



SAVOIR-VIVRE®



Helena Attlee

Tărâmul  
Lămâilor

traducere din limba engleză de  
ADRIANA BĂDESCU





Colecție coordonată de Dana MOROIU

Helena Attlee

THE LAND WHERE LEMONS GROW: The Story of Italy and Its Citrus Fruit

First published in Great Britain in the English language by Penguin Books Ltd.

Copyright © Helena Attlee, 2014

Maps copyright © Jeff Edwards

© Baroque Books & Arts®, 2014

Imaginea copertei: Ana WAGNER

Concepție grafică © Baroque Books & Arts®

Redactor: Mihai MOROIU

Descrierea CIP a Bibliotecii Naționale a României

ATTLEE, HELENA

Tărâmul lămâilor / Helena Attlee;

trad.: Adriana Bădescu. – București: Baroque Books & Arts, 2014

ISBN 978-606-8564-12-8

I. Bădescu, Adriana (trad.)

634.334(450)

Tiparul executat de Monitorul Oficial R.A.

Niciun fragment din această lucrare și nicio componentă grafică nu pot fi reproduse fără acordul scris al deținătorului de copyright, conform Legii Dreptului de Autor.

*Pentru Alex, desigur*



## Mulțumiri

Am început să adun material pentru această carte cu mult înainte să știu că o voi scrie, și trebuie să le mulțumesc în primul rând tuturor fermierilor și grădinarilor cu care am avut ocazia să stau de vorbă, de-a lungul anilor. Aș vrea să îmi exprim în mod special recunoștința față de Marco Aceto din Amalfi, Salvino Bonaccorso, prințesa Maria Carla Borghese și Giuseppe Messina din Sicilia, Paolo Galeotti, Gionata Giacomelli și Ivo Matteucci din Toscana, Giuseppe Gandossi și Domenico Fava de la Lacul Garda, Pietro Donato, Antonio Miceli și fiica lui Sara din Calabria și Danilo Pollero din Liguria.

Îi sunt foarte îndatorată profesorului Giuseppe Barbera pentru amabilitatea și entuziasmul cu care mi-a împărtășit din cunoștințele lui vaste de istorie politică și economică a citricelor din Sicilia, lui John Dickie pentru ajutorul prețios în a înțelege istoria Mafiei, cercetătoarei Chiara Nepi de la Muzeul de Istorie Naturală din Florența și lui Giorgio Galletti, Stena Paternò, Ezio Pizzi, Vittorio Caminiti, Franco Galiano și Schmuell Keller. Mulțumirile mele lui Cathie Martin de la

John Innes Centre din Norwich și profesorului Paolo Rapisarda de la CRA-ACM din Sicilia pentru bunăvoința cu care mi-au pus la dispoziție date din cercetările lor, iar lui Justin Goodrich de la Edinburgh University pentru răbdarea cu care mi-a răspuns la întrebările legate de botanică.

Am străbătut toată Italia în căutarea citricelor, iar aceste călătorii nu ar fi fost posibile dacă nu aș fi fost ajutată cu gentilețe și ospitalitate de multe persoane, printre care Margherita Bianca, Rudolf și Benedikta von Freyberg, Rachel Lamb, marchizul Giuseppe și fiica sa Giulia Paternò Castello di San Giuliano și Cristina di Martino din Sicilia, Lucia Rossi din Ivrea și Nick Dakin-Elliot din Toscana.

Ca întotdeauna, le sunt recunoscătoare dragelor mele prietene Valeria Grilli din Roma și Jenny Condie din Veneția, ale căror entuziasm și ajutor concret au fost esențiale în diverse stadii ale cercetării mele, lui Alex Dufort pentru amabilitatea de a testa rețetele din carte, lui Sue MacDonald și Boxwood Tours pentru susținerea lor în cele mai diverse moduri și celor de la Nattoora (din Londra) pentru generozitatea de a oferi fructele necesare pentru prepararea rețetelor.

