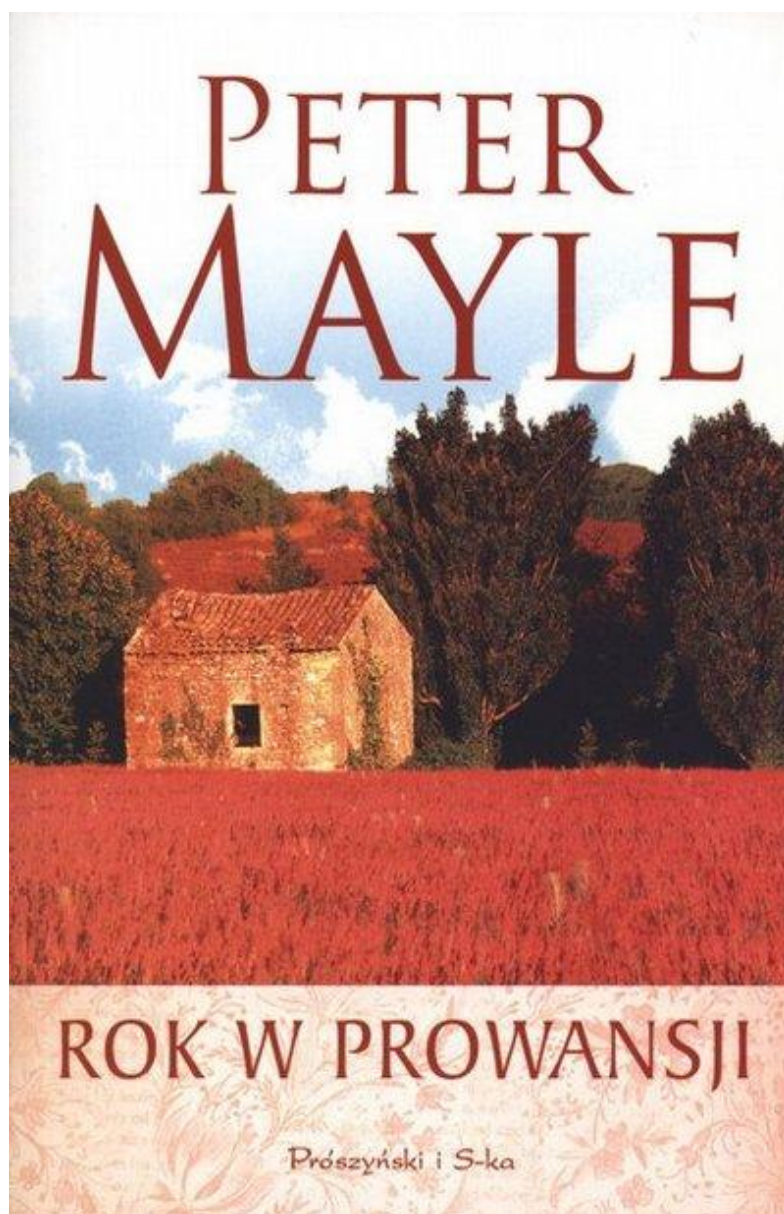




PETER MAYLE

Rok w PROWANSJI

Przełożyła Ewa Adamska



Prószyński i S-ka

TLR

Kochanej Jennie z podziękowaniami

Przedmowa do wydania popularnego

Po napisaniu tej książki nastąpiło smutne wydarzenie. Zmarł pan Soliva, mąż Tante Yvonne z Lambesc, i restauracja została zamknięta. Pan Soliva był przemiłym staruszkiem i bardzo nam go żal.

Poza tym życie w Prowansji toczy się nadal tak, jak je przedstawiłem — powoli i rozkosznie w upale lata, powoli i rozkosznie w chłodzie zimy. Przeżyliśmy tu już trzy lata i nie żałujemy ani chwili.

Mam mieszane uczucia co do wpływu, jaki ukazanie się książki wywarło na nasze życie. Wspaniale jest otrzymywać listy od czytelników — a listy napływały tuzinami, z miejsc tak różnych jak Pekin i więzienie Jej Królewskiej Wysokości w Wormwood Scrubs. Natomiast niekiedy mniej cudownie jest znaleźć czytelnika na własnym progu, z książką w ręku i z wywieszonym językiem, w nadziei na szklaneczkę lub dwie. Były to pochlebne, ale zazwyczaj tak niespodziewane wizyty, że nieraz zostałem zaskoczony — dosłownie — bez spodni. Podpisywanie książki, kiedy człowiek wyszedł spod prysznic i jeszcze ocieka wodą, a jedynym odzieniem jest ręcznik, nie przestało być dla mnie osobliwym doświadczeniem!

Jedyna chmurka na naszym horyzoncie w tej chwili jest niewielka, nie większa niż prowizja agencji handlu nieruchomościami. Krążą pogłoski o czymś, co nasi miejscowi przyjaciele określają jako *un boum*. Jak mówią, w 1992 roku Prowansja już na dobre stanie się Kalifornią Europy.

Liczę, że te pogłoski są fałszywe. Przeraża mnie perspektywa zwariowanych na punkcie diety amatorów wody mineralnej uprawiających jogging w granatowych dresach, telefonów komórkowych przy basenach i autentycznych jacuzzi w prowansalskim stylu obok kortów tenisowych. Gnębi mnie straszliwe przecucie, że Francuzom się to wszystko spodoba. To tylko uchodźcy mają nadzieję, że Prowansja zostanie taka, jaką była, kiedy ją odkryli.

Ale na razie mogę wyjrzeć przez okno i zobaczyć jedynie winnice i góry, i nie usłyszeć żadnych dźwięków prócz głosu sąsiada, przeklinającego swój zepsuty traktor. W południe przestanie kłać i pójdzie do domu na *dejeuner*, a potem wyśle żonę, żeby naprawiła traktor, sam zaś pójdzie z psem do lasu. Letnia posucha i pożary lasu wypędziły wprawdzie całą zwierzynę daleko, aż ku Basses-Alpes, ale myśliwi są niepoprawnymi optymistami. A jeśli żaden uczynny królik ani ptak nie wystawi się na strzał, cóż, *tant pis*. tym gorzej. Zawsze jeszcze mamy przed sobą jutrzejszy dzień.

Zbliża się Boże Narodzenie, czas zamówić ostrygi, *foie gras* i świeże czarne trufle. Czas obiecać sobie, że tym razem już na pewno wybierzemy się na żywą *creche*¹ do kościoła w Menerbes. Szopkę wystawia się o północy — jeśli monsieur Poncent dotrze na czas ze swoim osłem i jeśli pośród nowo narodzonych mieszkańców wioski znajdzie się dostatecznie grzeczne niemowlę do roli małego Jezuska. Przez trzy kolejne lata mieliśmy szczerzy zamiar obejrzeć szopkę i przez trzy kolejne lata kolacja i ogień płonący na kominku wciągały nas w zasadzkę. Najedzeni i senni, wystawialiśmy nosy na chłód, patrzyliśmy na choinkę gwiazd na niebie i myśleliśmy sobie, jakie to szczęście, że tu mieszkamy. W tym roku pewnie skończy się na tym samym.

Peter Mayle grudzień 1989

¹ *szopkę

Styczeń

Początek roku uczciliśmy obiadem.

Zawsze uważaliśmy sylwestra, z szaleństwami ostatniej godziny starego roku i nieuchronnie żalonym zakończeniem, za dość smętną imprezę — przy całej jej wymuszonej wesołości, toastach i całusach o północy. Kiedy więc dowiedzieliśmy się, że we wsi Lacoste, odległej o kilka kilometrów, właściciel Le Simiane oferuje swojej miłej klienteli sześciodaniowy obiad z szampanem *rose*, uznaliśmy, że będzie to dużo przyjemniejszy sposób inauguracji następnych dwunastu miesięcy.

O pół do pierwszej mała restauracyjka o kamiennych ścianach była pełna. Dało się tu zauważyć niejedno potężne brzuszysko — całe rodziny z *embonpoint*^{*2}, która bierze się ze spędzania codziennie przy stole dwóch, trzech pracowitych godzin, z wzrokiem opuszczonym na talerze i konwersacją zawieszoną na rzecz odprawiania ulubionego rytuału Francuzów. Właściciel restauracji, który mimo pokaźnych wymiarów jakimś cudem opanował do perfekcji sztukę unoszenia się w powietrzu, przywdział na tę uroczystą okazję aksamitny smoking i muszkę. Jego lśniące od pomady wąsy drżały z entuzjazmu, kiedy opiewał jadalospis: *foie gras*^{*3}, pasztet z homara, wołowina *en crouste*^{*4}, sałatki z oliwą z pierwszego tłoczenia, wyborowe sery, cudownie lekkie desery, *digestifs*^{*5}. Była to popisowa aria gastronomiczna, a odśpiewywał ją przy każdym stoliku, cmokając w końce swoich palców tak często, że musiał to przypłacić pęcherzami na wargach.

² * nadwagę (wszystkie przypisy pochodzą od tłumaczki)

³ * wątróbki ze specjalnie tuczonych gęsi lub

⁴ * zapiekana w cieście

⁵ *likieri

Wreszcie umilkły ostatnie *bon appetit* i cała uwaga skupiła się na jedzeniu, a w restauracji zapadła niemal cisza. Moja żona i ja zadumaliśmy się nad wszystkimi poprzednimi dniami Nowego Roku, w większości spędzonymi pod angielskim niebem, pokrytym nieprzeniknionymi chmurami. Trudno nam było skojarzyć pełne słońce i intensywnie błękitne niebo z pierwszym dniem stycznia, ale jak nas wszyscy zapewniali, tu było to normalne. W końcu znajdowaliśmy się w Prowansji!

Bywaliśmy tu częstokroć już wcześniej jako turyści, rozpaczliwie spragnieni naszej dorocznej dawki dwóch lub trzech tygodni prawdziwego ciepła i jaskrawego słońca. Ile razy stąd wyjeżdżaliśmy, z głębokim żalem i oblażącymi ze skóry nosami, obiecywaliśmy sobie, że pewnego dnia zamieszkamy tu na stałe. Marzyliśmy o tym w dłużące się szare zimy i zielone, wilgotne lata, oglądając z tęsknotą nałogowców zdjęcia winnic i wiejskich rynekczków, wyobrażając sobie, że budzą nas promienie słońca, wpadające skośnie przez okna sypialni. A teraz, poniekąd ku własnemu zdumieniu, zrealizowaliśmy to marzenie. Spaliliśmy mosty za sobą. Kupiliśmy dom, wzięliśmy lekcje francuskiego, pożegnaliśmy krewnych i przyjaciół, zabraliśmy nasze dwa psy i zostaliśmy cudzoziemcami.

Decyzję podjęliśmy niespodziewanie — wiedzeni nagłym impulsem — z powodu domu. Zobaczyliśmy go pewnego popołudnia i jeszcze przed kolacją duszą wprowadziliśmy się do niego.

Dom stał ponad gościńcem, biegnącym pomiędzy dwiema pamiętajacymi średniowiecze, położonymi na wzgórzach wioskami Menerbes i Bonnieux, na końcu polnej drogi wśród winnic i sadów czereśniowych. Był to *mas*, czyli dom wiejski, zbudowany z miejscowego kamienia, który pod wpływem dwustu lat słońca i wichrów przybrał barwę pośrednią między bladyszara a jasno—miodową. Dom powstał w osiemnastym wieku jako jednoizbowy i w kolejnych dziesięcioleciach stopniowo się rozrastał, w przypadkowym stylu wiejskiego budownictwa, by pomieścić dzieci, babki, kozy i narzędzia rolnicze, aż stał się nieregularną budowlą o trzech kondygnacjach. Wszystko w nim było solidne. Masywne stopnie spiralnej klatki schodowej, która łączyła piwnicę na wino, *cave*, z najwyższym piętrzem, były zrobione z kamiennych bloków. Ściany, niektóre o grubości metra, zbudowano tak, by chroniły przed porywami mistralu, który, jak tu mówią, potrafi zdmuchnąć osłu uszy. Na tyłach domu znajdował

się otoczony murem dziedziniec, a za nim basen kąpielowy, wyłożony wyblakłym do białości kamieniem. Były tam też trzy studnie, żywopłoty z rozmarynu, rosły drzewa dające głęboki cień i wysmukłe zielone cyprysy, a także olbrzymie drzewo migdałowe. W popołudniowym słońcu, z drewnianymi okiennicami półprzymkniętymi jak senne powieki, dom tchnął nieodpartym urokiem.

Był też zabezpieczony, tak skutecznie jak to tylko możliwe, przed pełzającym horrorem nowoczesnej zabudowy Francuzi mają słabość do wznoszenia *jolies villas* wszędzie, gdzie na to pozwala prawo budowlane — a niekiedy i tam, gdzie nie pozwala — zwłaszcza w pięknych i dotychczas niezieszpeconych wiejskich okolicach. Wokół starego targowego miasteczka Apt widzieliśmy upiorną wysypkę takich willi, pudełek z tego specjalnego rodzaju jaskraworóżowego betonu, który pozostaje jaskrawy bez względu na to, co z nim wyczynia najgorsza pogoda. Bardzo niewiele rejonów prowincjonalnej Francji nie jest zagrożone tym zalewem brzydoty, o ile nie chroni ich prawo, i jedną z licznych zalet tego domu było położenie w granicach parku narodowego, świętego dla francuskiego dziedzictwa kulturowego i dzięki temu pozostającego poza zasięgiem betoniarek.

Tuż za domem zaczynają się zbocza gór Luberon, które wznoszą się do wysokości ponad tysiąca metrów i ciągną się głębokimi fałdami z zachodu na wschód przez sześćdziesiąt kilometrów. Cedry, sosny i dąb karłowaty czynią je wiecznie zielonymi i zapewniają schronienie dzikom, królikom i łownemu ptactwu. Wśród skał i pod drzewami rosną polne kwiaty, tymianek, lawenda

grzyby, a ze szczytów przy dobrej pogodzie widać departament Basses-Alpes po jednej stronie i Morze Śródziemne po drugiej. Przez większą część roku można włączyć się po nich przez osiem czy dziewięć godzin i nie zobaczyć ani samochodu, ani człowieka. Stanowią stutysięcznohektarowe przedłużenie przydomowego ogrodu, raj dla psów i naturalną barykadę, zabezpieczającą tyły przed inwazją sąsiadów.

Sąsiedzi, jak mieliśmy się przekonać, mają na wsi dużo większe znaczenie niż w mieście. Możecie żyć całe lata w Londynie czy w Nowym Jorku i zamienić zaledwie parę zdawkowych uwag z ludźmi mieszkającymi o piętnaście centymetrów od was po drugiej stronie ściany. Na wsi,

choć mogą was dzielić setki metrów od najbliższego domu, sąsiedzi są częścią waszego życia, a wy — częścią ich życia. Jeśli do tego jesteście przypadkiem cudzoziemcami, a zatem postaciami nieco egzotycznymi, spotkacie się z zainteresowaniem większym niż zazwyczaj. A jeśli w dodatku dziedziczyacie pradawny i delikatny układ dzierzawny, szybko uświadamiacie sobie, że wasza postawa życiowa i podejmowane przez was decyzje mają bezpośredni wpływ na dobrobyt innych.

Ludzie, od których kupiliśmy dom, przedstawili nas naszym nowym sąsiadom przy pięciogodzinnym obiedzie, cechującym się potężną dawką dobrej woli po obu stronach i niemal całkowitym brakiem zrozumienia po naszej. Mówiono po francusku, ale nie był to francuski, jakiego nauczyliśmy się z podręczników i z kaset; był to bogaty, zawieszisty *patois* ⁶, wychodzący gdzieś z głębi gardła i przedzierający się przez nos. Wśród mylących, nosowych dźwięków prowansalskiej wymowy dawały się niejasno rozpoznać znajome słowa: *demain* brzmiało jak *demang*, *vin* stawało się *vang*, *maison* przechodziło w *mesong*. Samo to nie czyniłoby jeszcze problemu, gdyby słowa artykułowano z normalną prędkością i bez dalszych ozdóbek, ale były wyrzucane jak pociski z karabinu maszynowego, często — dla pełni szczęścia — z dodatkową samogłoską doczepianą na końcu. Wskutek tego prosta oferta kawałka chleba — materiał z pierwszej lekcji francuskiego dla początkujących — brzmiała jak jedno nosowo wymawiane słowo: *Encoredu—panga?*

Na nasze szczęście dobry humor i życzliwość sąsiadów były dla nas oczywiste, chociaż treść ich wypowiedzi pozostawała tajemnicą. Henriette była ładną, wiecznie uśmiechniętą kobietką o brązowych włosach, z entuzjazmem sprinterki usiłującą osiągnąć koniec każdego zdania w rekordowym czasie. Jej mąż Fau—stin — przez wiele tygodni myśleliśmy, że jego imię pisze się Fau—stang — był wielki i łagodny, nieśpieszny w ruchach i stosunkowo powolny w mowie. Urodził się w tej dolinie, całe życie spędził w tej dolinie i miał zamiar umrzeć w tej dolinie. Jego ojciec, Pepe Andre, który mieszkał obok niego, w wieku osiemdziesięciu lat zastrzelił swojego ostatniego dzika i zrezygnował z myślistwa na rzecz jazdy

⁶ *dialekt

na rowerze. Dwa razy w tygodniu pedałował do wsi na zakupy i porcję plotek. Wydawali się szczęśliwą rodziną.

Interesowaliśmy ich jednakże nie tylko jako sąsiedzi, lecz również jako ewentualni partnerzy w interesach, i poprzez opary wielu kolejek *marc*⁷, kłęby dymu z czarnego tytoniu i jeszcze bardziej nieprzeniknioną mgłą wymowy dotarliśmy wreszcie do sedna sprawy.

Większą część dwóch i pół hektara ziemi, którą kupiliśmy wraz z domem, zajmowały winnice, a oni opiekowali się nimi od wielu lat zgodnie z tradycyjnym systemem *metayage*: właściciel ziemi opłaca koszty nawożenia i nowych nasadzeń winorośli, rolnik zaś przycina i opryskuje krzewy i zbiera winogrona. Po sezonie rolnik bierze dwie trzecie zysku, a właściciel jedną trzecią. Jeśli ziemia zmienia właściciela, umowa podlega odnowieniu, i na tym polegało zmartwienie Faustina. Wiadomo było ogólnie, że wiele posiadłości w Luberon kupiono jako *residences secondaires*, korzystano z nich wyłącznie w czasie wakacji i jedynie dla wypoczynku, a należące do nich żyzne ziemie uprawne przekształcono w wymyślnie zaprojektowane ogrody. Zdarzyły się nawet wypadki krańcowego świętokradztwa: wykarczowano krzewy winorośli, żeby zrobić miejsce na korty tenisowe. Korty tenisowe! Faustin wzdrygnął się z pogardą, jego ramiona i brwi uniosły się zgodnie nad niedorzecznym pomysłem zniszczenia cennych winnic dla szczególnej przyjemności uganiania się w upale za małą, szorstką piłeczką.

Niepotrzebnie się martwił. Kochamy winnice — uporządkowany rytm krzewów na tle nieregularnej sylwety gór; zmiany ich barw w miarę jak wiosna przechodzi w lato, a lato w jesień — z jasno seledynowej w ciemną zieleń i wreszcie w żółcie i czerwienie; błękitnawe dymy w porze przycinania winorośli, kiedy pali się ścięte pędy; rzędy ogołoconych krzewów sterczących z nagich pól w zimie — one były tu na swoim miejscu. Korty tenisowe i wymyślnie ogrody — nie. (Nasz basen do kąpieli też nie, ale przynajmniej nie znalazł się na miejscu wykarczowanych winnic). A poza tym lubimy wino. Mogliśmy odbierać naszą należność w gotówce lub w naturze, a przeciętnie nasz roczny udział w zyskach mógł wynieść około

7 wódki z wycłoczyn winnych

tysiąca litrów dobrego, zwykłego czerwonego i różowego wina. Z całym naciskiem, na jaki pozwolił nasz wątpliwy francuski, zapewniliśmy Faustina, że będziemy uszczęśliwieni przedłużeniem dotychczasowej umowy. Wieśniak rozpromienił się. Był już pewny, że nasze sąsiedzkie stosunki dobrze się ułożą. Któregoś dnia może nawet zdołamy uciąć ze sobą pogawędkę.

