

ANTHONY
CAPELLA

Lody dla
Królowej

CZY WŚRÓD DWORSKICH TAJEMNIC,
SPISKÓW I ZDRAD JEST JESZCZE
MIEJSCE NA CZYSTĄ MIŁOŚĆ?



Carlo

Aby schłodzić wino: weź blok lodu czy śniegu dobrze sprasowanego; podziel go, rozbij i rozkrusz na proszek, dowolnie drobno; umieść go w srebrnym wiaderku i głęboko wepchnij w niego dzban.

KSIĘGA DESERÓW MROŻONYCH

W wypadku takich prac, którą właśnie rozpoczynam, należy zacząć od opisanego okoliczności narodzin autora, a zatem wyjaśnić, na jakich podstawach rości on sobie prawo do zwracania się do czytelnika (należy tu więc przedstawić jego status, osiągnięcia i tak dalej, a przede wszystkim pozycję społeczną).

Niestety! Nie mogę sobie rościć takich praw, moje urodzenie jest niskie, a wychowanie nikczemne.

Miałem bodajże siedem, osiem lat, gdy pewien Pers o imieniu Ahmad zabrał mnie z domu rodzinnego. Jedyne, co dziś pamiętam z mojej wyspy, to gaje drzew migdałowych na wiosnę bielejące jak śnieg na szczycie wielkiego wulkanu, który patrzył na nie z góry, i jeszcze zieloność morza, w którym mój ojciec łowił ryby. Tym samym morzem docierały do nas statki, a jednym z nich przyplłynął Ahmad, szukając sobie małego sługi. Dostrzegłszy mnie z ojcem przy naprawianiu sieci, opowiedział moim rodzicom, jakie to wspaniałe życie wieść będę, o wspaniałościach Florencji i cudownym dworze, na który trafię. Tamtego dnia rozpocząłem służbę u okrutnego i kapryśnego pana. Nie mam na

myśli Ahmada – był surowy, ale nie gorszy od innych. Nie. Tym niezwykle surowym panem okazał się lód.

Gdy przybyliśmy do Florencji, jednym z moich pierwszych zadań było transportowanie ciężkich bloków z lodowni w Ogrodach Boboli do kuchni pałacowych. Kiedy robiłem to po raz pierwszy, tak mnie podkusiło, żeby bliżej poznać zamrożone płyty – patrzeć, jak odsuwają się ode mnie niczym węgorze, sięść na nich okraciem i jechać niczym wózkiem po trawiastych pochyłościach albo z rozpędu uderzać nimi w ściany i patrzeć, jak rozpryskują się na dziesiątki kawałków przypominających klejnoty – że w swoim dziecięcym entuzjazmie zaniedbałem obowiązki.

Kiedy Ahmad znalazł mnie na dziedzińcu w otoczeniu kilkunastu zniszczonych połyskujących bloków lodowych, w pierwszej chwili nie okazał niezadowolenia, na które niewątpliwie zasłużyła moja fatalna dyscyplina.

– Chodź – rozkazał. Zabrał mnie do lodowni, kazał wejść do środka i zamknął drzwi.

W środku, w kontraście do upału Florencji, panował chłód taki, że woda zamieniała się w lód. Miałem na sobie tylko cienkie spodnie i koszulę, a do tego niebieski fartuch, który nosili wszyscy uczniowie. Po kilku chwilach zacząłem dygotać. Zimno odczuwałem jak dotyk płomienia albo noża, którym przeciągano po mojej skórze. Po półgodzinie drżałem tak silnie, że zagryzłem sobie język do krwi.

Niedługo później dygotanie ustało. Pomyślałem, że się w końcu przyzwyczajam. Stwierdziłem, że ogarnia mnie wielkie zmęczenie i że zasypiam. Wciąż czułem dotkliwie zimno, ale moje ciało nie było już w stanie z nim walczyć. Nie miałem sił się bronić; odnosiłem wrażenie, że zimno wnika w najgłębsze zakamarki mojego organizmu. To nie wyczerpania teraz doświadczałem, lecz wewnętrznego odrętwienia, jakby same moje członki twardniały, jeden po drugim, zamieniając mnie w posąg zimny i martwy na podobieństwo florenckiego *Dawida*. Próbowałem

krzyczeć, ale krzyki też zamarzły w moim wnętrzu. Stwierdziłem, że ledwie mogę otworzyć usta.

Następna rzecz, którą pamiętam, to to, że ktoś niesie mnie do kuchni. Po przebudzeniu patrzyłem w ciemne oczy mojego pana, aż ten upuścił mnie bezceremonialnie na podłogę.

– Więcej tego nie zrobisz – oznajmił, odwracając się do wyjścia.

Już nigdy nie bawiłem się lodem. Ale nie tylko to się zmieniło. Nie w tym też rzecz, że przestałem ufać swojemu mistrzowi. Zimno, które tamtego dnia poczułem, nie opuściło już mojego ciała, jakby kilka odprysków lodu utkwilo głęboko w moich kościach, a może i w mojej duszy.

Kilka dni po uwięzieniu w lodowni zaczął mi czernieć środkowy palec prawej dłoni. Ahmad przyjrzał mu się bez słowa, potem wezwał dwóch swoich braci, by przytrzymali mi rękę na lodowym bloku, a sam tasakiem amputował mi palec w stawie. Ciepła krew trysnęła na lód i zamarzła, zamieniając się w różowe kryształki.

– To nie przeszkodzi ci w pracy – orzekł, gdy przestałem krzyczeć.

