

Klasično potovanje v današnji čas



Andrej
Loos

Enkrat v življenju te čaka potovanje po Italiji. Nekoč si s poštno kočijo to opravil v dveh letih in se vmes v kakem mestu še naselil, vsakič se najde tako, ki napravi zapeljiv vtis. Danes traja potovanje krajši čas, omejenost socialnega dopusta je popotniku prirezala krila podjetnosti, mu pomehkužila prožnost, uspavala domišljijo. Tudi odrekanja je več, včasih so bile cene zmernejše, bolj trdne, kočije imele

manj potnikov in bile zato nič prevzetne.

Kako sijajno sta bila pred štirimi veky pripotovala Anthonis van Dyck in Albrecht Dürer, v kakšen ugoden čas so v minulem stoletju prišli Byron in Shelley, Ibsen, Schopenhauer in Nietzsche. Vsi so imeli čas zase in za imenitno deželo, prekrížarili škorenj po dolgem in počez, se po volji ustavljali in po ljubem nastanjali, saj jim za vratom ni čepel rezerviran, turistični paket. Uživali so dvakrat tisočletno umetnost in jo, oplojeni, sami gojili.

Zares smo dandanašnjiki od sile prikrajšani, na konju ne moreš, ker je Mussolini povsod pogrnil asfalt, če pa si kupiš listek za avtostrado, pa ne prideš več z nje. Zdrveti v Kolosej in nazaj pa ni tisto potovanje v Italijo, ki naj bi ga enkrat v življenju opravil.

* * *

Z Enejem sva med preštetimi milijardami bitij doslej edina, ki hočeva po vsej sili priti z ladjo v Rim. Prav je storil, da je odplul z ladjo, že zato, ker so mu v Troji zgoreli vozovi, pa zato, da bo najina usoda skupna. Njemu je nagajala Junona, meni specialisti za turizem, ki so od Junone izpričano močnejši, saj Eneju je kljub Junoni uspelo Rim najti, jaz pa v Anconi raziskujem povode, ki so uboge emigrante pred sirakuškim samodržcem Dionizijem napeljali, da je zabil temelje za Ancono Dorico, lepo mesto, ki so mu spričo energične držje vzdeli ime Komolec. Bojevito usodo mesta je odtlej slutil vsak skrbnik, zato so se trudili graditi ustrezne in trpežne objekte, ki so zares vsi počakali name. Trajan je velel poglobiti pristanišče, da bi brezskrbno spuščal svoje ladjice nad barbarske Ilirce, in ker je cvetoče mesto nadigralo proračunsko ravnovesje in je bilo barvanje tunik v škrlatno glavna profitna postavka, je naprosil režimu naklonjenega

arhitekta Apollodorja, naj mu postavi, recimo štirinajst metrov visok slavolok, vendar iz belega marmorja. Apollodor, ki je bil Trajanu zidal slavoloke, trge, obeliske in v Dacijo donavske mostove, se je prevzel in v lokalnem časniku ostro in teoretično skritiziral novega cesarja Hadrijana, ki se je v prostem času tudi pečal z arhitekturo. Nista si bila več simpatična, kar je pripeljalo do prenaple Apollodorjeve smrti; prav je, jasno, imel Apollodor, njegov slavolok je še zmerom štirinajst metrov visok, Hadrijanov tempelj Veneri pa se je že lani podrl.

V kripti katedrale San Ciriaco z bokom dregnem ob markantni sarkofag pretorja Gorgonija, ki je bil za življenja kriminalistično čudo, nepreko-sljiv v vodenju questiones perpetuae, kot so domiselno klicali okrajna sodišča. Naš furlanski rojak Tizian je na počitnicah v Anconi poslikal cerkev svetega Dominika in namesto da bi bil ostal v Anconi, se je napotil v Benetke, kjer ga je pobrala kuga in mu preprečila dočakati sto let. Dasi je še dosti imenitnih kupol, stolpov, trdnjav in cerkva, in čeprav bi nujno moral iti pogledat mestno hišo, starj teater in srednjeveško citadelo, odlagam to na jutri (ker pa bom jutri odšel, ne bi bil smel odložiti, kajti v Anconi je še norišnica prekrasna stavba) in smuknem v ribjo rosticcerijo jest.