Właściciel Le Simiane złożył nam życzenia szczęśliwego nowego roku i zawisł w drzwiach, podczas gdy my staliśmy na wąskiej ulicy, mrużąc oczy w ostrym słońcu.

— Niebrzydkie, co? — zagadnął, obejmując ruchem okrytego aksamitem ramienia wioskę, ruiny zamku, należącego niegdyś do markiza de Sade, a przycupniętego na wzgórzu ponad wsią, całą dolinę aż po góry oraz błękitne, czyste niebo. Był to niedbały gest posiadacza, który jakby wskazywał nam fragment swych prywatnych włości. — Szczęśliwy, kto mieszka w Prowansji.

W pełni się z tym zgadzamy — pomyśleliśmy. Mimo zimy nie potrzebowaliśmy całego tego ekwipunku na złą pogodę — ciepłych butów, palt i grubych na cal swetrów, które przywieźliśmy z Anglii. Wracaliśmy powoli do naszego nowego domu, dobrze nakarmieni, w mocno grzejącym słońcu, zakładając się, kiedy będziemy mogli pierwszy raz w tym roku popływać, pełni fałszywego współczucia, jakie mający wszelkie powody do zadowolenia człowiek potrafi żywić dla tych wszystkich nieszczęśników, mieszkających w surowszym klimacie, którzy muszą znosić prawdziwe zimy.

A tymczasem o tysiące kilometrów na północ zrodzony na Syberii wiatr nabierał prędkości na ostatni odcinek swojej drogi.

Słyszeliśmy o mistralu najróżniejsze historie. Miał doprowadzać ludzi i zwierzęta do szału. Stanowił okoliczność łagodzącą dla przestępstw z użyciem przemocy. Potrafił wiać przez piętnaście dni bez przerwy, wyrывая drzewa z korzeniami, przewracając samochody, tłukąc okna, spychając starsze panie do rynsztoków, łamiąc słupy telegraficzne, jęcząc i zawodząc w domach jak szczególnie złośliwy duch, powodując *la grippe*, nieporozumienia i kłótnie domowe, bumelanctwo, bóle zębów, migreny — w Prowansji każdy problem, jeśli nie można obarczyć zań winą polityków, jest

sprawką owego *sacre vent**⁸, o którym Prowansalczyki mówią z rodzajem masochistycznej dumy.

Typowo galijska przesada — myśleliśmy. Gdyby musieli znosić zawie-ruchy, jakie nacierają znad Kanału Angielskiego*⁹ i powodują, że deszcz bije w twarz niemal poziomo, wiedzieliby, co znaczy prawdziwa wichura. Wysłuchiwaliliśmy opowiadanych nam historii i dla sprawienia satysfakcji rozmówcy udawaliśmy, że zrobiły na nas wrażenie.

Byliśmy więc źle przygotowani, kiedy pierwszy w nowym roku mistral nadleciał z wyciem doliną Rodanu, zakręcił w lewo i uderzył w zachodnią ścianę naszego domu z siłą wystarczającą, by zedrzeć dachówki z dachu i wrzucić je do basenu oraz wyrwać z zawiasów okno, które nieopatrznie pozostawiliśmy otwarte. Temperatura spadła do zera, a następnie do minus sześciu stopni — o dwadzieścia stopni w ciągu dwudziestu czterech godzin! W Marsylii prędkość wiatru wynosiła sto osiemdziesiąt kilometrów na godzinę. Zona przygotowywała posiłki w palcie, a ja usiłowałem pisać na maszynie w rękawiczkach. Przestaliśmy mówić o naszej pierwszej ką-pieli w basenie, a zaczęliśmy myśleć o centralnym ogrzewaniu. Pewnego zaś ranka z hukiem łamiących się gałęzi zaczęły pękać jedna po drugiej rury, rozsądzone przez zamarznąłą w nocy wodę.

Zwisały ze ścian, spuchnięte i zablokowane lodem, a hydraulik, mon-sieur Menicucci przyglądał się im okiem fachowca.

— *Oh la, la* — powiedział. — *Oh la, la*. — Zwrócił się do swego mło-dego czeladnika, którego nieodmiennie nazywał *jeune homme lub jeune*. — Sam widzisz, co tu mamy, *jeune*. Gołe rury. Żadnej izolacji. Instalacja jak na Lazurowym Wybrzeżu. W Cannes, w Nicei to ujdzie, ale tutaj...

Skrzywił się z dezaprobatą, pokiwał palcem pod nosem *jeune* dla pod-kreślenia różnicy pomiędzy łagodnymi zimami wybrzeża a lodowatym zimnem, którego właśnie doświadczyliśmy, i naciągnął głębiej na uszy swą wełnianą czapkę. Był niski i drobny, „zbudowany do swojej roboty”, jak mówił, gdyż potrafił wcisnąć się w każdy kąt, niedostępny dla mniej

⁸ *przeklętego wiatru

⁹ *Tak Anglicy nazywają kanał La Manche i tłumacz nie zamierza im tego poprawiać.

zwinnego człowieka. Czekając, aż *jeune* przygotuje palnik spawalniczy, monsieur Menicucci wygłosił pierwszy z serii swoich *pensees* — wykładów i myśli zebranych, których miałem wysłuchiwać z rosnącą uciechą przez cały rok. Tego dnia przedstawił dysertację geologiczną na temat narastającej surowości prowansalskich zim.

Przez kolejne trzy lata zimy były znacznie ostrzejsze niż dawniej, tak ostre, jakich nie pamiętali najstarsi mieszkańcy — tak ostre, że wymarzały prastare oliwki. Używając prowansalskiego wyrażenia, wypowiedzanego zawsze, kiedy tylko słońce chowa się za chmury, było to *pas normale**¹⁰. Ale skąd takie surowe zimy? Monsieur Menicucci dał mi symboliczne dwie sekundy do namysłu nad tym fenomenem, nim zaczął z entuzjazmem wyłuszczać swoją teorię, poszturchując mnie od czasu do czasu palcem dla zapewnienia sobie mojej uwagi.

— Jasne jest — twierdził — że wiatry, które przynoszą chłody z Rosji, nadciągają do Prowansji z większą prędkością niż poprzednio. W rezultacie dotarcie na miejsce przeznaczenia zajmuje im mniej czasu, co z kolei daje mniej czasu na ogrzanie się po drodze. A przyczyną — tu monsieur Menicucci pozwolił sobie na krótką, lecz dramatyczną pauzę — są zmiany w budowie skorupy ziemskiej. *Mais oui!* Gdzieś pomiędzy Syberią a Menerbes ziemia uległa spłaszczeniu, wskutek czego wiatry mają prostszą drogę na południe. Było to całkiem logiczne wyjaśnienie. Niestety, część drugą wykładu („Dlaczego Ziemia Staje się Bardziej Płaska”) przerwał huk kolejnej pękającej rury, a konieczność wykonania jakiegoś mistrzowskiego manewru palnikiem spowodowała odłożenie mojej edukacji na inną okazję.

Wpływ pogody na mieszkańców Prowansji jest oczywisty i zrozumiały. Liczą, że każdy dzień będzie słoneczny, i cierpią, jeśli tak nie jest. Deszcz uważają za osobistą krzywdę i przy spotkaniu w kawiarni wyrażają sobie nawzajem współczucie, potrząsając głowami i patrząc z głęboką podejrzliwością w niebo, jakby w oczekiwaniu na plagę szarańczy, a idąc chodnikiem, z niesmakiem wypatrują drogi pomiędzy kałużami. Jeśli

¹⁰ *anomalią

wydarzy się jeszcze coś gorszego niż deszczowy dzień, na przykład temperatura spadnie poniżej zera, rezultat jest zadziwiający: miejscowa ludność po prostu znika.

Kiedy w połowie stycznia chłód zaczyna być dojmujący, miasteczka i wioski zamierają. Na targu, zwykle zatłoczonym i hałaśliwym, garstka odważnych straganiarzy, gotowych zaryzykować odmrożenia dla zarobku, przytupuje i pociąga z flaszek. Kupujący poruszają się szybko, robią zakupy i odchodzą, niemal nie zatrzymując się dla przeliczenia reszty. Bary zamykają szczelnie drzwi i okna i obsługują klientów w skisłym zaduchu. Nikt nie przystaje na zwyczajowe pogawędki na ulicach.

Nasza dolina zapadła w sen zimowy i bardzo mi brakowało dźwięków, które zaznaczały upływ dnia niemal równie precyzyjnie jak zegar: porannej czkawki koguta Faustina; wściekłego grzechotu — jakby ktoś potrząsał blaszanym pudełkiem pełnym śrub i nakrętek — małych dostawczych citroenów, którymi rolnicy wracają do domu na *dejeuner*; pełnych nadziei wystrzałów myśliwego patrolującego po południu winnice na przeciwległym wzgórzu; dalekiego zawodzenia piły łańcuchowej w lesie; wieczornej serenady wiejskich psów. Teraz panowała cisza. Całymi godzinami w dolinie było zupełnie pusto i cicho. W końcu zdjęła nas ciekawość: co ci wszyscy ludzie robią?

Faustin, jak wiedzieliśmy, krążył po sąsiednich gospodarstwach w roli wędrownego rzeźnika, podrzynając gardła i skręcając szyje królikom, kaczkom, świniom i gęsiom, żeby można je było przerobić na *terrines**¹¹, szynki i *confits**¹². Wydawało nam się to wyjątkowo nieodpowiednim zajęciem dla dobrodusznego człowieka, który rozpieszczał swoje psy — ale Faustin niewątpliwie miał duże doświadczenie, pewną rękę i jak każdy prawdziwy wieśniak nie bawił się w sentymenty. My mogliśmy traktować królika jak domowego ulubieńca lub przywiązać się do gęsi, ale pochodziliśmy z miasta, gdzie ludzie mają do czynienia z mięsem higienicznie pozbawionym jakiegokolwiek podobieństwa do żywej istoty. Owinięty w termokurczliwą folię kotlet schabowy przybiera abstrakcyjną, sterylną po-

¹¹ *zapiekane pasztety

¹² *galarety

stać, nie mającą nic wspólnego z ciepłym, ubłoconym cielskiem wieprzka. Tu, na wsi, nie można było zignorować bezpośredniego związku pomiędzy śmiercią a obiadem, i w przyszłości mieliśmy wiele powodów, by żywić wdzięczność dla Faustina za jego zimowe rzemiosło.

Ale co robili inni? Ziemia była zmarznięta, krzewy winne przycięte i pogrążone w śnie zimowym, zbytni ziąb uniemożliwiał polowanie. Czyżby wyjechali na wypoczynek? Nie, na pewno nie. To nie był ten gatunek rolników-dżentelmenów, którzy spędzają zimy szusując w górach na nartach lub żeglując jachtem na Karaibach. Tutejsi wieśniacy mieli wakacje w sierpniu i spędzali je w domu, jadając do przesyty, ciesząc się sjestą i odpoczywając przed długimi dniami *vendange**¹³. Ich zimowe zajęcia były dla nas zagadką, póki nie zorientowaliśmy się, jak wielu miejscowych obchodzi urodziny we wrześniu lub w październiku. Przyszło nam więc do głowy możliwe, choć niesprawdzalne wyjaśnienie: byli zajęci w domach płodzeniem dzieci. W Prowansji wszystko ma swoją właściwą porę, i te dwa miesiące zimy najwyraźniej są poświęcone prokreacji. Nigdy nie ośmieliliśmy się zapytać.

W czasie mrozów mało jest rozrywek. Poza niezwykle spokojem w opustoszałym krajobrazie zima w Prowansji ma szczególny zapach, wydany przez wiatr i czyste, suche powietrze. Wędrując po wzgórzach, zwykle mogłem wyczuć dom nosem, zanim go zobaczyłem, dzięki zapachowi palącego się drewna, uchodzącego z niewidocznego jeszcze komina. Jest to jeden z najpierwotniejszych zapachów życia, całkowicie wyeliminowany z większości miast, gdzie przepisy przeciwpożarowe i inwencja architektów wewnątrz sprzysięgły się, by zmienić kominki w zamknięte dziury w ścianie, podświetlone „elementy dekoracyjne”. Kominy w Prowansji wciąż jeszcze pełnią swoje funkcje — gotuje się na kuchni, rodzina rozsiada się wokół kominka, by ogrzać stopy i uradować oczy — i ogień rozpala się co rano, a potem podsycy cały dzień polanami karłowatego dębu z gór Luberon lub buka z podnóża Mont Ventoux. Wracając o zmierzchu z psami do domu zatrzymywałem się zawsze, by popatrzeć ze zboczy doliny na długie zygzaki dymu, unoszącego się z gospodarstw, rozrzuconych

^{13*} winobrania

wzdłuż drogi do Bonnieux. Był to widok, który kazał mi myśleć o ciepłej kuchni i dobrze przyprawionym gulaszu; zawsze dodawał mi apetytu.

Powszechnie znane prowansalskie dania to dania lata — melony, brzoskwinie, szparagi i bakłażany, papryka i pomidory, *aioli**¹⁴ i *bouillabaisse**¹⁵, potężne porcje sałatki z oliwek, anchois i tuńczyka, jajek na twardo i pokrojonych w plastry ziemniaków na wielobarwnej sałacie, błyszczącej od oliwy, świeże sery z koziego mleka — takie wspomnienia dręczyły nas za każdym razem, kiedy patrzyliśmy na przywędłe i pomarszczone warzywa wystawione na sprzedaż w angielskich sklepach. Nie przyszło nam wtedy do głowy, że w Prowansji istnieje też zimowe, całkowicie odmienne, lecz równie smakowite menu.

Prowansalska kuchnia pory zimowej jest kuchnią wieśniaka. Ma długo zalegać w żołądku, rozgrzewać, dawać siły i posyłać człowieka do łóżka z pełnym brzuchem. Nie jest elegancka — w tym sensie, w jakim są eleganckie maleńkie i artystycznie przybrane porcyjki, podawane w modnych restauracjach — ale na mroźny wieczór z mistralem tnącym jak brzytwa nie ma nic lepszego. W taki właśnie wieczór byliśmy zaproszeni do naszych sąsiadów na kolację — z powodu zimna krótki spacer do ich domu zamienił się w krótki bieg.

Przekroczyliśmy próg jadalni i moje okulary zapoczęły się w ciepłe bijącym od kominka, zajmującego większą część przeciwległej ściany. Kiedy mgła znikła, zobaczyłem wielki stół, przykryty ceratą w kratkę i nakryty na dziesięć osób; mieli przyjść krewni i przyjaciele, by nas obejrzyć. W kącie gawędził telewizor, z kuchni odpowiadało mu radio, a psy i koty wyrzucane za drzwi, kiedy wchodził gość, wślizgiwały się z powrotem za następnym. Wniesiono tacę z alkoholami, anyżówką dla mężczyzn i schłodzonym, słodkim muszkatem dla kobiet. Trafiliśmy na kulminacyjny moment utyskiwań na złą pogodę. Czy jest aż tak zła jak w Anglii? Tylko w lecie — odpowiedziałem. Przez chwilę wzięto mnie na serio, ale na szczęście ktoś oszczędził mi zakłopotania, wybuchając śmiechem. Po długich ceregielach co do miejsc — nie jestem pewien, czy chodziło o to, by sie-

¹⁴ *sos z drobno posiekanego czosnku i oliwy

¹⁵* zupa rybna

dzieć jak najbliżej nas, czy możliwie jak najdalej — rozsiedliśmy się przy stole.

Był to niezapomniany posiłek — ściśle, było to kilka niezapomnianych posiłków, ponieważ ta biesiada przekroczyła wszelkie granice naszego doświadczenia, zarówno co do ilości jedzenia jak i czasu trwania.

Uczta zaczęła się od domowej pizzy — nie jednej, lecz trzech: z anchois, z grzybami i z serem — i obowiązkowo trzeba było wziąć kawałek każdej z nich. Następnie należało wytrzeć talerz kawałkiem bułki, odewanym z przeszło półmetrowych bagietek, leżących na środku stołu, i wniesiono następne dania. Były pasztety z królika, dzika i drozdów. Były gliniane miseczki z zapiekanką z kawałkami wieprzowiny, przedzielane kieliszkami *marc*. Były *saucissons**¹⁶ przybrane różkami papryki. Były maleńkie słodkie cebulki, marynowane w sosie ze świeżych pomidorów. Talerze należało ponownie wytrzeć i gospodyni podała kaczkę. Nie były to wąziutkie paseczki, *magret*, ułożone w kształt wachlarza, z dekoracyjną porcją sosu, jakie pojawiają się na wykwintnych stołach *nouvelle cuisine*. O, nie! Tu dostawaliśmy całe piersi, całe nogi, pokryte ciemnym, pachnącym, zawiesistym sosem, w wieńcu z leśnych grzybów.

Odsunęliśmy się nieco od stołu, szczęśliwi, że udało się nam skończyć, lecz już po chwili zobaczyliśmy bliscy paniki, jak talerze zostały wytarte raz jeszcze i na stole umieszczono wielki, parujący gar. Była to specjalność naszej gospodyni — wspaniale brązowa *civet**¹⁷ z królika — toteż nasze nieśmiałe prośby o małe porcje zostały z uśmiechem zlekceważone.

Zjedliśmy królika. Zjedliśmy zieloną sałatę z grzankami usmażonymi z czosnkiem na prawdziwej oliwie, zjedliśmy pulchne okrągłe *crottins* z koziego sera, zjedliśmy tort migdałowy z kremem, który zrobiła córka gospodarzy. Tego wieczora jedliśmy za Anglię.

Do kawy podano pewną liczbę niekształtnych butelek, zawierających wybór tutejszych *digestifs*. Żołądek podszedłby mi do gardła, gdyby mógł ruszyć z miejsca z takim obciążeniem, ale nie sposób było odmówić mo-

¹⁶ *kielbaski

¹⁷ *potrawka

jemu gospodarzowi. Musiałem spróbować pewnego szczególnego konkoktu, sporządzanego według przepisu z jedenastego stulecia przez osiadły w Basses-Alpes zakon mnichów ze słabością do alkoholu. Zażądano, bym zamknął oczy na czas nalewania, a kiedy je otworzyłem, stała przede mną szklanka gęstego żółtego płynu. Rozejrzałem się z rozpaczą wokół stołu. Wszyscy na mnie patrzyli — nie miałem najmniejszej szansy ofiarowania zawartości psu lub wylania jej dyskretnie do własnego buta. Jedną ręką trzymając się kurczowo stołu, drugą uniosłem szklanke, zamknąłem oczy, odmówiłem krótką modlitwę do świętego od niestrawności i przechyliłem szklanke.

Nic nie wypłynęło. Spodziewałem się w najlepszym razie oparzenia języka, w najgorszym nieodwracalnego wypalenia kubków smakowych, lecz wciągnąłem jedynie powietrze. Była to żartobliwa sztuczka: zmyślnie wykonana szklanka udawała pełną. Po raz pierwszy w moim dorosłym życiu odczułem ogromną ulgę, że nie dostałem drinka. Kiedy ucichł śmiech gości, zagroziły nam prawdziwe alkohole, ale uratowała nas kotka. Polując na ćmę, skoczyła ze swojego kąta na szczycie wielkiej *armoire**¹⁸ i wylądowała niefortunnie na stole, pośród butelek i filiżanek kawy. Uznaliśmy to za dobrą okazję, żeby wyjść. Powlekliśmy się do domu, dźwigając przed sobą nabite brzuchy, niepomiernie zimna i niezdolni do rozmowy. Spaliśmy tej nocy jak zabici.

