

Марлена де Бласи

*Любов
в сърцето на Италия*



© First published in the United States under the title:
THE LADY IN THE PALAZZO:
At Home in Umbria

© 2007 by Marlena de Blasi

Published by arrangement with Algonquin Books of
Chapel Hill, a division of Workman Publishing Company,
Inc., New York.

Марлена де Бласи

Любов
в сърцето на Италия



© Издателство „Слънце“, 2013 г.
© Славянка Мундрова-Неделчева, преводач, 2013 г.
© Кремена Петрова, художник, 2013 г.

ISBN 978-954-742-191-2



Издателство „Слънце“
Основано 1937 г.
София • 2013 г.

*За да запазя личното пространство
на приятели и съседи,
някои имена в книгата са променени.
Авторката*



Благодарности

*На любовта на моя живот – Лиса Илейн Нокс
и Ерих Брандън Нокс.*

*За тихата ѝ непоклатима интелигентност –
на Анет Барлоу.*

*За великолепното племе от идоли, герои, рицари
и музи – на Миранда Лопане, Матилде Дзати,
Недо Тероси, Джилберто Барлоцо, Франга
Маджи, Росана Джомбини, Марио де Симоне,
Мария Росария Леонори, Федерика Спачини,
Симона Роки, Анна Романьоли, Шарона Гури и
Мими Барам.*



*На моята любов Фернандо Филиберто Мария,
големия красив благородник от Венеция*

*На Алберто Ромици,
големия красив благородник от Перуджа*

*На Чък Адамс,
големия красив благородник от Чапъл Хил*

*На Алберто Бетини,
големия красив благородник от Савиньо*

*На Розали Сийгъл,
голямата красива благородна дама
от Пенингтън*

*На Една Троманс,
Синеоката нежност*

Поредица
Пътувай и обичай

Хиляда дни във Венеция
Марлена де Бласи

Лято в Сицилия
Марлена де Бласи

Обяд в Париж
Елизабет Бард

Любов в сърцето на Италия
Марлена де Бласи



Очаквайте:

Приятелят
Яж, моли се и обичай в Рим
Лука Спагети

Съдържание

Първа част: Следващата къща

<i>Добре изживеният живот се връща назад.....</i>	13
<i>Истината, твърда и гореща, има своите удоволствия.....</i>	32
<i>Понякога оставяйте животът сам да се оформи.....</i>	43
<i>Животът се живее на етапи.....</i>	66

Втора част: В очакване на балната зала

<i>Това тук е Умбрия.....</i>	75
<i>Навсякъде в Орвието има предчувствие за слава.....</i>	82
<i>Бомбастес се връща в града.....</i>	102
<i>Умбрия е Италия без примеси.....</i>	106
<i>Хората имат нужда да бъдат заедно толкова много, колкото и да ядат.....</i>	126
<i>У всеки от тях има нещо глуповато, Шу.....</i>	142
<i>Предпочетох един валс с красавица пред цял живот с някоя не толкова необикновена.....</i>	162
<i>Ако можеш, изчакай до полунощ.....</i>	171
<i>Наспете се добре и станете рано за великолепието на камбаните.....</i>	186
<i>Повечето от нас пребивават в руините.....</i>	198

<i>Бих искала да имам коса с цвѳта</i>	
<i>на медна жица.....</i>	<i>209</i>
<i>Внимавай с Едгардо д'Онофрио.....</i>	<i>231</i>
<i>Жителите на Орвието.....</i>	<i>235</i>
<i>Ще живеем в бална зала, Фернандо!</i>	
<i>Не е ли прекрасно?.....</i>	<i>260</i>
<i>Брамс в осем часа от къщата отсрѳща.....</i>	<i>271</i>

Трѳта част: На Виа дел Дуомо

<i>Там, откъдето идвам, каним съседите и</i>	
<i>приятелите си на вечеря.....</i>	<i>297</i>
<i>Официални костюми и красиви рокли.....</i>	<i>312</i>
<i>Ще приемете ли покана за един валс,</i>	
<i>госпожо?.....</i>	<i>329</i>

Епизод: Празникът

Рецепти

<i>Сотирани в тиган зимни круши с орехова</i>	
<i>фокача.....</i>	<i>359</i>
<i>Умбричели с оливада.....</i>	<i>363</i>
<i>Свински бут с подправки, бавно задушен с червено</i>	
<i>вино и сушени сливи.....</i>	<i>367</i>
<i>Печена кестенова полента.....</i>	<i>370</i>
<i>Сладолед с кафява захар и карамелизирани</i>	
<i>червени портокали.....</i>	<i>372</i>
<i>Пържени плодове от бъз.....</i>	<i>375</i>

Кратък речник

<i>на храните и вината.....</i>	<i>379</i>
---------------------------------	------------

<i>За книгата.....</i>	<i>382</i>
------------------------	------------

Беше рожденият ден на Дон Паоло и всички хора от селото се бяха събрали на площадчето, за да го почитат. Оркестърът свиреше, виното се лееше, децата танцуваха и докато за момент той стоеше сам под перголата, едно момиченце се приближи към обичания свещеник.