Ha, to večerjo vam moram opisati! Nespretni rdečelasec Barbarossa, zaman je oblegal mesto, mar bi bil kot turist zaprosil za vizum, pa bi se bil v tej rosticceriji nepozabno naslajal. Sto školjk na sto načinov, zraven pikantni šampinjoni in solata iz razsekljanih hobotnic, rakci v brut majonezi, vino pa verdicchio dei Castelli di Jesi iz Cupramontane, fenomenalni zelen. Po stenah visijo gotski kralj Totila, Bizantinci, papeži, cesarji, Benečani, Anžujci iz Neaplja. Vsi so se pulili za malo pomorsko republiko, vsi so jo zgubili, tako srdito se je borila za svojo svobodo. Na častnem mestu sije omamna Francesca da Rimini, ki jo je grobijanski oče Guido da Polenta iz Ravenne oddal gospodarju Riminija Gianciottu Malatesti, čeprav mu je nežno ljubila brata Pavla. Gianciotto ju je zalotil, ko sta se držala za roki, ju ljubosumen posestniško ubil, midva z Dantejem pa strmiva v njeno lepoto; on v rosticceriji pod zemljo, jaz pa v ribji.

Še belpaese in še verdicchia, še petsto let razburljivih dogodkov, še noč nemirnih sanj in moja kočija topota v Umbrijo, mojo ljubljenko. V létu lastovk, ki morajo v jeseni čez morje, hočem videt, ali mi bo naklonjena.

Stari Umbrijci so imeli ptičeglede, ki so ugotavljali razpoloženje bogov. Ti avspeksi, državni uradniki za ptičegledje, so brž sporočili dobro voljo bogov, kadar je jata priletela z leve, desna stran je bila zelo neugodna. Če so smrkavci prifrčali z desne in pri tem še nič čivkali, se je bilo brž treba zateči z ovco pred žrtvenik, ker so sosedje, tistimal cisalpinski Galci in Etruščani, gotovo snovali novo nesramnost, povrh pa so jim ptiči zleteli po levi. O teh radoživih prigodah pripovedujejo Iguvinske plošče, temeljni spomenik umbrijskega jezika in v sedmih brončenih zvezkih poglavitna vadnica za avgurje in avspekse. Staknili so jih nekega poletja pred petimi veki in četrt pod mavzolejem v Gubbiju, ki ga je Avgust klical Iguvium in mu v sklopu svoje šeste province Umbrije dal tudi mestne pravice.

Praitalski jezik je keltske krvi. To italo-keltsko indogermansko deblo so z ene strani razodeli Latinci in Falerijci, za njimi pa z druge strani prišli Oski in Umbrijci. Potomci Oskov, ki bi jih bilo dandanašnji najti v gorati provinci Abruzzo-Molise, trdijo, da pa je njihov jezik kar starejši od latinsko-falerijskega (iz tega je pozno vzšla zvezda klasične latinščine).

Perugia, ena izmed dvanajstih etruščanskih zveznih naselbin, slavno staro mesto, prestolnica Umbrije. Spet sedim v osteriji da Argentino s starim Michelom, ki sem nanj tam naletel pred šestimi leti in ki je bil vse življenje petdeset let avtobusni pismonoša na progi Perugia-Todi. Pred štirimi so ga upokojili, a vsako zoro ob šestih potuje s corriero v Todi in nazaj, odpira vrata, pomaga vstopat starim ali pa debelim in dviga poštno vrečo zato, da jo poda svojemu nasledniku. Tisto jutro, ko mu tega ne bi več dovolili, bi umrl, in mislim, da bi res. Star je devetinsedemdeset let in za prihodnjo jesen sva si udarila rendezvous tridesetega septembra ob osmih zjutraj, poštni avtobus, Todi.

