не бяхме забелязали, че в нито една от тях няма студена вода. В момента, в който дойдоха гостите, нещата излязоха наяве. Шера казва, че не искала да ни притеснява, но горещата вода от душа била много гореща. Водопроводчикът не може да дойде в следващите няколко дни, така че ще изкараме сватбата с бързи душове и димящи тоалетни!

Предната тераса е все още изровена, но ние посадихме здравец около стената, за да отвличаме вниманието от грозната гледка. Добре че поне изчистихме баластрата от ремонта. В четири от стаите има легла. Очакваме братовчедите на Сюзън, които пристигат от Англия, а също и брата на Коул с неговата съпруга. Шера и Кевин ще отидат на

хотел в града за няколко дни. Освен това и други приятели идват от Върмонт.

През деня сме дванадесет души въщи. Имам много помощници за обяда и напитките. Тортата трябва да бъде импровизирана, защото фурната ни е малка. Представям си три пандишпанови блатата с лешников крем между тях, маслена глазура и украса от бита сметана и черешки, потопени в ликьор. Не можем да намерим достатъчно голяма купа да забъркаме блатовете и накрая купуваме алуминиева кучешка паница, която е идеална за целта. Тортата е прекрасна, но от едната страна е малко по-надигната. Украсяваме я цялата с цветя. После всички се разбягват в различни посоки — кой да гледа забележителности, кой да пазарува.

Спретваме предбрачната вечеря в тихата топла вечер. Всички са облечени в светли ленени и памучни дрехи. Правим си много общи снимки на стълбите и до парапета на балкона. Братовчедът на Съзън вади шампанско, което е купил във Франция. След напитките с *bruschette*<sup>[7]</sup> и сушени маслини стартираме със студена супа от резене. Аз съм приготвила селски гювеч с пилешко, зелен фасул, наденица, домати и лук. Има зелен фасул с тънки шушулки и салата от рукола и цикория. Всеки разказва сватбени истории. Марк е щял да се жени за някакво момиче от Колорадо, което избягало в деня на сватбата и след седмица се оженило за друг. Карън била шаферка на една сватба, организирана на яхта, където майката на булката, облечена в синьо-зелен шифон, се напила до козирката. Когато аз се омъжвах на двадесет и две годишна възраст, исках венчавката да бъде в полунощ, всички да бъдат облечени в роби и да държат запалени свещи. Свещеникът беше категорично против и каза, че полунощ било „потайна доба“. Можел да ни венчае най-късно в девет вечерта. Вместо роба аз облякох сватбената рокля на сестра ми, а по пътя към олтара носех подвързан в кожа Кийтс. Майка ми ме дръпна за полата и аз се наведох към нея да чуя мъдрия ѝ съвет, а тя прошепна:

— Този брак няма да издържи и шест месеца. — Но сгреша.

Трябваше да имаме акордеонист в стил Фелини и може би бял кон за булката, но сме доволни и на възхитителната вечер и музиката от CD плейъра, която ни вдъхнови малко да потанцуваме в трапезарията. Бе предвидено да завършим вечерята с бяла плодова пита с праскови и борови ядки, но начинът, по който Ед описва *crema* и

лешниковия *gelato* в града, кара цялата компания да се втурне към колите. Те са изумени, че малкото градче все още е на крак в единадесет вечерта — всички са навън на кафе, сладолед или *amaro* — горчив ликьор, който се пие след вечеря. Бебетата в количките са все още ококорени и бодри като самите родители, а тийнейджърите са накацали по стълбите на градската зала. Единственото спящо създание е котката върху капака на полицейската кола.

В утрото на сватбата Сюзън, Шера и аз набираме лавандула и розови и жълти горски цветя за букета, който Сюзън ще носи към олтара. Тръгваме към града по римския път, облечени в коприна и костюми. Ед носи официалните ни обувки в пазарска чанта. Заради силното обедно слънце Сюзън е купила за всички слънчобрани от оризова хартия с китайски щампи. Влизаме в града и изкачваме стълбите на градската зала, строена през дванадесети век. Внушителната мрачна стая с висок таван е украсена с текстилни картини и фрески. Респектиращите столове с високи облегалки навяват на мисълта, че тук някога са подписвани височайши договори. Градската управа е изпратила червени рози, а за след церемонията Ед е уредил наздравица със студено *prosecco*, което ни носят от „Бар Спорт“. Братовчедът на Сюзън, Брайън, обикаля напред-назад с фотоапарат и снима от всеки ъгъл. След кратката церемония прекосяваме *piazza*-та и отиваме в „Ла Лоджета“, където си устройваме угощение с типични *antipasti*<sup>[8]</sup>: *crostini* — малки филийки хляб, гарнирани с маслини, чушки, гъби или пастет от птичи дроб; *prosciutto e melone* — пържени маслини, задушени с *pancetta*<sup>[9]</sup> и ароматна галета; и местния *finocchiona* — салам, подправен със семена от резене. После ни сервират подбрани *primi* — първите ястия, сред които равиоли с масло и градински чай и *gnocchi di patate* — малки бухтички от картофи, които тук сервират с песто. Ястията пристигат едно след друго, а кулминацията са блюда с печено агнешко, телешко и прочутата пържола на скара „Вал ди Киана“. Карън забелязва пианото в ъгъла, украсено с огромна ваза с цветя, и убеждава Коул, който е пианист, да посвири. Ед е на другия край на масата, но улавям погледа му, когато Коул започва да свири Скарлати. Преди три седмици за нас това беше сън, висока топка, плашеща перспектива.

— Наздраве — провикват се английските братовчеди.

Когато се прибираме вкъщи, всички сме замаяни от храната и жегата и решаваме да отложим сватбената торта за късния следобед. Чувам нечие хъркане. Всъщност хъркането е в дует.

Въпреки че ѝ липсва професионално изпълнение, за мен това е най-хубавата торта, която съм опитвала. Мисля, че това се дължи на ядките от нашите дървета Шера и Кевин отново танцуват в трапезарията. Другите тръгват на разходка до границата на имота, откъдето се открива гледка към езерото и долината. Ние не можем да решим дали да хапнем още веднъж, или да се въздържим. В крайна сметка се качваме по колите и отиваме в Камуча на пица. Любимите ни места са затворени, затова сядаме в някакво долнопробно място без никаква атмосфера. Пицата обаче е отлична и никой сякаш не забелязва прашните сиви завеси или котката, която е скочила върху съседната маса и обира останките от нечия вечеря. В края на масата булката и младоженецът се държат за ръце, очарователно отдадени един на друг.

Сюзън и Коул се отправят към Лука, а оттам към Франция. Семейните им гости са си тръгнали.

Шера и Кевин остават при нас още няколко дни. Ние с Ед отиваме до *marmista*<sup>[10]</sup> и избираме дебел бял мрамор за кухненските плотове. На следващия ден човекът ги отрязва и скосява, а Ед и Кевин ги натоварват в багажника на колата. Изведнъж кухнята придобива вида, в който си я представях — тухлен под, бели уреди, дълга мивка, дъсчени рафтове с мраморно покритие. Ушивам перденце от син кариран плат за под мивката и окачвам плитка чесън и сушени подправки на рафтовете. В града намираме старинна селска паница и поставка за чаши. Тъмното кестеново дърво изпъква великолепно на фона на белите стени. Най-накрая имаме къде да слагаме всички керамични купи и чаши, които купуваме от местните майстори.

Всички си тръгват. Дояждаме последните парчета от сватбената торта. Ед започва поредния си списък (дали да не облицоваме една стая с тях?) с предстоящи задачи. Кухнята е неустойма и сега вече можем да посрещнем апогея на сезонните плодове и зеленчуци. Четвърти юли — лятото е към своя край. Дъщеря ми идва. Приятели, които пътуват по тези места, ще се отбиват за обяд или нощувка. Готови сме.

- [1] Разходка. — Б.пр. ↑
- [2] Тухлен. — Б.пр. ↑
- [3] Хитрец. — Б.пр. ↑
- [4] Нощви. — Б.пр. ↑
- [5] Грозно. — Б.пр. ↑
- [6] Един от най-големите таланти в италианската живопис и най-големият интелектуалец в тази област преди Леонардо да Винчи. — Б.пр. ↑
- [7] Брускета. — Б.пр. ↑
- [8] Предястия. — Б.пр. ↑
- [9] Бекон. — Б.пр. ↑
- [10] Каменоделец, който обработва мрамор. — Б.пр. ↑



## ДЪЛГАТА МАСА ПОД ДЪРВЕТАТА

Пазарният ден в Камуча, прекрасното градче в подножието на хълма, на който е кацнал Кортонa, е четвъртък и аз пристигам там много преди настъпването на жегата. Туристите минават транзит през това модерно предградие на древния Кортонa. Но понятието „модерен“ е относително. Сред магазините *frutta e verdura*<sup>[1]</sup>, железариите и будките за семена попадам на две етруски гробници. Близо до месарницата има останки на някаква вила, огромна порта от ковано желязо и орнаменти от градинска стена. Камуча, която също е била бомбардирана през Втората световна война, се радва на порядъчно количество кестени, порти, достойни за снимка, и къщи със спуснати кепенци.

В пазарен ден няколко от улиците са затворени за коли. Продавачите идват рано и разтоварват от специални камиони и ремаркета стока, колкото за цял магазин или супермаркет. На едно място продават местно *pecorino*, овчето сирене, което може да бъде както меко и почти кремообразно, така и отлежало и твърдо като воденичен камък, и няколко пити отлежало *parmigiano*, което е ронливо и пълномаслено и оставя чудесен вкус в устата ми, докато обикалям по пазара.

Ще приготвям вечеря за нови приятели и затова оглеждам предлаганото. Любимата ми сергия е тази на двамата майстори на *porchetta*. Цялото прасе с магданоз, сплетен около опашката, и ябълка или голяма печурка, поставена в устата, е разпънато върху дъската за рязане. Понякога отрязаната глава е сложена отстрани и сякаш се взира в тялото, което е напълнено с подправки, парчета от собствените му уши и прочие (по-добре да не задълбаваме прекалено в този въпрос), след което е опечено в пещ на дърва. Можете да си купите *panino* (хрупкаво руло без пълнеж) и да си направите сандвич с резен *porchetta* без тлъстина или с мазна, препечена коричка. Един от собствениците на сергиите с *porchetta* много прилича на изложеното на тезгяха — малки очички, лъщяща кожа и ръце като свински

джоланчета. Пръстите му са къси и месести, с изядени нокти. Когато хвали предимствата на стоката си, той се усмихва, но на жена си се зъби. А нейните устни са замръзнали в напрегната полуусмивка. И преди съм купувала от него и знам, че *porchetta*-та му е вкусна. Този път купувам от благия човечец на съседната сергия. Заради Ед моля за допълнително *sale* (сол), както наричат неопределения пълнеж. И аз го харесвам, но се хващам, че ровя да видя какво има вътре. Без значение как е приготвено, свинското е полезно и вкусно, но печената на бавен огън *porchetta* е неговият апотеоз. Преди да пристъпя към зеленчуците, забелязвам чифт яркожълти еспадрили, които се връзват с панделки около глезените. Премествам торбите с покупките в едната си ръка, а с другата се опитвам да пробвам еспадрилите. Идеални са, и то за по-малко от десет долара. Пускам ги при *porchetta*-та и *parmigiano*-то.

Шалове (ярки копия на „Шанел“ и „Ерме“) и ленени покривки са повесени под един навес. Препарати за тоалетна, ширити и тениски са натрупани в сандъци или върху сгъваеми масички. Освен храна на този пазар можеш да си купиш дрехи, неща за градината и уреди за бита. Има и изделия на местните занаятчии, но трябва да ги потърсиш. Тосканските пазари не са като тези в Мексико — с прекрасни играчки, плетива и керамични изделия.) Цяло чудо е, че те изобщо продължават да съществуват, предвид изтънчения италиански стил и стандарта на живот в околността. Откривам, че традицията в изработването на ковано желязо все още е жива. На места виждам хубави ръжени и скари за камина. Любима ми е стойката за цяло *prosciutto* — железен обръч с дръжки, монтиран към дъска за рязане. Може би някой ден ще реша, че ми е нужен цял бут *prosciutto*, и ще си купя такава. Веднъж си купих оттук ръчно плетени кошници, направени от тъмни, жилави върбови клонки. Голямата е идеална за кухненски провизии, а малките кръгли кошнички — за зрелите праскови и череши. Една жена продава стари покривки за маса и чаршафи с плътно извезан монограм, които вероятно са събирани от ферми и вили. Тя има и три купчини жълтеникави дантели. Може би някои от тях са плетени на съседния остров Изола Маджоре в езерото Тразимено. Там все още може да видите жени, които следобед сядат пред прага на къщите си и плетат дантели. Откривам две огромни квадратни ленени възглавници, богато украсени с рязана дантела и панделки. Струват десет хиляди лири също като сандалите. Явно това е вълшебното число днес. Докато

купувам раирани кърпи за бърсане на чинии, забелязвам няколко козяка, увесени на една кука. Представям си как страхотно ще изглеждат върху теракотените подове в къщата. Но всичките четири броя са прекалено малки и затова човекът ми казва да мина следващата седмица. После обаче се опитва да ме убеди, че овчите кожи така или иначе са по-добри, но аз не ги харесвам.

Тръгвам към щандовете с плодове и зеленчуци, но пътьом решавам да се отбия до бара, за да пийна едно кафе. Всъщност това с претекст да седна да позяпам малко. Хората от околността идват тук не само за да пазаруват, но и да се видят с някой приятел или бизнес партньор. Пазарната глъчка в Камуча е прелестен рояк гласове, болшинството от които говорят на местния диалект от Вал ди Киана. Не разбирам по-голямата част от това, което казват, но забелязвам една обща тенденция. Хората омекотяват звука *ч* и той звучи по-скоро като *ш*. Вместо чепто (сто), казват „шенто“. Дори чух някой да казва „капушино“ вместо капучино, въпреки че най-често използват гальовното „капуч“. Името на града си произнасят не Камуча, а Камуша. Странно, но и буквата *к* често търпи промени. В околностите на Сиена хората казват „хаса“ вместо „каса“ и „хока-хола“ вместо „кока-кола“. И този обичай се следва от всички. Пред бара са се събрали около стотина фермери. Някои играят карти, докато жените им пълнят пазарските торби с дребни ягоди, босилек с провесени навън корени, сушени гъби и вероятно риба от сергията с морски дарове от Адриатика. За разлика от италианците, които поглъщат наведнъж напръстник с еспресо, аз дълго се наслаждавам на своето черно кафе.

Веднъж една приятелка презрително заяви, че Италия е на път да стане като всяка друга страна — хомогенизирана и американизирана. Искане ми се да я довлека тук да постои заедно с мен. Животът на тези мъже е изписан на лицата им — вероятно така е с всеки от нас. Лицето и тялото им говорят, че са свикнали с тежкия физически труд. Всички са слаби, без грам мазнина по тялото. Изглеждат като сушени на слънце — тенът им е толкова дълбок, че сигурно не избеляват и през зимата. Селските дрехи са груби и здрави. Тези хора не се „докарват“, те просто се обличат. Освен това всички притежават вродено достойнство. Някои несъмнено са хитри, свадливи и жестоки, но и те са напълно истински, открити и пълни с живот. Други са изгубили по някой и друг зъб, но се усмихват широко и без никакво притеснение.

Вглеждам се в очите на един мъж — лявото е побеляло и изпъстрено с млечно синкави вени като жилките на мрамор. Другото е черно като центъра на слънчогледова пита. Сред навалищата се мотае едно умствено изостанало момче. Хората не му обръщат специално внимание, но не го и гонят. То просто е тук и си живее живота като всеки от нас.

Вкъщи планирам менюто предварително, но докато пазарувам, често импровизирам. Решавам какво ще готвя чак когато видя кои неща са узрели тази седмица. Обикновено купувам повече, сякаш вкъщи ме чака цял взвод гладници. Много се ядосвах в началото, когато откривах, че няколко дни след като съм ги купила, доматиите или грахът вече са се развалили. Накрая осъзнах, че продуктите, които купувам, са отбрани или изровени от земята същата сутрин и трябва да се консумират веднага, докато са най-хубави. Така ми се изясни още една загадка. Досега все се чудех защо тукашните хладилници са толкова миниатюрни, докато не осъзнах, че италианците не се запасяват с храна като нас. Огромният хладилник, който имам вкъщи, започва да ми се вижда като обществен в сравнение с мъничкия, който ползвам тук.

Преди две седмици бях сложила вътре малки грудки лилав артишок с дълги стъбла. Ние ги обичаме леко задушени с домати, чесън, вчерашен хляб и магданоз и след това натопени в зехтин и оцет. Днес вече няма нито един. *Fagiolini*-те, крехки шушулки зелен фасул, са неустойими. Дали да не приготвя две салати, понеже зеленият фасул също е много хубав с марината от лучен винегрет? Защо не? Купувам бели праскови за закуска, но за тази вечер черешите са идеалният десерт. Вземам един килограм, след което тръгвам да търся костиловадачка в другата част на пазара. И тъй като не знам думата, прибъгвам до жестове. Знам *ciliegia*, череша, което помага. Във Франция и Италия съм попадала на десерти с череша, на които не са им махнати костилките, но аз държа моите да бъдат изчистени. Тези специално ще накисна в „Кианти“ с малко захар и лимон. Решавам да взема и малко дребни жълти домати, не добре почистени от пръстта. Ще ги измия леко, ще ги поръся с малко зехтин и розмарин и са готови за печене.

Осигурих продуктите за вечерята. Минавам покрай клетки с женски токачки, патици, пилета и зайци. Едно време дъщеря ми имаше

за домашен любимец черен ангорски заек и затова не мога да отмина безразлично двете петнисти зайчета, които гризат моркови от една прашна книжна торба с надпис „Alitaha“. Не мога обаче и да си ги представя да треперят в багажника на колата ми. Възнамерявам да се отбия до месаря за телешко печено. Той явно си е малко чешит, иначе не намирам логично обяснение за решенията му. Щом човек яде месо, би трябвало да знае откъде идва то. Но клюмналите глави и затворените клепачи на пъдпъдъка и гълъба ме карат да спра и да се загледам. Глави на петли, крака на пилета (с жълти нокти като тези на госпожа Рикър, която е партньорка на баба ми в играта на шах), парче кожа, което доказва, че одраното животно е заек, а не котка, цели крави, окачени на кука надолу с главата, а последните им капки кръв се стичат върху квадратно парче хартия или кърпа, сложени отдолу — от всичко това започва да ми се повдига. Като дете сядах на задните стълби и гледах как готвачката ни с рязко движение извива и прекършва врата на някое пиле. Пилето пробягваше няколко кръгчета, пръскайки кръв наоколо, след което, конвулсирайки, се катурваше на една страна. Обичам печени пилета. Дали някога бих могла да извия врата на някое?

Натоварила съм се с толкова, колкото мога да нося. Следващата ми спирка е кооперативната изба, откъдето ще взема малко вино местно производство. В края на сергиите една жена продава градински цветя. Тя ми завива във вестник китка розови цинии, които аз мушвам в дръжките на чантата си. Слънцето пече яростно и хората започват да затварят за сиестата. Една жена, която не е продала много от хавлиените си кърпи на жълти и зелени райета, изглежда уморена. Тя изпъжда кучето, което спи в сгъваемия ѝ стол, и сяда за кратка почивка, преди да започне да прибира стоката.

Въпреки жегата минавам покрай мъж, облечен с пуловер, багажникът на миниатюрния му фиат е пълен с черно грозде, което цяла сутрин се е пекло на слънцето. Ароматът на вино, плесен и виолетки ме кара да се закова на място. Човекът ми предлага едно зърно. Топлата сладост се разлива в устата ми. Никога не съм вкусувала нещо толкова истинско като това грозде. То дори мирише на пурпур. Вкусът му, по-древен от етруските и изключително свеж и приятен, направо ме зашеметява. Великолепните едри зърна, преливащи от

двете кошници, ме съблазняват и аз вземем една *grappolo* (чепка), защото искам този вкус да остане с мен през цялата сутрин.

Изпразвам платнените пазарски чанти и кухнята се изпълва с аромата на зрели плодове и зеленчуци, стоплени от жегата в колата. Всеки, който се връща от пазар, трябва да се чувства вдъхновен да грабне най-близката кошница и да подреди натюрморт от домати, патладжани (*melanzane*<sup>[2]</sup> и дори *aubergine*<sup>[3]</sup> звучи по-истински от скучното *eggplant*<sup>[4]</sup>), тиквички и гигантски чушки. В купа подреждам само плодовете, които ще консумираме веднага, а останалите слагам в хладилника, защото в противен случай ще си заминат.

Все още се изумявам, че кухнята е завършена. Въпреки че над входната врата продължава да се забелязва сянка от окръжност, в чиято ниша е висяла икона или кръст, в стаята няма и следа от нейните по-късни обитатели — говедата и пилетата. Когато изтръгнахме яслите, върху изронената мазилка открихме останките от сложен стенопис, зад мръсната кошара — орнаменти от зелена мраморна мозайка. По време на ремонта спирахме за кратко и се питахме:

— Представяше ли си, че ще ти се наложи да изстъргваш стени, просмукани от десетилетна животинска урина? — И: — Нали осъзнаваш, че ще готвим в параклис?

Странно, но в момента ми се струва, че кухнята винаги е била в сегашния ѝ вид. Както навсякъде из къщата, и тук тухленият под е лъснат с восък, стените са измазани в бяло, а гредите на тавана (да са живи вратът и кръстът на Ед!) са тъмнокафяви. Отхвърлихме идеята за кухненски шкафове. Още в онези вечери, докато изготвяхме скиците върху милиметрова хартия, решихме, че ще бъде по-лесно да монтираме подпори за открити рафтове. Двамата с Ед сами отрязвахме дъските и ги боядисахме в бяло. В кошници, купени от пазара, държим инструменти и метални скоби. Гладките бели мраморни плотове с дебелина пет сантиметра са радост за очите и ръцете ми, защото всеки път, когато размесвам върху тях тесто за пица или сладки, ме даряват с неизменна прохлада. На съседната стена окачихме още рафтове и върху тях подредихме чашите и купите за паста. За да подсили скобите, Ед заби в солидната каменна стена дюбели, като през това време камъчета хвърчаха навсякъде, а бургията виеше, възможно най-пронизително.

*Синьората*, живяла тук преди сто години, може да влезе в кухнята и направо да започне да готви. Ще ѝ хареса порцелановата мивка, която е голяма колкото бебешка ваничка, мястото за изцеждане на съдовете и заобленият хромиран кран. Представям си я с трапчинка на брадата, блестящи черни очи и коса, прибрана с гребенчета на тила. С груби обувки и черна рокля със запретнати ръкави, тя е готова да започне да навива равиолите. Без съмнение би изпаднала във възторг от уредите — съдомиялната, печката и хладилника, който не прави лед (все още новост в Тоскана), но иначе би се почувствала у дома си. В следващия ми живот, когато ще бъда архитект, кухнята, които ще проектирам, винаги ще имат излаз към градината. Харесва ми да мога да си чистя зеления фасул, седнала върху каменната стена, да оставям мръсните тенджерки да се киснат във външния умивалник, да суша изпраните кърпи върху стената и с чистата вода, която ми остане, да поливам руколата, мащерката и розмарина, които цъфтят точно до вратата. И понеже през лятото двойната врата е отворена денонощно, кухнята се изпълва с въздух и светлина. Всеки ден една оса — дали не е една и съща? — влиза и пие вода от чешмата, след което директно отлита.

Единственият типично американски елемент е осветлението. Изключително високата цена на електричеството обяснява масовото потребление на четиридесетватовите крушки. Аз обаче ме понасям слабо осветена кухня. Избираме две големи осветителни тела и реостат, чийто монтаж кара Лино, електротехника, да се концентрира до краен предел. Той никога не е инсталирал подобно интригуващо нещо. Но лампите!

— Една ви е достатъчна. Това не е операционна — настоява той. Смята, че е длъжен да ни предупреди за сметката за електричеството, но понеже не може да обясни това с думи, започва да разтърсва едновременно ръцете и главата си, за да ни убеди, че се обричаме на разорение.

На тухления перваз над мивката съм започнала да събирам ръчно изрисувани глинени чинии и купи — местно производство. Мисля да подмамя Шера да нарисува един корниз от лозови листа и клонки по стените. Но засега кухнята е *finita*.

Двамата с Ед инвестирахме толкова енергия в тази кухня, защото готвенето е в кръвта ми по семейна линия. Без значение по какъв случай или повод, жените, сред които израснах, можеха направо да изнесат открит урок в кухнята — от деликатни панировки и пресовано пиле до димящ стек „Брунсуик“. През лятото майка ми и нашата готвачка Уили Бел се надпреварваха да затварят буркани с домати и мариновани краставички и да бъркат цели казани грозде за желе. Още в началото на декември започвах да приготвят сладкиши с бренди и да чистят планини от орехови ядки за печене. Вкъщи никога не оставахме без кутия шоколадови сладки или замразено тесто, готово за печене. Винаги се намираше и чиния бисквити, останали от вечерята. В края на всяко ядене вече обсъждахме следващото.

Отначало дъщеря ми показваше съвсем ясно, че няма да продължи традицията на майка ми и Уили, чиито таланти белязаха мен и сестрите ми със страст към готварските книги, с желанието постоянно да планираме събирания и с върховното изпитание или съдба — да готвим дори когато го правим само за себе си. С изключение на редките случаите, когато забъркваше твърд като обсидиан карамел, като дете Ашли изобщо не обичаше кухнята. Малко след като завърши колежа, тя се запали по готвенето и незабавно взе да ми звъни за всякакви рецепти — пиле с четиридесет скилидки чесън, еклери, ризото, шоколадово суфле, картофи „Ана“. Изглежда, неволно беше усвоила известни знания. Сега, когато сме заедно, двете понякога изпадаме в периоди на планиране и готвене. Тя ми даде страхотна рецепта за мариновано свинско филе и млечно маслен лимонов кейк. Тази приемственост между поколенията ме убеди в едно — готвенето е съдба.

Но въпреки неумолимия зов на наследството през последните години аз намирах все по-малко време за готвене. В обичайното ни ежедневие в Сан Франциско готвенето на моменти се превръща в тежест. Признавам, че понякога се облягам на кухненския плот и похапвам сладолед с вилица направо от картонената кутия. Друг път и двамата се прибираме късно от работа и намираме в хладилника само целина, грозде, спаружени ябълки и мляко. Но това не е проблем, тъй като Сан Франциско се слави със страхотните си ресторанти. През уикендите се опитваме да опечем по две билета или да направим



достатъчно минестроне или паста, които да ни стигнат чак до вторник. В сряда се отбиваме при Гордо за по едно мазно бурито с месо, сметана и лют сос. За случаите, в които много бързо трябва да приготвя вечеря, държа в хладилника замразена супа, чили и задушено с бульон.

Ваканционната атмосфера на къщата, свободата да разполагам с най-основните продукти и непринуденото удоволствие от готвенето ме убеждават, че кухнята трябва да бъде точно такава, каквата е. Често си мисля за летните трапези на майка ми. Тя организираше всичко с привидна лекота. Накрая ми просветва — може би грешката не е в мен. Тогава всичко е било по-лесно. Мама си имаше помощници. Аз бърках сладоледа, докато сестра ми доливаше мляко. През това време другата ми сестра белеше фъстъците. Уили беше компетентна по всичко. Майка ми дирижираше движението в кухнята и подреждаше масата. Аз често готвя по нейни рецепти, стига да не става въпрос за пържено пиле, и съм усвоила част от лекотата, с която тя се оправяше с гостите. Тук разполагам с най-важното нещо — време. Гостите ми наистина с готовност вадят костилките на черешите или притичват до града за парче *parmigiano*. Освен това готвенето сякаш ми отнема по-малко време, защото хранителните продукти са толкова качествени, че се нуждаят само от най-основна подготовка. Тиквичките имат вкус на тиквички. Листата на цвеклото, леко задушени с чесън, стават великолепни. Плодовете не са облепени със стикери. Зеленчуците не са полирани с восък или облъчени с радиация и вкусът им наистина е различен.

На 500 метра надморска височина нощите стават хладни. Това ни устройва, защото можем да си позволим да си хапваме по-обилно — нещо, което жегата не разрешава. Докато в един на обяд спокойно можем да минем с *prosciutto* със смокини, студена доматиена супа, артишок по римски и паста с лимонови корички и аспержи, свежестта на вечерта разпалва апетита. Сервираме спагети с рагу (аз най-накрая разбрах, че тайната съставка на рагуто са пилешките дробчета), минестроне с топчета песто, *osso buco*, запечена полента, печени червени чушки, задушени с рикота и яйчен крем с подправки, и пандишпанова торта с лешников крем и топли череша, накиснати в „Кианти“.

Когато доматиите са узрели, няма по-добро от студената доматиена супа с шепа босилек и царевични кротони. *Panzanella* (малко плато) е друг любим специалитет — салатата от зехтин, оцет, домати, босилек, краставици, накълцан лук и стар хляб, накиснат във вода и изцеден — истинска рожба на недоимъка. И понеже хляб се купува всеки ден, тосканските домакини намират добро приложение на остатъците. Твърдите самуни са идеални за хлебни пудинги и от тях стават най-добрите пържени филийки, които съм опитвала. По цели дни караме без месо, без изобщо да усетим неговата липса, след това една печена *faraona* (токачка) с розмарин или свинско филе, задушено с градински чай, ни припомня колко фантастични могат да бъдат просто приготвените меса. Откъсвам няколко шепи мащерка, розмарин и градински чай и ми се ще да можех да изпратя по едно стръкче от всяко растение в Сан Франциско, където в една саксия отглеждам хилави подправки. Тук слънцето удвоява размера на насажденията на всеки две седмици. Риганът около кладенеца бързо избухва в пояс, широк цял метър. Дори дивата мента и маточината, които изкопах на хълма и посадих тук, са се прихванали. Джодженът също вирее. Вергилий твърди, че ранените елени лекуват с него раните си. Мария Рита от *frutta e verdura* ме съветва да слагам маточина в салатите и зеленчуците, както и във водата, в която се къпя. Мисля, че дори да не готвех, пак щях да обичам да бера билки. Ароматът на току-що откъснати подправки е наслада както за небцето, така и за останалите сетива на готвача. След като почистя мащерката, аз не си мия ръцете веднага, докато ароматът на подправката не избледнее от само себе си. Засадах цял жив плет от градински чай, което е повече, отколкото някога ще ми потрябва, и оставих по-голямата част от него да цъфне за пеперудите. Цветовете на градинския чай, наред с лавандулата, изглеждат разкошно в букетите от диви цветя. Останалото изсушавам или използвам веднага, най-често като правя зелен фасул със зехтин, любимо ястие на тосканците, които са известни като „любители на фасула“.

Всеки път, когато печем нещо на скарата, Ед хвърля върху въглените и месото дълги стръкове розмарин. Хрупкавите листи не само придават аромат, но и са приятни на вкус. Когато пече скариди, той ги нанизва на стръкчета от розмарин.

Слагам до вратата на кухнята саксии с босилек, защото казват, че гонел мухите. По време на строежа на стената и кладенеца видях как един работник стри между пръстите си листа от босилек и намаза с тях ужиленото от оса място. Каза, че той изцяло прогонвал болката. Колкото повече бера, толкова повече расте. В салатите слагаме цели листа, в пестото — направо връзки, а летните оранжади и домати ястия подправяме с огромни количества босилек. От всички подправки той в най-голяма степен улавя същността на тосканското лято.

Дългата поредица от летни обеда изисква и дълга *tavola*. Сега, когато кухнята е готова, трябва да се сдобием с градинска маса и колкото по-дълга, толкова по-добре. Изобилието на пазара неизбежно ме вдъхновява да купувам огромни количества продукти за менюто на гостите, които неизменно събираме — приятели от Америка, роднини на наши приятели, които се отбиват да ни поздравят, тъй като така и така били по тези места, и нови приятели, които водят със себе си техни приятели. Още малко паста във връщата пода, още една чиния или чаша, още някой и друг стол. Масата и кухнята доста задължават.

Аз си имам идея за идеалната маса с идеалните размери. Ако бях дете, щях да искам да повдигна покривката и да се мушна под безкрайно дългата маса, където в меката светлина щях клекнала да слушам гръмките шегги, звъntenето на чашите, репликите, които възрастните си разменят, когато са сами, постоянните *Salute* и *Cin-cin*, долитащи от всички страни на масата. Щях да се вирам в коленете, обувките и широките цветни дрехи на хората и да усещам тежестта на отрупаната маса. Под такава маса може да ми прави компания и едно голямо куче. А отгоре винаги трябва да има място и за една огромна ваза с цветята, които цъфтят в момента. Ширината на масата трябва да позволява на големите чинии свободно да преминават от ръка на ръка, докато стигнат до своя адресат, и да побира всички бутилки от вино и вода, които се трупат с течение на часовете. Нужно ни е и място за купа със студена вода, в която да охлаждаме гроздето и крушите, и за малко блюдо с капак, което да пази от буболечки горгонзолата (*dolce*, а не *piccante*, която е за готвене) и *caciotta*-та, мекото местно сирене. Никой няма да се притеснява да хвърля настрана костилките от маслините. Най-подходящи за подобна маса са ленените покривки в

бледи цветове, каре в синьо, розово или зелено, но не и в чисто бяло, тъй като то е твърде ослепително. Ако масата е достатъчно дълга, всичко може да бъде сложено наведнъж и няма да има нужда някой постоянно да снове до кухнята и обратно. Тогава човек може да се отдаде на изначалното удоволствие от продължителния обяд под дърветата. Яденето на открито носи усещане за непринуденост, отмора и свобода. Самият ти се чувстваш като на гости — така и трябва да бъде през лятото.

В сладостния унес, който се възцарява, след като и последната круша е разполовена, и последните трошички горгонзола са обрани с коричка хляб, и последната капка вино е разлята по чашите, човек може да се отдаде на размисъл за ролята си в безбрежното колективно подсъзнание. Правите това, което в момента правят всички останали италианци — лъскат седалките на столовете около масата. Над всяка маса се събират рояци от дребни мушици. Има, разбира се, и изключения. Момчетата, които паркират колите пред ресторанта, сервитьорите, готвачите, както и хилядите туристи, които са направили грешката в единадесет часа да изядат две парчета разкошна пица с наденица и сега нямат желание да хапнат нищо повече. Вместо това се разхождат под непоносимо горещото слънце и надничат през металните решетки на витрините, бутат вратите на затворените църкви, седят отстрани на фонтаните и се взират в дребния шрифт на пътеводителите. О, не! Вече съм минала по този път. После към седем вечерта, когато все още е горещо и сандалите вече са ти направили пришки, ти е трудно да устоиш на фунийка ароматен сладолед *melone*. Тези безволеви създания (сред които съм и аз), които се поддават на изкушението, на път за хотела вероятно ще хапнат още едно парче пица, този път с артишок. А в девет вечерта, когато Италия започва да вечеря, стомахът на чужденеца не се и сеца за ядене. Това става по-късно, когато всички добри ресторанти вече са пълни.

Хранителният ритъм на тосканците може тотално да ви обърка, но след дълъг обяд на открито едно поне ви става ясно — сиестата. Тричасовата почивка посред бял ден вече ви звучи съвсем логично. Идеалният момент да се отдадете на книгата за живота на Пиеро дела Франческа.

Знам, че искам дървена маса. Когато бях малка, в петък вечер баща ми се събираше по мъжки с приятелите и някои от работниците

си. Готвачката Уили Бел и майка ми разтягаха под ореха дълга бяла маса и приготвиха пържено пиле на тухленото барбекю в двора. Слагаха на масата картофена салата, бисквити, студен чай, пандишпанова торта и бутилки с джин и „Южен комфорт“<sup>[5]</sup>. Обядът често продължаваше до вечерта, когато гостите си тръгваха със залитаща походка и песен на уста, която напомняше грамофонна плоча, пусната на по-бавни обороти.

Още от първите ни седмици тук използваме изоставената работна маса — груб прототип на масата, която си представям, че ще сложим тук, под редицата от пет липи. От една сергия на пазара купих достатъчно дълги покривки, защото не искам в коленете ни да се забиват трески. Салфетки в тон, буркан с макове, цветове от див морков и синя метличина, жълтите чинии, които купих от супермаркета — това е нашата трапеза за двама.

Моята представа за рай е двучасов обяд с Ед. Смятам, че в някой предишен живот той е бил италианец. Започнал е да жестикулира и да размахва ръце, нещо, което досега не съм го виждала да прави. Ед обича да готви и вкъщи, но тук е просто в стихията си. За обяда, който приготвя, е взел *parmigiano*, прясна моцарела, малко *pecorino* от планината, червени чушки, току-що откъсната маруля, местен салам с резене, самун *pane con sale* (хляб, който не е много типичен за района, тъй като е със сол), *prosciutto* и торба с разкошни домати. За десерт имаме праскови, сини сливи и любимия ми сорт диня, която местните наричат *minne di monaca* (гърдите на монахинята). Ед носи хляба, сирената, салама и чушките върху дъската за хляб, а в чиниите сервира първото ястие — класическа салата *Caprese*: нарязани домати, босилек и моцарела, поръсени със зехтин.

Сянката на липите ни предпазва от обедната жега. Цикадите припяват в клоните на дърветата своята протяжна лятна песен. Вкусът на домати е толкова наситен, че още първата хапка ни кара да замълчим. Ед отваря бутилка *Prosecco*, за да отпразнуваме нашата сага с купуването и реставрирането на къщата. Странно, но този път обсъждаме избрани моменти от преживяното дотук, без да споменаваме усложненията и паниката. Всъщност това е и причината за продължаването на човешкия род — умението ни да забравяме трудностите. Ед започва да крои планове за пещ за хляб. Обсъждаме и

други бъдещи проекти. Слънцето се промъква през цъфналите клони и ни гали със златна светлина.

— Това не е реално. Влезли сме във филм на Фелини — казвам аз.

Ед не е съгласен.

— Фелини е правил документални филми — вече не вярвам в неговия гений. Тук навсякъде е пълно с негови сцени. Помниш ли великолепия мотоциклет, който постоянно се появява в „Амаркорд“? Тук това се случва през цялото време. Вървиш в някакво затънтено село, наоколо няма жива душа и изведнъж от нищото се пръква огромен *Moto Guzzi*.

С едно-единствено въртеливо движение Ед обелва една праскова и понеже си изкарваме много приятно, отваря и втора бутилка *Prosecco*. В сладки приказки минава още един час, а после лягаме да си починем и да възстановим енергията си, защото ни чака разходка до града. Смятаме да огледаме ресторантите, да повървим из цветните градини с изглед към долината и колкото и непонятно да звучи, да започнем да приготвяме следващото ядене.

Извикали сме срамежливите и мълчаливи дърводелци Марко и Рудолфо. Те, изглежда, се забавляват, независимо какво ги караме да правят. Идеята да боядисат маса за десетима, явно ги смайва. Свикнали са с кафявата боя. Сигурни ли сме? Виждам, че си разменят погледи помежду си. Но ще трябва на всеки две години да я пребоядисваме. Твърде непрактично е. Изложихме им накратко нашето желание и им показваме мостра на боята — яркожълто.

Четири дни по-късно се връщат с масата, скована и боядисана — цяло чудо, предвид тяхната заетост. Усмивват се и заявяват, че масата направо ще грее в тъмното. Този цвят наистина пулсира. Двамата я примъкват до мястото, откъдето се разкрива най-просторната гледка към долината. Там, под плътната сянка, жълтото сияе и ни мами да излезем от къщата с димящи каки или купи, с кошници с плодове и пресни сирена, увити в лозови листа.

Днес сме поканили на вечеря двойка италианци с бебе и нашите колеги писатели. Малкото седеммесечно момиченце смуче пикантни маслини и гледа храната с копнеж. Приятелите ни се забавляват с нашите приключения по ремонта на къщата. Лесно им е, защото те са реставрирали своите, преди работниците да изчезнат и доларът да се срине. Всеки от тях знае учудващо много за кладенците, септичните системи, канализацията и кастренето — подробни технически познания, рожба на годините, прекарани под покрива на чудатите стари ферми. Удивени сме колко добре говорят италиански и колко много разбират от телефонни сметки. Аз си представях как ще разговаряме за теченията в италианската литература, операта и за спорните реставрации, но се оказва, че най-оживено обсъждаме кастренето на маслиновите дръвчета, водопроводните тръби, тестването на кладенчовата вода и поправката на капациите на прозорците.

Менюто е следното — с напитките сервираме *bruschette* с накълцани домати и босилек и *crostini* с конфи<sup>[6]</sup> от червени чушки. Първото ястие са *gnocchi*, но не обичайните картофени, а по-лек вариант от грис (сервираме, но малко, тъй като доста засищат), последвани от телешко печено с чесън и картофи и гарнирани с пържен градински чай. Дребните хрупкави шушулки зелен фасул се поднасят топли, с копър и маслини. Точно преди да ги сервираме, накъсвам в една кошница листа от маруля. В началото на лятото засях леха със семена от различни видове марули. След една седмица те поникнаха, а след три вече растяха и извън лехата. Сега вече са навсякъде. Странно е усещането да плевеш и от събраното да приготвяш вечеря. Някои от листата са ми непознати. Надявам се да не изядем някои току-що поникнали невени или ружи. Черешите, сварени и охладени, цял следобед съблазняват пчелите. Едно мъничко колибри стремително влита в кухнята, привлечено вероятно от тежкия аромат на сиропа с червено вино.

Докато гостите пристигат, мекият тоскански здрач бавно ще пада. По време на напитките прозрачно златното ще потъмнее във вечерно синьо, а до края на първото ястие ще падне и нощта. Тя идва бързо, сякаш някой рязко скрива слънцето зад хълма. Слагаме ветроупорни фенери по цялата каменна стена и на масата. Жабешкият хор се включва като музикален фон. Разказите на приятелите ни

започват с *molti anni fa* (преди много години). Историите им описват една Италия, която познаваме само от книгите и филмите. *Шейсетте... седемдесетте... истински рай*. Затова са дошли тук — и са останали. И сега им харесва, но страната е изгубила голяма част от предишното си великолепие. *Колко оживени бяха улиците на Рим тогава. Помните ли театъра с подвижния покрив, който спускаха, когато валеше?* След това разговорът се обръща към политика. Те познават всички. Ние сме ужасени от бомбения атентат в Сицилия. Има ли мафия тук? Въпросите ни са наивни. Фашисткият уклон в последните избори притеснява всички. Дали това не е крачка назад? Разказвам им за продавача в магазина за антики в Монте Сан Савино. Над вратата му имаше снимка на Мусолини и той видя, че я гледам. Усмихна се широко и ме попита дали знам кой е той. Без да имам представа дали снимката е обект на подигравка, или на почит, аз му отправих един фашистки поздрав. Той реши, че съм фен на Мусолини, и направо полудя. Засипа ме с ода за Дучето и с обяснения за това колко смел и *bravo*<sup>[7]</sup> мъж бил той.

Посягам да платя странните неща, които си избрах — голям позлатен кръст и една врата за мощехранителница — и той ми нрави голяма отстъпка. Кани ме да седна и да се запозная със семейството му. Всички ме съветват да се възползвам докрай от неговото благоразположение.

Реалността тук напълно ме поглъща и „моят истински живот“ ми се струва далечен. Странно, че всички сме тук. Дадена ни е една страна, а сме се установили в друга, те — много по-радикално от нас. Устроили са живота и работата си тук, не там. Но и ние тук се чувстваме до голяма степен у дома си, нищо че сме типичните бледи американци. Бихме могли просто да заживеем на това място и да се натурализираме. Аз ще си пусна дълга коси, ще преподавам английски на местните деца и ще ходя до града с „Веспа“. Представям си Ед с един от онези мини трактори, с които се обработват терасите. Виждам го как се грижи за малкото ни лозе. А може и да правим чай от маточина. Поглеждам към Ед, но в този момент той разлива вино по чашите. Усещам почти физически как странните ни гласове — английски, френски и италиански — се разнасят из къщата и над долината. Звукът отеква по хълмовете. (Наричат ни *stranieri*, чужденци, но тази дума ми звучи зловещо, сякаш наистина сме чужди,



и от нея ме побиват тръпки.) Често чуваме глъчката от приятелските сбирки на невидимите съседи отгоре. Нашето заселване на хълма промени древното местно статукво в кръга на данъчния, полицейския капитан и вестникаря (най-близките ни съседи, които обаче никога не сме виждали), според което италианският е единственият език в околността.

Голямата мечка, ясна като рисунка, сякаш се кани да изсипе нещо върху покрива на къщата, а Млечният път, който на италиански звучи така приятно — *via lactia*, разстила над главите ни сватбения си шлейф от звезди. Жабешкият хор млъква изведнъж, сякаш под командата на диригент. Ед донася *Vin Santo*<sup>[8]</sup> и чиния с *biscotti*<sup>[9]</sup>, които е направил тази сутрин. Нощта се настанява тихо и окончателно. Няма луна. Ние говорим ли говорим. Нищо не ни разсейва, освен падащите звезди.

---

[1] Плод и зеленчук. — Б.пр. ↑

[2] Патладжан (итал.). — Б.пр. ↑

[3] Патладжан (англ.). — Б.пр. ↑

[4] Патладжан (англ.). — Б.пр. ↑

[5] Спиртно питие с плодов вкус на основата на бърбън. — Б.пр.

↑

[6] Метод за готвене, при който зеленчуците или месото се готвят продължително в собствен сос и на съвсем слаба температура. — Б.пр.

↑

[7] Добър. — Б.пр. ↑

[8] Свещено вино, традиционно десертно вино от региона на Тоскана. — Б.пр. ↑

[9] Курабийки. — Б.пр. ↑

## ЗАПИСКИ ОТ ЛЯТНАТА КУХНЯ

Една пролет, когато учех готварство при Симон Бек в нейната къща в Прованс, тя ми каза неща, които никога няма да забравя. Там имаше и други жени — уредничка на тържества и учителка по готварство, която постоянно разпитваше как точно се приготвя всяко едно нещо. Тя си носеше тетрадка и маниакално записваше всичко, което излизаше от устата на Симка. Останалите четири се интересувахме главно от това да изядем ястията, които сме приготвили. Когато учителката за пореден път зададе редовния си въпрос, Симка я сръза:

— Няма специална техника, просто го правиш по някакъв начин. Сега ще мерим ли, или ще готвим?

Тук научих, че простотата е освобождаваща. Философията на Симка приляга напълно към тази кухня, в която нищо не мерим, а просто готвим. Както всеки готвач знае, водещото начало са продуктите, с които разполагаме. По-голяма част от това, което правим, е твърде просто, за да се нарече рецепта, но ние действваме така. Аз разнообразявам прословутото *prosciutto e melone* с разполовени смокини. Студената доматиена супа, която правя, представлява просто накълцани подправки — основно босилек и зрели домати, разбъркани в чист пилешки бульон. Пъхам я за кратко във фризера да се охлади. В глинен съд пека цели глави чесън, поръсени с малко зехтин — страхотно е да си намажеш скилидка чесън върху филията. Една от най-вкусните пасти са спагетите с накъсана рукола, сметана и смляна *pancetta* и накрая поръсени с *parmigiano*. Зеленият фасул е най-сполучлив, когато е сервиран с черни маслини, нарязан пресен копър, пресен лук и малко винегрет или лимонов сок. Ед измисли нещо много просто — разполовява смокини, поръсва ги с малко мед, запича ги леко, след което ги залива със сметана. Нарязаните праскови с подсладено маскарпоне и натрошени бисквити *amaretti*<sup>[1]</sup> се превръщат в наш редовен десерт. Някои от любимите ни

рецепти са малко по-засукани, макар че не мога да ви кажа какво ме е накарало да усложнявам нещата.