– Е, Дон Паоло, не сте ли щастлив? – запиташа го то.

– Разбира се, че съм щастлив – увери я той.

– Тогава защо не плачете?

Първа част



Следващата къща

Добре изживеният живот се връща назад

Надениците бяха опечени във фурната на пекаря по-рано през деня. Сега, набъбнали и хрупкави, все още в плитките метални тави, се подгриват над жаравата на един мангал, а ароматът им възбужда апетита и се носи над площада. Наблизо, на друга маса, над газова горелка къкри огромен чайник, пълен с галони* местно червено вино. В пурпурните му дълбини плуват цели портокали, набодени с карамфилчета. Една жена с кожена шапка и пуловер над престилката, стъпила на подвижна стълба, разбърква виното с дълга дървена лъжица. Почти всеки, който минава край нея, ѝ казва едно и също:

– Не го оставяй да кипне, Мариуча. *Per carita, non farla bollire.* За Бога, не го оставяй да кипне.

Мариуча се отнася ревниво към своята вълшебна настойка. От време на време разменя по някоя дума през площадчето към мъжа с полентата, чийто меден казан – черен и очукан, виси на стойка от ковано желязо над купчина червено-бяла пепел, димяща нас-

* 1 галон = 4,5 литра. За улеснение на читателите до края на книгата всички англо-американски мерки, използвани от авторката, са предадени по метричната система. – Бел. ред.

ред малък кръг от камъни. Дълга бяла престилка обвива джинсите му и само тънка памучна тениска с надпис „Ю Ту“ го предпазва от късния януарски следобед, докато той бърка ароматната каша от царевично брашно с дръжка от метла, движейки я само в една посока. Да се бърка полентата обратно на часовниковата стрелка, е все едно да предизвикваш съдбата. Всеки умбриец ще ви го каже.

– *Polenta incatenata stasera* – провиква се той към Мариуча.

Полента във вериги довчера. Мъжът сочи към голямата купа боб, която ще прибави към царевичното брашно, когато се сгъсти и стане на гладка смес. Нечие надарено с въображение око през някой отминал век сигурно е забелязало, че зърната на белия боб, промъкващ се в гъстата жълта каша, приличат на верига. Как е станало това, за умбрийците има по-малко значение от факта, че образът се е запазил, и така името на ястието „Полента във вериги“ ще съществува винаги.

Едната страна на площадчето е обгърната от каменна стена, в която има ниска дървена врата. Зад нея, надолу, по стръмни стъпала, се стига до едно *grotto* – голяма пещера, преобразена в селска кухня, снабдена с генератор и осветление. Мраморната плоча, подпряна на дървени магарета, служеща за работна маса, е засипана с брашнена вихрушка. Олиото в двата дълбоки тигана върху печка с дървени въглища изпуска мехурчета. Тази вечер кухнята е сцена, на която се меси, точи и пържи хлебно тесто. Главните роли изпълняват жени, натъкмени в местна носия – престилка на цветя и шал или пуловер, допълнени с противозимен аксесоар като плетена островърха

шапка с пискюл или вълнена забрадка. Тези жени живеят на метри от площадчето, някои в апартаменти, други – в къщите, разположени край площада. Но вместо всяка да готви у дома си, те предпочитат да се съберат заедно в пещерата, за да варят, пекат и пържат храната за селските празници, да консервират опадалите плодове или купищата домати, да сложат сиренето си да зрее и на киснатите във вино свински бутове да се сушат. Човек разбира, че общата им кухня изпълнява други, по-привлекателни функции, също както клубът, барът или стаята за игра на карти служат на мъжете им. Сега две от жените влизат в кухнята, носейки заедно тежък чувал брашно. Други две излизат, всяка хванала от своята страна дървения сандък за вино, пълен с току-що опечени плоски питки с пълнеж, наричани *tortucce*. След миг още една жена излиза от пещерната кухня със закрепена по странен начин на главата ѝ дървена щайга с хляб. Провирайки през тълпата разлюлените си широки хълбоци, с разгърден стар син пуловер, разкриващ гръд, достойна за Юнона, мека, кафява и преливаща над очертанията на роклята ѝ, тя е посрещната с радостни викове. Един мъж захвапва страничната част на пръста си в жест на желание или възхищение.