Każdej nocy zmęczony jak pies i przemarznięty na kość wczłogiwałem się do kuchni pałacowej, by spać przy jednym z wielkich otwartych palenisk, na których nad węglami opiekano mięso *alla brace*. Kuchenni przyzwyczaili się do mnie i już nikt mnie nie przeganiał miotłą czy nożem. Zacząłem się przyglądać kucharkom przy pracy; patrzyłem, jak przecierają owoce, by zintensyfikować ich smak; jak wydobywają woń z fiołków i kwiatów pomarańczy, by doprawiać śmietany i likiery; jak przygotowują verjus z winogron i pigwy, by marynować w nim delikatniejsze owoce. Ale gdy próbowałem sugerować Ahmadowi, że można by te techniki wykorzystać w naszej pracy, mój mistrz reagował pogardliwie.

– Jesteśmy inżynierami, nie kucharzami – lubił mawiać. – Gotowanie to robota dla kobiet. My znamy tajemnice lodu.

W rzeczy samej, istniały takie starodawne tajemnice, zbiór wiedzy, którą przekazywano z ojca na syna w kilku perskich rodach, dostawców szербetów na dwór szacha Abbasa w Isfahanie. Część tej wiedzy spisano w poplamionych, oprawionych w skórę zeszytach o stronicach pokrytych wykresami i nieczytelnym arabskim pismem. Ale większość znajdowała się wyłącznie w głowie Ahmada, w zestawie zasad i maksym, których przestrzegał ślepo jak niedouczony wiejski klecha klepiący bez zrozumienia liturgię po łacinie.

– Do pięciu części skruszonego lodu dodać trzy części saletry – recytował.

– Dlaczego? – pytałem.

– Co dlaczego?

– Dlaczego lód musi być skruszony? I co daje saletra?

– A czy to ważne? Teraz mieszaj miksturę zgodnie z ruchem wskazówek zegara, dwadzieścia siedem razy.

– Może saletra ma naturę gorącą, a lód zimną, i dodanie jednego do drugiego powoduje, że...

– A może stłukę cię kopyścią, jeśli nie użyjesz jej do mieszania lodu.

Pracowałem dla Persa dwa lata, nim ośmieliłem się spytać, jak smakują lody, które robimy.

– Smakują? A co cię obchodzi smak, dzieciaku? – spytał wzgardliwie Ahmad.

Wiedziałem, że muszę uważać, co odpowiadam, jeśli chcę uniknąć kolejnego lania.

– Panie, widziałem, że kucharki próbują swoich dań, kiedy je przygotowują. Może lepiej zrozumieć, jak robić te lody, jeśli będę znał ich smak.

Robiliśmy lody doprawiane syropem z niewielkich słodkich pomarańczy, zwanych pomarańczami chińskimi albo manda-

rynkami. Syrop zagęszczało się przecierem z ich mięszu i doprawiało olejkami aromatycznymi pozyskanymi ze skórki, a potem wylewało się go na stos skrobanego lodu.

– Proszę bardzo – rzekł Ahmad, ze wzruszeniem ramion wskazując garnek. – Spróbuj, jeśli sobie chcesz.

Zanim zdążył zmienić zdanie, sięgnąłem po łyżkę, nabrałem odrobinę wyrobu i włożyłem go do ust.

Kryształki lodu z trzaskiem rozpadały się między moimi zębami. Czuję, jak roztopiają mi się na języku – zimne i musujące, gdy stawały się coraz mniejsze i wreszcie znikwały – a potem syrop spływa mi po gardle, zimny, gęsty i słodki. Smak wzbierał w moich ustach niczym nagle dojrzewająca świeża pomarańcza. Zachłysnąłem się z przyjemności, a po chwili, gdy mróz ścisnął mi gardło, poczułem w głowie straszliwy ból. Zakrztusiłem się i prychnąłem.

Ahmad wyduł usta z ubawienia.

– Teraz może zrozumiesz, że to nie jest danie dla dzieci. Ani w ogóle dla motłochu, to nie jest żadne pożywienie. Mamy zabawiać, chłopcze, nie karmić. Jesteśmy jak śpiewacy, aktorzy, malarze, jak ci, co robią śliczne nic nieznaczące błyskotki dla możnych i wielkich, czyli dla królów, dworzan, kardynałów i ich kurtyzan. Nikt prócz nich nie zmarnuje tyle pieniędzy na coś, co roztopia się w nicość w ustach, i to szybciej, niż piosenka rozplywa się w wieczornym powietrzu.

Ale gdy już minęło pierwsze poczucie dziwności, stwierdziłem, że nie mogę tego smaku zapomnieć. Nie chodziło o nadzwyczajnie słodkie, skoncentrowane pomarańcze; to sam lód mnie kusił, jego zimna, zmrożona ziarnistość. Od tego czasu bez wiedzy Ahmada próbowałem każdego przygotowanego przez nas wyrobu. I nigdy już nie parskalem, gdy poczułem zimny uścisk w gardle.

Pewnego wieczoru stwierdziłem, że w kuchni pachnie coś mrocznie i ostro; jakby gotowano wątróbki w sosie na mocnym

Carlo

winie; ale w tym zapachu czułem bogactwo. Nie miały go żadne znane mi podroby. Pochodził z małego rondelka, na którym bulgotało niczym gorąca lava coś gęstego i ciemnego, co kucharka mieszała drewnianą łyżką.

