

LBRIS

We know
books

Oscar Farinetti

MAI ÎNTÂI A FOST
GĂINA... POATE

traducere din limba italiană de
MIRCEA VASILESCU



CUPRINS

Mai întâi a fost găina. Poate.....	7
1. Tăiețtii reîncălziți.....	9
2. A treia perlă a lui Piero	11
3. Alba în Manhattan	14
4. Cu riscul să mănânc metale.....	16
5. La Trei Broaște.....	19
6. Porcul și mărul.....	22
7. Murene, crocodili și sparanghel	25
8. De la cucută la granita.....	29
9. Aici, la Atena, așa facem.....	35
10. Un film de umbre.....	39
11. Mai întâi a fost găina	42
12. Puiul la micul dejun	45
13. În gura balenei.....	49
14. Miracolul focului.....	52
15. Ce-a răspuns nenorocita	55
16. „Un'avventura in più“	59
17. Papagali și cuișoare	63
18. Patru povești poloneze.....	68
19. Kylian, nu te teme!.....	72
20. Despre cicade.....	76
21. Adam s-a născut în post.....	80

22. Pe Enzo T. îl calomniase pesemne cineva.....	85
23. Al șaselea brâu.....	90
24. A treizeci și noua mișcare.....	96
25. Vreau o scară!.....	100
26. Din rădăcină.....	105
27. Vinul tenebrelor.....	109
28. Ca o bilă.....	114
29. Un sărut pentru lumea întreagă.....	119
30. Un an foarte bun.....	126
31. Să vorbim despre ea în timpul vieții.....	132
32. Ospătari fără limite.....	139
33. Iubește-mă, Ugo!.....	147
34. Povești de marmură.....	151
35. Mușchi file din cizmele mele.....	157
36. Într-un viitor distopic.....	161
37. Generalul și zeița.....	167
38. Poate Leopardi... ..	171
39. Mowgli și tortellini.....	175
40. Un pahar de vin grecesc cu rășină.....	180
41. Douăzeci și patru de cuvinte.....	183
42. E bine așa.....	189
43. BMX.....	196
44. Bula.....	203
45. Un vis plin de speranțe.....	208
46. Singurul comunist din Cuba.....	213
47. Un cotlet la grătar.....	217
48. Un nebun mai puțin pe Pământ.....	225
49. Spune-i bunicii să te trimită!.....	229
50. Singurul cu cizme.....	231
51. Hamsii.....	239
52. Găina Bianca (aceea născută înainte de ou).....	247
Încheiere iute-iute.....	261
Persoanele și cărțile care m-au ajutat.....	263

MAI ÎNTÂI A FOST GĂINA. POATE

Iată-le: 52 de povestiri mai scurte sau mai puțin scurte, poate și vreuna mai lungă. Vă întrebați probabil de ce tocmai 52, și nu, de exemplu, 50. Ei bine, din cauza lui Hemingway, care întâmplător va muri la pagina 135 a acestei cărți. Cum știți, el a scris 49 de povestiri, iar eu, într-un elan de optimism (prezumțios), voiam să scriu 50, cu una mai mult decât maestrul. Doar că niciodată nu mi-au plăcut cifrele rotunde – mi se par prea închise, prea perfecte –, așa că am mai scris una. Și apoi, dacă tot ajunsesem acolo, trebuia să închei cu o găină, nu? Așa că am mai scris una. Și până la urmă au ieșit 52.

O să aveți ce citi un an întreg, câte una pe săptămână, dacă vreți să o luați mai lejer. Sau una pe zi pentru vreo două luni, mai puțin sâmbetele și duminicile. Puteți termina cartea chiar în mai puțin de o lună citind cam două povestiri pe zi. E doar o problemă de timp, iar gestionarea lui e o chestiune personală. E bine oricum, important e să decidem noi, nu să ne lăsăm târâți de limbile ceasului care se învârt inexorabil, fără rușine. Mi se pare că a ști să le guvernezi reprezintă un lux, adevăratul lux pe care și-l poate permite oricare dintre noi, dacă vrea.