Nawet na prowansalską miarę było to niecodzienne obżarstwo. Ludzie pracujący na roli wolą jadać obficie w dzień i skromnie wieczorem — jest to zwyczaj niewątpliwie rozsądny i zdrowy, ale my nie mogliśmy się do niego dostosować. Stwierdziliśmy, że nic tak nie pobudza naszego apetytu na kolację, jak dobry obiad. Było to niepokojące. Musiało chyba mieć jakiś związek z nowym dla nas przeżyciem — przebywaniem wśród takiej obfitości smakowitych rzeczy i pośród ludzi, u których zainteresowanie jedzeniem graniczy z obsesją. Rzeźnik, na przykład, nie zadowala się jedynie sprzedaniem wam mięsa. Opowie wam nader szczegółowo, podczas gdy za waszymi plecami gromadzi się kolejka, jak je przyrządzić, jak podać, z jakimi dodatkami i jakim rodzajem wina.

¹⁸ *szafy

Pierwszy raz nam się to przydarzyło, kiedy wybraliśmy się do Apt kupić cielecinę na prowansalski gulasz, zwany *pebronata*. Skierowano nas do starej części miasta, do rzeźnika, który miał reputację mistrza i zarazem człeka *tres serieux*. Sklepek był malutki, rzeźnik i jego żona byli ogromnej postury, toteż nas czworo stanowiło już tłum, Rzeźnik słuchał uważnie, kiedy tłumaczyliśmy, że chcemy zrobić to właśnie konkretne danie; może je zna?

Nadał się z pychy i zaczął ostrzyć wielki nóż tak energicznie, że cofnęliśmy się o krok. Czy wiemy — zaczął — że mamy do czynienia ze specjalistą, być może największym autorytetem od pebronaty w całym departamencie Yaucluse? Jego żona przytaknęła z entuzjazmem. A tak — mówił, wywijając przed naszymi nosami piętnastoma centymetrami ostrej stali — napisał nawet książkę na ten temat, rozstrzygające dzieło, zawierające dwadzieścia odmian podstawowego przepisu. Jego żona ponownie przytaknęła. Grała rolę siostry instrumentariuszki przy wybitnym chirurgu, podającej mu kolejne noże do naostrzenia przed operacją.

Usatysfakcjonowany wrażeniem, jakie na nas zrobił, wykroił piękny kawał cieleciny i zmienił ton na profesjonalny. Wyżyłował mięso, obrał z błon, pokroił w kostki, napełnił małą torebeczkę posiekanymi ziołami, powiedział nam, gdzie kupić najlepszą paprykę (cztery zielone i jedną czerwoną, w kontrastujących barwach ze względów estetycznych), dwukrotnie sprawdził przepis, by się upewnić, że nie popełnimy jakiegoś *bestie**¹⁹, i zasugerował odpowiednie wino reńskie. Był to wspaniały spektakl.

W Prowansji smakoszy jest na pęczki, a perełki mądrości sypią się czasem z najbardziej nieoczekiwanych źródeł. Przywykaliśmy do faktu, że Francuzi pasjonują się jedzeniem, tak jak inne nacje sportem lub polityką, ale mimo to niespodzianką były dla nas zwierzenia monsieur Bagnolsa, czyściciela podłóg, bywalca trzy— gwiazdkowych restauracji. Przybył do nas z Nimes, by wypolerować kamienną podłogę, i od początku było jasne, że nie jest to człowiek, który by lekko podchodził do spraw żołądka. Co-

¹⁹ *głupstwa

dziennie dokładnie w południe ściągał swój roboczy kombinezon i udawał się na dwie godziny do którejś z miejscowych restauracji.

Uznał, że są znośne, ale oczywiście nie umywają się do Beaumaniere w Les Baux. Beaumaniere ma trzy gwiazdki w Michelinie i siedemnaście punktów na dwadzieścia możliwych w przewodniku Gault-Millau; jadł tam, jak mówił, zupełnie wyjątkowego okonia morskiego *en croute*. Ale Troisgros w Roanne to także znakomity lokal, choć — ze względu na dworzec kolejowy naprzeciwko — nie jest tak pięknie położony jak Beaumaniere. Troisgros ma trzy gwiazdki w Michelinie i dziewiętnaście i pół punktu z dwudziestu możliwych w przewodniku Gault-Millau. I tak, poprawiając podkładki pod kolana i szlifując podłogę, monsieur Bagnols kontynuował swój prywatny przewodnik po pięciu lub sześciu najdroższych restauracjach we Francji, w których sprawiał sobie coroczną ucztę.

Był kiedyś w Anglii i jadł pieczone jagnię w jakimś hotelu w Liverpoolu. Mięso było szare, letnie i zupełnie bez smaku. Ale oczywiście — dodał — ogólnie wiadomo, że Anglicy mordują swoje jagnięta dwukrotnie: raz, kiedy je zarzynają, a drugi raz, kiedy je przyrządzają. Wobec tak miażdżącej pogardy dla mojej narodowej kuchni wycofałem się i pozostałem go podłodze tudzież marzeniom o następnej wizycie u Bocuse'a.

Zima była nadal ostra, z lodowatymi, ale cudownie rozgwieżdżonymi nocami i widowiskowymi wschodami słońca. Pewnego ranka, gdy wyszedłem na spacer, słońce wydawało się nienormalnie wielkie i stało nisko, a otoczenie bądź pławiło się w blasku, bądź tonęło w głębokim cieniu. Psy biegły daleko przede mną i usłyszałem ich poszczekiwanie dużo wcześniej, zanim mogłem zobaczyć, co odkryły.

Doszedłem do tej części lasu, gdzie zbocze opadało, tworząc głęboką nieckę, w której sto lat temu jakiś nierozważny rolnik zbudował dom, niemal zawsze pogrążony w cieniu rzucanym przez otaczające go drzewa. Przechodziłem obok niego wielokrotnie. Okiennice były za każdym razem zamknięte, a jedyną oznaką ludzkiej obecności był dym, snujący się z kominu. Na podwórzu dwa wielkie wilczury o zmierzwionej sierści i czarny kundel ustawicznie biegały targane żądzą łupu, ujadając i napinając łańcuchy, żeby dorwać się do przechodzącego obok człowieka. Te psy były znane jako naprawdę groźne: jeden z nich wyrwał się na wolność i rozer-

wał łydkę dziadkowi Andre. Moje psy, dzielnie stawiające czoło tchórzliwym kotom, roztropnie omijały z daleka trzy pary wraźych szczęk i nabrały zwyczaju okrażania domu po niewielkim stromym pagórku. Były teraz na jego szczycie, poszczekując w ów niepewny i nerwowy sposób, w jaki psy usiłują dodać sobie odwagi, kiedy na znajomym terytorium natkną się na coś nieoczekiwanego.

Wchodziłem na szczyt wzgórza wprost pod słońce, ale widziałem wśród drzew podświetloną od tyłu sylwetkę mężczyzny, z otoczką dymu wokół głowy. Psy lustrowały go z bezpiecznej odległości. Kiedy podszedłem do niego, wyciągnął do mnie dłoń, zimną i całą w odciskach.

— *Bonjour*. — Odlepił niedopalek papierosa z kącika ust i przedstawił się. — Massot, Antoine.

Był wyszykowany jak na wojnę. Łaciata panterka, czapka komandosa, pas z nabojami i wiatrówka. Jego twarz miała barwę i fakturę niedosmażonego befsztyka, z ostrym klinem nosa sterczącym ponad zaniedbanymi, pożółkłymi od nikotyny wąsami. Bładoniebieskie oczy zerkały spod płataniny rudych, krzaczastych brwi, a jego uśmiech mógłby pograć w rozpacz najbardziej optymistycznego dentystę. Niemniej roztaczał wokół siebie szczególną atmosferę, zwariowaną, ale przyjazną.

Spytałem, czy udało mu się polowanie.

— Lis — odpowiedział krótko. — Niestety, zbyt stary do zjedzenia. — Wzruszywszy ramionami, zapalił kolejnego ze swych grubych boyardów w żółtym papierze z łodyg kukurydzy i w porannym powietrzu rozszedł się zapach świeżo rozpalonego ogniska. - Ale nie będzie już budził moich psów po nocy — dodał i skinął głową w kierunku domu.

Rzuciłem uwagę, że psy wydają się złe, na co on wyszczerzył zęby. Och, one tylko tak się bawią — powiedział. A co z tym wypadkiem, kiedy jeden z nich się urwał i pogryzł starego? A, to! Potrząsnął głową na owo przykre wspomnienie. Cóż, człowiek nigdy nie powinien odwracać się plecami do baraszkującego psa, i na tym polegał błąd starego. *Une vraie catastrophe*. Przez chwilę myślałem, że współczuje biednemu Andre, któremu pies przegryzł żyłę w nodze i który musiał pójść do szpitala na założenie szwów i zastrzyki, ale się myliłem. Prawdziwą przyczyną zmar-

twienia Massota była konieczność nabycia nowego łańcucha, a ci zbóje z Cavaillon policzyli mu za niego 250 franków. To było boleśniesz od psich zębów.

Aby mu oszczędzić dalszej udręki, zmieniłem temat i spytałem, czy naprawdę jada lisie mięso. Wydawał się zdumiony tak głupim pytaniem i patrzył na mnie przez moment nie odpowiadając, jakby podejrzewał, że kpię sobie z niego.

— W Anglii nie jada się lisów?

Jeść lisa? Zobaczyłem oczami wyobraźni członków klubu myśliwskiego Belvoir piszących pełen oburzenia list do „Timesa” i reagujących zbiorowym atakiem serca na tak niesportowy i typowo cudzoziemski pomysł.

— Nie, w Anglii nie jada się lisów. Ludzie przebierają się w czerwone kurtki i gonią lisa konno, ze sforą psów, a potem obcinają mu ogon.

Przekrzywił głowę ze zdumienia. — *lis sont bizarres, les Anglais**²⁰. — A następnie, z wielkim entuzjazmem i kilkoma przeraźliwie wyrazistymi gestami, wyjaśnił, co cywilizowani ludzie robią z lisem.

Civet de renard a la façon Massot

Podejść młodego lisa i celować starannie w głowę, która nie była interesująca od strony kulinarnej. Śrut w jadalnych częściach lisa może spowodować złamanie zęba — Massot wskazał na dwa własne ułamki — i niestrawność.

Obedrzeć lisa ze skóry i obciąć jego *parties*. Tu Massot wykonał odpowiedni ruch ręką w okolicy własnej pachwiny, a następnie skomplikowanymi skrętami dłoni zilustrował procedurę patroszenia.

Pozostawić oczyszczony korpus pod zimną bieżącą wodą na 24 godziny, by stracił *gout sauvage**²¹. Osuszyć, włożyć do worka i wywiesić na noc na dworze, najlepiej, gdy jest mróz.

²⁰ *Dziwni są ci Anglicy.

²¹ *smak dzicyzny

Następnego dnia umieścić lisa w żeliwnej brytfance i zalać mieszaniną krwi z czerwonym winem. Dodać ziół, cebuli i ząbków czosnku i dusić przez dzień lub dwa. (Massot przeprosił za brak precyzji, lecz jak wyjaśnił, czas duszenia zależy od wielkości i wieku lisa).

W dawnych czasach jadało się lisa z chlebem i gotowanymi ziemniakami, ale dziś, dzięki postępowi i wynalezieniu garnków do smażenia frytek, można podać lisa z *pommes frites*.

Massot się rozgadał. Powiedział mi, że mieszka sam i że w zimie rzadko miewa towarzystwo. Spędził całe życie w górach, ale nadchodzi już chyba czas, żeby się przenieść do wsi, gdzie znalazłby się wśród ludzi. Oczywiście, byłaby to dla niego tragedia opuścić tak piękny dom, tak spokojny, tak osłonięty przed mistralem, tak idealnie położony, schowany przed żarem południowego słońca — miejsce, gdzie przeżył tyle szczęśliwych lat. Złamałoby mu to serce, chyba że — tu spojrzał na mnie z bliska, ze szczerością w wyblakłych oczach — chyba że mógłby mi oddać przysługę i sprzedać dom któremuś z moich przyjaciół.

Popatrzyłem na walącą się budowlę, przycupniętą w wiecznym cieniu, z trzema psami biegającymi tam i z powrotem na zardzewiałych łańcuchach, i pomyślałem, że w całej Prowansji trudno by znaleźć mniej pociągające miejsce. Nie zaglądało tam nigdy słońce, z okien nie roztaczał się żaden widok, brakowało przestrzeni, a wewnątrz domu było na pewno wilgotne i obskurne. Obiecałem Massotowi, że będę pamiętał o sprawie, a on mrugnął do mnie. — Milion franków — oświadczył. — To poświęcenie z mojej strony. — A tymczasem, zanim opuści swój kawałek raj, służy radą we wszystkim, co dotyczy życia na wsi. Zna każdy centymetr lasu, wie, gdzie rosną grzyby, gdzie przychodzą dziki do wodopoju, jaką strzelbę wybrać, jak wytresować ogara — nie ma niczego, czego by nie wiedział, i wiedzę tę oddaje w całości do mojej dyspozycji. Podziękowałem mu. — *C'est normale* — odrzekł i ciężkim krokiem powlókł się w dół do swej rezydencji za milion franków.

Znajomy ze wsi, któremu powiedziałem o spotkaniu z Massotem, uśmiechnął się.

— Opisał panu, jak przyrządzić lisa?

Przytaknąłem.

— Próbował sprzedać panu swój dom?

Przytaknąłem.

— Stary *blagueur*. To taka gadanina.

Nie przeszkadzało mi to. Polubiłem Massota i czułem, że będzie obfitym źródłem fascynujących a wysoce podejrzanych informacji. Mając już Massota, który obiecywał wprowadzić mnie w radości wiejskiego życia, i monsieur Menicucciego, który zajął się bardziej naukowymi sprawami, potrzebowałem jeszcze nawigatora, zdolnego posterować mną przez mętne wody francuskiej biurokracji, która swoją drobiazgowością i różnorodnością utrudnień potrafi przekształcić kretowisko aktywności w górę frustracji.

Pierwszym ostrzeżeniem dla nas powinny już być komplikacje przy kupnie domu. Chcieliśmy dom kupić, właściciel chciał go sprzedać, cena została uzgodniona, wszystko zdawało się proste. Ale wtedy okazało się, że chcąc nie chcąc musimy zabrać się do uprawiania francuskiego narodowego sportu — zabawy w gromadzenie papierków. Potrzebne były świadectwa urodzenia dla potwierdzenia, że istniejemy; paszporty — dla udowodnienia, że jesteśmy Brytyjczykami; świadectwo ślubu, żebyśmy mogli kupić dom na wspólne nazwisko; akty rozwodu jako dowód, że nasze świadectwo ślubu jest ważne; potwierdzenie naszego adresu w Anglii (prawa jazdy z wypisanym wyraźnie adresem uznano za niewystarczające; czy nie mamy bardziej urzędowego dowodu, dokumentującego fakt naszego zamieszkania — na przykład starego rachunku za światło?). Papiery — wszelkie możliwe strzępy informacji, z wyjątkiem grupy krwi i odcisków palców — krążyły z Francji do Anglii i z powrotem, póki miejscowy notariusz nie miał całego naszego życia w opasłej teczce. Dopiero wtedy można było dokonać transakcji.

Godziliśmy się z tym, ponieważ byliśmy cudzoziemcami, kupującymi skraweczek Francji, i mogliśmy zrozumieć dbałość o narodowe bezpieczeństwo. W przekonaniu, że mniej ważne sprawy są załatwiane szybciej i bez zbędnych papierków, wybraliśmy się kupić samochód.

Zdecydowaliśmy się na standardowego citroena *deux chevaux*, model, który niewiele się zmienił w ostatnich dwudziestu pięciu latach. Dzięki temu części zamienne można dostać w każdej wiosce. Mechanizm nie jest bardziej skomplikowany niż w prostej maszynie do szycia i przeciętny wiejski kowal powinien poradzić sobie z naprawą. Pojazd ten jest tani i ma sympatycznie małą szybkość maksymalną. Poza przykrym faktem, że zawieszenie zrobiono z galaretki migdałowej, wskutek czego jest to jedyny samochód na świecie, w którym można nabawić się morskiej choroby, taki citroen to uroczy, praktyczny wehikuł. I właśnie jeden był do kupienia.

Sprzedawca popatrzył na nasze prawa jazdy, ważne we wszystkich krajach Wspólnego Rynku długo poza rok 2000. Z wyrazem najgłębszego żalu potrząsnął głową i spojrzał na nas.

-*Non.*

-*Non?*

— *Non.*

Zaprezentowaliśmy naszą tajną broń: dwa brytyjskie paszporty.

— *Non.*

Pogrzebaliśmy w naszych papierach. Czego mógł chcieć? Naszego świadectwa ślubu? Starego angielskiego rachunku za światło? Ręce nam opadły. Spytałismy, co jeszcze jest potrzebne — oprócz pieniędzy — żeby kupić samochód.

— Adres państwa we Francji?

Podaliśmy mu adres, który wypisał bardzo starannie na umowie kupna, sprawdzając od czasu do czasu, czy trzecia kopia jest czytelna.

— Mają państwo jakiś dowód, że to rzeczywiście jest państwa adres? Może rachunek za telefon? Za elektryczność?

Wyjaśniłem, że nie dostaliśmy jeszcze żadnych rachunków, bo dopiero niedawno się sprowadziliśmy. Wy tłumaczył nam, że adres jest niezbędny do wystawienia *carte grise* — świadectwa własności samochodu. Nie ma adresu, nie ma *carte grise*. Nie ma *carte grise*, nie ma samochodu.

Na szczęście jego instynkt sprzedawcy przełamał ten biurokratyczny impas. Mężczyzna pochylił się ku nam z rozwiązaniem: jeśli dostarczymy mu akt kupna domu, cała sprawa zostanie załatwiona szybko i ku obopólnemu zadowoleniu — będziemy mogli nabyć auto. Akt kupna znajdował się w biurze notarialnym, dwadzieścia pięć kilometrów od siedziby agenta. Przywieźliśmy dokument i położyliśmy go triumfalnie na biurku wraz z czekiem. Czy już możemy mieć auto?

— *Malheureusement*, non. — Najpierw czek musiał zostać zrealizowany, co miało zająć całe cztery czy pięć dni, mimo że był wystawiony na miejscowy bank. Czy nie moglibyśmy pójść razem do banku i zrealizować czeku od ręki? Nie, to niemożliwe. Była już pora obiadowa. Dwie dziedziny, w których Francja przoduje — biurokracja i gastronomia — sprzysięgły się, by nam pokazać, gdzie jest nasze miejsce.

Te doświadczenia przyprawiły nas o łagodny atak paranoi: jeszcze przez wiele tygodni nie wychodziliśmy z domu bez fotokopii rodzinnego archiwum i podtykaliśmy nasze paszporty i świadectwa urodzenia pod nos każdemu, z kim mieliśmy do czynienia, od kasjerki w domu towarowym do staruszka, który pod sklepem spożywczym ładował nam wino do bagażnika. Dokumenty zawsze budziły zainteresowanie, ponieważ dokumenty są tu święte i zasługują na szacunek, ale też często nas pytano, po co nosimy je ze sobą. Czy w Anglii jest to obowiązkowe? Cóż to musi być za dziwny i męczący kraj! Jedyłą krótką odpowiedzią na takie pytania było wzruszenie ramionami. Nabraliśmy wprawy we wzruszaniu ramionami.