– Czekolada – powiedziała, przelewając zawartość rondelka do filiżanki, w której serwowano nocny napitek wielkiemu księciu. Widząc wyraz niezrozumienia na mojej twarzy, podsunęła mi koniec łyżki do spróbowania.

To kolejne doznanie, którego nigdy nie zapomnę, całkowicie odmienne: gorąco wypełniające moje usta przyłgnęło do podniebienia, na wiele godzin zostawiając na nim ten sam bogaty smak, gorzki i gęsty, a jednocześnie dziwnie rozgrzewający. Dokładne przeciwieństwo lodu.

Aby zrobić sorbet brzoskwiniowy: w sezonie brzoskwiń sparz dwanaście owoców, usuń z nich pestki i przetrzyj przez sito; weź sześć uncji miękkiego cukru muscovado i ubij masę z odrobiną przedniej jakości lemoniady. Zagotuj wszystko razem, a następnie wsadź do dzieży mrożącej i mieszaj bardzo delikatnie.

KSIĘGA DESERÓW MROŻONYCH

Miałem wielkie szczęście, że wśród ksiąząt Medyceuszy w owym czasie żyła pewna dama o imieniu Cosima, która nigdy nie wyszła za mąż. Poświęciła natomiast życie, jak również znaczną część należnego jej bogactwa Medyceuszy, dobrym uczynkom, do których należało utworzenie szkoły dla uliczników, sierot i dzieci służby. Prowadzili ją dwaj czy trzej mężowie o wielkiej wiedzy. Los się do mnie uśmiechnął, że dołączyłem do tej grupy; mój pan tak się bał o swoje stanowisko, że udawał zachwyconego przedsięwzięciem. Dziś nawet sobie nie wyobrażam, co znakomici myśliciele i uczeni czuli, ucząc podstaw wiedzy takich *ragazzi* jak my, ale dzięki potędze bogactwa trzy razy w tygodniu wszyscy wchodziliśmy dziarskim krokiem do wielkiej *biblioteca* nad klasztorem i analizowaliśmy zdania z bezcennych rękopisów w niej przechowywanych. Księżnę Cosimę krytykowano pewnie za to przedsięwzięcie, przede wszystkim robiły to osoby duchowne, ponieważ powszechnie uważano, że z nauczania

poza Kościołem i z mącenia w głowie biednym ciemnym dzieciom, które nie powinny wątpić w swoje miejsce w naturalnym porządku rzeczy, może wynikać tylko zło. Ale owocem edukacji teoretycznej było nie tylko moje wykształcenie. Choć nieświadomie, to jednak przyglądałem się otaczającym mnie osobom, próbowałem naśladować ich zachowania, i tak jak dziecko uczy się mówić językiem swoich rodziców przez samo słuchanie go, tak dorastając na dworze Medyceuszy, chłonałem coś z zachowania i swobody szlachcica. Uważam też, że to dzięki uczeniu się po łacinie od tak wczesnych lat posiadałem biegłość w językach – która to umiejętność przydała mi się niemal w takim samym stopniu jak zdolności w obchodzeniu się z lodem.

Z upływem lat zacząłem pogardzać swoim panem. Bo choć bardzo się starał, bym nieustannie czuł wielki strach przed nim, sam żył w strachu; a nade wszystko bał się, że ktoś wykradnie jego sekrety. Często opowiadał historię słynnego kucharza, *chef d'équipe* wielkiego pana, który tak był dumny ze swoich potraw, że postanowił zapisać przepisy i opublikować je w formie książki. Okazała się wielkim sukcesem, była powszechnie kopiowana i przedrukowywana (oczywiście już bez gratyfikacji dla autora); tymczasem inni kucharze sięgnęli po jego przepisy i poprawili je albo po prostu serwowali opisane dania jako własne. W rezultacie *chef* został odprawiony, jego stanowisko zajął młodszy rywal, a tamten umarł nie w sławie, lecz w nędzy. Zdaniem Ahmada przykład ten dowodził, że głupie jest szukanie poklasku zamiast bogactwa.

Czasami zastanawiałem się, dlaczego Ahmad jest gotów tak ochoczo dzielić się wiedzą ze mną; szybko jednak uznałem, że w jego pojęciu jestem po prostu wyrobnikiem, stworzeniem niezdolnym do rozumowania. Uczył mnie tego, co umiał, przekazywał wiedzę nie dlatego, że chciał zdradzić mi swoje sekrety, lecz dlatego, że chciał odjąć sobie trudów pracy. Tak więc nauczyłem się, jaka jest różnica pomiędzy czterema rodzajami deserów

lodowych: *cordiale* albo likwor – do których dodaje się kruszony śnieg, by je schłodzić; *granite* – wiórki mrożonej wody, na które wlewa się syrop z wody różanej i pomarańczy; *sorbetti* – bardziej skomplikowane lody wodne, gdzie mrozi się sam syrop i miksturę miesza się łyżką aż do stwardnienia, tak by fragmenty leżały w garnku niczym połyskujący stos szafirów; i wreszcie szerbety – najtrudniejsze ze wszystkich, przyrządzane z mlekiem zaparowanym z mastyksem albo kardamonem, tak by przypominały śnieg, który ponownie zamarzał przez noc. Nauczyłem się budować schłodzone obeliski galaretki; używać form odlewniczych, by uzyskać mrożone talerze i misy, a także rzeźbić z lodu ekstrawaganckie dekoracje stołowe. Opanowałem sekrety efektownych widowisk wielkiego inżyniera Buontalentiego, który budował z lodu fontanny, stoły, a nawet całe groty. Ale wiedziałem, że jeśli komukolwiek pisnę choćby słowo o tych technikach, Ahmad wyłupi mi oczy i odetnie język jednym z tych rozgrzanych do czerwoności prętów używanych do tworzenia rzeźb lodowych. Napomknął też, że nie do wszystkich sekretów zostałem dopuszczony: nie poznałem mianowicie specjalnych składników i żywic opisanych w notatnikach, do których zaglądał tylko osobiście, bym zawsze wiedział mniej od niego.