Iată o primă caracteristică a adevăraților optimiști: au o bună relație cu timpul. Și, întrucât sunt optimist, prevăd

că va exista cineva care, pe lângă faptul că își gestionează timpul, are la dispoziție destul de mult pentru a termina lectura într-o săptămână. Cine știe, poate îi vor plăcea mult povestirile mele. V-am spus, sunt optimist și... mai e și cealaltă chestie pe care o credeți despre mine. Nu pot, desigur, să vă judec pentru asta.

E munca mea de un an, m-am angajat să-mi gestionez bine orele, impunându-mi să scriu o povestire pe săptămână. A fost un an ciudat, dar ce an nu e așa?

Voiam să vă împărtășesc punctul meu de vedere despre importanța optimismului. M-am gândit că e mai bine să o fac prin intermediul povestirilor, căci povestirile, mai mult decât un eseu, ne fac să descoperim că există diverse forme de optimism. Și ne pot ajuta, prin comparație, să ne gândim la modul nostru de a înfrunta viața.

Nu are rost să vă spun dinainte dacă sunt povestiri adevărate sau inventate, văzute, auzite de la alții, citite sau visate. E câte ceva din toate, n-o să vă fie greu să vă dați seama.

O să-i găsiți în ele pe Napoleon și pe bunica mea Teresa, pe Socrate și pe nepoțelul meu Paolo, pe Leonardo da Vinci și pe un poștaș din Langhe. La un moment dat, va lua cuvântul o carotă din Polignano a Mare. Și, chiar la sfârșit, în ultima povestire, veți afla ce are de spus o găină din Chianti. Apropo, vinul va curge din plin în aceste pagini și, bineînțeles, nu va lipsi mâncarea bună. Sper să vă placă aceste povestiri, îmi doresc să vă ajute să descoperiți dacă sunteți capabili să aveți dubii, cum mi s-a întâmplat mie în timp ce la scriam și mi se întâmplă chiar și acum, când scriu aceste câteva rânduri. În titlu se află întregul meu mod de a gândi. În fața unei crize, care înseamnă pur și simplu o alegere, trebuie să decizi și să pornești cu hotărâre pe un drum, lăsând totuși loc pentru îndoială, pentru că, dacă greșești, e mai bine să-ți dai seama cât mai din timp și să te întorci iute pentru a o lua pe un alt drum.

Lectură plăcută!

1. TĂIEȚEII REÎNCĂLZIȚI...

La Morra, 13 noiembrie 1989

„N'uma ancora 'd coj tajarìn 'd dumìnica?“ Adică: „*Ne abbiamo ancora di quei taglierini di domenica?*“¹ Fiind luni, ar fi putut spune „de ieri“, dar cuvântul „duminică“ e totdeauna special în gura unui țăran. Deci trebuia rostit.

Giacu (Giacomo), leat 1914, tocmai ieșea pentru o tură prin grădină, o plimbare printre găini și iepuri, urmată de o vizită în pivniță, pentru a vedea ce se întâmplă cu vinul lui cel nou. Copiii îi plecaseră de-acasă de ceva timp, trăiau la Alba cu familiile lor și îl convinseseră să-și vândă tot pământul. Dar el își mai păstrase o bucățică de pământ în fața casei, pentru a face pe țăranul „de uz familial“. Atât timp cât va mai putea.

Când a deschis ușa, s-a gândit la cină și s-a adresat astfel către Catlina (Caterina), soția lui, leat 1918: „N'uma ancora 'd coj tajarìn 'd dumìnica?“ O întrebare retorică de fapt. Văzuse tăiețeeii aceia din ziua de sărbătoare, gata gătiți și dichisiți, în frigider, într-o cratiță cu capac vechi de aluminiu. Nici măcar nu fusese nevoie să-l ridice.

¹ „Mai avem tăiețeeii din ăia de duminică?“; prima frază e în dialect piemontez, a doua în italiana literară (n. tr.).

„Poate...”, răspunsese Catlina. Și avea o privire vicleană când vorbea. Știa bine că Giacu era sigur că mai avea. El voia doar să-i comunice meniul dorit la cină. La bătrânețe, devenise pofticios, iar ea îl încuraja. Nu-i era greu, ba chiar se complăcea în situația asta. În felul acela tipic pentru Langhe¹, adică fără să lași să se observe în public și, mai ales, fără să și-o fi spus vreodată, cei doi se iubeau de cincizeci de ani.