Le mulțumesc lui Anthony Ossa Richardson pentru traducerile din *Hesperides* de Giovanni Battista Ferrari și agentului meu, Antony Topping, de la Greene and Heaton, pentru sfaturi bune, umor și susținere nelimitată. Le mulțumesc tuturor celor de la Penguin și mai ales redactorului meu, Helen Conford, pentru entuziasmul și intervențiile ei incisive.

Și, mai presus de orice, îi mulțumesc lui Alex Ramsay și celor trei fiice ale noastre pentru anii de încurajări și pentru înțelegerea față de absențele mele îndelungate, cât am fost fie în Italia, fie la masa de lucru.







# PARFUMUL LĂMÂILOR



Îmi amintesc de vremea când zborul cu avionul era atât de scump, încât oamenii preferau să străbată distanța considerabilă dintre Anglia și Italia cu feribotul și apoi cu trenul. Odată ce ajungeai la Paris, totul devenea mai simplu, fiindcă te puteai sui în Palatino, un expres cu vagoane de dormit care te purta prin noapte spre Florența și Roma. Eu am făcut prima dată această călătorie în urmă cu mai bine de treizeci și cinci de ani. În zori, am ridicat un colț al perdelei din cușeta înăbușitoare și am constatat că trecusem granița. Ne aflam undeva în apropiere de Ventimiglia, pe Riviera italiană, și lângă peron am văzut lămâi, cu frunzele lor întunecate și fructele luminoase profilându-se pe fundalul vast al mării. N-am uitat niciodată copacii aceia și felul în care transfigurau peisajul din jur, făcându-l cu totul străin percepției mele de englez sadea.

Nu știam atunci, dar călătorii din nordul Europei au fost mereu entuziasmați de priveliștea lămâilor din Italia, reacția mea fiind mai mult decât previzibilă. Hans Christian Andersen, poetul și prozatorul danez cunoscut în primul

rând pentru poveștile sale, a vizitat Italia în 1833 și prima dată când a văzut livezile de lămâi a reacționat cu un amestec de extaz și de invidie – sentimente pe care Italia le mai stârnește și astăzi celor veniți din locuri mai reci și mai puțin romantice. „Imaginează-ți splendida întindere de ape și păduri întregi de lămâi și de portocali“, îi scria unui prieten. „Pământul e plin de ele, iar rezeda și micsandrele cresc pretutindeni, ca buruienile. Dumnezeu mare! Cât de nedrept suntem tratați noi, cei din Nord! Aici, chiar aici e paradisul!”<sup>1</sup> Imaginea poetică a Italiei, scăldată în lumina vie a soarelui, s-a impus mai cu seamă în Marea Britanie, după Primul Război Mondial, când soldații întorși din tranșeele înghețate ale Picardiei și Flandrei visau la stilul de viață senzual și hedonist asociat de ei cu Mediterana.<sup>2</sup> Căpitanul Osbert Sitwell a ales Sicilia drept antidot al sumbrei experiențe trăite de el în război, descriindu-și voiajul în volumul *Cugetări despre călătorit, artă și viață*, publicat în 1924. La el în carte, portocalul simbolizează tot ce l-a fermecat mai mult în lumea mediteraneană. „Acolo unde crește“, spune Sitwell, „veți descoperi cea mai plăcută climă, cele mai frumoase clădiri din Europa.”<sup>3</sup> În vreme ce trenul său străbătea livezile de portocali de lângă Palermo, el notează: „Copacul în întregime etalează asemenea formă și echilibru, asemenea intenție geometrică și aptitudine a

---

<sup>1</sup> Citat în Sven Hakon Rossel, *Do You Know the Land Where the Lemon Trees Bloom? Hans Christian Andersen and Italy*, Edizioni Nuova Cultura (Dipartimento di studi storico-religiosi) (Roma 2009), p. 84. Traducere în limba engleză de Rossel (n.a.).

<sup>2</sup> Vezi Paul Fussell, *Abroad, British Literary Travelling Between the Wars* (Oxford University Press, 1980) (n.a.).