Mrozy trwały aż do końca stycznia, ale wreszcie zrobiło się wyraźnie cieplej. Zaczęliśmy spodziewać się wiosny. Chciałem zasięgnąć w tej sprawie fachowej porady, toteż postanowiłem udać się do znawcy natury.

Massot z namysłem pociągnął za wąs. Są pewne oznaki — orzekł. Szczury potrafią przeczuć nadejście cieplej pogody wcześniej niż te wszystkie skomplikowane satelity, a szczury u niego na strychu były w ostatnich paru dniach niezwykle ruchliwe. Pewnej nocy wręcz nie dały mu spać i tak mu dokuczyły, że wystrzelił kilka razy w sufit, by je uciszyć. *Eh, oui*. Ponadto księżyc był na nowiu, a o tej porze roku sprowadza to często-kroć odmianę pogody. Opierając się na tych dwóch znaczących przesłankach, Massot przewidywał wczesną, ciepłą wiosnę. Pośpieszyłem do do-

mu, żeby sprawdzić, czy migdałowiec nie ma przypadkiem ochoty zakwitnąć, i zacząłem myśleć o oczyszczeniu basenu.

TLR

Luty

Pierwsza strona naszej lokalnej gazety, „Le Provençal”, jest zwykle poświęcona sukcesom i porażkom miejscowej drużyny piłki nożnej, częściej gadaniu drugorzędnych polityków, pełnym emocji reportażom po napadzie na supermarket w Cavaillon — „Le Chicago de Provence” — i od czasu do czasu makabrycznym opisom śmiertelnych wypadków samochodowych, spowodowanych przez kierowców małych renaultów, którzy usiłowali naśladować Alaina Prosta.

Pewnego dnia na początku lutego cały ten tradycyjny zestaw został odłożony na bok, żeby ustąpić miejsca wydarzeniu, które nie miało nic wspólnego ani ze sportem, ani ze zbrodnią, ani z polityką: PROWANSJA POD OKRYWĄ ŚNIEGU! — krzyczał tytuł. W podtekście wyczuwało się skrywaną radość autora wobec perspektywy dalszych reportaży, do jakich niewątpliwie da sposobność ten kaprys pogody. Miały się tam pojawić opowieści o matkach z niemowlętami, które cudem ocalały, spędziwszy noc w uwięzionym przez śniegi samochodzie, o staruszkach obojga płci, którzy o włos uniknęli zamarznięcia na śmierć dzięki czujności i społecznikowskiemu zacięciu sąsiadów, o wspinaczach zdjętych ze zboczy Mont Ventoux przy użyciu śmigłowca, o listonoszach dzielnie borykających się z zaspami, by doręczyć rachunki za światło, wspominki starych mieszkańców wiosek o poprzednich podobnych katastrofach — reporterzy mieli przed sobą wiele dni takich sensacji i można było zobaczyć oczami wyobraźni, jak autor pierwszego tekstu, zastanawiając się, gdzie by tu jeszcze dostawić wykrzyknik, zaciera dłonie w radosnych przewidywaniach.

Niecodziennemu tekstowi towarzyszyły dwie fotografie. Jedna przedstawiała rząd białych, pierzastych parasoli — ośnieżone palmy na Promenade des Anglais w Nicei, druga — z Marsylii — zakutaną postać, która ciągnie po śniegu na sznurku przenośny grzejnik na kółkach, co wyglądało, jakby ktoś ciągnął na smyczy szczególnie kanciastego i upartego psa. Nie było zdjęć wsi pod śniegiem, ponieważ wsie zostały odcięte; najbliższy pług śnieżny znajdował się na północ od Lyonu, o trzysta kilometrów od Prowansji, a prowansalski kierowca — nawet nieustraszony reporter —

przywykły do kół pewnie trzymających się pieczonego słońcem asfaltu, wolał uniknąć przerażającego tańca na oblodzonej szosie, pozostając w domu lub brnąc pieszo do najbliższego baru. W końcu ta sytuacja nie mogła potrwać długo. Była to tylko pogodowa aberracja, krótkotrwała klimatyczna czkawka, pretekst do kolejnej *cafe creme* i być może czegoś mocniejszego dla pokrzepienia ducha przed śmiałą wyprawą na dwór.

Nasza dolina już była cicha w mroźnych dniach stycznia, ale teraz śnieg położył dodatkową warstwę ciszy, jakby dźwięki w całej okolicy zostały wytłumione. Mieliliśmy dla siebie całe Luberon, piękne i bajkowe, kilometry śnieżnej bieli, poznaczonej jedynie tu i ówdzie przez tropy wieiórki czy królika, przecinające ścieżki prostymi, celowymi liniami. Nie było żadnych śladów człowieka prócz naszych. Myśliwi, tak rzucający się w oczy przy cieplejszej pogodzie, ze swym orężem i całym arsenałem salami, bagietek, piwa, gauloisów i wszelkich innych akcesoriów niezbędnych, by śmiało stawić czoło naturze w całej jej surowości i spędzić dzień na świeżym powietrzu, teraz pochowali się w swoich kryjówkach. Huki, które mylnie braliśmy za wystrzały, wydawały w rzeczywistości gałęzie, łamiące się pod ciężarem grubych poduszek śniegu. Poza tymi sporadycznymi odgłosami było tak cicho, że jak zauważył później Massot, można by usłyszeć pierdnięcie myszy.

Nasz podjazd zmienił się w miniaturowy krajobraz górski, gdyż wiatr nawiał pasmo sięgających kolan śnieżnych zasp, i wybrać się dokądkolwiek mogliśmy jedynie na piechotę. Kupno bułki stało się niemal dwugodzinną wyprawą — do Menerbes i z powrotem — a na całej trasie nie spotykało się ani jednego pojazdu w ruchu. Za to na poboczach drogi prowadzącej pod górę do wsi tkwiły cierpliwie jak owce białe garby zaparkowanych samochodów. Pogoda jak z pocztówek na Boże Narodzenie stała się przyczyną szczególnej epidemii wśród mieszkańców, którzy, szczerze rozbawieni własnymi usiłowaniami, pokonywali strome i zdradliwie śliskie uliczki bądź niebezpiecznie wychyleni do przodu, bądź jeszcze bardziej ryzykownie wygięci do tyłu, stawiając stopy z przesadną ostrożnością pijaka usiłującego jeździć na wrotkach. Miejska służba odśnieżania, dwóch ludzi z miotłami, oczyściła dojścia do podstawowych placówek

usługowych: rzeźnika, piekarza, *epicerie**²² oraz kawiarni, i niewielkie grupki mieszkańców stały w słońcu, gratulując sobie nawzajem hartu ducha w obliczu katastrofy. Od strony merostwa nadjechał mężczyzna na nartach i z cudowną nieuchronnością zderzył się z jedynym prócz niego użytkownikiem jakiegokolwiek środka transportu, mężczyzną na staroświeckich sankach. Szkoda, że na miejscu nie było reportera z „Le Provençal”! Zaobserwowaawszy wydarzenie z wygodnego, ciepłego kąta w zadymionym wnętrzu kawiarni, mógłby napisać: ŚNIEG PRZYCZYNA CZOŁOWEGO ZDERZENIA.

Psy przystosowały się do śniegu jak młode niedźwiadki, dawały nura w zaspy i wylaniały się z pobielonymi pyskami, sadyły przez pola długimi susami, wzbijając puszyste obłoki śnieżnego pyłu. Nauczyły się też ślizgać. Woda w basenie, który właśnie w tych dniach zamierzałem oczyścić i przygotować do wczesnej, wiosennej kąpieli, zamieniła się w blok zielononiebieskiego lodu, który niezmiernie psy fascynował. Najpierw na śliską taflę opuszczały się przednie łapy, potem ostrożnie trzecia, w końcu do reszty psa dołączała ostatnia łapa. Następowwała chwila zastanowienia nad tym zdumiewającym światem, w którym jednego dnia można coś pić, a następnego stać na tym, po czym ogon zaczynał wirować z podniecenia i pies ruszał z miejsca. Zawsze myślałem, że psy są skonstruowane podobnie jak pojazd z napędem na cztery koła i że każda łapa gra taką samą rolę, wygląda jednak na to, że psi napęd jest skoncentrowany z tyłu. I tak przednia połowa ślizgającego się psa może mieć zamiar posuwania się do przodu po linii prostej, ale tylna połówka wcale nie daje sobą kierować, robiąc wymachy z boku na bok jak ryba ogonem i niekiedy grożąc wyprzedzeniem części przedniej.

Nowe doświadczenie życiowe: uwięzienie w środku malowniczego śnieżnego oceanu, było — w dzień — nader przyjemne. Odbywaliśmy wielokilometrowe wędrówki, rąbaliśmy drewno, zjadaliśmy w południe obfite posiłki i było nam ciepło. Ale wieczorem, mimo kominków, grubych swetrów i obfitych kolacji, dokuczał nam ciągnący od kamiennych podłóg i ścian ziąb, od którego drętwiały mięśnie i sztywniały palce u nóg.

²² * sklepu spożywczego

Często chodziliśmy spać już o dziewiątej, a nieraz przy wczesnym śniadaniu nasz oddech był widoczny w postaci obłoczków pary nad stołem. Jeśli teoria Menicucciego jest prawdziwa i w istocie żyjemy na bardziej spłaszczonej Ziemi, wszystkie przyszłe zimy będą równie mroźne. Najwyższy czas przestać się łudzić, że mieszkamy w klimacie podzwrotnikowym, i ulec pokusie założenia centralnego ogrzewania.

Zatelefonowałem do monsieur Menicucciego, który zapytał z niepokojem o nasze rury. Odparłem, że mają się dobrze. — Całe szczęście — powiedział — bo jest minus pięć stopni, drogi są niebezpieczne, a ja mam pięćdziesiąt osiem lat. Nie ruszam się z domu. — Przerwał na chwilę, a potem dodał: — Będę grał na klawirze. — Robił to codziennie dla zachowania sprawności palców i dla odprężenia po hałaśliwych robotach instalatorskich. Miałem pewne trudności, żeby zmienić temat rozmowy: z barokowych kompozycji na przyziemną sprawę naszej nie ogrzewanej siedziby. W końcu umówiliśmy się, że złożę mu wizytę, kiedy tylko drogi będą przejezdne. Menicucci miał w domu instalacje wszelkiego rodzaju: gazowe, olejowe, elektryczne i najnowszy nabytek — obrotowe, kierujące się ku słońcu płyty ogrzewania słonecznego. Obiecał mi je pokazać; miałem także poznać madame Menicucci, znakomitą sopranistkę. Najwyraźniej czekał mnie poranek muzyczny wśród kranów, kaloryferów i rur.

Perspektywa ciepłego domu nasunęła nam myśl o lecie, i zaczęliśmy snuć plany przekształcenia otoczonego murem dziedzińca na tyłach domu w salon na świeżym powietrzu. Był tam już w jednym końcu ruszt i barek, ale brakowało dużego, solidnego, stałego stołu. Brnąc w śniegu powyżej kostek usiłowaliśmy wyobrazić sobie sierpniowy piknik i w końcu na kamiennych płytach dziedzińca wykreśliliśmy w śniegu kontur stołu o rozmiarach półtora metra na półtora, dostatecznie dużego, żeby mogło się przy nim rozsiąść osiem opalonych, bosonogich ciał i żeby pomieścił wielkie półmiski sałatek, pasztetów i serów, zimnej pieczonej papryki, pieczywa i schłodzonych butelek wina. Mistral szalał po dziedzińcu i zacierał rysunek na śniegu, ale już podjęliśmy decyzję: stół miał być kwadratowy, a jego blat powinna stanowić jednolita kamienna płyta.

Jak większość ludzi, którzy sprowadzili się do Luberon, byliśmy pod wrażeniem różnaitości odmian tutejszego kamienia i wszechstronności jego zastosowań. Kamień może być gładkim, jasnobieżowym, drobnoziar-

nistym *pierre froide* z kamieniołomów w Tavel, może być białawym, szorstkim, o grubszym ziarnie *pierre chaude* z Lacoste lub którymkolwiek z dwudziestu innych, o odcieniach i fakturze pośredniej pomiędzy tymi dwoma. Jest specjalny kamień na kominki, inny na baseny kąpielowe, jeszcze inny na schody, na ściany i na podłogi, na ławki ogrodowe i zlewy kuchenne. Może być chropawy lub wypolerowany, o ostrych lub zaokrąglonych krawędziach, cięty prostoliniowo lub w zmysłowych krzywiznach. Stosuje się go tam, gdzie angielski lub amerykański architekt zastosowałby drewno, stal lub sztuczne tworzywo. Ma jedynie tę wadę, że jak właśnie stwierdzaliśmy, jest lodowaty w zimie.

Co było dla nas zupełną niespodzianką, to cena. Kamień okazał się tańszy niż linoleum. Byliśmy tak zachwyceni tym dość zwodniczym odkryciem — nieopatrznie przeoczywszy koszt obróbki i transportu — że postanowiliśmy stawić czoło żywiołowi i nie czekając na wiosnę, udać się do kamieniołomów. Znajomi polecili kamieniarza z Lacoste nazwiskiem Pierrot, który znał się na rzeczy i nie zdzierał. Opisano go nam jako *un original*, niebanalną postać. Umówiliśmy się z nim na pół do dziewiątej rano, kiedy w kamieniołomie jeszcze panuje cisza.

Z bocznego traktu wiodącego z Lacoste zjechaliśmy zgodnie ze strzałką na drogę gruntową, prowadzącą w kierunku pól przez obszar porośnięty karłowatymi dębami. Nie wyglądało to na teren przemysłowy i już chcieliśmy zawrócić, kiedy omal nie wpadliśmy do kamieniołomu — wielkiej dziury w ziemi, usłanej blokami skały. Część bloków była jeszcze nie obrabiona, z innych wykuto już grobowce, pomniki, wielkie wazy ogrodowe, skrzydlate anioły z onieśmielającym, niewidzącym spojrzeniem, małe łuki triumfalne i przysadziste okrągłe kolumny. Wciśnięty w kąt stał drewniak o oknach pokrytych wieloletnim pyłem z kamieniołomu.

Zapukaliśmy i weszliśmy, Pierrot był w środku. Zarośnięty, z rozwichrzoną czarną brodą i potężnymi brwiami wyglądał na pirata. Zapropował nam krzesła, strzepnąwszy z nich wierzchnią warstwę pyłu zniszczonym filcowym kapeluszem, którym następnie przykrył telefon, stojący na stole.

— Anglicy, co?

Przytaknęliśmy, a on pochylił się ku nam z miną, jakby chciał się nam zwierzyć z poufnej wiadomości.

— Mam angielski samochód, marki Aston Martin. *Magnifique*.

Cmoknął wargami czubki swoich palców, posypując brodę białym proszkiem, i pogrzebał wśród stosów papierów na stole, podnosząc kłęby pyłu. Gdzieś spomiędzy kartek wydobył fotografię.

Tymczasem telefon zaczął wydawać chrapliwe dźwięki przypominające odgłos jazdy po żwirze. Pierrot wy dostał go spod kapelusza i słuchał z coraz poważniejszą twarzą. Wreszcie położył słuchawkę.

— Kolejny nagrobek — powiedział. — To ta pogoda. Staruszkowie nie wytrzymują zimna. — Rozejrzał się dookoła za kapeluszem, znalazł go na własnej głowie i ponownie nasadził na telefon, ukrywając złą wiadomość. Wrócił do interesów.

— Powiedziano mi, że państwo chcą zamówić stół.

Narysowałem szczegółowo nasz stół, zaznaczając wszystkie

wymiary w metrach i centymetrach. Jak na kogoś o artystycznych umiejętnościach pięcioletniego dziecka, było to arcydzieło. Pierrot popatrzył chwilę na rysunek, zezując na liczby, i potrząsnął głową.

— *Non*. Kamienna płyta tej wielkości musi być dwa razy grubsza. A ponadto podstawa pańskiego stołu załamie się — *pouf* - w pięć minut, ponieważ blat będzie ważył... — nagryzmolił na moim rysunku jakieś obliczenia — ... trzysta do czterystu kilo. — Odwrócił kartkę i zaczął szkicować na drugiej stronie. — Proszę, oto jak powinien wyglądać wasz stół. — Przesunął szkic w naszym kierunku. Był dużo lepszy od mojego i przedstawiał zgrabną strukturę: prostą, kwadratową, o dobrych proporcjach. — Tysiąc franków, łącznie z dostawą.

Przypieczętowaliśmy umowę uściskiem dłoni i obiecałem wrócić w ciągu tygodnia z czekiem. Przyjechałem ponownie pod koniec dnia pracy i stwierdziłem, że Pierrot zmienił barwę. Od czubka swego filcowego kapelusza po czubki butów był zupełnie biały, cały pokryty pyłem, jakby się wytarzał w cukrze pudrze. Pierwszy raz widziałem człowieka, który postarzał się o dwadzieścia pięć lat w ciągu jednej roboczej dniówki. Według

naszych przyjaciół, których informacje nie są do końca wiarygodne, jego żona czyściła go codziennie po pracy odkurzaczem, a całe wyposażenie jego domu, od bidetów do foteli, było z kamienia.

W tym momencie gotów byłem w to uwierzyć. Środek zimy w Prowansji ma szczególnie nierealną atmosferę, cisza i pustka stwarzają wrażenie, że jest się odizolowanym od reszty świata, oderwanym od normalnego życia. Łatwo było sobie wyobrazić spotkanie z trollami w lesie lub podglądanie dwugłowych kóz baraszkujących w świetle księżyca w pełni. Ten kontrast z Prowansją, jaką pamiętaliśmy z letnich wakacji, dziwnie nas cieszył! Dla innych zima oznaczała nudę, melancholię lub jeszcze coś gorszego; procent samobójstw w Vaucluse, jak nam powiedziano, był najwyższy we Francji i kiedy dowiedzieliśmy się, że człowiek mieszkający o parę kilometrów od nas powiesił się pewnej nocy, liczba samobójstw stała się dla nas czymś więcej niż wyłącznie informacją statystyczną.

Śmierć w Vaucluse przynosi smutne małe klepsydry, nalepiane w oknach sklepów i domów. Huczy kościelny dzwon i procesja w uroczystych strojach powoli sunie w górę na cmentarz, z którego w niejednej wsi roztacza się najpiękniejszy widok w całej okolicy. Pewien stary człowiek wytłumaczył nam, dlaczego tak jest. — Zmarli muszą mieć piękny widok — oznajmił — bo przebywają tutaj tak długo. — Chichotał z takim zapałem, ubawiony własnym dowcipem, że dostał ataku kaszlu, a ja zacząłem się obawiać, że przyszła jego kolej dołączyć do tych, o których mówił. Opowiedziałem mu o cmentarzu w Kalifornii, gdzie płaci się więcej za miejsce na grób z ładniejszym widokiem. Wcale go to nie zdziwiło. — Zawsze się znajdują głupcy — powiedział. — Żywi czy umarli.

Mijały dni bez żadnych oznak odwilży, ale na drogach zaczęły się pokazywać czarne pasy w miejscach, gdzie rolnicze traktory wyjeżdżyły w śniegu koleiny, robiąc jednopasmowe przejazdy przez zaspy. Ta sytuacja ujawniała cechę francuskich kierowców, której zupełnie nie oczekiwałem: wykazywali niezwykłą, wręcz stoicką cierpliwość, a raczej rodzaj oślego uporu, bardzo odległy od zwykłego ich zachowania za kółkiem, w stylu Grand Prix. Na drogach w pobliżu wsi obserwowałem takie oto scenki: dwa samochody jadą ostrożnie naprzeciw siebie po oczyszczonym środkowym pasie. Wreszcie się spotykają. Zatrzymują się zderzak w zderzak. Żaden nie ustąpi, żaden się nie cofnie. Żaden nie zjedzie na bok i nie zary-

zykuje utknięcia w zaspie. Patrząc na siebie przez szyby, obaj kierowcy będą czekać w nadziei, że nadjedzie z tyłu inne auto, co stworzy oczywisty przypadek *force majeure**²³ i zmusi pojedynczy samochód tego drugiego do ustąpienia, żeby większość mogła przejechać.

