

LBRIS

We know
books

Anthony Capella
ofițerul stării civile



Descrierea CIP a Bibliotecii Naționale a României

CAPELLA, ANTHONY

Ofițerul stării civile / Anthony Capella; trad.: Ana Cristina Kuti

- București: Editura RAO, 2010

ISBN 978-606-8255-10-1

I. Kuti, Ana Cristina (trad.)

821.111(676.1)-31=135.1

Editura RAO
Grupul Editorial RAO
Str. Turda 117-119, București, România
www.raobooks.com
www.rao.ro

ANTHONY CAPELLA
The Wedding Officer
© 2006 by Anthony Capella

Traducere din limba engleză
ANA CRISTINA KUTI

© Editura RAO, 2008
pentru versiunea în limba română

2010

ISBN 978-606-8255-10-1

„Mă îngrijorează numărul tot mai mare de cereri din partea ofițerilor sau a reprezentanților altor grade de a se căsători cu italience. Comandanții trebuie să conștientizeze faptul că vom face tot posibilul pentru a descuraja asemenea alianțe.“

*Comunicat emis de Comandamentul ofițerului general
al Districtului nr. 3, Napoli, 5 septembrie 1944*

Capitolul 1

Ziua în care Livia Pertini a simțit pentru prima dată dragostea a fost cea în care concursul de frumusețe a fost câștigat de bivolița ei preferată, Pupetta.

Așa cum își amintea oricine din Fiscino, Festivalul Anual al Caiselor includea nu numai o competiție pentru alegerea sortimentului perfect de fructe de la una dintre sutele de livezi mici care înconjurau versanții muntelui Vezuviu, ci și un concurs prin care se alegea cea mai încântătoare tânără din regiune. Cel dintâi fusese întotdeauna prezidat de către tatăl Liviei, Nino, fiind acceptat în unanimitate faptul că, în calitate de proprietar al *osteriei*¹ satului, el avea cel mai fin simț al gustului, în timp ce al doilea era lăsat la aprecierea lui Don Bernardo, preotul, deoarece se credea că, fiind celibatar, aducea faptelor un plus de obiectivitate.

Dintre cele două concursuri, cel de frumusețe era de obicei cel mai popular. În parte fiindcă nu era umbrat de acuzațiile de aranjare, mituire și chiar furt de fructe din livada altuia, ceea ce îngreuna selecționarea caiselor, dar și pentru că fetele din sat semănau izbitor unele cu altele – brunete, cu pielea măslinie și cu linia taliei de o voluptate născută invariabil din cura de aer proaspăt și paste –, astfel încât să decizi care dintre ele împletea toate aceste trăsături în modul cel mai plăcut era o chestiune relativ simplă. Selecționarea caiselor era o cu totul altă poveste. De fiecare dată când erupsese Vezuviul, își acoperise pantele cu un strat gros de îngrășământ natural extraordinar, numit

¹ Birt -- (în limba italiană, în original)

potasă, așa că muntele hrănea o mulțime de specii de fructe și de legume care nu creșteau nicăieri în altă parte a Italiei, un avantaj culinar care compensa cu vârf și îndesat pericolele ocazionale din regiune. În cazul caiselor, sortimentele cuprindeau cărnosoasele Cafona, suculentele Palummella, Boccuccia Liscia cele dulci-acrișoare, Pellecchiella – asemănătoare cu piersicile – și Spinosa, cele cu pielița aspră, dar neasemuit de zemoase. Fiecare dintre aceste soiuri avea susținători înfocați și numai gândul că onoarea i-ar fi atribuită sortimentului nepotrivit de caise provoca aproape tot atât de multe discuții ca și numirea fermierului care produsese cel mai bun sortiment de fructe.