Făcuse tăieței duminică dimineța devreme. Pentru fiii săi, pentru nurorii și nepoții care veniseră la prânz. Legendarii *tajarîn* ai bunicii Catlina. În ultimii cincisprezece ani, de la an la an, crescuse treptat numărul de ouă din aluat și micșorase timpul de fierbere. Așa îi mulțumea pe fii, care îi voiau mai gustoși și *al dente*, dar și pe Giacu, care îi prefera bine fierți, reîncălziți a doua zi pe *putagé*, soba de gătit cu lemne. Reîncălziți și, astfel, buni și crocanți. Giacu le savura consistența în timp ce îi reproșa risipa aia de ouă sustrase din cuibarele lui. Dar niciodată în fața copiilor, căci era vorba despre un secret al lor, de un joc între soț și soție.

Când s-a întors era deja întuneric, masa era pregătită, cu fața de masă de ieri. Hai că nici măcar nu era prea pătată! Giacu puse pe masă un *pintun* (doi litri) de vin dulce abia luat din pivniță și dădu drumul la televizor. Catlina puse cratița pe *putagé* și două lemne zdravene în foc.

La telejurnal se vorbea despre Zidul Berlinului, de patru zile nu mai vorbeau despre altceva. Se vedeau mulți tineri care încercau să-l dea jos cu ciocanele. Păreau nebuni de fericire, dar se înțelegea din asta cât suferiseră. În timp ce Catlina punea tăieței în farfurie, parfumați și

¹ Regiune în Piemont (n. tr.).

aburinzi, Giacu umplu două pahare zdravene de Dolcetto. Și în timpul ăsta își amintea de tinerețea lui, când plecase la război, acel război care mai târziu avea să ducă la construirea aceluia zid.

Duse la gură prima îmbucătură, plescăind, cum îi plăcea să facă atunci când erau doar ei doi, singuri. Apoi o privi pe Catlina cu o jenă prefăcută și o tandrețe sinceră. Avea aceiași ochi de când era tânără și frumoasă. Ochi care îl priveau în același fel. Ochi vii și strălucitori, care reușeau să exprime dragoste, respect, complicitate și reproș în același timp. O chestie tipică pentru Langhe.

„Cine o duce mai bine ca noi?“, se gândi Giacu. În mod normal n-ar fi zis asta cu glas tare, dar simțea că acela era un moment special, și atunci zise: „*Ma chi elu cu stai mej che noi?*“ Catlina îl privi cu un surâs mirat. Se pregătea să răspundă, dar bănuia că nu era vorba despre o adevărată întrebare; era ca atunci când Giacu o întrebase de *tajarìn*. Își dădu seama că așa erau cam toate întrebările soțului ei.

„Mai sunt tăietei de duminică?“

„Cine o duce mai bine ca noi?“

„*Gnun*“, se gândi. Nimeni.

Dar nu rosti cu glas tare. Cu același surâs, ridică paharul de Dolcetto și sorbi o înghițitură. Era bun.

2. A TREIA PERLĂ A LUI PIERO

Novello, 15 aprilie 2020

Piero Valletti a fost poștaș în Novello timp de patruzeci de ani, de la sfârșitul anilor '60 ai secolului XX până în primul deceniu al secolului nostru. De-a lungul celor opt

lustru, a avut tot mai puține plicuri de dus, căci sătucul nostru a trecut de la 2 000 de locuitori la mai puțin de 800. Iar apoi a venit diabolica invenție numită „poștă electronică”: în ultima vreme, îi redusese mult activitatea de livrare la domiciliu a veștilor bune și rele. Mare păcat, căci lui îi plăcea să se întâlnească cu oamenii, să le zâmbească, să schimbe două vorbe așteptând semnătura pentru o recomandată.

Se consola făcând pe țăranul, așa cum făcuseră mulți lucrători din Langhe în a doua jumătate a secolului trecut. Oameni care, fără să impieteze asupra activității principale (de exemplu la fabrica Ferrero), în timpul liber lucrau pământul. Așa făcea și Piero. Începea să livreze scrisori dimineața la șapte. Apoi, la sfârșitul turei, la patru după-masă, mergea direct în mica vie a familiei, cultiva grădina, creștea iepuri și găini.