Sprehod po klasičnem mestu, po korzu, ki ima ime po Pietru di Cristoforu Vannucciju, slovitem slikarju Peruginu, Raffaelovem učitelju, mimo prelestne Fontane Maggiore, ki hladi Piazza že sedemsto let in mogočne Palazzo Comunale z gotskim portalom, pa navzdol po etruščanskem tlaku po viji Pinturicchio, tudi ta je slikar in Peruginov prijatelj in skupaj sta v Sikstinski kapeli poslikala stene s prizori Mojzeseve rajže, do tiste hiše, kjer sem nekoč stanoval in odkoder se nudi prelep razgled na širno, bogato deželo.

Čistilec čevljev Ricciotto Giorgelli je bil rojen leta 1899. v Via dei Priori numero sette in opravlja svoj poklic sredi mesta. Nikarte ne mislite, da Perugia ni rodila nobenega cesarja. Seveda ga je, mi pravi; Oktavijan je v perusinski vojni do tal požgal mesto, pa se mu je strilo inako in ga je velel spet postaviti. In v tem novem mestu se je rodil Gaj Bibij Trebonijan Gallus, ti slavni Peruginci imajo vsi preklicano dolga imena, ki je celi dve leti cesarjeval v Rimu in tako zgledno skrbel za svoje città, da je dobilo štiri imena: Colonia Vibia Augusta Perugia.

Dobro se spominjam Ricciotta; pred šestimi leti se mu roke še niso tresle in ni mi rekel, da je najstarejši lustrascarpe na svetu. Kako hitiš, čas, zanj in zame, kako si počasen za slepega prodajalca srečk, ki govori, ponuja in poje, da mu ne bi bilo neznosno. Mlad je in poje Tu sei la donna più bella del mondo, a ves dan nikogar ni k njemu, pa to morda ni samo pesem.

Trazimensko jezero, pred 2206 leti; vojno poročilo: »Druga punska vojna je danes presešla svoj vrh. Hanibal nepričakovano in nepovabljen vdre v Etrurijo in maršira proti Rimu. Konzul Gaj Flaminij zbere 21.000 mož in krene nad Hanibala. Ta Rimljanom v ozkem prehodu na severovzhodni strani jezera nastavi genialno zasedo in udari s treh strani. 15.000 Rimljanov obleži na bojišču, 5999 jih je ujetih, konzul pa napravi samomor.

Lacus Trasimenus, 2206 let pozneje: »Neki cirkuški avto je danes z iste ožine zgrmel v vodo. Voznik, lev in opica so mrtvi, želva se je rešila.«

Dasi je L'Aquila orlovsko mesto, ki leži prek 700 metrov visoko, da se ti od zraka z Gran Sassa širiti nosnici in je iz časti tudi metropola dežele Abruzzo-Molise, bi bilo vanjo aktualno priti pred 700 leti. Takrat je širila nozdrvi L'Aquila. Postavilo jo je 99 graščakov, 99 prvakov potomcev Sabincev, najpametnejšega plemena spod Appennina, ki je živelo v ostrih podnebnih razmerah, če te primerjamo z italijanskim povprečjem in se je ob slabih letinah moralo zatekati k žrtvovanju ver sacrum, namreč poslati svoje otroke utirat novih poti in zidati naselbine pod milejšimi sapami, resda pa je odslovilo le tiste, ki so skoraj že odrasli.