Livia era prea ocupată pentru a acorda atenție oricăruia din cele două concursuri. O zi de sărbătoare însemna că strâmta *osteria* devenea și mai neîncăpătoare decât de obicei la ceasul prânzului, iar ea și sora ei, Marisa, trebuiau să se trezească în zori pentru a pregăti mâncarea din vasele care erau apoi așezate pe mesele rânduite de-a lungul terasei, unde viile ofereau adăpostul umbrei în soarele arzător de după-amiază. Oricum, avea o părere destul de proastă despre ambele tipuri de competiție, ideea ei fiind că, în cazul caiselor, totul depindea foarte mult de starea în care te aflai, în timp ce în cazul frumuseții feminine, toate fetele din sat fuseseră deja prețluite destul până acum. În plus, toți știau că una dintre surorile Farelli va câștiga, și nu vedea de ce le-ar oferi satisfacția de-a o învinge. Așadar, în timp ce toată lumea din sat se adunase în piață, contrazicându-se, râzând, exclamând și aplaudându-i pe concurenți, ea era absorbită de pregătirea aperitivelor, împachetând dibaci *burrata*¹ în frunze proaspete de asfodel.

– Hei? strigă o voce bărbătească din încăperea mică folosită și ca bar, și ca sală de mese. Este cineva aici?

Mâinile ei erau murdare de *burrata* umedă și de fâșii de frunze.

– Nu! țipă ea ca răspuns.

Urmă o pauză scurtă.

– Atunci cred că vorbesc cu un înger sau poate cu o fantomă, sugeră vocea. Dacă nu e nimeni prin preajmă, de obicei nu primesc un răspuns.

Livia își dădu ochii peste cap. Un deștept!

– Am vrut să spun că nu este nimeni care să te servească. Sunt ocupată.

– Prea ocupată pentru a turna un pahar de *limoncello* unui soldat însetat?

– Prea ocupată chiar și pentru asta, spuse ea. Poți să te servești singur și pune banii pe tejghea. Așa procedează toată lumea.

Altă pauză.

– Și dacă sunt necinstit și nu las întreaga sumă?

– Atunci am să te blestem și ți se va întâmpla ceva foarte neplăcut. Nu aș risca dacă aș fi în locul tău.

Auzi cum o sticlă era destupată și sunetul băuturii spirtoase de lă-mâie a tatălui ei era turnată cu generozitate într-un pahar. Apoi un tânăr îmbrăcat în uniformă militară apără în bucătărie. Ținea un pahar plin într-o mână și câteva monede în cealaltă.

– Mi s-a năzărit, spuse, că, dacă las banii pe tejghea și vreun vagabond vine mai târziu și îi fură, o să crezi că eu am fost cel necinstit și în cele din urmă o să mi se întâmple ceva neplăcut, ceea ce ar fi groaznic. Așa că m-am gândit să îți aduc banii personal.

Ea arătă cu cotul spre bufetul de bucătărie.

– Poți să îi lași acolo.

Remarcă imediat că era deosebit de chipeș. Uniforma neagră, croită pe corp, cu linia recent modificată de Mussolini, îi evidenția șoldurile înguste și umerii lați, iar ochii lui întunecați îi zâmbeau de sub un chip încadrat ștrengărește de o claie de cărlionți. Pielea bronzată, dinții foarte albi și o expresie poznașă completau imaginea. Un *papagallo*! își zise ea semeață, un papagal – expresia locală pentru tinerii care își petreceau timpul încercând să arate bine și cochetând cu fetele.

¹ Cremă de brânză – (în limba italiană, în original)

– Ce faci aici? întrebă el, sprijinindu-se de bufet și privind-o. Credeam că toată lumea este afară.

– Mă voi ruga la Sfânta Cecilia pentru tine, îi răspunse.

– De ce? exclamă el, surprins.

– Pentru că ești în mod evident afectat de orbire. Ori asta, ori ești un idiot! Ce ți se pare că fac?

Genul acesta de remarcă era de obicei de ajuns pentru a pune pe fugă orice vizitator nedorit din bucătăria ei, dar tânărul soldat nu părea deloc scos din joc.

– Mi se pare că gătești, comentă el.

– Excelent! replică ea sarcastic. Sfânta a făcut alt miracol. Poți pleca acum, ești complet vindecat.

– Știi, i-a spus el, încrucișându-și picioarele și luând o înghițitură din pahar, ești mult mai drăguță decât oricare dintre fetele care participă la concursul de frumusețe.

Ea ignoră complimentul.

– Deci pentru asta ești aici. Trebuia să ghicesc. Ai venit să te holbezi la fete.

– De fapt, am venit pentru că prietenul meu, Aldo, a vrut să îl însoțesc și nu prea e altceva de făcut pe aici. Sunt încartiruit în garnizoana de la Torre del Greco.