A jednak ta wiedza, zauważyłem, w ogóle się nie rozwijała. Jak już wspominałem, często obserwowałem kucharki przy pracy i czasami wydawało mi się, że tworzone przez nie specjalny przydałyby się do doprawiania naszych lodów, do których stosowaliśmy swoje syropy. Na przykład letnie *dolci* z cytrynowej piany i wina deserowego albo kawałki melona, którego naturalną słodycz równoważyła szczypta mielonego imbiru – takie smaki na pewno dostarczyłyby nam pożądanej różnorodności. Ale gdy sugerowałem, byśmy spróbowali czegoś takiego, choćby tytułem eksperymentu, Ahmad patrzył na mnie jak na szaleńca.

– To nie jest jeden z czterech smaków. Jeśli mi nie wierzysz, zajrzyj do książki.

Drwił ze mnie, oczywiście: wiedział, że nie umiem przeczytać jego arabskich notatek. Zresztą nie musiałem ich czytać, żeby się dowiedzieć, że stare welinowe stronicie dopuszczają jedynie garść aromatów – wodę różaną, pomarańcz, mastyks i kardamon.

Wydawało mi się też, że jeśli nasze lody mają wadę, to ten przeszywający ból, który chwycił mnie za gardło, gdy kruszyłem w zębach smakujące pomarańczą kryształ. Rodził się on chyba na skutek zgrzyzania lodu, a zatem raczej nie dałoby się go wyeliminować. Staraliśmy się uzyskiwać kryształy jak najmniejsze, zeskrobując lód z bloków czymś w rodzaju kolczugowej rękawicy, aż powstawały okruszki tak maleńkie jak drobinki soli albo cukru; ale gdy się próbowało zejść poniżej pewnej wielkości, lód roztopiał się w wodę, a w pucharze albo czarce zostawała breja o smaku pomarańczowym czy różanym. Pragnąłem zrobić lody, które by były gładkie, gęste i miękkie jak tamta czekolada; deser, który zachowałby zimno lodu bez jego ostrości.

Pewnego dnia Ahmad musiał opuścić kuchnię z powodu bólu zęba. Zostawił mi dokładne instrukcje, co mam robić pod jego nieobecność, ale najwyraźniej rwanie zęba okazało się bolesniejsze, niż przewidział, bo nie zdołał wrócić o zapowiedzianej porze. W końcu dostrzegłem swoją szansę.

Właśnie był sezon moreli. Kucharze podawali je Medycusom obrane i podzielone na ćwiartki, z sokiem z melonów i odrobiną śmietany. Wziąłem misę czekającą na podanie na stół wielkiego księcia, przetrąłem morele na papkę, którą następnie wlałem do *sabotiere*, naczynia mrozącego, i czekałem niecierpliwie, aż zakrzepnie, mieszając miksturę jak zwykle.

Mój eksperyment nie zakończył się sukcesem. Mieszanina zamarzła, oczywiście, ale różne jej składniki pozamarzały różnorako – uzyskałem więc twarde jak kamień kawałki moreli i kryształy zamrożonego soku melonowego, ale śmietanka zrobiła się sypka, przypominała zwarzone mleko i zdecydowanie nie połączyła się z pozostałymi składnikami; poszczególne elementy

wydawały się wręcz jeszcze bardziej osobne. Kiedy próbowałem jeść łyżką tę ziarnistą miksturę, różne jej części nawet nie roztopiały mi się na języku w ten sam sposób, tak więc przypominało to raczej żucie zmrożonego zwirow. A i tak świeżość owoców i słodycz soku melonowego stanowiły ożywcze urozmaicenie po ciężko aromatyzowanych odmianach lodów Ahmada.

Zrozumiałem, że lepszym rozwiązaniem byłoby przygotowanie zwykłego kordiału albo syropu z moreli i zamrożenie go – czyli w sumie przygotowanie *sorbetto*. Gładkość musiała zaczekać na inną okazję: to smak owocu okazał się tu ważny. Poszedłem po kolejną miskę moreli i trafiłem na żywą kłótnię pomiędzy kucharzem, który przygotował poprzednią misę, a służącym, któremu zarzucono jej kradzież. Nie był to dobry moment na zwędzenie następnej. Poza tym w każdej chwili mógł wrócić Ahmad, a ja musiałem jeszcze umyć narzędzia, zanim mój pan się zorientuje, co wyrabiałem.