– *Ciao, bellezza. Ciao, Miranda bella mia.* Здравей, красавице, здравей, красива Миранда – подвикват мъжете.

Миранда оставя хлебния си товар до надениците и тогава, за да подкладе развеселеното им настроение, кара един от по-дребните мъже да стане, заплашвайки го, че ще го опече, ако не се държи прилично. Миранда е на почти седемдесет години, а мъжът,

с когото се закача, е над осемдесетте. Но и двамата ще ви кажат, че се чувстват по-млади сега, когато са остарели, и че добре изживеният живот се връща назад. Както единствената посока, в която трябва да се бърка полентата, това е друга умбрийска истина. Истина номер Две.

И така, вечерята за рождения ден на свети Антонио е готова. Светецът е патрон на това умбрийско село и неговото присъствие и образът му са толкова познати и близки на хората, колкото би бил и някой скъп на сърцето чичо. Чувстват се толкова удобно със светеца, колкото и един с друг. Двата вида връзки са по-скоро тайна, която няма защо да бъде разгадавана. И аз започвам да си мисля, че това е умбрийска истина номер Три.

Вече всички готвачки излизат от пещерната кухня, отривайки ръцете си в престилките, закопчавайки пуловерите и увивайки се по-плътено в шаловете си, за да се присъединят към стотината души, които се разхождат наоколо, поздравявайки се и изпълнени с очакване. Приветстват малцината гости като нас, дошли от близките села на Умбрия и Тоскана, развеждат ги из площадчето, за да ги запознаят с останалите. Въздухът е зареден с нетърпение. Напрегната е дори светлината на деня. Сякаш през небето прекалено силно е разпънат стар червен сатен и залязващото слънце си пробива път през него, пораждайки горещо великолепие над цялата сцена, кара я да замре за миг или може би завинаги, подобно на снимка от старинен фотоапарат, или сякаш невидим художник е размахал четката си, потопена в злато. Тълпата прилича на група деца, нетърпеливи да се отво-

рят вратите на някое забавно представление или на препълнена със сватбари църква, в очакване на булката. Те чакат своя светец и огъня, който ще го прослави. Но сега, когато слънцето се скрива, площадът е обгърнат от студа и търпението им започва да се изчерпва.

Но ето че в дъното на площада се появяват трима мъже. Те крачат напред със снопове клонки в юмруците си – държат ги като извадени от ножниците саби. Това са три поколения от едно семейство: мъжът в средата е обграден от сина си и от баща си. И тримата се казват Антонио. От другата страна към тях крачи дребен, гологлав, облечен в пурпурно расо мъж, размахващ горящ факел. Това е епископът. Също като млади послушници мъжете коленичат на паважа пред него. Епископът целува сведените им глави по темето, запалва вързопите им от пръчки със своя пламък и четиримата мъже в синхрон, с отработено танцово движение, сякаш са дискохвъргачи в пясъчното си поле, изпращат своите горящи факли към голяма пирамида от разцепени и напоени с нафта дъбови дъски. Кладата – примитивна и ужасяваща, пламва. Висока е над шест метра, но изглежда още по-огромна сега, когато пламъците я облизват и се развилняват сред мазната черна дървесина. Тълпата се люшва в първичен екстаз. Само отсъствието на жертвено агне или бледолика девица отличава червените пламъци от древния езически огън, над който се носи острият глас на племето. Това тук пее псалми в чест на свети Антонио. Напомнят на самите себе си и един на друг колко сме малки във Вселената. И всичко това е умбрийска истина номер Четири.

– *Ti piacciono, heh?* Харесват ти, нали? – обръща се пекарят към един мъж, който лакомо се наслаждава на богатия, изпускащ мазнина куп от наденица и пържен хляб. – Аз го опекох – казва пекарят.

– *Ma, io le ho preparate.* Обаче аз ги направих – казва месарят.

– *Ma, guardate, ragazzi, sono io che ho ammazzato il maiale.* Ама вижте, момчета, аз заклах прасето – казва фермерът, чието гордо изказване предизвиква буря от потупвания по гърба и безразборни наздрависи.