Огромното изобилие от подправки в градината ме кара да ги разхищавам. Всички чинии биват украсени с това, което ми остава след готвенето. Разпръсвам връзка цъфнала мащерка върху зеленчуците, печеното поднасям върху канапе от градински чай, а пастата гарнирам със стръкчета риган. Интересна украса се получава и от листата на лавандулата, гроздето и смокините, както и от ефирните листенца на копъра. А смесени с малко горски цветя, подправките изглеждат съвсем на място в глинено гърне върху масата.

Тук ви предлагам няколко бързи лични рецепти, по които гостите ни се превъзнасят и които ни карат тайно да надничаеме в хладилника, за да видим какво е останало от вечерта. Италианците не смятат ризотото и пастата за основно ястие, но за нас те често са такива. Мазнината, която използваме, е естествено, зехтин, освен ако изрично не е упомената друга. Всички подправки в тези рецепти са пресни:

---

[1] Орехови бисквити. — Б.пр. ↑

## ANTIPASTI

### ЧЕРВЕНИ ЧУШКИ (ИЛИ ЛУК), РАЗТОПЕНИ В БАЛСАМОВ ОЦЕТ

Огромните, наредени в кръг, лъскави чушки — яркочервени, зелени и жълти, са моите любими летни зеленчуци, защото вдъхват живот на толкова много ястия. Едно бързо соте от тази трицветна комбинация освежава всяка чиния. А може да направите и супа от червени чушки, мус от жълти чушки или да задушите зелени чушки по старомодния начин...

Изчистете от семките и нарежете на тънки ленти 4 чушки, залейте ги с малко зехтин и 1/4 чаша балсамов оцет и ги оставете на бавен огън за около час, докато омекнат съвсем. От време на време ги разбърквайте — те трябва почти да се „разтопят“. Овкусетете със сол и черен пипер. Ако чушките ви изглеждат сухи, добавете още малко зехтин и балсамов оцет. Запечете във фурната или на скарата около 25 филийки от франзела, поръсени със зехтин. Потъркайте всяка от тях с нарязана скилидка чесън. Разстелете чушките върху филийките и ги сервирайте топли. По същия начин може да пригответе тънко нарязан лук. Към балсамовия оцет прибавете една чаена лъжица кафява захар и оставете лука бавно да се карамелизира. И двата варианта на тази рецепта са страхотна гарнитура за печено пиле. Това, което ви остане, може да прибавите към пастата или полентата. А ако го смесите със сирене и/или печен патладжан, можете набързо да си спретнете много вкусни сандвичи.

### ГРАХ И БРУСКЕТА С ШАЛОТ<sup>[1]</sup>

Младите грахчета изскачат съвсем леко от хрупкавата шушулка. Мислех, че чистенето на грах е медитативно занимание, докато не видях една жена в града, която седеше на прага на къщата си с котка, спяща в краката ѝ. Жената лющеше грах и вече беше напълнила една огромна тава. Тя вдигна поглед и издърдори нещо на италиански, а аз се усмигнах и чак когато отминах, осъзнах какво беше казала: „Никой не заслужава това“.

Накълцайте 4 глави шалот. Почистете една чаша грах. Смесете го слука и сотирайте с масло, докато зеленчуците омекнат. Прибавете малко нарязан джоджен, сол и пипер. Размачкайте сместа с вилица или пасатор и я намажете върху 25 филийки, приготвени по горната рецепта.

#### ШЕРБЕТ С МЕНТА И БОСИЛЕК

Пробвах този необичаен, но изкусителен шербет в „Локанда дел’Амороза“, бивша ферма в близкото селце Синалунга, преустроена в ресторант. На следващия ден опитах да го направя вкъщи. В ресторанта го сервираха след пастата и рибата, преди основното ястие. Вкъщи той е идеално начало на топлата лятна вечер.

Направете захарен сироп, като кипнете една чаша вода и една чаша захар. Варете около 5 минути, като постоянно бъркате. Изстудете в хладилника. Пасирайте 1/2 чаша листа от мента и 1/2 чаша листа от босилек с една чаша вода. Добавете още една чаша вода, една супена лъжица лимонов сок и изстудете. Смесете захарния сироп с пюре от мента и босилек и изсипете всичко в домашната машина за сладолед, следвайки инструкциите за употреба. Сервирайте в чаши за мартини или стъклени купички и украсете с листа от мента. Достатъчно е за 8 порции.

---

[1] Вид дребен лук. — Б.пр. ↑

## PRIMI PIATTI

### СТУДЕНА ЧЕСНОВА СУПА

Както пилето с 40 скилидки чесън, така и тази рецепта не бива да ви стряска с количеството чесън, което изисква. Процесът на готвене отнема от силата на чесъна, но не и от аромата му.

Обелете две цели глави чесън. Нарезете 1 малка глава лук и обелете и нарежете на кубчета 2 средно големи картофа. Сотирайте лука в една лъжица зехтин и когато стане прозрачен, добавете и чесъна, който трябва да омекне, но не и да покафенее. Гответе на умерен огън. Задушете на пара картофите и ги прибавете към лука и чесъна заедно с една чаша пилешки бульон. Оставете сместа да кипне, след което намалете огъня и я оставете да покъкри 20 минути. Пасирайте и добавете 4 чаши бульон и 1 супена лъжица нарязана мащерка, (ако нямате пасатор, накълцайте лука и чесъна, преди да ги задушите, а сварените на пара картофи смачкайте с вилица). Добавете и 1/2 чаша сметана за готвене. Подправете със сол и пипер и охладете. Преди да сервирайте, поръсете отгоре нарязани листа от мащерка или ситен лук. Достатъчно е за 6 порции.

### СУПА ОТ РЕЗЕНЕ

Нарежете на дребно 2 глави резене и две връзки пресен лук. Сотирайте набързо в малко зехтин. Добавете 2 чаши пилешки бульон и варете на тих огън, докато дивият копър стане готов. Бъркайте често. Пасирайте добре. Добавете още 2 1/2 чаши бульон и отново разбъркайте. Подправете със сол, пипер и захлупете. Оставете сместа да заври, след което намалете огъня и оставете да покъкри 10 минути. Прибавете 1/2 чаша маскарпоне или сметана за готвене. Разбъркайте и веднага отстранете от огъня. Сервирайте супата топла или студена и гарнирайте със запечени семена от резене. Достатъчно е за 6 порции.

### ПИЦА С ЛУЧЕНО КОНФИ И НАДЕНИЦА

Пицата съществува в безброй разновидности. Любимата на Ед е „Наполи“: каперси, аншоа, моцарела. Аз обичам с фонтина<sup>[1]</sup>, маслини и prosciutto. Друга любима ми е пицата с рукола и parmigiano. Влюбени сме и в картофената пица, както и във всички стандартни. Когато готвим навън, винаги запичаваме много допълнителни зеленчуци и наденици за салатите и пицата, която ще правим на другия ден. Страхотна вегетарианска комбинация са печени патладжани, сушени на слънце домати, маслини, риган, босилек и моцарела.

Нарежете на ситно 3 глави лук и ги „разтопете“ на слаб огън в тиган заедно с малко зехтин и 3 супени лъжици балсамов оцет. Лукът е готов, когато омекне и придобие цвят на карамел. Подправете с риган, сол и пипер. Запечете или сотирайте 2 големи наденици. Тук използваме местната свинска наденица, подправена със семена от резене. Нарежете надениците. Настържете една чаша моцарела или parmigiano.

Тесто: Разтворете един пакет мая в 1/4 чаша топла вода и я оставете да престои 10 минути. Забъркайте следната смес: 1/2 чаена лъжица сол, 1 чаена лъжица захар, 3 супени лъжици зехтин, 1 чаша студена вода, и я изсипете в купчина от 3 1/4 чаши брашно. Месете тестото, докато стане гладко и еластично. Ако използвате кухненски робот, изчакайте, докато тестото стане като топка, след което продължете да го размесвате на ръка. После го поставете в намазана и поръсени с брашно купа и го оставете да почива 30 минути. Разточете го на един голям или два по-малки кръга и намажете със зехтин. Разпределете отгоре сиренето, лука и наденицата и печете 15 минути на 200°C. Нарежете на 8 парчета.

#### ГНОСЧИ ОТ ГРИС

Обичайната кръгла форма на гносчи-те се променя в това великолепно, изкушаващо ястие. За разлика от картофените или леките гносчи от спанак или ricotta, тези от грис са с размера на бисквита. Аз обикновено ги купувам от една жена от долината, но после открих колко лесно стават и започнах да ги приготвям сама.

Сложете в голяма тенджерка 6 чаши мляко и го оставете да заври. После бавно и постепенно изсипете 3 чаши грис, като постоянно бъркате. Варете 15 минути на бавен огън, сякаш приготвяте полента, без да спирате да бъркате. Отстранете от огъня и разбийте вътре 3

жълтъка, 3 супени лъжици масло и 1/2 чаша настъргано parmesan. Подправете със сол, пипер и малко индийско орехче. Бъркайте, докато сместа се изпълни с въздушни балончета. След това я разстелете в кръг с дебелина около 2,5 см върху поръсения с брашно кухненски плот или върху дъска за рязане и я оставете да изстине. Изрежете малки кръгчета с чаша или с нож за сладки и ги подредете в добре намазана тава. Залейте ги с 3 супени лъжици разтопено масло и ги поръсете с 1/4 чаша настъргано parmesan. Печете 15 минути на 200°C. Достатъчни са за 6 порции.

#### УНИВЕРСАЛНА САЛАТА С ПАСТА И ПЕЧЕНИ ДОМАТИ

Когато приготвям супи, рататуй<sup>[2]</sup> или салата, аз задушavam на пара всяко нещо поотделно. Така се запазва вкусът на съставките, които минават първия етап на най-груба обработка. В италианската кухня не съм попадала на салата с паста, но смятам, че това е едно прекрасно американско нововъведение. Просто я слагате в пластмасова кутия и сте готови за пикник.

Винегрет: 1/4 чаша зехтин, винен оцет на вкус (около 3 супени лъжици), 3 скилидки смачкан чесън, една супена лъжица нарязани листа от мащерка, сол и пипер. Разбийте в буркан.

Свежи зеленчуци: 8 средно големи моркова, 5 тънки тиквички, 2 големи червени чушки, 2 люти чушлета, около 230 г зелен фасул и една връзка пресен лук. Нарезете на дребно всичко, а лютите чушлета направо скълцайте. Задушете на пара всички зеленчуци поотделно, докато омекнат напълно, след което ги охладете.

Пиле: Обтрийте със зехтин две пилешки гърди и ги сложете в подмазана тавичка. Подправете с мащерка, сол и пипер. Печете на 180°C около 30 минути. След като изстинат, ги нарежете на тънки жулиени.

Паста. Фузилите — къси спираловидни макарони, са най-подходящи за тази салата. Сварете около 900 г от тях и ги изцедете. Веднага ги залейте с 2 супени лъжици зехтин. Сложете подправки на вкус и охладете.

Разбъркайте добре всичко в голям съд, например в тава за печене на пуйка, и охладете салатата един час преди да я сервирате. Разделете сместа в две големи купи.



За домати: Изберете по един за всяка порция (плюс няколко допълнителни за това, което остане). Издълбайте сърцевината, почистете семките и подравнете дъното на домати. Поръсете ги със сол и черен пипер, след което ги напълнете със смес от трохи, нарязан босилек и печени борови ядки. Поръсете със зехтин. Печете около 15 минути на 180°C.

Когато сервирате, поставете в центъра на всяка чиния по един домати и го оградете със салатата. Украсете с черни маслини, стръкчета мащерка и/или листа от босилек. Получават се 16–20 прилични порции.

---

[1] Фонтина — вид краве сирене, приготвено от пълномаслено мляко, с тънка кора и мека жълтеникава паста. — Б.пр. ↑

[2] Френско национално ястие, което представлява смесица от печени зеленчуци, предимно патладжани, тиквички, пиперки, домати, лук, чесън и подправки. — Б.пр. ↑

## SECONDI<sup>[1]</sup>

### РИЗОТО С ЧЕРВЕНО ЦВЕКЛО

За мен ризотото се превърна в храна за душата. Както при пастата, пицата и полентата, така и тук съществуват безброй разновидности. Пролетното ризото се приготвя от леко задушени аспержи, дребни моркови и малко лимон. Аз обичам отделно да сотирам в тиган с капак едър боб с кълцан лук шалот, който след това разбърквам в ризотото. Други сполучливи варианти са: нарязан копър, леко задушен със скални скариди; сотирани пресни гъби или сушени porcini, които се накисват в хладка вода, докато набъбнат; печена цикория и бекон. В Италия може да си купите от магазина кубчета бульон от funghi porcini<sup>[2]</sup>. Те са идеални за ризотото, когато нямате под ръка самите гъби. Много рецепти налагат твърде голямо количество масло, но ако имате хубав бульон, маслото е излишно и може да добавите само малко зехтин. Ако ви остане за следващия ден, затоплете една супена лъжица зехтин в незалепващ тиган, изсипете ризото и го разстелете с потупване по дъното на тигана. Оставете на средно силен огън, докато отдолу се образува хрупкава коричка. Обърнете го с голяма шпатула и запържете и от другата страна. Получава се приятен обяд.

Нарежете и сотирайте в зехтин за около 2 минути една средно голяма глава лук. Добавете към лука 2 чаши кръгло зърнест ориз „Арборио“ и оставете на огъня няколко минути. През това време в друг тиган загрейте до кипване 5 1/2 чаши бульон (пилешки, телешки или зеленчуков) и 1/2 чаша бяло вино, след което намалете силата на огъня и оставете течността да къкри. Постепенно добавяйте с черпак бульона и виното към ориза, като всеки път разбърквате и изчаквате оризът изцяло да попие течността, преди да сипете още. Докато правите това, и ризотото, и сосът трябва да стоят на тих огън. Бъркайте, докато оризът стане съвсем готов. Той трябва да бъде al dente и доста воднист. Прибавете 1/2 чаша настъргано parmigiano. Измийте хубаво една връзка цвекло, за предпочитане червено.

Нарежете го на лентички и набързо го сотирайте с малко зехтин и скълцан чесън. Прибавете го към ризотото и разбъркайте. Сервирайте с купа с настъргано parmigiano. Достатъчно е за 6 порции.

#### БОГАТА ПОЛЕНТА С PARMIGIANO

Това е по-скоро калифорнийска, отколкото традиционна италианска полента. Изобилие от масло и сирене. Класическата полента се прави по същия начин — с непрекъснато бъркане — и две или дори три допълнителни чаши вода, които доливате, докато бъркате. След това изсипвате полентата на дъската за рязане и я оставяте да изстина и да се стегне. Често се сервира с ragu или с funghi roscini. В този вид италианските ми гости направо я обожават. Полентата, която ви остане, обикновена или богата като тази, става върховна, ако я сотирате до получаването на хрупкава коричка.

Накиснете за 10 минути 2 чаши полента в три чаши студена вода. Кипнете отделно 3 чаши вода в тенджерата за бульон и я изсипете в полентата. Сложете полентата на печката и когато заври, намалете силата на огъня дотолкова, че да поддържа надигането на големи балони в сместа. Добавете сол и пипер, 8 супени лъжици масло и 1 чаша настъргано parmigiano. Ако полентата ви се вижда гъста, добавете още вода. Разбъркайте добре и изсипете в голяма омаслена тава. Запечете я във фурната на 150°C за около 15 минути. Достатъчна е за 6 порции.

#### СОС ОТ МАНАТАРКИ

Пресните манатарки са истински деликатес. Те са най-хубави, когато просто ги поръсите с малко зехтин и ги запечете. Чудесна гарнитура са за печените меса, но същевременно са достатъчно питателни да бъдат консумирани и като самостоятелно ястие. Извън сезона сушените манатарки имат много достойнства. Макар да са доста скъпи, и една щипка от тях придава на ястието богат аромат. С този сос може да залеете полентата или да го сервирате отделно за овкусяване на пастата или ризотото.

Накиснете около 60 г сушени манатарки в 1/2 чаша топла вода. Оставете ги да престоят около половин час. Обелете и нарежете на кубчета 5 скилидки чесън и леко ги сотирайте в 2 лъжици зехтин.

Добавете към чесъна една супена лъжица ситно нарязана мащерка и една — розмарин, 1 чаша доматиен сос, сол и пипер. Прецедете водата от гъбите през тензух и я добавете към доматиената смес. Нарезжете вътре и гъбите и оставете соса да се сгъстява на слаб огън около 20 минути. Полученото количество е достатъчно за овкусяването на 6 порции полента или 4 порции паста.

#### ПИЛЕ С НАХУТ, ЧЕСЪН, ДОМАТИ И МАЩЕРКА

Ето ви рецепта, която може да се нагоди за всякакъв брой порции.

Сложете на тих огън 2 чаши сушен нахут с две скилидки чесън, сол и пипер. Оставете ги да къкрят около 2 часа, докато нахутът омекне и чесънът си пусне вкуса. В нагорещен зехтин запържете набързо 6 парчета пилешки гърди, предварително овалени в брашно. Подредете ги в тавичка за печене. Изцедете нахута и покрийте с него месото. Добавете малко зехтин в същия тиган и сотирайте 1 глава лук, нарязана на едро, и 3 скилидки скълцан чесън. Добавете към лука 4 зрели домата, също нарязани на едро, 1 чаена лъжица канела и две супени лъжици мащерка. Оставете на тих огън 10 минути. Разстелете върху пилето. Подправете със сол, пипер, стръкчета прясна мащерка и 1/2 чаша черни маслини. Печете без похлупак на 180°C около 30 минути в зависимост от големината на парчетата месо. Това ястие става много хубаво в керамичен съд. Получават се 6 порции.

#### ПИЛЕ С БОСИЛЕК И ЛИМОН

Любимо ястие, което се приготвя в последния момент. Сервирано с лятна тиква и нарязани домати, то е идеално за най-горещите юлски вечери.

В голяма купа смесете по 1/2 чаша нарязан пресен лук и босилек. Добавете сока от 1 лимон, сол и пипер. Размесете добре и намажете със сместа 6 парчета пилешко. Сложете месото в добре подмазана тавичка. Поръсете отгоре с малко зехтин. Печете без капак на 180°C около 30 минути, в зависимост от големината на парчетата месо. Гарнирайте с листа от босилек и резенчета лимон. Получават се 6 порции.

#### ПУЕШКИ ГЪРДИ СЪС ЗЕЛЕНИ И ЧЕРНИ МАСЛИНИ

Пуешкото месо е доста популярно тук, въпреки че цяла пуйка се приготвя само по Коледа. В тази рецепта гърдите са нарязани на котлети — като scaloppine<sup>[3]</sup>. Вместо пуешки гърди може да използвате пилешки гърди, предварително начукани. В случай че слагате маслините заедно с костилките, трябва да предупредите гостите си. Съвсем не по тоскански, остатъците от гърдите изпържвам в тиган с чушки.

В голям тиган сотирайте в малко зехтин 6 пуешки котлета, докато станат почти готови, след което ги сложете в голяма чиния. Добавете в тигана още малко зехтин и сотирайте 1 глава лук, нарязана на ситно, и 2 скилидки скълцан чесън. Добавете 1 чаша вермут, изчакайте да кипне и веднага намалете силата на огъня. Оставете соса да къкри под капак 2–3 минути, след което добавете пуешките котлети, сока от 1 лимон и 1 чаша зелени и черни маслини. Задушете всичко за около 5 минути или докато пуешкото стане напълно готово. Подправете със сол и пипер и добавете шепа нарязан магданоз. Получават се 6 порции.

---

[1] Основни ястия. — Б.пр. ↑

[2] Манатарки. — Б.пр. ↑

[3] Тънко нарязани филенца, обикновено панирани и сервирани в сос. — Б.пр. ↑

## CONTORINI<sup>[1]</sup>

### ПЪРЖЕНИ ЦВЕТОВЕ ОТ ТИКВИЧКИ

Получи ли се, става превъзходно, но ако нещо се обърка, е истинска катастрофа. Казвам го от опит. Аз сгреших с мазнината, която трябваше да бъде сгорещена. Най-подходящо за тези деликатни летни цветове е слънчогледовото или фъстъченото олио.

Изберете около дузина свежи цветове. Не се тревожете, ако са леко клюмнали. Не ги мийте с вода, а ако усетите, че са влажни, изтръскайте ги с ръка. Сложете по едно тънко резенче моцарела във всеки цвят и го топнете в тестото за паниране. За последното разбийте две яйца с 1/4 чаена лъжица сол и добавете 1 чаша вода и 1 1/4 чаши брашно. Разбийте добре и се погрижете в сместа да не останат бучки. Гледайте мазнината да е сгорещена (180°C), но не и да пуши. Пържете цветовете, докато станат златисти и хрупкави. Бързо изцедете върху хартиена салфетка и сервирайте веднага.

### ПЕЧЕНИ ЧУШКИ С RICOTTA И БОСИЛЕК

В колежа най-много обичах да ни дават за вечеря печени чушки. Но този пълнеж с ricotta е нещо съвсем различно от „тайнственото месо“, с което пълнеха чушките там. Прясната ricotta, направена от овче мляко, е истински деликатес. Специалните кошници, в които се прави сиренето, се отбелязват върху питите и те изглеждат като покрити с дантела. Ние често си купуваме ricotta от фермите около Пиенца, която е родината на овцете, както и на ресоріно-то.

Опърлете набързо 3 големи жълти чушки на газовия котлон или скарата. Те трябва добре да обгорят, но не ги дръжте на огън прекалено дълго, за да не омекнат. Сложете ги да изстинат в найлонов плик и после ги обелете. Разполовете чушките и ги почистете от семките. Поръсете ги със зехтин. В отделна купа смесете 2 чаши ricotta, 1/2 чаша нарязан босилек, 1/2 чаша тънко нарязан пресен лук, 1/2 чаша скълцан италиански магданоз, сол и пипер. Разбийте две яйца.

Напълнете чушките и ги печете във фурната на 180°C около 30 минути. Гарнирайте с листа от босилек. Получават се 6 порции.

#### ПЪРЖЕН ГРАДИНСКИ ЧАЙ

Твърде често градинският чай се асоциира с онзи зелен прах, който се продава в малки бурканчета и ни кара да кихаме. Пресният градински чай притежава отличителен вкус, който идеално допълва месото.

Измийте 20 — 30 листа от градински чай, подсушете ги с хартиена салфетка и ги оставете напълно да изсъхнат. Загрейте в тенджерата около 5 сантиметра слънчогледово или фъстъчено олио, но гледайте то да не запуши. Топвайте всеки лист в тесто за паниране (същото като в рецептата за пържените цветове от тиквички) и ги пържете в сгорещеното олио около 2 минути или докато станат хрупкави. Изцедете върху хартиена салфетка. Получава се страхотна гарнитура за агнешко, свинско и всякакво друго месо.

#### ПЕСТО С ГРАДИНСКИ ЧАЙ

Намерих си чукало от маслиново дърво на месечния пазар за антики в Арцо и го пунах в употреба заедно със старото каменно хаванче, което спасих от една приятелка, която го ползваше като огромен пепелник. Тези големи хаванчета, както ми обясни тя, първоначално били използвани за стриване на едра сол. До неотдавна солта, облаган с тежки данъци и контролиран от правителството монопол, била продавана само в магазините за тютюн. Затова болшинството хора използвали по-едра сол. Огромните стари хаванчета са идеални за приготвяне на песто чукалото и грубият камък освобождават етеричните масла на подправките и ги свързват с есенцията на останалите съставки. Използвайки за основа оригиналното песто от босилек, аз приготвям песто за риба от лимон и магданоз, песто от рукола за паста и crostini и песто от мента за скариди. И тези ръчно приготвени видове песто започнаха да ми харесват повече от другите, с по-гладка консистенция, които бях свикнала да купувам. Традиционният тоскански бял боб с градински чай и зехтин става още по-вкусен, ако му добавите малко песто от

градински чай. Аз обичам и да си го мажа върху bruschetta. Сервирано в отделна купичка, то е идеална гарнитура и за печени наденици.

Нарежете голяма връзка градински чай, 2 скилидки чесън и 4 супени лъжици борови ядки. Счукайте всичко в хаванчето (или миксирайте с кухненски робот), като бавно сипвате зехтин до получаването на гъста паста. Изсипете в купичка, разбъркайте отново и добавете сол, пипер и шепа настъргано parmigiano. Получава се около 1/2 чаша песто.

---

[1] Гарнитурни. — Б.пр. ↑



## DOLCI<sup>[1]</sup>

### ЛЕШНИКОВ СЛАДОЛЕД

Разкошен на вкус, този сладолед ме кара да се откажа от американското си гражданство и завинаги да остана да живея тук. Дори хората, които твърдят, че не харесват сладолед, направо се захласват по този.

Запечете за около 5 минути в умерена фурна 1 1/2 чаши лешникови ядки. Наблюдавайте ги внимателно, защото лесно изгарят. След това ги увийте в памучна кърпа и ги разтъркайте, за да отстраните кафявите люспи. Нарезете ги на едро. Разбийте 6 жълтъка и внимателно ги прибавете към 1 1/2 чаши захар, като бъркате постоянно, докато получите хомогенна смес. Подгрейте почти до завиране около един литър смес от равни части мляко и сметана за готвене, след което я отстранете от огъня и добавете с бъркане яйцата и захарта. Варете сместа на водна баня, докато се стъсти толкова, че да не се разлива от дървената лъжица, с която я бъркате. Сложете в хладилника да изстине. Добавете и разбъркайте в сместа две супени лъжици „Fra Angelico“ (лешников ликьор) или ванилия и две чаши заквасена сметана. Добавете лешниците, както и сока и кората от един лимон. Изсипете всичко в машината за сладолед, следвайки инструкциите за приготвяне. Получавате количество около 1.900 кг.

### ЧЕРЕШИ, МАРИНОВАНИ В ЧЕРВЕНО ВИНО

През целия юни си купувахме по един килограм череша и започвахме да ги ядем още в колата, на път за вкъщи. Вкусът на черешата не може да бъде подобрен почти по никакъв начин. Ние с Ед засадихме три череша и освободихме други три от прегръдката на бръшляна и къпините. Нужни са ни още две дръвчета, за да започнем да произвеждаме череша за продажба.

Изчистете от дръжките и костилките около половин килограм череша. Залейте ги с 1 чаша червено вино и настърганата кора от един лимон и ги оставете да къкрят на огъня 15 минути, като от време на

време ги разбърквате. Покрийте съда и ги оставете да престоят 2–3 часа. Сервирайте в купички с много сироп и голяма топка подсладена бита сметана или маскарпоне. Заедно с черешите може да сервирайте и тънки парчета лешников кейк или бисквити. Освен с череша може да опитате рецептата и с круши или сини сливи. Получават се 4 порции.

#### ЗАГЪНАТА ПЛОДОВА ПИТА С МАСКАРПОНЕ

За пръв път се учих да правя пай със загънати кори от готварската книга на Паула Уолфърт. Разстилате кората върху лист готварска хартия, изсипвате пълнежа в средата и небрежно подгъвате навътре краищата на кората, за да се получи нещо като селска пита. Прасковите тук, както жълтите, така и белите, са толкова съблазнителни, че никой не може да ви обвини, ако не се стърпите и изядете една, докато правите питата.

Разстелете в незалепваща тавичка една кора и оставете краищата да висят навън. Нарезжете на тънки резенчета 4–5 праскови. Смесете 1 чаша маскарпоне, 1/4 чаша захар и 1/4 чаша запечени филирани бадеми. Внимателно размесете с прасковите. Изсипете сместа в центъра на тавата и завийте краищата на кората навътре, като леко ги натиснете в пълнежа. Не покривайте пълнежа изцяло — оставете отвор с диаметър около 10–13 см. Печете на 190°C около 20 минути. Получават се 6 порции.

#### КРУШИ В ЯЙЧЕН КРЕМ ОТ МАСКАРПОНЕ

Това е италианската версия на плодовите сладкиши, с които съм захранена още на шестмесечна възраст в Американския юг. При нас те почти винаги се правят от праскови или къпини.

Обелете и нарежете 6 средно големи круши (може праскови или ябълки) и ги подредете в подмазана тавичка. Поръсете плодовете с 1 чаена лъжица захар. Разбийте 4 супени лъжици масло с 1/2 чаша захар, докато се получи лек крем. Добавете 1 яйце, 2/3 чаша маскарпоне и 2 супени лъжици брашно и разбъркайте добре. Разстелете върху плодовете. Печете около 20 минути на 180°C, докато кремът почти се стегне. Получават се 6 доста щедри порции.

---

[1] Десерти. — Б.пр. ↑

## КОРТОНА, БЛАГОРОДНИЯТ ГРАД

Италианците винаги са живели над някой магазин. *Palazzi*-те на някои от най-изтъкнатите семейства имат вградени арки на приземния етаж с останки от висок до талията каменен тезгях, върху кой го някой някога е отмервал осолена риба или е разфасовал пълнено прасе — услуги, които в момента се извършват в лъсканите камиони с отворени каросерии, които посещават седмичните пазари или въртят крайпътна търговия. Когато минавам покрай такива тезгяхи, винаги прокарвам ръка върху износения камък. От странните прозорци на приземния етаж са продавали вино, домашно производство. Първият етаж на някои от великолепните къщи е бил голямо общо помещение. Моята банка в Кортонa някога е била първи етаж от прекрасната къща *Лапарели*, която е построена върху етруски камъни. Отворените прозорци на горните етажи разкриват антични полилеи — огромни снопове от светлина. Често по прозорците се надвесват по двама-трима от обитателите на къщата, които стоят и наблюдават как поредният ден от историята на площада остава в миналото. От двете страни на всички главни търговски улици са подредени великолепни къщи, чиито приземни етажи са превърнати в железарии, домашни потреби, бакалии или магазини за дрехи. Много от тях вероятно открай време са така.

По фасадите на къщите разбирам, че предишните собственици многократно са променяли мнението си. Вратата трябва да бъде тук — не, там — а арката трябва да стане прозорец. И тъй като вече сме в Ренесанса, дали да не долепим сградата до следващата и да изградим една обща фасада на трите съседни средновековни къщи? Средновековният рибен пазар е ресторант, частният ренесансов театър е изложбена зала, а каменните корита, в които жените някога са прали дрехите, все още чакат да бъдат напълнени с вода.

Но широкото метър и половина на два, часовникарско ателие под каменната стълба от единадесети век, която води към градските офиси, винаги си е било тук, само дето днес часовникарят вероятно сменя

батерията на някой студентски „Суоч“. Някога той е духал стъкло и е пресявал пясък от Тиренско море и Популония<sup>[1]</sup> за своите пясъчни часовници. Изучавал е водните часовници капка по капка. Никога не съм го виждала изправен — гърбът му се е изкривил от дългогодишното навеждане над миниатюрните части. Лицето му се губи зад лупите, които си толкова дебели, че очите му изглеждат ужасно вдлъбнати. Докато стоя пред ателието, светлината огрява под идеален ъгъл микроскопичните колелца и златните триъгълници, над които той стои приведен, а числата понякога изпадат от циферблата и се разпиляват по масата.

Вероятно и моята учителска дейност е безсмъртна, но аз просто не го осъзнавам, защото мястото не носи усещане за вечност. Всъщност моят университет се намира в земетръсна зона и попада в списъка на сградите, които предстои да бъдат разрушени. Следващата есен се местим в ново здание с гъвкава конструкция, разположено отчасти върху пясъчна дюна. Построена след войната, сградата на Хуманитарните науки вече е излязла от употреба — истински петдесетгодишен ренегат.

Обущарят обаче изглежда вечен в малката си като пещера работилничка, в която има място само за тезгяха, полицата с инструменти, рафта с поръчки и най-много един посетител. Червен ботуш като тези на ангелите от музея „Диочезано“, чифт мокасини „Гучи“, няколко чифта тъмносини равни обувки и една износена работна обувка, която сигурно тежи повече от новородено. Малко радио от тридесетте ни осведомява за времето и останалата част от полуострова, докато обущарят излъсква моя сандал и ме уверява, че след поправката той ще издържи дълго.

Във *frutta e verdura* купувам от белите праскови, които са си същите, нищо че вече сме в края на юли. Смокините в момента са идеални, но презряват само докато ги отнеса до кухнята. Вземам кошница кайсии, които са като мънички слънца, и връзки полска (кълнова) салата, все още мокра от росата. Вероника Лапарели, която е провъзгласена за светица и сега лежи недосегаема в почитан от всички гроб, някога е спирала тук за чепка грозде, преди да реши, че храната ѝ пречи да усети по-ясно Христовите страдания.

— Тази сутрин го откъснах от градината. — Девојката е чувала същото, което чувам и аз, докато Мария Рита поднася към пипето ми

ароматен пъпеш, а по ръцете ѝ забелязвам следи от пръст. Тя ме повежда към дъното на магазина, за да ми покаже колко по-хладно е там, и аз попадам в средновековна заешка дупка, каквато представляват много от тукашните сгради зад фасадите и прозорците, оборудвани с охранителни видеокамери, копринени дамаски и продукти „Алеси“. Намираме се под каменно стълбище, където Мария Рита мие плодовете и зеленчуците в едно корито. Едно стъпало по-надолу и се озоваваме в тясна каменна стая, обгърната в полумрак. — *Fresca*<sup>[2]</sup> — казва тя, веейки си с ръка. После ми сочи един стол между дървените касетки, на който посяда между клиентите. Не ѝ остава много време за почивка. Хората я търсят не само заради безупречното качество на продукцията, но и заради звънливия ѝ смях. Тя работи в магазина шест дни и половина седмично, а трябва да се грижи и за градината си. Тази година съпругът ѝ е болен, затова ѝ се налага и да сменя касетките. В осем часа Мария Рита вече се усмихва, мие площадката пред магазина и избърсва по някое петънце от пирамидата с огромни червени чушки.

Ние пазаруваме тук всеки ден. И всеки ден тя казва:

— *Guardi, signora.*<sup>[3]</sup> — И ми показва някой крив морков с неприлична според нея форма, апетитна кошница домати или примамлива връзка репички. Тук всяка глава чесън, лимон или пъпеш е обсипвана с внимание. Мария Рита е измила и подредила всичко. Тя иска нейните клиенти да получават само най-доброто. Ако аз реша сама да си избира сините сливи (нещо, на което не се гледа с добро око в другите магазини), тя оглежда внимателно всяка една, измърморва, ако забележи нещо, което не ѝ харесва, и я сменя с друга. Всяка покупка е придружена с готварски съвети. Не можеш да направиш министроне без *bietola* — цвеклото е това, което прави министронето. Сложи също и корички *parmigiano* за вкус! Просто остави главичките лук да се размекнат в малко зехтин и балсамов оцет и ги сервирай върху *bruschetta*.

Много от купувачите ѝ са туристи, които спират за чепки грозде или няколко праскови. Някакъв мъж си купува плодове и прави знак, че иска да ги измие. Мария Рита обяснява, че плодовете са мити, че никой не ги е пипал, но той, естествено, не разбира. Тогава тя го хваща под ръка и го завежда до градския фонтан в края на улицата. Това я забавлява.

— Откъде пада този, та си мисли, че плодовете не са мити?

Занаятчиите отварят дюкяните си под погледа на минувачите.

Надничайки, си представям как средновековните майстори продължават да практикуват своето древно изкуство. Млад мъж прави сложна дърворезба с плодове и цветя върху писалище от седемнадесети век. Той така съсредоточено заглажда ръбчето на едно крушово дърво, сякаш е хирург, пришиващ отрязан палец. В друг дюкян, близо до Порто Сант' Агостино, тъмноокият Антонио с напрегнатия поглед слага в рамки гравюри с листа. Влизам да погледам и забелязвам на полицата прекрасно старинно огледало.

— *Posso?*<sup>[4]</sup> — питам, преди да го пипна. Когато го хващам, горната част на рамката се разхлабва и античното сребърно огледало пада на пода и се чупи. На мен ми иде да потъна вдън земя, но Антонио е загрижен най-вече за това, че ме чакат седем години лош късмет. Въпреки неговите протести аз настоявам да платя огледалото. Той казва, че ще поправи разглобената рамка и ще й сложи ново огледало, а от парчетата ще направи няколко по-малки огледала. На тръгване виждам, че внимателно събира по-големите парчета.

Най-интересно е в дюкяна, където реставрират картините. Отвътре излизат талази от прах, докато две жени в бяло сръчно свалят от платната пластовете на времето и поправят местата, на които картината е била пробита или повредена. Ренесансовите художници използвали за основа мраморен прах, креда и яйчени черупки. Понякога слагали златно покритие върху байца, направен от чесън. Черното правели от сажди, изгорели маслинови съчки и миди. Някои видове червено извличали от секрети на насекоми, внасяни от Азия, а други цветовете добивали от счукани камъни, горски плодове, костилки от праскова и стъкло. Четките се правели от косъм на бобър или белка, пера и пух. Това духовно изкуство имало пряка връзка с природата. За да бъде постигнат същият нюанс на тъмнопурпурно, бледомораво и небесносиньо от мантиите и робите на ренесансовите картини, в този малък дюкян се извършват истински алхимични процеси.

В разни затънтени местенца из целия град се извършва реставрация на стари мебели. Много майстори правят маси и сандъци от старо дърво. Тук няма никаква уловка, защото те не се опитват да ги пробутат за антики. Просто знаят, че старото дърво няма да се напука, ще попие петната и восъка и накратко казано, ще изглежда добре т.е.

старо. Отнасяме старите си инструменти в едно опушено дюкянче, където *fabbro* (ковачът) се извинява, че ще станат готови едва вдругиден. Когато си вземаме обратно дузината мотики, коси и сърпове, металните остриета блестят. Изкушавам се да прокарам пръст по някое от тях, но не го правя.

Шивачът не носи очила, а шевовете му са истинска бродерия. В тъмната стаичка с шевната машина до прозореца и макарите, подредени на перваза, виждам нов бял велосипед с бутилка вода за дългите преходи и елегантни кожени дисаги върху задното колело. Покъсно, когато го срещам в парка, той вади от дисагите остатъци от храна и ги дава на трите улични котки, които явно го чакат. В неделната сутрин местните се занимават с други дела, затова ние с него сме единствените посетители тук. Когато миналата седмица му оставих един панталон за подгъв, той ми показва снимки, закачени в кръг в дъното на ателието — младата му жена с полуотворени устни и чуплива, разделена на път коса. *Morta* (мъртва). Майка му, която прилича на ябълкова кукла<sup>[5]</sup>, също е мъртва. Сестра му. На една от снимките е самият той — млад двадесет и пет годишен папски войник с черна коса и крака, разтворени на широчината на раменете. Снимал се е в Рим точно след края на войната. Оттогава са минали повече от петдесет години и всички останали вече са покойници. Той потупва седалката на бялото си колело: „Никога не съм вярвал, че ще остана последен“.

Отличният туристически справочник „Син пътеводител: Северна Италия“ посвещава на Кортонa цели седем страници. Авторът подробно описва всяка улица, акцентирайки върху най-интересните места. Освен това ви препоръчва да се разходите и из околностите на града. Всеки страничен олтар в катедралата е описан според посоките на света, така че ако след обикалянето из многобройните криволичещи улички все още помните къде е изток, ще започнете да се ориентирате сред къшетата и нишите. Авторът дори споменава поименно всяка от мрачните картини в отделението на църковния хор. Зачитайки се в справочника за пореден път съм завладяна от изкуството, архитектурата и историята на този малък крепостен град. А той е само



един от стотиците, живописно накацали по хълмовете, стражи, които някога са отбивали набезите на мародерите.

Тъй като вече до известна степен познавам града, докато чета, в ума ми веднага изникват картини. Справочникът ме упътва към сенчестата алея с акациите по протежение на вътрешната градска стена и аз веднага си спомням скромните каменни къщи от едната страна и изгледа към долината Вал ди Киана от другата. Виждам също и трикракото куче, което живее в къщата с простори, на който вечно се сушат редица гащи. Виждам и ракивовите столчета, на които всички обитатели на улицата вечер сядат пред прага на къщите си, за да погледат залеза и звездите. Вчера, когато се разхождах натам, почти се препънах в един умрял плъх, който още не беше изстинал. Поглеждайки през една от вратите, отворени директно към тясната уличка, зърнах жена, която седеше на кухненската маса и подпираше главата си с ръце. Дали плачеше, или си дремваше, не мога да кажа.

Каквото и да казва туристическият справочник, това дали ще усетите дадено място, е изцяло въпрос на миризма и инстинкт. Била съм на места, които изобщо не съм успявала да почувствам. Следвайки указанията на пътеводителя, стриктно съм обикаляла всички забележителности, а вечер съм набелязвала маршрута за следващия ден. При първото ми пътешествие до Италия бях толкова ентузиасирана, че за две седмици бързо и хаотично обиколих пет града. И все още си спомням всичко — вкуса на първото ми еспreso под аркадите в Болоня и как то опари гърлото ми. Помня как катерех всяка възможна кула и как вечер киснех в бидето изранените си крака. Помня ресторанта със свещите във Флоренция, където за пръв път вкусих равиоли с масло и градински чай. А сладкишите, които си взех за в хотела, бяха опаковани като истински подаръци. Помня тежката миризма на кожа в магазина, откъдето си купих първия чифт италиански обувки (с което поставих началото на едно дългогодишно увлечение). Помня как открих портрет на Алори<sup>[6]</sup> в един ъгъл на галерия „Уфици“. Помня стаичката в подножието на Испанските стълби, където е починал Кийтс, и фонтана с форма на гондола отпред. Топнах ръката си в него с мисълта, че и Кийтс е топвал своята. Нямам никакви записки от това пътуване... По-късно започнах да си водя пътнически дневник, защото осъзнах, че с времето човек доста забравя. Паметта, естествено, може да ви изиграе доста номера.



Спомням си съвсем малко от трите дни в Инсбрук — първата глътка есенен въздух и красивата червенокоса жена от съседната маса в ресторанта — но все още помня всеки камък в Куско. Почти нищо не помня от Пуерто Ваярта, но Юкатан е жив в спомените ми. Обикнах руините на майте, които се издигаха сред вълни от непоносима жега, огромната игуана, която спеше върху верандата на стаята ми със сламен покрив, своенравното усамотение на хората, вилнеещите бури, които късаха жиците, мрежите против комари, които се развяваха около леглото, и свещите, които се топяха изумително бързо.

Въпреки че излетът през уикенда понякога е просто обикновена разходка, повечето пътешествия си имат скрита цел. Ние търсим нещо. Но какво? Забавление, бягство, приключение — а после?

— Това пътешествие промени живота ми — каза племенникът ми. Но дали в началото е бил наясно, че идването му в Италия е свързано с промяната, която се е зараждала в него? Подозирам, че не. Стигнал е до този извод по време на пътуването.

Друга моя гостенка сравни водата, архитектурата, природата, виното — всичко тук — с подобрена версия на родния ѝ град. Това така ме ядоса, че се нацупих. Направо ми се доиска да ѝ запуша устата, да я заведа до някой манастир от единадесети век и да ѝ кажа:

— Гледай!

Усетих, че ще се прибере вкъщи, без да е видяла нищо. Малко след като си замина, тя ми писа, че се развежда (за което изобщо не обели дума, докато беше тук), защото съпругът ѝ, с когото бяха женени от четиринадесет години, осъзнал, че е гей. Когато се замислих за тукашното ѝ държание, разбрах, че тя отчаяно се е мъчила да си върне усещането за домашен уют, което и е липсвало там. По-рано през лятото имахме и гост, който беше тръгнал на истински туристически маратон с намерението за три седмици да обиколи седем страни. Лесно е да вземем на подбив подобна амбиция, но аз много се впечатлявам, когато разбере, че някой е решил да навърти такъв огромен километраж за толкова кратко време. Първо на първо, това е типично американски маниер. Хайде, тръгвай. Колкото по-далече и по-бързо, толкова по-добре. Зад подобни пътувания се крие импулсът „да се махна оттук“ дори когато е маскиран зад невинното „да видя как е там, за да знам дали ще искам пак да се върна“. Не е важна дестинацията, а желанието да си на път, да бъдеш на онези блажени места, където

никой не знае, не разбира и не се интересува от ужасните проблеми, които ти тежат и те карат неистово да се мяташ, без да можеш да си намериш място. Причините, които карат хората да пътуват, са толкова на брой, колкото и тези, които ги карат да стоят на едно място.

— Толкова се радвам, че отидох до Лондон — сподели една приятелка от колежа. — Сега вече няма да ми се налага да ходя там отново.

На противоположния край на тази скала е приятелката ми Шарлот, която на път за Тибет прекоси Китай в каросерията на камион. В своята поема „Думи от животното тотем“ У. С. Меруин задълбава още по-навътре в темата.

*Изпрати ме в друг свят, Господи,  
защото този губи своето очарование  
и не мисля, че ми се пътува до края*

Когато вече се намирате на дадено място, пътешествието към дълбините на душата ви или започва, или не. Нещо трябва да ни накара да припознаете мястото като свое, нещо неуловимо, което не присъства в нито един пътеводител. За мен това бе светлината по лицата на трите жени, които вървяха рамо до рамо, докато следобедното слънце преваляше над улица „Ругапиана“. Тя сякаш падаше като благословия върху всички. И на мен ми се дощя да потъна в прегръдките на това слънце.

Идеалният подход към новия ми роден град е първо да се разгледат етруските гробници долу в равнината. Тези от тях, близо до гарата в Камуча и по пътя за Фояно, датират още от 800 до 200 г. преди Христа. Там пазачът никога не е доволен от бакшиша. Може би е в лошо настроение, защото не спи добре нощем. Скромната му ферма с няколко реда бобови насаждения и пилета, свободно разхождащи се из двора, граничи с античната *tomba*, която сигурно изглежда доста странно на лунна светлина. Малко по-нагоре по хълма ръждясал жълт знак с единственото, което ви упътва към тъй наречения гроб на Питагор. Отбивам колата и продължавам пеша до къса алея с

кипариси, която води и към гробницата. Има врата, която май никой не си прави труда да затваря. Ето я и гробницата — издига се върху кръгла каменна платформа. Нишата, в която е отвесният саркофаг, изглежда като параклисчето в края на нашата алея. Таванът е отчасти разрушен, но по това, което е останало, виждам, че е бил куполообразен. Стоя в нещо, което е построено поне преди две хилядолетия. Един от масивните камъни над вратата представлява съвършен полумесец.

Тайнствените етруски! Преди да започна да посещавам Италия, знаех единствено, че са предшественици на римляните и че езикът им е неразгадаем. Бях чула още, че след тях не е останало много, тъй като са строели от дърво. Но изобщо не бях права. Наистина не са открити много писмени източници, но доста неща и преведени благодарение на останките от ленено платно, в което е била увита една египетска мумия. Тази съществена находка е била пренесена в Загреб и по-късно е била изложена в местен музей. Все още не се знае как това етруско платно, изписано с мастило от сажди, е станало покров на младо момиче. Може би етруските са се преселили в Египет, след като през първи век преди Христа са били победени от Рим, и момичето всъщност е етруска. А може би платното е било разкъсано на ивици от балсаматорите, които просто са използвали каквото са имали подръка. Така мумията е пренесла достатъчно текст, който да послужи за основа на проучванията, но като цяло езикът все още не е изцяло преведен. Жалко, че това, което е останало върху камък, са основно надгробни надписи и административни факти. Един приятел ми каза, че миналата година местен *geometra* открил бронзова плоча с етруско писмо. Подритнал я в калта, докато надзиравал ремонта на една ферма, и си я отнесъл вкъщи. От полицията чули за това и го посетили още същата вечер. Да се надяваме, че плочата вече е в ръцете на археолозите.