Tak więc rozpocząłem okres, w którym prowadziłem podwójne życie. W ciągu dnia, u boku Ahmada, byłem sługą, wykonywałem jego polecenia sumiennie i bez narzekań. Ale nocą zamieniałem się w alchemika, a kuchnia – w moje laboratorium, gdzie eksperymentowałem z różnymi połączeniami smaków i ingrediencji. Nic nie było na tyle dziwaczne czy śmieszne, bym tego nie spróbował. Zamrażałem miękkie sery, aperitify, sosy warzywne, a nawet zupy. Robiłem lody z wina, z *pesto genovese*, z mleka migdałowego, z rozgnieczonego fenkułu i z każdego rodzaju śmietany. Eksperymentowałem z rozmachem, na oślep, bez metody czy celu, w nadziei na szansę odkrycia czegoś – może reguły, może klucza, bo byłem pewien, że jakiś klucz istnieje: coś, co otworzy drogę do najpilniej strzeżonych, zamrożonych sekretów lodu. Zupełnie jakby sam lód mnie przyzywał i nęcił. I chociaż nie twierdzę, że w końcu rozgryzłem, które rozwiązania są słuszne, a które nie, to tak jak malarz przez ćwiczenie palety zaczyna pojmować zasady

łączenia kolorów, by osiągnąć zamierzony efekt, tak ja nabrałem biegłości w języku smaków. Ahmad na pewno zauważył moją rosnącą pewnością siebie, ale niewątpliwie złożył ją na karb tego, że jestem coraz starszy.

Nie tylko takie zmiany zaszły w moim życiu. Po ogniu rozpalającym się w moich żyłach poznałem, że staję się mężczyzną; i to dość atrakcyjnym mężczyzną, sądząc po pełnych podziwu spojrzeniach dziewcząt, które pracowały w kuchni, że nie wspomnę o sprośnych uwagach ze strony starszych, żonatych kolegów. Potem pojawiła się Emilia Grandinetti... Tak jak ja miała piętnaście lat. Uczyła się u jednej ze szwaczek przygotowujących suknie na dwór i była najśłodszym zjawiskiem, jakie w życiu widziałem. Skórę miała w kolorze masła podgrzewanego na patelni, jej zęby i białka oczu sprawiały wrażenie jasnych i przejrzystych jak śnieg na tej ciemnej roześmianej twarzy. Spojrzenia, które wymienialiśmy, szybko przerodziły się w uśmiechy; flirty w rozmowy, śmiech w miłość. Jestem najszczęśliwszym księciem w całej Florencji, myślałem z dumą. Całymi godzinami przesiadywaliśmy potajemnie na pałacowym dachu, gdzie nikt nas nie mógł zobaczyć, trzymając się za ręce i rozmawiając o marzeniach.

– Zostanę najlepszym cukiernikiem na świecie – wyznałem jej.

– Naprawdę? – zakpiła. – A jak tego dokonasz?

– Będę robił lody w tysiącu smaków. Tak gładkie i pełne aromatu, jakich jeszcze nigdy nie zrobiono.

Ale gdy jej powiedziałem, że przygotuję lody specjalnie dla niej i wykradnę je z kuchni, pokręciła głową.

– Nie chcę, żebyś miał kłopoty.

Spytałem ją też o jej nadzieje na przyszłość, ale wszystkie dotyczyły mnie: chciała, żebyśmy byli razem, żebyśmy mieli rodzinę; może, jeśli szczęście nam dopisze, doczekamy dnia, gdy i nasze dzieci rozpoczną służbę u Medyceuszy.

Uczniom w terminie nie wolno było zawierać małżeństw, ale za zgodą swojego pana mogli się zaręczyć, a ich zaręczyny uważano za niemal równe małżeństwu, jeśli nie do końca w oczach Boga, to w oczach tych zaraz po Nim. Zaczekałem więc na najpomyślniejszą chwilę i poruszyłem tę kwestię z Ahmadem.

Pracowaliśmy nad okazałą lodową rzeźbą – postacią wzbijającego się w powietrze orła, który miał stanowić główną dekorację na stole mrożonych galaretek. Teraz ja wykonywałem większość prac przy rzeźbach, z rękoma owiniętymi szmatami dla ochrony przed zimnem. Nie tylko dotyk miałem pewniejszy niż mój pan, a oko uważniejsze, ale dłużej mogłem pracować – zupełnie jakby chłód, biorąc w ofierze mój palec, jednocześnie znieczulił resztę mojego ciała. A może, myślałem, polerując lód, aż rzeźba zdawała się emitować wewnętrzny blask, mój mistrz po prostu robił się stary i leniwy. Wiedziałem, że tym razem Ahmadowi wreszcie moja praca się podoba; gdy skończyłem, kiwnął głową.

– Nieźle – przyznał niechętnie.

– Panie... tak sobie myślałem... – zacząłem.

– Tak? O co chodzi?

– Przywiązałem się do pewnej dziewczyny. Zastanawiałem się, czy zgodzilibyście się, bym się z nią zaręczył.

Ahmad zajął się wycieraniem stołu, na którym do tej pory pracowaliśmy.

– A dlaczego sądzisz, że moja zgoda ma jakiegokolwiek znaczenie?

– Takie zasady obowiązują terminujących, panie – przypomniałem. – Nie mogę się ożenić bez zgody mistrza.

Ahmad spojrzał na mnie z ubawieniem.

– Uważasz się za mojego ucznia, tak?

– Oczywiście – odparłem zdumiony. – A za kogóż by? – Przez jedną szaloną chwilę zastanawiałem się, czy zaraz powie, że nie uważa mnie za ucznia, lecz za równego sobie, a pewnego dnia może uzna mnie za swojego partnera.

– Za oddanie do terminu się płaci – rzekł krótko. – Twoi rodzice byli biedni.

– Nie rozumiem. Tak biedni, że nie stać ich było na opłacenie mojej nauki?