Tak więc bardzo ostrożnie przyciskałem pedał gazu, jadąc do monsieur Menicucciego i jego skarbcza z armaturą do centralnego ogrzewania. Spotkał mnie u wejścia do swego magazynu, otulony szalikiem po brode, w naciągniętej na uszy wełnianej czapce, w rękawiczkach, w ciepłych butach portret człowieka, który podjął wyzwanie: utrzymać należyłą temperaturę ciała dzięki naukowemu rozwiązaniu problemu osobistej izolacji cieplnej. Wymieniliśmy grzeczności na temat moich rur i jego klarnetu, po czym zaciągnął mnie do wnętrza magazynu i zademonstrował porządnie ułożone rury, zawory i przysadziste, tajemnicze maszyny, skulone po kątach. Menicucci był mówiącym katalogiem, sypał dziesiątkami współczynników cieplnych i terminów technicznych, tak dalece wykraczających poza moją znajomość rzeczy, że mogłem jedynie tępo potakiwać przy każdej nowej rewelacji.

Wreszcie litania się skończyła.

— *Et puis voila* — powiedział Menicucci i spojrzał na mnie wy-czekująco, jakbym miał już całą wiedzę o świecie centralnego ogrzewania w małym palcu i mógł dokonać świadomego i przemyślanego wyboru.

Nie potrafiłem wymyślić nic innego prócz pytania, jakim systemem ogrzewa swój własny dom.

— Niegłupie rozumowanie! — powiedział, przytykając palec do czoła w udawanym podziwieniu. — Jaki gatunek mięsa jada rzeźnik? -Iz tym filozoficznym pytaniem, zawieszonym w powietrzu bez odpowiedzi, skierował się do sąsiednich drzwi, do domu. W domu było niewątpliwie ciepło, nawet za ciepło, i monsieur Menicucci urządził całe przedstawienie ze zdejmowaniem dwóch, a może nawet trzech warstw wierzchniej odzieży, wycieraniem teatralnym gestem potu z czoła i zsuwaniem czapki z uszu.

^{23*} siły wyższej

Podszedł do grzejnika i pogładził go czule, — Niech pan dotknie — powiedział — uczciwe żeliwo, a nie takie merde, z jakiego dziś robią grzejniki. A kocioł! Musi pan zobaczyć kocioł. Ale *attention* — zatrzymał się nagle i szturchnął mnie palcem dla podkreślenia wykładu — to nie jest francuski kocioł. Tylko Niemcy i Belgowie umieją robić kotły. — Poszliśmy do kotłowni i z należytym szacunkiem obejrzałem starą, ozdobioną miernikami maszynę, która sapała i chrapała przy ścianie. — Daje dwadzieścia jeden stopni w całym domu, nawet kiedy temperatura na dworze wynosi minus sześć stopni — zapewnił i otworzył zewnętrzne drzwi, by wpuścić nieco powietrza o owych minus sześciu stopniach — dla ilustracji. Miał talent dobrego instruktora i wszędzie, gdzie to było możliwe, ilustrował swoje uwagi pokazem praktycznym, jakby przemawiał do szczególnie niepojętego dziecka (co, gdy chodzi o instalacje ciepłe i wodociągowe, było w moim przypadku bez wątpienia całkowicie uzasadnione).

Gdy już zaznajomiłem się z bojlerem, wróciliśmy do domu, gdzie zostałem przedstawiony madame, drobnej kobiecie o dźwięcznym głosie. Czy nie miałbym ochoty na *tisane**²⁴, biszkopty migdałowe, szklaneczkę marsali? Na co naprawdę miałbym ochotę, to zobaczyć monsieur Menicucciego w jego czapce, grającego na klarncie, ale musiałem poczekać na inną okazję. Tymczasem pokaz dał mi wiele do myślenia. Po drodze do samochodu spojrzałem jeszcze na ruchome urządzenie do ogrzewania słonecznego na dachu i zauważyłem, że zamarzło na kość. Poczulem nagłą tęsknotę za domem pełnym żeliwnych grzejników.

Wróciwszy do domu stwierdziłem, że za naszym garażem znalazł się zmniejszony model Stonehenge. Przybył nasz stół — półtora metra na półtora metra powierzchni, dwanaście centymetrów grubości, z masywną podstawą w kształcie krzyża. Odległość pomiędzy miejscem, gdzie go wyładowano, a miejscem, gdzie miał stanąć, nie przekraczała piętnastu metrów, ale równie dobrze mogło to być piętnaście kilometrów. Zbyt wąskie wejście na dziedziniec uniemożliwiało jakikolwiek transport kołowy, a wysoki mur i kryta dachówką część zadaszona nie pozwalały na użycie dźwigu. Pierrot powiedział nam, że stół będzie ważył trzysta do czterystu kilogramów. Wyglądał na więcej.

24 herbatę ziołową

Wieczorem Pierrot zatelefonował.

— Podoba się państwu stół?

Tak, stół jest wspaniały, ale mamy problem.

— Już go państwo ustawili?

Nie, w tym właśnie problem. Czy nie miałby jakiejś pomocnej sugestii?

— Kilka par rąk — zaproponował. Proszę pomyśleć o piramidach.

Oczywiście. Parę tysięcy egipskich niewolników błyskawicznie załatwiłoby sprawę.

— Ha, jeśli nie znajdzie pan innego wyjścia, znam pewną drużynę rugby z Carcassonne.

Roześmiał się i odłożył słuchawkę.

Poszliśmy popatrzeć na to monstrum i spróbowaliśmy ocenić, ilu trzeba by ludzi, żeby wnieść je na dziedziniec. Sześciu? Ośmiu? Należało postawić blat na boku, żeby przeszedł przez wejście. Wyobrażaliśmy sobie wszystkie te przepukliny i zmiążdżone przy tych manipulacjach palce u nóg, i za późno zrozumieliśmy, dlaczego poprzedni właściciel w miejscu, które wybraliśmy na nasz wspaniały monument, umieścił lekki, składany stolik. Zrobiliśmy jedyne, co w naszej sytuacji mogliśmy zrobić: poszukaliśmy natchnienia w lampce wina przed kominkiem. Nie było ryzyka, że ktoś ukradnie w nocy nasz stół.

Szczęściem pomoc wkrótce nadeszła. Kilka tygodni wcześniej postanowiliśmy przebudować kuchnię i spędziliśmy wiele pouczających godzin z naszym architektem, który wprowadzał nas we francuską terminologię budowlaną, rozmaite *coffres i rehausses, i faux-plafonds, i vide-ordures, platrage i dallage, i poutrelles, i coins perdus*. W miarę jak rulonom planów przybywało coraz wyraźniejszych oślich uszu, a z takich czy innych powodów kuchnia pozostawała bez zmian, nasz początkowy entuzjazm przechodził stopniowo w rozczarowanie. Opóźnienia były powodowane przez niepogodę, sen zimowy miejscowych dostawców tym, że tynkarz pojechał na narty, a najważniejszy *maçon* złamał sobie rękę, grając w motocyklowy futbol. Nasz architekt, wygnaniec z Paryża, ostrzegł nas, że bu-

dowanie czegokolwiek w Prowansji przypomina wojnę pozycyjną, z długimi okresami beczynności, którą przerywają nagle wybuchy gwałtownej i hałaśliwej aktywności. Pierwsza faza wlokła się w naszym wypadku na tyle długo, że z nadzieją oczekiwaliśmy tej drugiej.

Wreszcie z ogłuszającym hałasem nadciągnęły oddziały szturmowe. Ranek wciąż jeszcze wahał się pomiędzy przedświttem a brzaskiem dnia, kiedy wyszliśmy na dwór z oczami zaklejonymi snem, żeby zobaczyć, co się zaważyło, i z pewną trudnością wypatrzyliśmy we mgle ciężarówkę, najeżoną elementami rusztowania. Z szoferki rozległ się przyjazny ryk.

— Monsieur Mayle?

Potwierdziłem, że to właściwy adres.

— *Ah bon. On va attaquer la cuisine. Allez!*

Drzwi się otworzyły i wyskoczył cocker-spaniel, a za nim trzech mężczyźni. Poczulem niespodziewany powiew zapachu wody po goleniu, gdy główny maçon miażdżył mi dłoń i przedstawiał siebie i swój zespół: Didier, jego pomocnik Erie i „młodszy”, rosły, młody człowiek, imieniem Claude. Suczka Penelopa ogłosiła otwarcie placu budowy, obsikując obficie trawnik przed domem, i batalia się rozpoczęła.

Nigdy nie widzieliśmy tak pracujących majstrów budowlanych. Wszystko było robione biegiem: zanim słońce wzeszło na dobre, stanęło rusztowanie i pochylnia z desek, po następnych paru minutach znikło okno kuchenne i zlew, a o dziesiątej, stojąc na cienkiej warstwie gruzu pozostałego po wstępnym boju, słuchałem Didiera szkicującego plany dalszej destrukcji. Był energiczny i twardy, z krótko ostrzyżoną czupryną i prostymi plecami wojskowego; mogłem go sobie wyobrazić jako instruktora musztry w Legii Cudzoziemskiej, wyciskającego z rekrutów ostatnie poty, aż skomleli o łaskę. Jego język brzmiał niczym perkusja, najeżony mnóstwem onomatopeicznych wykrzykników, jak tok, *crak* i *boum*, których Francuzi lubią używać przy opisywaniu każdego zdarzenia, kiedy coś się łamie lub tłucze — a tu miało się dużo łamać i tłuc. Sufit miał być zwalony, podłoga zdjęta, cała armatura usunięta. Kuchnia miała zostać całkiem wypatroszona — *chut!* — przez dziurę, która była niegdyś oknem. Strefę

robót oddzielono od reszty domu folią polietylenową, a wszelkie czynności kuchenne musieliśmy przenieść na dziedziniec.

Przerażający był radosny, dziki zapał, z jakim trzej murarze rozbijali na proch wszystko, co znalazło się w zasięgu ich wielkich, dwuręcznych młotów. Walili, gwizdali, śpiewali i klęli pośród rozbijanych ścian i zrzuconych belek, przerywając jedynie (z pewną niechęcią, jak mi się wydawało) w południe na drugie śniadanie. Demolowali je z równą pasją jak ściankę działową — a nie były to żadne tam skromne paczuszki z kanapkami, lecz wielkie kosze ze sztucznego tworzywa, wypełnione pieczonymi kurczętami, parówkami, *choucroute**²⁵, sałatkami i bagietkami, nie zabrakło też odpowiednich talerzyków, noży i widelców. Ku naszej uldze żaden z majstrów nie pił alkoholu. Zawiany murarz z dwudziestokilogramowym młotem w ręku — to była niepokojąca myśl. Wydawali się dostatecznie niebezpieczni na trzeźwo.

Pandemonium wybuchło ponownie po drugim śniadaniu i trwało bez przerwy niemal do siódmej wieczorem. Spytałem Didiera, czy zwykle pracują przez dziesięć do jedenastu godzin dziennie. Tylko w zimie — odpowiedział. W lecie pracują dwanaście, trzynaście godzin, przez sześć dni w tygodniu. Ubawiła go moja relacja o angielskim dniu pracy, późnym początku i wczesnym końcu, z licznymi przerwami na herbatę. Określił to jako *une petite tournée**²⁶ i zapytał, czy znam jakiegoś angielskiego murarza, który by zechciał u niego popracować, ot tak, dla praktyki. Nie wydaje mi się, żeby chętni ustawiali się w kolejce.

Kiedy murarze uznali dzień pracy za skończony, ubraliśmy się jak na piknik w Arktyce i zaczęliśmy przygotowywać kolację w prowizorycznej kuchni. Stał tam kominek z rusztem i lodówka. W tylnej części baru wbudowany był zlew i dwa palniki gazowe. Mieliśmy więc w zasadzie wszystko, co potrzebne, z wyjątkiem ścian, a przy temperaturach wciąż jeszcze poniżej zera ściany byłyby miłym uzupełnieniem. Jednakże na kominku żywo płonęły przycięte pędy winorośli, w powietrzu unosił się zapach rozmarynu i kotletów z jagnięcia, czerwone wino zaś stanowiło

²⁵ *kiszona kapusta

²⁶* krótki dzionek

szlachetną namiastkę centralnego ogrzewania. Wydawaliśmy się sobie niezmiernie dzielni, a kuchenna prowizorka miała smak przygody. Złudzenie trwało przez całą kolację — póki nie przyszła pora, by wyjść na dwór i pozmywać naczynia.

Pierwszymi prawdziwymi oznakami wiosny były nie wczesne kwiaty bądź niespokojne zachowanie się szczurów na strychu u Massota, lecz telefony z Anglii. Mając już ponure dni stycznia za sobą, londyńczycy zaczęli snuć plany na wakacje. Zdumiewające, jak wiele z tych planów obejmowało Prowansję. Z denerwującą regularnością telefon dzwonił w chwili, kiedy zasiadaliśmy do stołu — nasi rozmówcy z jaśniepańską non-szalancją zapominali o godzinnej różnicy czasu między Francją i Anglią — i przymilny, na poły zapomniany głos dalekiego znajomego pytał, czy u nas już można się kąpać. Udzielaliśmy dyplomatycznych odpowiedzi. Wydawało się nam niegrzecznością burzyć ich iluzje opowiadaniem, że siedzimy w strefie wiecznej marzłoci, z mistralem wdzierającym się przez dziurę w ścianie kuchni i grożącym rozerwaniem folii, która stanowiła naszą jedyną osłonę przed żywiołami.

Dalszy przebieg rozmowy był łatwy do przewidzenia. Najpierw znajomy upewniał się, czy będziemy w domu w okolicach Wielkanocy czy też w maju, zależnie od swoich planów. Gdy to ustalił, następowało zdanie, którego wkrótce zaczęliśmy się obawiać: „Przyszło nam do głowy, żeby wpaść do was w tym czasie...” — i zawisało w słuchawce, niedokończone i pełne nadziei, w oczekiwaniu na najśłabszy życzliwy odzew.

Trudno, by nam pochlebiał ów nagły przyptyw tęsknoty za nami, uśpionej przez te wszystkie lata, kiedy mieszkaliśmy w Anglii. Nie wiedzieliśmy, jak sobie z tym poradzić. Nikt nie jest tak gruboskórny jak poszukiwacz słońca i bezpłatnego noclegu; normalne towarzyskie wykręty nie zdają się na nic. Jesteście zajęci w tym tygodniu? Nie ma zmartwienia, przyjedziemy w następnym. Macie dom pełen murarzy? Nic nie szkodzi, i tak będziemy siedzieć przy basenie. Hodujecie w basenie barakudy i zbudowaliście na podjeździe pułapkę na czołgi? Zostaliście abstynentami i przeszliście na jarską dietę? Podejrzewacie psy o wściekliznę? Nie miało znaczenia, co mówiliśmy: wszystko spotykało się ze zdecydowaną odmową poważnego potraktowania i łagodną determinacją przewyciężenia każdej wątlej przeszkody, jaką potrafiliśmy wymyślić.

Rozmawialiśmy o zagrażającej inwazji z innymi ludźmi, którzy przenieśli się do Prowansji. Wszyscy przez to przeszli. Pierwsze lato, jak mówili, jest nieuchronnie piekłem. Później człowiek uczy się mówić nie. Jeśli się tego nie nauczycie, grozi wam prowadzenie od Wielkanocy do końca września niewielkiego, lecz przynoszącego znaczne straty hotelu.

Była to rozsądna, ale przygnębiająca rada. Oczekiwaliśmy zdenerwowania na kolejny telefon.

Nasze życie uległo zmianie, i to murarze spowodowali tę zmianę. Jeśli wstaliśmy o pół do siódmej, mogliśmy zjeść śniadanie w spokoju. Odrobionę później efekty dźwiękowe z kuchni uniemożliwiały jakąkolwiek konwersację. Pewnego dnia, kiedy odezwały się wszystkie wiertarki i młoty, zobaczyłem, że wargi mojej żony się poruszają, ale nie dotarło do mnie ani jedno słowo. W końcu podała mi kartkę: „Wypij kawę, zanim się do niej nasypie tynku”.

Jednakże praca posuwała się naprzód. Rozebrawszy kuchnię do nagich ścian, murarze zaczęli ją równie hałaśliwie odbudowywać, dostarczając wszystkie niezbędne materiały po prowizorycznej pochylni z desek przez dziurę w ścianie wielkości okna, trzy metry nad ziemią. Ich animusz był niewiarygodny. Didier — na poły człowiek, a na poły podnośnik widłowy — potrafił wbiec na trzęsącą się pochylnię, pchając przed sobą taczkę mokrego cementu, z papierosem w kąciku ust — i nie zabrakło mu tchu, żeby jeszcze pogwizdywać drugim kącikiem. Nie mogłem zrozumieć, jak ci trzej ludzie są w stanie pracować w tej ograniczonej przestrzeni, w chłodzie i w trudnych warunkach i zachowywać tak dobry humor.

Stopniowo kuchnia zaczęła nabierać kształtu i przybyła kolejna ekipa, by ją obejrzeć i skoordynować różne działania. Był tam Ramon, tynkarz, w obuwiu do koszykówki i z pochłapanym tynkiem radiem pod pachą, Mastorino, malarz, Trufelli — posadzkarz, Zanchi — stolarz, i wreszcie sam *chef-plombier*, monsieur Menicucci, ze swoim *jeune* dwa kroki z tyłu na niewidzialnej smyczy. Często sześciu lub siedmiu ludzi mówiło naraz wśród gruzów, wyklócając się o terminy i dostęp do miejsca pracy, podczas gdy Christian, architekt, występował jako rozjemca.

W pewnym momencie przyszło nam do głowy, że gdyby całą tę energię skierować choćby na godzinę w jeden kanał, mielibyśmy dość ciał i

bicepsów, by przenieść nasz kamienny stół na dziedziniec. Kiedy to zasugerowałem, natychmiast zerwali się, gotowi do współpracy. Dlaczego by nie zabrać się do dzieła od razu? Istotnie, dlaczego by nie? Wydrapaliśmy się z kuchni przez okno i zgromadziliśmy wokół stołu, pokrytego białym, aksamitnym naskórkiem szronu. Dwanaście rąk chwyciło płytę i dwanaście ramion naprężyło się, by ją podnieść. Stół nawet nie drgnął. Krążyliśmy wokół niego, zagryzając wargi i przypatrując mu się z namysłem, póki Menicucci nie znalazł wyjaśnienia problemu. Kamień jest porowaty — oznajmił. Nasiąkł wodą jak gąbka, woda zamarzła, kamień zamarzał, ziemia zamarzła. *Voilà!* Stół jest nie do poruszenia. Trzeba poczekać na odwilż. Padły jakieś luźne uwagi o lampach lutowniczych i dźwigniach, ale Menicucci uciął je jako *patati-patata*, co jak zrozumiałem — oznacza nonsens. Grupa rozpięzła się.

Mając dom pełen hałasu i pyłu przez sześć dni w tygodniu, tym radośniej witaliśmy spokój niedzieli. Mogliśmy wylegiwać się luksusowo w łóżkach do pół do ósmej, póki psy nie zaczęły się domagać spaceru, mogliśmy rozmawiać bez konieczności wychodzenia na dwór i mogliśmy pocieszać się myślą, że już o tydzień bliżej do końca tego chaosu i bałaganu. Czego nie mogliśmy zrobić z powodu ograniczonych możliwości kuchennych, to uczcić niedzieli tak, jak zawsze powinna być czczona we Francji — długim i starannie przemyślanym obiadem. Toteż pod pretekstem braku normalnej kuchni nabraliśmy zwyczaju jadać w niedzielę w restauracji.