– Așadar ești fascist? întrebă ea dezaprobator.

Clătină din cap.

– Doar un soldat. Vreau să văd lumea. Toată viața am trăit în Napoli și m-am plictisit deja.

– Ei bine, spuse ea, poți începe prin a vedea lumea de dincolo de ușa aceea. Nu am timp să stau de vorbă cu tine.

Pe măsură ce vorbea, așeza bile de *burrata* pe frunzele de asfodel, împletind frunzele unele cu altele în așa fel încât să formeze coșul natural pentru brânză.

Chipeșul soldat era de neclintit.

– Ești foarte nepoliticoasă, spuse el doar pentru a face conversație.

– Nu, doar foarte ocupată.

– Dar poți să fii ocupată și să vorbești cu mine în același timp, obiectă el. Uite, ai făcut o duzină din alea deja. Și pot lua farfuriile pe care le-ai umplut, să îți aduc altele în loc. În timp ce vorbea, făcea exact cum spunea. Vezi? Îți sunt de folos.

– În realitate, mai mult mă încurci. Și farfuriile acelea trebuie duse la cealaltă masă.

– Uite ce e, replică el. Voi pleca dacă îmi dai un sărut.

Îl privi aspru.

– *Quanne piscia'a gallina, cazzo!* Nici într-un milion de ani, căposule! Și acum, cară-te de aici!

– Dar intențiile mele sunt complet onorabile, o asigură el. Vezi tu, m-am îndrăgostit de tine. Și ce este rău în a săruta pe cineva pe care îl iubești?

Ea nu se putu abține. Zâmbi ușor, apoi își reluă expresia severă.

– Nu fi ridicol! Nici nu ne cunoaștem.

– Păi, acest inconvenient poate fi depășit cu ușurință. Eu sunt Enzo. Și tu ești...?

– Ocupată, i-o trânti ea.

– Sunt încântat să te cunosc, Ocupata! Ai vrea să mă săruți acum?

– Nu.

Terminase aperitivele și începuse să taie felii de lămâie pentru a le așeza lângă *friarelli*, un fel de broccoli amari.

– Atunci va trebui să îmi folosesc imaginația.

Se dădu înapoi și închise ochii. Un zâmbet îi juca pe chip.

– Mmmm! murmura gânditor. Știi, Ocupata, săruți foarte bine. Mmmmm!... Încă o dată!

– Sper că te-a durut, spuse ea sarcastic.

– Ce?

– Tocmai îmi imaginam că te loveam la *coglioni*².

Enzo își apucă pantalonii și se prăbuși pe podea.

¹ Când o zbura porcul, prostule! – (în limba italiană, în original)

² Testicule – (în limba italiană, în original)

– Au! Au! Ce-ai făcut? Acum nu vom mai avea niciodată acei douăzeci de adorabili *bambini* la care visam!

– Ridică-te! îi spuse ea, râzând. Și ferește-te din drum! Trebuie să scurg pastele astea.

El se ridică.

– Spune-mi un lucru, Ocupata. Ai prieten? Sau îmi pierd vremea pe aici?

– Răspunsul la prima întrebare este nu, rosti ea, iar la a doua, da.

Spânceana i se ridică pentru o clipă, în vreme ce încerca să înțeleagă.

– Imposibil! afirmă el hotărât. Oricum, un singur răspuns corect este suficient pentru a merge mai departe. Aaai! Sări înapoi. Pentru numele lui Dumnezeu, ce înseamnă asta?!

Auzind o voce necunoscută în bucătărie, Pupetta își vârâse capul pe fereastră pentru a vedea ce se întâmplă. Capul ei destul de mare era în-cadrat de două coarne masive, îndoite înapoi ca ghidoanele unei biciclete. Coarnele îi erau cu mult mai lungi decât lărgimea ferestrei, dar ea se dumirise cu mult timp înainte cum să se aplece în față mai întâi cu unul, și apoi cu celălalt. Cel de-al doilea corn tocmai agățase chipiul lui Enzo. Soldatul se întoarce și privi animalul cu groază.

– Aceasta este Pupetta, spuse Livia, întinzându-se pentru a scărpină cu prietenie fruntea enormă a bovinei, recuperând și chipiul în același timp. Nu ai mai văzut o bivoliță până acum?