Огромна част от местната етруска култура все още лежи под земята. Освен една от тукашните гробници, чието каменно стълбище, открито през 1990 г., се състои от седем стъпала, оградени с легнали лъвове, които се преплитат с части от човешки тела. Това вероятно е някаква кошмарна представа за подземния свят. Близо до Кортоната е Киузи — един от етруския Съюз на дванадесетте града — където съвсем наскоро бяха открити крепостни стени. И двата града разполагат с обширни колекции от етруски артефакти, открити от

археолози или от фермери, които са се натъквали на бронзови фигури, докато са орели нивите си. Уредникът в музея в Киузи ще ви разведе в околността да ви покажи някои от десетките гробници по тези места. Римляните са смятали етруските за войнствен народ (а самите те не са ли били такива?) — слава, която им се носи и до днес, но гробниците, огромните глинени коне, бронзовите фигури и предметите за бита ги описват като величествени, изобретателни и весели хора. Определено са били и физически силни. Всички стени и гробници, които са оставили, са построени от изумително големи камъни.

Местните наричат гробниците, открити в Кортоне и околностите, *meloni* — пъпеша, заради извитата форма на таваните. Всичко, което ви е нужно, за да се настроите на вълната на Кортоне преди реалната ви среща, е да постоите малко под един такъв купол.

Оставяйки зад себе си гробниците, тръгвам нагоре по хълма, който в началото е полегат, но после става все по-стръмен и каменист. Започвам да се изкачвам и през маслиновите горички зървам назъбената кула на *Il Palazzone*, където Лука Синьорели<sup>[7]</sup> пада от едно скеле и няколко месеца по-късно умира. Мяркам и една порутена наблюдателница, както и жълтеникавокафяви ферми. Всичко е в нежни пастелни тонове — глинестите камъни и маслиновите дръвчета, облечени в мъхесто зелено с проблясъци на сребърно. Дори небето е забулено в прозрачна мъгла от близкото езеро. През юли малките ожънати пшеничени поля до маслиновите горички добиват цвета на лъвска козина. Зървам профила на Кортоне, благороден като този на Нефертити. Първо се озовавам в подножието на огромната ренесансова църква „Санта Мария дел Калчинайо“, после, след един почти обратен завой, се изравнявам с внушителното ѝ тяло. Най-накрая пред мен се изправят сребристото кубе и кръстът. Щавачите на кожа построили тази църква, след като образът на Девата се появил върху стената на тяхната работилница. Нарекли я „Света Мария от варовиковите дупки“, защото обработвали кожата с вар и днес църквата се издига върху тази варовикова повърхност. Интересно, но много често свещената земя си остава свещена — църквата е построена върху останки от храм или гробище на етруските.

Поглеждам бързо назад и виждам колко високо съм се изкачила. Обширната Вал ди Киана простира зеления си килим под мен. В ясен ден виждам в далечината Монте Сан Савино, Синалунга и

Монтепулчано. Те може би ми изпращат димни сигнали довечера има голямо парти (*festa*), идвай. След малко стигам до високите градски стени и за да остана още малко в компанията на етруските, обикалям чак до последната порта — *Porta Colonia*, чиято основа е укрепена със страховити етруски камъни. Надстройката обаче е дело на майстори от Средновековието и от по-късни периоди.

Миналото профучава край мен. Обичам да гледам как портите минават пред погледа ми като на кинолента. В града продават стари картички и на тях всичко изглежда точно като сега — портата, тясната стръмна уличка с *palazzi* от двете страни. Влизайки тук, незабавно се изпълвам с усещане за сигурност — с чувството, че съм защитена от ордите на гибелините, гвелфите или техни съвременни събратя, навирили копия в далечината, или просто от демоните, които профучават край мен на автострадата с коли на половина на моята и които понякога „отнасят“ страничното ми огледало.

Когато идвам с кола, минавам по Виа Дардано, кръстена на Дардан — легендарния основател на Троя, за когото се смята, че е роден тук. Отляво подминавам механа с четири маси, която отваря чак по обяд. Не предлагат меню, само редовни специалитети. Харесвам тънко начуканата пържола върху канапе от рукола. Много обичам да наблюдавам как двете жени се въртят около печката в кухнята. Странно, но на тях май никога не им е горещо.

Очарована съм от съвършените „врати на смъртта“ на тази улица. По традиция се смята, че през тях са изнасяли жертвите на чумата, защото било лоша поличба през един вход да излизат и живите, и мъртвите. Този обичай явно е плод на суеверие, много по-старо от християнството, което е било официалната религия по това време. Според някои тесните странични врати са използвани във времена на брожения, когато *portone* — главната врата, е била барикадирана. Чудила съм се дали те не си били използвани в лошо време, когато хората са искали да слязат от каретата или коня и вместо да газят в калта, директно да влязат в къщата, а може би и в хубаво време, когато дамата е искала да опази чиста дългата си копринена пола. Джордж Денис, археолог от деветнадесети век, описва Кортоната като „изключително мизерен“. А и фактът, че тези врати визуално имат формата на ковчег, подкрепя теорията за „вратите на смъртта“.

Il centro, или центърът на града, се състои от два площада с неправилна форма, съединени с къса улица. Не знам кой архитект е измислил това решение, но на мен то ми се струва очарователно. Над *Piazza della Repubblica* се извисява градската зала, която е построена през четиринадесети век. Вечер нейните двадесет и четири широки каменни стъпала се превръщат в нещо като амфитеатър, тъй като всички излизат навън да похапнат сладолед и да се насладят на вечерния спектакъл. Оттук се вижда лоджията от другата страна на площада, където някога е бил рибният пазар. Сега тя е тераса на ресторант, която също предлага прекрасна гледка. Във всички посоки се виждат хармонично разположени сгради, а между тях лъкатушат улиците, които тръгват от трите порти. Навсякъде гъмжи от живот. По някакъв удивителен начин липсата на коли кара хората да се чувстват по-значими. Първо усещам мащаба на архитектурата, след това забелязвам, че ниските сгради са напълно нагодени към човешкото тяло. Главната улица *Via Nazionale*, която местните наричат *Pugnapiana*, е равна пешеходна улица (освен сутрин, когато магазините се зареждат). Останалата част от града също е недружелюбна към шофьорите, защото навсякъде е твърде тясно и стръмно. Всяка улица се свързва с тази под или над нея посредством тесни пешеходни алеи, *vicoli*. Самите имена на тези *vicoli* ме карат да искам да свърна и да разгледам всяка една от тях — *Vicolo della Notte*, нощ, *Vicolo dell'Aurora*, зора, и *Vicolo della Scala*, дълго възвишение с тесни стълби.

В тези древни каменни тоскански градове нямам усещането, че се връщам назад във времето, както се чувствах в Югославия, Мексико или Перу. Тосканците са съвременни хора, те просто имат добър инстинкт и носят миналото със себе си. Ако нашата култура казва да изгорим мостовете след себе си, а тя го прави, тяхната казва — премини на другия бряг и после се върни. Ако някоя от жертвите на чумата, изнесена през врата на смъртта, можеше да се върне, сигурно щеше да завари къщата си непокътната. Независимо дали ви харесва, или не, тук настоящето и миналото съществуват едновременно. До миналата година кръглият символ на Медичите на площада си съжителстваше рамо до рамо с комунистическите сърп и чук.

Изминавам кратката пресечка, която излиза на *Piazza Signovelli*, площад, който носи името на една от местните знаменитости. Малко

по-голям в сравнение с другите, този площад се оживява всяка събота, когато е пазарният ден в Кортоната. През летните месеци всяка трета неделя там се организира античен пазар. Външните маси на два от близките барове се нареждат като сергии на площада. Всеки път ме впечатлява и изоставеният на вид флорентински лъв, който бавно ерозира върху една колона. Независимо колко късно идвам в града, тук винаги е пълно с хора, които са излезли за по едно последно кафе преди полунощ.

Местната *comune* (община) понякога спонсорира концерти на открито. Вечер и бездруго всички са по улиците, но когато има концерт, площадът се изпълва и с хора от близките селца, ферми и вили. Днес в града с десетките католически църкви пее госпъл хор от чернокожи американци. Това, естествено, не е някакъв самодееен баптистки състав от Юга, а професионален хор от Чикаго, заради който са пуснали червени и сини прожектори. Продават се и касетки с изпълнения на хора — по 20 000 лири едната. Гостите изкарват възторжено „Удивителна благодат“ и „Мери, не плачи“. Акустиката е нелепа и звуците се лутат над древните сгради около площада, където някога редовно са се провеждали турнири и състезания по хвърляне на знаме и където в определени празнични дни епископите вдигат високо мощите на светци, свещениците размахват мангалите с димящи смирна, а ние вървим по цветните листенца, с които децата посипват улиците. Озвучителят нагласява микрофоните, а солистът на хора започва да надъхва публиката.

— Повтаряйте след мен — казва той на английски и тълпата откликва. — Слава тебе, Господи. Благодаря ти, Исусе.

Англичаните и американците освобождават Кортоната през 1944 г. Оттогава на този площад едва ли са се събирали толкова много чужденци, да не говорим за чернокожи. Хорът е голям. Всички студенти от Джорджия, които изучават изкуство в Кортоната, са тук за глътка родна носталгия. Наред с тях в навалищата са случайните туристи и почти всички жители на Кортоната. „О, щастлив ден“, възторжено пеят черните певци, а един от тях дърпа млада италианка да се присъедини към тях на сцената. Момичето има мощен глас, който подхожда на техните, а дребното ѝ тяло сякаш цялото пее. Какво ли си мислят те, старите кореняци на Кортоната? Дали си припомнят как танковете са пълзели нагоре по хълмовете, о, щастлив, щастлив ден, и

как войниците са подхвърляли портокали на децата? Или си казват „Църковната литургия никога не е била такава“? Или просто се оставят суровият американски Исус да ги понесе на крилете на музиката?

Центърът на *piazza*-та е високата *Palazzo Casali*, която днес е Музей на етруските. Най-голямата забележителност в него е изящният бронзов канделабър от четвърти век преди Христа. Той е наистина възхитителен. В центъра на свещника има купа, която захранва с течено масло шестнадесетте лампи по периферията между тях, блажено отпуснати, лежат животни, рогат Дионисий, делфини, голи мъже в ерекция и крилати сирени. Между две от лампите е гравирана етруската дума *tinscvil*. Според Джеймс Уелърд, автор на „По следите на етруските“, *Тин* е етруският Зевс, и целият надпис се превежда „Слава на Тин“. Канделабърът е бил открит в изкоп близо до Кортоната през 1840 г. В музея над него е сложено огледало, за да могат посетителите да го разгледат по-добре. Веднъж чух една англичанка да казва:

— Да, може да е интересен, но не бих го купила и на безценица.

Зад стъклени витрини са подредени бокали, вази, бутилки, едно чудесно бронзово прасе, мъж с две глави и множество фигурки от седми и шести век преди Христа с размера на оловни войници, някои от които са в *tipo schematico*, удължен стил, който напомня за този на Джакомети. Освен етруската колекция, този малък музей притежава забележителна сбирка от египетски мумии и артефакти. Толкова много музеи могат да се похвалят с отлични египетски експонати, че понякога се чудя дали вече не сме видели всичко от тази древна цивилизация. Винаги се спирам при няколко картини, които харесвам. Едната е портрет на замислената Полимния със синя рокля и лавров венец, който датира от първи век от новата ера. Тя изглежда леко измъчена от отговорността да бъде муза на свещената поезия. Днес вече се знае, че картината е отлично копие от седемнадесети век, но от музея не са променили първата, по-впечатляваща дата.

Таванът на *Palazzo Casali* е изрисуван с любопитни фамилни гербове с лебеди, круши и чудновато животни. Късата уличка, която минава отдолу, води до *Duomo* и до *Museo Diocesano*, който по-рано се е казвал *Chiesa del Gesù*. Понякога се отбивам в него. Там най-ценното е *Благовещение* на Фра Анджелико<sup>[8]</sup> със страхотния ангел с неонов оранжевата коса. Латинските думи, които излизат от устата на ангела,



са насочени към Девата, а нейният отговор към него е обърнат с главата надолу. Това е една от най-великите картини на Фра Анджелико. Той твори в Кортоната цели десет години, но този триптих и избледнелият люнет над вратата на църквата „Сан Доменико“ са единственото, което е останало от този негов период.

Отдясно, точно до *Palazzo Casal*, е *Teatro Signorelli*, нова сграда, която е построена през 1854 г. в квазиренесансов стил. Галерията със сводове идеално подслонява продавачите на зеленчуци от слънцето и дъжда. Вътре се намира и опера, която изглежда като излязла от роман на Маркес — овална, с балкони, с малки ложи и тапицирани в червено седалки. На малката ѝ сцена веднъж гледах балетен спектакъл на една руска трупа, която два часа топурка напред-назад. През зимата залата се превръща в киносалон. По средата на филма прожекцията прекъсва. Антракт. Всеки излиза навън на по чаша кафе и петнадесетминутна размисъл. Когато толкова обичаш да приказваш, ти е трудно да мълчиш в продължение на цели два часа. През лятото филмите се прожектират *sotto le stelle* (под звездите) в градския парк. В каменния амфитеатър се подреждат оранжеви пластмасови столове — нещо като автокино, но без коли.

Улиците тръгват от двата площада като лъчи във всички посоки — към средновековните къщи, към фонтана от тринадесети век, към малките площадчета и нагоре към древните манастири и малките черкви. Разхожда се по всички тези улици. Но всеки път откривам по нещо ново. Днес това е *vicolo* на име *Polveroso* („Прашна“). Не ми става ясно защо е наречена така, тъй като не може да се каже дали е по-прашна в сравнение с останалите.

Дори и да сте в страхотна физическа форма, пак малко ще се задъхате, докато превземете горната част на града. Но дори и в най-големите жеги си струва да се качите дотам. Минавам покрай средновековната болница с дългата порта и наум се моля никога да не ми се налага да ми вадят апендицита тук. Стане ли време за обяд, жените се разтичват наоколо с покрити блюда и табли. Ако сте хоспитализирани, от семейството ви се очаква да ви носи храна. До болницата е вечно затворената църква „Сан Франческо“, чийто аскетичен дизайн е дело на брат Елиас, приятел на свети Франциск. От едната ѝ страна се издига някогашният метох. А по-нагоре са безкрайно чистите улици с добре поддържаните къщи. Там и два

свободни квадратни метра да имат, хората веднага засаждат домати или марули. А след мушкатото най-почитани са хортензиите, които стават високи като храсти и неизменно цъфтят в розово. Жените често сядат отвън пред къщите и чистят боб, кърпят чорапи или просто си говорят със съседката. Веднъж забелязах една старица с дълга черна рокля и черен шал, която седеше прегърбена на малко тръстиково столче. Годиinata сякаш беше 1770-а. Когато приближих, видях, че жената говори по мобилен телефон. На една табела на „Виа Беретини“ 33 пише, че това е родната къща на Пиетро Беретини. Най-накрая разбрах, че става въпрос за Пиетро от Кортоната<sup>[9]</sup> Няколко сенчести площадчета са заградени от старинни къщи с миниатюрни градинки отпред. Ако можех да избирам, щях да искам да живея в тази с мраморната маса под петолистния бръшлян и колосаното бяло перде на прозореца. Една жена с претенциозна фризура тупа покривка. Тя подрежда масата за обяд. Богатото ѝ *ragù* ухае ужасно съблазнително и аз с копнеж поглеждам към зелената карирана покривка и бутилката вино, която тя поставя в средата на масата.

Църквата „Сан Кристофоро“, която е почти на върха на хълма, ми е любимата в града. Тя е много, много древна. Основите ѝ са положени още през 1192 г., по времето на етруските. Зървам малък параклис с фреска на Благовещението. Ангелът, който току-що е долетял, е изобразен със светлосини ръкави и развята от полета мантия. Вратата на църквата е винаги отворена. Всъщност е леко открената, така че за момент спирам и се замислям дали да вляза. Интериорът като цяло е римски, а балконът за органа е украсен с трогателна барокова дърворезба. Избяляла фреска без никаква дълбочина в перспектива изобразява сцената на разпятието. Под всяка рана на Христос стои по един ангел, който събира кръвта на Спасителя в чашка. Тези непретенциозни църкви излъчват някакъв домашен уют. Харесват ми бурканите с клюмнали градински цветя на олтара (които днес са шест на брой) и купчините с католически списания под друга фреска с Благовещението. На нея Мария с невярващо изражение е вдигнала ръце нагоре при вестта на ангела. Задната част на църквата е тъмна. Чувам приглушено хъркане. Някакъв мъж се е усамотил на последната пейка и си дремва.

Зад „Сан Кристофоро“ се разкрива една от най-зашеметяващите гледки към долината, която е разполовена по диагонал от удивително

висока крепостна стена. Какво ли поддържа стените през всички тези векове? Замъкът на Медичите е кацнал на върха на хълма и тази част от дългата му крепостна стена е силно наклонена към земята. Качвам се нагоре до високата градска порта „Монтанина“, където също се усеща древният дух на етруските. Аз често влизам в града през нея. Моята къща е от другата страна на хълма и оттук нататък пътят към най-високата част на Кортоната вече е равен. Обичам да се разхождам в този район на града, без да се налага да се катеря. Едно от любимите ми местенца тук е църквата „Санта Мария Нуова“. Подобно на „Санта Мария дел Калчинайо“, и тази църква е разположена на широка тераса в подножието на града. Наслаждавам се отвисоко на хармоничната ѝ конструкция с ритмичните извивки и изящното кубе, което блести на слънцето в синьо-зелено и бронзово. Въпреки че „Санта Мария дел Калчинайо“ е по-известна, защото е проектирана от Франческо ди Джорджо Мартини<sup>[10]</sup>, на мен лично „Санта Мария Нуова“ повече ми допада. Контурите ѝ я правят някак безплътна. Изглежда така, сякаш само за кратко е кацнала там и е готова във всеки момент да отлети на някое друго място. Оставяйки крепостните стени зад себе си, тръгвам към другата моя любимка — църквата „Сан Николо“. Тя е по-нова, от средата на петнадесети век. Нейните стенописи са наивни и очарователни също като тези на „Сан Кристофоро“. Ценното тук е една картина с две лица на Синьорели — от едната страна е изобразено свалянето на Исус от кръста, а от другата — Мадоната с младенеца. Замислена е така, с цел да бъде носена по време на процесии, но сега уредникът на музея е този, който решава кое от двете ѝ лица да изложи. В горещите дни това е добро местенце за почивка. Очите се захласват, а краката се разхлаждат върху каменния под. На излизане от църквата забелязвам малък закътан Исус, нарисуван от Джино Северини, друга местна знаменитост. Певец на манифеста на футуристите и привърженик на лозунга „Убийте лунната светлина“, в представите ми Северини някак си не се свързва с религиозното изкуство. Футуристите обръщат гръб на миналото и възвеличават скоростта, машините и индустрията. В ресторантите и баровете из града виждам картини на Северини, превърнати в плакати — вихрушки от цвят и енергия. Веднъж в „Бар Спорт“ забелязах, че модерната Мадона, кърмеща младенеца, също е негова. За разлика от всяка друга Мадона, която съм виждала, тази тук няма гърди с размера

на пъпеши. Обикновено гърдите на Христовата майка изглеждат някак откъснати от тялото и често са изобразявани кръгли като топки за тенис. Оригиналът на Северини, изложен в Музея на етруските, е прекалено скучен, за да бъде печален. Там на художника са посветили отделна стая, която е изпълнена с любопитна смесица от негови творби. Нищо значимо, за съжаление, просто хронология на различните стилове, през които е минал — барокови колажи със зъбни колела, тръби и любимите на футуристите спидометри, портрет на жена в стил Сарджънт<sup>[11]</sup>, училищни скици и по-известни абстракции от кубическия му период. Зад няколко стъклени витрини са изложени неговите публикации и няколко писма, писани до него от Брак и Аполинер. По никоя от творбите не демонстрира ентузиазма и амбицията, с които Северини се е славел. Естествено, всички футуристи са пострадали от ранното си увлечение по фашизма — заедно с водата сме изхвърлили и бебето. Но в сравнение с нас творците са пили по-ощетени от тази тенденция и едва наскоро обръщат взор към Франция, която ги зарежда с ново вдъхновение. Много от удивителните картини на футуристите са непознати. По някаква причина в по-късните си години Северини се връща към корените си. Според мен италианските художници са заразени с непреодолимото желание да изобразяват Исус и Дева Мария.

Излизайки от „Сан Николо“, тръгвам надолу и минавам покрай няколко манастира почти без прозорци (сигурно имат големи дворове), единият от които все още е затворен. Ако имах скъсана дантела, щях да я навия на макара и да я донеса тук на монахините да я поправят. Два от манастирите имат странно модернизирани параклиси. По пътя надолу отново попадам на Северини — този път под формата на мозайка в „Сан Марко“. Ако тръгна по тази улица, ще стъпя на сътворена от него пътека на разпятието. Серия от свещени каменни мозайки проследяват разпъването на Христос и свалянето му от кръста. В края на разходката (в горещ ден ми се струва, че съм мъкнала кръст на гърба си) се озовавам в „Санта Маргарита“ — голяма църква и метох, където в стъклен ковчег лежи самата Маргарита. Тялото ѝ се е свило. Стъпалата ѝ са станали зловещи. Пред ковчегата обикновено е коленичила някоя жена, която се моли. Маргарита е била от онези светици, които са спазвали такъв строг пост, че е трябвало да бъдат увещавани да приемат поне по лъжичка зехтин на ден. Тя

вървяла по улиците и на висок глас признавала греховете на младостта си. Днес бихме я сметнали за невротична анорексичка, но тогава хората са разбирали желанието ѝ да страда като Христос. Говори се, че дори Данте отишъл при нея през 1289 г., за да се посъветва за „малодушието“, което го измъчвало. Маргарита е на такава почит сред местните, че нейното име се чува най-често, когато майките викат децата си в парка. Една табела върху портата „Бернарда“ (в момента затворена) известява, че оттук Маргарита за пръв път е влязла в града през 1272 г.

„Ругапиана“ е главната улица, която тръгва от *Piazza della Repubblica* и води към парка. Тя е пълна с кафенета и малки магазини. Собствениците най-често седят отпред или ги няма, защото са отскочили наблизко да си вземат еспreso. От близката *rosticceria* се разнасят изкусителни аромати на печени пилета патици и зайци. Там около обяд продават лазаня, а иначе през целия ден предлагат и *panzarotti* — навити на руло хлебчета, които винаги имат някакъв пълнеж — гъби, шунка или сирене. Тези с наденица и моцарела са едни от най-хубавите. Минавайки покрай кръглия площад *Piazza Garibaldi* — почти всеки град в Италия има такъв — стигате до извода, ако вече не сте усетили интуитивно, че това е един от най-цивилизованите градове по света. Сенчестият парк се простира на километър по протежението на градините с цветни фигури. Местните го посещават ежедневно. В парковете сякаш витае вечността. Сменят се сезоните, цветята, размерът на дърветата, но иначе паркът е такъв, какъвто е бил и преди един век. Млади родители наблюдават как децата им си играят около прохладния фонтан с нимфите, които яздят делфини. Пейките гъмжат от хора, които разговарят помежду си. Бащите често тичат по велосипедите на двегодишните си рожби и със смесица от страх и радост наблюдават клатушкащите се малчугани, които се мъчат да балансират сами. Тук човек спокойно може да прочете вестник или да разходи кучето си. Отдясно се пада долината, както и завитият край на езерото Тразимено.

Паркът свършва със *strada Bianca*, от двете страни, на който се издигат кипариси, посадени в памет на жертвите на Втората световна война. След като изминавам около километър по този пращен път, поглеждам нагоре и виждам в края на стените на Медичите част от етруска стена, известна като Брамасоле. Моята къща е кръстена на тази

стена. Подобно на храма „Марцабото“, близо до Болоня, стената гледа на юг и може би някога е била част от храм, построен в чест на слънцето. Според някои местни тя се казва така, защото от тази страна на хълма дните през зимата са много къси. Колко ли старо може да е това име, което означава „копнеж по слънцето“? А лятното слънце започва да наднича стената още при зори. То буди и мен. Наслаждавам се на свежестта, която носи изгревът, но в същото време долавям в себе си и древно, примитивно раздражение — ето го и поредният ден, успял да се откопчи от лапите на тъмния бог на нощта. Колкото до храмовете, според мен е най-логично те наистина да са били строени в чест на слънцето. Може би името е отпреди около двадесет и шест века, когато мястото е изпълнявало своята древна функция. Представям си как етруските са припявали сутрешните си молитви при първите лъчи на изгряващото над Апенините слънце, след което са се намазвали със зехтин и по цяла сутрин са се излежавали под огромното старо средиземноморско слънце.

В „Изкуството да пътуваш“ Хенри Джеймс си спомня как е минал оттук: „... Вървах под палещото слънце към външния кръг на стената. Там открих огромни нециментиранни блокове, които проблясваха на ярката светлина, и аз трябваше да сложа пред очите си синьо стъкло, за да успея да добия представа за неясното етруско минало...“. Синьо стъкло? Дали през деветнадесети век това не е било еквивалент на слънчевите очила? Представям си как Хенри се изкачва по белия път, кима замислено сам на себе си, изтупва прахта от обувките си и после без съмнение се отправя към хотела, за да напише норматива от страници за деня. Вървя по същия път и се опитвам да извърша същото тайнство — да пренеса могъщата светлина на това далечно минало в светлината на утрото.

---

[1] Древен етруски град близо до Тоскана, който е бил най-големият център за преработка на желязо в Средиземноморието. — Б.пр. ↑

[2] Пресен. — Б.пр. ↑

[3] Виж, синьора. — Б.пр. ↑

[4] Може ли? — Б.пр. ↑

[5] Обичай от Северна Америка, според който главата на куклата се изработва от сушена ябълка, а тялото от тел. — Б.пр. ↑

[6] Алесандро Алори — италиански портретист от 16-и век. — Б.пр. ↑

[7] Италиански ренесансов художник. — Б.пр. ↑

[8] Италиански художник от ранния Ренесанс. — Б.пр. ↑

[9] Пиетро Беретини (1596–1669) — виден бароков художник и един от бащите на бароковата архитектура в Италия. — Б.пр. ↑

[10] Италиански художник, скулптор, архитект и инженер от петнадесети век. — Б.пр. ↑

[11] Джон Сингър Сарджънт (1856–1925) — американски художник, майстор на портрета, в чиито творби има елементи на импресионизма и модернизма. — Б.пр. ↑

## RIVA, MAREMMA<sup>[1]</sup>: В СЪРЦЕТО НА ТОСКАНА

Най-накрая сме готови да напуснем *Брамасоле*, но макар и само за няколко дни. Подовете са лъснати и светят. Всички мебели, които получихме от Елизабет, са полирани с пчелен восък, и шкафчетата — облепени с флорентинска хартия. От пазара се снабдихме с антични бели покривки за леглата. Всичко функционира. Една събота дори оправихме капаците на прозорците. Свалихме ги един по един долу на чешмата, измихме ги и ги намазахме с вездесъщото ленено масло, което ползваме за всичко. Горските цветя, които съм зарязала в метално сандъче до полската стена, са цъфнали, но всеки момент ще преминат. Живеем тук. Вече може да започнем с опознавателните обиколки — тази година из Тоскана и Умбрия, а догодина може би из Южна Италия. Всичките ни пътешествия са свързани с къщата — готови сме да стягаме избата и да я запълваме с вина от всички места, които сме посетили и които са ни харесали. Много италиански вина са предназначени за бърза консумация. Нашата „изба“ под стълбите ще бъде за отбрани бутилки, а в килера до кухнята ще държим дамаджаните и касите с домашно вино.

Планираме по пътя да опитаме колкото може повече от кухнята на Марема, да се попечем на слънце и да издирим още етруски старини. Преди много години, когато прочетох „По следите на етруските“, в мен се събуди желание да видя древния гмуркач, обутия в сандали флейтист и дебнещите пантери. Закопнях да изпитам тайнствената страст, тази радост от живота, скрита зад пластове на времето. От няколко дни замисляме маршрута. Ще направим нещо като пътешествие дълбоко в сърцето на страната, макар че на практика ще пропътуваме само около сто и шейсет километра до Тарквиния, където все още има обширни разкопки с етруски гробници. Тук постоянно ми се струва, че времето се изкривява. Нещата, които



трябва да видим в Тоскана, са толкова много, че забравям за калифорнийското усещане за разстояние и за това как Ед всеки ден изминава по осемдесет километра до университета. Една седмица няма да ни стигне. Областта е наречена Марема (блатиста), но вече не е такава. Отдавна е пресъхнала и последната капка от някогашните блата. Но славата на жестоката малария е опазила този югозападен район на Тоскана сравнително ненаселен. Това е земята на *butteri*, каубоите — дългото необитаемо крайбрежие на Тиренско море и откритите равнини, в които тук-там се виждат само малки каменни хижи, подслоняващи пастирите.

Скоро пристигаме в Монталчино, град, който предлага обширни гледки към скалистите била на хълмовете. Окото даже не може да обхване вълнистото зелено море. От двете страни на улицата са наредени малки винарни. Вътре, до вратата на всяка от тях, чака маса с бяла покривка и стъклени чаши, която сякаш ви приканва да се отбиете на по едно питие със собственика и да вдигнете тост за знаменитите реколти.

Хотелът в града е наистина скромен и аз изпадам в паника при вида на електрическите ключове, разположени в близост с душа. Насочвам водната струя възможно най-далече от тях и гледам да не разплисквам много. Не бих искала да се изпържа, преди да съм опитала местните вина! За това неудобство обаче сме компенсирани със страхотна гледка към градските покриви и околността. Кафенето в центъра на града в стил *belle époque*, не е мръднало и на йота от 1870 г. — мраморни масички, стъпала, тапицирани в червено кадифе, огледала със златни рамки. Сервитьорката, която лъска барплота, има нацупени устни и бяла колосана блуза с панделки на ръкавите. Кое би могло да ни достави по-голяма наслада от обяд с *prosciutto* и трюфели върху *schacciata* — плоско хлебче със сол и зехтин, и чаша „Брунело“? Величието на тосканската храна се крие в нейната върховна простота!

След сиестата отиваме до една *fortezza*, крепост от четиринадесети век, която е превърната във фантастична енотека. В бившето подземие, където са държали лъковете и стрелите, оръдията и барута, сега са изложени за дегустация всички регионални вина. Отвън е ослепително слънчев ден, а във *fortezza*-та светлината е мъждива, а стените са хладни и миришат на мускус. На фона на Вивалди опитваме няколко бели вина от лозята в Банфи и Кастелджокондо. Съвсем

уместно звучи Брамс точно когато започваме да дегустираме няколко вида тъмно „Брунело“ — *Il Poggiolo, Case Basse* и *Biondi*, дядото на всички видове „Брунело“. Блестящи, напълно развити вина, които провокират желанието ми да се втурна в кухнята и да приготвя достойна за тях храна. Нямам търпение да сготвя за тези вина — печен заек с балсамов оцет и розмарин, пиле с четиридесет скилидки чесън, круши, сварени във вино и напълнени с маскарпоне. Мъжът, който ни обслужва, настоява да опитаме и някои десертни вина. Влюбваме се в едно, което се казва просто „В“, и в друго, сорт „Москадело“, от лозето *Tenuta Il Poggione*. Енологът вероятно е бивш парфюмерист. На тези вина не им отива никакъв десерт, с изключение на зряла бяла праскова. Но като се замисля, май лимоновото суфле също ще им се отрази страхотно или пък дългогодишният ми южняшки любимец — кремът брюле. Купуваме няколко луксозни бутилки „Брунело“. Само мисълта за това колко струват в Америка, ме кара леко да изтръпвам. В *Брамасоле* имаме две добри помещения за съхранение на вино под каменните стълби. Можем да заключим касите с вино вътре и да започнем да ги вадим чак след няколко години. Тъй като дългосрочното планиране не е наша силна черта, купуваме няколко каси от по-евтиното *Rosso di Montalcino*, което може да се пие още сега, но в действителност е плътно и гъсто. Съмнявам се десертните вина да изкарат до края на лятото.

В късния следобед отиваме с колата на няколко километра до абатство Сант Антимо, едно от местата, които внушават усещането, че са построени на свещена земя. Още отдалече го виждаме как се белее в далечината над прилежно подрязаните маслинови горички — чисто и спретнато в своята римска простота. Не изглежда италианско. Когато Шарлеман минава оттук, войниците му биват покосени от някаква болест и той започва да се моли епидемията да спре. Зарича се да основе абатство, ако молитвите му бъдат чути, и през 781 г. изпълнява обещанието си и построява църква. Вероятно „Сант Антимо“, която датира от 1118 г., е наследила елегантния си френски силует точно от онази църква. Пристигаме в началото на вечернята. Тук има само още десетина души, а трите жени зад нас си веят с ветрила и нещо си бърборят. Обикновено приемам благосклонно навика на италианците да обръщат църквата във всекидневна или площад, но днес се обръщам и се втренчвам в жените, защото петимата августински монаси с книги

в ръце започват григориански песнопения. Високата гола църква усилва гласовете им, а мекото следобедно слънце прави степите полупрозрачни. Музиката е като балсам за слуха ми също като някои птичи трели, които направо ме пронизват. Гласовете сякаш се разливат и стихват, след това се разделят и отново се събират в ниския монотонен регистър. Пеенето кара ума ми да замлъкне и спира логическото мислене. Съзнанието ми потъва в море от безкрайна тишина. Песнопението е жизнерадостно като ритъма на самия живот. Сещам се за стиховете на Гари Шнайдер:

*останете заедно  
опознайте цветята  
карайте полека.*

Поглеждам към Ед, който се взира в стълбовете от светлина. Жените обаче не се трогват — те навярно идват тук всеки ден и творят оживено в един глас. Ако живеех тук, и аз щях да идвам всеки ден с мисълта, че ако някъде е възможно да се почувствам благочестива, то това ще бъде в тази църква. Запленена съм от усърдието на монасите, които всеки ден изпълняват това песнопение в шестте часа за литургия, като започват в седем сутринта с *lodi*, молитви за възхвала, и приключват в девет вечерта с *compreta*, вечерня. Искане ми се някой път да дойда и цял ден да ги слушам. Видях в една брошура, че хората, които търсят духовно уединение тук, могат да отседнат в стаите за гости и да се хранят в близкия манастир. Правим една обиколка отвън, възхищавайки се на стилизираните копитни създания, които подпират покрива.

Потегляме в прохладната вечер, а въздухът, който вдишвам с подадена през прозореца глава, ухае на свежо окосено сено. Пристигаме в „Сан Анджели“, ресторант, който е притежание на винарната *Poggio Antico*. Тук е в разгара си сватбено тържество и всички сервитьорки са претрупани с работа. Настаняват ни сами в една задна стаичка, а сватбеният вихър продължава да се носи наоколо. Не ни пука. Каменният умивалник е препълнен със зрели праскови, чийто аромат изпълва стаята. Поръчваме си гъста лучена супа, печен гълъб, картофи с розмарин и от домашното „Брунело“, естествено.

Сърцето на Тоскана не е някаква затънтена пустош. Култивирането на този регион като цяло е започнало още преди векове. Всеки път, когато копая в градината, осъзнавам колко много хора са минали през тази земя преди мен. Събрала съм толкова голяма колекция с фрагменти от всевъзможни съдове, че започвам да се чудя дали някои не изхвърля старите си чинии в моята градина. Глинени гевгири, части от похлупаци, деликатни дръжки на чаши и парчета от различни чинии се трупат върху градинската маса наред с бивни от глиган и един таралеж. Земята е били пребродена надлъж и шир. Един поглед към терасираните хълмове разкрива, че те са били променяни и нагаждани към нуждите на човешкото оцеляване. И въпреки всичко допреди стотина години Марема все още е била крайбрежна низина, населявана главно от каубои, пастири и комари. Нейният *mal aria* (лош въздух) определено се асоциира с простуди и треска. В сравнение с поплътно заселената част на Тоскана тук фермите са рядкост. Ренесансът също не е намерил почва по тези места. Като цяло градовете не могат да се похвалят с изобилие от монументални архитектури, нито с произведения на великите художници. Лошият въздух, който сега е мек и свеж, вероятно е запазил множеството етруски гробници в добро състояние. Въпреки че значителна част от тях са били безмилостно плячкосани, учудващо голям брой са останали недокоснати. Дали етруските си били неподатливи към маларията? Всички доказателства сочат, че районът е бил доста населен по тяхното време.

Следващата ни спирка е вила, превърната в малък хотел, която се намира в лозето „Аквавива“ в покрайнините на Монтемерано. Ед откри това малко селце с три отлични ресторанта и пътеводителя „Гамберо Росо“. И понеже то е в близост с доста от местата, които искаме да видим, решаваме да отседнем тук, вместо всеки път да наемаме различен хотел. Пътят, край който растат много дървета, ни води до сенчеста градина с размера на парк, където човек може да седне и да погледа зелените лозя, разливащи се по хълмовете. Наемаме стая точно до градината. Отварям капациите на прозорците и помещението се изпълва с аромата на сини хортензии. Бързо разопаковаме багажа и излизаме, по-късно ще си починем.

Питиляно сигурно е най-странният град в Тоскана. Подобно на Орвието, и той е разположен върху масивни варовикови скали, но изглежда като замък, изправен отвесно над дълбока клисура. Не знам дали от тази височина човек би могъл да погледне и да види едновременно града и пътя. Варовикът не е най-здравата скала на света и понякога поддава, ерозира и дори се свлича. Къщите в Питиляно се издигат отвесно нагоре — те буквално живеят на ръба. Скалите под града са пълни с пещери — вероятно заради местното\_ Bianco di Pitigliano\_, вино, което дължи стипчивия си привкус на вулканичната почва. От местен барман научаваме, че много от пещерите са етруски гробници. Освен като изби за вино, те служат и като складове за зехтин и обори за животните. Средновековните градове имат мрачни и сложни планове, а тук това внушение е още по-силно. През петнадесети век в града са се заселили много евреи. Районът се с намирал извън владенията на папата, който тогава е бил зает с преследвания. Кварталът на евреите се нарича гето. Не знам дали и тук, както във Венеция, е имало специално обособено гето, в което хората са спазвали полицейски час и са имали собствено правителство и културен живот. Синагогата е затворена за реконструкция, но не виждам да се прави нещо по въпроса. Тук май почти всичко е за продан. В този или в следващия живот някои от крайните къщи сигурно ще се озоват в пропастта. Това вероятно допринася за потискащото излъчване на града. На тръгване купуваме няколко бутилки местно бяло вино за колекцията ни, която вече се разраства. Питам продавача колко евреи са живели тук по време на Втората световна война.

— Не знам, синьора, аз съм от Неапол.

Докато се спускаме по завоите надолу, чета в един справочник, че еврейската общност е била изтребена през войната. Никога не се доверявам на справочниците за подобни факти и се надявам написаното да не е вярно.

Малката Сована, която е наблизко, внушава усещане за калифорнийски град призрак, само дето няколкото къщи на главната улица са изключително стари. Хората са по-малобройни от етруските гробници по хълмовете. Забелязваме знак и спираме. Една пътека ни отвежда до мрачна гориста местност, в която виждаме вада със застояла вода — идеален развъдник на маларийни комари. Скоро

започваме да се препъваме нагоре по хлъзгавия склон. Пред нас се откриват гробниците — тунели и хълма, каменни проходи, които вероятно водят към леговища на пепелянки. Тук сякаш векове наред не е стъпвал човешки крак. Мястото е абсолютно пусто — няма пазач, не се продават билети. Явно сами трябва да се запознаем с тези призрачни гробници. Навсякъде пълзят увивни растения като в джунглата на маите около Паленке<sup>[2]</sup>. Стенописите във варовика също носят онзи странен източен оттенък, присъщ на повечето стенописи на маите, който навежда на мисълта, че изкуството има общи корени. Очевидно археолозите, изследващи етруските гробници, са си избрали сполучлива професия. Безкрайни територии все още чакат да бъдат проучени. В продължение на часове се изкачваме нагоре по хълма, като през това време срещаме единствено голяма бяла крава, нагазила до колене в потока. Когато стигаме до върха, виждам, че по краката имам кървящи драскотини, но нито едно ухапване от комар. Имам чувството, че това място ще ме преследва в безсънните ми нощи. Долу на пътя виждаме друг знак, който насочва към останките на храм, вкопан директно във варовиковия склон. Минаваме покрай серия злоещи арки и колони, частично извадени на показ от разкопките. В момента те изглеждат съвсем изоставени. Тези етруски така и ще си останат една загадка. Какво ли са правили тук? Дали не са изнасяли концерти на открито? Или са провеждали някакви странни ритуали? Според пътеводителя това тук е било храм. Може би в центъра му някой мъдрец е извършвал гадателски предсказания с помощта на овчи черен дроб? Край Пиаченца е открит бронзов барелеф, на който се вижда черен дроб, разделен на шестнадесет парчета. Смята се, че етруските са разчертавали небесните си карти и са строели градовете си, следвайки същия този модел на деление. Кой знае, може тук да са се провеждали прототипи на днешните токшоута, а може да е било и рибен пазар. Места като Мачу Пикчу, Паленке, Меса Верде, Стоунхендж и това тук, люлки на древни култури, неизменно ме изпълват със странното печално усещане за необратима загуба. Не можем да се въздържим да не градим собствени хипотези. Философите и поетите са завладени от желанието да изучават теориите за вечното завръщане и да търсят следите на миналото в настоящето. Бъртранд Ръсел с право твърди, че Вселената е била създадена преди пет минути. Не можем да кажем как е била издълбана тази скала, къде е

бил поставен първият камък, къде хората са палели огън, за да стотвят обяд, как са разбърквали яденето, как е миришела потта им, как са въздишали след любовен акт, *niente*, нищо. Можем само да се разходим тук, по последните малки точки от времевата линия. Предвид това, защо ли продължавам да се вълнувам дали картата е сгъната правилно, накъде сочи стрелката за горивото, дали сме изтеглили достатъчно пари? Защо, след като всичко е преходно, нещата продължават да имат значение за мен?

Видяхме достатъчно за днес, но не можем да се въздържим от една разходка из древния Сорано, който също е разположен върху ерозираща варовикова скала. Тук отново не се виждат никакви туристи. Дори пътищата са пусти. Сорано изглежда по същия начин, както и през 1492 г., когато Колумб открива Америка. Вероятно тогава горе-долу е завършило изграждането му. Тесните улички са някак меланхолични, а тъмните камъни излъчват сива светлина. Затова пък хората са изключително дружелюбни. Един грънчар ни вижда да надничаме в дюкяна му и ни подканва да влезем. Купуваме си две праскови, а продавачът ни подава и чепка от гроздето, което мие с маркуч.

— *Speziale!* — заявява той.

Двама души спират, за да ни помогнат да излезем от тясното място, на което сме паркирали. Единият жестикулира „давай, давай“, а другият — „спри“.

Паркираме близо до градината „Аквавива“ и слизаме от колата прашни и уморени. Преди вечеря си вземаме душ, преобличаме се и с по чаша вино от местното *Bianco di Pitigliano* се отпусваме в удобните столове, за да погледаме как слънцето залязва зад хълма. Сигурно някога, точно на това място, двойки етруски е седяла и е правела същото като нас.

Монтемерано е само на няколко минути оттук — висок крепостен град, малък и кокетен. Той си има обичайната църква от петнадесети век с обичайната Мадона, която тук обаче се казва *Madonna della Gattaiola* (Мадоната от котешката дупка). В долната част на картината имало дупка, през която котката излизала от църквата. Струва ми се, че целият град е излязъл навън. Няколко местни момчета и мъже свирят джаз точно в центъра на града. Барманката тряска вратата на бара. Очевидно джазът ѝ е дошъл в

повече. Всички зяпат, докато по улицата минава висок, ослепително красив мъж, облечен с ботуши за езда и тясна тениска. Но той върви надменно и не обръща внимание ни никого. Виждам го как мимоходом се оглежда в една витрина.

С Ед умираме от глад. В мига, в който удря вълшебният час седем и половина, ресторантът отваря и ние се втурваме вътре. Все още сме единствените посетители в *Enoteca dell'Anticu Frantoio*, бивша фабрика за маслини, която е реконструирана до такава степен, че прилича на репродукция на самата себе си. Въпреки че е изгубил автентичната си атмосфера, ресторанти доста прилича на тези от долината Напа, така че ние се чувстваме като у дома си. Менюто обаче е типично за региона на Марема — *Acquacotta*, местен специалитет, който се сервира из цяла Тоскана и представлява бистра супа със зеленчуци и яйца; *testino di vitella e porcini soft'olio*, телешка глава с манатарки и зехтин, *pappardelle al ragù di lepre*, широки ленти паста със заешко рагу, *cinghiale in umido aile mele*, пушен глиган с ябълки. В механите из цяла Тоскана се предлага почти едно и също — редовната паста с *ragù*, масло и градински чай, песто или домати и босилек, стандартната селекция меса, печени на фурна или на скара, и гарнитурни, които обикновено се състоят от пържени картофи, спанак и салата. Явно никой не се интересува от това да внесе някакво разнообразие в кухнята. В тази по-закътана и рядко населена област на Тоскана кухнята е по-близо до корените си — мъжът ловува и носи вкъщи дивеч, фермерът използва всяка част от животното, а селянката прави супа от шепа зеленчуци и яйца. Обикновено в менютата по кръчмите не можете да срещнете гореизброените ястия, нито пък ще видите *capretto*, ярешко, или *fegatello di cinghiale*, наденица от черен дроб на глиган. Кухнята на този ресторант има и по-деликатна страна — *ravioli di radicchio rosso e ricotta*, равиоли с червена цикория и рикота, и *sformato di carciofi*, пудинг от печен артишок. Започваме с *crostini di polenta con pure di funghi porcini e tartufo*, квадратни резени от полента с пюре от манатарки и трюфели — богато и ароматно ястие. Ед си поръчва печен заек с домати, лук и чесън, а аз смело рискувам с ярешкото. Вкусно е. Местното вино е *Morellino di Scansano*, изненадващо тъмно като френското *Cahors*. Специалитетът на енотеката е *Banti Morellino* — отлежало и изискано. Сега вече щастието ми е пълно.



На сутринта имам едно от най-великите преживявания в живота ми. Ставаме в пет сутринта и отиваме на топлия водопад близо до Сатурния. По това време там няма никого, но управителят на хотела ни предупреждава, че по-късно през деня се изсипват цели тълпи. Прозрачната синя вода съвсем естествено е образувала в шуплестата скала удобни за сядане вдлъбнатини, в които човек може да се отпусне под топлите струи. Когато за пръв път чух за този водопад, си помислих, че в него ще се вмиришем като стари великденски яйца, но сярата се усеща съвсем деликатно. Струята е доста силна и има умерен масажиращ ефект. Блаженство. Къде ли са водните нимфи? Сигурна съм, че водата лекува всичко, което се нуждае от оздравяване. След един час започва да ми се струва, че тялото ми няма кости. Чувствам се напълно отпусната, мека, безмълвна. Тъкмо си тръгваме, и две коли пристигат. Прибираме се в „Аквавива“ и закусваме на терасата — фреш от портокал, препечени филийки от хляб с ядки, нещо като пандишпанов кейк и кафе с мляко. Не ни се тръгва. Но мисълта за етруските ни кара да грабнем картата и да тръгнем.