Co do przekąsek i czegoś na apetyt woleliśmy radzić się autorytetów i zaczęliśmy polegać z coraz większym przekonaniem na przewodniku Gault-Millau. Michelin jest nieoceniony, i nikt nie powinien podróżować bez niego po Francji, ale ogranicza się do suchej materii cen, gwiazdek i specjalności; Gault-Millau podaje swoje informacje podlane smacznym sosikiem. Udzieli ci wiadomości o szefie kuchni — jeżeli jest młody, to gdzie praktykował; jeżeli ma już wyrobione nazwisko, to czy opiera swą reputację na dawnych sukcesach, czy wciąż jeszcze wkłada całą duszę w swoją pracę. Powie ci, jaką ma żonę, czy jest sympatyczna, czy *glaciale*. Da ci wskazówki o stylu restauracji i poinformuje, czy ma ładny widok i ładny taras. Opisz obsługę i klientelę, ceny i atmosferę. I częstokroć bardzo szczegółowo jadłospis wraz z listą win. Nie jest niezawodny i na pewno nie jest wolny od uprzedzeń, ale okazał się interesujący i zabawny, a

ponieważ napisano go potocznym językiem, stanowi dobre ćwiczenie dla takich nowicjuszy we francuskim jak my.

Wersja z 1987 roku — gęsto nabity tom o wygodnym układzie — wlicza 5500 restauracji i hoteli; przeglądając ją znaleźliśmy nęcącą informację z sąsiedztwa. Chodziło o gospodę w Lambesc, około pół godziny jazdy od nas. Szefem kuchni była kobieta, określona jako *l'une des plus fameuses cuisinieres de Provence*^{*27}, sala jadalna mieściła się w przebudowanym młynie, a potrawy przedstawiono jako *pleine de force et de soleil*^{*28}. Już samo to wystarczyłoby jako rekomendacja, ale najbardziej zaintrygował nas wiek kucharki. Miała osiemdziesiąt lat.

Kiedy dotarliśmy do Lambesc, było szaro i wietrznie. Wciąż jeszcze doznawaliśmy poczucia winy, jeśli siedzieliśmy w domu w piękny dzień, ale ta niedziela była ponura i przykra, ulice zasłane starym śniegiem, mieszkańcy opuszczali piekarnię z pieczywem przytulonym do piersi i pomykali wśród murów, kuląc ramiona od chłodu. Znakomita pogoda na *dejeuner* poza domem.

Przyszliśmy wcześniej i wielka, sklepiona sala jadalna jeszcze świeciła pustkami. Umeblowano ją ładnymi prowansalskimi antykami, ciężkimi, ciemnymi i wypolerowanymi na wysoki połysk. Stoły były duże i rozstawione z dala od siebie, luksus zdarzający się jedynie w paradnych, pięcigwiazdkowych restauracjach. Z kuchni dochodziły głosy i brzęk półmisek, coś rozkosznie pachniało, ale najwyraźniej byliśmy kilka minut za wcześnie. Zaczęliśmy wycofywać się na palcach, żeby poszukać jakiejś kawiarni i napić się kawy.

— Kto tam? — usłyszeliśmy jakiś głos.

Z kuchni wynurzył się stary człowiek i przyglądał się nam, mrużąc oczy przed światłem padającym przez drzwi. Powiedzieliśmy mu, że mamy tu zamówiony stolik.

— W takim razie proszę siadać. Nie będziecie przecież jedli na stojąco.
— Machnięciem ręki wskazał na puste stoły.

^{27*} jedna z najsylniejszych kucharek Prowansji

^{28*}pożywe i pełne słońca

Posłusznie zajęliśmy miejsca i czekaliśmy. Podszedł z dwiema kartami dań i przysiadł z nami.

— Amerykanie? Niemcy?

Anglicy.

— To dobrze — oznajmił. — Walczyłem po waszej stronie w czasie wojny.

Poczuliśmy, że zwycięsko przeszliśmy pierwszą próbę. Jeszcze jedna poprawna odpowiedź i być może dostaniemy jadłospisy, które stary trzymał zazdrośnie przy sobie. Zapytałem, co by mógł nam polecić.

— Wszystko. U mojej żony wszystko jest dobre.

Dał nam karty dań i porzucił nas, by przywitać inne stadło, a my mieliśmy zabawę z trudnym wyborem pomiędzy nadziewanym jagnięciem przyprawionym ziołami, *daube*²⁹, cieleciną z truflami i zagadkowym daniem, nazwanym *fantaisie du chef*. Stary wrócił i usiadł, wysłuchał zamówienia i skinął głową.

— Zawsze jest tak samo — powiedział. — To mężczyźni zamawiają *fantaisie*.

Poprosiłem o pół butelki białego wina do pierwszego dania, a potem o czerwone.

— Nie — powiedział. — Nie zna się pan. — Doradził nam, co powinniśmy wziąć do picia. Było to czerwone Cotes du Rhone z Visan. — Dobre wino i dobre kobiety pochodzą z Visan — oznajmił.

Wstał i przyniósł butelkę z wielkiego, ciemnego kredensu.

— Proszę. Będzie państwu smakowało.

(Zauważyliśmy później, że na wszystkich stołach stoi to samo wino).

Oddalił się, najstarszy starszy kelner na świecie, żeby przekazać nasze zamówienie chyba najstarszemu praktykującemu szefowi kuchni we Francji. Zdawało się nam, że słyszymy na zapleczu jeszcze jeden głos, ale nie

²⁹ *wołowiną duszoną z jarzynami i czerwonym winem

było innych kelnerów, i zastanawialiśmy się, jak tych dwoje ludzi, którzy razem mieli ponad sto sześćdziesiąt lat, daje sobie radę z wielogodzinną ciężką pracą. A mimo to, kiedy restauracja się zapełniła, nie było opóźnień ani pominiętych stołów. Stary człowiek w swój godny i nieśpieszny sposób obchodził salę, przysiadając od czasu do czasu na pogwarke z klientami. Kiedy zamówione danie było gotowe, madame dzwoniła w kuchni dzwonkiem i jej mąż podnosił brwi z udawaną irytacją. Jeśli kontynuował pogawędkę, dzwonek dzwijał ponownie, bardziej niecierpliwie, i stary odchodził, mrużąc: *j'arrive, j'arrive**³⁰.

Jedzenie było takie, jak obiecywał przewodnik, a stary miał słusność co do wina. Smakowało nam. Skończyliśmy je, zanim podał malutkie porcyjki koziego sera marynowanego w ziołach i prawdziwej oliwie. Poprosiłem o następną pół butelki i stary spojrzał na mnie z dezaprobatą.

— Kto prowadzi auto?

— Żona.

Poszedł ponownie do ciemnego kredensu. — Nie ma połówek — powiedział. — Może pan wypić dotąd. — Narysował palcem wyimaginowaną linię w połowie nowej butelki.

Dzwonek w kuchni przestał dzwonić i madame, uśmiechnięta i zaróżowiona od kuchennego żaru, wyszła, żeby zapytać, czy nam smakowało. Wyglądała na sześćdziesięciolatkę. Stanęli obok siebie, on położył rękę na jej ramieniu. Ona snuła opowieść o starych meblach, które stanowiły jej posag, a on wtrącał jakieś uwagi. Byli ze sobą szczęśliwi i kochali swoją pracę. Opuszczaliśmy restaurację z uczuciem, że starość wcale nie musi być taka zła.

Tynkarz Ramon leżał na plecach na ruchomej, niepewnej platformie, na wyciągnięcie ręki od kuchennego sufitu. Podaliśmy mu piwo, a on wsparł się bokiem na łokciu, żeby je wypić. Pozycja wyglądała na bardzo niewygodną, czy do picia, czy do pracy, ale powiedział, że przywykł do niej.

^{30*} idę, idę

— Zresztą nie można podrzucić tynku do góry stojąc na podłodze — powiedział. — Ten facet, który malował strop Kaplicy Sykstyńskiej, wie pan, ten Włoch, musiał spędzać na plecach całe tygodnie.

Ramon wypił swoje piwo, już piąte tego dnia, podał mi pustą flaszkę, lekko odbeknął i wrócił do pracy. Powoli, rytmicznie narzucał kielnią tynk i wyrównywał go do gładkości kolistymi ruchami dłoni. Powiedział, że kiedy skończy, tynk będzie wyglądał, jakby leżał tam od stu lat. Nie wierzył w żadne wałki, pistolety natryskowe ani jakiegokolwiek inne narzędzia prócz kielni i oka. Twierdził, że ma niezawodne oko, czy chodzi o płaskie powierzchnie, czy krzywizny. Pewnego dnia, kiedy już poszedł, sprawdziłem jego robotę poziomką alkoholową. Wszystko było doskonale wy—poziomowane, a jednak w owocach jego pracy widziało się nieomylnie rękę, a nie maszynę. Ten człowiek był artystą, z pewnością wartym swojej porcji piwa.

Przez dziurę w ścianie kuchni wiało, ale był to niemal łagodny powiew. Gdzieś kapłała woda. Kiedy wyszedłem na dwór, zobaczyłem, że pora roku się zmieniła. Kamienny stół ociekał wodą. Nadeszła wiosna.

Marzec

Migdałowiec nieśmiało próbował kwitnąć. Dnie były dłuższe i często kończyły się wspaniałymi wieczorami z pokarbowanymi obłoczkami na różowym niebie. Sezon polowań się skończył, ogary i dubeltówki poszły w odstawkę na sześć miesięcy. W winnicach ponownie zawrzała praca: pracowitsi rolnicy opryskiwali krzewy, a ich bardziej niefrasobliwi sąsiedzi w pośpiechu przycinali pędy, co powinni zrobić jeszcze w listopadzie. Mieszkańcy Prowansji witali wiosnę nietypowym dla nich ożywieniem, jakby natura dała każdemu zastrzyk świeżych sił żywotnych.

Na targu nastąpiły gwałtowne zmiany. Na straganach wędki, wodery, pasy z amunicją i długie szczotki ze stalową szczecina dla kominiarzy amatorów ustąpiły miejsca groźnie wyglądającym narzędziom rolniczym: maczetom i narzędziom do karczowania, kosom, motykom i gracom z ostrymi, zakrzywionymi zębami, spryskiwaczom, które obiecywały zabójczy prysznic wszelkim chwastom i owadom na tyle nierozważnym, by rzucić się na winnice. Wszędzie sprzedawano kwiaty, sadzonki i delikatne nowalijki, a na chodnikach wyrosły kawiarniane stoliki i krzesła. Panowała atmosfera aktywności i celowego działania, a ten czy ów optymista kupował już płócienne pantofle wystawione przed sklepami z obuwem na wielobarwnych półkach.

Jaskrawy kontrast z tym ogólnym ożywieniem stanowiły roboty murarskie w naszym domu. Po prostu zamarły. W odpowiedzi — na jakiś pierwotny wiosenny zew majstry znikli, pozostawiając nam worki z wapnem i sterty piasku na dowód, że mają zamiar powrócić — kiedyś tam w przyszłości — i dokończyć bliską dokończenia robotę. Fenomen znikających majstrów budowlanych jest znany wszędzie na świecie, ale w Prowansji sprawa ma własne, lokalne niuanse i swoją wyraźnie określoną porę.

Trzy razy w roku: na Wielkanoc, w sierpniu i na Boże Narodzenie, właściciele domków letniskowych uciekają ze swego Paryża, Zurychu, Dusseldorfu i Londynu i zjeżdżają do swoich dacz na kilka dni lub tygodni

prostego wiejskiego życia. Przed przyjazdem nieodmiennie wymyślają coś, co ma się przyczynić do pełni wakacyjnego szczęścia: zestaw bidetów firmy Courreges, reflektory w basenie kąpielowym, nowe płytki na tarasie, nowy dach nad pomieszczeniem dla służby. Jak mogliby cieszyć się tym wiejskim przerywnikiem bez owych, tak istotnych, ulepszeń? W panice telefonują do miejscowych firm i rzemieślników. Proszę to zrobić — to musi być zrobione — zanim przyjedziemy. W ponagleniach tkwi ukryta sugestia, że zapłata będzie szcudrzejsza, jeśli robota zostanie wykonana natychmiast. Liczy się czas, pieniądze — nie.

Pokusa jest zbyt nęcąca, żeby jej nie ulec. Wszyscy pamiętają, co się działo, kiedy Mitterrand po raz pierwszy doszedł do władzy: bogaci, tknięci paraliżem finansowym, mocno trzymali gotówkę w garści. O pracę dla budowlanych było wtedy w Prowansji nader trudno. Kto wie, czy znowu nie nastaną złe czasy? Przyjmuje się więc pilne zamówienia, a mniej godni klienci nagle pozostają z drzemiącymi betoniarkami i porzuconymi, niedokończonymi pomieszczeniami. W takiej sytuacji możliwe są dwa sposoby postępowania. Żaden z nich nie da rezultatów, lecz jeden oszczędzi nam frustracji, drugi, przeciwnie, ją nasili.

Wypróbowaliśmy oba. Na początku podjęliśmy świadomy wysiłek, by podejść bardziej filozoficznie do czasu i potraktować dnie i tygodnie opóźnienia po prowansalsku — to znaczy cieszyć się słońcem i nie myśleć jak mieszczuchy. W tym miesiącu, w przyszłym, co za różnica? Napij się anyżówki i zrelaksuj. Działo to nieźle przez tydzień lub dwa, ale w pewnym momencie zauważyliśmy, że materiały budowlane za domem poczynają się zielenić pierwszym rzutem wiosennych chwastów. Postanowiliśmy zmienić taktykę i wymusić na naszym małym a nieuchwytnym zespole fachowców sprecyzowanie jakichś dat. Było to pouczające doświadczenie.

Przekonaliśmy się, że w Prowansji czas jest pojęciem bardzo giętkim, nawet wtedy, kiedy używa się jasnych i niedwuznacznych terminów. *Utt petit quart d'heure*^{*31} wskazuje na bliżej nieokreśloną porę bieżącego

³¹ *Maty kwadransik

dnia. *Demain**³² znaczy „kiedyś tam” w bieżącym tygodniu. A najbardziej elastyczne pojęcie czasowe, *une quinzaine*, może oznaczać trzy tygodnie, dwa miesiące lub przyszły rok, ale nigdy, przenigdy, nie oznacza piętnastu dni. Zaczęliśmy też rozumieć mowę rąk, która towarzyszy każdej dyskusji o nieprzekraczalnych terminach. Kiedy Prowansalczyk patrzy ci w oczy i obiecuje, że na pewno zastuka do twoich drzwi w najbliższy wtorek, gotów przystąpić do pracy, ważne jest to, co mówią jego ręce. Jeśli są nieruchome lub gładzą cię uspokajająco po ramieniu, rzeczywiście możesz spodziewać się go we wtorek. Jeśli ręka jest wyciągnięta na wysokości pasa, dłonią w dół, i zaczyna kołysać się z boku na bok, zrób poprawkę na środę lub czwartek. Jeśli natomiast kołysanie przejdzie w energiczne wymachy, majster zjawi się w istocie w przyszłym tygodniu lub Bóg wie kiedy, zależnie od okoliczności, na które nie ma wpływu. Te bezsłowne zaprzeczenia, które wydają się instynktowne i wobec tego ujawniają więcej niż słowa, są niekiedy wzmacniane magicznym słówkiem *normalement*, warunkową klauzulą, skrajnie nieprecyzyjną i w najwyższym stopniu ulotną, a wartą polisy ubezpieczeniowej. *Normalement* — jeśli nie będzie padało, jeśli ciężarówka się nie zepsuje, jeśli szwagier nie pożyczy od niego narzędzi — jest dla prowansalskiego majstra budowlanego równoważnikiem zapisu drobnym drukiem w umowie, i nauczyliśmy się traktować to słówko ze skrajną podejrzliwością.

Jednakże mimo jowialnej pogardy rzemieślników dla punktualności i zdecydowanej odmowy korzystania z telefonu, by zapowiedzieć, kiedy się zjawia — lub kiedy się nie zjawia — nigdy nie mogliśmy długo się na nich gniewać. Byli zawsze rozbrajająco radośni, i kiedy już się zjawili, pracowali ciężko i długo, a robotę wykonywali doskonale. Ostatecznie, warci byli czekania. I tak pomалу wróciliśmy do postawy filozoficznej i pogodziiliśmy się z prowansalskim poczuciem czasu. Od dziś — powiedzieliśmy sobie pewnego dnia — przyjmujemy, że nic nie będzie zrobione wtedy, kiedy się tego spodziewamy; dość, że będzie w ogóle zrobione, Faustin zachowywał się dziwnie. Od dwóch lub trzech dni jeździł na swoim traktorze tam i z powrotem między rzędami winorośli, ciągnąc jakieś metalowe urządzenie, które wypluwało sztuczny nawóz na obie strony Co jakiś czas

³²*Jutro

zatrzymywał się, zsiadał z traktora i przechodził na puste, zarośnięte ziel-
skim pole, na którym w poprzednich sezonach uprawiano melony. Przy-
glądał się polu z jednego końca, wsiadał ponownie na traktor, opryski

wał kolejne rzędy winorośli i wracał przyjrzeć się polu z drugiego koń-
ca. Robił kilka kroków, zamyślał się, skrobał się w głowę. Pewnego razu,
kiedy pojechał do domu na obiad, wyszedłem na pole zobaczyć, co w nim
widział takiego fascynującego, ale dla mnie było to po prostu ugorujące
pole po melonach, pole jak każde inne — nieco zielska, nieco strzępów
folii, która osłaniała zeszłoroczne uprawy, ot, pół hektara niczego. W po-
bliżu domu wydobyliśmy z ziemi dwa złote napoleony; Faustin powiedział
nam, że prawdopodobnie jest ich tam więcej. Może więc podejrzewał, że
pole kryje w sobie zakopany skarb? Jednakże wieśniacy nie ukrywają
swego złota na środku zagonu, skoro można je schować znacznie bez-
pieczniej pod kamiennymi płytami podłogi lub w głębi studni. Coś w tym
tkwiło dziwnego.

Wieczorem złożył nam wizytę wraz z Henriette, najwyraźniej w intere-
sach: był niecodziennie wyelegantowany, w białych pantoflach i pomarań-
czowej koszuli, i przyniósł daninę: domowej roboty pasztet z królika. W
połowie pierwszej szklaneczki anyżówki nachylił się konfidencjonalnie.
Czy wiemy, że wino z naszych winnic — Côtes du Luberon — ma otrzy-
mać status *appellation contrôlée*? Odchylił się z powrotem do tyłu, skinął
powoli głową i kilka razy powtórzył: Eh, oui, podczas gdy my przetrawia-
liśmy nowinę. Oczywiście, tłumaczył Faustin, wino będzie droższe i wła-
ściciele winnic więcej zarobią. No i jasne, im więcej krzewów winnych
ktoś ma, tym więcej zarobi.

Trudno było coś zarzucić temu rozumowaniu, więc Faustin przeszedł
do drugiej szklaneczki — pił w wydajny, nie rzucający się w oczy sposób,
a zawsze opróżniał szklaneczkę wcześniej, niż się spodziewałem — i wy-
łożył swoją propozycję. Uznał, że nasze pole melonowe można by zy-
skowniej wykorzystać. Wciągnął parę łyków anyżówki, a tymczasem Hen-
riette wyciągnęła ze swojej torebki jakiś urzędowy papier. Było to *droit
d'implantation*, dające nam prawo do sadzenia winorośli, przywilej przy-
znany nam przez sam rząd. Podczas gdy oglądaliśmy dokument, Faustin
walczył z bezsensowną ideą dalszej uprawy melonów, odrzucając ją mach-
nięciem swojej szklaneczki, jako wymagającą zbyt dużo czasu i wody tu-

dzień narażoną wiecznie na ataki dzików, które latem schodzą z gór. Tylko w ubiegłym roku brat Faustina, Jacky, stracił jedną trzecią zbioru melonów. Zjadły je dziki! Cały zysk przepadł w świńskich brzuchach! Faustin potrząsnął głową na to bolesne wspomnienie i trzeba go było podnieść na duchu trzecią dużą porcją anyżówki.