<sup>3</sup> Osbert Sitwell, *Discursions on Travel, Art and Life* (Grant Richards, 1925), p. 194 (n.a.).

unității, asemenea economie și justă utilizare a culorii, încât aproape dobândește statutul unei opere de artă.”<sup>1</sup> D.H. Lawrence, care de altfel nu a fost soldat, și-a început după război perioada de exil voluntar numită de el „pelerinajul sălbatic”, petrecându-și în Sicilia anii dintre 1920 și 1922. În nuvela „Soare”, desfășurată într-un peisaj sicilian cu încărcătură sexuală, în versiunea lui Lawrence, revine neîncetat imaginea lămâiului și a fructelor, în care Juliet, eroina lui, americană furioasă și decepționată, rătăcește despuiată prin „întunecatului tărâm subteran al lămâilor”, descoperind, pentru întâia oară în viață, erotismul și libertatea.<sup>2</sup>

\*

La câțiva ani după prima mea întâlnire cu lămâii, am revenit în Italia, ca studentă. M-am instalat la Siena unde, cu toate că iernile toscane sunt prea aspre și citricele nu rezistă sub cerul liber, zăream deseori ghivece cu lămâi în curțile însorite ale palatelor din oraș și pe terasele din fața vilanelor de la țară. Am aflat că iarna, când dispăreau, erau puși la adăpost în sere special construite, numite *limonaie*. Inițial, am presupus că italienii nu pun cine știe ce preț pe lămâi, cam la fel cum nici noi nu dăm multă atenție merilor, în Anglia. Dar pe măsură ce învățam mai bine limba, am început să înțeleg că lămâiul și fructele lui dețin un loc aparte în imaginarul italian. În *Dialog despre cele două sisteme principale ale lumii*, cartea pentru care Galileo Galilei a fost

---

<sup>1</sup> Osbert Sitwell, *Discursions on Travel, Art and Life* (Grant Richards, 1925), p. 196 (n.a.).

<sup>2</sup> În D.H. Lawrence, *The Woman Who Rode Away and Other Stories* (Cambridge University Press, 1995), pp. 19–38 (n.a.).

în cele din urmă condamnat pentru erezie în 1632, el a folosit portocalele ca să illustreze absurditatea diferitelor valori atribuite de noi obiectelor din jur. „Există oare nevrozie mai mare decât să numim «prețioase» gemele, aurul și argintul, iar solul și țărâna «de rând»?” scria el. „Cei care gândesc astfel ar trebui să țină seama că, dacă pământul ar fi la fel de rar ca pietrele ori metalele prețioase, orice prinț ar da bucuros o baniță de diamante și rubine și un car de aur pentru țărână... cât să planteze un sămbure de portocală și să vadă planta încolțind, mărindu-se și crescând frunze frumoase, flori parfumate și fructe gustoase.”<sup>1</sup> M-am întors în Anglia pentru ultimul an de universitate și, cum aveam mereu în minte citricele, mi-am potolit dorul de Italia cu „I Limoni”, poem publicat în 1925 de Eugenio Montale (unul dintre cei mai de seamă poeți italieni ai secolului XX). Lămâii lui Montale nu sunt copacii romantici care l-au înflăcărat pe Hans Christian Andersen și nici nu cresc în peisajul torid și senzual al Siciliei lui D.H. Lawrence; ei îți pot ieși în cale pe câte-un prozaic petic de țărână la capătul unui drum cu șleauri ori la marginea unor străzi mizerabile, în miez de iarnă. Și totuși, parfumul florilor lor (*zagara*, în italiană) înalță până și cel mai banal și mai anost dintre peisaje. Deopotrivă infinit de prețios și oferit cu generozitate tuturor, spre desfătare. ...*qui tocca anche a noi poveri*, scrie Montale, *la nostra parte di ricchezza ed è l'odore dei limoni*. „Acum e rândul nostru, al celor săraci, să ne luăm partea de bogăție – odorul lămâilor.”<sup>2</sup>

---

<sup>1</sup> Galileo Galilei, *Dialogue Concerning the Two Chief World Systems* (Cambridge University Press, 1953), p. 59 (n.a.).

