

Marta Kwaśnicka: Trzy poziomy ogrodu (fragment)

Każdego pięknego wieczora wracaliśmy do hotelu Joségo z resztkami
wina w butelce



**Każdego pięknego wieczora wracaliśmy do hotelu Joségo z
resztkami wina w butelce**

Abul-Hasan-Al-Merini opowiada, że, kiedy pewnego razu siedział z przyjaciółmi przy murze alkazaru Ruzafa, przysiadł się do nich nagle pewien nieznajomy. Był obdarty, nieprzyjemnie pachniał, bo było gorąco, a on zapewne nie dbał o siebie wystarczająco. Przyjaciele Al-Meriniego chcieli zatem go przegonić. On jednak zaczął śpiewać. Okazało się, że miał piękny głos, młodzieńcy umilkli zatem, aby słuchać. Al-Merini przytacza słowa jego pieśni:

*Odurzeni winem przy alkazarze Ruzafa
pomyślcie przez chwilę, jak upadł kalifat
i o tym że świat zawsze podlega zmianom.
Duch mędrca widzi, że sława i władza
są puste. Czas szybko niszczy je i mieli w pył.
Nic nie znaczą wszystkie byty stworzone.
Tylko miłość i wino mają jakiegokolwiek znaczenie
i jakiegokolwiek wartość.*

Kiedy tylko skończył, pocałowałem go w czoło, relacjonuje Al-Merini, i spytałem kim był.

- Mają mnie za szaleńca – odparł.

- Słowa, które właśnie wypowiedziałeś, nie są mową człowieka szalonego – powiedział Al-Merini. – Pozostań wśród nas, śpiewaj nam, kiedy my będziemy upajać się winem przy alkazarze Ruzafa.

I szalony poeta pozostał, by śpiewać, a oni, przyjaciele, pili dalej. Tylko bowiem miłość i wino mają jakiegokolwiek znaczenie i jakiegokolwiek wartość.

(parafraza opowieści z książki Adolfa Friedricha von Schacka, Poesía y arte de los árabes en España y Sicilia, Madrid, Libros Hiperión, 1988)

Puente Nuevo de Ronda, fot. Pmlinediter

I.

Ogród w stylu arabskim powinien mieć kilka poziomów. Zwykle mówi się o trzech – poziomie cienia, kwiatów i wody – ale każdy z nich sam może dzielić się na kilka pomniejszych.

Widziałam taki ogród kilka razy. Najwspanialszy był w Alhambrze, gdzie wśród mlecznych arabesek kwitły róże i irysy w kolorze

pomarańczy.

[...]

II.

Drugi ogród w stylu arabskim znajdował się w Rondzie. Ten położony był na murach starego miasta, tuż pod ścianą kościoła Świętego Ducha, Iglesia del Espíritu Santo. Świątynia była stara, masywna, jedna z najstarszych w Andaluzji, wzniesiona jeszcze w XV wieku na arabskich zgliszczeniach. Zbudowano ją z ułamków meczetu na polecenie króla Ferdynanda. Dzisiaj po murze piął się bluszcz, pielęgnowany troskliwie przez Joségo Mariása, naszego gospodarza. Prowadził on stary, rodzinny hotelik pełen staroświeckich mebli i wiekowych, zmatowiałych zwierciadeł.

Pocciwy José był zapalonym ogrodnikiem, kochał w swoim ogrodzie każde źdźbło i każdą donicę. Stworzył raj na ziemi i teraz, kiedy za oknem widzę jedynie krakowską mgłę, coraz mniej jestem pewna, czy zostanie mu to wybaczone. Ogród o pięciu poziomach dobiegał do murów Rondy i kończył się nagle uskokiem. Dochodziło się do niewysokiej ściany z kamieni, na której zwykle wylegiwały się psy Joségo. Miało się wówczas pod stopami całą dolinę, w którą można byłoby poszybować jak Ikar, gdyby się oczywiście miało tyle fantazji co on. Na stokach po drugiej stronie pasły się konie rasy andaluzyjskiej, a jeszcze dalej widać było szczyty Serranía de Ronda. Ranek codziennie rodził się w ich trzewiach popielatą mgłą.

Ogród był mój, był nasz, bo oprócz nas w hotelu Joségo Mariása nie było nikogo. Czasami pojawiała się tam irlandzka lub brytyjska para, zdarzało nam się nawet zjeść razem kolację, podczas której José Marias opowiadał o swoim przepisie na gazpacho. – Robi się je jak

małżeństwo, raz i na zawsze. Miksuje się wszystko za jednym zamachem, a potem, nawet jeśli coś jest niedoprawione, nie wolno już nic dodawać, bo tylko się bardziej zepsuje – mówił. Zawiesistą, mocno naczosnkowaną zupę podawał w wielkich kieliszkach, chociaż sam przyznawał, że to nieortodoksyjne.