Teh 99 gradičev, posejanih pod gorami, je ne ravno najbolj znani Tancredi da Pentina upodobil v fontani z 99 vodnjački in vseh 99 po 700 letih brezhibno toči studenčno vodo. Poleti 1294 pa mesto dočaka vrhunski blišč, kronanje papeža Celestina V. Doslej najboljša turistična sezona L'Aquile. Prišli so kralji, cerkveni knezi, dostojanstveni delegati, kulturni veleposlaniki, umetniki, in... Dante Alighieri. 200.000 turistov, rekord, za tisti imenitni srednji vek. In četudi je treba reči, da je bil vrli Celestin za papeža samo do Miklavža, ko ga je njegov bojeviti naslednik Bonifac že vtaknil v keho, je L'Aquila zaslovela po vsej Evropi. Krznarstvo, tkalnice, kleklarstvo, umetno kovaštvo so navdušili importne referente v velikih trgovskih središčih, L'Aquila je postala škofovsko mesto, mesto z univerzo ob edinih bokih z znamenitimi bolonjsko, siensko in peruginsko, njenim gospodarstvenikom so predložili listino o pravici kovanja denarja.

Pa prispe človek sem danes. Kakšna napaka!

V boljših krčmah se boste potešili z živo rumenim, suhim, kar primer-nim trebbianom, ukažite makarone alla chitarra, še najbolje pa, če odjez-dite v Bussi, majhno in spet orlje mestece, kjer spečejo najslastnejši kruh v deželi. Pristna obruška kuhinja je dosti skromna, menda je raznovrstnejša v Molisu, tam, kjer živi polčetr tisoč duš hrvaške manjšine.

Je pa zato Vicalvi tako fantastičen grad, da osupne tudi v tem veku. Zapeljal sem konje s ceste pod hrib, zniza zrl v sijajna obzidja grajske utrdbe, na glas vpraševal, nikjer nikogar živega. Kdo vse, kako vse so živeli v tem ogromnem gradu, vznemirja me njihova davna usoda, sem pisal oblasti v Frosinone, le čemu mi ne odgovorite!

Nočišče sem zakupil ob deželni cesti, koder na italiskem polotoku včasih sred veže konaka še naletiš na staro kmečko peč, ki iz nje lopatijo pizze, da takih še nisi okusil. Pij pa v Kampaniji beli epomeo.

Sem namreč že v kampanijskih ravninah, pred svetlimi obrežji neapelj-skega zaliva, ene najznamenitejših scenerij tega planeta. Sorrento, kljukasti rt Miseno, trije otoki, Procida, Ischia in Capri. Proti nebu Vezuv.

Živel, Neapelj! Kako si zdržal šest let brez mene? Si še vedno enako očarljiv, enako navihan, lep in ganljiv? Seveda si, ni ti ga para! Nihče ne zna potolažit tako, kot znaš ti, nihče tako ne olepša življenja, nihče ne spreminja solz v smeh, ti pa jih. Študent je v Neaplju dottor, koncipient je avvocà, advokat pa professò, karabinjer je marescià, mesar pa commen-datò, in ko sem mu en samkrat rekel samo signor, me še videl ni. Zato je tenente v Neaplju capitano in ta je maggiò, če pa nosiš dežnik, si pa najmanj

Vossignoria. Včasih si tudi malce sleparski, kajne da si, a kljub temu te moram ljubiti. Tvoj rokokojski značaj ni zmerom brezhibno zlakiran, a kaj bi to, ko pa je na svetu edino v Neaplju siromak optimist. Če ti ne proda peresa, ki ne piše, likalnika, ki se stopi, ure, ki ne gre, ali radia, ki se ustavi, brž ko ga kupiš, pa pôje in sanja o dneh, ki jih ne bo dočakal. Poglejte Napolitančevo zlato srce: je vzel star hlebec kruha, ga malo premazal in popatiniral in ga prodal vojnemu muzeju kot Napoleonov komis za 70.000 lir. Potem pa se doma skrega s sosedom, kateremu dolguje tisočaka, nespravljena sta šla pred sodnika, in pravdo dobi. Pri durih pa svojemu zagovorniku de: Ste čuli, kako je njegov professò lepo govoril! In navdušen odide domov in nemudoma pošlje sosedu tisoč lir.