Тарквиния е извън Тоскана, на няколко километра навътре в областта Лацио. Пътят е неприятен — минава през индустриални зони и е доста натоварен. За разлика от зелената и прелестна Марема, това място тук изобщо не ми навява асоциации с етруските. След безкрайните пусти пътища този трафик ни изнервя. Скоро пристигаме в оживената Тарквиния, където в една сграда от петнадесети век са изложени купища предмети от гробниците. Изумително красиви и фантастични са двата крилати коня от теракота от четвърти или трети век преди Христа. Пътуването дотук си струваше дори само заради тях. Открити са през 1938 г. близо до стълбите на някакъв храм, от който днес е останала само двуредна основа от квадратни варовикови каменни блокове. Конете вероятно са били орнаменти. Чудя се дали имат връзка с Пегас, който ритва с копито и дава начало на свещения извор. Хипокрен, източник на вдъхновение за поети, музиканти, художници, артисти. Конете са изобразени изключително убедителни — с мускули, гениталии, ребра, наострени уши и разперени криле. Хронологичната подредба в музея ни помага да се ориентираме кога е имало атически влияния, кога етруските са запомнили да използват каменни саркофази и как се е променяла архитектурата през годините. Всичко, от урните, съхраняващи праха на покойниците, до

дестилаторите за парфюми, е заредено с творческа енергия и дух. С цел по-добро съхранение в залата са внесени и няколко скални рисунки. Триклиният<sup>[3]</sup> с подскачащия музикант и младата танцьорка, увита в нещо като шифон, може да разтопи и сърце от камък. В почти всеки музей след няколко часа обикаляне аз започвам да се отегчавам и да търся с поглед нещо, което да грабне вниманието ми за по-дълго. С Ед обаче решаваме, че престоят тук не ни е достатъчен и трябва да дойдем пак.

Полето с гробниците прилича на всяко друго. Некрополите, подобно на външните тоалетни, са с навес отгоре, а входовете им са просто стълби, които водят надолу. Вътрешността е осветена. С разочарование разбираме, че на ден са отворени само по четири. Никой не може да ни каже защо, просто ги въртят по ротационен принцип. Сега вече сме сигурни, че ще дойдем отново, защото залата за лов и риболов не е отворена днес. Посещаваме Залата на лотоса, чиито декорации са почти в стил арт деко, след това Залата на лъвицата, известна с наведения мъж, който държи яйце — символ на възкресението в християнска вяра. Черупката на яйцето, също като самата гробница, е счупена. Тук виждаме и лудуващи танцьори. Забелязвам, че сандалите им се връзват със сложна плетеница около глезена, точно като тези, с които съм обута. Дали италианците винаги са си падали по обувките? Имаме късмет, че Залата на жонгльорите е отворена. Тя доста прилича на египетска, ако не броим блискоизточната баядерка, която се кани да покаже уменията си. В Залата ни орките, която е разделена на две, сред силно избелелите сцени, изобразяващи банкет, виждам един поразителен портретна жена и профил, с корона от маслинови листа на главата.

Хапваме набързо и потегляме за Норчия, която е на няколко километра оттук. Чували сме, че там също има доста находки. Озоваваме се на място, което изглежда необитаемо от десетилетия. Счупеният пътен знак сочи към небето. Известно време се чудим накъде да тръгнем, но после един фермер ни упътва в правилната посока. Отбиваме в края на прашния път и слигаме до една пшеничена нива. На няколко метра надолу по пътя се натъкваме на отрязана козя глава, цялата покрита с мухи. Тя несъмнено е знак — за жертвоприношение, макар и примитивно.

— Това е малко страшничко — казвам аз, докато заобикаляме главата.

Теренът става стръмен. Спускаме се надолу, а аз си мисля единствено за това как ще се връщаме обратно. Няколко ръждиви парапета ни уверяват, че сме на прав път. Наклонът се увеличава и ние започваме да се плъзгаме надолу, като се държим за тревата, за да не паднем. Не видяхме ли достатъчно гробници вече? Когато стигаме до равното, пред нас се открива могила, обрасла с клони и шубраци. Виждаме отвори, които приличат на тъмни усти. Влизаме в две от тях, пробивайки си път сред гъсти паяжини и съчки. Вътре е тъмно като в утроба. Забелязваме плочи и вдлъбнатини на местата, където са положени телата и урните. Сигурно наоколо се спотайват и пепелянки. Изминаваме около осемстотин метра на това ниво. Тук гробниците са повече, отколкото тези в Сована, и са разположени на различни нива от хълма. Обзема ме някакво чувство за надвиснала опасност, която не мога да идентифицирам. Просто ми се иска да се махна оттук. Питам Ед дали и според него това място е зловещо, и той казва:

— Да, определено, да си вървим.

Пътят на връщане е ужасен, както и очаквах. Ед спира, за да изтърси камъчета от обувката си и отвътре изпада парче от кост. Стигаме до мястото, на което беше козята глава, но нея вече я няма. Приближаваме до колата и виждаме, че някой е паркирал до нас. Млада двойка се целува и натиска с такава страст, че изобщо не ни забелязва. Това разсейва лошата аура на мястото и ние потегляме към хотела, опиянени от етруската магия.

О, време за вечеря — любимата ми част от деня. Днес ще посетим „Каин“, където възнамеряваме да отбележим гастрономическия апогей на това пътуване. Преди да тръгнем към Монтемерано, правим малко отклонение към Сатурния, който вероятно е най-старият град в Италия, по-древен и от Кортоната. И сигурно е така, защото според легендата е създаден от Сатурн, който е син на небето и земята. Същата легенда разказва и за топлия водопад, който бликва, когато копитата на Орландо (на английски Роланд) за пръв път докосват земята. Разположен на *Via Clodia*, това несъмнено е най-древният град, който съм виждала. Наум репетирам изречението „Живея на *Via Clodia*“ и си представям какво ли е наистина да живееш на такава антична улица. Градът е сенчест и оживен и изобщо не

изглежда изгубен във времето. Няколко силно загорели гости на скъпия хотел близо до водопадите, изглежда, търсят да си купят нещо, но изборът в магазините е скромен. Те сядат пред едно кафене на открито и си поръчват разноцветни коктейли във високи чаши.

„Каин“ е истинско бижу — две кокетни малки стаи с цветя по масите и изящни порцеланови прибори и чаши. Всичко в менюто изглежда вкусно и аз се затруднявам да избира. Тук също предлагат както изискани ястия, така и селски специалитет типични за региона на Марема — *zuppa di fagioli*, супа от бял боб, паста със сос от заек, *cinghiale all'asperto di mora*, глиган със сос от боровинки. За *antipasti* поръчваме *flan di melanzane in salsa tiepida di pomodoro*, пай от патладжан с топъл доматиен сос, и *mousse di formaggi al cetriolo*, мус от сирене и краставици. За първо и двамата искаме *tagliolini all' uovo con zucchine e fiori de zucca*, паста с яйце, гарнирана с тиквички и цветове от тикви. След това Ед ще яде печено агнешко, а аз — патешки гърди в сос от грозде. Вслушваме се в съвета на сервитьора и поръчваме вино *Morellino, Le Sentinelle Riserva 1990* от „Мантеласи“. Слава на Бога! Какво вино само! Вечерята е превъзходна във всяко отношение, а обслужването е на ниво. Още от вратата всички в ресторанта забелязват младата двойка, която седи на централната маса. Те изглеждат като близнаци. И двамата имат разкошни черни къдрици, но косата на момичето е закичена с жасминови цветове. Погледът и на двамата е разнежен, или както майка ми го нарича, „креватен поглед“, а устните им са като тези на гръцките статуи. Облечени са от бутиците в Милано и Рим — той с леко измачкан бежов костюм, а тя с жълта копринена лятна рокля, която сякаш е излята по нея. Сервитьорът им налива шампанско, нещо необичайно за италиански ресторант. Пред погледите на целия ресторант двамата вдигат тост, свършено нехайни към всичко наоколо. Салатите ни са толкова свежи, сякаш са откъснати този следобед и вероятно е точно така. Потъваме в сладка, радостна нега — заветната цел на всяка ваканция.

— Искаш ли да отидем в Мароко? — изтърсва Ед. — Ами в Гърция? Никога не съм я отхвърлял като дестинация.

Новите места винаги разпалват апетита за още пътувания. Отново се заплесваме по красивата двойка. Виждам, че и другите посетители им хвърлят дискретни погледи. Мъжът се е преместил на стола до девойката и държи ръката ѝ. Виждам как бърка в джоба на

сакото си и вади малка кутийка. Концентрираме се върху салатите си. Мислим да прескочим десерта, но с кафето ни носят чиния с малки пастички, които бързо омитаме. Това е една от най-хубавите ми вечери в Италия. Ед предлага да останем в града още няколко дни и всяка вечер да идваме тук. Ослепителното момиче протяга ръка и се наслаждава на квадратния изумруд в диамантен обков, доколкото виждам оттук. Двата вече се усмихват на всички, след като внезапно осъзнават, че сме станали свидетели на техния годеж. Спонтанно всички вдигаме чаши за тост, а сервитьорът досетливо ни долива. Момичето отхвърля назад дългата си коса и по пода се посипват дребни бели цветчета.

Когато си тръгваме, наоколо е тъмно и тихо. Стигаме до бара и края на улицата, където целият град сякаш се е изсипал за едно последно кафе и игра на карти.

На сутринта отиваме до Вулчи, поредното древно градче с извит мост и замък, превърнат в музей. Мостът е етруски, с римски и средновековни поправки и допълнения. Фиора, която е нещо средно между река и поток, тече чак долу в клисурата, та се питам защо мостът е с такава огромна извивка, но фактът си е факт. Пътят, който той някога е свързвал, вече го няма и това го прави странно сюрреалистичен. Крепостната стена в единия му край е била построена доста по-късно. Обграденият от крепостен ров бенедиктински манастир сега е музей, пълен с изумителни находки, като този в Тарквиния. За съжаление, експонатите са изложени зад стъкло и не можем да ги докоснем, колкото и привлекателни да ни изглеждат. Искане ми се да поема всяка от малките протегнати ръце, да пипна всяко стъкълце от парфюм във формата на елен, да погледя монументалните каменни скулптори като тази на момчето, яхнало крилатия кон. Ето нещо, което наистина не знаете за етруските — тяхното изкуство е жизнеутвърждаващо, защото ги разкрива като хора, които са живели за мига. Д. Х. Лорънс определено е доловил това, но всеки в неговото положение би направил същото. По пътя препрочитам книгата му и не мога да повярвам какъв кретен е бил. Селяните са тъпанари, защото не изпълняват на мига желанията на този противен чужденец. Никой не изгаря от желание да ги закара далече в провинцията, за да види руините. Никой няма свещи тогава, когато на него му трябва. Каква опака страна! Разписанията на

влаковете не са като тези на гара „Виктория“, а храната не му харесва. Но в моментите, когато просто описва това, което вижда, съм готова да му простя капризите.

Останки от етруски и римски град лежат из полето — каменни основи и парчета подова настилка, някои с бяло-черна мозайка. Подземни проходи и части от бани, които всъщност приличат на скица от градския план — човек може да се разхожда наоколо и да си представя сградите, оживлението и гледката от моста. От едната страна виждаме голи римски развалини на тухлена постройка — стени, няколко прозореца и дупки на мястото на гредите, укрепващи пода. Вулчи предлага пир за археолозите. За съжаление, гробниците с рисунките са затворени днес — още една причина да се върнем тук.

Изумени сме и от местните ресторанти. *Enoteca Passaparola* на пътя за Монтемерано предлага страхотна храна в съвсем непретенциозна обстановка — хартиени салфетки, меню, написано с тебешир на дъска, дъсчени подове. Ако в Марема изобщо са останали каубои, според мен те идват тук. Поръчваме си големи порции печени зеленчуци и свежи зелени салати с бутилка *Lunaia*, великолепно бяло вино от местната изба *La Stellata*. Сервитьорът ни осведомява и за близката изба *Cantina Cooperativa del Morellino di Scansano*, след което ни носи да опитаме чаша от тяхното вино. До края на лятото това ще бъде новото ни домашно вино. За долар и седемдесет цента на бутилка се сдобиваме с учудващо меко и пивко вино. В сравнение с отлежалото *Morellino*, което сме опитвали, то е много по-откровено и определено не е за подценяване. Добре че на задната седалка все още има малко място за няколко каси.

На съседната маса един художник ни прави шаржове. Моят прилича на Пикасовата Дора Маар. Вдигаме тост за него и завързваме разговор. Той отваря чантата си и ни показва каталог с изложбите, които е правил. Започваме да кимаме учтиво. Мъжът вади разни рецензии и си долива вино. Жена му не изглежда засрамена, а по-скоро примирена — и друг път е била с него по ресторантите. Дошли са тук заради минералната вода, която е добра за черния му дроб. Той примъква стола си към нашата маса, оставяйки жена си на тяхната. Колебая се дали да си поръчам плодовата пита от менюто на дъската, или да поискам сметката. Ед моли за сметката и двамата си тръгваме. В града сядаме на по чаша кафе, а когато потегляме, поглеждаме към

прозореца на ресторанта и виждаме, че синьор Пикасо си е тръгнал. Влизаме и все пак си поръчваме плодова пита. Сервитьорът ни носи и две чаши *amaro* с комплимент от заведението.

— Идват тук всяка вечер — оплаква се той. — Вече с нетърпение чакаме деня, в който този ще си замине за Милано заедно с болния си черен дроб.

Завладени от духа на етруските, сити и доволни от хотела, ние си стягаме багажа и потегляме за Таламоне, град с високи крепостни стени на брега на морето. Водата тук е чиста, доколкото виждам, а и доста студена, както се оказва. Нашият модерен хотел не предлага плажна ивица, само отвесни скали и бетонни платформи над водата, където можеш да се излегнеш на шезлонга и да се печеш. Избрахме Таламоне, защото е в близост с резервата на Марема, единствената част от тосканското крайбрежие, успяла да избегне застрояването. Повечето плажове са заграбени от различни концесионери и представляват стройни редици от чадъри и шезлонги по ширината на целия бряг. При това положение човек има възможност да се разхожда единствено в близост с водата. Често на плажа има съблекални, душеве и закусвални. На италианците очевидно така им харесва. Могат да намерят събеседници навсякъде! А и те обикновено ходят на плаж групово — цели приятелски или семейни компании. Като калифорнийка, аз обичам уединението. Плажовете, по които израснах в Джорджия, и пустите ветровити дюни в Пойнт Рейес не са ме подготвили за плажовете на Стария свят. Ед и дъщеря ми харесват чадърите. Дватама ме мъкнат на различни места — Виареджо, Марина ди Пиза, Пиетрасанта, настоявайки, че този път ще бъде различно, че трябва да се отпусна. На мен ми харесва да лежа ни плажа, да слушам прибоя и да се разхождам, без да срещам никого. Тосканските плажове са претъпкани като улици. Според брошурата в резервата на Марема има диве коне, лисици, глигани и елени. Обичам миризмата на *tacchia* — дивите крайбрежни храсти, които моряците твърдят, че могат да надушат още преди да са видели брега. Като цяло тук няма нищо особено само пътеки с див розмарин и морска лавандула, които прекосяват пясъчните хълмове и празните плажове. Седим на пясъка и цяла сутрин разговаряме. Вълните нашепват името на древното Тиренско море. Носим си сандвичи с мортадела, парче *parmigiano* и студен чай. Ако не броим малката група хора долу на плажа може да се

каже, че желанието ми за уединение сред природата е удовлетворено. Какъв е цветът на морето? Почти кобалтовосин. Не, по-точно лапис лазули, като дрехата на Дева Мария от картините, но със сребърни проблясъци. Разходката на открито ми се отразява добре след няколкодневното пътуване с кола. Опитвам се да чета, но слънцето е ослепително — нямаше да е зле да имаме чадър.

На сутринта тръгваме към *Riva degli Etruschi*, брега на етруските. Не можем да избягаме от тях. Плажът всъщност е осеян с шезлонги под наем, но заради близостта си с резервата не е така претъпкан. Правим дълга-дълга разходка по брега, след което се отдаваме на сиеста под малката си индивидуална тента. Близо сме до Сан Винченцо, където е летувавал Итало Калвино<sup>[4]</sup>. Магазините в града продават плажни топки, надуваеми дюшеци и кофички за пясък. Вечер всички се втурват да купуват пощенски картички и да хапват сладолед. В курортните градчета е така. Сядаме в един ресторант на открито и поръчваме *sassiucco* — рибена яхния. Филе от няколко вида риба е натрупано в голяма купа и залято с горещ бульон. Сервитьорът намазва с чесново пюре препечените ни филии и ние ги пускаме да плуват в супата, наслаждавайки се на опияняващия аромат. Два омара ни се цъклят свирепо насреща. Сервитьорът припка наоколо и често-често долива бульон в купата. Заедно със салатата той приближава до масата количка с глинени съдове, стъклени бутилки и цветни керамични панички, пълни с различни видове зехтин за овкусяване. Молим го да избере вместо нас и той сипва отвисоко тънка струя зелен зехтин върху салатата от червена и зелена цикория.

Потегляйки за Маса Маритима се отклоняваме към Популония просто защото ни е на път, а и името звучи твърде древно, за да го пропуснем. Всяка малка спирка ме кара да искам да се размотавам с дни. На едно място спираме за кафе и виждаме как двама рибари носят в кофи нощния си улов. За съжаление, от обяда ни делят цели часове. Една жена излиза от кухнята на кафенето и започва да пише на дъската менюто за деня. Влизаме в града и паркираме под огромна крепост — поредния замък със стена като тези, описани в старите книги. Ето го и музея, в който трябва да разгледам всичко. Ед твърди, че засега е приключил с нещата от миналото хилядолетие, и отива да си купи мед, който пчелите са събрали от крайбрежните храсти. Срещаме се в един магазин, където откривам да се продава етруски глинен крак. Не знам



дали е истински, или е имитация. Решавам да помисля по въпроса, докато се разхождаме, но когато се връщаме да го купим, магазинът е затворен. На излизане от града виждам знак, който сочи към някакво етруско място, но Ед настъпва газта — гробниците са му дошли до гуша.

В името на града, където пренощувахме предишната вечер Маса Маритима, Маритима се произнася с ударение върху втората, а не върху третата сричка, както аз многократно го изговарях. Дали изобщо някога ще науча италиански? Все още правя доста груби грешки. С приближаването ни до морето почвата става все по-тинеста и накрая Маса Маритима остава далече зад нас, но все още се вижда, тъй като е кацнал високо над тревистата равнина. Човек би помислил, че сме някъде в Бразилия и това в далечината е едно от затъntenите селца, които са тъй привлекателни за авторите на магическия реализъм. Всъщност това са два града — единият стар, а другият още по-стар. И двата излъчват някаква суровост с дълбоките отвесни сенки, хвърляни от яркото слънце. Ние се чувстваме малко уморени. Регистрираме се в хотела и за пръв път в стаята има телевизор. Дават стар филм за Втората световна война, озвучен на странен италиански, и ние сядаме да погледаме. Съдбата на едно окупирано от германците село зависи от американски войник, който се крие в околността и им помага. Населението трябва да се евакуира. Натоварват всичко на няколко магарета и тръгват незнайно накъде. Аз задрямвам. Сънувам, че някой се опитва да отвори капациите на прозорците в *Брамасоле*. Събуждам се в плевнята има още един войник. Нещо гори. Дали в *Брамасоле* всичко е наред? Внезапно осъзнавам, че това е единственият ни ден в Маса Маритима.

За два часа успяваме да обиколим всяка улица. С малките си отдалечени един от друг градове, магистралата, която се губи в продължение на десетки километри, надничация през прозореца магазинер и ширналия се хоризонт Марема непрестанно ми напомня за Американския запад. Е, *piazza*-та и великолепната катедрала определено не се вписват в западния пейзаж, но и двете места притежават сходно меланхолично излъчване, което преминаващите оттук като нас долавят.

На път за вкъщи се отбиваме до „Сан Галгано“, най-прекрасната от всички старини — изящна църква във френски готически стил, която още преди векове е изгубила пода и покрива си. Под откритото небе стои само един скелет без прозорци, целият обрасъл с трева. Мястото е идеално за романтични сватби. Представям си как огромният прозорец с решетка се обагря в алено и синьо. В ъглите на страничните олтари, където свещениците някога са палели свещи, сега птици са свили гнезда. Виждам каменна стълба, която не води доникъде. Останките от каменния олтар изглеждат така откъснати от християнското си предназначение, че върху тях като нищо може да са били извършвани човешки жертвоприношения. Мястото започнало да се руши, когато по време на някаква война абатът продал ламарината на покрива. Сега в църквата живеят няколко котки. Едната се радва на разнолико потомство. Навярно няколко бащи са допринесли за появата на пухкавите топчици в рижаво, черно и тигрово, сгушени около огромната бяла майка.

Вкъщи сме! Внасяме виното, отваряме капациите на прозорците и тичаме да полеем клюмналите растения. Подреждаме касетките с виното в килера под стълбите. Духът на узрялото грозде е затворен в бутилките и отлежава в очакване на нашите празници. Ед затваря вратата, след като е оставил бутилките при прахта и скорпионите. Нямало ни е само седмица. Къщата ни липсваше, но пък сме доволни, че опознахме част от околността. Вече знам откъде италианците са наследили прословутото си безгрижие и уменията да се наслаждават на момента — качества, за които по-студенокръвните хора като нас им завиждат. Разбира се, от етруските. Всички стенописи от гробниците ми се струват изпълнени със смисъл, стига само да можем да ги разчетем. Затварям очи и виждам дебнещите леопарди, изкусната фигура на смъртта, безкрайните пиршества. Понякога се сецам за гръцките митове — за Персефона, Актеон и кучетата, както и за Пегас, но инстинктивно усещам, че образите в гробниците, както в етруските, така и в гръцките, са отражение на нещо от далечното минало — на архетипи, чиито корени се крият още по-назад в древността. Те постоянно изникват около нас и се опитват да ни кажат нещо, нещо, което самите ние носим в праисторическите си гени.

В Сомърс, Ню Йорк, живеях в къща, построена през осемнадесети век, която все още сънувам. Там имах голяма градина с

всякакви подправки и често пълнех шишенца с кафяви и кехлибарени отвари. Веднъж, когато засаждах леха със сантолина, която в Средновековието е била разпръсквана по пода на църквите, с цел да притъпи неприятните телесни миризми, с градинската лопата изрових малък, ръждясал железен кон в галопираща поза. Сложих го на бюрото и си го нарекох за мой личен тотем. По-рано това лято, докато разчиствахме терасите от камъни, пернах с лопатата малък предмет. Наведох се и с изумление видях, че това е кон — може би етруски, а може би детска играчка от миналия век. Позата отново беше галопираща.

Преди няколко години попаднах на пасаж от „Енеида“, който разказваше как местоположението на Картаген било определено въз основа на поличба, изровена от земята.

Главата на енергичен кон, която беше знак, че народът ще побеждава в боя и ще благоденства в живота.  
(I, 444).

Това за боя не ме вълнува, за разлика от „благоденствието в живота“. Копитото на Орландо дава началото на топлия извор. Крилатите коне в Тарквиния, изровени изпод камъни и кал, са постоянно пред очите ми. Слагам си картичка с техните образи редом с моите два коня. Благоденствието в живота. Етруските са му се радвали. Понякога и на определени места ние също го откриваме. Свободни сме да галопираме или дори да полетим.

---

[1] На брега на Марема, обширна област в Италия, простираща се по крайбрежието на Лигурско и Тиренско море. — Б.пр. ↑

[2] Елин от градовете на майте от Предколумбовия период, важен културен, политически и религиозен център, понастоящем един от най-важните археологически обекти на Мексико. — Б.пр. ↑

[3] Триклиний — зала за тържества. — Б.пр. ↑

[4] Итало Калвино (1923–1987) известен италиански журналист и писател, роден в Куба. — Б.пр. ↑

## СТАВАМЕ ИТАЛИАНЦИ

Италианският Ед обича да прави списъци. На масата, върху нощното шкафче, на седалката на колата, в ризите и панталоните му намирам сгънати листчета и смачкани пликкове. Списъците включват предстоящи покупки, неотложни и дългосрочни задачи, неща, които трябва да свърши в градината, изобщо всичко. Редовете са ту на английски, ту на италиански, в зависимост от това на кой език думата е по-кратка. Понякога Ед използва само италианската дума, ако става въпрос за специфичен инструмент. Трябваше по време на ремонта да запазя всички тези списъци и да облицовам с тях банята, както Джеймс Джойс е направил с писмата с откази, които е получавал. Тук двамата с Ед сме си разменили ролите. В Калифорния той рядко записва дори нещата, които трябва да купи от бакалията, докато аз си правя списък на домакинските задачи, на писмата, чакащи отговор, и най-вече на целите, които си поставям за предстоящата седмица. Тук обикновено нямам никакви цели.

Трудно е да видиш как новото място те променя, но веднага забеляваш как то променя и другия човек. В началото, когато започнахме да посещаваме Италия, Ед беше любител на чая. Като студент, той си вземаше един семестър почивка и се оттегляше да учи в Лондон. Там живееше в студена гарсонiera близо до Британския музей и караше на чай с мляко и захар, докато четеше Елиът и Конрад. Еспресото, естествено, е истинска пандемия в Италия. Свистенето на парата от кафемашините оглася всеки площад. През първото ни лято в Тоскана си спомням, че го видях да наблюдава как италианците се приближават до бара и изстрелват: *un caffè*. По това време еспресото беше рядкост в Америка. Когато за пръв път си поръча кафе като италианец, барманът го попита:

— *Normale?* — Той определено си помисли, че чужденецът нещо се е объркал. Искахме големи чаши кафе със сметана, или „щипка чудо“, както я наричат италианците.

— *Si, si, normale* — отговори Ед леко нетърпеливо. Скоро той вече си поръчваше съвсем авторитетно и никой повече не му зададе този въпрос. Видя, че местните гаврътват кафето наведнъж, вместо да си пийват по малко. Забеляза, че има различни марки кафе — *Illy, Lavazza, Sandy, River*. Започна да прави коментари за каймака и винаги го пиеше без захар.

— Животът ви сигурно е сладък — каза му един *barrista* (барман), — щом пиете кафето си толкова горчиво.

Тогава Ед започна да обръща внимание и на захарниците по масите. Правеше му впечатление, че когато барманът слагаше захарница пред някой клиент, последният я отваряше със замах и нехайно загребваше две-три пълни лъжички. Един ден с изненада установих, че и Ед щедро си подслажда кафето.

— Така то се превръща в десерт — поясни той.

При второто ни посещение в Италия Ед купи от Флоренция ръчна кафемашина *La Pavoni* — блестяща и неръждаема, отгоре с орел — истинска класика. По този случай аз бях глезена с капучино в леглото, а гостите ни — с еспресо, поднесено в малки чашки, също купени в Италия.

За тук Ед отново купи *La Pavoni*, но този път автоматична. Всяка вечер преди лягане той пие по една последна чаша еликсир вкъщи или в града. Но особено обича да си поръчва кафе по баровете. На някои места машините са *La Faema* в стил арт деко, а на други — шикозни *Ranchillios*. Ед поглежда каймака, разклаща чашата и поглъща кафето наведнъж. Твърди, че то му помага да спи по-добре.

Второто мащабно културно преживяване, в което Ед се хвърли стремглаво, е шофирането. Болшинството туристи смятат, че шофирането в Рим се равнява на истинско житейско предизвикателство, че ежедневното пътуване по градските автостради е изпитание за смелостта на шофьорите и че крайбрежието на Амалфи е истински автомобилен ад.

— Тези хора наистина умеят да шофират — спомням си, че каза Ед, изнасяйки се рязко в лентата за изпреварване с немощния фиат, който бяхме взели под наем. Но приближаващото се отзад мазерати ни принуди бързо-бързо да се върнем в дясната лента.

Скоро Ед вече се възхищаваше на тези рисковани маневри.

— Видя ли това? Този ни изпревари направо на две гуми! Явно доста некадърници тук се натискат да карат в средната лента, но повечето хора спазват правилата.

— Какви правила? — попитах аз, когато една малка кола профуча край нас направо със 120 км в час.

Тук очевидно има ограничения на скоростта, но досега не съм видяла някой да е спрял за превишена скорост. Който кара с шейсет, е заплаха за движението. Не знам какъв е процентът на пътните произшествия. Рядко виждам такива, но подозирам, че повечето от тях са предизвикани от бавни шофьори (вероятно туристи?), които дразнят колите отзад.

— Само гледай. Когато някой тръгне да прави рисковано изпреварване, този отпред не се дръпва, за да му стори път, и просто му дава шанс да се върне обратно. Никой никога не изпреварва отдясно. Минават отляво само когато изпреварват. Знаеш, че у нас можеш да си караш, в което платно искаш.

— Да, но виж! Те през цялото време изпреварват в завоите. Наближава завой и всички се втурват да изпреварват. Сигурно така ги учат в шофьорските курсове. Обзалагам се, че вместо спирачки инструкторът има педал за газта. Просто знай, че има ли някой зад тебе, той неизменно се чувства длъжен да те изпревари.

— Да, но и всички от насрещния трафик го знаят и внимават, защото са наясно, че някой ще им изскочи отпред.

Ед се забавлява, когато слуша как кметът на Неапол говори за шофирането тук — движението в Неапол е най-големият хаос на света. Но Ед го обожава. Той се научи да се качва на тротоари докато пешеходците минават по улицата.

— Зеленото си е зелено, *avanti, avanti* (минавай) — обяснява кметът. — Червеното е просто намек.

— А жълтото? — пита го интервюиращият.

— Жълтото е за разкош.

В Тоскана хората са по-праволинейни. Може да са кибритлии, но уважават пътните знаци. Тук предизвикателство са тесните средновековни улици, които оставят на шофьора само по няколко свободни сантиметра от двете страни на колата, както и опасността да налетите на някой завиващ колоездач. За щастие, историческите центрове на повечето градове са затворени за коли, което позволява на

хората да се движат свободно по *piazzi*-те. Това обаче е изпитание за моята нервна система, защото криволичетните улички изкушават Ед и доста често се случва да връщаме на заден през града под учудените погледи на местните.

Най-много се впечатлих обаче, когато видях, че полицаите карат „Алфа Ромео“. Първия път, когато се върнахме от Италия, Ед си купи сребриста двадесетгодишна GTV в идеално състояние, която определено е една от най-хубавите коли, които съм виждала. За шест седмици той събра три глоби за превишена скорост. Едната от тях оспори. Каза на съдията, че е бил притиснат от друг шофьор. Магистралният патрул нарочно дебнел спортните коли, но той не бил превишил скоростта. Съвсем несправедливо съдията му каза да си продаде колата, щом не одобрява системата, и в крайна сметка удвои глобата за нарушението.

За известен период ни се наложи да си сменим колите, защото имаше опасност Ед да изгуби шофьорската си книжка. Аз ходех на работа със сребърната фурия и нито веднъж не ме глобиха. През това време Ед караше моя стар мерцедес, който той презрително наричаше фадрома.

— Едва се движи — оплакваше се Ед.

— Но пък е много надежден и с него изобщо не те спират.

— Защо да спират един охлюв?

Когато се върнахме в Италия, Ед отново влезе в стихията си. Тук през повечето време се движим по тесни пътища. Изобщо не се колебаем да свърнем по някой черен път, ако той ни изглежда привлекателен. Те обикновено са добре поддържани или поне проходими. Често се случва да се качим до някоя изоставената църква от тринадесети век, а след това да се върнем на заден ход, както правим и в малките градчета, когато се наложи. Това не е проблем за хладнокръвен тип като Ед. Да се спускаш на заден по стръмен еднопосочен път, е истинско удоволствие за манаците зад волана.

— Иха! — крещи Ед. Той се е извърнал назад с една ръка на волана, а другата — зад моята облегалка. Аз гледам надолу — право надолу, към прекрасната долина под нас. От ръба на пропастта ни делят най-много десетина сантиметра. Отгоре се задава кола. Тя спира, пътниците изскачат отвътре, съвещават се набързо, след което и те започват да карат на заден. Сега вече сме конвой от идиоти. Другата

кола е червена алфа GTV като тази, която Ед има вкъщи. На едно пошироко място всички слизаме и започваме надлъж и нашир да обсъждаме особеностите на GTV-то — специфичните му огледала, проблема с мигачите, цената и прочие. Аз съм разгънала картата върху горещия преден капак на фиата и се опитвам да измисля начин да избегнем клисурата, в която очевидно няма останки от манастир.

Една от причините, поради които Ед толкова харесва автострадите, е, че те му предлагат двойно удоволствие. На всеки петдесетина километра има крайпътни отбивки. Понякога това е просто бензиностанция с барче, друг път — ресторант и магазин или дори мотел. Ед харесва експедитивността, която цари в тези крайпътни заведения. Той глътва едно еспресо, а понякога хапва набързо *panino* — сандвич с мортадела. Аз си поръчвам капучино нещо необичайно за следобеда, и Ед търпеливо ме чака да го изпия. Той никога не се разтакава излишно по баровете. Просто влиза и излиза. Това е. Освежени от кафето, отново се качваме в колата и бързо набираме скорост. *Paradiso!*<sup>[1]</sup>

На едно по-фундаментално ниво Ед е променен от земята. Отначало мислехме, че искаме осемдесет — сто декара. Двайсет ни се струваха малко, докато не започнахме да разчистваме джунглата и да поддържаме терена. *Limonaia*-та е пълна с инструменти. В Калифорния инструментите ни се побират в малко червено сандъче. Тук неочаквано се сдобихме с мотика, трион градинарска ножица, електрическа косачка за бурени, множество лопати, гребла, стойка за колове и безброй ръчни сечива, които изглеждат като отпреди индустриалната революция — сърп, лозарски ножици и коса. В началото си мислехме, че ако нещо трябва да се прави, то е да разчистим мястото, да окастрим дърветата и толкоз. Е, знаехме, естествено, че от време на време ще се налага да косим тревата, да наторяваме и да подрязваме храстите. Но тогава още нямахме представа колко бързо се възражда природата. Земята има невероятни обновителни способности. Моят опит в градинарството ме убеди, че растенията постоянно трябва да бъдат вкарвани в някакви граници. Бръшлянът, смокините, смрадликата, акацията и къпините са неудържими. Едно увивно растение, което наричаме „злия бурен“, се усуква около друго и го задушавя. Решим ли да го изкореним, дори през ръкавиците неизменно се „опарваме“ от отровните му сокове.



Бамбукът също постоянно пуска издънки към алеята. Падат клони. След буря младите маслини трябва отново да бъдат привързвани към коловете. Терасите искат оране и дисковане. Маслиновите дръвчета трябва да бъдат прекопавани и наторявани. Лозето изисква постоянни грижи. Накратко казано, имаме си малка ферма и се нуждаем от фермер. Без постоянна грижа само за няколко месеца мястото ще се върне в предишното си състояние. Ние решаваме как да приемем работата — като бреме или като удоволствие.

— Как е нашият Джони Апълсайд<sup>[2]</sup>? — пита една приятелка, която също е виждала как Ед изучава всяко растение, опипва листата на младите череша и събира камъни на горната тераса. Той вече познава всяка падина, скала, дънер и дъб. Може би тази връзка със земята се зароди, докато разчиствахме терена.

Ед вече всеки ден обикаля терасите. Облича шорти, ботуши и потник „с мускули“, какъвто обичаше да носи и баща ми. Бицепсите и гръдните му мускули са набъбнали като тези на героите от старите комикси. До навършването на четиридесетгодишна възраст баща му е бил фермер, но после се наложило да се откаже и да започне работа в града. Неговите предци навярно също са се трудили из полята на Полша. Сигурна съм, че веднага биха познали, че Ед е тяхна кръв. Въпреки че в Сан Франциско не е полял нито едно цвете, тук той мъкне кофи с вода и полива младите овошки по време на суша, полага специални грижи за ароматната лавандула, а нощем чете за компостирането и подрязването на дърветата.

Възможно ли е някога да станем истински италианци? Страхувам се, че не. Твърде бледи сме. Пък и не умеем така цветисто да жестикулираме, докато говорим. Веднъж видях как един мъж излезе със слушалката извън телефонната кабина, за да може спокойно да си ръкомаха. Много хора отбиват отстрани на пътя, когато говорят по мобилните си телефони, просто защото им е трудно да държат волана и телефона и в същото време да жестикулират. Ние никога няма да усвоим изкуството да говорим едновременно с другия. Често виждам от прозореца как долу по улицата вървят трима-четирима души и всички говорят едновременно. Някой изобщо слуша ли? Говорят си просто така, защото обичат. След футболен мач ние никога не

надуваме клаксона на колата и не правим кръгове със скутер около *piazza*-та. Освен това неизменно вярваме, че политиците правят най-доброто за своя народ.

В началото се заблудихме, че *Ferragosto* е празник, докато не започнахме да осъзнаваме, че това е душевно състояние. Постепенно и ние навлязохме в него. Иначе този ден, 15 август, отбелязва телесното и духовно възнесение на Дева Мария. Защо точно 15 август? Вероятно на Мадоната ѝ е било твърде горещо да остане повече на земята. Куполообразният таван на катедралата в Парма обрисова как тя славно се отправя към небето в компанията на много други. От нашата позиция долу виждаме издутите като балони мантии на въздигащото се множество. Истински триумф на изкуството — не се вижда и късче бельо. Този ден обаче отбелязва и началото на един по-дълъг летен период на засилена *laissez-faire*<sup>[3]</sup>. Постепенно разбираме, че навсякъде работата замира до края на август. Дори да се изсипят тълпи от туристи, най-добрата *trattoria* (механа) в града вероятно ще бъде затворена. На вратата ще виси табела с надпис *chiuso per ferie* (затворено за ваканция) и собствениците навярно ще са заминали за Виареджо. Американската логика не проумява това — защо тези италианци не почиват през април или ноември, когато чужденците ги няма, а излизат във ваканция през август, в разгара на туристическия сезон? Защо? Защото ваканцията е през август. Броят на пътните произшествия по магистралите скача. Морските курорти са претъпкани. С Ед свикнахме с мисълта, че в този период трябва кротко да си варим мармалада, а по-грандиозните планове да отлагаме за след това. А можем да си спестим дори и мармалада — понякога пълня шапката си със сливи, сядам под някое дърво, изсмуквам сока на плодовете, а кожата и костилките хвърлям през стената. В цяла Италия се празнува Успение Богородично. В Кортоната се организира голямо тържество — *Sagra della bistecca* (фестивал на бифтека).

*Sagra* е страхотна дума в италианския. Сезонните храни често стават повод за празник. Из малките градчета често се виждат табели, обявяващи *sagra* на черешите, кестените, виното (*vin santo*), кайсията, жабешките бутчета, дивия глиган, зехтина или езерната пъстърва. По-рано това лято ходихме на *sagra della lumaca* — фестивал на охлюва, в горната част на града. На една улица бяха опънати и подредени осем маси, а наоколо бумтеше музика. Но понеже

скоро не беше валяло, охлювите се бяха измокрили и вместо тях сервираха телешко задушено. А на фестивала в едно планинско *borgo* (село) аз без малко да спечеля магаре от томболата. Там ядохме паста с *ragu* и печено агне и гледахме как достолепна възрастна двойка елегантно танцува под звуците на акордеона — мъжът с колосана яка, а жената в черна рокля до глезените.

Подготовката за двудневния фестивал в Кортоне започва няколко дни предварително. Градските власти построяват в парка огромна, висока до коляно, тухлена основа, широка около 1,80 м и дълга около 6 м, върху която поставят железни скари. Конструкцията наподобява барбекютата от детството ми. Същата скара се използва и за следващия фестивал, този на есенните *porcini*. (Кортоне претендира, че притежава най-големия тиган на света за пържене на гъби. Никога не съм присъствала на този празник, но си представям как опияняващият аромат изпълва целия парк.) Мъжете подреждат под дърветата маси за четири, шест, осем и дванадесет души и ги украсяват с фенери. Около скарата се разполагат малки будки за сервиране, а будката за билети се вади изпод навеса, избърсва се от прахта и се позиционира на входа на парка. Мимоходом зървам камари с въглища под навеса.

Паркът, който обикновено е затворен за автомобили, тези два дни отваря врати за всички, които пристигат за *sagra*-та. Това е лоша новина за нашия път, който води към парка. Първата вълна на трафика започва още в седем сутринта, последвана от друга — от единадесет нататък. С Ед решаваме да тръгнем пеша по римския път, за да избегнем облаците от бял прах. Нашият съсед, който е един от доброволците на скарата, ни махва за поздрав.

Едри пържоли цвърчат върху огромното легло от червени въглени. Нареждаме се на дългата опашка и си вземаме *crostini* и чинии със салата и зеленчуци. На скарата нашият съсед ни избира две големи пържоли и ние се отправяме към една маса, която вече е почти пълна. Кани с вино се предават от ръка на ръка. Целият град се е изсипал тук, но странното е, че не виждам почти никакви туристи, с изключение на група англичани. Ние не познаваме хората на нашата маса. Те са от Аквавива. Две двойки и три деца. Едното от тях е бебе момиченце, което доволно смуче кокал. Другите две деца са момченца, които, като добре възпитани италианчета, са се съсредоточили върху разрязването на пържолата. Възрастните вдигат тост и ние се

включваме. Когато споменаваме, че сме американци, един мъж ни пита дали познаваме леля му и чичо му от Чикаго.

След вечеря заедно с тълпи от хора тръгваме на разходка из града. „Ругапиана“ е претъпкана. Баровете са претъпкани. Успяваме да си купим по един лешников сладолед. Банда тийнейджъри пеят на стъпалата на градската зала. Три малки момчета хвърлят пиратки и неуспешно се правят на невинни. После се превиват от смях. Оставам да ги гледам, докато Ед влиза да удари на крак чашка от любимия си кафяв еликсир. На път за вкъщи минаваме през парка. Вече е почти десет и половина, но скарата все още пуши. Виждаме нашия съсед, който вечеря в компанията на красивата си жена, дъщеря си и неколцина приятели.

— Откога този *sagra* се провежда тук? — пита ги Ед.

— Открай време — отговаря Пласидо.

Според учените първото честване на празника на Дева Мария се е състояло в Антиохия през 370 г. от нашата ера. Значи, таз годишното честване е 1624-то поред. Древна като Кортоната, традицията да се убиват крави и месото им да се сервира в чест на някакво божество, вероятно датира още по-отдавна.

След *Ferragosto* Кортоната е необичайно тиха в продължение на няколко дни. Всички, които идват в града специално за празника, вече са си отишли. Продавачите седят пред магазините и четат вестник или зяпат разсеяно надолу по улицата. Ако сте си поръчали нещо, то ще пристигне чак през септември.

Освен майстор на скарата нашият съсед е и данъчен инспектор. Сутрин, на обяд, след сиестата и вечер го виждаме да минава покрай нас със своята „Весла“. Аз съм започнала да идеализирам неговия живот. Ние, чужденците, обичаме да идеализираме и да закичваме с романтичен ореол местните хора или обратното — да им лепваме стереотипи и етикети. Пияният, който залита надолу по пътя, след като е разтоварвал кашони със стока на пазара, веднага попада в графата „Градски пияндета“. Прегърбената жена със синьо-черната коса, става Знахарка. Оранжево-белият териер, който всяка сутрин обикаля три

месарници, за да си проси кокали, става Градския помияр. Има още Луд артист, Фашист, Ренесансова красавица, Пророк. Но след като добре опознаем човека, образът, в който сме го вкарали, за щастие, изчезва. Съседът ни Пласидо обаче притежава два бели коня. А докато кара бялата си „Веспа“, той пее. Ясно го чуваме, защото пътят му минава покрай нас. Той включва двигателя чак долу, на равното. Пласидо гледа пауни, гъски и бели гълъби. Ако бяхме в ранното Средновековие, той щеше да носи свободно светлата си дълга коса и понякога щеше да я прибира с кърпа. Когато язди, Пласидо изглежда напълно непринудено, сякаш е роден на кон. Жена му и дъщеря му са необикновено красиви. Майка му оставя цветя в нашето параклисче, а сестра му нарича Ед „онзи симпатичен американец“. Аз обаче идеализирам Пласидо, защото той ми изглежда напълно щастлив. Всички в Кортоната го харесват.

— А, Плари — казват те, — значи, Плари ви е съсед.

Когато върви из града, всички го поздравяват. Имам чувството, че би могъл да живее във всяко време. Там, в идиличното си каменно царство върху маслиновата тераса, той не зависи от времето. И в потвърждение на моя инстинкт Пласидо цъфва на прага ни със сокол върху китката, сякаш е излязъл от картина на Анри Русо<sup>[4]</sup>.

С фобията от птици, която си нося от детството, последното, на което искам да се натъкна, е граблива птица. Пласидо е довел някакъв приятел, с когото са започнали да дресират сокола. Той пита дали може да се упражняват в нашия имот. Аз се опитвам да скрия колко голям е страхът ми.

— *No paura* — признавам аз, мислейки колко точен е италианският израз: *Имам* страх.

Грешка Пласидо тръгва към мен с потрепващата птица и ме подканя да я взема — мисли, че щом видя нейното великолепие, вече няма да ме е страх. Ед слиза долу и застава между нас. Дори той е уплашен до известна степен. Фобията ми постепенно се е предала и на него. От друга страна, сме щастливи, че Пласидо ни чувства достатъчно близки, за да дойде тук. Всички тръгваме към далечния край на имота. Приятелят му взема птицата и се отдалечава на около 15 метра Пласидо вади нещо от джоба си. Соколът разперва криле в страховит размах и започва лудо да пърха, вдигайки се на нокти.

— Жив пъдпъдък. Скоро ще трябва да му ловя гълъби от *piazza*-та — смее се Пласидо.

Приятелят сръчно сваля кожената качулка от главата на сокола и птицата се изстрелва мълниеносно към Пласидо. Разхвърчават се пера. Соколът бързо разкъсва и поглъща жертвата и от нея остават само кървави следи. Приятелят му изсвирва и птицата се връща при него, а той ѝ надява качулката. Зрелището е смразяващо. Пласидо ни уведомява, че в Италия има петстотин соколари. Той е купил сокола от Германия, а качулката — от Канада. Тренировките са всеки ден. Пласидо похвалва птицата, която стои неподвижна върху китката му.

Това, на което станах свидетел, определено не повлиява на впечатлението ми, че нашият съсед живее извън времето. Представям си как е яхнал белия си кон и със сокола на китката се отправя към някакъв средновековен турнир или панаир. Минавайки покрай къщата му, виждам сокола, който стои в клетката си. Строгият му профил ми напомня за г-жа Хатауей, учителката ми от седми клас. Птицата рязко извърща глава и аз се сещам за безпогрешната ѝ способност да улавя и най-слабия звук.

Стягам си багажа за полета от Рим до вкъщи, когато по телефона ми се обажда някаква жена от Щатите.