Tak się złożyło, że zrobił pewne obliczenia. Na naszym polu na miejscu pracochłonnych melonów zmieści się tysiąc trzysta nowych krzewów winnych. Popatrzyliśmy na siebie z żoną. Lubiliśmy zarówno wino, jak i Faustina, a on najoczywiście włożył wiele serca w ideę rozwoju i postępu. Zgodziliśmy się, że powiększenie winnicy wygląda na dobry pomysł, lecz po wyjściu naszych gości nie myśleliśmy o tym więcej. Mieliśmy przekonanie, że Faustin jest przeżuwaczem z gatunku *homo sapiens*, nieskłonny do pośpiesznych działań, a ponadto w Prowansji nic nie dzieje się natychmiast. Być może na wiosnę przyszłego roku wróci do tej sprawy.

Następnego dnia o siódmej rano traktor już zaorywał pole po melonach, a dwa dni później przybył zespół do sadzenia: pięciu mężczyzn, dwie kobiety i cztery psy, pod wodzą *chef de vignes*, monsieur Beauchiera, człowieka o czterdziestoletnim doświadczeniu w sadzeniu winorośli w Luberon. Na każdym krańcu pola za pomocą kawałków sznurka wytyczono jednakowe odstępki i zaznaczono je bambusowymi prętami. Beauchier osobiście prowadził za traktorem mały pług, uważając, by bruzdy biegły prosto i w równej odległości. Mozolnie człapał tam i z powrotem po polu w swym płóciennym obuwiu, z głębokim skupieniem na pomarszczonej, ogorzałej twarzy. Pole zostało podzielone na pasy i było gotowe do przekształcenia w winnicę.

Sadzonki winorośli, nie większe od mojego kciuka i oblane na końcach czerwonym woskiem, rozładowywano z samochodów dostawczych, monsieur Beauchier zaś sprawdzał swoje przyrządy do sadzenia. Myślałem, że sadzonki wtyka się mechanicznie, ale zobaczyłem jedynie kilka stalowych rurek i duży drewniany trójkąt. Zespół zgromadził się wokół Beauchiera, wysłuchał poleceń i ustawił się w nieporządnym szyku.

Beauchier szedł na czele i używając drewnianego trójkąta jak trójbocznego koła, wyznaczał jego wierzchołkami równe odległości. Dwaj mężczyźni podążali za nim ze stalowymi rurkami, wbijając je w zaznaczonych

punktach dla zrobienia otworów na sadzonki, które wtykała i umacniała w ziemi straż tylna. Dwie kobiety, żona i córka Faustina, rozdzielały sadzonki i rady, rzucając uwagi o fasonach czapek noszonych przez mężczyzn, w szczególności o nowej i nieco zawadiackiej czapce żeglarskiej Faustina. Psy bawiły się, wchodząc wszystkim w drogę, unikając kopniaków i płacząc się w sznurkach.

W miarę upływu godzin inni mężczyźni coraz bardziej pozostawali w tyle za Beauchierem, który wyprzedzał ich nieraz o dwieście metrów, ale odległość nie przeszkadzała w rozmowie. Dwie najbardziej od siebie oddalone osoby toczyły długie, krzykliwe dyskusje — co, jak mi się zdaje, należy wręcz do rytuału — podczas gdy pozostali członkowie zespołu wymyślali psom i kłócili się, czy linie są proste. I tak ta hałaśliwa procesja posuwała się tam i z powrotem po polu aż do wczesnego popołudnia, kiedy to Henriette wyciągnęła dwa wielkie kosze i w pracy nastąpiła przerwa na prowansalską przekąskę.

Zespół rozsiadł się ponad winnicą na trawiastym obrzeżeniu, tworząc scenę jak z albumu Cartier-Bressona, i zaatakował zawartość koszy. Były tam cztery litry wina i olbrzymi stos osmażanych kromek pocukrzonego chleba, zwanych *tranches dorees*, ciemnozłoty w kolorze, chrupiących i pysznych w smaku. Dziadek Andre przyszedł zobaczyć, co zostało już zrobione, podziubał krytycznie laską w ziemi, a w końcu kiwnął potakująco głową.

Potem siedział w słońcu ze szklaneczką wina, dobrotliwy stary jaszczur, drapiąc brzuch swego psa końcem zabłoconej laski i wypytyjąc Henriette, co będzie na obiad. Chciał zjeść wcześniej, żeby zdążyć na swój ulubiony serial telewizyjny, „Santa Barbara”.

Wino znikło. Ludzie przeciągnęli się, otarli okruchy z warg i wrócili do pracy. Wieczorem robota była skończona i zapuszczone pole po melonach przybrało nieskazitelnie porządy wygląd, z drobniutkimi kreszczkami nowych winorośli ledwie widocznymi w świetle zachodzącego słońca. Zespół zgromadził się na naszym podwórku, żeby rozprostować plecy i nadwzruszyć nasze zasoby anyżówki, więc pociągnąłem Faustina w ką, żeby go spytać o zapłatę. Traktor był w użytkowaniu przez trzy dni, a ludzie przepracowali dziesiątki roboczogodzin. Ile jesteśmy winni? Faustin tak

się bał nieporozumienia, że aż zdjął okulary. My płacimy tylko za sadzonki, wyjaśniał, resztę załatwia system obowiązujący w dolinie, w którym każdy daje swoją pracę bezpłatnie, kiedy robi się poważniejsze nasadzenia. Wszystko się w końcu wyrównuje, zapewniał, a jest to sposób na uniknięcie papierkowej roboty i zmuszenia się z *les fiscs* o podatki. Uśmiechnął się, postukał w koniec nosa, po czym spytał od niechcienia, jakby to był drobiazg ledwie wart wzmianki, czy nie chcielibyśmy dwustu pięćdziesięciu sadzonek szparagów, skoro dysponujemy jeszcze traktorem i ludźmi. Posadzono je następnego dnia. Tyle co do naszej teorii, że nic w Prowansji nie dzieje się szybko.

Luberon dźwięczy inaczej na wiosnę. Ptaki, które ukrywały się zimą, teraz, kiedy znikli myśliwi, opuściły kryjówki i strzelaninę zastąpił ich śpiew. Jedynym zgrzytem w tej harmonii, jaki słyszałem, wędrując ścieżką w kierunku domu Massota, był wściekły stukot młotka; zastanawiałem się, czy stary dziwak postanowił umieścić tabliczkę „Na sprzedaż”, przygotowując się w ten sposób do sezonu turystycznego.

Spotkałem go na leśnej drodze w pobliżu domu, przyglądającego się półtorametrowemu słupkowi, który wbił na skraju poręby. Na czubku palika przymocował zardzewiałą blachę, z jednym słowem namazanym z oczywistą irytacją: PRIVE! Na drodze leżały jeszcze trzy inne słupki i tabliczki, oraz stos kamieni. Massot najwyraźniej zamierzał zabarykadować polankę. Mruknął „dzień dobry” i podniósł następny słupek, po czym wbił go w ziemię z taką furją, jakby słupek przed chwilą znieważył jego matkę.

Spytałem go, co robi.

— To, żeby trzymać Niemców z daleka — odpowiedział i zabrał się do toczenia kamieni i układania z nich pomiędzy słupkami niekształtnej barykady.

Kawałek ziemi, który grodził, znajdował się w pewnej odległości od jego domu, w lesie. Nie mógł należeć do niego. Sądziłem, że stanowi część parku narodowego, i powiedziałem mu to.

— Owszem — odparł — ale ja jestem Francuzem. Należy więc bardziej do mnie niż do Niemców. — Przesunął kolejny głaz. — Co roku tu przyjeżdżają, stawiają namioty i zostawiają *merde* po całym lesie.

Wyprostował się i zapalił papierosa, wyrzucając puste pudełko w krzaki. Spytałem go, czy nie przyszło mu do głowy, że któryś z Niemców może by kupić jego dom.

— Niemcy z namiotami nie kupują nic prócz chleba — odpowiedział z pogardą. — Powinien pan zobaczyć ich samochody: wypchane niemieckimi kiełbaskami, niemieckim piwem, niemieckimi puszkami z kiszoną kapustą. Wszystko przywożą ze sobą. Oszczędność? Żeby tylko! To prawdziwe *pisse-vinaigres**³³.

Massot, w nowej roli obrońcy środowiska i autorytetu w ekonomice turystyki, przystąpił do objaśniania mi problemu wsi w Prowansji. Przyznał, że region zarabia na turystach — nawet na niemieckich turystach i że przyjezdni, kupujący tu domy, zapewniają pracę miejscowym rzemieślnikom. Ale niech pan zobaczy, co się stało z cenami nieruchomości! To jest skandal! Żadnego rolnika nie stać na kupno. Taktownie pominęliśmy milczeniem jego własne próby spekulacji nieruchomościami i Massot westchnął nad niesprawiedliwością tego, co się dzieje. Potem się rozchmurzył i opowiedział mi historię kupna domu, która się skończyła ku jego pełnemu zadowoleniu.

Był sobie pewien wieśniak, który przez lata pożądał domu bliźniego swego; nie dla samego domu, który był niemal ruiną, lecz dla należącego do niego kawałka ziemi. Chciał kupić nieruchomość, lecz sąsiad, wykorzystując gwałtowny wzrost cen domów, przyjął zyskowniejszą ofertę jakiegoś paryżanina.

W ciągu zimy paryżanin wydał miliony starych franków na odbudowę domu i zainstalowanie basenu. Wreszcie pracę skończono i paryżanin ze swoimi szykownymi przyjaciółmi zjechał na długi weekend połączony z 1 maja. Byli oczarowani domem i ubawiła ich barwna postać dziwaczego, starego wieśniaka z sąsiedniego domu, a zwłaszcza jego zwyczaj chodzenia spać o ósmej wieczorem.

O czwartej rano paryskie towarzystwo obudził Karol Wielki, duży i hałaśliwy kogut, który piał na podwórku sąsiada przez bite dwie godziny. Pa-

³³ *kutwy

ryżanin poskarżył się wieśniakowi. Ten wzruszył ramionami. To jest wieś. Kogut musi pisać. To normalne.

Następnego ranka i następnego Karol Wielki pieje od czwartej rano. Goście, którym zawodzą nerwy, wracają wcześniej do Paryża, żeby odebrać pobyt na wsi. Paryżanin ponownie skarży się wieśniakowi, a ten ponownie wzrusza ramionami. Rozstają się wrogo.

W sierpniu paryżanin wraca, dom jest pełen gości. Karol Wielki budzi ich codziennie punktualnie o czwartej rano. Próby popołudniowej drzemki są udaremniane przez wieśniaka, który wykonuje jakieś prace w domu za pomocą wiertarki udarowej i hałaśliwej betoniarki. Paryżanin nalega, żeby wieśniak uciszył koguta. Wieśniak odmawia. Po kilku gorących kłótniach paryżanin pozywa wieśniaka przed sąd, licząc na załatwienie sprawy metodą administracyjną. Wyrok zapada na korzyść wieśniaka i kogut nadal odśpiewuje swoją poranną serenadę.

Pobyt w letnim domu stał się w końcu tak nieznośny, że paryżanin wystawił go na sprzedaż. Wieśniakowi, działającemu przez pośrednika, udało się kupić większą część ziemi.

W najbliższą niedzielę wieśniak i jego przyjaciel-pośrednik uczcili transakcję obfitym obiadem, którego głównym daniem był Karol Wielki, zamieniony w smakowitego *coq au vin*.

Massot uważał tę historię za znakomitą. Było w niej wszystko, co trzeba — porażka paryżanina, więcej ziemi dla wieśniaka, dobry obiad. Zapytałem, czy jest prawdziwa, a on spojrzał na mnie zezem, gryząc nierówne końce swoich wąsów. — Lepiej nie narażać się wieśniakowi — tylko tyle powiedział. Pomyślałem sobie, że gdybym był niemieckim turystą z namiotem, wybrałbym się raczej do Hiszpanii.

Pogoda pozostawała łagodna i codziennie pojawiała się świeża zieleń, a jedną z najżywiej zielonych plam tworzył nasz basen, który w blasku słońca przybierał barwę zjadliwie szmaragdową. Pora była wezwać Bernarda, *pisciniste*, z jego ekwipunkiem przeciw glonom, zanim życie roślinne wypełźnie z dna basenu i wdrze się przez frontowe drzwi do domu.

Tego rodzaju zlecenia nigdy nie przyjmuje się w Prowansji na podstawie telefonicznej rozmowy i ustnego wyjaśnienia. Musi nastąpić wstępna

wizyta inspekcyjna — krążenie wokół problemu, potrząsanie głową ze znajomością rzeczy, szklaneczka lub dwie wina — i dopiero można się umówić na wizytę właściwą. Jest to rodzaj rozgrzewki, którą można pominąć jedynie w przypadku prawdziwego zagrożenia.

Tego wieczoru, kiedy Bernard przybył obejrzeć basen, zeskrobywałem girlandy zielonego kozucha, które wyrosły tuż ponad linią wody. Bernard obserwował mnie przez kilka chwil, po czym przykucnął i pomachał mi palcem przed nosem. Jakimś cudem wiedziałem, co będzie jego pierwszym słowem.

— *Non* — oznajmił. — Nie musi pan tego zeskrobywać. Trzeba to potraktować odpowiednim środkiem. Przyniosę go.

Porzuciliśmy zielony kozuch i weszliśmy do domu na szklaneczkę, a Bernard zaczął wyjaśniać, dlaczego nie mógł przyjść wcześniej. Okazało się, że cierpiał na ból zęba, ale żaden miejscowy dentysta nie chciał go leczyć z powodu dziwnej przypadłości: Bernard gryzie dentystów. Nie może się powstrzymać. Jest to nieposkromiony odruch. W chwili gdy czuje w ustach badający go palec — *chap!* — zaciska zęby. Pogryzł już jedynego dentystę w Bonnieux i czterech w Cavillon i musiał udać się do Awinionu, gdzie nie był znany w kręgach stomatologicznych. Szczęśliwie znalazł dentystę, który go pokonał środkiem usypiającym, pozbawiając całkowicie świadomości na czas dokonywania zabiegów. Przemyślny stomatolog powiedział mu później, że ma szczękę pełną osiemnastowiecznych zębów.

Osiemnastowieczne czy nie, wyglądały bardzo białe i zdrowo na tle czarnej brody Bernarda, kiedy się śmiał lub mówił. Był to człowiek pełen uroku i choć urodzony i wychowany w Prowansji, nie miał w sobie nic z wiejskiego prostaka. Wolał szkocką whisky — im starsza, tym lepiej! — niż anyżówkę i poślubił dziewczynę z Paryża, którą podejrzewaliśmy o istotny wpływ na zawartość jego garderoby. Żadnych tam płóciennych butów, żadnych starych, granatowych spodni i zmiętych, wypłowiałych koszul, jakie się tu wszędzie widziało: Bernard był wręcz wyelegantowany, od miękkich, skórzanych pantofli do dużego wyboru okularów przeciwsłonecznych. Zżerała nas ciekawość, jaki zestaw włoży do pracy przy skrobaniu pąkli i chlorowaniu basenu, które trzeba było przeprowadzić przed wpuszczeniem do niego amatorów kąpieli.

Nadszedł dzień wiosennego czyszczenia i Bernard wbiegł na schody w okularach przeciwsłonecznych, spodniach z szarej, wełnianej flaneli i modnym blezerze, kręcąc młynka parasolem, który zabrał na wypadek, gdyby deszcz, zapowiadany w prognozie pogody, rzeczywiście zaczął padać. Za Bernardem, z pewnymi trudnościami, podążał sekret jego niezmiennej elegancji — mały, krościaty człowieczek, obładowany szczotkami, pojemnikami z chlorem i pompą ssącą. Był to Gaston, który wykonywał właściwą, brudną robotę pod kierunkiem Bernarda.

Nieco później wyszedłem zobaczyć, jak idzie praca. Drobną mżawka rozpadała się na dobre, a przemoknięty Gaston borykał się z węzowymi splotami rury od pompy ssącej, podczas gdy Bernard, z blezerem przewieszonym nonszalancko przez ramię, dyrygował operacją spod osłony swego parasola. Oto człowiek, pomyślałem, który potrafi organizować pracę innych. Jeśli ktokolwiek może nam pomóc we wniesieniu stołu na dziedzińiec, to jedynie Bernard. Odciągnąłem go od jego obowiązków przy basenie i poszliśmy zbadać sytuację.

Stół wyglądał na większy, cięższy i jeszcze mocniej osadzony w miejscu w swoim przybraniu z zielska niż kiedykolwiek, ale nie zniechęciło to Bernarda. — *C'est pas mechant**³⁴ — oznajmił. — Znam człowieka, który to zrobi w pół godziny. — Wyobraziłem sobie spoconego olbrzyma, dźwigającego wielkie płyty jako przyjemną odmianę po zwycięstwie w zawodach w przeciąganiu liny z czwórka koni, ale rzeczywistość okazała się bardziej prozaiczna. Człowiek Bernarda właśnie kupił sobie maszynę zwaną *un bob*, miniaturową wersję wózka widłowego, na tyle wąską, że powinna przejść przez naszą furtkę. *Voilà!* Brzmiało to obiecująco.

Zatelefonowaliśmy do właściciela *le bob*. Przybył już po upływie pół godziny, gotów wypróbować maszynę w pożytecznym celu. Zmierzył szerokość furtki i ocenił ciężar naszego stołu. Nie ma problemu: bob może to zrobić. Trzeba będzie tu i ówdzie dokonać małej poprawki, ale murarz sobie z tym poradzi. To tylko sprawa zdjęcia nadproża znad furtki — pięć minut roboty — żeby ładunek przeszedł na wysokość. Popatrzyłem na nadproże. Była to belka— kamienna, szeroka na metr dwadzieścia i gruba

³⁴ *to nie takie straszne

na przeszło dwadzieścia centymetrów, osadzona głęboko w ścianie domu. Nawet dla mojego niefachowego oka wyjęcie jej groziło dużymi zniszczeniami. Stół został tam, gdzie był.

Nieszczęsny stół przyprawiał nas o nieustającą frustrację. Zbliżała się pora gorąca, sezon jadania na dworze — coś, o czym marzyliśmy jeszcze w Anglii, a także i tutaj zimą — a my nie mieliśmy gdzie postawić salatek z oliwkami, nie mówiąc już o pięciodniowym obiedzie. Rozważaliśmy serio zatelefonowanie do Pierrota z kamieniołomu z prośbą o poznanie nas z drużyną rugby z Carcassonne, ale wtedy, z piskiem hamulców i z zakurzonym cocker-spanielem, objawiła się Opatrzność.

Didier pracował przy budowie domu gdzieś za Saint-Remy. Pewnego dnia zagadnął go tam *gendarme* w mundurze. Chciał wiedzieć, czy nie interesowałby Didiera stos porośniętych mchem, starych kamieni, dzięki którym nowy mur nabrałby natychmiast waloru starożytności? Tak się składało, że na długiej liście zamówień Didiera była budowa muru przed naszym domem, i majster natychmiast pomyślał o nas. Przedstawiciel prawa żądał zapłaty *au noir**³⁵, w gotówce, ale taki kamień niełatwo byłoby znaleźć. Czy nie reflektowalibyśmy?