Dar și cea de-a doua meserie a lui, atât de iubită, suferise în timp o lovitură naturală. Când a crescut, fiul lui hotărâse să facă el pe țăranul, cu normă întregă. Nici nu-i trecea prin cap să meargă să lucreze la patron. Iar pământul era cât era, nu aveau ce lucra două persoane. Între timp, pentru Piero venise vârsta pensionării. El ar fi vrut să mai continue o vreme, dar n-a fost chip să fie luată în discuție aspirația lui, Statul a fost inflexibil.

Cam tot atunci veniserăm să locuim la Novello noi, familia Farinetti, pe o proprietate vecină cu a lui. O casă veche, cu grădină de flori și de legume. Era firesc să ne înțelegem. S-a născut chiar o sinceră prietenie între noi.

În dimineața aceea de aprilie 2020 era soare, după mai multe zile de vreme rea. Tocmai plecam la muncă. L-am văzut pe Piero smulgând buruienile crescute după ploaia din ultimele zile, în grădinița din fața casei mele, unde se înalță doi chiparoși.

Piero aduna buruienile smulse într-o găleată de plastic.

„Iepurilor le place mult buruiana asta”, zise.

În traducere din gândirea de Langhe: „O s-o duc la iepurii lui fiu-meu.”

Pe-aici, prin părțile noastre, există un soi de severitate când vine vorba de simțul proprietății, chiar și în privința unor lucruri fără valoare, cum ar fi buruienile. Sunt tot roade ale pământului, iar pământul aparține totdeauna cuiva.

„Dar nu trebuie să le dai buruiana udă, că fermentează în burtă. O s-o las să se usuce la soare până diseară.”

Știa că o să apreciez vorba asta. Țăstă era, în fond, modul lui de a nu-mi rămâne dator: perlele lui de înțelepciune țărănească în schimbul buruienilor mele.

Așa că mai zise una: „În schimb, la găini trebuie să dai doar *meira e gran*, nimic altceva.” Adică boabe de *granturco* și de *grano tenero*¹. Dar vă dați seama că *meira e gran* creează un alt efect, par mai adevărate, mai hrănitore. După părerea mea, și găinile le apreciază mai mult. La un moment dat, Piero a observat masca pe care o aveam în mână. El nu o avea la el, trecuseră vreo patruzeci de zile de când începuse coșmarul² și încă mai speram că o să ieșim repede din el. Țăranii au în ei un simț al resemnării când se confruntă cu astfel de catastrofe, au o atitudine care poate că îi ajută să trăiască într-o relație mai armonioasă cu natura.

Așa că iată a treia perlă a lui Piero:

„Odinioară, și noi duceam animalele vii la târg.” În ochii lui Piero mi s-a părut că citesc acea împăcare pe care o au lucrătorii pământului a doua zi după grindină. Natura dă, natura ia, face parte din joc. Pe câmpuri cresc buruieni, și asta face parte din joc. Chiar dacă cineva se apucă să le smulgă, ele vor răsări din nou. Asta e natura!

¹ Adică „grâu” și „porumb” (n. tr.).

² Autorul se referă la pandemia COVID-19 din 2020 (n. tr.).

3. ALBA ÎN MANHATTAN

Alba, 19 aprilie 2021

Azi-dimineată a fost înmormântat Pio Boffa, mort de COVID-19. Șaizeci și șapte de ani, cu două luni mai tânăr decât subsemnatul. Am crescut împreună, până la douăzeci de ani eram nedespărțiți. Apoi ne-am pierdut pentru vreo trei decenii: el a făcut cunoscute în lume vinurile Barolo și Barbaresco, eu am vândut mașini de spălat de-a lungul și de-a latul Italiei. Fiecare am realizat ceva bun. Niciun moment nu ne-am uitat de tot unul pe altul; de fapt, când am început să ne revedem, acum vreo cincisprezece ani, a fost ca și cum abia ne despărțiserăm. El era așa cum mi-l aminteam, cred că așa gândea și el despre mine.