Inni goście znikali zwykle po jednej nocy, jadąc dalej do Kordoby czy Sewilli, my zaś trwaliśmy. W Grenadzie byliśmy umówieni dopiero za jakiś czas. Spędzaliśmy zatem całe dni – a było ich kilka – pływając w chłodnym basenie ujętym w biało-niebieskie płytki i wdychając rześkie powietrze Rondy. Chodziliśmy na spacerzy pod słynny XVIII-wieczny most, 120-metrowy Puente Nuevo, przerzucony nad kanionem El Tajo. Przechadzaliśmy się wśród róż, boso po trawie sztywnej i sprężystej jak gąbka, w ogrodzie pełnym jabłek i granatów. Było nudno i była to rajska nuda, doskonała.

Wieczorami chodziliśmy na miasto napić się wina w którymś z barów przy arenie do walk byków. Tutejsze wina, nawet te niedrogie, są zwykle lepsze od najdroższych w Polsce. Inaczej grają z tutejszym powietrzem, budzą się w nich głębokie nuty, zostawiają inny smak na języku, inaczej też idą do głowy – powoli, ale zdecydowanie. Zwykle braliśmy butelkę z rejonu Rioja, bynajmniej nie z górnej półki, całą na nas dwoje, do tego sardynki z patelni, bo nad południowymi morzami uwielbiam je w każdej ilości i w dowolnym wykonaniu.

Na ścianach tawern wisały anonse zapraszające na corridę, Ronda była bowiem sławnym centrum tego sportu. Niektóre z afiszów pochodziły jeszcze z XVIII wieku, kiedy arena była nowa. Takie nęciły czarno-białymi rycinami, na których dzielny matador podchodził do byka z zaostrzoną kreską, a nazwiska fundatorów, z których haciend pochodziły zwierzęta, ozdabiano zawijasami. Oto Don Carlos Sanchez Monge, właściciel wielu posiadłości i budynków, ufundował 8 pięknych byków,

które uświetnią uroczystość. Ceny biletów zależą od miejsca. Pod dachem, oczywiście, jest drożej, bo nie dosięgnie tam ciebie andaluzyjskie słońce. Warto jednak kupić najdroższy bilet, aby spokojnie przyjrzeć się kunsztowi Alejandra Romera Revilli, sławnego toreadora, a także przynieść ulgę chorym biedakom ze szpitala San Ildefonso oraz wspomóc utrzymanie sierocińca Santa Catalina. Na XIX-wiecznych ogłoszeniach wachlowały się zalotnie secesyjne damy.

Najnowsze ogłoszenia ozdobione były już zdjęciami byków i matadorów. Donosiły, że podczas widowiska pojawi się siedem czy dziewięć pięknych byków, „hermosos toros”. I od drugiego kieliszka w górę co wieczór zaśmiewaliśmy się z tych ogłoszeń, które określały dorodne byki tym samym przymiotnikiem, którym opiewa się w iberyjskich wierszach Chrystusa, piękne kobiety i urodziwych młodzieńców. Kryła się w nich prawda o ludzkiej kondycji, o tym, co jest w nas wszystkich, a z czego nie da się śmiać na trzeźwo. Przypominałam sobie niedokładnie wyjątki z hiszpańskiej poezji, którą kiedyś się trochę zajmowałam:

*¡ Ven, esposa, a tu querido;
rompe esa cortina clara:
muéstrame tu hermosa cara.*

*- Przyjdź do mnie, oblubienico,
rozbij przejrzystą zasłonę,
niech cieszy mnie twe piękne lico*

- to erotyk sor Juany.

*Descubre tu presencia,
y mateme tu vista y hermosura;
mira que la dolencia*

*de amor, que no se cura
sino con la presencia y la figura.*

*- Obecność twoją odkryj
i niech mnie twe piękno zabije;
zważ że cierpienia miłości
leczy się jednym lekiem jedynie:
przybywaniem w twej obecności.*

To Jan od Krzyża i dialog Oblubieńców. I dalej, Calderón de la Barca:

*Del más hermoso clavel,
pompa de un jardín ameno,
el áspid saca veneno,
la oficiosa abeja miel.*

*Z najpiękniejszego kwiatu,
dumy słodkiego ogrodu,
żmija wysysa truciznę,
zaś pszczoła dosięga tam miodu.*

Hermoso, hermosura – słowo miłosnej adoracji, czułości, określenie piękna cielesnego i duchowego. A zaraz obok, na jednym oddechu: nueve hermosos toros. Dziewięć pięknych byków, umięśnionych krów o masywnych karkach i parujących nozdrzach. Przyjdźcie, zobaczcie, jak za kilka dni będą szaleć po arenie wśród krwi, smrodu, potu i pohukiwań podekscytowanego tłumu.

Bardzo chcieliśmy iść, ale zabrakło biletów.

I każdego pięknego wieczora wracaliśmy do hotelu Joségo z resztkami wina w butelce. Pokonywaliśmy razem ciemności wąwozu El Tajo

karkołomnym przesmykiem Nowego Mostu. A potem wdychaliśmy aromaty wieczornego ogrodu, już przytłumione chłodem, pływaliśmy w lodowatym, czarnym basenie, mierząc wysiłek ramion w uderzeniach serca. I przeczuwaliśmy nietrwałość ziemskich rajów, ulotność zachwyków i uniesień. Była w tym rozpacz. Tutaj bowiem tylko miłość i wino mają jakiegokolwiek znaczenie i jakiegokolwiek wartość.

III.

[...]

Matra Kwaśnicka

Przeczytaj więcej tekstów autorki