Подобно на реликварий в светилище, върху застланата с бяла покривка маса е сложена кръгла пита сирене, обградена със свеци. *Pecorino ignorante*, така го нарича някой – „невежо пекорино“. То е сирене от млякото на наскоро обагвила се овца, направено по *стария* начин, което означава, че е произведено „в незнание“, „невежество“ относно новоскалпените държавни санитарни закони. То е нелегално произведено пекорино, подсирено точно както трябва да се прави сиренето, казва овчарят, който го е направил, почуквайки по калъпа с кокалчетата на пръстите си в търсене на естествена пукнатина. Прилича на скулптор, който опознава каменния къс, от който ще извае творението си.

Защо човек очаква, че овчарят трябва да е на възраст, беззъб и омотан в кожи, нахлупил островърха шапка ниско над веждите си? Този е може би на трийсет години, със зелени и течни като току-що изстискан зехтин очи, разположени нашироко върху сърцевидното му лице. Със сметановото си поло и хубавите си ботуши той е шесто поколение овцевъд и сиренар, който живее със семейството си в каменна къща

от осемнайсети век, обградена от хълмовете и ливадите, по които пасат овцете му. Кара „Харли“, но го държи под навес на края на земите си, за да не смущава овцете си. Неговото сирене – тази увита в тютюневи листа трикилограмова пита, която е узрявала поне две години в глинен съд, представляващ семейна скъпоценност, предавана по наследство, се разпада на бронзови трохи, когато той разчупва кората ѝ с шпакла и чукче. Хората се нареждат на опашка, за да опитат сиренето, всеки държи картонена чашка с черен мед. Един взема своето парче и преди да отхапе, го прокарва през меда, а после го изяжда, сякаш това е единствената храна на света. Невежо сирене, наистина.

На друга маса са подредени девет или десет вида сладкиши със зехтин и аромат на портокалови цветчета. Видът и вкусът на всеки от тях е по-различен от останалите в зависимост от ръката и настроението на пекаря. Повечето хора, поддавайки се на учтивостта и предавайки се пред лакомията, опитват от всички. В това време Мариуча продължава да бди над чайника си и го гаси със студено вино още при първото избълбукване, а Едрогърдата Миранда разказва за чудесата на свети Антонио на група деца, които се боричкат за един сребърен балон.



Научихме за празника на свети Антонио от обявите, написани на ръка с плътни, размити от влагата ръкописни букви, окачени по всички осветителни стълбове и по всички мостове на пътя около езерото: FESTA DI SANT'ANTONIO ABATE, 17 GENNAIO.

Празник на абат свети Антонио, 17 януари.

– Видя ли обявата? Тази вечер е Сант’Антонио. Искаш ли да отидем? – рискувах да задам въпроса въпреки спуснатите надолу ъгълчета на устата на съпруга ми, жълтеникавия тен на бузите му и ритмичното потупване на дланите му по кормилото. Връщахме се в Сан Кашано след още един ден, посветен и изгубен в търсенето на къща. *Следващата къща*, както я нарича Барлоцо.

С времето човек престава да обръща внимание на скритите клопки, фалшивото лустро и лекото презрително съскане на думите; всичко това могат да са симптоми на бизнеса с купуването и продаването или дори наемането на нещо толкова субективно като стени и пространството сред тях. Но днес основната подправка на гозбата беше подигравката. И така, когато той не отговори на въпроса ми за свети Антонио, аз замълчах. Разбрах, че иска да се отдалечи на достатъчно разстояние от убийствените си мисли по адрес на един определен червенобрад агент на недижими имоти.

Въпросният агент ни беше завел да видим жилище, което наричаше „селска къща“, в една от общините край великолепния планински град Тоди. През цялото време, докато бяхме в колата с Червенобрадия, той не спря да разхвалява смайващата мекота на светлината и как тя осветявала къщата, която ще ни заведе да видим, независимо кое време на деня е.

– *Luminosissima*, най-светлата от светлите – избъбри той, когато приближихме.

И беше точно такава. Неспирана – както си беше наистина, от по-голямата част от покрива.

– А, да, покривът. Уредено е... чакаме само *permessi*, разрешителните от *Comune*, общината. Много добре знаете, тези неща не са напълно под наш контрол, но ни увериха, че ще започнат работа след седмица. Ще бъде довършена само за няколко месеца.

Колко пъти бяхме слушали тази песен за *permessi*, колко пъти въпросите и объркването ни бяха смазвани от автоматичното оправдание на някой агент само със споменаването на *il Comune*?