Potikam se po preozkih, po preživih uličicah in ustavi me majhna starinarna. S pirave hišice se smeji napis Qui rido io, v slogu bogatih lastnikov razkošnih vil. Ima največjo papigo na svetu za 85.000 lir in popusti na 84. Za pet tisoč mi ponudi šivalni stroj, kar moram tudi odkloniti. A on ne odneha; snoči da ga je v temnem kotu napadel bandit in mu namesto življenja vzel dva tisočaka, celó pištolo je izvlekel in pri tem mu je iz žepa padel bankovec za pet tisoč lir. Starinar dobička še ni zapravil, pa me povabi v trattorijo da Cēsare in sva pila in pila sijajni muškati in plačal sem jaz.

Z ogromnimi koraki se pripodi čuden mož, nosi smrdeče kadilo, oblečen pa je v papirnat sako iz modnih revij. Premični čistilec čevljev mu ponudi uslugo, kar se izkaže za neumestno, saj je vernik bos. Z lisičjimi, predrznimi ali pa žalostnimi glasovi, vsi so preglasni, ponujajo partenopski siromaki odjemalcem, ki jih ni, vse, od čebule do topolina. Dirja po ulici dedec s kozico trdo kuhanih jajc, ki na soncu še kar naprej vrejo, dirja in se zaleti v trop prastarih Angležinj z marjeticami v ušesih. S how wonderful so ga sprejele v svoja častitljiva oprsja in mu v hipu požrle vsa jajca.

Živel, Neapelj blagih gričev, davnejšega porekla od večnega Rima, mesto bleščeče se zgodovine, mesto z neponovljivimi biseri širokosrčnega stavbarstva in egocentričnih umetnosti, v bedi in bogastvu razkošna prestolnica južne Italije, ostani mi zdrav, naj ti prihodnjo pomlad ptice spet priletijo z leve!

* * *

Konje poženem naprej, mimo samotnih dorskih templjev Paestuma, Pozejdonov je menda najodličnejši primerek grške arhitekture na italiskem polotoku, zavijam v notranjost, v starodavno Lukanijo, pogledat skrivnostne stare uličice Potenze, koliko jih je pretresel in razpokal potres.

V Lukaniji je doma pašta, pripravljena na daleč najokusnejši način, maccheroni alla carrettiera, špageti po furmansko, s prelivom iz kaper, oliv, česna, zelišč, olivnega olja in ingverja. Neprekosljivo! Toda, glej čudo, recept prinašam v žepu jaz, Balkanec, in ga kot svetinjo izročam krčmarici Mirandolini, ki se je v osterijo svojih prednikov vrnila iz kolodvorske restavracije v Wuppertalu.

Ne znajo več, prezapleteno za industrijski turizem, ne spomnijo se mojstrov in svojih, še krepkih staršev, za porurski avtokar pa je totalno vseeno, ali jih jedo bele ali pa z multinacionalno omako.

Pa še Elea leži v Lukaniji, cvetoče jonsko trgovsko mesto, v simbiozi s sijajno eleatsko šolo Ksenofana, Parmenida, Zenona. Danes je to Castellamare della Brucca, neopazna vasica, ki jo najdeš po naključju, Oski in Rimljani so Eleji strli hrbtnico, nevoščljivi za slavne prednike iz starodavne kraljevine Fokaje, grškega mesta ob ustju Gedisčaja pri Smirni, tam, kjer je dandanašnji še manj opazna Foča, Foča turška. V šestem in sedmem stoletju, šteto od Jezusa nazaj, pa je Fokaja bila premožno velemesto kar z dvema lukama, ki sta bili matično pristanišče fokajskim kolonijam, tako znamenitim kot Elea in Massalia, namreč Marseille.