— Какво ще изгубя? — пита ме непознат глас. Някакво списание е публикувало статия, в която описвам как купихме и реставрирахме къщата. — Съжалявам, че Ви безпокоя, но няма с кого да го обсъдя. Искам да направя нещо, но не знам точно какво. Аз съм адвокат в Балтимор. Майка ми почина и...

Веднага разпознавам импулса. Разпознавам желанието да изненадаш собствения си живот.

„Трябва да промените живота си“, казва поетът Рилке. Старателно пазя всичко, което съм научила през първите години от непостоянното ми пребиваване в друга страна. Достатъчно е и удоволствието от това, че толкова италиански думи ти стават като родни — *rompelo*, грейпфрут, *susino*, слива, *fragola*, ягода всяко нещо си има ново име. Това, от което се страхувах, беше, че с края на брака ми моят живот ще залинее. Убеждение, което, предполагам, съм наследила по семейна линия от примирени, разочаровани бивши

хубавици, които пазят изсъхнали рози между страниците на Световния атлас. Освен това тези от нас, които станахме свидетели на зараждането на феминизма, винаги сме се страхували, че животът ни не е реален, че в действителност нямаме власт над него и че той може да ни бъде отнет по всяко време. Случвало ми се е да се чувствам така, сякаш се нося по гребена на огромна вълна, която всеки момент може да се стовари отгоре ми и да ме затисне. Но макар и бавно, започнах да вярвам, че ако харесвам живота си, боговете няма да посегнат на това, което ми е най-скъпо. По някакъв начин жената отсреща се беше сдобила с телефонния ми номер в Италия.

— Какво мислите да правите? — питам тази напълно непозната.

— Винаги съм обичала островите по крайбрежието на Вашингтон. Там намерих едно място, но приятелите ми ме смятат за луда, защото то е на другия край на страната и дотам се стига с ферибот...

— Нищо не губиш — отсичам твърдо.

Купищата проблеми с Бенито, финансовите трудности, езиковата бариера, горещата вода в тоалетната, лепкавата мръсотия по гредите, дългите полети от Калифорния дотук — това е нищо в сравнение с безграничната радост да притежавам този възхитителен малък хълм в покрайнините на Тоскана.

Обзема ме желание да поканя тази жена на гости. Нейната мечта ни сближава и усещам как двете веднага ще станем приятелки и ще си говорим до късно през нощта. Но скоро трябва да тръгна. В момента тя вероятно е в офиса си в някой небостъргач, а тук полумесецът изгрява над крепостта на Медичите. Виждам в далечината пейката, която Ед направи за мен под един дъб — дъска върху два дънера. Обичам да изкачвам терасите на зигзаг и да сядам там в късния следобед, когато златистата светлина започва да се процежда над долината и сенки набраздяват дългите хребети. Никога не съм била хипи, но питам непознатата дали някога е чувала старото мото „Следвай блаженството си“.

— Да — отговаря тя. — Преди двадесет и пет години бях на фестивала в Уудсток. Но сега движа делата на този международен конгломерат... Не съм сигурна, че това има нещо общо с блаженството.

— А мислиш ли, че ще разполагаш с повече свобода? Тук аз безкрайно се забавлявам. — Не споменавам слънцето и това, че когато съм далеч оттук, винаги си го представям ослепително. Тук то сякаш преминава през мен. Тосканското слънце ме стопля чак до кости. Фланъри О'Конър твърди, че преследваме удоволствието „със стиснати зъби“. Това понякога ми се случва в Америка, но тук удоволствието идва само. Дните се уравновесяват помежду си с лекотата, с която млад продавач балансира огромния пъпеш от едната страна и ръждясалите тежести от другата страна на теглилката.

Чакам да чуя дали е взела дървената къщичка със собствен кей.

Виждам синьото ѝ колело, подпряно до един бор, и грамофончетата, които са се покатерили върху парапета на верандата.

Смело момиче! Пласидо върви с дъщеря си, която носи сокола на китката си. Дългите ѝ къдрици пружинират на всяка стъпка. Дори нещата, от които се страхуваме, се превръщат в спомени — ще сънувам тази сцена в дългите зимни нощи. Може би соколът ще отлети в някой мой кошмар. А може би просто ще продължи да придружава съседите на техните следобедни разходки и всеки път ще отлита все по-далече, когато го освободя! Толкова много спомени ще занеса вкъщи в края на лятото. „Нощта“ на Чезаре Павезе свършва така:

На моменти в безмълвната тишина на деня се връща споменът как потъвах в изумителната светлина и се оставях тя да ме погълне.

---

[1] Рай! — Б.пр. ↑

[2] Джон Чанмън (1775–1845), познат като Джони Апълсайд — американски пенсионер, известен със своите пътешествия в долината на река Охайо, където засажда и подрязва ябълкови дръвчета. — Б.пр. ↑

[3] Политика на ненамеса в чуждите работи (фр.). — Б.пр. ↑

[4] Анри Русо (1844–1910) — френски художник, наивист. — Б.пр. ↑



## ЗЕЛЕН ЗЕХТИН

Не берете днес, твърде влажно е — отбелязва Марко, когато ни вижда с кошниците. — А и луната не е подходяща. Изчакайте до сряда.

Той окачва вратите — двете оригинални кестенови врати, които е смазал и поправил, и новите, които са буквално неразличими от старите. Тях ги е направил през есента, докато отсъствахме. Те идват на мястото на онези врати, остъклени в средата, които бяха доста предпочитани през петдесетте.

Вече сме закъснели за прибирането на маслините. Всички фабрики затварят преди Коледа, а ние успяхме да си освободим само една седмица. Ситният дъждец обвива като в сива мъгла тревите, избуяли от ноемврийските дъждове. Слагам ръка на прозореца. Студен е. Марко е прав, разбира се. Ако днес не успеем да оберем всички маслини и да ги занесем във фабриката, те ще плесенясат. Грабваме върбовите кошници и ги връзваме около кръста, за да ни бъде по-лесно да берем. Вземаме и сините чували, в които ще товарим маслините, алуминиевата стълба и гумените ботуши. Все още замаяни от полета, ставаме рано благодарение на Марко, който пристига още по тъмно, в седем и половина. Според него е по-добре първо да отидем до фабриката, за да си определим час. Може би по-късно ще се проясни и слънцето набързо ще изсуши маслините.

— Ами луната? — питам аз. — Той свива рамене. Не би избрал да бере днес.

Иска ни се да се изтърколим обратно в леглото, защото след късното пристигане снощи нямахме достатъчно време да се възстановим от двадесетчасовия бурен трансатлантически полет. Когато стъпихме на самолетната писта във Фиумичино, направо ми се дощя да се наведе и да целуна земята. Хукнахме презглава до Рим да напазаруваме някои неща, а после, по пътя към Кортоната, вече не мислехме за нищо, просто се возехме във веселото „Рено Туинго“, което взехме под наем — лилаво, с яркозелена тапицерия. Качихме се на автострадата с претърпкана кола и изтощени до крайност. Но яркият

сочен пейзаж все пак ни ободри — зеленото сякаш светеше със своя собствена светлина, а листата на дърветата бяха обагрени в различни цветове. Когато през август си тръгнахме отгук, всичко беше пусто и пресъхнало, и сега свежестта се е възцарила отново. Най-накрая пристигнахме по тъмно. В града си купихме хляб и тава телешки *cannelloni* тестени рула с пълнеж. Въздухът беше ободряващо прохладен. Вече не ни се искаше да се тръшнем директно в леглото. Лаура, младата жена, която ни чисти, беше включила радиаторите дни преди да пристигнем, и каменните стени леко се бяха отвърнали от студа. Тя дори беше внесла дърва, така че през първата нощ тук си спретнахме малко пиршество до камината, след това се разходихме из стаите и докосвахме за поздрав всеки предмет. После си легнахме и спахме до идването на Марко.

— Лаура каза, че идвате, и аз реших, че ще искате вратите веднага.

Всеки път, всеки път, когато пристигаме, нещо трябва да се мъкне от точка А до точка Б. Ед помогна на Марко да окачи вратите на металните панти.

Според Марко многоуважаваната фабрика в Сант Анджелио използва най-чистите методи — индивидуално студено пресоване на маслините на всеки човек. Там не карат дребните производители да се кооперират с някой друг. Трябва обаче да разполагаш най-малко с *quintale*, сто килограма маслини. А нашите дървета, които все още не са се възстановили от тридесетгодишното занемаряване, може да не дадат такъв урожай. Много от тях изобщо не са родили.

Във фабриката се усеща тежка миризма на зехтин, а подът е хлъзгав и вероятно мазен. Стаите, в които се пресоват маслините и гроздето, пазят ароматите на времето, както и хладната каменна миризма на църква. Наситените изпарения навярно проникват в порите на работниците. Управителят ни изброява няколко по-малки фабрики, които приемат по-дребни поръчки. Изобщо не подозирахме, че рафинериите са толкова много на брой. Накрая ни инструктира как да стигнем до една от тях със следните обяснения — завой надясно зад високия бор, завой наляво зад могилата и завой надясно зад дългата свинеферма.

Преди да си тръгнем, той хвали предимствата на традиционните методи и за да докаже тезата си, източва от казана две лъжици зехтин и

ни ги поднася да опитаме. Не мога да го разсипя на пода, така че съм принудена да погълна цялото количество. Колкото и да не ми се иска, го правя. Първо опитвам мъничко и усещам удивително мекия, наситен вкус на маслини. Но цялата лъжица наведнъж ми идва като лекарство.

— *Splendido*. — Глътвам зехтина и поглеждам към Ед, който все още се колебае, преструвайки се, че се възхищава на зелената прелест. — Какво се случва с това? — питам аз, сочейки към коритата с каша. Нашият домакин се извъръща и Ед бързо изсипва зехтина в казана, след което облизва остатъците по лъжицата.

— *Favoloso*<sup>[1]</sup> — заявява той. И това е самата истина.

След първото студено пресоване кашата се изпраща в друга фабрика и отново се пресова до получаването на обикновен зехтин. А след последното, трето пресоване, се получават смазочни масла. Цикълът завършва по един чудесен начин, като изсушените остатъци често се връщат отново при дърветата под формата на тор.

По пътя обратно виждаме, че вратите на прелестната църква „Сан Микеле Арканджело“ са отворени. На прага е разхвърлян *arborio* (ориз), от който се прави ризото. Имало е сватба и някой трябва да дойде да прибере боровите и кедровите клони. Църквата е почти на хиляда години. Един път дели рафинерията и църквата, обслужващи две от основните човешки нужди — а житото и виното не са далеч оттук. Напечените и кръстосаните греди по тавана на старите църкви често ми напомнят за корпуса на кораб. Досега не съм споменавала това, но този път го казвам.

— И според други структурата на църквата наподобява кораб. *Nave* (неф<sup>[2]</sup>) идва от латинското *navis* — кораб — осведомява ме Ед.

— Тогава откъде идва названието *apse* (апсида<sup>[3]</sup>)? — питам аз, понеже прекрасните овални форми ми напомнят на самотни пещи за хляб сред полето.

— Вярвам, че коренът на думата означава да свържеш чисто практически няколко неща. Тук не търси поезия.

Но аз откривам поезия в ритъма на трите нефа и трите апсиди, които са умален модел на класическата базилика. Каменните редове идеално се римуват помежду си в малкото пространство. Единствената украса тук е ароматът на вечнозелените растения. Колкото и да харесвам големите църкви с фреските, тези, скромните, ме докосват

най-дълбоко. Те сякаш символизират формата и структурата на човешкия дух, трансформиран в камък и светлини.

Ед тръгва по някогашния римски път. По него пилигримите са стигали до свещената земя. Сан Микеле е било място за отдих и почивка. Чудя се дали тук също е имало рафинерия. Поклонниците вероятно са разтривали със зехтин уморените си нозе. Ние обаче търсим фабрика, която ще превърне нашите чували с черни маслини в бутилки зехтин. Две от рафинериите вече са затворили. В третата една жена, навлечена с около шест ката пуловери, идва и ни заявява, че сме закъснели. Трябвало вече да сме обрали маслините, а сега луната не била подходяща.

— Да, знаем — отвърщаме ние.

Съпругът ѝ вече е затворил фабриката за сезона. Тя ни отправя надолу по пътя, към голяма каменна вила. Дискретна табела „Ил Мудино“ ни насочва към задната част на сградата, но когато отиваме там, двама работници вече мият оборудването. Закъснели сме. Упътват ни към голямата рафинерия до града.

Сядаме в колата и тръгваме натам, а по пътя гледам зимните градини. Всички садят високи, бледи *cardi* (кардуни) които на местния диалект наричат *gobbi*, в зелено-черно *cavolo nero*, черно зеле, което не расте на глави, а в изправени чепки. Червената и зелената цикория се срещат във всяка градина. На повечето места има и по някой и друг стрък артишок. До тази зима не знаех, че има толкова много персимонови дръвчета<sup>[4]</sup>. С лъскавите си оранжеви плодове, висящи от голите клони, дървото изглежда като нарисувано с бързи щрихи — истинска японска гравюра.

В рафинерията всички са заети и не ни обръщат внимание. Правим една обиколка из цеха и осъзнаваме, че не искаме скъпоценните ни маслини да бъдат пресовани тук. Всичко изглежда прекалено механизизирано. Къде са огромните каменни колела? Не можем да кажем със сигурност, но тук май използват топлина, която по общото мнение разваля вкуса на зехтина. Един клиент влиза, оставя стоката си да бъде премерена и след това гледа как я изтърсват в огромна количка. Може би всички маслини са еднакви и смесването им няма значение, но ние държим да се сдобием със зехтин от земята, която сами сме обработили. Бързо излизаме и тръгваме към последната ни надежда — малка фабрика близо до Кастильон Фиорентино. Отвън

три огромни каменни колела са облежнати на стената. Вътре са подредени дървени сандъци с маслини и на всеки има табелка с името на производителя. Да, могат да пресоват маслините ни. Казват ни да дойдем на другия ден.

Следобед времето се стопля и прояснява. Марко ни дава картбланш да започнем беритбата. Със или без луната, тръгваме да берем. Става бързо. Пълните кошници изсипваме в легена, а когато и той се напълни, го изсипваме в чувал. Нападалите по земята маслини са малко, а останалите се късат лесно. Силният вятър може да причини големи щети, освен ако не опънем мрежи под дърветата. Лъскавите черни маслини са кръгли и твърди. Любопитна съм какъв ли е вкусът им. Захапвам една и откривам, че има вкус на стипца. На кого ли му е хрумнало да ги маринова? Вероятно на същите хора, които са имали куража да опитат стрида. Морските жители са мариновали маслините, като са ги слагали в чували и са ги потапяли в морето, а хората във вътрешността на страната са ги опушвали в комините през зимата, нещо, което бих искала да опитам. В процеса на работа сваляме якетата, после и пуловерите, и ги окачваме на дърветата. Температурите са скочили до около 13°C и въпреки че ботушите ни са влажни, въздухът е мек. Долу, в далечината, виждаме ивицата на езерото Тразимено под наситеносиньото небе. До три следобед обираме напълно дванадесет дръвчета. Отново си обличам пуловера. Зимните дни тук са къси и слънцето вече преваля към билото на хълма зад къщата. В четири почервенелите ни пръсти вече са вкочанени и ние повличаме чувала и кошниците надолу към избата.

За пореден път, откакто сме тук, тялото ми крещи, че има нужда от нещо. Днес това са раменете! Те директно си плачат за продължителна вана и масаж. Предвидливо съм оставила олиото си за тяло да се стопли върху радиатора. Но тъй като разполагаме само с двадесет дни престой, всяка минута е ценна. Трябва да слезем до града, за да напазаруваме. Дъщеря ми и приятелят ѝ Джес пристигат след три дни. Планираме да спретнем няколко пиршества. Пристигаме в града точно след сиестата, когато магазините отварят. Странно — вече е почти тъмно, и градът се съживява. Гирляндите от бели светлини, провесени над тесните улички, се полюшват на вятъра. Пред супермаркети, в който пазаруваме, има една дрипава изкуствена елха

(единствената в града), а вътре са сложили големи кошове с безплатни лакомства.

От краткото ни посещение около миналата Коледа разбрахме, че акцентът на сезона пада върху две неща — храната и *presepio*, яслите на рождеството. От едното по принцип сме привлечени, а другото възбужда любопитството ни. Навсякъде в заведеният се продават шарени бонбони и нещо като нашия коледен плодов кейк, който тук се казва *panetone* и е опакован в пъстри кутии. Няколко магазина предлагат ръчно направени венци. Това е и единствената коледна украса наред с яслите, които могат да се видят по всички църкви и множество прозорци.

— *Auguri, auguri*<sup>[5]</sup> — се чува отвсякъде. Никой не се щура бясно да опакова подаръци, да се възползва от промоции или неистово да търси нещо.

Прозорецът на *frutta e verdura* е запотен. Отвън, където през лятото стоят плодовете, в момента има кошници с орехи, кестени и от онези ароматни мандарини без семки. Вътре Мария Рита, облечена в голям черен пуловер, чупи бадеми.

— *A, benissimo!* — поздравява ни тя. — *Ben tornati!*<sup>[6]</sup>

На мястото на сочните домати сега има купчина *cardi*, нещо, което никога не съм опитвала.

— Слагаш ги да се варят, но първо трябва да махнеш всички жилки. — И тя чупи едно стъбло и обелва черните, подобни на целина нишки. — Трябва веднага да го потопиш в лимонова вода, иначе ще почернее. След това го вариш. После може да се яде с *parmigiano* и масло.

— Колко да взема?

— Достатъчно, достатъчно синьора. След това ги печеш. — И тя започва да нарежда как да запечем *bruschetta* на скарата или на огнището и да сложим върху нея черно зеле, запържено в тигана с чесън и зехтин. Ние си купуваме червени портокали и дребна зелена леща в буркан, кестени, зимни круши, дребни кисели ябълки и броколи, каквито досега не съм виждала в Италия. — В новогодишната леща — продължава Мария Рита — аз винаги слагам джоджен. — И добавя в торбата ни всички подправки, необходими за *ribollita*, зимната супа.

В месарницата има нови наденици, повесени като броеница над щанда. Един мъж, чийто нос също прилича на наденица, сръчква с лакът Ед и започва да се прави, че се моли, сочейки към надениците. В първия момент не разбираме шегата, която за него е очевидна. В една касетка лежат безжизнени и все още неоскубани пъдпъдъци и други птици, които би трябвало да пеят по дърветата. Цветни снимки на стената показват името на месаря, което е щамповано на задницата на няколко огромни бели крави, от които се правят прочутите стекове „Вал ди Киана“. Ето го Бруно, който собственически е праметнал ръка върху врата на огромен звяр. Той ни прави знак да го последваме. Отваря вратата на хладилното помещение и ние влизаме след него. Една крава с размера на слон е повесена на кука от тавана. Бруно я плесва нежно по хълбока.

— Най-хубавият *bistecca* (бифтек) на света. Нагорещена скара, розмарин и малко лимон — И той разперва ръце, с което иска да каже: „Какво повече му трябва на човек?“.

Изведнъж вратата зад нас се хлопва и ние се озоваваме затворени вътре с огромното туловище, обвито в бяла мас.

— О, не! — веднага си представям как тримата участваме в детската игра „Замръзни!“. Хвърлям се към вратата, а Бруно започва да се смее. Той леко я отваря и ние с Ед изхвъркваме навън. Вече не искам никакъв стек.

Имахме намерение да готвим, но явно сме се мотали повече. Оставяме продуктите в колата и се връщаме да вечеряме в „Дардано“, любимата ни *trattoria*. Синът на собственика, който всеки път обслужва масите, изведнъж ми се вижда като тийнейджър. Цялото семейство е седнало около трапезата в кухнята. Освен нас има само още двама други клиенти, местни мъже, които усърдно се трудят над порциите си с *penne* (макарони), сякаш са сами в механата. Ние си поръчваме паста с трюфели и гарафа вино. След това тръгваме на разходка по тихите, безмълвни улици. Няколко момчета играят футбол на празната *piazza*. Пиковите им отекват в студения въздух. Външните маси на баровете са прибрани, а вратите — плътно затворени, и всички вътре дишат дима. Не се виждат коли. Самотно куче се мотае наоколо. Напълно изпразнен от чужденци, с изключение на самите нас градът

безгласно ни разкрива прелестите си — дългите нощи, в които мъжете до късно играят карти, и пустите улици, които сякаш се връщат към средновековните си корени. От висотата на катедралата отправяме поглед към светлините на долината. Няколко други двойки също са се облегли на стената. Когато наистина ни става студено от разходката, влизаме в един шумен бар. Какаото, което ми правят на машината за еспreso, е гъсто като пудинг. Още един такъв ден и ще се влюбя в зимата.

Още при първите слънчеви лъчи излизаме на терасата, въпреки че дърветата са все още влажни от росата. Решени сме да приключим с брането днес, за да не дадем възможност на маслините да мухлясат. Долината под нас е потънала в мъгла, гъста като маскарпоне. А тук горе, на хълма, ние вдишваме безкрайно свежия, мразовит въздух и се чувстваме странно откъснат от всичко долу. Не се вижда дори червеният покрив на съседа Пласидо. Част от мистерията на местността се дължи на езерото. От него се вдигат изпарения, които се разстилат над долината. Мъглата се вдига на талази. Докато берем маслини, облаци от нея преминават през нас. Скоро слънцето взема нещата в свои ръце и започва да я разсейва. Първо виждаме белия кон на Пласидо, след това покрива на къщата му и най-накрая маслиновите тераси отдолу. Езерото все още е скрито в млечнобялата пелена. Някои дървета не са родили нищо, докато други са отрупани с плод. Аз обирам по-ниските клони, а Ед се качва на стълбата и бере на високото. За радост, Франческо Фалко, който се грижи за нашите маслини, идва да ни помогне. Той е един истински берач на маслини с грубите си шаячни панталони, кепето от туид и кошницата, пристегнатата към кръста. И понеже е професионалист, бере повече от нас двамата, взети заедно. Без да му мигне окото, къса маслините заедно с малки клонки и листа, докато ние с Ед придирчиво отстраняваме тези неща, защото прочетохме, че те придават на зехтина вкус на танин. От време на време Франческо вади от задния си джоб мачете (как ли още не се е наръгал отзад с това нещо?) и отсича някоя и друга издънка. Той настоява да оберем всичко, защото се очаква голям студ. Ние спираме за почивка с кафе, но Франческо продължава да бере. През цялата есен той е кастрил изсъхналите клони, за да



стимулира младите фиданки. До пролетта ще останат само най-обещаващите клони и всяко дърво ще бъде прочистено. Питаме го за маслиновите храсти и по-експерименталните техники на кастрене, за които сме чели, но той не ще и да чуе за тях. Безспорно грижата за маслините се е превърнала в негова втора природа. На седемдесет и пет той разполага с издръжливостта на човек на половината на неговата възраст. Това, предполагам, е същата издръжливост, която му е помогнала да се прибере пеша от Русия до Италия в края на Втората световна война. В нашите представи Франческо е неделима част от околността на Кортоната, затова ни е трудно да си представим как като млад войник е извървял хиляда и шестстотин километра далече от дома. Той постоянно се шегува, но днес е забравил да си сложи изкуствените зъби и ние трудно го разбираме. Скоро той се отправя към по-долните тераси, защото от пътя е видял, че някои от маслините там са готови за бране.

С тях вече ще докараме количеството до *quintale*. След сиестата, през която продължаваме да работим, чуваме, че отдолу по пътя се задават Франческо и Беше с трактор, който тегли ремарке с маслини. Натоварили са чувалите на техния приятел Джино и пътуват към рафинерията. Вземат и нашите маслини. Ние тръгваме след тях. Вече е почти тъмно и температурите падат. Меките калифорнийски зими са ме накарали да забравя какво значи истински студ. А той е съвсем осезаем. Пръстите на краката ми са замръзнали, а отоплението в туингото работи едва-едва.

— Едва  $-4^{\circ}\text{C}$  е — казва Ед. Той сякаш излъчва топлина. Северът на Минесота, където е израснал, се обажда в него всеки път, когато кажа, че ми е студено.

— Аз пък се чувствам като във фризера на Бруно.

Във фабриката нашите маслини биват измерени, изсипани в контейнер, измити и после смачкани между три огромни камъка. След това кашата отива на една машина, която я разстила върху кръгла конопена матрица. Отгоре се спуска друга такава матрица и с маслините по средата се получава нещо като сандвич, дебел метър и половина. Тежестта на горната матрица пресова зехтина и той се изцежда на тънки струйки в един казан. След това постъпва в центрофуга, която отстранява цялата вода от него. Нашият зехтин е изсипан в дамаджана и изглежда зелен и мътен. Според собственика на

фабриката добивът е доста висок. От едно *quintale* маслини изкарахме 18.6 литра зехтин — тоест по литър от всяко добре родило дръвче. Нищо чудно, че зехтинът е толкова скъп.

— А киселината? — питам аз. — Чела съм, че зехтинът трябва да има по-малко от един процент олеинова киселина, за да бъде окачествен като изключително чист или екстра върджин.

— Един процент! — Той стъпква с подметка фаса си. — *Signori più basso, basso*<sup>[7]</sup> — изръмжава, засегнат от това, че обиждаме качеството на зехтина, добиван в неговата фабрика. — Тези склонове са най-добрите в Италия.

У дома изсипваме малко зехтин в една купа и започваме да си топим зальци хляб в него, както вероятно правят из цяла Тоскана. Нашият зехтин! Никога не съм опитвала по-добър. Има лек привкус на кресон с едва забележима острота, но е свеж като потока, където расте кресонът. С този зехтин ще правя всякакви *bruschetti* — знайни и незнайни. Може да се науча и да ям портокалите със зехтин и сол, както съм виждала да прави свещеникът.

С времето утайката ще падне на дъното, но ние си харесваме зехтина и така — мътен и пенест. Напълваме няколко красиви бутилки, които специално съм отделила за случая, а остатъка прибираме на тъмно в избата. Нарездаме на мраморния плот пет бутилки и им слагаме от онези капачки, през които барманите сипват напитките. Те са идеални за целта — затварят се веднага след като сипеш колкото трябва, и запазват останалата течност чиста. Тази Коледа ще стотвим всичко с нашия зехтин. Приятелите, които ни дойдат на гости, ще си вземат по някоя бутилка за вкъщи. Имаме повече от достатъчно, а нямаме на кого да раздаваме, защото всички наоколо си имат техен собствен зехтин или поне братовчед, който ги снабдява с такъв. Когато дърветата започнат да раждат повече, може да започнем да продаваме излишното количество зехтин на местния консорциум. Аз си купих цял галон страхотен *cotone*, общински зехтин, за около двадесет долара. Веднъж през целия полет до Америка крепих в краката си хладна бутилка зехтин, но преживяването си струваше.

Подправките в градината все още растат въпреки студа. Откъсвам шепа градински чай и стръкчета розмарин, няколко пера лук и картофи и подреждам всичко около свинското. Поръсвам обилно със

зехтин и слагам тавата във фурната. Това е и бойното кръщение на първия ни зехтин.

На следващия ден разбираме, че в града се провежда дегустация на зехтин — първият *fiesta* за *olio extravergine del colle Cortonese* (екстра върджин зехтин от региона на Кортоната). Сещам се за лъжицата зехтин, която трябваше да изпия във фабриката, но този път има хляб от местната фурна. На площада са подредени маси със зехтин от девет различни производители, а около тях са подредени саксии с маслинови дръвчета, които засилват атмосферата.

— Никога не ми е минавало през ума, че ще правим това, а на теб? — пита ме Ед, докато опитваме четвъртия или петия вид зехтин. На мен също. Вкусът на тези мостри е безкрайно свеж и енергичен — също като вкуса на нашия зехтин — и чак ми се дощява да премляскам от удоволствие. Разликите между различните видове са съвсем фини. На места долавям горещия летен вятър, а на други — първия есенен дъжд, историята на римския път и слънцето по листата. Вкусът е зелен и пълен с живот.

---

[1] Страхотно. — Б.пр. ↑

[2] Издължено помещение в базиликата, ограничено от едната или от двете страни с колони или стълбове, отделящи го от съседните помещения. — Б.пр. ↑

[3] Сводестата, куполообразна част в църквата, в която се намират олтар и презвитериумът. — Б.пр. ↑

[4] Персимон, наричано още райска ябълка. Дървото произхожда от Китай, а от незапомнени времена се отглежда и в Япония. — Б.пр. ↑

[5] Всичко най-добро. — Б.пр. ↑

[6] Добре дошли отново. — Б.пр. ↑

[7] По-малко, по-малко. — Б.пр. ↑

## СВЕТЪТ В ОБЛАЦИТЕ: ЗИМА

Около Коледа витае нещо неизбежно като родилните мъки. Аз се чувствам привлечена към кухнята. Копнея да правя сладки във формата на сърце, мандаринов сладолед и карамелени кейкове — неща, за които изобщо не се сещам през останалата част от годината. Дори да се зарека да не прекалявам, пак се оказва, че правя шоколадовите топки по рецепта на Марта Уошингтън, които майка ми всяка година правеше навън на студената тераса. Тези безумно вкусни топки, пълни с крем и орехов фондан, се набождат на клечка за зъби и се потапят в течен шоколад, а студът им помага да се стегнат, преди да бъдат поставени в застланата с хартия тавичка. Течният шоколад обаче бързо се втвърдява и се налага периодично да бъде подгръван в кухнята. Майка ми постоянно правеше тези топки, защото приятелите ѝ неизменно ги очакваха. Ние ги намирахме твърде сладки, но въпреки това продължавахме да ги ядем, докато ни заболяваха зъбите. Аз все още пазя буркана за сладки, който те за кратко обитаваха.

Другият абсолютен хит бяха печените с масло и сол орехи. Артериите ми сигурно изтръпват само при мисълта за това, а някога ги ядохме на корем. Не мога да си представя Коледа без тези ядки, въпреки че сега раздавам повечето от тях на приятели и оставям за нас съвсем малко — за гости, разбира се.

Тази година няма да има шоколадови топки. Но реколтата ни от бадеми трябва да бъде оползотворена, така че печените бадеми са неизбежни. Времето си плаче за тенджера супа. Подготвяйки се за пристигането на Ашли и Джес, аз правя пълна тенджера с *ribollita*, супа, която е подходяща за края на тежък работен ден на полето или в нашия случай — за хора след дълъг полет. *Ribollita* се превежда с непривлекателното „претоплена“ и подобно на много други селски ястия, е рожба на нуждата — боб, зеленчуци и комати хляб.

Готвенето през зимата ми помага да опозная тосканската кухня на едно по-дълбоко ниво. Френската кухня, моята първа любов, сякаш е на светлинни години отгук. Еволюцията на буржоазната срещу

еволюцията на селската традиция. Според една местна готварска книга днешната разнообразна тосканска кухня води началото си от *la cucina povera*, бедната кухня. Традиционните коледни *tortellom in brodo*, тортелини в бульон, са си направо засукано ястие. Три тестени полумесеца с пълнеж се запарват в купа с чист бульон — и наистина, има ли нещо по-икономично от това да залееш остатъците от тортелините с малко бульон? Наред с пастата, хлябът също е неизменна съставка от репертоара на местната кухня. Супите и салатите с хляб, които в калифорнийските ресторанти изглеждат екзотични и богати, са просто добро приложение на остатъците, в случай че не разполагате с друго, освен с — малко зехтин или бульон. Най-чистият пример за бедна кухня е *acquacotta*, сварена вода — вероятно братовчедка на супата от камъни. Тя е различна из цяла Тоскана, но в основата ѝ са неизменно водата и хлябът. За щастие, крайпътните поляни винаги изобилстват с ядливи растения. Шепа джоджен, малко гъби, стръкче сладко кучешко грозде и различни треви могат да овкусят сварената вода. Ако имате и яйце подръка, чукнете го в последния момент. Простотата на тосканската кухня се е запазила благодарение на изобретателните селянки, които готвели така добре, че никой, дори днес, не ще и да помисли за нещо ново.

Ашли и Джес пристигат един след друг — с около час разлика, което е истинско чудо, тъй като дъщеря ми идва в Киузи с влака от Рим, а приятелят ѝ пристига в Камуча от Пиза и Флоренция, след полет от Лондон. Вземаме първо Ашли и след четиридесет минути отново потегляме към гарата. Пристигаме точно когато Джес слиза от влака.

Не е лесно да посрещаш гостите, които децата ти водят вкъщи. Едно момче посети Ашли, когато бяхме наели къща в Муджело, северно от Флоренция. Той ужасно си падаше по Томас Улф и седеше на задната седалка на колата, погълнат от *Погледни към дома, ангеле*. Ние с Ед ги возихме напред-назад из цяла Тоскана, за да разгледат творбите на Пиеро дела Франческа (като хора на изкуството), но той само разлистваше страница след страници и от време на време въздишаше. Веднъж вдигна поглед от книгата и при вида на кръглите златни бали сено по полето отбеляза:

— Супер, тези приличат на скулптури на Ричард Сера. — Така и не разбрахме дали е забелязал друго.

Една млада жена, която Ашли доведе, страдаше от силен зъбобол, освен когато тръгнахме на пазар. Тогава зъбът като по чудо ѝ минаваше и тя купуваше всичко, което ѝ се изпречеше пред погледа. Имаше отличен усет за модата и след покупките се оттегляше в стаята си, настоявайки да ѝ носим храната там. А апетитът ѝ си беше съвсем наред. Когато се върна в Ню Йорк, тя се подложи на продължително почистване на коренните канали, така че набезите по магазините бяха забележителен ментален триумф над болката. Друга гостенка така и не ми плати за двупосочния си билет от Ню Йорк до Рим, който Ашли бе закупила с моята карта „Американ Експрес“. И сега, съвсем естествено, се чудехме какъв ли е човекът, който ще отседне вкъщи за няколко седмици.

Ако имах момче, щях да искам да бъде като Джес. И двамата с Ед от първия миг харесахме неговия хумор, интелектуалната му любознателност и сърдечността му. Той пристига с плетена кошница, пълна с пушена съомга, сирене „Стилтън“, овесени бисквити и бурканчета с мед и мармалад. Последните си два дни в Лондон той явно е посветил на това да купува и опакова прекрасни подаръци за всички. Но най-хубавото от всичко е, че не гледа на нас като на родители с главно Р, а като на потенциални приятели. Насърчена от неговата непринуденост, аз се изпълвам с онова въодушевление, с което приветствам всеки нов човек, появил се в живота ми. Моята приятелка от Иран твърди, че и основата на привличането между хората стоят миризмите, което за мен е съвсем логично. Повечето от най-важните хора в живота ми съм харесвала мигновено и още веднага съм знаела, че искам завинаги да останем приятели. (И все още ме боли за случаите, в които връзката не е успявала да просъществува дълго.) Джес знае текстовете на всички рок песни. Ашли се смее. Запяваме в колата. Какъв късмет.

Вече е обед, но е твърде горещо за *ribollita*. Спираме в един бар в града и си поръчваме сандвичи. Джес ни разказва за сватбата, на която неотдавна е бил в Уестминстърското абатство. Ашли е пътувала по-дълго и иска да си почине. Ед и аз отиваме на разходка, а след това, понеже денят е топъл, по силата на навика започваме да работим в градината. Чистия плевелите между подправките, вадя мушкатата от

саксиите, изтръсквам корените им от земята и ги увивам във вестник, за да ги съхраня през зимата. Ед коси дългата трева и я събира с греблото. Всичко е свежо, напоено и прекрасно. Дори бурените са красиви. Украсявам параклиса с клонки смърч с шишарки по тях, а над главата на Дева Мария слагам маслинови клонки и една златна звезда. Ед се опитва да изгори купчината листа, които миналата година не успяхме да унищожим заради сушата, но те сега са толкова влажни, че само пушат. Когато Ашли и Джес се появяват отново, отиваме в разсадника и купуваме млада елхичка и огромна саксия, в която да я засадим. Макар и малка, елхата се превръща в център на всекидневна. И понеже нямаме никаква украса, освен гирлянда бели лампички, решаваме на другия ден да идем до Флоренция, за да купим малко играчки. Аз нося от Америка няколко свещи с форма на звезда и няколко определено не тоскански хартиени фенери, които традиционно красят къщите в Санта Фе по Коледа. Моите са гланцирани, с изрязани звезди върху тях. Закичваме предната каменна стена с дузина от фенерите, които изглеждат вълшебни с техните светещи звезди. Напълваме коша за дърва с шишарки и клонки от кипарисите, които Ед е отрязал този следобед. Колко лесно изглежда всичко и колко приятно е да си върнеш духа на коледното забавление. Купите с *ribollita* и огънят съвсем ни омаломощават. Сгушени в одеяла от мохер, седим във фотьойлите и слушаме „Тъжна Коледа“ на Елвис.

На открития пазар във Флоренция откриваме топки от папиемаше и хартиени камбанки. В една будка отстрани продават *trippa*, шкембе чорба, специалитет, който флорентинците обожават. Пазарът е оживен. Ако вчера си мислех, че се влюбвам в зимата, днес това вече е сигурно. Флоренция изглежда пречистена и великолепа в студената декемврийска сутрин. И тук като навсякъде украсата е прекрасна — гъсти гирлянди от лампички са повесени над тесните улички като огърлици със светещи висулки. Очевидно местните жени не са и чували за защитата на дивите животни. Никога не съм виждала толкова пищни кожени палта накуп. Напразно се оглеждаме за някое от изкуствена кожа.

Мъжете са облечени в балтони от фина вълна и елегантни шалове. „Джили“, един от любимите ми барове, е огласян от хорска

гльчка, потропване на чаши и струйки пара от машината за еспreso. В средата на улицата Ед спира, вдига ръка и извиква:

— Чуйте!

— Какво? — всички спираме.

— Нищо! Как не сме забелязали? Няма мотоциклети. Сигурно е твърде студено за тях.

Ашли иска ботуши за Коледа. Очевидно е дошла на правилното място. Купува си чифт черни ботуши от гладка кожа и чифт кафяви от велур. Аз виждам една страхотна чанта, от която нямам нужда, и успявам да удържа на изкушението. Точно преди всички да затворят, се озоваваме пред „Сан Марко“, тихия манастир с фрески на Фра Анджелико. Джес не го е виждал и сега е моментът да се наслади на дванадесетте ангела музиканти. Сиестата ни застига и сядаме на дълъг обяд в механата на Антолини, която е съвсем прилично място с кръгла печка в средата на помещението. Менюто предлага паста със заешко, рагу от глиган, патица, полента и ризото. Сервитьорите сноват напред-назад с табли, отрупани с огромни порции печени меса.

Разполагаме с достатъчно време за разходка, преди градът отново да се оживи. Флоренция! Туристите са си отишли, а ако са тук, ситният дъждец сигурно ги държи по хотелите. Минаваме покрай апартамента, който бяхме наели преди пет години, когато се заклек повече да не стъпя тук. През лятото тълпи от турист плъзват навсякъде и човек се чувства като на ренесансов панаир. Всеки нещо яде. Тази година имаше стачка на служителите от чистотата, която продължи повече от седмица, и гледайки гниещите купчини, които преливаха от кофите за боклук, се уплаших, че може да избухне някаква епидемия. Учудвам се как през дългия юли продавачите и сервитьорите остават приветливи както винаги, предвид това, на което са подложени. На всяка крачки преча на някого. Хорското множество е грозна гледка — младежи от целия свят с тениски, скъсани дънки и раници са обсадили стълбите на площада, туристи, замаяни от дългото пътуване с автобуса, хвърлят по земята салфетките от сладоледа и питат.

Колко прави това в долари?

Германци в прекалено изрязани шорти оставят децата си да върлуват из ресторантите. На една маса англичанка и нейната дъщеря си поръчват *lasagne verdi*, зеленчукова лазаня, и кока-кола, след което се оплакват, че яденето е зелено на цвят. В една витрина мярвам и



собственото си отражение — натоварена съм с многобройни кутии с обувки и размъкната плажна рокля. Кофти страна на чудесата. Хенри Джеймс описва Флоренция като „най-презрения спътник“. Да, наистина е така и при вида на собственото ми отражение категорично разбирам, че е време да си тръгвам. Тъжно е, че нашето столетие не допринесе с нищо за славата на Флоренция — само тълпи от хора и оловни изпарения.

Рано сутрин обаче обичаме да отскачаме до „Марино“ за топли кифлички. После заставаме на средата на моста и наблюдаваме сиво-зеленикавите води на Арно. Повечето следобеди сядаме в едно кафене на *Piazza Santo Spirito*, където дори през лятото човек има чувството, че е сред съседи. Полегатите слънчеви лъчи проникват през листата на дърветата и огряват огромната гола фасада на скулптурата на Брунелески<sup>[1]</sup> и децата, които ритат топка под нея. Сигурно е интересно да растеш, ритайки топка по стената на църквата „Свети Дух“. Навярно много от летните посетители на Флоренция успяват да се насладят на места като това и на моменти, в които градът се предава, връщайки се към себе си.

Днес каменните улици са се лъснали от мъглата. Ние директно влизаме в параклиса „Бранкачи“. Няма опашка. Вътре всъщност са само половин дузина млади свещеници в дълги черни раса, които слушат обясненията на един по-стар свещеник за фреските на Мазачо. Не съм виждала „Изгонването на Адам и Ева от Рая“, откакто лозовите листа, нарисувани върху гениталиите им в пристъп на папско благоприличие, бяха отстранени, а фреските — почистени и възстановени. Стръскащо е да ги видиш така разбудени от наслоявания с векове дим от свещите — да различаваш всяка черта на румените лица и всяка гънка по яркожълтите роби. При по-задълбочен оглед всяко от лицата разкрива характер.

— Исках да видя кое ги прави уникални — казва Гертруд Щайн, когато я питат защо е писала за живота на толкова различни хора.

Мазачо е имал тънък усет за характера и повествованието и набито око за пространственото разположение на фигурите. Един послушник е коленичил в потока, за да приеме кръщението си. Нагазил е до колене в прозрачната вода, а свети Петър полива главата му с тас. Тук традиционният символизъм е на втори план за сметка на сцената с обливането на момчето. Друга страст ни Мазачо (както и на

Мазолино и Липи, чийто почерк е ясно разпознаваем) е архитектурата и акцентът върху светлината и сенките. В картините си той изобразява Флоренция така, както я вижда или идеализира. При него светлината пада съвсем логично, а не като в картините на неговите предшественици, където тя просто огрява персонажите, които някога със сигурност са се разхождали из улиците на града.

Затичваме се, за да хванем влака в шест часа и деветнадесет минути, но го изпускаме. Докато чакаме следващия, аз споменавам черната чанта, която не си купих, и Ед решава, че тя ще бъде страхотен коледен подарък, въпреки че се зарекохме да купуваме само неща за къщата. Той и Джес тръгват буквално на бегом към магазина, който е чак в центъра на града. Когато остават само пет минути до пристигането на следващия влак, аз и Ашли леко се изнервяме, но двамата пристигат с чантата точно навреме, усмихнати и запъхтени.

На Бъдни вечер се отправяме към Умбрия. Ед е решил, че на коледната вечеря трябва да прием едно от любимите му червени вина — „Сафантино“, което тук не се намира, защото сме твърде далече от региона, в който се произвежда. Аз съм си поставили за цел да спретна върховен *panettone*, традиционният коледен козуначен хляб със стафиди и ядки. Обаждам се на Донатела, една приятелка италианка, която е страхотна готвачка, и я питам дали е съгласна заедно да направим един, защото домашният при всички положения е по-добър от тези в разноцветните кутии, които се продават във всяка бакалия и кафене.

— Той втасва цяло денонощие — заявява тя, — трябва да се надигне четири пъти.

Вече не си спомням колко пъти съм втасвала маята, и то правейки обикновен хляб. Донатела ми разказва, че в нейното детство *panettone* се правел от обикновено тесто, в което пъхвали ядки и сушени плодове. Отново *cucina povera*, бедна кухня.

— Наистина е най-добре да си го купиш отнякъде — И тя ми дава имената на няколко производители. Спирам се на фурната на Франческо, но там на място някаква жена ми казва, че най-добрият коледен хляб се прави в Перуджа. Записвам на лист името на магазина — *Ceccarani*. И така отиваме в Перуджа.

На витрината на *Ceccarani* има ясли, прецизно изработени от глазирано тесто. Тестото май е добър материал — фигурите имат

изразителни лица, вълната на овцете изглежда съвсем истинска, а палмовите листа са изящни. Около сцената на рождеството има гъби от марципан и *panettoni*, издълбани от едната страна. И какво мислите е пъхнато във всеки от тях — миниатюрни ясли. Невероятно!

Магазинът е пълен с цяла тълпа жени. Пробивам си път навътре и избирам един *panettone* с височината на цилиндър.

Продължаваме към вътрешността на Умбрия и преброждаме стръмните терасовидни хълмове на Спело. На тръгване виждаме, че луната вече се е издигнала над хребетите. На завоите тя ни се крие, след което отново се появява — най-огромната, бяла и стряскаща луна, която съм виждала през живота си. Гоним се с нея през целия път до Монтефалко, родината на виното *Sagrantino*. След това на два-три пъти отново я мярваме над хълмовете. Джес е започнал да нарича Ед „Монтефалко“ заради черното му кожено яке и страстта му към високите скорости. След няколко грешни завоя той започва да разказва измислени истории за приключенията на Монтефалко. Когато стигаме до магазина за вино, не откриваме неговия собственик. Поглеждаме вътре и отвън, но от него няма и следа. Тръгваме на разходка по *piazza*-та. Връщаме се до магазина. Той все още е отворен, но собственикът отново го няма. Накрая питаме за него в близкия бар и барманът ни посочва един мъж, който играе на карти. Купуваме четири бутилки вино и се отправяме към дома, следвайки луната.

На Бъдни вечер ние с Ашли се отдаваме на готвене. Джес, който няма опит в тази дейност, ни помага и ни забавлява с текстове на рок парчета. Ед се е заел да уплътнява прозорците със силикон. По някое време той изтичва до града, за да купи от магазина за прясна паста първото ястие от менюто за вечерта — *crespelle*, палачинки с пълнеж от трюфели и сметана. За след това сме запланували топла салата от манатарки, печени червени чушки и маруля; печени телешки котлети с гарнитурата от артишок в сос бешамел и печени лешници. За десерт ще направим торта по семейна рецепта, която знам наизуст, и *castagnaccio*, класическия тоскански кейк от кестеново брашно. Съседката ме съветва да не се захващам с него. Баба ѝ го правела, когато били много бедни.

— Трябва ти само кестеново брашно, зехтин и вода — казва превзето тя — неща, които винаги се намирали. За аромат слагали

розмарин, борови ядки, семена от резене и ако им се намирали — стафиди.

Аз досега не съм правила нищо с кестеново брашно. То ми се струваше направо езотерично, докато не разбрах, че е основна част от *la cucina povera*. Рецептата определено е странна. Като изтъква съседката, човек свиква с този вкус постепенно.

— Но без захар и яйца как ще се получи истински кейк? И колко вода да сложа? В рецептата се казва само, че тестото трябва да бъде толкова гъсто, че лесно да се бърка.

Съседката само поклаща глава. Аз съм заинтригувана. Този кейк ще ни върне към корените на тосканската кухня. Но Ашли и Джес не са съвсем сигурни, че искат да бъдат върнати толкова назад във времето.