<sup>2</sup> „I Limoni”, în *Eugenio Montale: Tutte le poesie* (Mondadori, 1979), p. 17 (n.a.).



Vreme de mulți ani, viața mea profesională, ca scriitoare și conducătoare de grup în circuite de vizitare a grădinilor Italiei, s-a desfășurat în strânsă legătură cu această lume elitistă. Astfel, mi-a fost la îndemână să cercetez istoria citricelor ca arbori ornamentali și, pe măsură ce deveneam tot mai interesată de subiect, am înțeles că arbuștii cultivați în ghivece constituie doar o mică parte dintr-o poveste mult mai întinsă. În călătoriile care m-au purtat din livezile de bergamotieri din Calabria, în extremitatea sudică a Italiei, și până la serele de lămâi de pe pantele înzăpezite ale Alpilor, am descoperit că citricele și fructele lor au jucat un rol de seamă în istoria politică și socială a Italiei, aducând venituri aproape inimaginabile unora dintre cele mai sărace regiuni ale țării. Spre deosebire de exemplarele răsfățate, de grădină, acești arbori cresc sub cerul liber și, la fel ca portocalii numiți în China antică *wu nu*, adică „sclavii de lemn“, „munceau neobosit să-și îmbogățească familia și să-i păstreze bunăstarea“.<sup>1</sup>

Ca să aflu mai multe despre „munca“ aceasta a citricelor, a fost nevoie să părăsesc teritoriul confortabil al grădinilor de vile și palate din Toscana, Lazio și Umbria ca să intru pe cel al livezilor de citrice din sudul Italiei și din Sicilia și să-i întâlnesc pe bărbații și pe femeile care își petreceau întreaga viață muncind în ele. Am traversat Strâmtoarea Messina spre Sicilia, unde cresc cei mai buni portocali roșii din lume, la umbra Vulcanului Etna, în partea de est a insulei. Călătorind apoi spre vest, am întâlnit portocalii, lămâii și mandarinii straniului peisaj liminar dintre Palermo, munți și mare.

---

<sup>1</sup> Joseph Needham, *Science and Civilization in China*, vol. VI, partea 1, (Cambridge University Press, 1986), p. 104 (n.a.).

Multe dintre fermele de citrice din Sicilia și din sudul Italiei se află în regiuni rurale izolate, rareori vizitate de străini, unde se vorbește doar dialectul local. Am descoperit curând că briceagul e cât se poate de util în livezile de portocali din zonă, deoarece majoritatea fructelor sunt prinse ferm pe creangă și, dacă nu le tai codița, riști să le rupi coaja. Am încercat o dată, fără succes, să culeg portocale cu mâna. Și m-am întrebat cum a ieșit din încurcătură Heracle, în Grădina Hesperidelor, însă în cele din urmă mi-am spus că orice erou descurcăreț trebuie să poarte la el un cuțitaș. Am mai învățat că portocala nu se cuvine să o cureți acolo, în livadă. Trebuie respectat un anume ritual, încă un motiv pentru care cultivatorul de portocali are mereu la el un briceag. Mai întâi, ține fructul în palmă, cu codița în sus. Apoi îl taie orizontal, prin mijloc, împărțindu-l cu grijă în două. Sucul unei portocale proaspete curge din abundență, incontrollabil, iar parfumul pur și simplu izbucnește în jur. Țăranul aruncă jumătatea de sus în iarba înaltă, fiindcă suc și dulceața portocalei se concentrează în partea de jos, departe de codiță. Pe urmă, omul taie o felie și o oferă așezată pe latul cuțitului. Am luat parte la acest mărunț ritual pretutindeni în Italia și de fiecare dată mi s-a părut un moment straniu și emoționant, o clipă de comuniune savurată de mine cu aceeași plăcere ca țigara aprinsă de altcineva, odată. Nimic nu se compară cu aroma portocalei abia culese din pom.