– Jeszcze biedniejsi. Tak biedni, że ochoczo cię sprzedali. Nie jesteś uczniem, chłopcze, i nigdy nie będziesz. Jesteś moją własnością i nigdy w życiu nie będziesz miał prawa zaręczyć się z żadną dziewczyną, o ożenku nie wspominając. – Rzucił na bok garść mokrych gałganów. – A teraz zabierz to na dwór i wypłucz.

Ocalił mnie odłamek lodu w moim sercu. Gdyby nie on, zabiłbym Persa, nie bacząc na konsekwencje.

Nie móc się ożenić. Już samo to było straszne, ale jeśli nie miałem prawa do ożenku, to nie miałem także prawa zostać samodzielnym rzemieślnikiem. Będę dobytkiem Ahmada do dnia swej śmierci. Nigdy nie będę miał możliwości stworzenia czegoś własnego: umrę, wciąż mroząc cztery smaki z jego cholernych brulionów. Zmarnuję życie, zejść ze świata niepostrzeżenie, to pewne jak to, że blok lodowy pozostawiony na stole roztopia się w kałużę wody. Na tę myśl niema, straszliwa furia zapulsowała w moich żyłach. Ale niczym bulwa w zmrożonej ziemi czekałem, hamując gniew, na odpowiednią sposobność.

Okazał się nią Francuz, niejaki Lucian Audiger. Nigdy się nie dowiedziałem, jak mnie znalazł: zapewne przekupił kogoś, szukając informacji o perskich cukiernikach wytwarzających lody, i powiedziano mu o włoskim młodzieńcu, który może stanowić słabe ogniwo. W zdobywaniu informacji Audiger doprawdy nie miał sobie równych, chociaż on sam uważał, że powoduje nim wyłącznie żarliwe pragnienie zostania wielkim cukiernikiem. Dlatego właśnie podróżował – najpierw do Hiszpanii, gdzie posiadał sztukę wyciskania oleju z takich nasion jak orzeszki pińowe, kolendra, pistacje i anyż; potem do Holandii, gdzie uczył się pozyskiwania esencji z kwiatów oraz owoców; a stamtąd do

Niemiec, gdzie opanował umiejętność przyrządzania syropów. Oczywiście musiał w końcu przybyć do Włoch, gdzie zarówno Habsburgowie w Neapolu, jak i Medyceusze we Florencji służyli z dodawania śniegu i lodu do swoich win i deserów.

Przyszedł do mnie w środku nocy i obudził bezceremonialnie. Osoba, która go przeprowadziła przez labirynt pomieszczeń dla służby, wymknęła się niepostrzeżenie, i zanim się całkiem rozbudziłem, Audiger już mówił o Paryżu, o znamienitym dworze młodego Ludwika XIV, o nowych pałacach w Marly i Wersalu; o bogactwie, przy którym nawet majątek Medyceuszy wydaje się niewielki, i o mieście pełnym modnych mężczyzn i kobiet spragnionych nowych rozkoszy. W całym Paryżu działają kawiarnie i czekoladziarnie, a tym, którzy umieją przyrządzać mrożone napoje i schłodzone desery, głód nie grozi, a jako partnerzy – dwaj młodzieńcy potrafiący wspólnymi siłami stworzyć każdy rodzaj słodczy i każdą nowinkę – na pewno dostaniemy się na służbę do samego króla... Ale wtedy już nie służyłem. Nie musiałem. Jeśli ktoś zamierza uciec z dworu Medyceuszy z tajemnicami handlowymi pewnego Persa, potrzeba mu dwóch rzeczy: po pierwsze, musi znaleźć protektora przynajmniej równego Medyceuszom, tak żeby nie mogli zażądać jego powrotu, a po drugie, musi uciec tak daleko, żeby nie dosięgnął go perski sztylet.

– Mam dwa warunki – powiedziałem, gdy Audiger wreszcie przerwał dla nabrania oddechu.

– Słucham.

– Nigdy nie będę nikogo nazywał panem. I daj mi dwadzieścia cztery godziny, żebym przekonał Emilię, by też pojechała.

– Załatwione – odparł, wyciągając rękę. – Jutro o północy czekam przy Porta San Miniato.

O pierwszej przyzwoitej godzinie następnego ranka dopadłem Emilię przed pokojem szwaczek. Zaciągnąwszy ją na bok, przedstawiłem swój plan.

– Ale... – Głos ją zawiódł. – Jeśli uciekniesz, zostaniesz złapany. A potem trafisz do więzienia. Może cię nawet powieszają.

– To jedyne wyjście. Nie rozumiesz? Tu nie mamy żadnej przyszłości. Jeśli wyjedziemy, będziemy chociaż mieli jakąś szansę.

Rozejrzała się.

– Nie mogę teraz rozmawiać. Moja pani...

– Emilio! – syknąłem. – Muszę wiedzieć. Jedziesz czy nie?

– Ja... ja... – Obejrzała się nerwowo na drzwi i w tej chwili pojąłem, że za bardzo się boi.

– Posłuchaj, *caro* – powiedziałem z desperacją. – Rozumiem. Kochałaś mnie, bo myślałaś, że to dozwolone. Teraz, kiedy wiesz, że to może ci przysporzyć kłopotów, boisz się. Ale nigdy już nie będziemy mieli takiej sposobności. Nie mogę tej okazji zmarnować. Pytanie tylko, czy jedziesz ze mną?

– Zawsze będę cię kochać – wyszeptła.

Poczułem, jak spada na mnie wielki ciężar.

– Czyli nie?

– Proszę, Carlo. To zbyt ryzykowne...