Преди сиестата отиваме по римския път до града, за да купим марули и хляб. Къде ли е нашият „ангел“? През зимата той май не навестява параклиса. Липсва ми неговата бавна походка, погледът, който отправя към къщата, дългата пауза, която прави, докато скланя цветята. Дали няма да намине със стръкче яркорозови пъпки, с изсъхнала чепка грозде или клонка с три разпукани кестена? Може би през зимата ходи другаде или стои в средновековния си апартамент и хвърля дърва в печката.

В Кортоната цари оживление. Всеки носи поне по един *panettone* и кошница с опаковани в целофан лакомства. В нито един магазин обаче не звучат познатите до болка коледни песни, които в Америка ми действат така обезсърчително. Хората са се скупчили по баровете и се топят с кафе или горещ шоколад, защото бръснещият северняк е започнал да духа откъм Алпите и Северните Апенини.

Спокойна Бъдни вечер, обилна трапеза, десерт до камината. Никой от нас не хареса кестеновия кейк. Плосък като гумена подметка, той вероятно има вкус на десерт от времето на последната война, когато кестените са били събирани в гората. Заменяме го с поднос с орехи, зимни круши и горгонзола — десертни богове. Заспиваме много преди литургията в полунощ, която се надявахме да посетим в една от малките църкви.

Ед се провиква отгоре:

— Погледнете през прозореца. — През нощта е паднал сняг малко, но достатъчно, за да покрие в бяло палмовите листа и терасите.

— Красота! Включи отоплението. — Босите ми крака са леденостудени. Навличам един пуловер, джинси и обувки и тичам надолу. Външната врата е отворена и през нея влиза хладна светлина. Ед загребва снега от градинската маса и се мъчи да направи снежна топка. Отскачам встрани и топката пада в коридора. Спящите красавци все още не са станали. Вземаме чашите си с кафе и отиваме на зида. Измитаме снега, сядаме и започваме да наблюдаваме как мъглата под нас се движи като млечнобяло море. Сняг на Коледа!

„Заслужили ли сме такова щастие?“ — питам се тайно. Дали боговете няма да слязат и да конфискуват всичко това — здравето, изобилието от радост, светлите очаквания? Дали в мен не се надига отново страхът от загуба? Баща ми почина на Бъдни вечер, когато бях четиринадесетгодишна. В деня на погребението валеше такъв дъжд, че в първия момент ковчегът остана да плува на повърхността на водата и чак след малко потъна до дъното на гроба. Празничната ми рокля от розов тюл остана да си виси в гардероба. А може би тази тревога е част от колективната коледна тъга, върху която вестниците акцентират всяка година. Много от моите коледи бяха прелестни, особено докато дъщеря ми беше малка. Някои бяха самотни, а имах и една доста трудна. Но всеки път сезонът на радостта нахлува в душата като примитивна вълна.

След закуска стъкмяваме огъня и отваряме подаръците. От Америка донесохме само няколко, но тук купчината постепенно нарасна. Нямахме намерение да прекаляваме, но денят във Флоренция ни вдъхнови и купихме сапуни, тефтери, пуловери и изненадващо количество шоколад. Единият от подаръците е кафяв тиган, който веднага пускаме в употреба. В четири часа се събираме при Фенела и Питър и едно от нещата, които ще занесем, са печени кестени в червено вино. Правим малък разрез в кората на всеки кестен, държим ги над огъня около десетина минути и после, с ясното съзнание, че ще си съсипем ноктите, започваме да ги белим. Но понеже кестените са пресни, обелката съвсем лесно се отделя от закръглената опечена ядка. Всеки се занимава с по нещо и така набързо приготвяме две *faraone* (токачки) и селска плодова пита с ябълки. Разточваме голяма кора, слагаме в центъра нарязаните и поръсени с масло и захар ябълки и

печените лешникови ядки и небрежно загъваме плънката. Готвачката ни, Уили Бел, би се гордяла с моя сметанов сос. Към мазнината, която си е пунала токачката, се добавят сос бешамел и нарязани печени кестени. Искам да сложа кестени във всичко. Фенела ще приготви свинско печено и полента, Елизабет ще донесе салата, а Макс отговаря за зеленчуците и десерта. Преди подобно пиршество не е зле да хапнем по-леко и затова си правим лазаня с диви печурки. Двете с Ашли най-накрая имаме възможност да подновим дългогодишната традиция на коледната разходка. Но с Ед все още не сме казали на младите къде ще ходим.

Отиваме с колата до една пътека близо до нашата къща. Веднъж съвсем случайно я открихме, когато един ден се разхождахме из околността. Тръгнахме по нея и открихме нещо фантастично. Това беше една от най-прекрасните разходки през живота ми и се зарекохме да дойдем отново за Коледа. Сега от разни пукнатини в скалите блика вода и се стича по пътя — нещо, което не може да се види през лятото. Стигаме до един водопад и няколко буйни потока. Скоро навлизаме във вековна гора от кестени и борове. На места сред дърветата, както и по високите хълмове в далечината, забелязваме снежни участъци. Въздухът е изпълнен с влага и ухае на мокри борови иглички. Стигаме до една павирана пътека.

— Вижте, пътека — казва Ашли. — Но защо се разширява в далечината?

Сякаш от нищото пред нас е изникнал римски път в невероятно добро състояние. Така и не стигаме до края му, но спорел Бепе, който го знае от малък, той отива до върха на Монте Сант'Еджидио, на двадесет километра оттук. Вместо да се вият и лъкатушат, римските пътища обикновено вървят право напред. Някогашните карети са били леки и са търсели най-краткото разстояние между две точки. Чела съм, че някои от коловозите им са били дълбоки по три метра и половина. Оглеждаме се за указателни табели, но такива няма. Кортоната остава долу под нас, а под него се разстила долината, която проблясва като полирана. В далечината виждаме непознати хълмове, а градчетата Синалунга, Монтепулчано и Монте Сан Савино се издигат на хоризонта като три кораба с гордо опънати платна. И последната капка тревожност в мен се стопява. Започвам да си тананикам „Виждам как три кораба пристигат на Коледа, на Коледа сутринта“. Една

червеникава лисица прекосява пътя пред нас. Тя ни махва с опашка за поздрав, след което се стрелва в гората.

Пътят към аристократичната ферма на Фенела и Питър не е гладък и през лятото, но сега, с тенджерите и подносите с храна, които държим в ръце, той ни се вижда дважд по-неравен. Горкото „Туинго“! Прекосяваме няколко изненадващи потока и едва не засядаме в една дупка с размерите на канавка. Когато пристигаме, всички са се събрали около огромната камина и вече пият червено вино. Тази къща е една от най-красивите в околността. Някогашният хамбар е преустроен във всекидневна, чиято височина се равнява на цели два етажа. Таванът ѝ е обшит с тъмни греди. Огромната стая е истинска съкровищница от антики, килимчета и украшения. И понеже пространството е твърде голямо, за да бъде затоплено, ние се настаняваме на големия диван, където някога е била кухнята. Камината е толкова голяма, че готвачите директно са можели да влязат вътре, за да разбъркат яденето в казана. На долния етаж деветметровата маса е украсена с борови клонки и червени свещи. Към компанията ни се присъединяват и призраците на минали коледи, отразени в разказите на присъстващите. Фенела изсипва горещата полента върху дъска за рязане. Ед разрязва токачката, а Питър — сочното печено. Пълним чиниите си догоре, а каната с *vinu nobile*, за което Фенела е ходила чак до Монтепулчано, се предава от ръка на ръка.

— За приятелите, които не са сред нас! — вдига тост Фенела.

— За полентата! — присъединява се към тоста Ед. Нашата малка компания от изгнаници е бодра и весела.

На път за вкъщи спираме в града, за да пием кафе. Очакваме, че в девет часа вечерта на Коледа улиците са празни, но буквално всички са навън, от бебетата до бабите. Хората се разхождат и си говорят както винаги.

— Ти си нов тук — обръщам се към Джес. — Можеш ли обективно да кажеш дали това не е най-прекрасният град на света, или аз нещо се заблуждавам?

Без да се замисли, Джес направо отвърща:

— Да. Права си. Наистина е превъзходен.

Тръгваме от църква на църква и разглеждаме сцените с рождеството. Като основен фокус на празника, те присъстват навсякъде. Може да съм езичница, но си казвам, че това е страхотна

метафора — раждане в мрачния и студен край на годината. Един-единствен вик на бебето във влажната слама и смъртта е отхвърлена. Във всяка сцена младенецът е изобразен с ореол. Слънцето се насочва към небесния екватор, връщайки обратно любимите ми дни. Още малко и ще навлезем в светлината. А може би неспокойният порив на този сезон е свързан с копнежи отново да открием собствената си светлина. Някъде съм чела, че минералите в човешкото тяло са в същото съотношение като тези в състава на земята — процентът на цинка и калия в телата ни е същият като този в земната кора. Дали тялото не имитира земята в нейния стремеж към безспирно прераждане?

Във всички църкви в Кортоната присъстват *presepi*, сцени с рождеството. Някои от тях са сложни макети от дърво и восък с претенциозна композиция и костюми. Друга са от глина. На един място люлката на Младенеца е направена от клечки за сладолед. Коледната изложба на училището ни трогва със семплите модели, измайсторени от децата. Повечето експонати са традиционни, с малки кукли, клонки и езера, направени от парченца огледало, но един от тях ни изумява. Паоло Алуни, вероятно десетгодишен, с истински наследник на футуристите и на тяхната любов към механиката и нейната специфична енергия. В неговия макет всичко — люлката, оборът, хората и животните — е направено от ключове. Животните са полегнали и е съвсем ясно кои са кравите и кои — овцете. Човешките фигури са изправени ключове, с изключение на Младенеца, който е симпатичен малък ключ. Момчето е направило покрива на обората от панта за врага. Странно и ефектно хрумване — истински шедьовър на изкуството на фона на болшинството наивни макети.

Всяка сутрин поглеждам през прозореца към мъгливата долина. Когато е ясно, мъглата е обагрена в розово, но задуха ли северният вятър, тя се превръща в мътни сиви облаци. Дните се нижат, а ние ги прекарваме в разходки, четене на книги и пътешествия до Ангиари, Сиена, Асизи и близкия Лучиняно, чиито крепостни стени описват изящна елипса. Вечер си печем разни неща на огнището — *bruschetta* с разтопено *pecorino* и орехи, резени прясно\_ *pecorino*\_ с *proschitto* и наденички. *Scamarza*, което с по-често срещано в Абруцо, но набира



популярност и в Тоскана, е сирене с твърда кора във формата на осмица. То се размеква почти като фондю и след това си го мажем върху хляб. Научих се да използвам огнището, за да подгрявам чинии и да претоплям ядене, както вероятно е правела и моята измислена *nonna*. Любимата ни паста стават *pici con funghi e salsiccie*, спагети с дебелина на молив с диви гъби и печени наденички. Десеткилометровата разходка надолу по пътя стопява подобна калорична вечеря.

В навечерието на Нова година се прибирам от града с кола, пълна с продукти. Ще готвим традиционната леща (която е символ на просперитета, защото прилича на дребни монети) и *zampone*, наденица във формата на свинско джоланче. Докато изкачвам пътя към къщи, куполът на „Санта Мария Нуова“ остава под мен. Мъглата напълно е погълнала църквата и куполът сякаш плува над белите облаци. Около него се кръстосват пет пресечени дъги. Аз така се отплесвам, че за малко да изляза от пътя. На завоя спирам и слизам от колата. Ще ми се и другите да бяха тук с мен. Гледката е зашеметяваща. Ако бяхме в Средните векове, щях да го нарека чудо. Спира още една кола и отвътре изскача мъж, издокаран в ловджийски дрехи. Вероятно един от убийците на пойни птички, който също гледа смаяно. И двамата стоим и се кокорим. Когато облаците се вдигат, дъгите изчезват една по една, но куполът продължава да виси във въздуха, сякаш чака знак, че нещо ще се случи. Махвам за довиждане към ловеца и той ми отвръща:

— Поздрави.

Преди Ашли и Джес да се върнат в Ню Йорк, където зимата чука на вратата, а ние с Ед да потеглим за Сан Франциско, където белите нарциси вече са цъфнали в парка „Голдън Гейт“, засаждаме коледната елха. Очаквах земята да е твърда, но тя е глинеста и мека и лопатата влиза лесно. Докато Джес копае, сред пръстта лъсва белият череп на един таралеж с идеално запазена челюст и два реда зъби. *Memento mori* (Помни, че си смъртен) — полезно напомняне в края на старата и началото на новата година. Наперената елха изглежда съвсем на мястото си на долната тераса. Някой ден тя ще се издигне гордо над пътя, а отгоре ние ще я наблюдаваме как с всяка година става все по-висока и по-висока. Ако през първите години дъждовете са обилни, може да стане и най-високото дърво на склона. Ашли, която тогава ще бъде на години, може и да си спомни как сме я садили. Но сега тя е в

разцвета на младостта си и аз не мога да си я представя стара. Някой ден ще дойде с приятелите и семейството си и всички ще се възхитят на елхата. А може и непознатите бъдещи собственици на къщата да окършат ниските клони за подпалки. *Брамасоле* със сигурност ще си бъде тук, сред маслините, които засадохме по терасите.

---

[1] Филипо Брунелески — италиански архитект и скулптор от епохата на Ренесанса. — Б.пр. ↑

## ЗАПИСКИ ОТ ЗИМНАТА КУХНЯ

*Cibo* (храна) — основна дума. Събирам в една чанта *cibo*, която ще занеса с мен в Калифорния. Не съм сигурна кога точно чантата ми с ръчен багаж се превърна в пазарска торба. Освен зехтина (и двамата с Ед ще носим по два литра) вземам кутии с различни видове пастети — от бели трюфели, каперси, маслини и чесън, с които се получават прекрасни ордъври. Тук те са много евтини и безпроблемни за пренасяне. Слагам и кутия с кубчета бульон от манатарки, каквито у дома няма, и около половин килограм сушени манатарки. Взела съм и цял куп шоколадови изделия в пъстри кутии и станиолови пликчета, които ще раздавам за подаръци. Иска ми се да взема и пита *parmigiano*, но чантата не е разтегателна. Този път пъхвам вътре бутилка оцет с вкус на трюфели и една с превъзходен *aceto balsamico*, балсамов оцет. Забелязвам, че Ед е сложил в багажа си бутилка *grappa* и буркан с мед от кестени.

На въпроса „Носите ли в багажа си хранителни продукти?“ в митническия формуляр трябва да отговоря с „да“. Но щом продуктите са запечатани, никой няма да направи проблем. Един приятел, който беше натъпкал джобовете на шлифера си с наденици от родната му Ферара, бе надушен от полицейските кучета на летището и лишен от ценния товар.

Единственото нещо, което обикновено си нося от Америка, с домакинско фолио, защото италианското вечно ми се накъсва. Този път обаче си донесох пликче орехови ядки от Джорджия и консерва тръстикова сироп, защото ореховият пай е неизменна част от коледната трапеза. Всички останали продукти за празника си набавям оттук. Едно от удоволствията на готвача е, че от време на време му се налага да бъде начинаещ.

Зимното меню тук ми навява мисли за ловеца, който прекрачва прага с джобове, пълни с птици, и за фермера, който прибира маслиновата реколта и започва да кастри дръвчетата и да реже лозите в студа. Тосканската храна през този сезон изисква здрав апетит.

Дългите разходки идеално ни настройват за обилните блюда, които си поръчваме в механите: паста с *ragu* от глиган, *lepre* (заешко), пържени гъби и полента. Изкусителните ухания, които се разнасят от кухнята ни през зимата, вече са различни. Леките аромати на босилек, маточина и домати са заменени от миризмата на сочно свинско печено с медена глазура, на токачка с бекон и на *ribollita*, най-питателната от всички супи. Фин и земен, ароматът на настъргания върху пастата трюфел събужда сетивата. На закуска вместо ухания летен пъпеш си правим пържени филийки, които мажем със сладко от сини сливи. Миналата година направих сладко от деликатните *coscia di monaca*, бедрото на монахинята, сорт сливи, който расте зад къщата. Яйцата всеки път ме стряскат с това колко са жълти. Свежестта на продуктите винаги е от значение, така че яйцата, объркани с малко маскарпоне, се превръщат в специалитет за нас.

Не очаквах готвенето през зимата да бъде толкова вълнуващо. Целият ни списък за пазаруване е променен заради сезона. През зимата тук няма аспержи от Перу, нито грозде от Чили. Общо взето се намира това, което расте в околността, въпреки че цитрусовите плодове идват от Южна Италия и Сицилия. Синята купа, пълна с ярки като слънца мандарини, грее на перваза на прозореца. Ед изяжда по две-три наведнъж и хвърля семките в огъня, където те почерняват и с цвърчене започват да отделят остър аромат на етерично масло. И понеже дните са кратки, вечерите, както и тяхното приготвяне, са дълги.

# ANTIPASTI

## ЗИМНИ BRUSCHETTE

Crostini и bruschette — предястията, които присъстват във всяко тосканско меню, са парчета хляб, върху които са сложени или намазани различни неща. Crostini-те са кръгли филийки, които обикновено се правят от багетите, продавани във фурните. Типичното плато включва няколко разновидности, между които най-популярни са тези с пастет от пилешки черен дроб. Аз често сервирам crostini с чеснова паста и с по една скарида отгоре. Bruschette се правят от филии обикновен хляб, които се топват набързо в зехтин, запичат се във фурна или на скара и се натриват със скилидка чесън. През лятото може да се гарнират с нарязани домати и босилек. Често минават за първо ястие или бърза закуска. Много забавно е да пригответе по-сOLIDните зимни bruschette на огнището. Когато приятели се отбият ни гости, ние често отваряме и бутилка отлежало vinoobile.

### BRUSCHETTE С PECORINO И ЯДКИ

Пригответе bruschette както описвам по-горе. За всяка bruschette бавно разтопете в тиган на котлона или върху нагорещени въглища парче pecorino (или fontina). Когато сиренето се размекне, поръсете върху него счукани ядки. С помощта на шпатула намажете сиренето върху препечения хляб.

### BRUSCHETTE С PECORINO И PROSCIUTTO

Пригответе bruschette. В метална тенджерка или незагарящ тиган бавно разтопете на котлона или върху нагорещени въглени парчета pecorino. Добавете отгоре prosciutto, след това още едно парче pecorino. Обърнете сместа като палачинка, така че и двете страни да се размекнат и да станат хрупкави по края. Намажете върху хляба.

### BRUSCHETTE СЪС ЗЕЛЕНЧУЦИ

Нарежете cavolo nero, черно зеле (или листа от цвекло). Сотирайте го със зехтин и две скилидки счукан чесън. Разстелете една-две лъжици от сместа върху всяка bruschetta.

#### BRUSCHETTE С ПЕСТО ОТ РУКОЛА

Този вариант на стандартното песто е добър и за паста. Руколата е благодатно растение. Тя расте бързо, а най-вкусни са младите стипчиви листа. Ако ги оставите да наедреят, те обикновено стават горчиви.

Пригответе bruschette, като този път нарежете хляба на малки парчета. В домакински робот или хаванче смесете връзка рукола, сол, пипер, 2 скилидки чесън и 1/4 чаша борови ядки. Когато сместа стане хомогенна, бавно добавете към нея достатъчно количество зехтин, така че да се получи гъста паста. Добавете 1/2 чаша настъргано parmigiano. Намажете върху препечените парчета хляб. Получава се около 1 1/2 чаши песто.

#### BRUSCHETTE С ПЕЧЕН ПАТЛАДЖАН

Аз често загарям на скарата патладжаните — докато се усетя, и те вече са черни. Затова сега слагам във фурната един цял патладжан и го оставям да се пече около 20 минути. След това го нарязвам и — просто за вкус — го оставям за малко на скарата.

Сложете един патладжан върху парче фолио и го запечете в умерено силна фурна, докато стане почти готов. Нарежете го и го осолете. Оставете го за няколко минути върху салфетки. Поръсете леко със зехтин и черен пипер всяко парче и го сложете на скарата. Нарежете 1/2 чаша пресен магданоз, прибавете и малко мащерка и риган. Ако патладжанът ви изглежда сух, добавете още малко зехтин. Сложете върху bruschetta-та парче патладжан и поръсете отгоре със сместа от подправките. Накрая добавете и малко настъргано ресоріно или parmigiano. Загрейте за кратко във фурната, докато сиренето леко се разтопи.

## PRIMI PIATTI

### ЛАЗАНЯ С ДИВИ ГЪБИ

Сушената лазаня, която се продава в кутии, никак не ме трогва — накъдрените краища ми приличат на грайфера на гумите на трактор, а и вкусът ѝ е някак гумен. Веднъж гледах как истинските майстори правят паста в един местен магазин. Корите на жената бяха тънки като чаршаф и еластични. През лятото тази рецепта може да се изпълни със зеленчуци вместо с гъби — нарязани тиквички, домати, лук и патладжан, и свежи подправки. И двете рецепти могат да бъдат използвани за пълнеж на дългите, навити на руло crespelle (палачинки).

Изрежете листовите паста с размера на голяма тава за печене. Лазанята се състои от 6 пласта, но някои от средните пластове могат да бъдат по-дебели от 1 лист. Пригответе сос бешамел: разтопете 4 супени лъжици масло, добавете 4 супени лъжици брашно и бъркайте, за да не заgorи. След 3–4 минути свалете сместа от огъня и добавете с разбъркване 2 чаши прясно мляко. Върнете на котлона и бъркайте на тих огън, докато сосът се сгъсти. Счукайте три скилидки чесън и го добавете към соса заедно с една супена лъжица нарязана на ситно мащерка, сол и пипер. Настържете 1 1/2 чаши parmigiano. В голям тиган загрейте две супени лъжици зехтин или масло и сотирайте 3 чаши нарязани пресни гъби — за предпочитане манатарки или печурки. Ако нямате диви гъби, може да използвате култивирани печурки или сушени манатарки, които предварително сте накиснали за около 30 минути в бульон, вода, вино или коняк.

Приготовление: Сварете почти напълно всяка от корите, след което я сложете да се изцеди върху домакинска хартия. Поставете полусухата кора в леко подмазаната тава и я залейте с бешамел. Наредете отгоре пласт от сотираните гъби и поръсете със сирене. През това време сварете следващата кора. Ако междувременно сосът се е сгъстил, разрежете го с 1–2 лъжици от водата за корите, както правят

тосканските готвачи. Най-отгоре поръсете с маслени трохи и още parmigiano. Печете около 30 минути без капак на 180°C. 8 порции.

#### RIBOLLITA

Това е гъста, затрогваща супа от бял боб, вездесъщия хляб и зеленчуци. Както подсказва самата дума ribollita (претоплена), лесно бихте могли да спретнете супата от остатъците от обилната неделна вечеря например. Според класическата рецепта парчетата хляб трябва да бъдат добавени в тенджерата накрая. Тосканците слагат зехтин във всяка отделна порция. Ако не сте орали цял ден, тази супа с малко салата идеално ще ви засити. За нея може да използвате всякакви зеленчуци. Когато казвам на Мария Рита, че ще готвя zuppa, тя трупа в пазарската ми торба почти всичко, което ще ми бъде нужно, плюс връзки свеж магданоз, босилек и чесън. Следвам съвета ѝ да добавя и коричка parmigiano. Сварена и омекнала, тя се превръща в истински деликатес.

Измийте добре една купа бял боб. Сложете го в тенджера и го оставете да заври. След това го махнете от огъня и го оставете да престои във водата няколко часа. Долейте още вода, сложете подправките и варете на бавен огън. Разбърквайте постоянно, защото подправките лесно се разваряват и стават на каша. Изчистете и нарежете на средно големи кубчета следните продукти: 2 глави лук, 6 моркова, 4 стръка целина, връзка къдраво зеле или цвекло, 4–5 скилидки чесън и 5 големи домати (може и от консерва, ако нямате пресни). Скълцайте връзка магданоз. Сотирайте лука и морковите в зехтин. След няколко минути добавете към тях целината, после цвеклото и чесъна. Ако е нужно, долейте още зехтин. Варете 10 минути, след което добавете домати, коричката parmigiano и боба. Допълнете тенджерата с бульон (зеленчуков, пилешки или месен). Изчакайте супата да заври, след което я оставете да къкри на слаб огън около 1 час, докато се смесят различните вкусове. Добавете кубчетата хляб. Оставете супата да си почива няколко часа. Добавете магданоза, подгрейте и сервирайте с настъргано отгоре parmigiano. Оставете на масата съд със зехтин, с който всеки сам да си овкуси порцията. Остатъци от паста, зелен фасул, грах, бекон и картофи — всичко това може да бъде добавено към супата. Излизат най-малко 15 порции в зависимост от количеството бульон, който сте използвали.



Пикантните сосове от заек и глиган пасват особено добре на тези плътни тръбички с дебелината на молив. Аз ги използвам и за други видове едра паста като fusilli и rappardelle. Този ми е любимият.

Запържете 4–5 парчета бекон, изцедете ги от мазнината върху салфетка, натрошете ги на дребно и ги сложете настрана. Нарезете две средно големи глави лук и 2–3 скилидки чесън и ги сотирайте в зехтин за 5 минути. Нарезете и прибавете към лука 1 червена чушка и 4–5 домата. Разбъркайте и оставете на огъня около 5 минути. Овкусете с нарязана мащерка, сушен риган и босилек. Добавете в тигана 1/2 чаша течна сметана и 3/4 чаша доматино пюре. Добавете към соса 1–2 лъжици от водата, в която сте варили пастата. Прибавете беконата в последната минута, за да се запази хрупкавостта му. Сварете достатъчно паста за 4 порции. Объркайте пастата с половината сос, а другата половина оставете в отделна купичка, за да може всеки да си досипе. Сложете на масата и отделна купичка с настъргано parmigiano. Сосът е достатъчен за 4 порции.

---

[1] Вид паста, дебели спагети. — Б.пр. ↑

## SECONDI

### ПЪДПЪДЪК, ЗАДУШЕН НА БАВЕН ОГЪН, СЪС ЗЪРНА ОТ ХВОЙНА И БЕКОН

Баща ми беше ловец и нашата готвачка Уили Бел се губеше сред облак от пера, докато оскубеше купчина пъдпъдъци. Клюмналите главички падаха на едно и също място, но аз не ги и близвах дори след като тя ги беше задушила в сметана и пипер в огромния тиган с капак на огнището в двора. Ако се стегна обаче, бих могла да им измисля някакво приложение. Балсамовият оцет трябва да идва от Модена. Най-истинският е този с етикет Aceto Balsamico Tradizionale di Modena и лого Arimo, който е отлежал поне дванадесет години. Някои от древните видове балсамов оцет са така фини, че можеш да си ги пийваш като ликьор. Мисия, че Уили Бел би харесала тази рецепта.

Оваляйте в брашно и в нагорещен зехтин набързо запържете до златисто 12 пъдпъдка (по два на човек). Подредете пъдпъдъците в огнеупорен съд с плътно прилепващ капак и изсипете вътре 1/4 чаша балсамов оцет. Покрийте ги с лентички бекон и две счукани глави шалот. Поръсете отгоре листенца от мащерка, счукани зърна черен пипер и зърна от хвойна. Оставете пъдпъдъците да се задушават в слаба фурна (140°C) за около 3 часа. След около час и половина ги обърнете от другата страна. Ако ви изглеждат сухи, залейте ги с малко червено вино или балсамов оцет. Отлична идея е да ги сервираате с полента 6 порции.

### ПЕЧЕНИ ПИЛЕТА, ПЪЛНЕНИ С ПОЛЕНТА

В Джорджия, когато бях дете, винаги пълнехме коледната пуйка с царевична каша. Това е разновидност на рецептата на майка ми, само че с италиански съставки.

Накиснете 2 чаши полента с две чаши студена вода за около 10 минути, след това изсипете сместа в 2 чаши вряща вода. Оставете я да заври, след което намалете силата на котлона и бъркайте постоянно 10 минути. Добавете към полентата 1 чаша масло. Махнете тенджерата от огъня и разбийте вътре 2 яйца. Добавете 2 чаши пресни кротони, 2

нарязани глави лук, 3 стръка нарязана целина и щедро подправете със сол, пипер, градински чай, мащерка и риган. Напълнете със сместа 2 пилета (или 1 пуйка), вържете краката им един за друг и ги поръсете с мащерка. Печете пилетата върху подмазана скара в голяма тава на около 180°C. За идеално опечено пиле си отделете грубо по 25 минути за всеки половин килограм от теглото на пилето, но не оставяйте процеса без надзор. Ако ви остане плънка, може да я опечете отделно в подмазана тавичка. 8 порции.

#### ФАРАОНА (ТОКАЧКА) С ДИВ КОПЪР (РЕЗЕНЕ)

Деликатни и ароматни, токачките са неизменна част от асортимента на месаря. За Коледа ние опекохме две и ги поднесохме върху голямо блюдо, сред венец от печени наденици и подправки. На следващия ден от кокалите направих силен бульон. Картофите, опечени на фурна с розмарин и чесън, са идеалната гарнитура за печената токачка.

Страхувам се, че първо трябва да подходите към токачката с пинсета, за да отстраните фините пера, които са останали неоскубани. Измийте добре и подсушете две токачки. Простата подготовка е най-добрата, защото подчертава аромата на самата птица. Покрийте дъното на подмазаната по-дълбока тава за печене със стръкчета розмарин и сложете отгоре токачката. Натрийте я със смес от нарязан розмарин, босилек и мащерка и сложете отгоре няколко ленти бекон. Изчистете две глави резене и ги нарежете на колелца с дебелина около 1 см. Поръсете ги със зехтин и ги наредете около токачката заедно с няколко парчета нарязан лук. Печете на 180°C около 20 минути за всеки половин килограм от теглото на токачката. Месото на тези птици е сухо от това на пилето, затова внимавайте да не го препечете. Ако искате сосът да стане по-тежък, добавете в тавата малко сос бешамел и печени кестени. 4 порции.

#### ЗАЕК С ДОМАТИ И БАЛСАМОВ ОЦЕТ

Coniglio, заекът, е често използван в тосканското меню. На съботния пазар обикновено винаги има по някоя фермерка с по три-четири малки пухкави зайчета, които надничат от стара пазарска торба. В месарницата те далеч не изглеждат така. Там са гладки и

почистени, яркорозови, а понякога месарят е оставил парче кожа на опашката за доказателство, че животното не е котка. Колкото и неапетитно да ви звучи това описание, заекът, задушен в гъст доматен сос с подправки, е истинска наслада. Но за пред децата го наречете *coniglio*.

Нарежете заека на парчета. Оваляйте ги в брашно и набързо ги запържете в зехтин. Подредете парчетата в подмазана тавичка и ги залейте със следния доматено балсамов сос. Нарежете една голяма глава лук и я сотирайте заедно с 3–4 счукани скилидки чесън, докато всичко стане прозрачно. Нарежете 4–5 домата и ги добавете в тигана. Подправете с 1/2 лъжица куркума, розмарин, сол, пипер и запечени семена от резене. Добавете 4 лъжици балсамов оцет и оставете соса на тих огън, докато се сгъсти. Печете около 40 минути в открита тава на 180°C. Около двадесетата минута може да полеете заека с още 2–3 лъжици балсамов оцет. 4 порции.

#### ПОЛЕНТА С НАДЕНИЦА И FONTINA

През зимата местните магазини за прясна паста продават полента с орехови ядки — семпла, но интересна гарнитура към печеното месо или пилешкото. Порция полента с наденица и салата са напълно достатъчни, за да ви заситят.

Пригответе класическа полента. Изсипете половината от нея в подмазана тавичка. Нарежете на тънко или настържете върху полентата 1 1/2 чаши сирене Fontina и добавете сол и пипер. Изсипете и останалата част от полентата. Сотирайте 6 италиански наденици, нарежете ги и разхвърляйте парчетата върху полентата. Изсипете в тавата и соса, който надениците са си пуснали в тигана. Печете 15 минути на 150°C. 6 порции.

#### ГЛАЗИРАНО СВИНСКО БОНФИЛЕ С ДИВ КОПЪР (РЕЗЕНЕ)

Бонфилето е най-крехкото и сухо свинско месо. Едно бонфиле е достатъчно да засити двама гладни, а резенето е идеалната добавка към него. Тук из целия ни имот расте див копър. Не знам защо това растение е толкова популярно, дали защото се слави като афродизиак, или защото помага при проблеми с очите. Аз харесвам перестите му листа и неговите митични корени. Легендата разказва, че Прометей е

донесъл огъня на хората, скрит в плътното, кухо стъбло на стрък див копър.

Намажете с мед 2 бонфилета. Счукайте в хаванче или смелете в кухненския робот 1 супена лъжица семена от резене. Смесете ги с 1 супена лъжица дребно нарязан розмарин, сол, пипер и 2 скилидки скълцан чесън. Разстелете сместа върху свинското и печете около 30 минути на 200°C, докато свинското леко порозовее в средата. Междувременно нарежете 2 глави резене на кръгчета с дебелина около 1 см, а твърдият край откъм стъблото изхвърлете. Задушете ги за около десет минути, но не ги оставяйте да омекнат. Пюрирайте и добавете 1/4 чаша бяло вино, 1/2 чаша настъргано parmigiano и 1/2 чаша маскарпоне (или бита сметана). Сложете бонфилетата в подмазана тавичка и ги залейте със соса. Отгоре поръсете с маслени трохи. Печете 10 минути на 180°C. Гарнирайте бонфилето със стръкчета копър, ако ви се намира, или със свежи стръкчета розмарин. 4 порции.

## CONTORNI

### КЕСТЕНИ В ЧЕРВЕНО ВИНО

Въпреки че живея близо до кестенова гора, аз продължавам да смятам кестените за деликатес. Всяка вечер си опичаме по няколко и с удоволствие си ги хапваме с чаша апаго, ггарра или с последното за деня кафе. Преди да ги сложим в тигана, върху всеки кестен правим малък разрез, единичен или във формата на кръст, и след това те се белят много лесно още докато са топли. Много готварски книги съветват да печем кестените около 1 час. Но в огнището те стават най-много за 15 минути, в зависимост от това колко гореща е жарта. Разклащайте тигана често и ги вадете при първия признак на почерняване. Кестените подхождат на всички ароматни зимни меса, особено на токачката.

Изпечете и обелете 30–40 кестена. Залейте ги с червено вино и ги оставете да престоят така половин час, за да могат вкусовете да се смесят. Изцедете ги от виното. 6 порции.

### ЧЕСНОВ ФЛАН

Отличен за всички печени меса.

Раздробете една глава чесън на отделни скилидки. Без да ги белите, сложете скилидките във вряща вода за 5 минути.

Охладете и изцедете. Намачкайте чесъна с вилица и го добавете към 2 чаши сметана. Оставете сместа на тих огън. Подправете с малко индийско орехче, сол и пипер. Дръпнете от огъня и разбийте вътре 4 жълтъка. Изсипете сместа в 6 добре подмазани форми или в плитка тава. Печете на водна баня 20 минути на 180°C. Оставете флана да се охлади 10 минути, преди да го извадите от формите.

### КАРДУНИ

Бледозелени, бодливи и дълги колкото човешка ръка, кардуните не са лесни за обработване, но си заслужават. За мен този зеленчук беше нов. Научих се бързо да отстранявам грубата, жилава кора и

директно да хвърлям подобните на целина стъбла във вода с лимон, защото в противен случай те бързо потъмняват. Отначало ги задушавих на пара, но това, изглежда, не им е достатъчно. Открих, че е най-добре да ги варя, докато омекнат. По вкус и устройство кардуните приличат на артишока и нищо чудно, защото и двата зеленчука са от едно и също семейство.

След като обелите голяма връзка кардуни и ги потопите в кисела вода, нарежете стъблата на парчета, дълги около 5 см, и ги варете, докато омекнат напълно. Изцедете ги от водата и ги подредете върху добре подмазана тавичка. Подправете със сол и пипер и леко поръсете отгоре сос бешамел, парченца масло и parmigiano. Печете 20 минути на 180°C.

#### ТОПЛА САЛАТА С МАНАТАРКИ (ИЛИ ПЕЧУРКИ) И ПЕЧЕНИ ЧЕРВЕНИ И ЖЪЛТИ ЧУШКИ

Тази цветна салата може да се сервира като първо или основно ястие.

Запечете на скарата две големи гъби или ги сотирайте в зехтин с пънчето нагоре (така ще запазят сока си). Нарежете ги и леко ги поръсете с винегрет. Опечете две чушки, червена и жълта, оставете ги да се охладят в една торбичка и след това ги обелете. Нарежете чушките и ги поръсете с винегрет. Нарежете на кръгчета една глава червен лук.

Запечете 1/4 чаша борови ядки. Във всяка чиния най-отдолу сложете различни зелени подправки — цикория, рукола и други листни зеленчуци от семейството на марулята, и ги поръсете с винегрет. Наредете отгоре топлите чушки, кръгчетата лук и резенчетата гъби и поръсете с борови ядки. 6 порции.

## DOLCI

### ЗИМНИ КРУШИ ВЪВ VINO NOBILE

Маринованите круши са приятна гледка. Вкусът им се подчертава, когато се сервират заедно с горгонзола, препечен хляб и орехови ядки, запечени с масло и сол.

Обелете 6 твърди круши и ги поставете прави в тенджера. Оставете им дръжките, ако имат такива. Изстискайте върху всяка от тях лимонов сок. Залейте ги с една чаша червено вино и ги поръсете с 1/4 чаша захар. Добавете към виното 1/4 чаша стафиди, ванилия и няколко зрънца карамфил. Покрийте съда и оставете течността да къкри 20 минути (или по-дълго в зависимост от размера и зрелостта на крушите), но не оставяйте плодовете да се размекнат. Преди да са станали готови, сложете крушите да легнат и от време на време ги поливайте със соса. Сервирайте всяка круша в отделна чиния, поръсете ги със стафиди, залейте с малко от виното и украсете с тънки резенчета лимонова кора. 6 порции.

### СЕЛСКИ ХЛЕБЕН ПУДИНГ С ЯБЪЛКИ

Неугледните ябълки, които купувам от съботния пазар, са учудващо ароматни. А нашите ябълкови дръвчета, които дълго време са били зарязани на произвола на съдбата, храбро се отчитат с оскъдна реколта. Техните плодове са твърде дребни за рязане и стават що-годе за прилично ябълково масло. За този доста засищащ десерт ви трябва нарязани на едро ябълки.

Обелете, изчистете от семките и нарежете на едро 4–5 хрупкави ябълки. Поръсете ги с лимонов сок и индийско орехче. Опечете 1 чаша филирани бадеми. Махнете кората на един стар хляб (в този случай пресният не върши работа, защото е твърде мек). Нарежете хляба на филии и сложете няколко от тях на дъното на подмазана правоъгълна тава с размери 22 на 30 см. Разтопете в тиган 6 супени лъжици масло и шест супени лъжици захар. Добавете 1/4 чаша от печените бадеми, 2 лъжици лимонов сок и 1/4 чаша сайдер или вода. Изсипете в тигана и



нарязаните ябълки. Изсипете част от сместа върху филиите в тавичката и така редувайте пласт филии с пласт ябълкова плънка, като накрая завършите с филии. Разбийте 6 лъжици разтопено масло с 4 лъжици захар. Добавете 4 яйца, 1 1/4 чаши прясно мляко и 3/4 чаша течна сметана. Залейте равномерно пудинга със сместа. Отгоре поръсете малко захар, индийско орехче и бадемите, които са ви останали. Печете един час на 180°C. След изваждането от фурната оставете пудинга да изстине 15–20 минути. Сервирайте с подсладено маскарпоне или бита сметана. 8 порции.

#### МАНДАРИНОВО СОРБЕ

Сигурна съм, че ако бях израснала тук, неизменно щях да свързвам аромата на цитрусови плодове с Коледа. Всички магазини в Асизи се закичват за празника с големи лимонови клони. На фона на бледите стени плодовете греят като запалени крушки, а ароматът им насища студения въздух. Кошниците с мандарини, подредени пред всеки магазин за плодове и зеленчуци в Кортоната, са своеобразна улична украса. В баровете правят фреш от сочни червени портокали. Първата глътка има вкус на грейпфрут, но тръпчивостта бързо се превръща в сладост. Това сорбе внася приятна свежест във всяка зимна вечеря и може да се приготви и от други плодове. В ролята си на лек десерт то прекрасно си подхожда с тънките шоколадови масленки.

Направете захарен сироп от 1 чаша вода и 1 чаша захар. Изчакайте сместа да заври, след което я останете да покъкри около 5 минути. Добавете 1 1/4 чаши фреш от мандарини, 1 чаша вода, 1 супена лъжица лимонов сок и корите от изстисканите мандарини. Сложете сместа в хладилника и я оставете там, докато изстине напълно. След това я изсипете в машината за сладолед, следвайки инструкциите на производителя. 6 порции.

#### ЛИМОНОВ КЕЙК

Този южняшки кейк е семейна традиция и аз съм го правили стотици пъти. Нарязан на тънко, той идеално се съчетава с летните ягодите и черешите, със зимните круши или просто с чаша от фантастичните италиански десертни вина като *Banfi's B.*

Разбийте 1 чаша безсолно масло и две чаши захар. Прибавете постепенно 3 яйца и бъркайте до получаването на лека кремообразна текстура. Смесете в отделен съд 3 чаши брашно, 1 чаена лъжичка бакпулвер и 1/4 чаена лъжичка сол и ги прибавете към яйцата, като междуременно добавите и 1 чаша суроватка. (В Италия не се намира суроватка, затова аз я заменям с течна сметана). Бъркайте до получаването на хомогенна смес. Добавете 3 супени лъжици лимонов сок и настърганата кора от един лимон. Печете в незалепваща форма на 150°C около 50 минути. С клечка за зъби проверете дали блатът е добре опечен. Може да глазирате кейка с 1/4 чаша размекнато масло, в което са разбити 1 1/2 чаши пудра захар и 3 супени лъжици лимонов сок. Накрая украсете с тънки резенчета лимонова кора.

## АЛЕЯТА С РОЗИТЕ

Седя на седалка до пътеката. По време на десетчасовия полет до Париж изчитам историята на експерименталната френска поезия, списанията на борда и дори брошурата с инструкциите за безопасност. Толкова много сътресения се случиха в работата, преди да напусна Сан Франциско в края на май, че исках да ме качат на самолета бинтована и на носилка и да ме позиционират в предната част на салона, зад перденцата, където стюардесата от време на време да ме навестява с чаша топло мляко или сапфиреносиньо джин-мартини. Тръгнах седмица преди Ед да приключи с часовете, и в деня на завършването буквално се хвърлих на първия самолет, строен на пистата за излитане.

След кратко изчакване на летище „Шарл дьо Гол“ се прехвърлих на самолет за Италия. Без излишно разтакаване пилотът директно се изстреля нагоре. И във въздуха италианците карат като италианци. Почувствах внезапен прилив на енергия. Чудех се дали не се опитваме да изпреварим някого. Скоро се устремихме почти отвесно надолу, към летището в Пиза. Никой около мен не изглеждаше притеснен, затова аз се опитах да контролирам дишането си и здраво се държах за дръжките на седалката.

Решавам да пренощувам тук. Самата мисъл да хващам нощния влак за Флоренция, ми звучи изтощително. Регистрирам се в хотел и откривам, че са ми останали сили и за разходка. В момента е часът на *passeggiata*. Тълпи от хора се срещат, разхождат се, приказват си, разнасят поръчки. Кулата си е все така наклонена, а туристите продължават да се снимат пред нея, наклоняйки се на едната или другата страна. Къщите, боядисани в пастелно и охра, все така се редят по брега на реката като нарисувани с акварел. Жени с пазарски торби се редят в благоуханната хлебарница. Прекрасно е да пристигнеш в чужда страна и да се чувстваш напълно различен. Тези хора винаги са си били тук, погълнати от собствения си живот. Те не говорят и не изглеждат като мен. Ритъмът на дните им е съвсем различен от моя. Аз съм истинска чужденка. Сядам да вечерям в един

открит ресторант на *piazza*-та. Равиоли, печено пиле, зелен фасул, салата и половин гарафа от местното червено вино. След това въодушевлението отлита и аз потъвам в сладка, безкрайна умора. В хотела си вземам пенлива вана, лягам и се събуждам чак след десет часа.

Първият сутрешен влак ме понася през поля с цъфнали макове, маслинови горички и вече познати селца с каменни къщи. Купи сено, групички от по четири монахини, облечени в бяло завивки, провесени от прозорците, кошари за овце, олеандър. Италия! През цялото време гледам през прозореца. Наближавайки Флоренция, се притеснявам да не ударя в нещо чантата с новия ми компютър. Повечето ми летни дрехи са в къщата, така че пътувам с малко багаж. Но и така се чувствам като товарен кон с трите чанти, които висят по мен — дамската, компютърната и тази с ръчния багаж. Обичам гарата във Флоренция, която винаги ми напомня за моето първо пътуване до Италия, което беше почти преди двадесет и пет години — екзотичният дрезгав глас, който обявява по високоговорителя, че влакът пристига от Рим на *binario undici*, единадесети коловоз, а този за Милано тръгва от *binario uno*, първи коловоз, миризмата на машинно масло и хората, които бързат в различни посоки.

За щастие, влакът е почти празен и аз лесно намирам място за всичките си чанти. По средата на пътя към къщи (къщи, повтарям си наум) минават с количка и предлагат сандвичи и напитки. Влакът не спира в Камуча, затова слизам в Теронтола, което е на шестнадесетина километра по-надолу, и поръчвам такси.

Петнадесет минути по-късно пристига едно такси. В момента, в който се качвам, пристига второ и шофьорът започва да вика и да ръкомаха. Оказва се, че това е колата, която съм поръчала. Моят шофьор обаче не иска да се откаже от печалбата. Уверявам го, че наистина имам поръчка, но той се кани да потегли. Другият шофьор започва да удря по вратата и да нарежда, че са му прекъснали обяда заради тази *Americana* и че има деца да храни. В ъгълчетата на устата му се събира слюнка и аз се плаша да не направи някой епилептичен припадък.

— Моля ви, спрете, трябва да ида с него. Много съжалявам! — Моят шофьор изръмжава, набива спирачки и ми хвърля чантата. Качвам се в другото такси. Двамата мъже се гледат кръвнишки,

скърцат със зъби, размахват юмруци и говорят едновременно. След това изведнъж се помиряват и се ръкуват с усмивка. Изоставеният шофьор идва до мен, усмихва ми се и ми пожелава приятно пътуване.

Сестра ми, племенникът ми и техни приятели гостуват в къщата от няколко седмици. Докато пристигна, сестра ми е засадила всички саксии с бяло и розово мушкато. Ароматът на свежо окосена трева ми подсказва, че Бепе е окосил моравата тази сутрин. Въпреки че сериозно ги подрязах през декември, розите, които засадох миналото лято, са се източили на бой колкото мен и са окичени с цвят — прасковено, бяло, розово, жълто. Стотици пеперуди пърхат около лавандулата. Къщата е украсена с вази със златни лилии, маргарити и горски цветя. Тя е чиста и изпълнена с живот. Сестра ми дори е посадила босилек в саксията до вратата на кухнята.

Всички са отишли на екскурзия до Флоренция, така че следобед мога да извадя изпод леглото чувала с летните дрехи и да ги изнеса на слънце да се проветрят. Тъй като другите вече са се настанили по стаите, ще се наложи няколко дни да спя в кабинета. Застилам тясното легло с жълти чаршафи, слагам компютъра върху облицованото с травертин бюро, отварям прозорците и се отпускам. Вече наистина съм тук.