* * *

Kalabrija, dežela čudnega, nežnega, divjega, strastnega zvena, vsa gorata, da si rdeči pomarančevci, gosposke oljke in trte močnih, dišečih vin komaj najdejo dolin, da jih v njih sadjerejci gojijo, samo tri so, Sibari, Sveta Eufemija in Rosarno, tričetrt dežele*pa planine, na čelu s prekrasnim pogorjem Sila. Konji in jaz ob postrvkih jezerih sred junijskih gozdov od hladu šklepetamo, brž k Jonskemu morju, v najplodnejšo ravnico antičnega sveta, v Sybaris, kjer je takrat stalo največje mesto spodnje Italije in ga je radodarna zemlja napravila za takó mogočno močno, da so ahajski meščani, ki so se valjali v standardu obilja in brezdolja, preprosto postali sibiriti. Sto let so jih besni sosede iz edine jonske luke Crotone gledali, potlej pa Sybaris tako temeljito do temeljev porušili, da so arheologi natančne sibirske zastavice zabodli šele čez 25 vekov, leta 1879. V opustelo sibirsko ravan je bila vdrla malarija, ki so jo pregnali šele po svetovnih vojnah, in Sybarisu vrnili staro rodovitnostno slavo.

* * *

Sardinija je slavna dežela. Nenehno so si jo delili, sprva Grki in Feničani, ki so jezljivo prepovedali Rimljanom, da se priseljujejo na otok, dokler tem objestnost malčkov ni postala smešna in so Sardinijo oklicali za svojo provinco. Malo zatem, čez tisoč let, sta se zanj poruvali Genova in Pisa, nato so potrkali Španci in neizbežni Angleži. Izkricali so se tudi Avstrijci, potem pa sta si jo prilastili po potrpežljivi vrsti piemontska in savojska dinastija. Zdaj je Sardinija pod neoporečno italijansko oblastjo, a ohranila je svoja narečja in svojo bojevitost, ki pa se v primeri s korziško omejuje na junaški banditizem, da recimo v Sassariju nisi varen ne za hlače ne za mošnjo. Pet minut preden se pripeljem mimo, so Sardi zaplenili triindvajset mladih turistk, avtokar pa vljudno pustili pod drevesom. Puncam so vzeli vsaki polovico denarja in jim povedali pot v hotel. Kazenske odprave se izjalove, ker nihče, nasprotno od Sicilije, ne črhne besede.

Prvi ligenj, čaša Cannonaja, drugi ligenj, čaša Gira, ligenj, Mandroli-

sai, ligenj, Vernaccia, ligenj, Villacidra. V močno škodo kalamarov sem povečerjal vsa sardska vina in spal na Poettu, prekrasnem nabrežju, kjer zibajoče se morje lega na školjkasto obalo.

Odpotujem v notranjost otoka. Skopa pokrajina, 1829 metrov visoki Gennargentu. Pod njim, ob živi meji iz pritlikavih palm in kaktusov, se najdem pred nuragi, kamnitimi ostanki grobnic, pribežališč ali stražnic. Praligurci so jih zgradili v pozni kameni dobi, večino pa šele v bronasti. Oddahnem si, da šele takrat, ker, kaj bi sicer dejali naši gradbeniki o tako nelojalni konkurenci.

Blizu je vas, pol punska, pol pa mavrska, zlasti na ženskah ugledam čisto špansko nošo: vse so v črnem, le nekatere, tiste punske, v temnomodrem. Tudi možje so v temnem: nosijo kratke hlače, a gamaše s sandali, usnjen jopič pod ovčjo bundo, z glave pa jim visi smešno ljubka vrečasta kapuca, ki bi nam rabila šele v zmrznjeni zimi. Šivajo si prekratke srajce, saj jim neprestano uhajajo iz hlač.

Njihove hiše so brez oken in imajo en sam prostor; sredi njega je ognjišče in okoli tega se v počasnem krogu vrtil življenje. Pod je ilovnat, pred vsako hišo pa stoji mičen kamnit mlin, ki ga poganja siv osliček. Ponudili so mi grozdja in kaktusnih smokev, brž ko smo pa spregovorili v njihovem lampidanskem jeziku, non per Dio nazvat ga dialetto, me povabijo k imenitnemu obedu iz postrvi, mlincev in vina. Mlinci so njihova narodna jed in so jih jedli, ko so še govorili latinsko, ponosno pristavijo. Rib je dovolj, reke so bistre, saj se v njih koplje boginja lova Diana, zraven pa imajo še mleka, sira in dosti orehov.