Enzo clătină din cap.

– Nu atât de aproape. Sunt din Napoli, îți amintești? Nu avem bivolițe în oraș.

Luă chipiul și îl potrivi pe capul Pupettei, unde arăta comic de mic, apoi salută animalul cu ironie.

– Cu siguranță nu ne-am putea căsători și avea cei douăzeci de *bambini* pe care ți i-ai dorit. Nu aș putea să o părăsesc niciodată pe Pupetta.

– Hmm! Enzo se scărpină în cap. În acest caz, i se adresă el Pupettei, ai face bine să fii prima vită care să vină să trăiască în Napoli.

Dintr-odată serioasă, Livia îngăimă:

– În orice caz, nu ar trebui să vorbim așa. Tu ești soldat, vei pleca să vezi lumea.

– Doar pentru puțin timp. Apoi mă voi întoarce și voi avea *bambini*. Și *bufale*¹, bineînțeles, adăugă repede.

– Și dacă va trebui să lupti?

– A, noi nu luptăm niciodată, replică el neglijent. Noi nu facem decât să mășăluim și să părem aprigi.

Se auziră bătăile unui ceas și Livia se îndreptă grăbită spre plită.

– Acum uite ce-ai făcut! Este aproape ora prânzului și eu m-am oprit din gătit. Tatăl meu o să mă omoare.

– Încă nu m-ai sărutat, preciză el.

– Și nici nu o voi face, spuse ea, scoțând oalele din bufet. Dar, dacă vrei, te poți întoarce mai târziu să bem o cafea împreună.

Își pocni degetele încântat.

– Știam eu!

– Și să nu-ți vină ideea năstrușnice, îl avertiză ea, altminteri chiar îți voi trage un genunchi în *coglioni*. Am destulă experiență.

– Bineînțeles. Drept cine mă iei? Își termină băutura și lăsă paharul lângă chiuvetă. Este un *limoncello* excelent, fiindcă veni vorba.

– Fără doar și poate. Totul este bun aici.

– Văd, spuse el.

Mergând cu spatele spre ușă, își sărută vârfurile degetelor și îi trimise un sărut. La scurt timp, ea observă că Pupetta încă îi purta chipiul.

Nu mult după prânz, Don Bernardo și tatăl ei încheiară deliberările lor separate și o mulțime de oameni se revărsă prin piața prăfuită înspre *osteria*. În câteva clipe, toate locurile se ocupară și Livia începu să servească mâncarea.

Cele mai multe dintre ingredientele pe care le folosise proveneau de la micuța fermă din spatele restaurantului. Era atât de mică, încât membrii familiei Pertini puteau să se strige dintr-un capăt în celălalt,

¹ Vite – (în limba italiană, în original)

dar bogăția solului permitea cultivarea din belșug a legumelor, printre care roșii, dovlecei, varză roșie, vinete și câteva specii unice în regiune, inclusiv *friarelli* amăruși și asfodel înmiresmat. Mai aveau un porc scund și negru numit Garibaldi, care, în ciuda staturii sale pitice, își fecundase haremul de patru soții mai grase cu o nemaipomenită sărguință; un măslin bătrân pe care șerpuiiau două mlădițe de viță-de-vie, o găină sau două și mândria și bucuria familiei Pertini: Priscilla și Pupetta, cele două bivolițe care pășteau pe un petic de pajiște terasată, nu mai întinsă decât un teren de tenis. Laptele pe care îl dădeau era de un alb de porțelan și, după ore întregi de muncă zilnică, se transforma în numai două sau trei bucăți de mozzarella, fiecare dintre ele cântărind cam un kilogram – dar ce mozzarella: moale și cu o vagă aromă de iarbă, ca și respirația molcomă și aburită a bivolițelor.