Tamtej nocy długo czekałem przy Porta San Miniato, aż dzwony kościelne wybiją północ. U boku miałem skrzynię zawierającą znaczny łup – okazałą część należącego do Ahmada sprzętu do robienia lodów.

Zatrzymaliśmy dyliżans, pospieszny pojazd pocztowy zaprzężony w sześć koni, kursujący z Rzymu do Paryża długimi odcinkami. Zwykle nie zabierał pasażerów. I znowu – Audiger miał i pewność siebie, i pieniądze, żeby kupić nam miejsce w pojeździe.

Jechaliśmy w kierunku północnym, a ja wyglądałem przez okno. Nigdy jeszcze nie byłem dalej niż w Pizie i z bólem w sercu myślałem, że każda pokonana mila oddala mnie od Emilii.

– Tak sobie myślałem... – odezwał się Audiger.

Powróciłem na ziemię, czyli do wnętrza dyliżansu.

– Tak?

– Zanim dotrzemy do Paryża, trzeba ci załatwić porządne ubrania. – Francuz wskazał własne modne odzienie. – Ważne, żebyśmy nie wyglądali jak wędrowni handlarze. Na dworze francuskim najważniejsze są pozory.

Wzruszyłem ramionami.

– Dobrze.

– I musimy obmyślić, jak dotrzeć do króla. Znam jednego z jego pokojowych. Możemy sobie kupić audiencję, ale to pójdzie na marne, jeśli nie będziemy mogli ofiarować Jego Wysokości podarku, czegoś wyjątkowego, co sprawi, że będzie o nas mówił wszystkim ludziom na dworze.

– Dobrze – ziewnąłem. Teraz, gdy napięcie towarzyszące ucieczce zelżało, poczułem się wyczerpany. – Zrobimy mu lody.

Audiger pokręcił głową.

– Coś jeszcze bardziej wyjątkowego.

– Pomyślę. – Zdumiała mnie ta zdolność Audigera do zamartwiania się, nie tylko najbliższą dobą, ale wydarzeniami, które nastąpią dopiero za wiele dni albo i tygodni.

– To nie wszystko... – zawahał się. – Powiedziałeś, że nie będziesz miał nikogo za pana. To rozumiem. Niemniej sądzę, że w obecności innych powinieneś się zwracać do mnie jak do swojego pana.

Teraz już się całkiem rozbudziłem.

– Dlaczego?

– Po prostu dlatego, że jestem starszy od ciebie. Ludzie będą zakładać, że to ja rządzę. A poza tym już mam pewną reputację w Paryżu. Dziwnie to będzie wyglądać, jeśli się pojawię w towarzystwie włoskiego obdartusa, którego traktuję jak równego sobie. Nie żebyś był obdartusem, oczywiście – dodał szybko. – Tylko że ludzie mogą tak cię postrzegać.

Ponownie tylko odłamek lodu w moim sercu powstrzymał mnie przed wybuchem gniewu.

– Uprzedziłem, że nie będę miał żadnego pana.

– I nie będziesz miał. Podzielimy się zyskami, to jest absolutnie zrozumiałe. Nie będę twoim panem, tylko będziesz mnie nazywał swoim panem. Widzisz różnicę, prawda?

Z lekkim oporem, ale skinąłem głową.

– Widzę.

– Świetnie. – Audiger wyjrzał za okno. – Tylko co dać królowi... – rzucił niemal do siebie. – To jest problem.

Dopiero gdy odplynałem w sen, zdałem sobie sprawę, że Audiger opacznie zrozumiał moje słowa wypowiedziane we Florencji. Myślał, że zastrzegłem, że nie będę miał żadnego pana, ale ja właśnie powiedziałem, że nie będę nikogo nazywał swoim panem. Byłem tego absolutnie pewien. A jednak proszę, właśnie tak po prostu zgadzałem się to robić. Może jednak Audiger nie pamiętał dokładnie naszej umowy?

– Można zrobić lody z groszku?

Obudziłem się gwałtownie. Dyliżans zatrzymał się, ale tylko po to, żeby stangreci się zmienili. Audiger stał na poboczu, tuż za otwartymi drzwiami, i sikał na pole.

– Co takiego?

– Pytałem, czy można zrobić lody z groszku! – zawołał przez ramię. – Popatrz, właśnie tu jakiś podlałem.

Wyjrzałem z powozu. W lśniącym płaskim świetle pełni księżyca zobaczyłem pole groszku, z jego mięsistymi zielonymi strąkami kołyszącymi się na lekkim wietrze. Woń świeżych strąków była na szczęście silniejsza niż odór moczu mojego towarzysza.

– Król żywi osobliwą namiętność do wszelkiego rodzaju warzyw – podjął Audiger. – Zwłaszcza do groszku. Co roku dworzanie prześcigają się w dostarczaniu mu pierwszych zbiorów ze swoich posiadłości. Takie zawody król lubi. A ten tutaj wyprzedza

o kilka tygodni wszelki groszek we Francji. Zastanawiam się, czy moglibyśmy zrobić z niego lody.

– Jeśli chcesz dać królowi groszek, dlaczego go po prostu nie zerwiemy?

– Zanim dotrzemy do Paryża, dawno już zwiędnie. Nawet dyliżansowi ta droga zajmuje dwa tygodnie.

– Możesz go przecież zamrozić.

W drzwiach powozu pojawiła się głowa Audigera.

– Co takiego?

– Zamrozić – powtórzyłem. – Zachować go w lodzie.

Wpatrywał się we mnie.