Zaigral je godec na piščal lanneddas napev o vendetti, ki na Sardegnji še ni trdno zaspala, mimo je prišla dekle v beli ruti in belem ovratniku in možem se spočije na njej pogled.

* * *

V Palmiju ob Tirenskem morju, kjer so zaprti famozni Renato Curzio in še pet rdečih brigadistov, na koncu škornjeve pete me čaka zvesta kočija, da se z njo odpeljem v prelepo kalabreško metropolo Reggio di Calabria, grški Rhegion, sestrsko mesto Zankle, kakor so Grki rekli Messini. Sam Totila, kralj vzhodnih Gotov in izvojevalec vse Italije spod bizantinske prevlade, si je rimljanski Rhegium izbral za preskrbovalno luko svoje vojne mornarice, pa odondod plul plenit grške obale.

Pa ne hodim sem zavolj Totile, ali ker bi se s konji obotavljal na splav čez messinsko ožino, ne, zaradi vojščakov iz Riaceja prihajam. Celu Fidiju pripisujejo grška bronasta kipa, ki ju je ljubiteljski potapljavec našel, kako komaj osem metrov globoko molita roke iz peska, da je sprva občutil, kako je postal poklicni kriminalist.

Vsak je težak 400 kilogramov, prvi črn, divji, drugi olivnat, umirjen. Zadnjih desetletij arheološka najdba par excellence, lahkotno ulita dvometrska vojščaka. Postavljajo, da so ju Rimljani bili ukradli v delfskem prero-

čišču, pa ju v viharju pred Riacejem zraven Reggia vrgli v morje, da ladji dvignejo trebuh.

V Kalabrijo če vas zanese pot, na lasagne al forno ali melanzane fritte (zraven pijte samo savuto, druga vina so tam premočna, vržejo), če pridete smučat na Silo ali celo na Aspromonte, čisto na jug, pojdite v Reggio pogledat remek vojščaka iz Riaceja.

* * *

Porinem kočijo na messinski splav, ki iz Ville San Giovanni šine v Messino, halkidejsko ribiško selo, sprva krščena za Zankle, potem za Messano, čez tisoč let arabska, pa normanska, francoska, in španska, pa od kuge, ki je leta 1740. pobrala 40.000 duš, pa od potresa, ki je leta 1908. od 120.000 ubil 84.000 meščanov. Rušilni potres z jedrom tu spodaj, koder plujemo, in šestmetrski valovi so razbili, kar je od Messine bilo ostalo.

Sicilija, l'isola maggiore Sredozemskega morja, četudi jo z očesom z Etne vso objameš, otok sonca in čudežne prirode, otok vozlov civilizacije in razkošnih umetnosti. Najmarkantnejše sledove so pustili Grki, srednji vek in barok. Starogrški gledališči v Tindariju in Taormini, Atenino svetišče v Sirakuzah, imponantno obzidje Aishilove Gele, templji v Agrigentu, ladjedelnica v Selinuntu, ki je brez izgub gradila ladje več kot dvesto let, dragocena normanska stolnica v spogledljivem Cefalùju, bizantinski mozaiki v Monrealu, ki so najlepši na svetu, srednjeveški gradovi Hohenstaufovcev, njihov Friderik, kralj Jeruzalema, kralj sicilski in vnuk samega Barbarossa, je bil napravil Palermo za središče evropske omike in celo spisal knjigo o sokoljem lovu, poslastico v literaturi zoologije. Imeli so ga za prvega modernega človeka, za prvega moža renesanse, Cerkev pa za prvega anti-krista. Počutil se je Italijana in nerad govoril nemško.

Španska imena ulic, uličic in trgov, tam, kjer so španski podkralji tristo let držali podžezlo, in bleščeči čas baroka, ki mu Palermo resnično dolguje svoj monumentalni videz, saj se takrat zgrajene palače dajo primerjat z najznamenitejšimi gradovi Evrope in zrcalne dvorane v Palazzu Gangi ne prekosi niti Versailles.