По-късно обувам гумените си ботуши и тръгвам да обиколя терасите. Бепе и Франческо са окастрили бурените. Битката за полските цветя отново е изгубена. В усърдието си да разчистят терена двамата не се спират пред нищо. Не ги трогват дори дивите рози (които аз познавам като „Чероки“). Маковете, дивите карамфили, някакви пухкави бели цветя и добре познатите бурени, които цъфтят в жълто, са се спасили само по краищата на терасите. Но голямата новина са маслините. През март Бепе и Франческо са запълнили празните места с тридесет нови дръвчета, така че вече имаме общо сто и петдесет. И всички цъфтят. Този път поръчахме по-големи дървета от десетте, които Ед посади миналата година, и като гледам как бързо растат, ще трябва да бъдем тук, когато дойде време за бране и за правене на зехтин. Бепе и Франческо са привързали с кол всички млади дръвчета и са обвили с пояс от бурени стъблата им, за да предотвратят покарването на филизи. Ед знаеше, че на младите дръвчета им трябва големи дупки, но явно не е бил съвсем наясно с размерите им. Бепе обясни, че те се нуждаят от наистина голям

*poltone*, бял дроб. И за всяко от тях бяха изкопали дупка с диаметър около метър и двадесет. Освен това бяха засадили и две нови череши до тези, които Ед посади миналата пролет.

Цяла седмица готвим, разхождаме се из околностите на Арецо и Перуджа, купуваме шалове и чаршафи от пазара в Камуча и си наваксваме със семейните новини. Ед пристига навреме за прощалната вечеря, на която щедро се леят няколко вида „Брунело“, които племенникът ми е купил в Монталчино. После гостите си събират багажа — множество чанти и пакети (тук има толкова много за купуване), и си заминават.

Май е бил топъл, но сега започва да вали. Избуялите розови храсти се олюляват ниско на вятъра. Веднага тичаме навън с лопати и подпори и целите се измокряме. Ед копае, докато аз режа прекършените цветове и някои от стърчащите клони. Слагаме още тор с риск да поощрим и без това необуздания им растеж. Набирам един наръч бели рози, с каквито в цветарските магазини правят готовите букети. Вътре изглаждаме дрехите си и подреждаме къщата след престоя на гостите. Всичко бързо си идва на мястото. Онзи юни, когато навсякъде заварих стълби, работници, тръби, кабели, чакъл и прах, ми се струва безкрайни далечен. Животът ни тепърва започва.

Тенджерата министроне за дъждовните нощи. Отиваме пеша по римския път до града, за да купим сирене, рукола и кафе. Черешите на Мария Рита нямат равни. Всеки ден изяждаме по един килограм от тях. Разчистването на дънерите и камъните от терасите се оказва от полза. Сега косенето на тревата и подрязването на дърветата ни е полесно. Вече не хвърчат толкова камъни, когато пуснем косачката. Колко ли камъни изхвърлихме оттук? Вероятно достатъчно да построим цяла къща. Нощем по терасите мъждукат светулки, а в нежносините утрини ни будят кукувици (дали вместо ку-куу те не казват ху-куу?). Някаква плаха птица пее „уии, уии“. Гиздавите папуняци с екзотично оперение си нямат друга работа, освен да ровят в калта. Чакат ни дълги дни с птичи песни вместо телефонен звън.

Засаждаме още рози. В тази част на Тоскана те цъфтят пищно. Почти всяка градина прелива от тях. Избрали сме сорт „Пол Нейрон“, с къдрави, яркорозови листенца, разперени като пичката на балерина, и удивителен аромат на лимон и роза. Трябва да взема и две от бледорозовите цветове с големина на топка за тенис, наречени „Дона

Марела Апели“. Техният аромат ми напомня за топлата прегръдка на Делия, една от приятелките на баба ми, която носеше шапки с огромна периферия и беше клеptomанка. Никой никога обаче не я обвини, защото това щеше да притесни до смърт нейния съпруг. Когато забележеше нещо ново из къщи, той отиваше в магазина, откъдето решаваше, че е купено, и казваше:

— Жена ми напълно е забравила да ви плати това — просто директно си е тръгнала с него и едва снощи си спомни. Колко Ви дължа?

Най-вероятно и сладникавият ѝ парфюм с аромат на рози също беше краден.

— Не засаждай сорта „Мир“ — посъветва ме една приятелка и познавачка на розите — Те са толкова банални.

Те обаче не само са ослепителни, но и самите им цветове — ванилов крем, прасковено и алено, наподобяват цветовете на къщата. Тук сортът си е точно на място. Засаждам няколко. Миналогодишните златно оранжеви рози безсрамно са се разпукнали, а яркият им цвят подсилва тяхната прелъстителна вулгарност. Сега имаме алея от рози, която стига чак до къщата. А между всеки отделен корен сме посадили лавандула. Започвам да вярвам в ароматерапията. Докато вървя към къщата през вълни от ухания, дишам с пълни гърди и се изпълвам с щастие.

На стълбите, които водят към предната тераса, стои старата желязна пергола, окичена с жасмина, който засадохме преди две години. Цветовете са плъзнали и по железния парапет на стълбите. Сега решаваме да посадим дълга редица рози и от другата страна на алеята и да сложим пергола и там. Така ще създадем илюзия за цялостна конструкция като тази, която заварихме при първото си посещение в къщата, и междуременно ще запазим алеята открита. Избираме два вида рози — млечнорозовата „Кралица Елизабет“ и кадифено червената „Ейб Линкълн“ (която в разсадника произнасят „Ибей Линконеи“) Приятно ми е да си мисля, че тези две сили могат да съжителстват рамо до рамо. Любимите ми сортове изкарват пъпки в един цвят и цъфтят в друг. *Gioia* (радост) има перлени пъпки и цъфти в пшеничено жълто, като някои листенца остават розови по краищата. Засаждаме още няколко от оранжево-розовите рози, една яркожълта, една от сорта „Помпиду“ и една, която носи името на папа Йоан XXIII.

Толкова много знаменитости цъфтят в градината ни. Нямам нищо против да посадим и малко от декадентския опушен люляк, на който най-му приляга да краси букета на някой мъртвец.

Отиваме при един *fabbro*, ковач, който живее точно над реката в Камуча. Докато говорим с него, двете му момчета ни приближават, за да разгледат отблизо странните чужденци. Едното от тях, навярно дванадесетгодишно, има тайнствени, пронизващи зелени очи. Той е загорял и енергичен. Не мога да устоя и отвърщам на погледа му. Трябва му само една козя кожа и дървена свирка. Бащата също има зелени очи, но неговите са с по-определен цвят. Досега сме посетили работилниците на петима или шестима *fabbri*. Това е занаят, с който се захващат определено силни мъже. Тук помещението не е така опушено, защото е отворено от едната страна. Ковачът ни показва капациите за кладенци и люковете, които е правил — все неща за бита. Сещам се за замисления *fabbro*, с който едно време се срещнахме и който впоследствие почина от рак на стомаха. Помня как той витаеше в собствения си свят в почернелия от сажди дюкян и как разсеяно докосваше извития свещник и разни архаични предмети с глави на животни. Нашата порта все още стои отворена. Ковачът почина, преди да я поправи, и с времето ние свикнахме със скърцането и особеностите ѝ. Зеленоокият *fabbro* ни развежда из градината и хубавата си къща. Може пък синът, който прилича на фавн, да наследи занаята му.

Някои неща са лесни на думи. Просто ще изкопаем дупки, ще сложим вътре метални колове и ще запълним дупките с цимент. Избираме розова пълзяща роза („Как се казва?“ „Няма име, синьора, просто роза. Bella, по?“) и за двете страни на перголата.

Имала съм няколко градини, но никога не съм садила рози. Когато бях дете, баща ми озеленяваше местността около дядовата фабрика за памук, която управляваше. С упорита целенасоченост, на която само мога да се чудя, той засаждаше хиляди рози от един и същи сорт. Виталната, кървавочервена *L 'etoile de Holland* беше неговата роза. Той беше, меко казано, труден човек и на всичкото отгоре почина на четиридесет и седем годишна възраст. До смъртта му къщата ни беше пълна с неговите рози — големи вази, кристални купи и тънки единични сребърни вази украсяваха всяка хоризонтална повърхност. Розите никога не увяхваха, защото през сезона на цъфтежа баща ми



караше някой да бере свеж наръч всяка сутрин. Спомням си как по обяд влизаше през задния вход, облечен в бежов ленен костюм, който незнайно как не беше измачкан от жегата. В ръцете си крепеше нежно, сякаш гушка бебе, огромен букет ярки червени пъпки, увити във вестник.

— Вземи това — връчваше ги той на Уили Бел, която вече чакаше с ножици и вази. След това завърташе на един пръст сламената си шапка и казваше: — Кажи ми сега на кого ли му е притрябвало да отива в рая?

В досегашните ми градини съм садила билки, жълт полярен мак, обички, теменужки и карамфили „Сладкия Уилям“. Сега съм влюбена в розите. Всяка сутрин излизам боса по росната трева, която вече е достатъчно гъста, откъсвам една роза и китка лавандула и ги слагам във вазата на бюрото ми. Спомените отново ме пробуждат — в памуковата фабрика баща ми държеше на бюрото си една-единствена роза. Осъзнавам, че съм посадила само една червена роза. Слънцето изгрява и ароматът на рози и лавандула се засилва.

Сега, след като отметнахме толкова много работа, можем да седнем и да помислим за бъдещето. Ще дойде време, когато просто ще градинарстваме, ще поддържаме къщата (странно, но някои от прозорци вече се нуждаят от освежаване на дограмата) и ще довършваме някои дребни неща. Направили сме си списък с приятни предстоящи задачи — каменни алеи, фреска на кухненската стена, пътешествия до античния регион Марке, външна пещ за хляб. Имаме и такъв с не толкова приятни задачи — да намерим решение за отходната канализация, откъдето се носи плашеща зловонна миризма, когато в къщата се събират повече хора; да изчистим и пренаредим каменните стени в избата; да се погрижим за каменните стени около терасите, които на няколко места са рухнали; да сменим плочките в банята с пеперудените мотиви. Някога тези проекти щяха да ни се сторят стряскащи, но сега са просто задачи от поредния списък. Все пак скоро ще дойде времето, когато ще вземаме уроци по италиански, ще си правим дълги разходки, изучавайки дивите билки, ще пътуваме до Венето, Сардиния и Апулия и дори ще отидем с яхта от Бриндизи или Венеция до Гърция. Колко хубаво би било да тръгнем от Венеция, където се усеща първият полъх на Изтока!

Но все още е рано за всичко това. Трябва първо да приключим с последния важен проект.

## SEMPRE PIETRA (ОТНОВО КАМЪК)

Малката камионетка на Примо Бианки пърпори нагоре по алеята към къщата, натоварена с торби цимент. Самият Примо изскача отвътре, за да упъти голям бял камион, пълен с пясък, стоманени прътове и тухли, който се качва на заден по тясната алея и междуременно одрасква в боровете страничното си огледало и шумно чупи един от клоните на смърча. Примо беше човекът, на когото преди три години искахме да възложим ремонти. В крайна сметка той не успя да започне работа, защото му се наложи да си прави стомашна операция. Примо изглежда по същия начин — като джудже, избягало от работилницата на Дядо Коледа. Обсъждаме проекта. В дебелата почти метър стена във всекидневната ще се пробива портал към стаята, която някога е била кухня на селскостопанските работници, където ще се сменя подът, електрическата инсталация и мазилката. Примо кима.

— *Cinque giorni*<sup>[1]</sup>, signuri.

Тази примитивна, напълно недокосната стая, през зимата ни служи за склад за градинските мебели и е последният бастион на скорпионите. Заради стандартите за безопасност при земетресения отворът ще бъде само около 1,5 м, а не колкото искахме. Но ще се избият врати с излаз навън и двете стаи най-накрая ще бъдат свързани.

Разказваме на Примо как хората на Бенито са бягали през глава, когато стената между новата кухня и трапезарията се е срутила. Неговият смях ми звучи успокоително. Ще започнат ли работа утре?

— Не, утре е вторник, а във вторник не се започва нищо ново. Каквото започнеш във вторник, не му виждаш края — може да е старо суеверие, но моите работници вярват в него. — Ние се съгласяваме, защото определено искаме да видим края на тази работа.

В злополучния вторник изнасяме всички мебели и книги от всекидневната и сваляме всичко от стените и рафта на камината. Маркираме центъра на стената и се опитваме да си представим как ще изглежда стаята след избиването на портала. Въображението е това,

което ни помага да преодолеем стреса по време на всички тези начинания. Скоро ще бъдем щастливи! Стаите ще изглеждат така, сякаш никога не са били отделни! Ще си сложим градински столове в този край на терасата и ще си слушаме Брамс или Бърд през вратата на селскостопанската кухня. И скоро ще престанем да наричаме тази стая така. За нас тя ще се превърне във всекидневна.

*Intercapedine* е дума, чието значение знам само на италиански. Аз си я превеждам като „празнина, кухня“. Тя е съществена част от жаргона, свързан с ремонтирането на влажни каменни къщи. *Intercapedine* е тухлена стена, която се издига по протежение на каменната стена. Между двете се оставя празнина, широка *due dita*, два пръста, която предотвратява навлизането на влага. Селскостопанската кухня има такава стъпа в далечния край на къщата. Сега тя изглежда по-широка от обикновено. Нетърпеливи, с Ед решаваме да срутим малко от стената, за да видим дали *intercapedine* не може да бъде изместена по-навън към каменната стена, за да може стаята да се разшири още малко. Тухли те започват да падат, а ние с изумление установяваме, че зад тях няма каменна стена и че този край на къщата е построен директно върху скали на хълма. Зад *intercapedine* откриваме Монте Сант'Еджидио! Огромна монолитна скала!

— Е, сега вече знаем защо тази стая има проблем с влагата. — Ед издърпва корени от смокини и смрадлика. По края на стената той открива отводнителен канал, който някога може би е функционирал, но сега е пълен с боклуци.

— Страхотна изба за вино — е всичко, което измислям да кажа. И тъй като не знаем какво да сторим, правим няколко снимки. Това откритие определено не се вписва в мистичния ми сън за стоте ангели.

Идва благоприятната сряда, а с нея в седем и половина сутринта пристига Примо Бианки с двама *muratori* (зидари) и един работник, който ще превозва камъните. Те не носят никакви машини, а само по една кофа с инструменти. Разтоварват строителни материали, магарета за рязане на дърва, наречени *capretti*, малки дървени скелета и метални подпори за тавана във формата на буквата Т, наречени *cristi* (като кръста от разпятието). При вида на естествената каменна стена, която сме открили, тримата застават с ръце на кръста и дружно възкликват:

— *Madonna mia.*

Не могат да повярват, че сами сме бутнали тухлената стена и най-вече, че и аз съм участвала. Незабавно се заемат с работа, като първо застилат пода с дебел защитен найлон. После махат ред камъни, за да маркират горната част на портала между двете стаи. Чуваме познатото чук-чук на длетото върху камъка — най-древната мелодия в историята на строителството. Скоро металните греди влизат между камъните и след малко биват застопорени с тухли и цимент. Докато циментът не изсъхне, майсторите не могат да работят по вратата, така че започват да къртят грозния под с дълги железни лостове.

Тримата говорят и се смеят така отривисто, както работят. И понеже Примо малко недочува, те си общуват с подвиквания. Правят го дори когато той не е наоколо. Действат сръчно и почистват веднага след себе си — този път няма да имаме затрупан с боклук телефон. Франко с блестящите черни, почти животински очи е най-силен от всички. Той не е едър на бой, но притежава онази жилавост, която се дължи по-скоро на силна воля, отколкото на мускули. Гледам го как повдига квадратния камък, изпълняващ ролята на най-долно стъпало на задната стълба. Прочитайки възхищението в очите ми, Франко решава леко да се изфука и мята камъка на рамо. Дори Емилио, чиято работа е да изнася камъните, изглежда, харесва това, което прави. Той е перманентно весел. Въпреки жегата тук той не сваля от главата си вълненото кепе, около което са щръкнали непослушни къдрави кичури. Емилио изглежда около шейсет и пет годишен, тоест леко възрастен за *manovale*, общ работник. Чудя се дали и той е бил *muratore*, преди да изгуби два от пръстите си. Когато ужасните плочки и бетонът под тях биват изкъртени, отдолу се открива каменен под. Франко повдига някои от камъните и открива под тях втори каменен пласт.

— *Pietra, sempre pietra*<sup>[2]</sup> — казва той.

И вярно. Всичко е от камък — къщите, стените на терасите, градските стени, улиците. Една роза да посадиш, ще се натъкнеш на четири-пет големи камъка. Всички етруски саркофази, върху чиито капаци мъртвецът е изобразен в реалистични пози на жив човек, вероятно са опит да бъде увековечен естествения преход в смъртта. След като целият живот на тези хора е бил свързан с камъка, защо смъртта да ги разделя от него?

На следващия ден започват да разбиват и над вратата на всекидневната. По едно време ни викат. Примо разравя с длетото около края на една от носещите греди.

— *È completamente marcita, questa trave.*<sup>[3]</sup>

Ще бъде трудно, защото гредата е напълно изгнила в стената.

— *Pericoloso!* — Има опасност гредата да повлече след себе си и част от стената. Подпират гредата с *cristo*, а през това време Примо отива да купи нова греда от кестен. До обяд новата греда вече е монтирана. Майсторите работят без почивка. На обяд отиват да хапнат за един час, след което продължават работа до пет.

До края на третия ден вече са отхвърлили учудващо голямо количество от задачите си. Тази сутрин старата греда излиза леко като разклатен зъб. Прикрепят *cristi* от двете ѝ страни, за да обезопасят тухления таван, изваждат няколко камъка, разклащат гредата и я смъкват на пода. А новата влиза директно на нейното място. Каква възхитително проста конструкция. Набиват камъни около нея, замазват с цимент, след което запълват с още цимент и малкото разстояние, което я дели от тавана. Междувременно двама от тях разкопават пода. Ед, който работи наблизко в двора, чува „Dio maiale!“ — странна ругатня, която буквално означава „Бог прасе“. Той надниква и вижда, че под огромния камък, който Емилио е повдигнал с металния си прът, има трети пласт от камъни. Първите два пласта бяха с гладки, кръгли камъни, трудни за изкопаване, а този е от груби, назъбени камъни с големината на куфар, заровени дълбоко в земята. Аз съм в кухнята, но чувам обезпокоително силни пышкания, докато мъжете изтръгват камъните и по една дъска ги търкулват на двора. Страхувам се, че скоро отнякъде ще избие вода. Емилио прекарва с количка по-дребните камъни и пръстта до алеята, където се трупа внушителна купчина с отпадъци. Ще запазим по-големите камъни. По един от тях има някакви продълговати глифи. Дали не са етруски? В една книга откривам азбуката, но не мога да свържа знаците с нея. Може да е схема, която някой фермер е правил на посеви си, или пък някакви праисторически драскулки. Ед измива камъка с маркуч и двамата го поглеждаме отстрани. Тогава всичко ни се изяснява. Това са инициалите на Исус Христос, IHS, с два кръста — един отгоре, а друг, по-груб, отстрани. Надгробен камък? Древен олтар? Камъкът е плосък

и аз ги моля да го сложат настрани. Можем да го ползваме като малка градинска масичка. Емилио не проявява интерес.

— *Vecchia*<sup>[4]</sup> — казва той, след което добавя, че на подобни камъни винаги може да им се намери приложение.

През целия следобед мъжете копаят. Чувам ги как си мърморят: *Etruschi, Etruschi* (етруски, етруски). Под третия пласт камъни стигат до основата на планината. Отворили са си една бутилка вино, от която от време на време отпиват.

— *Come Sisyphus*<sup>[5]</sup> — опитвам се да се пошегувам аз.

— *Esattamente*<sup>[6]</sup> — отвръща Емилио. В третия каменен пласт откриват трегери и *una soglia* (праг) в *pietra serena* (огромната каменна основа на къщата). Очевидно за строежа на тази къща са използвани камъни от предишна къща. Мъжете ги подреждат покрай стената, възхищавайки се на качеството им.

На една от терасите навън стоят купчина плочки, които ни останаха от строежа на новата баня и патиото на втория етаж. Надяваме се, че повечето от тях ще могат да се оползотворят за пода в новата стая. С Ед избираме по-свестните, изчистваме ги от хоросана, измиваме ги в ръчната количка и ги изжулваме с телена четка. Преброяваме 180 плочки, някои от които са твърде вдлъбнати и надраскани, но могат да бъдат използвани като тухли половинки. Мъжете все още мъкнат камъни. В момента подът е около 60 см под обичайното си ниво. Белият камион отново се качва по алеята, пълен с продълговати, плоски плочки с размери около 25 на 60 см, с вградени въздушни канали. Обикновените тухли са подредени в десет редици в изкопаниа и подравнен под. Той в момента е предимно масивна скала и камък, който местните наричат *piscia*, пикня, заради характерните струйки вода, които се задържат в пукнатините му. Тухлите образуват дренажни канали. Над тях се циментират дълги плочки. Мъжете бъркат цимента, сякаш замесват тесто за паста — изсипват голяма купчина пясък на земята, правят дупка в средата и започват да сипват вътре цимент и вода, като междуременно бъркат с лопати. Върху тухлите разстилат мембрана, нещо, което изглежда като импрегнирана със смола хартия, както и дебела метална решетка за подсилване. Отгоре заливат с цимент. Тази работа май ще отнеме цял един ден.

Поне виенето на бетонобъркачката ни е спестено. С усмивка се сещаме за Алфредо и лятото на великата стена. Един ден той забърка

цимент, работи известно време и хукна на друг обект. Когато се върна, го видяхме да удря с юмрук по бетонобъркачката, защото циментът, който беше забравил вътре, се беше втвърдил. Сега ни е смешно, но на фона на предишните работници тези са истинско чудо.

Над някои врати на втория и третия етаж са се появили пукнатини като тези в трапезарията ми в Сан Франциско, които цъфнаха след едно земетресение. На места са се отронили едри парчета мазилка. Възможно ли е някой ден цялата къща да се срути? През деня се вълнувам от работата, а всяка нощ сънувам старите тревожни сънища — трябва да се явя на изпит, но нямам тетрадка и изобщо не знам по какво ще ме изпитват. Изпускам влака в чужда страна, а навън е нощ. Ед сънува, че цял автобус студенти се изсипват в къщата с курсови работи, които той трябва да провери до утре. Сутрин едва се вдигам от леглото към шест и по два пъти прегарям препечените филийки.

Отворът е почти готов. В горната му част са поставили трета стоманена греда, а от едната страна са издигнали укрепваща тухлена колона. Вече започват да изграждат новата удебелена тухлена стена, която ще ни разделя от планината. Примо оглежда тухлите, които сме почистили. Когато повдига една от тях, отдолу изпълзва голям скорпион и аз се сепвам. Той директно го премазва с чука си, забавлявайки се с моята реакция.

По-късно, докато чета нещо в кабинета си, виждам малък скорпион да пълзи по бледожълтата стена. Обикновено ги захлупвам с чаша и ги изкарвам навън, но този път просто го оставям да си пълзи по стената. Оттук в чукането на тримата зидари долавям някакъв странен, почти ориенталски ритъм. Толкова е горещо, че искам да избягам от слънцето, така както бих се скрила от дъждовна буря. Чета за Мусолини. Той събирал брачните халки на италианките, за да финансира войната с Етиопия, само дето така и не ги претопил. След години, когато го заловили при опит за бягство от страната, открили в него цял чувал златни халки. На снимката той е опулен, с криво плешиво теме и зяпнала уста. Изглежда като побъркан или като духа Каспър. Чукането звучи като индонезийски хор от ударни инструменти. На последната снимка Мусолини виси с главата надолу. Отдолу пише, че една жена го ритнала в лицето. Задремвам и си представям как индонезийци танцуват ритуален танц около Дучето.



Камарата от камъни от двете страни на вратата застрашително нараства. Трябва да се заемем с разчистването ѝ. Полякът Станислао идва още в зори. В шест пристига Джорджо, синът на Франческо Фалко, който е готов да започне да оре маслиновите тераси с новия си трактор. Малко след него идва пеша и самият Франческо. Отзад на панталона му неизменно виси неговият инструмент за подрязване — комбинация от сърп и мачете. Той се готви да помага на Джорджо, като отстранява камъните и стърчащите клони от пътя на трактора и разбива грубите буци земя с вила. Но нашата вила нещо не е наред.

— Вижте — Той я протяга напред, загребва малко земя, след което металните зъбци се обръщат настрана и земята се изсипва обратно. Франческо взема чук и разхлабва мястото, където дръжката влиза в метала. Завърта дървената част и наново я пристяга. След това повдига вилата, за да ни демонстрира, че металната част вече не се клати. Той, естествено, е прав, въпреки че ние стотици пъти сме ползвали тази вила, без да забележим нищо.

— Старите италианци разбират от всичко — казва Станислао. Започваме да товарим камъните в количка и малко по малко ги прекарваме до една от маслиновите тераси. Аз вдигам само малките и средно големите камъни, а Ед и Станислао се борят с гигантските. Видеокасетите с аеробни упражнения ряпа да ядат. Осем чаши вода на ден? Няма проблем, умирам от жажда. Вкъщи си обличам леопардовото трико, грабвам гиричките и почвам раз, два; раз, два... но това няма нищо общо с истинската тренировка тук. Навежданията и разтягането ми се получават по-лесно, когато разчиствам някой склон. И въпреки умората се чувствам безкрайно доволна. Минават три часа и вече сме преместили около една четвърт от камъните. *Madonna serpente!* Изобщо не се опитвам да изчисля колко още часове работа ни предстоят, а все още не сме стигнали до наистина големите камъни, които са в другата купчина. Пот и мръсотия се стичат по ръцете ми. Мъжете са голи до кръста и вонят. Влажната ми коса е сплъстена от прах. Ед се е одраскал и кракът му кърви. Чувам как Франческо говори на маслиновите дръвчета на горната тераса. Тракторът се накланя застрашително на една от тесните тераси, но Джорджо владее положението и няма да допусне да се катурне по склона. Мисля си за

дългата ароматна вана, която ще си взема. Станислао започва да си подсвирква песента *Misty*. Един от камъните не ще да се помръдне. Той е с формата на огромна конска глава. Вземам длетото и започвам да работя върху очите и гривата. Слънцето бавно и величествено прекосява долината. Примо никога не ни е виждал да вършим такава тежка работа. Той се провиква към работниците си. Работил е в много имоти, но чуждият *padrone* (стопанин) само стои и гледа. И за да онагледя картината, той застава с ръце на кръста и прави намусена гримаса. А за жена като мен, която се товари като кон, Примо изобщо не намира думи — само вдига ръце към небето. Късно следобеда чувам Станислао да проклина:

— *Madonna sassi* (Мадона камъни) — Но след малко той отново започва да си подсвирква: — Когато си влюбен, всичко е цветя и рози...

Мъжете се събират и всички сядаме да прием бира на зида. Не мога да повярвам колко работа свършихме. Това наистина е забавно!

Белият камион се връща, натоварен с пясък за мазилката. Мазилката! Значи, краят вече му се вижда. В момента тримата мъже пренасят планина от боклук. Говорят си на висок глас за Световното първенство по футбол в Съединените щати, за равиоли с масло и градински чай и обсъждат за колко време се стига с кола до Арецо. Тридесет минути. Какви ти тридесет, по-скоро двадесет.

Електротехникът Клавдио идва да оправи плетеницата от провесени кабели, които по някакъв начин снабдяват тази частна къщата с електричество. Довел е със себе си и четиринадесетгодишния си син Роберто, който има възхитителни вежди и бадемови византийски очи, които те грабват. Баща му ни казва, че момчето се интересува от езици, но понеже трябва да изучи и някакъв занаят, той го обучава през лятото. Роберто се обляга лениво на стената, готов да подаде на баща си желанния инструмент. Когато Клавдио отива да донесе нещо от камиона, той грабва английския вестник, с който сме застлали пода, и започва да го разглежда.

Преди да се измажат каменните стени, в тях трябва да се изкопаят канали за електрическите кабели. Водопроводчикът трябва да премести радиатора, който монтирахме, когато инсталирахме парното,

защото решихме да му сменим мястото. Работата е доста. Ако не трябваше да се разкопават всички тези каменни пластове, досега основното щеше да бъде свършено. Поляците, които през лятото са обработвали тютюневи полета в Италия, вече са си заминали за Полша. Само Станислао е останал. Кой ще разкара от имота всички тези огромни камъни? Преди да си тръгнат, зидарите ни показват прилежно оплетено валмо от трева и клонки — гнездо на плъхове. На италиански обаче звучи много по-приятно — *nido di topo*.

Те хвърлят, буквално изстрелват, върху стената основата за мазилката, след което я изравняват. За пода Примо донесе стари плочки от личните си запаси. С неговите и нашите плочки би трябвало да ни стигнат. И тъй като подът е последен поред, работата приближава към своя край. Готова съм за забавната част. Трудно е да мислиш за обзавеждането, когато стаята прилича на сива килия. Най-накрая имаме удоволствието да се насладим на първия машинен звук от проекта. Синът на електротехника малко неуверено атакува стените с бормашина за каналите на новата инсталация. Самият Клавдио си тръгна, след като получи лек токов удар от една оголена жица. Това сигурно са едни от най-злостастните кабели, на които някога е попадал.

Водопроводчикът, който инсталира новата баня и парното, изпраща двама от своите помощници да преместят тръбите на радиаторите, които откачиха миналата седмица. И те са изключително млади. Сещам се, че тук учениците, които не продължават в колеж, завършват училище на петнадесет години. И двете момчета са набити и мълчаливи, но засмени до уши. Надявам се, че знаят какво правят. Всички се надвикват едновременно.

Може би сега вече нещата ще се подредят бързо. В края на всеки работен ден с Ед сядаме в новата стая и си представяме, че скоро ще си прием кафето тук, може би на двойно канапе със синя дамаска и старинно огледало над него, и ще обсъждаме следващия си проект на фона на музика...

И тъй като чакаме основата да изсъхне, през това време Емилио сваля старата мазилка на задното стълбище и прекарва с количката парчетата до купчината с отпадъци.

Електрическата инсталация не може да бъде завършена, преди да бъде напълно измазано. Вече виждам предимството на вътрешната изолация. Измазването е енергоемка работа. Но е забавно да наблюдаваш процеса, който вероятно не се е променил от времето на египетските пирамиди. Момчетата на водопроводчика не са отрязали тръбите за парното докъдето трябва, затова ще им се обадим да се върнат. Решаваме да се измъкнем за малко и отиваме с колата до Пасиняно. Вземаме си пица с патладжан и сядаме да хапнем на брега на езерото. Пет дни, няма що! Жадувам за времето на *dolce far niente*, щастливото безгрижие, защото след седем седмици трябва да се връщам обратно. Чувам пронизителния писък, с който първата цикада известява настъпването на лятото.

— Звучи като забързана патица — казва Ед.

Съботата е ужасна жега. Станислао води Зено, който наскоро е пристигнал от Полша. Двамата веднага се събличат по ризи. Свикнали са с горещината. През седмицата слагат тръби за метан. За по-малко от три часа двамата изнасят над един тон камъни. Ние сме отделили плоските, защото искаме да ги ползваме за каменни пътеки. Освен това, за да не се внасят кални стъпки в къщата, пред всяка от четирите врати ще направим големи квадратни площадки. След обяда Станислао и Зено отново се залавят за работа — копаят, слагат пясъчна основа, чупят и наместват камъни, запълват пролуки със земя. Те бързо развалят жалките каменни полукръгове, които с Ед наредихме миналата година. Избират камъни от пода с големината на възглавница.

Докато плевя бурените, се опарвам на една коприва. Това растение е безмилостно. Моментално „жили“, а при допир мъхнатите му листа оставят върху кожата дразнеща киселина. Странно, но младите стръкчета са добри за ризото. Тичам вкъщи да намажа опареното с дезинфектант, но то продължава да ме изгаря, сякаш е полазено от огнени мравки. Следобед решавам да се изкъпя, обличам розовата си памучна рокля, сядам в патиото и чакам магазините да отворят. Стига ми толкова работа за днес. Галена от бриза, седя и мързеливо прелиствам готварска книга, като междувременно наблюдавам един гущер, който следи шествието на мравките. Той е възхитително малко създание в искрящо зелено и черно, с пъргави изящни крачета, пулсираща гушка и любопитен, стрелкащ се поглед.

Иска ми се да допълзи върху книгата ми, за да го разгледам отблизо, но всяко мое движение го плаши и той бяга настрани. После отново се връща и продължава да наблюдава мравките. А какво виждат самите мравки, не знам.

В града купувам бяла памучна рокля, морскосин ленен панталон и риза, скъп лосион за тяло, розов лак за нокти и бутилка разкошно вино. Когато се връщам, Ед е под душа. Поляците са окачили маркуча на един клон и са го пуснали да пръска. Виждам, че и те се готвят да си вземат душ, преди да се преоблекат с чисти дрехи. Четирите врати вече са подсигурени със стабилни каменни площадки.

Франко започва да нанася гладкия последен слой мазилка. Собственикът на водопроводната фирма, Санти Канони, пристига в сини шорти да провери какво са свършили неговите момчета. Ние го познаваме, откакто служителите му инсталираха централното ни отопление, но досега сме го виждали само напълно облечен. А сега изглежда така, сякаш е забравил да си obuе панталона. На фона на изгадената риза, загорялото лице и прилежно сресаната сива коса белите му като сняг, неокосмени крака силно бият на очи. А черните копринени чорапи и мокасините засилват впечатлението за неприлична голота. След като момчетата преместиха радиатора, този в следващата стая започна да тече.

Франческо и Бепе пристигат с камионетката и косачките, готови да унищожават бурени и шипки Бепе говори ясно и ние му разбираме, за разлика от Франческо, който все още отказва да носи изкуствените си зъби. Той обаче обича да говори и направо побеснява, когато Бепе се опитва да превежда думите му.

А Бепе, естествено, се намесва, защото вижда, че не разбираме. Франческо започва подигравателно да нарича Бепе *maestro* — учител. Двамата спорят дали остриетата на косачката на Ед трябва да бъдат наточени, или сменени. Не могат да се разберат и за това дали коловете в лозето трябва да бъдат метални, или дървени. Зад гърба на Бепе Франческо клати глава и вдига очи към небето: Вярвате ли на този стар глупак? Зад гърба на Франческо Бепе прави същото.

Пристига един камион пясък за пода, но Примо заявява, че старите му плочки не са с размера на нашите и че първо трябва да

намери още 50 плочки, преди да започне да реди пода.

*Piano, piano*<sup>[7]</sup>, е лозунгът на ремонта.

Още мазилка. Сместа изглежда като сив сладолед. Франко заявява, че има малка стара къщичка и че друго не му трябва. Тези големи къщи създават само проблеми. Той замазва пукнатините на горния етаж, които се образуваха при избиването на портала във всекидневната, и аз го моля да погледне с какво са укрепени вратите, които Бенито е правил. Франко изравя малко мазилка и отдолу лъсват продълговати камъни. Няма и следа от стоманените греди, които Бенито трябваше да инсталира. Франко ми казва да не се ядосвам, защото камъкът също върши работа при вратите с нормални размери.

На мен мазилката ми изглежда изсъхнала, но мъжете не мислят така. Трябва да изчакаме още един ден. С Ед нямаме търпение да влезем и да изтъркаме стените, да изчистим петната по гредите и да боядисаме и излъскаме тухления под. Вече напираме да се нанесем. Дадохме за тапициране четири стола — два от тях ще бъдат в дамска на сини и бели квадрати, която имам от сестра ми, а другите два — в синьо-жълто памучно райе, което купих в Ангиари. Поръчали сме син диван двойка и още два удобни стола. Музикалната уредба е някъде из купищата кашони и книги, а столовете и библиотеката — натъпкани в други стаи. Няма ли край този ремонт?

По времето на Ренесанса хората са имали обичай да отварят напосоки Вергилий и да слагат пръст на някой ред. Написаното предсказвало бъдещето или давало отговор на наболял въпрос. На юг правехме същото, но с Библията. Хората винаги са търсели начин да надникнат в бъдещето. Етруските например гадаели по черния дроб на принесените в жертва животни. Не по-странен е и обичаят на гърците да правят предсказания по полета на птиците и курешките на животните. Отварям Вергилий и пръстът ми попада на следния ред: „Годините ти вземат всичко, включително и здравия разум“. Доста обезкуражаващо.

В Тоскана през лятото обикновено цари суша, но този път се радваме на китна зеленина. От височината на патиото ми се струва, че терасите се канят да се разлеят надолу по хълма. Днес не ми се мърда оттук. Слънцето напича, а аз чета житията на разни светци. Особено

ми харесва това на Джулиана Фалкониери, която на смъртния си одър пожелала да сложат нафора на гърдите ѝ. Нафората се разтворила в сърцето ѝ и изчезнала. Някакъв фазан кълве насажденията ми от марули. Чета за Колобма, която се хранела единствено с нафора, а после повръщала изяденото в кофа, която държала под леглото си. Очарована съм от Вероника, която сдъвквала по пет портокалови семки в памет на петте рани на Христос. Ед носи огромни сандвичи и студен чай, примесен с малко сок от праскова. Аз съм все позаинтригувана от жените светици и от тяхната политика на отричане на плътта. Може би тя е коректив на сладострастието на италианския живот. Внезапният интерес към някоя тема неизменно е обвит от тайнственост. Защо човек ненадейно домъква вкъщи четири книги за ураганите или всички опери на Моцарт? Причината за тези духовни търсения ни се изяснява по-късно, понякога след много време. Какво ли ще разбере за себе си от тези странни жени?

Примо пристига с още стари тухли и Фабио се заема да ги чисти. Той работи напук на зъбобола, който го мъчи. Отваря уста и ни показва изгнилите зъби от лявата страна на долната си челюст. Аз прехапвам устни, за да не изглеждам прекалено стресната. Следващата седмица ще му вадят наведнъж четири зъба.

Инструментите, с които Примо реди плочките на пода, са връв и дълъг нивелир. Той работи бързо и сръчно. Инстинктивно знае къде какво да сложи и колко да натисне. Сега, когато всички камъни са изнесени навън, подовете на двете стаи са почти равни. Примо прави лек, почти незабележим наклон около прага на вратата. Започват да отпъкват и да изравняват. Фабио реже тухлите с шумна машина, която вдига облаци от червен прах. Ръцете му са керемиденочервени чак до лактите. Реденето на тухли изглежда забавно. Скоро подът е готов и се слива с този в съседната стая, образувайки буквата L.

Гостите идват, въпреки че наоколо е пълен хаос — купища лампи, опаковани с найлон, кошове, книги по коридорите, а мебелите от всекидневната са пръснати из цялата къща. Симон е колежка на Ед, която е решила да отпразнува докторската си степен с пътешествие до Гърция, а Барбара е бивша студентка, която току-що е приключила двегодишна мисия към Корпуса на мира в Полша и сега заминава за Африка. Италия, предполагам, винаги е била кръстопът. В Средновековието, на път за Свещената земя религиозните поклонници

са минавали покрай езерото Тразимено. По-късно страната е била кръстосвана от всякакви пилигрими. Нашата къща е добро местенце, на което да отседнеш за няколкодневна почивка. Маделин, една приятелка италианка, и съпругът ѝ Джон, който е от Сан Франциско, ще дойдат за обяд.

Раздвояваме се между подготовката за гостите и решения, които трябва да вземем. Работниците приключват днес! Значи, имаме двоен повод за празник. Поръчали сме *crespelle* (палачинки) от Виторио, който има магазин за прясна паста в града. Той ги прави божествено. Въпреки че сме само шестима, поръчваме по дузина бройки с *tartufo* (трюфели), песто и нашите любими *piselli e prosciutto* (грах и пушена шунка). Преди палачинките ще сервираме салата *caprese* (домати, моцарела и босилек, поръсени със зехтин) в плато с маслини, сирена, хляб и различни видове местен салам. Можем да направим и салата с рукола от нашата градина. Виното е шардоне „Салтерио“, което купихме в Трерозе, вероятно най-доброто вино, което съм опитвала в Италия. За мен болшинството шардонета, особено калифорнийските, са прекалено сладки и с твърде изразен дъбов привкус. Това тук е с нежен прасковен цвят и съвсем лек дървесен дъх.

Дългата маса под дърветата е застлана с жълта карирана покривка и украсена с кошничка слънчев зановец. Предлагаме вино на работниците, но те отказват, защото бързат да свършат работа. Запълнили са тесните процепи между тухлите на пода с цимент. Накрая измиват пода с вода, след което го поръсват с дървени стърготини и го измитат. Правят и две колони за каменния умивалник, който изкопахме на хълма. През изминалите две години той си стоеше в старата кухня. Примо вика Ед да му помогне да премести исполинския камък. Двамата прекосяват предната тераса и изкачват трите стъпала към сенчестото кътче, където обядваме. Нашият гост Джон скача да помогне. Петима мъже повдигат камъка.

— *Novanta chili, forse cento* — казва Примо. Каменното корито тежи около 100 килограма.

После работниците прибират инструментите и *cristi*-те си и стаята е готова. Примо остава, за да направи няколко корекции. Той забърква кофа цимент и замазва малки процепи в каменната стена, след което се качва на горния етаж, за да фиксира няколко клатещи се плочки.



Нима в крайна сметка всичко не се свежда до един поетичен образ — такъв, който в сбита форма предава цялото преживяване?

Днес приключва не само настоящият проект, но и целият ремонт на къщата, който продължи над три години. Ние забавляваме гостите си под шарената сянка точно както си го представях. Отивам в кухнята и започвам да редя отбрани местни сирена върху лозови листа. Лицето ми пламти от възмущение на фона на бялата ленена рокля с къси ръкави, разперени като криле. Над мен Примо стърже пода. Поглеждам нагоре. Махнал е две плочки и сега на тавана има дупка. В момента, в който се връщам към платото със сирената, той неволно ритва кофата и по главата ми се посипва цимент! Косата, роклята, сиренето, ръцете ми, подът — всичко е в цимент! Вдигам глава и виждам как Примо наднича уплашено през дупката на тавана. Прилича на херувим от фреска.

И понеже чувството за хумор не ми е чуждо, отивам при гостите така, със стичащия се по мен цимент. Отначало всички се втрещават, но после избухват в смях. Примо дотичва отвътре и се плесва с ръка по челото.

Гостите разчистват, докато аз си вземам душ. Когато слизам, всички са седнали на масата заедно с Примо. Ед се осведомява как е минала денталната операция на Фабио. Той не дойде на работа само два дни, а новите му зъби ще станат готови до месец. Примо се присъединява към тоста, който нашите гости вдигат за забавния ден и за края на проекта. Ние с Ед, които буквално се бяхме потопили в ремонта, също вдигаме чаши. Примо се забавлява. Той ни разказва перипетиите, които е преживял около собствените си зъби, и ни показва огромните дупки в устата си. Преди пет години така го заболял зъб — той се хваща за главата и започва да вие, за да добием представа за ужасната болка — че си бръкнал в устата и извадил болния зъб с клещи.

— *Via, via* — креци той и показва как е изхвърлил зъба от устата си. *Via* звучи някак по-категорично от „тръгвам си“.

Аз не искам Примо да си тръгва. Той е такъв чаровник и толкова внимателен зидар. Работата му е безупречна, а цената — учудващо разумна. Всъщност искам да си тръгне! По първоначални изчисления проектът трябваше да продължи 5 дни, а днес е двадесет и първият ден. Разбира се, нямаше как да предвидим трите каменни пласта под

пода, както и изгнилата греда. Примо ще дойде отново следващото лято, за да сложи плочки в пеперудената баня и да пренареди камъните в избата. Той натоварва ръчната количка в камиончето си. Нищо работа, *cinque giornt, signori*, пет дни...

---

- [1] Пет дни! — Б.пр. ↑
- [2] Камък, отново камък. — Б.пр. ↑
- [3] Гредата е напълно изгнила. — Б.пр. ↑
- [4] Стар. — Б.пр. ↑
- [5] Като Сизиф. — Б.пр. ↑
- [6] Точно така. — Б.пр. ↑
- [7] Бавно, бавно. — Б.пр. ↑

## СПОМЕНИ ОТ ЛЯТОТО

Съдовете за светена вода във всички църкви са сухи. Прокарвам пръсти по прашните мраморни корита, но не откривам и капка, с която да овлажня морното си чело. Тосканското лято превзема тялото, но не и каменните църкви, които и в летните месеци продължават да излъчват влажна и сива зимна хладина. Всеки път, пристъпвайки прага на някоя от тях, имам чувството, че прониквам в плътна тишина. Над гласовете ни сякаш се спуска някакъв похлупак или огромна влажна ръка. Когато влезете в огромната „Сан Биаджо“ под Монтепулчано, усещате някакъв безплътен покой. Ако застанете точно йод кубето и извикате нещо или плеснете с ръце, ще видите как ехото бързо се връща. Но то не е проточеното, разлято „ехооо“, което се носи над езерото, а отсечено, многократно повторение на звука. Гласът ви звучи ниско, свръхестествено. Започвате да си мислите, че някой ангел шегобиец кръжи около фреските, макар че по-вероятно е това да е гълъб.

И тъй като отдавна прекарвам летата си в Кортоне, с огромна изненада и радост установявам, че тук се чувствам у дома си. И не просто у дома — тук се връщам към същинското, първично усещане за дом. То се засилва от прашните камиони, които продават пъпеши по кръстовищата, и от неизменното потупване, с което проверяваме дали пъпешът е узрял. Момчето го слага от едната страна на прашната метална везна, а от другата страна нарежда различни тежести. Мускулът на ръката му се издува като този на Попай моряка, а лекият ветреца довява от него полъх на сено, лук и земя. По време на буря светкавиците шарят по земята, а зърната на градушката подскачат наоколо. Тогави миризмата на озон ме връща към дните в Джорджия, когато събирах в купа ледени късчета с размера на топче за пинг-понг и ги слагах във фризера.

Неделя тук е ден за гробища. На фона на пишно отрупаните с цветя местни гробове нашите южняшки гробища изглеждат голи и аскетични, но ние също правехме неделни посещения в евъргрийн и

носехме гладиоли и цинии. Седнала на задната седалка на колата, аз стисках между коленете си хладната ваза, а през това време майка ми се оплакваше, че Хейзъл никога не носела и стръкче цвете на гроба на жената, която ѝ била собствена майка, а не свекърва. Събрани около надгробната плоча на Анселмо Арналдо (1904–1982), тези семейства, подобно на моето, вероятно си мислят: „Благодаря ти, Боже, че старият козел лежи тук, вместо да продължава да ни подлудява“.

В задушните ноци температурата на въздуха почти се изравнява с телесната, а подвижни рояци от светулки конкурират звездите. Комарите се завират дори в косата ми. Махвам с ръка във въздуха и успявам да уловя по някой. Дните са достатъчно дълги, за да се наслажда на слънцето. Разхождам се из къщата и ми се струва, че долавям присъствието на моите истински предци. Сякаш това е мястото, в което винаги съм се връщала у дома си.

Животът в покрайнините на малък град, както и близостта с природата определено засилват усещането за родно място. Веднъж ме посети мой студент от Лос Анджелис. Когато го заведох в края на нашия имот, откъдето се разкрива обширна гледка към езерото, кестеновите гори, Апенините, маслиновите горички и долината, той се оказа неподготвен. Стоеше мълчаливо, за пръв път, откакто го познавам, и накрая каза:

— Хм, това май се нарича природа.