– Takie rzeczy są możliwe?

– Nie tylko możliwe. Są proste. Persowie od dawna znają sposoby zabezpieczania owoców lodem przed zepsuciem. Groszek na pewno niczym się od nich nie różni.

– Tak? Genialne! Czego byś potrzebował? Lodu? – Audiger rozglądał się po oświetlonym księżycem polu. – Ale oczywiście nie mamy lodu – stwierdził z przygnębieniem. – Dwójka lodziarzy bez lodu.

– Audiger... dokąd my jedziemy?

Francuz spojrział skonsternowany.

– Do Paryża?

– Przez Alpy – przypomniałem. – I chociaż nigdy tam nie byłem, nawet ja wiem, że w Alpach...

– Jest pełno lodu! Są wręcz wypchane lodem! Lód i śnieg, gdzie tylko spojrzysz! Tak! – Audiger wyrzucił w powietrze kapełusz, a następnie go złapał. – Ale najpierw musimy dowieźć swój groszek do Alp – dodał już bardziej ponuro.

– Kiedy powóz tam dotrze?

– Może za dwa dni.

– Moja skrzynia z wyposażeniem będzie jeszcze zimna; cynowe naczynia wzięłem prosto z lodowni Boboli. Jeśli wsadzimy tam groszek...

– Tak! Tak! – Audiger ponownie wyrzucił w powietrze kape-
lusz. – Oczywiście! Z moimi wizjami, Demirco, i twoją wiedzą
fachową już niedługo będziemy królewskimi cukiernikami!

Dwa dni później w zajeździe wysoko na górskiej przełęczy pro-
wadzącej do Francji Audiger patrzył, jak przygotowuję groszek.

– Ubity śnieg jest jeszcze zimniejszy niż lód i dłużej wytrzy-
muje – wyjaśniłem. – Nie wiem dlaczego. Ale zamierzam się
kiedyś dowiedzieć.

Audiger wpatrywał się w *sabotiere* jak człowiek oczekujący ma-
gicznej sztuczki. Świetnie, pomyślałem. Pokażę ci trochę magii.

– Teraz dodaję saletrę do śniegu. Dzięki temu staje się o wie-
le, wiele zimniejszy. I znowu nie wiem dokładnie dlaczego.

– Mów dalej – szepnął.

– Następnie wkładam groszek do wewnętrznej dzieży, o tak.

– Wsypałem groszek do środka i położyłem pokrywkę.

– A teraz?

– A teraz je zostawiamy. Dokładnie tak samo, jak się zostawia
ciasto w piecu. Jeśli za często będziesz otwierał drzwiczki, żeby
sprawdzić, jak mu idzie, żar uleci i ciasto się nigdy nie upie-
cze. Tylko że w naszym wypadku musimy pilnować zimna, nie
gorąca.

Audiger wyjął z kieszonki zegarek.

– Ile?

– Zgodnie z dzwonami Santa Marii, jest to czas, którym się
różni jutrznia od mszy.

– Słucham?

– Powiedzmy, że pół godziny.

Przez następne trzydzieści minut Audiger przechadzał się
w tę i z powrotem. Gdy wreszcie otworzyliśmy *sabotiere*, zajrzał
do środka i gwałtownie wciągnął powietrze.

Groszki złączyły się w kulkę, srebrzystozieloną zbitkę posy-
paną szronem. Audiger sięgnął do środka i wyciągnął ją.

– Niesamowite! – szepnął.

– Uważaj! – ostrzegłem. – Ogrzejesz je rękoma, a jeśli trzeba
je będzie ponownie zamrażać, już nie będą miały tak świeżego
smaku.

– Przylepiły się! – Pojedyncze groszki przywarły do jego skó-
ry jak rzepy do mitenek. Próbował je strząsnąć, ale ani drgnęły.

– Daj, pomogę. – Jeden po drugim zdjąłem zamrożone
groszki. Zauważyłem, że do moich palców nie przyłgnęły. – Mu-
simy je odłożyć. I musimy zabrać ze sobą skrzynię sprasowanego
śniegu, żeby je utrzymać w takim stanie.



WERSAL, ROK 1671.

Nadworny cukiernik Ludwika XIV Carlo Demirco przygotowuje najlepsze lody na świecie, dostępne tylko dla wybrańców. Ma w życiu dwa cele: doskonalic swoje przepisy i zdobyć serce damy dworu, Ludwiki de Keroualle, inteligentnej i przepięknej, choć niemajątej.

Oboje stają się trybikami w maszynerii polityki, gdy trafiają na dwór Karola II Stuarta, króla Anglii. Ona ma podbić serce władcy, by uczynić go marionetką Króla Słońce. Gdy już osiąga swój cel, musi nieustannie walczyć o względy Karola z innymi jego kochankami.

Demirco wyszukuje coraz oryginalniejsze smaki mrożonych deserów, sięga po składniki w tamtych czasach niezwykle oryginalne i przygotowuje dla króla lody z ryżu, sorbet nieszpulkowy i galaretkę chryzantemowo-jabłkową. W czasach gdy mizerny ananas wart był tyle co nowy powóz, gdy smak czekolady znali tylko nieliczni, on ma śmiałość tworzyć lody parmezanowe czy z egzotycznych białych truskawek, lody wędzone i ziołowe. I ani przez chwilę nie traci nadziei na najwyższą nagrodę – serce zielonookiej Ludwiki. Dla niej gotów jest poświęcić wszystko.

www.morginesy.com.pl



cena 39,90 zł