La fel ca mozzarella, laptele de bivoliță era transformat cu măiestrie în numeroase alte specialități. *Ciligini* erau roșii mici, de forma cireselor, folosite pentru salate, în timp ce *bocconcini* erau de forma unor picături care se înfășurau în felii delicate de *prosciutto*. *Treccia*, aluat împletit, se așezau unduitor pe farfurii, fiind servite cu lămâi de Amalfi și cu broccoli proaspăt. *Mozzarella affumicata* era ușor afumată și cafenie, în timp ce *scarmoza* era afumată deasupra unui strat mocnit de coji de pecan, până când devenea închisă la culoare și concentrată ca o ceașcă de espresso tare. Dacă mai rămânea lapte, produceau chiar și o brânză tare, *ricotta salata di bufala*, sărată și cu gust ușor de fructe, perfectă pentru a fi rasă pe legumele coapte. Dar brânza pentru care familia Pertini era renumită era *burrata*, un săculeț din cea mai bună și mai proaspătă mozzarella umplută cu smântână groasă de bivoliță și înfășurată în frunze de asfodel. Oamenii veneau tocmai din Napoli numai pentru a-i simți gustul unic. Câteodată chiar se ofereau să cumpere câteva bucăți pentru a le lua cu ei înapoi în oraș, dar, cum obișnuia să le spună Nino, ar fi fost un efort inutil: dacă asfodelul devenea cafeniu, ceea ce se întâmpla în numai câteva ore, brânza începea să își piardă aroma.

Afacerea mersese întotdeauna bine, nu în ultimul rând datorită poștei de mâncare a vecinilor familiei Pertini. Vizitatorii din oraș puteau veni și pleca, însă sprijinul de nădejde al afacerii *osteriei* erau chiar sătenii. În fiecare zi, la vremea prânzului, fiecare dintre ei, de la Don Bernardo, preotul, până la vaduva Esmeralda, prostituata satului, se opreau din lucru și se îndreptau agale spre terasa umbrită de vie a familiei Pertini, unde, pentru două ore, mâncau împărătește și beau vin făcut din aceiași struguri care se coceau deasupra capetelor lor.

Localnicii de lângă Vezuviu spuneau câteodată că, dacă tot munceau sub permanenta amenințare a anihilării, toate poștele lor erau pantagruelice – indiferent dacă era vorba de vin, mâncare sau dragoste. De asemenea, erau mult mai superstițioși decât alți napolitani, a căror fire era într-adevăr extrem de superstițioasă. Fiecare prânz începea cu o ofrandă dublă: o rugăciune înălțată la Ceruri de către preot și o mică libație de vin vărsat pe pământ de către Ernesto, cel mai bătrân muncitor din sat, o recunoaștere tacită a faptului că aici, pe muntele Vezuviu, pământul de sub picioarele lor era cu mult mai amenințător și mai prezent în gândurile lor decât Cerul. Ca oricare alt sat de la poalele vulcanului, Fiscino era protejat de un cerc restrâns de altare, unele dintre ele cu statui ale Fecioarei, altele – cu mici efigii ale Sfântului Sebastian, care îi protejase încă de pe vremea când apăruseră primii oameni pe acel munte. Alți napolitani puteau obiecta prin faptul că în acel caz nu făcuse o treabă prea bună, din moment ce existase o erupție catastrofală recentă, în 1923, dar pentru vezuvieni, simplul fapt că erupțiile nu fuseseră mai frecvente era o dovadă a eficienței sale remarcabile. Cu toate astea, nu erau nici pe departe dispuși să renunțe la pariuri, doar ca precauție, și multe dintre aceste altare protectoare erau marcate cu un mic semn reprezentând un corn, un simbol mai vechi decât creștinismul prin părțile acelea.

În mod similar, era acceptat faptul că, dacă doctorii erau pricepuți la anumite probleme medicale simple, cum ar fi o rană care necesită cusături, bolile mai complexe presupuneau intervenția unei *maga* sau vindecătoare. Această *maga* îndeplinea multe dintre sarcinile unui farmacist,

prescriind ierburii și rețetele pentru tratarea durerilor obișnuite, precum cele de dinți sau răcelile, ca și poțiuni care să la facă pe femei să se îndrăgostească sau pe bărbați să rămână fideli. Pe muntele Vezuviu, puterile magice ale acestor *maghe* erau chiar mai răspândite decât în mod obișnuit, astfel încât o familie deținea secretul vindecării negilor, în timp ce alta avea leacul pentru durerile de urechi, iar alta remediul pentru deochi. În sânul fiecărei familii existau speculații privitoare la cine va moșteni harul respectiv. În cazul familiei Pertini, problema se rezolvase deja de la sine. Atât Livia, cât și Marisa își ajutau mama în bucătărie, dar destul de repede devenise evident faptul că, în timp ce Livia moștenise talentul mamei ei la gătit, Marisa a preferat să născocască diferite rețete, folosind sângele unui cocoș tânăr, roua adunată în zorii zilei sărbătorii Sfântului Ion sau ierburii necunoscute, culese din pădurile întunecate de cedri care acopereau povârnișurile muntelui.