Да, природа е. Облаците се скупчват над езерото и гръмотевица се спуска по гръбначния ми стълб с оглушителния грохот на вълни в открито море. Пиша в дневника си: „Съдомиялната изгоря. Чухме пращането. Но не е ли прекрасна страховитата буря, която изпълва с ужас всички, които са се свили около огъня в пещерите си? Гърмежът ме разтърсва, сякаш съм коте, което котката майка е сграбчила за врата. Светкавиците ме пращат у дома. Лежа на земята, на шест хиляди и петстотин километра оттук, и оставям дъжда да ме намокри цялата“.

Дъждът шиба лозята. Природа. Кое е узряло, ще се наводни ли алеята, кога трябва да копаем картофите, колко вода има в кладенеца за напояване? В мен се надигат ранни спомени. Излизам да донеса дърва. Един черен скорпион полазва по ръката ми и изведнъж се сецтам за мъхнатите тарантули под душа в Лейкмонт и за писъка, който нададе майка ми, когато настъпи с босия си крак една от тях и я размаза на пихтия.

Дали не ме тегли назад към безгрижните дни? Сънувам как мама облива сплъстената ми коса с канче дъждовна вода.

Сладко време, дълги-дълги дни. Ставам още в зори, защото ако изчакам лятното слънце да се покаже над върховете на хълмовете, първите лъчи се стоварват върху мен, така както удрят Стоунхендж по време на слънцестоенето. Когато небето се обагри в розови и коралови ивици, а воалите мъгла се вдигнат над долината и дивите канарчета запеят, аз вече съм напълно будна. В Джорджия с баща ми обичахме да ставаме по изгрев-слънце и да се разхождаме по брега. А в Сан Франциско това, което ме буди сутрин в седем, е алармата на часовника, клаксонът на училищния автобус, който взема детето от долния етаж, или звукът на стъклените бутилки, които с трясък се изсипват в камиона за рециклирани отпадъци. Обичам града, но там никога не съм се чувствала напълно у дома си.

Към Италия бях привлечена заради накачалите по хълмовете градове, храната, езика и изкуството. Бях запленена също и от усещането за пълноценен живот, от съвместното съжителство на различни времеви периоди, което създава впечатление за безкрайност. Всяка сутрин, докато пия кафето си, вдигам тост за етруската стена над нас и за великите абстракции, които се проявяват във всички аспекти на тукашния живот — от агресивното шофиране по магистралата до следобедната разходка през *piazza*-та. Заради безграничното ми любопитство към тази страна и нейната многопластова култура ми се е паднало да прекарвам по няколко месеца тук. Но основното, което е напълно неочаквано и отвъд всякаква логика, достига до мен чрез църквата.

За своя изненада съм си купила порцеланова Дева Мария с малка чаша за светена вода. Като човек, който се отказа първо от методистката, после от епископалната вяра, аз не вярвам в свойствата на светената вода. За мен такава е водата от артезианския извор, която открих в една скала близо до къщата. Той сигурно е бил първоначалният водоизточник на дома. А може и да е по-стар от него — от времето на Средновековието, древните римляни или етруските. Въпреки вътрешните стремления, които усещам напоследък, не очаквам от мен да излезе католик, нито дори вярващ. Аз съм си езичница по рождение. Южняшкият популизъм от съвсем рано тече в кръвта ми. Самата идея за папа, че последна дума има някакъв си папа,

ме кара да настръхвам. Нашият свещеник наричаше култа към Девата и светците „идолопоклонничество“. А съучениците ми обиждаха Анди Еванс, единствения католик в нашето училище, наричайки го „гълтач на скумрии“. В колежа за кратко бях привлечена от романтиката на литургията, особено от историята за тримата рибари, която чух в катедралата „Сент Луис“ в Ню Орлиънс. Но загубих интерес към цялата работа, когато моята приятелка католичка ми заяви съвсем сериозно, че всяка целувка, която продължава повече от десет секунди, е смъртен грях. Десетсекундната френска целувка била окей, но двадесетсекундната целувка без език щяла да ми докара неприятности. Въпреки че все още харесвам ритуали, дори празните, това, което ме привлича в църквите тук, е нещо по-дълбоко.

Харесвам кратката литургия в малките църкви по хълмовете на Кортоната, където едни и същи песнопения са поддържали духа на жителите в продължение на осем столетия. Веднъж, когато един черен лабрадор случайно влезе в църквата, свещеникът прекъсна свящото си слово и извика:

— За бога, някой да изкара това куче оттук.

Когато понякога се отбивам сутрин в работен ден, сядам сама и се наслаждавам на провинциалния барок. Мисля си: *Ето ме тук*. Харесва ми парадът на мощите, преминаващ по улиците — свещениците в златни роби, които се движат в облак от тамян, а пред тях деца, облечени в бяло, ръсят по улиците цветчета от зановец, рози и маргарити. В обедната жега едва ли не халюцинирам. Какво ли има в златната кутия, която носят, вдигната високо — може би парче от Христовите ясли? Няма значение, че досега сме си мислели, че Христос е роден в прости дървени ясли — това е част от истинските рождествени ясли. Или нещо се бъркам? Може да е фрагмент от истинския кръст, който бива изнасян навън веднъж годишно специално за въпросното шествие. Изведнъж се замислям за значението на църковния химн „Приюти ме“, който се извисяваше право към небето от бялата дървена църква в Джорджия.

Някога на юг имаше знаци върху дърветата с надпис „Покай се“. По средата на ствола на някой тъничък бор, доста над тенекиения улей, в който се стичаше смолата, висеше предупреждение „Исус

идва“. Тук, когато пусна радиото в колата, напевен глас умолява Дева Мария да се застъпи за нас в чистилището. В една църква наблизко се пази стъкленица със свещено мляко. Както мой студент би казал, типично за Дева Мария.

Лежа на терасата по пладне, пека си краката на слънце и чета за ранните мъченици и средновековните светци. Привлечена съм от многострадалния свети Лоренцо, който бил опечен жив заради вярата си. Според книгата той от време на време казал: „Обърнете ме от другата страна, защото от тази вече съм готов“, което го превръща в мой любим покровител на готвачите.

Заради предаността си към Бог младите девствени мъченици до една били изнасилвани, пронизвани, измъчвани или хвърляни в тъмница. Понякога Божията десница се намесвала и спасявала някоя мъченица като Урсула, която не искала да се омъжи за варварина Конан. Младата жена заедно с десет хиляди други девиси (всички мъжемразки?) плавали с лодки по море, когато Бог ги издигнал в небето и ги спуснал в Рим. Там всички се изкъпали в миро и основали свещен орден. Най-изумителното във всички истории е присъствието на чудо. В Средновековието някои от почитаните жени откривали в устата си препуциума<sup>[1]</sup> на Исус. Не знам дали някъде се пази подобна реликва. (И дали изглежда като сдъвкан ластик или като изсъхнала дъвка?) Последната идея така ме втрещява, че цели десет минути стоя и зяпам пчелите, които се роят в липите, опитвайки се да си представя как въпросното събитие се е случило, и то неведнъж. В момента, в който проумявам написаното, аз съм тотално смаяна. Странно защо никога не съм чувала за подобни ексцентрични явления в Америка, въпреки че веднъж получих цял куп книги с житията на различни светци. Когато се обадох в книжарницата, оттам ми казаха, че дарителят пожелал да остане анонимен. Връщам се към четивото и откривам, че някои от мъчениците страдали от „свещена анорексия“ и живеели само на вода. А когато мощите на някой светец били изравяни, целият град се изпълвал с аромат на цветя. След като свети Франциск изнесъл проповед пред птиците, те литнали във формата на кръст, след което се разделили в четири посоки. За да докажат смирението си, светците били готови да изпият гнойта и да изядат въшките на бедните. За да върнат жеста, вярващите изпивали водата, в която светецът се е къпал. Хората вярвали, че ако разрежат сърцето на

починал светец, вътре ще намерят яркочервен рубин с образа на светото семейство. *О, сега вече разбирам къде се крие коренът на тяхното страхопочитание. Наистина разбирам.*

Разбирам, защото тази интензивна страст и жажда за чудеса е толкова типична за Юга. Вече почти съм забравила за прешлените на Дева Мария или за нокътя на свети Марко. Най-любим ми е дъхът на Сан Джузепе<sup>[2]</sup>. Представям си как запушената бутилка от матово зелено стъкло се отваря и отвътре излиза дъхът на светеца. Когато бях малка, нашата шивачка държеше на перваза на прозореца над шевната машина буркан с камъните, които ѝ бяха извадили от жлъчката. Тропосвайки подгъва на роклята ми, тя процеждаше през карфиците, които стискаше между зъбите си:

— Боже, не искам пак да ме подлагаш на подобно нещо. Сега се обърни. Дори бензинът не разтваря тези пущини.

Камъните бяха нейният талисман против болести. Символ и предупреждение.

Цели две години Санта Доротея останала зад стените на усойната си килия в катедралата. Живеела на хляб и овесена каша и си вземала причастие през решетките на килията. Мразех да ходя при мис Тиби, която изрязваше мазолите на майка ми, изтъркваше мъртвите клетки с царевично брашно и намазваше стъпалата ѝ с гъст лосион, който миришеше едновременно на машинно масло и топъл шоколад. Голата крушка осветяваше не само крака на майка ми, положен върху една възглавничка, но също и ковчега, в който мис Тиби спеше нощем, защото не искаше смъртта да я свари неподготвена.

Когато бях в гимназията, с приятелите ми паркирахме на безопасно разстояние от сградата на сектата Holy Rollers и тайно наблюдавахме през прозорците хората, които изпадаха в религиозен екстаз и понякога крещяха и се търкаляха по земята в конвулсии и гърчове. Ние, като истински профани, сподавахме смеха си, придавайки сексуален смисъл на страстното им кълчене. После сядяхме в колата, Джеф палеше цигара и гледахме как същите тези хора се измъкват от очуканата църква, сякаш нищо не е било. В Неапол съсирената кръв на Сан Дженаро, която се пази в стъкленница, се втечнява веднъж годишно. Четох и за разпятие, върху което расте косъм на Исус, който веднъж годишно се подрязва. Това последното съвсем се доближава до южняшката чувствителност.



Мисля, че в Съединените щати нямаме специални места, на които да държим странните неща, затова те изскачат пред нас без предупреждение. Неотдавна шофирах на юг и спрях близо до Метер, Джорджия, за да си купя сандвич с печено месо. След солено-сладкото свинско и студения чай попитах къде е тоалетната и собственикът — потен дебелак — просто кимна към дъното на помещението. По нищо не личеше, че зад вратата параван ще се натъкна на два оплешивели щрауса. Как тези прашни създания се бяха озовали в това затънтено кътче на Джорджия и какво беше накарало собствениците на закусвалнята да ги приютят, е загадка, която ме подтиква към философски размишления в безсънните ми нощи.

Моето детство в богобоязливия Юг, където вярата лекуваше и хората се бояха, че краят на света наближава, ми даде възможност да видя множество колекции от змии, които разглеждах по бензиностанциите, докато родителите ми зареждаха с гориво. Много пъти минавахме покрай религиозни церемонии, в които наблюдавах мистериозно „опитомени“ змии, а в градчетата покрай мочурищата съм попадала на всевъзможни атракции, събрани от четирите края на света. Знаех, че с кутия кости от черна котка може да се направи могъща магия, от която можеш да се предпазиш единствено с гривна, направена от монети от по десет цента. Бях свикнала с клетките на алигаторите, в които малките се катереха по гърба на майката — четириметрова красавица, в чиято широка част можех да застана права. Провисналата телена ограда нямаше да ме спаси, в случай че на тези спящи дънери им хрумнеше да ме подгонят — алигаторите развиват скорост от 110 км в час. Елените албиноси бяха покрити с кърлежи, които полазваха по ръцете ми, когато посягах да погаля мъхестите муцуни. Харесвах препарираната пантера със зелени мраморни топчета вместо очи и деветметровата тения в буркан. Собственикът ми обясни, че тя излязла през устата на седемнадесетгодишната му племенница, след като лекарят я подмамил със скилидка чесън, набодена на клечка за зъби. Той изчакал тенията да си покаже главата и част от тялото. Сграбчил я бързо и с един замах ѝ отрязал главата с бръснач. После издърпал останалата част от стомаха на Дарлийн, така както се вади въже от реката.

Феномени. Чудеса. Притиснати от реалността, хората от градовете все по-малко вярват в свръхестественото. Но тези, които

живеем по-близо до гората и звездите, продължаваме да проявяваме интерес към него. Затова за мен кобрата със сплесканата глава е много по-впечатляваща от гърмящите змии, чиито кожи висят по стените в офиса на собственика на „Осмото чудо на света“, където сме спрели да заредим бензин. Вече сме близо до Джаспър, Флорида, където нашите са се оженили в полунощ. Въпреки предупреждението на майка ми, че тези хора са панаирджии и че зрелището не си заслужава, аз разполагам с десет минути, преди да тръгнем към Уайт Спрингс. Леко развълнувана от възможността да ме зарежат на този завой при обвитите в мъх дъбове и сребърната каравана, позиционирана върху четири бетонни блокчета, поглеждам през прозореца и виждам как една жена си мие косата над ламаринен леген, а от радиото гърми „Толкова съм самотна, че чак ще се разплача“. Тогава, както и сега, знам, че мъжът с фосфоресциращото фенерче и розите, татуирани съответно на гърба и бицепсите му, вярва в тези чудеса. Следвам го до бамбуковата хижа, където кобрата от затътената Калкута се надига под звуците на увития в целофан гребен. Тя хипнотизира краставите кутрета, които тъпчат опашката ѝ на прага на бараката. Петелът изкукуригва наперено, а синьото в окраската му е по-синьо от очите на майка ми и моите, които, както се знае, са най-небесносините. Очите на петела са същите като на змията. Жената на собственика излиза от караваната, небрежно наметнала боа около врата си. Тя хвърля на една змия огромен плъх, без дори да си направи труда да го нареже на парчета. Плъхът просто изчезва в пастта на змията като юмрук в ръкава на пуловер. Купувам си безалкохолно и овесена курабия и тичам към стария олдсмобил, чийто двигател пърпори в жегата. Баща ми директно потегля, а зад нас се разхвърчават камъчета.

— Какво си взе? — обръща се назад майка ми.

— Само нещо за пиене и това — показвам ѝ голямата курабия.

— Тези неща се правят със свинска мас. Това не е глазура от белтък, а просто свинска мас, посипана с пудра захар, която разваля зъбите.

Аз не ѝ вярвам, но когато отхапвам сладката, тя е пълна с личинки. Бързо я изхвърлям през прозореца.

— Какво видя в онази ужасна дупка?

— Нищо — отговарям аз.

С течение на годините аз възприех южняшката мания по мястото, което смятам за продължение на самия човек. Струва ми се съвсем естествено да бъде направена от червена глина, тъмна речна вода, бял пясък и мъх.

Но в Сан Франциско така и не можах да се почувствам част от мястото. Белият град с ясните светлини върху водата, с чистия, спиращ дъха бряг и меките контури на хълмовете, които приличат на спяща под зелено одеяло гиганти, ме кара да се чувствам като възхитен турист, успял за малко да избяга от сивото ежедневиe. Моята къща е една от хилядите тук. Животът ми е просто поредната история в големия град. Погледът ми пробягва разсеяно през островърхата пирамида на „Трансамерика“ и назъбения хоризонт, който се вижда от прозореца на всекидневната. Тук всеки предпазливо е открял вратата си и плахо наднича да види кой е отвън. Вие ме виждате през моята пролука, аз ви виждам през вашата. Всички сме си безкрайно самодостатъчни.

Никога не ми омръзва да обикалям италианските църкви. Да, извитите арки и триптихите определено ми харесват, но това, което ме привлича във всяка църква, е характерният ѝ мирис на прах, ароматът на времето. Навсякъде доминират сцени от Благовещение, Рождество и разпятието. По същество те пресъздават мистерията на двете изначални сили — раждането и смъртта. Хората сме крехки. В страничните олтари, високите арки, стъклените сандъчета с ръкописите в криптите и сенчестите извивки на апсидата се разиграват множество битки между приказния религиозен жанр и архетипните сюжети. Привлечена съм от странна картина, която сякаш е оживяла на стената. В една тъмна ниша близо до тавана в „Сан Джиминяно“ Ева дръзко се изправя от разтворения гръден кош на проснатия Адам. Не така си представях нейното сътворение, четейки Битие, според което тя се появява леко като „Да бъде светлина“. Тук всичко е изобразено графично, явно някой страстно е искал да присъства на чудото. Сцената е ярка като фантастичната кобра от Калкута, която виеше спирали пред очите ми в маранята на Южна Джорджия. Адам е парче месо. Картината грабва зрителя, сякаш е флуоресцентна. Сега ме чуйте внимателно. В сцената от Страшния съд, която Синьорели е нарисувал

в катедралата „Орвието“, хора от плът и кръв стоят, величествено изправени до озъбените скелети, каквито са били миг преди да възкръснат. Части от телата им все още светят с аурата на голите кости — прозрачна бяла светлина се излъчва от твърдата, триумфираща нова плът. Странен обрат — свикнали сме да мислим, че плътта изгнива, но тук се сблъскваме с идеята за подмладяването. В същата част на катедралата виждам и фрагменти от ада — хвърчащи дяволи със зелени глави и змиевидни гениталии. Прокълнатите се гърчат под бичовете и остриетата на копията, а една пищна блондинка (ясно какви са греховете ѝ) е възседнала дявол със закърнели, уродливи криле. Очевидно този среднощен кошмар е нечия представа за възхода и падението на човека. Картините щяха да бъдат върховни, ако не беше елементът на комикс, който се среща в болшинството църковни изображения — тази безмълвна професия от равното повествование към старозаветния огън и жупел, който все още държи позиции в Американския юг. Чудно как, освен „Покайте се“ по южняшките борове все още не са окачили и табели с надпис „Страшния съд“?

Обикаляйки из църквите, многократно попадам на образа на прободения със стрели Сан Себастиано, на мъченицата Агата, която държи поднос със собствените си гърди, които приличат на две рохки яйца, на Санта Агнес, която набожно коленичи, докато един прекрасен юноша ѝ забива нож във врата. Почти всяка църква си има заключен сандък, който прилича на малък мавзолей с реликви, но какво е тяхното значение? Трън от короната. Пръсти от Сан Лоренцо. Талисмани, които сякаш казват на посетителите: „Дръжте се, вярвайте като тези хора“. Стойки в тъмната крипта на провинциалната църква, в която от няколко века се пази шепа прах, виждам, че дори и днес, в края на нашето столетие, сандъкът е почетен със свежи карамфили. Осенява ме второ прозрение: *Това е място, в което съхраняват спомените и потребностите си.* Освен че функционират като огромни културни хранилища, тези църкви подслоняват и интимните човешки нужди. Колко близки (и колко далече от историческата църква и кървавата история на папството) ми се струват сега грубата роба на свети Франциск и стъкленницата със сълзите на Дева Мария. За мен те вече са като медальона със светлокестенявия кичур (не помня чий), като кутийката с розови листенца, която стоеше зад бутилката с магнезиево мляко върху полицата, като писмата, пристегнати с

панделка, и като прозрачнобелия камък от Залива на полумесеца. Незабравими. Докато лъскам подовете и изцеждам парцала, мога да си мисля за Санта Зита от Лука, покровителката на домакинството, каквато вкъщи беше Уили Бел Смит. Плетач на кошове, просяк, погребален агент, страдащ от дизентерия, нотариус, спелеолог — всеки си живее в някаква парадигма. Някога се бях изгубила, но вече се открих. Аз не съм съгласна със средновековната идея, че светът отразява Божия ум, и затова възприемам църквата като топографска карта на човешкия ум. Моята интерпретация е изцяло светска — аз смятам, че ние сме създали църквата от нашите копнежи, спомени, желаниа и от съкровените си лични чудеса.

Аз съм алергична към портокаловия сок и когато ми се възпали гърлото, знам, че в църквата в Монтепулчано, града, чието име звучи като скъсаните струни на чело, има светец — Сан Биаджо, който в момента е само въплътена метафора и представлява шепа прах в кутия от ковано желязо. Малката ключалка на кутията ни напомня какво най-вече не трябва да забравяме — че не сме сами на света. Сан Биаджо фокусира мислите ми и ме кара да се издигна отвъд дискомфорта на възпаленото гърло. Моли се за мен, Биаджо, отведи ме по-далече, отколкото сама мога да стигна. Когато телевизорът не ще да се оправи нито с въртене на копчетата, нито с удар отстрани, винаги мога да призова Санта Киара. Киара — ясна. Тя е била ясновидка, а оттам до телевизора има само крачка, което я прави идеалната покровителка на телекомуникациите. Един телевизор е нищо работа за едно толкова напреднало момиче. Няма да е лошо да сложа нейна статуетка върху него. На 31 юли догодина в катедралата на Перуджа ще изложат венчалната халка на Дева Мария. Историята твърди, че тя е била „благочестиво открадната“ от една църква в Киузи, което си е своето рода оксиморон. Колкото до мен, и без грам вяра, пак ще отида.

Качвам се по стълбите, топвам пръсти в изворната вода на моята порцеланова Мария и рисувам кръгче на челото си. Когато ме кръщаваха, методисткият свещеник натопи една роза в сребърна купа с вода и поръси косата ми. А аз винаги съм си представяла кръщението си така — стоя до колене в мътната Алапаха, потапят главата ми под водата и когато оставам почти без дъх, ме изправят пред пеещото

паство. Изворната вода в порцелановата ми Мария не може да отмие греховете ми или тези на света. За мен Девата винаги е била по-скоро Мери, като името на любимата ми леля, отколкото Санта Мария. Мери е просто приятелка, приятелка на майките, които изстрадват мъката на децата си, приятелка на децата, които гледат как майките им страдат. Тя виси над всеки касов апарат и банково гише, над тезгяха във всеки бар и хлебарница и аз съм свикнала с нейното присъствие. Английският писател Тим Паркс пише, че без нейното вездесъщо присъствие, което да ви напомня, че всичко си е както преди, „може да решите, че това, което ви се случва тук и сега, е уникално и безкрайно важно... Самият аз се чудя дали Мадоната не прилича по нещо на луната“. Да, моята неосветена вода успокоява. Спирам на върха на стълбите и повтарям прекрасната дума *acqua*. Преди години на брега на езерото Принстън, под балдахина от дървета, отрупани с пищни розови помпони, едно момиченце се научи да казва *acqua*.

— *Acqua, acqua* — викаше тя, загребвайки с шепи вода и изливайки я върху главата си. *Acqua* звучи по-весело и забавно, по-мокро и приключенски. Гласът ѝ още отеква в мен, но днес споменът ме кара да се хвана за кутрето Златният пръстен с печат, семейна реликва, се изхлузи и падна в тревата. Така и не го намерихме Водата на живота. Задушевни спомени.

Задушевност. Докосването до земята, на което Ева се е радвала, преди да я изгонят от рая.

В картините хълмистите градчета са се сгушили в дланта на Мария или в убежището на синята ѝ мантия. Наум преброждам всяка улица на родния ми град в Джорджия. Познавам чаталите на всеки орех, преливащите водоскоци, дивата круша на алеята. Накацалите по хълмовете на Тоскана селца приличат на големи замъци с тесни като коридори улици и площадчета като претъпкани общински зали. В селските църкви цари домашен уют — лепената покривка, бродирана и изгладена, и бурканът с алени далии като нищо могат да украсят нечий домашен олтар или всекидневна. Тук се чувствам като у дома си, също като в къщата на дядо и баба, на леля, на приятелите ми — домове, които познавах като дланта на ръката си. Харесвам криволичетите улички към манастира, където от четири столетия насам невидимите монахини плетат и кърпят дантели. Не съм зървала нито върховете на пръстите, нито дори крайчеца на одеждите им. Отвън две жени, които

явно се познават открай време, седят на стари дървени столове пред прага на къщите си и плетат. Стръмната улица се спуска рязко надолу към градската стена, отвъд която се простира долината. По почти отвесния склон, който нито една кола не би трябвало да може да изкачи, се катери миниатюрен фиат. Луда работа. Баща ми обичаше да кара през придошлите потоци, които наводняваха падините и прашните пътища. Аз треперех от вълнение, а той се смееше и надуваше клаксона, когато водата стигнеше до прозорците на колата. А дали не ми се е струвало водата да стига чак дотам?

Можем да се върнем и отново да заживеем в тези прекрасни къщи — трябва само да освободим резето, да завъртим в ключалката огромния железен ключ и да отворим вратата.

---

[1] Препуциум — кожата, покриваща върха на пениса. — Б.пр. ↑

[2] Свети Йосиф — бащата на Исус Христос. — Б.пр. ↑

## SOLLEONE

Колко полезна в италианския е наставката *one*. *Porta*, врата, става *portone* и вече няма съмнение коя е главната порта. *Torre* става *torreone* — името на нашата част от Кортоната, където някога явно е имало голяма кула. В такъв случай *minestrone* не е никак случайна супа. Дните, когато слънцето е в *Leone* (Лъв), са *Solleone* — дни на голямо слънце. На юг им казваме кучешки дни. Нашата готвачка ми обясни, че ги наричали така, защото ужасната жегата подлудявала кучетата и те хапели хората. Плашеше ме, че и аз ще бъда ухапана, ако не я слушам. В крайна сметка останах разочарована, когато открих, че тези дни са кръстени така, защото по това време Сириус, кучешката звезда, изгрява и залязва заедно със слънцето. Учителят ни по физика каза, че Сириус е два пъти по-голяма от слънцето и аз тайно си помислих, че от този факт жегата се засилва още повече. Тук огромното слънце изпълва небосклона като в детска рисунка с къща, дърво и слънце. Цикадите са в крак с времето — те предлагат идеалния музикален съпровод в жегата. Още на размисъл те вече пицят в кресчендо. Не проумявам как насекомо с размера на човешки пръст може да вдига подобна връва само с вибриращия си гръден кош. Когато започнат да извисяват трелите си, имам чувството, че някой дрънчи с дайре в ушите ми. А около обяд вече звучат като цитра, най-дразнещия музикален инструмент. Само вятърът ги кара да замлъкнат — вероятно не могат да се държат здраво за клоната и едновременно с това да вибрират. Но тук рядко появява вятър, с изключение на злобния *scirocco*, който само фучи под жаркото слънце, без да разхлажда. Ако бях котка, щях да извия гръбнак. Този горещ вятър довява частички пясък от африканската пустиня и ги набива в гърлото ти. Простирам прането и то изсъхва за минути. Листовите хартии в кабинета ми се разхвърчават като ято бели гълъби и се скупчват в четирите ъгъла на стаята. Липите отронват по няколко сухи листа, а цветята сякаш изведнъж помръкват, въпреки че тази година имахме достатъчно вода и ги поливахме обилно всеки ден. Маркучът черпи вода директно от стария кладенец и



в края на горещия ден те сигурно се чувстват пометени от леденостудената струя. Може би това ги изтощава. Крушата на предната тераса е натежала като родилка, преносила бебето. Трябваше да оберем малко от плода. Клоните се кършат под тежестта на златните круши, които в момента червеняят. Не мога да реша дали да се потопя в метафизиката, или да готвя. Върховната природа на съществуването или студена чеснова супа. В крайна сметка двете не са толкова различни неща. А и да са, няма значение, твърде горещо е да мисля за това.

Колкото по-зноен е денят, толкова по-рано ставам. Осем, седем, шест часът — и още със ставането намазвам лицето си със силен слънцезащитен крем. Най-приятните разходки започват от Тореоне. Отвесен път води към „Ле Челе“ — манастир от дванадесети век, където в определени часове посетителите могат да разгледат миниатюрната килия на свети Франциск. Основите на манастира са положени през 1211 г. от група францискански монаси, които живеели като отшелници в Монте Сант’Еджидио. Архитектурно „Ле Челе“ прилича на каменна восъчна пита, кацнала върху хълма, и напомня за пещерите, обитавани от монасите. Спокойствието и уединението, които царят на това място, са осезаеми. В началото на лятото водата приижда в дълбокия каньон със своя собствена музика, а понякога различавам и нещо като пеене. Но сега потокът е съвсем пресъхнал. Зеленчуковата градина на манастира е образцова. Един от монасите капуцини, които живеят тук, върви бос по хълма в посока към града. Той е облечен в груба кафява роба и странна островърха бяла шапка (оттам и името „капуцин“, защото съчетанието прилича на капучино). Помага си с два бастуна. С бялата си брада и свирепия тъмен поглед монахът прилича на средновековно привидение. Докато се разминаваме, той се усмихва:

— *Buon giorno, signora. Bene qua*<sup>[1]</sup> — казва той и обгръща с поглед околността. След това отминава плавно, сякаш е бащата на времето, яхнал ски.

Тази сутрин обаче аз тръгвам по стръмния път, който минава покрай няколко къщи и една кучешка колиба. Лаят на кучетата ме съпровожда няколко метра след като вече съм отминала. Оттук насетне белият път се вие през борови и кестенови гори. Не се виждат никакви коли или хора. Околните хребети са изпъстрени с горски цветя, сякаш

някой е минал и безразборно е поръсил със семена, които веднага са поникнали и цъфнали. На върха на хълма откривам стара изоставена къща, чийто покрив представлява масивна плоча. Вратите и прозорците са обрасли с къпини. Мяръвам тъмни стаи с каменни стени. Пред мен се открива обширна панорама към Кортоната и Вал ди Киана — зелено-жълта покривка от слънчогледи и зеленчукови посеви. Горният етаж на къщата сигурно е с нисък таван — точно колкото да се побере грубо легло, сковано от кестенови дъски и застлано с пухен юрган. Терасата свършва там, пред люляковите храсти. Една розова роза продължава безгрижно да пръска очарованието си. Чия ли е била тази къща? Дали на мълчаливия дърводелец, който с наслада си е подръпвал от лулата и е пийвал *grappa* в зимните вечери, докато *tramontana*, северният вятър, е блъскал по стъклата на прозорците? Навярно жена му се е оплаквала, че я е натикал така дълбоко в провинцията. Не, била е доволна, че има възможност да бродира спалното бельо на графинята.

Къщата е малка, но на кого му се стои вътре, когато навън се простира широка тераса с изглед към света? Къщата чака, изпълнена с потенциал. Да видиш нещо и да започнеш да мечтаеш, значи да си представиш, че съществува в някаква друга форма. В крайна сметка някой ще я купи и може би ще обърне Тоскана, докато намери стара плоча, с която да възстанови автентичния вид на покрива. А може би новият собственик ще направи изцяло нов покрив. Но каквото и да реши, той ще бъде привлечен от атмосферата на изолираност и от магнетичната панорама на мястото, което всеки ден ще утешава и приласкава изтерзания му дух.

Накрая пътеката тръгва през гората и излиза на любимия ни римски път. Предполагам, че той е дело на роби. Когато за пръв път чух, че близо до нас минава римски път, реших, че той е уникален. Не след дълго обаче попаднах на една доста дебела книга, която описваше множеството римски пътища в околността. Вървя сама и се опитвам да си представя, че надолу по хълма се спускат колесници, въпреки че вероятно е да срещна някой *cinghiale*, глиган, който се скита наоколо. В един поток все още се процежда вода. Вероятно някой полуприпаднал от жегата римски вестоносец е спрял тук като мен да разхлади нозете си, преди да продължи на юг с новината, че император Адриан е започнал да строи стената. Но явно някой е бил тук и по-

наскоро, тъй като на тревата до потока забелязвам кондом и смачкана салфетка.

На влизане в града виждам един блед съсухрен мъж, който очевидно умира. В последен опит да го върнат към живота близките му са го изнесли на прага да се попече на слънце. Той е разперил пръсти върху гърдите си, за да стопли всяка своя костичка. Ръцете му са огромни. Вчера така ме удари токът, че палецът ми остана изтръпнал цял половин час. Опитвах се да издърпам жицата на настолната лампа, която незнайно как беше попаднала между ребрата на радиатора. С едната ръка натисках ключа на лампата, а другата ми беше върху радиатора. Изпищях и отскочих назад, разтърсена като животно, което не разбира какво му се случва. Чудя се дали и този мъж не се чувства така, изпружен на слънцето. Жизнената му сила изтича, а великата слънчева енергия го облива и зарежда. Жена му седи до него в очакване. Тя не се занимава с цветята в градината, а изпраща съпруга си по пътя към отвъдното. Може би ще изсуши мъртвото му тяло и ще намаже с вино и зехтин костите му. А може би жегата е размътила ума ми и мъжът просто се възстановява от операция на апендицита.

Трябва да отидем до Арецо, на половин час път оттук, за да платим застраховката за следващата година. От компанията май очакват да ги посетим лично, вместо да изпратим чек. Оставяме колата на напечения от жегата паркинг близо до гарата. Цифровият термометър на сградата показва 36°C. След приятната среща със синьор Донати хапваме по един сладолед и отиваме до любимия магазин на Ед — „Шугър“, откъдето той си купува риза. После се отбиваме и до моя любим магазин — „Бусати“, за да купим хавлиени кърпи за ръце. Когато се връщаме при колата, термометърът безмилостно показва 40°C. Дръжките на вратата парят като пещ. Жегата вътре ни зашеметява. Отваряме отвсякъде и след малко влизаме. Клепачите и обещите ми са горещи. Ед движи скоростния лост само с два пръста. Струва ми се, че косата ми пуши. Магазините затварят. Това е най-горещата част от най-горещия ден на годината. Вкъщи си приготвям вана с хладка вода, покривам лицето си с влажна кърпа и оставам да лежа така, докато тялото ми се охлади до температурата на водата.

Сиестата се превръща в ритуал. Смъкваме капациите и оставяме прозорците отворени. Подовете из цялата къща се изпъстрят с ивици светлина. Ако някой е достатъчно луд да излезе навън след един и половина, няма да срещне нито човек, нито куче. Сещам се за думата *torpor*, апатия. През тези свещени три часа всички магазини са затворени. Ако те ужили пчела, а си алергичен към ужилване, мисли му. В Италия сиестата е времето за гледане на телевизия и за правене на секс. Може би това отличава средиземноморския темперамент от северния — тук децата са заченати на светло, а там — на тъмно. Овидий е възпял сиестата още преди края на първото хилядолетие. Той лежи отпуснат в знойния следобед. Единият капак на прозореца е затворен, а другият — полуоткрехнат. „Полумракът, от който срамежливите девойки се нуждаят — пише той, — за да скрият колебанието си.“ След това се пресяга за дрехата, която не скрива много. Е, всичко винаги е ново под слънцето. Тогава, както и сега, хората набързо са се подмивали в легена и отново са се хващали за работа.

Каква прекрасна идея. Да разполагаш с три часа на ден, през които си свободен да се отдадеш на собствените си интереси и желания. И то във време, в което си активен, а не просто след осем или девет часа, когато умората те надвива.

Сенчестата къща с високите тавани и спуснатите капаци е напълно тиха. Дори цикадите са се умълчали. Спокоен, мързелив следобед. Разхождам се от стая в стая отчаян и заради удоволствието да усещам успокоителния хлад на теракотените подовете. Класическата гледка, на която вече единадесет пъти се насладих, ме посреща и в новата всекидневна — тъмни греди, бял тухлен таван, бели стени, лъснат тухлен под. За мен грубите повърхности и контрастните цветова на типична тосканска къща са най-привлекателният архитектурен интериор на света. Свежи и светли през лятото, стаите излъчват топлина и уют през зимата. Тропическите къщи с бамбукови покриви и стени, които улавят всеки полъх на бриза, както и кирпичените къщи на Югозапада с техните закръглени като човешко тяло огнища ми внушават същото усещане — че бих могла да живея в тях. Архитектурата им изглежда съвсем естествена, сякаш са се пръкнали от земята и са били само леко дооформени от човешката ръка. В Италия слоят боя или восък се нарича *travo* — ръка от

въпросното вещество. Преди да измажем новата стая, на едно място забелязах инициалите на Фабио, издълбани във влажния цимент. Спомням си как поляците бяха издълбали „Полша“ в основата на каменната стена. Чудя се дали археолозите не откриват безброй анонимни подписи, оставени от ръцете на незнайни строители. На стената на праисторическата пещера Пеш Мерл във Франция с изумление видях отпечатъци от човешки длани като тези, които децата в детската градина оставят над нарисуваните кончета. Това всъщност е „подписът“, който неграмотният художник оставя от кръв, сажди или пепел! Когато отвориха великите египетски пирамиди, стъпките на последния човек, излязъл отвътре, все още стояха, отпечатани върху пясъка — знак, че и последната работа за деня е била свършена.

Една пеперуда се мъчи да мине през капака на прозореца, но не успява. Докато заспивам, бръмчащият вентилатор се върти наляво-надясно като глава, която се оглежда наоколо.

Обичам жегата. Обичам упоритата ѝ настойчивост. Нещо в мен казва „да“. Може би това, че израснах на юг, а може би древните ми корени, които стигат чак до вкаменелостите на първите хора, родени под жаркото слънце.

Въпреки задуха околността изглежда прохладна. Тази година терасите не са избелели като друг път. Гледката към Апенините е свежа и зелена. Оттук виждам как малка човешка фигура скача в един басейн в долината.

Тъй като сме доста нависоко, нощите стават приятно хладни. В късния следобед над района се струпват облаци и сенките им прекосяват зелените хълмове. Довечера е нощта на Персеидите и в Сан Лоренцо има празник на метеоритния дъжд, а това е и повод за празнична вечеря. Виждали сме го и преди, чували сме ахканията и знаем, че ако за момент се разсееш, дългоочакваната бляскава метеоритна каскада вече е отминала. Чесновата супа, заради която се откъснах от Бостий<sup>[2]</sup>, се охлажда в хладилника. Вече съм готова да пристъпя към пилето с лимон и босилек — рецепта, на която се натъкнах случайно, и към любимия на Джулия Чайлд<sup>[3]</sup> картофен огретен, който правя от години. Разполагам с достатъчно зрели круши, които мога да нарежа и заляя с импровизиран яйчен крем с

маскарпоне. Изстъргвам птичите курешки от жълтата маса и застилам отгоре покривка, която уших през зимата от парче плат, останало след тапицирането на градинските столове в Пало Алто. Тогава цели дни се борих с двойния кант на възглавниците за шезлонгите. Бих могла още сега да изляза през вратата на трапезарията, да изтупам онези възглавници, да кажа „Мирно!“ на кучето и да вляза в обраслия с кумкуат, локуат, див портокал и маслини двор. Или пък не? Всяко нещо с времето си. Преди петнадесет години, когато в „Калико Корнерс“ купих топ плат на жълти цветя, изобщо не си представях, че от него ще уشيا покривка за своя нов живот в Италия.

Пред очите ми като ветрило от тесте карти преминават хилядите привидно несвързани, банални случайности, които ме накараха да дойда тук и да възстановя тази къща. Един произволен завой по пътя и животът щеше да ме отведе другаде, където щях да бъда различна. Кога ли за пръв път се е появил изразът „място под слънцето“? Рационалният ми ум вечно се вкопчава в идеята за свободната воля и случайността. Кръвта ми обаче нашепва, че това е съдба. Тук съм, защото прескочих през прозореца онази нощ, когато бях на четири.

Всички летни плодове узряха под огромното средиземноморско слънце. В началото, когато пристигнах, черешите, а сега и жълтите праскови. Вървим по римския път към Сант'Еджидио и берем в шепи горски ягоди, които потрепват като скъпоценни камъни под назъбените си листа — най-божествения от всички плодове. След тях са белите праскови с бледа и уханна плът. Сладоледът от тях те кара да искаш да танцуваш. После идват сливите във всичките им разновидности — малките кръгли жълти джанки, тъмните синьо-лилави сливи и тези, бледозелените, които са по-едри от топка за голф. Гроздето започва да зрее в по-южните части на страната. Първо се зачервяват ябълките, а след тях и първите круши. Малките зелени круши не изглеждат узрели, но всъщност са. Следват ги възкръглите круши, изпъстрени с лунички. През август смокините тепърва започват да се наливат и достигат пълна зрялост чак през септември. И най-накрая узряват къпините, най-летният плод.

В края на август, дни преди да се прибера вкъщи, вземам гевгира и бера къпини за закуска. Всяка сутрин птиците ги нападат, но не

успяват да изкълват много. Брането на къпини е удоволствие, което ме връща в детството. Пропускам тези, които все още се червенят, както и онези, които вече са омекнали, и късам само идеално узрелите плодове. Накрая пръстите ми са оцветени в розово. Топлият, слънчев вкус ме подсеща как като дете берях къпини на едно изоставено гробище. Сядах върху купчина пръст и без да се замислям, късах сочни плодове от храста, чиито корени се преплитаха с костите на мъртвите.

Пчелите са окупирали крушите, а дроздовете пируват с нападалите по земята плодове. Кой може да каже как желанията на нашите предци оживяват в нас? Ароматът на зрели плодове по някакъв начин ми напомня за моята проклетата баба Дейвис. Баща ми тайно я наричаше Змията. Тя беше сляпа като гръцка статуя, но аз винаги съм вярвала, че вижда. Очарователният ѝ съпруг беше изгубил цялата земя, която тя бе наследила от родителите си, собственици на доста голяма част от Южна Джорджия. В неделя баба винаги караше майка ми да я вози до изгубените имоти. Не виждаше къде сме, но надуваше аромата на орехите и памуковите насаждения във влажния въздух.

— Всичко това — измърморваше тя, — всичко това.

Аз вдигах поглед от книгата. Кафявата равнина от двете страни на колата се разстиляше до края на хоризонта. Иди, че вярвай, че земята е кръгла. За пръв път се сетих за баба Дейвис, когато разоравахме терасите за засаждане. Плодородна земя, разкошна като шоколадов кейк. „Бабо, помислих си тогава, бледолика змия такава, виж каква земя, виж всичко това.“

Жегата избива в силен краткотраен дъжд, който обилно напоява земята, след което спира, сякаш нищо не е било. Зеленият пейзаж се размазва в рамката на прозореца. Слънцето отново блясва, но този път не така безмилостно жестоко. Есента започва да се усеща наоколо. Кое я издава? Мирисът на изсъхнали листа? Внезапната промяна във въздуха? Светлината, която денем става леко кехлибарена, или синкавата мараня, която вечер се издига над долината? Бих искала да видя как листата сменят цвета си, да събирам лешници и бадеми, да посрещна първия студ с огън от маслинови съчки. Летните ми дрехи отиват в сака под леглото. Свивам няколко венеца от лозови клонки, градински чай, мащерка и риган — подправки, които мога да използвам през декември. Изсушеният копър отива в шарената кутия,

която намерих в къщата. Вероятно *poppa*, която така обикнах, също е държала подправките си тук.

Мъжът спира пред малкия параклис с китка изсушен бял равнец и палто, наметнато на раменете. Избърсва с ръка порцелановата Дева Мария. Цяла есен, докато аз преподавам на студентите, той ще идва тук, облечен навярно в стар плетен пуловер, а когато застудее — увит с шал около врата. Сега си тръгва. Виждам го как спира и поглежда назад към къщата. За хиляден път се чудя какво си мисли. Той ме вижда на прозореца, намества палтото върху раменете си и се отправя към дома си.

Разхвърляните книги се връщат обратно по рафтовете и моята къща е подредена. Последен къпинов сладкиш и си тръгвам. Един гущер надниква в стаята и панически се изстрелва обратно навън. Мисълта за бъдещето пулсира в мен. В коя ли посока ще поеме то сега? Събирам закуп хвърчащите листове и ги прибирам на полиците в *armadio*, гардероба. Разчиствайки бюрото си, откривам списък: препарат за излъскване на мед; канап; да се обадя на Донатела; да посадя слънчогледи; да посадя още ружи. Слънцето напича етруската стена, превръщайки акациите в дантела. Две бели пеперуди се гонят в любовен полет. Вървя от прозорец на прозорец и поглъщам всяка гледка.

---

[1] Добър ден, синьора. Хубаво е тук. — Б.пр. ↑

[2] Бостий (480–524) — римски философ. — Б.пр. ↑

[3] Джулия Чайлд (1912–2004) — американска легенда — главен готвач, автор на кулинарна литература и звезда в серия телевизионни програми. — Б.пр. ↑



## ТАБЛИЦИ ЗА ПРЕОБРАЗУВАНЕ НА МЕРНИТЕ ЕДИНИЦИ

### Мерки за течности

Американски	Течни униции	Британски	Милилитри
1 чаена лъжица	1/6	1 чаена лъжица	5
2 чаени лъжици	1/4	1 десертна лъжица	10
1 супена лъжица	1/2	1 супена лъжица	15
2 супени лъжици	1	2 супени лъжици	30
1/4 чаша	2	4 супени лъжици	56
1/2 чаша	2 2/3		80
2/3	5	1/4 пинта	140
3/4	6		170
1 чаша/1/2 пинта	8		225
1 1/4 чаши	10	1/2 пинта	280
1 1/2 чаши	12		420
2 чаши/1 пинта	16	3/4 пинта	450
2 1/2 чаши	20	1 пинта	560
3 чаши/1 1/2 пинта	24		675
3 1/2 чаши	27		750
3 3/4 чаши	30	1 1/2 пинти	840
4 чаши/2 пинти	32		900
4 1/2 чаши	36		1000/1 литър
5 чаши	40	2 пинти/1 кварта	1120

6 чаши/3 пинти	48	2 1/2	1350
7 чаши	56	2 3/4 пинти	1600
8 чаши	64	3 1/4 пинти	1800
9 чаши	72	3 1/2 пинти	2000/2 литра
10 чаши/5 пинти	80	4 пинти	2250

### Мерки за тегло

Американски и британски	Метричен еквивалент
1 униции	25 грама
1 1/2 униции	40
2 униции	50
3 униции	60
3 1/2 униции	100
4 униции/1/4 либра	110
5 униции	150
6 униции	175
7 униции	200
8 униции/1/2 либра	225
9 униции	250
10 униции	275
12 униции/3/4 либра	350
16 униции/1 либра	450
1 1/4 либри	575
1 1/2 либри	675
1 3/4 либри	800
2 либри	900
2 1/4 либри	1000/1 кг
3 либри	1.390 кг

4 либри	1.800 кг
4 1/2 либри	2 кг
5 либри	2.250 кг
6 либри	2.750 кг

### Температурни еквиваленти при печене

Фаренхайт	Целзий	Отметка за газта	Температура на фурната
225°	110°	1/4	Много хладна
250°	120°	1/2	Много хладна
275°	140°	1	Хладна
300°	150°	2	Хладна
325°	160°	3	Умерена
350°	180°	4	Умерена
375°	190°	5	Умерено гореща
400°	200°	6	Умерено гореща
425°	220°	7	Гореща
450°	230°	8	Гореща
475°	240°	9	Много гореща

**Издание:**

Автор: Франсис Мейс

Заглавие: Под небето на Тоскана

Преводач: Евелина Огнянова Андонова

Година на превод: 2014

Издание: първо

Издател: Издателска къща „Хермес“

Град на издателя: Пловдив

Година на издаване: 2014

Тип: роман

Националност: американска

Печатница: „Полиграфюг“ АД, Хасково

Излязла от печат: 31.05.2014

Отговорен редактор: Вера Янчелова

Коректор: Здравка Петрова

ISBN: 978-954-26-1335-0

Адрес в Библиоман: <https://biblioman.chitanka.info/books/7878>

# 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.