– Но междувременно, вижте, има още две стаи във винената изба – каза той, отваряйки прогнилата врата към едно смрадливо мазе, пълно със сечива, гърнета и различни останки от по-добри дни.

Изведнъж се почувствах уморена, вече не исках да имам нищо общо нито с Червенобрадия, нито с *permessi*. А колкото до величественото понятие *il Comune*, е...

– Ще признаете, *signori*, че това е мечтата на всички чужденци, нали – продължаваше Червенобрадия, – да живеят под италианското слънце.

Каза това, докато вече уморен от играта, оскубваше сухите венчелистчета на един храст хортензия. Разстроен и мълчалив ни откара обратно до центъра на града, развивайки красивия зелен шал от врата си, като актьор, излизащ от костюма си. Червенобрадия обаче беше осигурил само зловещия финал на този ден. Представлението започна в осем часа същата сутрин.

За да спазим уговорката, първата ни спирка беше *un appartamento in affitto, centro storico di Todi; terzo piano di un palazzo prestigioso del settecento, restaurato in modo pittoresco*. Апартамент под наем в историческия център на Тоди; трети етаж от престижна къща

от седемнайсети век, живописно реставрирана. Освен от самата обява бяхме омаяни още докато влязахме през *portone* – голямата врата, в двора на този адрес. Дълго мрачно преддверие, изпочупен мрамор, разпръснати навсякъде лози и ръждиви колони, полуповалени и блестящи в пращната светлина.

С разгуптени сърца, усмихвайки се един на друг, зарадвани от късмета си, се изкачваме по плитките стъпала. Едва докосвайки перилата от плюшено въже, едва докосвайки самите стъпала, които се вият главозамайващо на три етажа нагоре, за да спрат внезапно пред огромна дървена двойна врата – резбована, с откоси, с корниз, всичко това лъщящо в цвета на узряло черно грозде, аз спирам, за да си поема дъх. Две месингови мавърски глави са чукчетата на вратата. Рязко почуквам три пъти с едното. Дръпвам се назад, за да изчакам влизането в новия си дом, пригладжайки сакото си, нахлупвайки шапката си, за да стои точно над веждите ми. Къде ли е Фернандо? Изкачва със сумтене последната извивка на стълбището, когато синьор Лука от агенцията за недвижими имоти отваря вратата. Поклоните и ръкостискането са пред самата врата.

Само прагът отделя „върховното“ от „живописното“. Сnižени тавани, съвършени гипсови стени, пъпчиви млечностъкдени сенки над високоватовите крушки и гумени первази представляват *salone*, клинично и вандалски задушен от всякакви ренесансови архитектурни и културни декорации, мотиви и чувства. Със сигурност ще стане по-добре, казвам си. Знаем, че агентът и съпругът ми се шегуват зад мен, но не чувам нищо освен собственото си недо-

волно ръмжене. Отварям, после затварям една след друга плитките дървени врати, отначало бавно, после по-бързо и по-бързо, докато не докосна всички, докато не видя цялата касапница. Шестте спални са постмодернистични кубове, всяка от тях по четири квадратни метра. Има две бани с метални батерии на душовете, притиснати срещу лилипутски приспособления за тоалетни като в детска градина. Черешката на тортата е фабрично сглобена кухня, набутана в тъмния ъгъл зад половин стена от деформирана пластмаса. Тъмножълта издута пластмаса. Фернандо, по-учтив от мен пред лицето на повечето ужаси, слуша как синьор Лука с плахите очи му рече: цитира потенциала на апартамента.

Можем да даваме под наем стаи на чужди студенти, които идват в Тоди да учат италиански, казва той, или които ще ходят на курсове по музика или по рисуване и скулптура. Още по-добре ще е да направим нещо като *rapporto* – евфемизъм за рушвет – с мениджмънта на местния театър, който ще ни праща актьори и рокзвезди. Техници. Знаем ли колко много инженери по звук и осветление са необходими, за да се постави дори най-скромното шоу? Само трябва да държим тарифата си с 1000 или 2000 лири под тези на най-евтиния хотел и *пфпфп*, готово, казва той, размахвайки ръце и отмятайки глава, сякаш дава с палката си знак за първите акорди на „Апасионатата“. Това, че търсим апартамент за лично ползване, че никога не сме казвали и думичка нито на него, нито на някой друг за желанието си да управляваме пансион за пътуващи виолончелисти, не влиза в съображенията на синьор Лука.