De o lună încoace ne-am văzut de mai multe ori. Am avut ocazia să vorbim în liniște, acasă la el, în legendara pivniță Pio Cesare din Alba. Cu masca purtată cum se cuvine și la distanță dublă față de cea recomandată. De altfel, m-ar fi dat afară dacă nu aș fi respectat normele de siguranță (eventual multiplicat): îi era o frică îngrozitoare. Ultima dată, cu o săptămână înainte să fie internat în spital, m-a pus să stau pe partea opusă a mesei celei lungi, rezervate clienților importanți, aceia care meritau să deguste un Pio Cesare cu el, după ce dăduseră comenzile și după mii de kilometri de zbor.

Problema era că din când în când trebuia să dăm jos măștile, pentru a degusta din Piodilei, un vin senzațional, sută la sută din strugurii chardonnay pe care îi plantase cu douăzeci de ani în urmă pe un deal pietros din Treiso. A destupat o sticlă din 2015, un an care și-a căpătat un meritat 96 din 100 din partea lui James Suckling, unul dintre cei

mai influenți critici internaționali. Există unele sticle care se ivesc de la sine când e ceva important de povestit.

Pe bună dreptate.

„Aveam 19 ani când tata m-a trimis să vând vin în America. Era în 1973 și nimeni de prin părțile noastre nu mersese încă acolo.“

E adevărat, datorită lui și altor câtorva exploratori curajoși care acum vreo 50 de ani au traversat oceanul cu sticlele în valiză, am ajuns azi să vindem în SUA mai mult decât francezii. Pio a fost unul dintre primii exploratori și cel mai tânăr.

„Voia probabil să mă testeze, nu era sigur că o să mă descurc. Dar pe urmă, când m-am întors cu comenzile, s-a uitat mândru la mine și m-a numit responsabil pentru Pio Cesare.“

Când stăteam în Piazza del Duomo, în fața catedralei unde cei dragi îi aduceau un ultim salut, mi l-am imaginat pe Pio. Am văzut un băiat de 19 ani care mergea uimit prin Theatre District din New York. Căuta Barbetta, cel mai vechi restaurant italian din Manhattan, fondat în 1906. După vreo douăzeci de telefoane, reușise, epuizat, să obțină o întâlnire cu Laura Maioglio, fiica fondatorului, legendarul Sebastiano. L-am văzut intrând timid, l-am auzit explicându-i reginei restauratorilor italieni din Big Apple diferența dintre Barolo și Barbaresco. L-am văzut luminându-se când doamna Laura l-a informat că marele magazin Bloomingdale's îi solicitase restaurantului Barbetta să organizeze o masă cu 500 de porții de *fonduta*¹ și trufe de Alba. Evenimentul ar fi urmat să aibă loc peste

¹ Mâncare specific piemonteză, făcută din brânză *fontina* topită, amestecată cu ouă și smântână, garnisită cu trufe (n. tr.).

câteva luni, iar dacă băiatul – care cu siguranță o impresionase pe regină prin curaj și bună educație – va propune un preț corect, poate că apărea posibilitatea ca, lângă *fonduta*, să fie servit vinul Pio Cesare.

Printre producătorii de vin din Langhe, cei care fac marile mărci, există o stranie formă de timiditate îndrăznească. Caracteristici care în unele popoare ar putea părea negative (parcimonia, încăpățânarea, introvertirea, atașamentul față de obiceiuri) preiau, la viticultorii din Langhe, aspecte excentrice care, combinate cu temeritatea și nepotolita dorință de perfecționare, i-au făcut să se afirme în lume.

Așadar, era odată un băiat de nici 20 de ani, primit de regina din Big Apple. Va fi o mare sărbătoare, i-a spus regina, și tu îmi vei pune pe masă cel mai bun vin din lume.

L-am văzut pe tânărul Pio Boffa cum prelua acea comandă.

Sărbătoarea a fost un mare succes și au trăit cu toții până la adânci bătrâneți, m-am gândit stând în fața catedralei.

E un basm, de acord.

Dar, cu băieți ca tine, basmele devin posibile!

Ciao, Pio!

4. CU RISCUL SĂ MĂNÂNC METALE

Marina di Bibbona, aprilie 2021

„Arestați-mă pe mine! Fiul meu e nevinovat, nu-l puteți judeca pentru viol! Fata și-a dat consimțământul, asta se înțelege din filmare. Sunt niște băieți de 19 ani care stau tot timpul cu puța-n mână. Și apoi, fata i-a denunțat abia după opt zile? Nu vi se pare ciudat?”