Livia nu își putea aminti cum învățase să gătească. Agata începuse să o învețe pe când era foarte mică, aducând o scară de lemn în bucătărie, așa încât Livia să poată ajunge la plită. La doisprezece ani trecuse de la stadiul de ajutor în bucătărie la cel de bucatar-șef, pe când restaurantul era prea aglomerat, iar mama ei – bolnavă, o situație care începuse să se ivească din ce în ce mai des. Deja nu trebuia să se mai gândească îndelung la ceea ce avea de făcut, nici nu mai urma strict rețetele. Așa cum despre matematicieni se spune că sunt capabili să rezolve ecuații complexe respectând anumite șabloane, sau despre muzicieni că pot improviza melodii dintr-o mulțime de game diferite, ea știa din instinct cum să folosească ingredientele astfel încât să obțină cel mai bun rezultat. Când era întrebată cum a pregătit un anumit fel de mâncare sau cum se numea, ridica numai din umeri și răspundea: *sfiziosa* – un cuvânt napolitan care nu are un echivalent exact în vocabularul obișnuit, dar care înseamnă aproximativ „ca naiba” sau „cum mi s-a năzărit”. Clienții restaurantului se obișnuiseră repede să nu mai întrebe, fiind pur și simplu recunoscători pentru prezența unui asemenea talent precoce în mijlocul lor, chiar dacă

stăpâna acestui talent avea ceva dintr-o *scassapalle*¹, posesoare a unui temperament vulcanic și a unei limbi ascuțite.

În timpul mesei, Livia observă că Enzo se așezase lângă un grup de alți soldați și că era de departe cel mai frumos dintre ei. Remarcă de asemenea că participantele la mărețul concurs de frumusețe se așezaseră în apropiere, aruncându-le soldaților priviri pline de subînțelese cu coada ochiului; ocheade care nu treceau neobservate de către tinerii, care le răspundeau răsfațându-se printr-un răs răgușit, de care fetele se prefăceau apoi a fi ofensate. Bineînțelese, cele trei surori Farelli flirtau mai mult decât oricare dintre ele. Livia suspină. I se părea puțin probabil ca Enzo să se întoarcă pentru acea cafea în cele din urmă. Colomba, cea mai mare dintre surori, era evident hotărâtă să pună mâna pe el – sau mai degrabă să își pună boneta, o invenție ridicolă acoperită cu fructe din sticlă și pene. Asta era. Colomba îi pusese Liviei porecla *Stecchetto*, Scobitoarea, deoarece era atât de uscățivă. Se mai împlinise puțin de la cea de-a șaisprezecea ei aniversare, dar nu ar fi putut dobândi niciodată formele Columbei.

Apoi îl văzu pe Enzo ridicându-se de la locul său și venind spre ea. Ea se întoarse. El însă nu se opri și, când trecu pe lângă ea, îi șopti:

– Am avut dreptate prima dată când te-am numit înger. Pentru că numai un înger ar putea să gătească așa, cu siguranță.

– Păstrează-ți laudele pentru cine va câștiga concursul de frumusețe! îi răspunse.

Dar se îmbujoră încântată fără să vrea și, când o văzu pe Colomba Farelli aruncându-i priviri tăioase, se simți bine să îi poată întoarce un zâmbet dulce.

Pe când servea platoul imens cu felii de caise în vin, care era în mod invariabil singurul *dolce*² al prânzului de sărbătoare, se petrecu ceva cu adevărat remarcabil. O ceartă izbucni între Colomba și cele două surori ale ei, Mimi și Gabriella. Și nu o simplă ceartă: în câteva clipe, se trecu

¹ Persoană deosebit de enervantă – (în limba italiană, în original)

² Desert – (în limba italiană, în original)