Pred 12.000 leti so paleolitski ljudje živeli v pečinah Monte Pellegrina nad Palermom. Jasno je, da so pomolili nosove tudi ven, šaljivo jih predstavljajo tile antropologi, kako da kot opice čepijo v določeni, čeprav krapinski jami, ni jih pa poslušati. V Palermu, v starinoslovske muzeju, si naj ogledajo vitke paleolitske lovce, perfektno sodobnih dolgih las, kako plešejo, pa še maskirani so. Mnogo bolje so se znali zabavati kot dandanašnji prebivalci z iste lokacije, ti fosilni specialisti pa jih na vsako maniro hočejo prikazati kot fosile. Andate in malora!

Kočijo postavim na trg Bologni, pred patricijsko hišo s ploščo, kjer se je bil za dve uri počitka ustavljal: »In questa illustra casa il 27 maggio 1860 per sole due ore posò le stanche membra Giuseppe Garibaldi.«

Hrabri vojskovodja iz Nice, ki je bil neizmerno razočaran, da so jo prepustili Franciji. Moral je bežati zaradi pomoči osvoboditeljskim podjet-

jem Mazzinijevim, bil ladijski kapetan v službi tunizijskega bega, pa še v vojnih vihrarh na reki La Plata. Po zaslugi Garibaldija Italijani še danes držijo z Argentinci. Revolucija ga je poklicala domov, s Cavourjevo podporo je 1860. s svojimi slavnimi tisoč možmi odplul v Marsalo in kmalu osvobodil vso Sicilijo.

Čez noč dežurni tatiči na trgu Bologni odnesejo Alekovih 15 modelčkov kočij, z vseh njegovih uradnih, priložnostnih ali razkošnostnih potovanj. Kajpak odide na questuro, sproži denuncio, postopek, toda sicilijanska omerta, molk pred zakonom, je močnejša od njegovih pritajenih solzk.

Zato tja ne hodite prenočevat, rajši na mali, pregledni Piazza San Domenico, najlepši tržišč palermški. Niti v Banco di Sicilia ne menjujte kontinentalnih denarcev, slabši protitečaj ponujajo od vseh drugih bančnih hiš.

Od sile so ti Palermižani, odkar je Cassa del Mezzogiorno sanirala revščino.

Zato so nas pa najgostoljubneje sprejeli v kleti Vini Monti v Bagheriji. Prihiteli so vsi krajevni enologi, ribiči v dar prinesli slastnih trebušatih sip, kmetje limon in Aleku temnosočnih pomaranč, z Bagherio je Slovenija odtlej pobratena, kušnja vin pa se je prevesila v sicilske jutranjice.

Vini Monti, Bagheria!

Sicilska kuhinja je polna fantazije, slastno dišeča, uporablja veliko začimb in zelišč, pozna se ji okus Feničanov, Grkov, Rimljanov, Arabcev, Francozov, Špancev, in še kakega incognito sladokusca. Ribje juhe, najraznovrstnejša testa iz peči, riževi kroketi alla olivetana; na jugu, pred arabsko Afriko, kuskus; canelloni, maccheroni alla giazzisa in pasta con le sarde, s prelivom iz koprca, žafrana, rozin, pinijevih jedrc, olivnega olja in rib. Blazno dobro. V slaščicah in sadju pa je Sicilija tako in tako prva na svetu. Nekatere recepte predajajo samo matere hčeram; drugače kot v Italiji, kjer jih obe zgubita. Na sicilskih zelenkah si pa prej kot znamko oglejte številko z močjo vina!

In ko na mitnici zapuščamo ta obrežja, volčjak noče in noče od vonjav, počutja in vtisov v naši kočiji. Mi smo z njimi tako zadovoljni, on pa mora iskati mamil.

Čuden tale svet! Brž pojdite po naših sledeh, da zares ne bo prepozno.