Zgodzilibyśmy się na pół tony ptasiego nawozu, gdyby wiązał się z tym powrót Didiera i jego zespołu; nieraz, zanim zniknęli, myśleliśmy, żeby ich nakłonić do przeniesienia stołu, i teraz oferta Didiera była dla nas znakiem bogów. Tak, weźmiemy kamień, ale czy pomogą nam we wniesieniu stołu? Didier spojrział na stół i wyszczerzył zęby. — Siedmiu chłopca — oświadczył. — W sobotę, kiedy przyjadę z kamieniem, będę z dwoma ludźmi, a pan niech znajdzie resztę. — Dobiliśmy targu. Z nową nadzieją na stół w ogrodzie żona zaczęła planować pierwszy w tym roku obiad na świeżym powietrzu.

Znęciliśmy trzech krzepkich młodych ludzi obietnicą obiadu oraz czegoś do picia i kiedy przybył Didier wraz z pomocnikami, siedmiu nas zajęło pozycje wokół stołu, by zacząć od rytuału plucia na dłonie i ustalania, jak najlepiej pokonać piętnastometrową odległość. W takich okolicznościach każdy Francuz jest ekspertem, wysunięto więc różne teorie: stół na-

³⁵ *na czarno, z ręki do ręki

leży potoczyć na okrągłakach; nie, raczej pociągnąć go na drewnianej pa-
lecie; nonsens, trzeba go przepchnąć większą część drogi ciężarówką. Di-
dier pozwolił każdemu się wypowiedzieć, po czym kazał nam stół pod-
nieść, po dwóch od każdej strony, a on wziął jedną stronę na siebie sam
jeden.

Płyta wyszła z ziemi niechętnie, z głośnym beknięciem. Prze— kuśty-
kaliśmy niepewnie pierwsze pięć metrów, z żyłami nabrzmiałymi z wysił-
ku, podczas gdy Didier na bieżąco udzielał wskazówek co do kierunku. Po
następnych pięciu metrach musieliśmy się zatrzymać i obrócić stół, by
mógł przejść przez furtkę. Ciężar był okrutny, ledwo zipaliśmy, spoceni i
obolali, a co najmniej jeden z nas doszedł do wniosku, że jest za stary na
taką gimnastykę. Jednakże stół stał już na jednym boku, gotów do wtocze-
nia na dziedziniec.

— Teraz — ostrzegł Didier — zaczyna się wesoła robótka. — Było
tam miejsce tylko dla dwóch ludzi po obu stronach płyty i ci musieli
utrzymać ciężar stołu, podczas gdy pozostali pchali i ciągnęli. Przewle-
czono pod blatem dwa szerokie parciane pasy, ponownie popluto na dło-
nie, moja żona zaś ukryła się w domu, niezdolna znieść widoku miażdżo-
nych stóp i czterech mężczyzn jednocześnie dotkniętych przepukliną. —
Cokolwiek się zdarzy - ostrzegł Didier — nie możecie go upuścić. *Allez!*
— Z przekleństwami, otartymi kostkami palców i chórem postękiwań,
godnych rodzącej słońicy, stół przekroczył próg i w końcu znalazł się na
dziedzińcu.

Porównaliśmy rany i naciągnięcia ścięgien, po czym zabraliśmy się do
podstawy — stosunkowo niepozornej struktury, ważącej nie więcej niż sto
pięćdziesiąt kilogramów — czyli do ustawienia jej i pokrycia od góry ce-
mentem. Jeszcze jeden, ostatni wysiłek — i płyta spoczęła na swoim miej-
scu. Jednakże Didier nie był zadowolony; blat nie leżał idealnie na środku.
Polecił swemu głównemu pomocnikowi Ericowi wpełznąć pod stół na
czworakach. Podczas centrowania blatu Erie dźwigał na plecach większą
część ciężaru, a ja zastanawiałem się, czy moja polisa ubezpieczeniowa
obejmuje śmierć na terenie posiadłości skutkiem zgniecenia. Ku mojej ul-
dze Erie wynurzył się spod stołu bez widocznych obrażeń, choć, jak
oznajmił pogodnie Didier, to właśnie obrażenia wewnętrzne powodują, że
człowiek opuszcza się w pracy. Miałem nadzieję, że tylko żartuje.

Podaliśmy piwo i wszyscy zaczęli podziwiać stół. Wyglądał dokładnie tak, jak go sobie wyobraziliśmy w owo lutowe popołudnie, kiedy rysowaliśmy jego kontur na śniegu. Miał właściwe rozmiary i doskonale pasował do kamiennych murów dziedzińca. Plamy potu i ślady krwi wkrótce wyschną i będzie można podać obiad.

Naszą radość na myśl o przeciągających się posiłkach na świeżym powietrzu mąciła tylko jedna bolesna myśl — kończył się sezon tych mało efektownych, ale smakowitych grzybów, które są niemal warte swej wagi w złocie — świeżych truflి z Vaucluse.

Świat truflి pełen jest sekretów, ale obcy może nieco go zbadać, jeśli uda się do którejś ze wsi w okolicy Carpentras. Tamtejsze kawiarnie robią interesy na calvadosie i *marc*, podawanych do śniadania, a pojawienie się w drzwiach nieznajomej twarzy powoduje, że mrukliwe rozmowy nagle milkną. Na zewnątrz mężczyźni stojący w ciasnych, zaaferowanych grupkach wachają i w końcu ważą pokryte ziemią bryły, obchodząc się z nimi ostrożnie i traktując je z szacunkiem. Grube zwitki brudnych stu-, dwustu— i pięćsetfrankowych banknotów, liczonych i ponownie przeliczanych, z częstym ślinieniem palców, przechodzą z rąk do rąk. Za interesowanie ze strony obcych przybyszów jest tu źle widziane.

Ten nieoficjalny rynek to jeden z pierwszych etapów podróży, która wiedzie na stoły trzygwiazdkowych restauracji i lady rujnująco drogich paryskich delikatesów, jak Fauchon i Hediard. Ale nawet tutaj, w tym zapadłym kącie, gdzie się kupuje trufle wprost od ludzi z żałobą za paznokciami i zapachem wczorajszego czosnku w oddechu, używających pokiereszowanych, dychawicznych samochodów i starych koszy lub plastikowych toreb zamiast eleganckich teczek — nawet tu ceny są, jak lubią mówić miejscowi, *tres serieux*. Trufle sprzedaje się na wagę, a standardową jednostką jest jeden kilogram. W 1987 roku kilo truflิ na wiejskim targu kosztowało co najmniej dwa tysiące franków gotówką. Czeków się nie przyjmuje, rachunków nigdy się nie wydaje, ponieważ *truffliste* nie ma zamiaru godzić się na to legalne łupiestwo, które my nazywamy podatkiem dochodowym.

Dwa tysiące franków to cena wyjściowa. Ponieważ każdy pośrednik musi wycisnąć swoje, zanim trufle dotrą do miejsca przeznaczenia w

kuchniach Troisgros lub Bocuse'a, cena zapewne się podwoi. U Fauchona bez trudu osiągnie pięć tysięcy franków za kilogram, ale tam przynajmniej można płacić czekiem.

Są co najmniej dwa powody, dla których te ceny są tak absurdalne. Po pierwsze, nic na świecie nie pachnie ani nie smakuje jak świeże trufle — prócz świeżych trufli. I ludzie są gotowi za to płacić! Po drugie, mimo całego wysiłku i pomysłowości, jakie Francuzi włożyli w tę sprawę, hodowla trufli dotychczas im się nie powiodła. Entuzjaści nie rezygnują z prób i nierzadko widuje się w Vaucluse działki obsadzone dębami, pod którymi lubią rosnąć trufle, i obwieszone tabliczkami „Wstęp wzbroniony”. Jednakże rozmnażanie się trufli jest tajemniczym fenomenem, na którym rozumie się jedynie natura — co sprzyja ich rzadkości i wysokiej cenie — i żadne próby hodowania nie dają rezultatów. Dopóki się to nie uda, jedyny sposób, żeby rozkoszować się truflami i nie stracić na nie majątku, to zbierać ich samemu.

Mieliśmy szczęście przejść darmowy kurs poszukiwania trufli u niemal stale u nas urzędującego eksperta w tej materii, tynkarza Ramona. W ciągu wielu lat Ramon wypróbował wszelkie możliwe metody — i przyznawał się skromnie do pewnych sukcesów. Nie odmówił nam wskazówek; wygładzając tynk i popijając piwo, tłumaczył szczegółowo, jak trzeba postępować. (Nie powiedział nam, gdzie trzeba szukać, ale tego nie zrobi żaden zbieracz grzybów).

Wszystko zależy, jak twierdził, od właściwego momentu, wiedzy, cierpliwości oraz posiadania świni, tresowanego psa lub po prostu laski. Trufle rosną parę centymetrów pod ziemią na korzeniach pewnego gatunku dębu bądź leszczyny. W sezonie, od listopada do marca, można je znaleźć węchem, pod warunkiem, że ma się dostatecznie czuły nos. Najlepiej potrafi wykrywać trufle świnia, która przejawia wrodzone upodobanie do ich smaku i która w tym przypadku ma lepszy węch od psa. Ale świnia odznacza się pewną brzydką przywarą: nie zadowala się machaniem ogonem i wskazywaniem, gdzie znalazła trufkę. Pragnie ją zjeść. Gorąco pragnie ją zjeść. I jak stwierdził Ramon, niepodobna dyskutować ze świnią w stanie gastronomicznej ekstazy. Nie sposób odwrócić jej uwagi, a rozmiary zwierzęcia nie pozwalają odsunąć go jedną ręką i jednocześnie ratować trufkę drugą. Zaprze się, masywna jak mały traktor, zeszytywniała w świńskim

uporze, i nie daje się odepchnąć. Wobec takiej podstawowej wady charakteru nie zdziwiliśmy się, kiedy Ramon powiedział, że lżejszy i bardziej ugodowy pies staje się coraz bardziej popularny.

W odróżnieniu od świni pies nie wyszukuje trufli instynktownie; musi być specjalnie wytresowany. Ramon był zwolennikiem metody *saucisson*. Trzeba wziąć kawałek kiełbasy i potrzeć go truflą albo zanurzyć w sosie z trufli, tak żeby pies skojarzył zapach trufli z niebiańskim smakiem parówek. Szybciej lub wolniej, zależnie od inteligencji i smakosztwa psa, zwierzę zaczyna podzielać entuzjazm właściciela dla trufli i jest gotowe do prób w terenie. Jeśli tresurę przeprowadzi się starannie, jeśli psiemu temperamentowi odpowiada taka zabawa i jeśli się wie, gdzie szukać, ma się *chien truffier*, który wskaże drogę do ukrytego skarbu. Kiedy pies zaczyna ryć w ziemi, trzeba go przekupić kawałkiem kiełbasy i samemu wygrzebać coś, co jak można żywić nadzieję, jest bryłą czarnego złota.

Sam Ramon przyjął w końcu inną metodę, z użyciem kija, którą nam zademonstrował, chodząc po kuchni na palcach z wyimaginowaną różdżką przed sobą. Przy tej metodzie też trzeba wiedzieć, gdzie szukać, ale konieczna jest ponadto odpowiednia pogoda. Kiedy słońce świeci na korzenie właściwego gatunku dębu, należy ostrożnie się zbliżyć i końcem kija szturchnąć delikatnie ściółkę u podstawy drzewa. Jeśli spośród roślinności wyleci pionowo w górę spłoszona mucha, trzeba zapamiętać to miejsce ! i pogrzebać. Być może wypłoszyliśmy członka muszej rodziny, która żywi genetyczne upodobanie do składania jaj na truflach — (co niewątpliwie przydaje zapachowi pewnego *je ne sais quoi**³⁶). W Vaucluse wielu poszukiwaczy trufli przyjęło tę technikę, ponieważ przechadzka po lesie z laską mniej się rzuca w oczy niż spacer w towarzystwie świni i łatwiej się ustrzec przed konkurentami. Zbieracze trufli wolą zachować swoje miejsca w tajemnicy.

Zbieranie trufli, choć niepewne i nieprzewidywalne, jest jednak uczciwym zajęciem. Tymczasem w handlu można się zetknąć ; z najgorszymi łajdactwami. Z pasją dociekliwego reportera oraz licznymi porozumie-

^{36*} Czegoś

wawczymi mrugnięciami i szturchnięciami Ramon opisywał nam najpopularniejsze praktyki.

We Francji za najlepsze — dotyczy to wszystkiego, co się nadaje do jedzenia — uchodzą produkty pochodzące z określonych rejonów kraju. I tak najlepsze oliwki są z Nyons, najlepsza musztarda z Dijon, najlepsze melony z Cavaillon, najlepsza śmietanka z Normandii. W powszechnym mniemaniu za najlepsze uchodzą trufle z Perigord i naturalnie płaci się za nie więcej. Ale skąd można wiedzieć, czy trufle kupowane w Cahors nie zostały wygrzebane kilkaset kilometrów dalej w Yaucluse? Jeśli się nie ma zaufanego dostawcy, nie można być tego pewnym. Ramon podzielił się z nami poufną informacją, że pięćdziesiąt procent trufli sprzedawanych w Perigord przyjeżdża w istocie skądinąd i są one tylko „naturalizowane”.

Dochodzi do tego tajemnicza sprawa trufli, których ciężar pomiędzy wygrzebaniem z ziemi a położeniem na wadze w jakiś cudowny sposób się zwiększa. Być może zostały po prostu opakowane w dodatkową warstwę ziemi. Ale może się też zdarzyć, że do wnętrza trufli trafi cięższa od ziemi substancja — niewidoczna, póki przy krojeniu grzyba nóż nie odsłoni kawałka metalu. *Ils sont vilains, ces types?* Nawet jeśli człowiek jest gotów zrezygnować z aromatu świeżych trufli na rzecz pewności, jaką dają trufle w puszcze, też nic z tego. Krążą różne plotki. Mówi się, że niekiedy francuskie puszki z francuską etykietką zawierają w rzeczywistości trufle włoskie lub hiszpańskie. (Co jeśli jest prawdą, stanowi jedną z najzyskowniejszych i najmniej rozgłaszanych form współpracy pomiędzy krajami Wspólnego Rynku).

A jednak mimo plotek o wszelkiego rodzaju oszustwach i mimo cen, które z każdym rokiem są coraz bardziej wygórowane, Francuzi nadal ulegają swoim nosom i sięgają do kieszeni. My zrobiliśmy to samo, kiedy usłyszeliśmy, że w jednej z naszych ulubionych miejscowych restauracji podaje się ostatnie w tym sezonie trufle.

„Chez Michel” jest wiejską gospodą w Cabrieres i kwaterą główną klubu gry w *boules*, niedostatecznie okazała i ze zbyt skromną tapicerką, żeby zwrócić baczniejszą uwagę zwiadowców Michelina. W pierwszej sali starszacko grają w karty; klienci restauracji jadają — i to znakomicie — w sali z tyłu. Właściciel gotuje, jego żona przyjmuje zamówienia, inni człon-

kowie rodziny pomagają przy podawaniu do stołu i w kuchni. Jest to wygodne *bistrot* dla miejscowych, bez większych ambicji dołączenia do kulinarniej karuzeli, która zmienia utalentowanych szefów kuchni w renomowane nazwiska, a sympatyczne restauracyjki w przybytki dyrektorskich biesiad na rachunek macierzystych przedsiębiorstw.

Madame wskazała nam miejsca i podała coś do picia, a my zapytaliśmy o trufle. Madame wzniosła oczy ku niebu, a na jej twarzy pojawił się bolesny wyraz. Przez chwilę myśleliśmy, że trufle się skończyły, ale była to po prostu reakcja na wspomnienie gorzkiej niesprawiedliwości, jak nam po chwili wyjaśniła.

Jej mąż Michel lubi przyrządzać świeże trufle. Ma swoich dostawców, którym płaci, jak wszyscy, gotówką, bez błogosławieństwa rachunku. Dla niego są to istotne i uzasadnione koszty, których nie można jednak wykazać w bilansie i odjąć od zysku, ponieważ brakuje podkładki na papierze. Zarazem Michel nie chce podnosić ceny potraw, nawet gdy są nadziewane truflami, do poziomu, który mógłby zniechęcić regularnych klientów. (W zimie klientela jest miejscowa i ostrożnie wydaje pieniądze; wielcy rozrutnicy nie pojawiają się przed Wielkanocą).

Był to problem, ale madame starała się zachować filozoficzną postawę, pokazując nam miedzianą patelnię z truflami, wartymi kilka tysięcy franków, których nie można wliczyć do kosztów. Zapytaliśmy, czemu Michel to robi, na co ona wzruszyła ramionami w klasyczny sposób: ramiona i brwi unoszą się do góry unisono, podczas gdy kąciki ust opadają. *Pour faire plaisir*^{*37} -odpowiedziała.

Zamówiliśmy omlety. Były wilgotne, grube i puszyste, z niewielkim, aksamitnie czarnym jądrem trufla w każdym kęsie. Ostatni wspaniały smak zimy! Wytarliśmy nasze talerze bułką i spróbowaliśmy zgadnąć, ile taka uczta mogłaby kosztować w Londynie. Doszliśmy do wniosku, że jedliśmy tanio. Porównanie z Londynem jest dla Anglika w Prowansji najpewniejszym sposobem usprawiedliwienia każdej pomniejszej ekstrawagancji.

³⁷ *Dla przyjemności

Michel wynurzył się z kuchni i obszedł stoły. Zauważył nasze czyściutkie talerze. — Trufle były smaczne? — zapytał. — Więcej niż smaczne — odparliśmy. Powiedział nam, że dostawca, który mu je sprzedał — jeden ze starych wyjadaczy w swojej branży — został właśnie obrabowany. Bandzior zabrał tekturowe pudło wypchane gotówką, ponad sto tysięcy franków, lecz dostawca nie śmiał pójść na policję z obawy przed kłopotliwym pytaniem, skąd wziął te pieniądze. Teraz uważał się za biedaka. W przyszłym roku podniesie ceny. *C'est la vie*.

Kiedy wróciliśmy do domu, właśnie dzwonił telefon. Jest to dźwięk, którego obydwójce nienawidzimy, i każde z nas zawsze stara się tak manewrować, żeby uniknąć podnoszenia słuchawki. Żywimy wrodzoną niechęć do rozmów telefonicznych: telefon dzwoni bez uprzedzenia, w najmniej odpowiednim momencie, i zmusza człowieka do natychmiastowej odpowiedzi na pytania, których się nie spodziewał. Co innego listy — przyjemnie jest je otrzymywać także dlatego, że można spokojnie rozważyć odpowiedź. Ale teraz ludzie nie piszą już listów. Są zbyt zajęci, zanadto się śpieszą lub nie ufają poczcie — która przecież dostarcza rachunki z żelazną niezawodnością — i odrzucają jej usługi. My zaczęliśmy obawiać się telefonów; podnosiłem słuchawkę, jakby to była dawno zdechła ryba.

— Co z pogodą? — spytał niezidentyfikowany głos.

Odpowiedziałem, że pogoda jest dobra. Musiało to mieć jakieś znaczenie, ponieważ rozmówca przedstawił się wówczas jako Tony. Nie był to nasz przyjaciel ani nawet przyjaciel naszych przyjaciół, lecz znajomy znajomego.

— Szukam tam u was domu — mówił krótkimi zdaniem, w urywany sposób, sugerujący, że „czas to pieniądz”, zupełnie jak prezesi firm rozmawiają przez telefon komórkowy ze swoimi żonami. — Pomyślałem, że pan może mi pomóc. Wpadłbym przed wielkanocnym spędem. Zanim zaobjady podniosą ceny.

Zaofiarowałem się podać mu nazwiska paru agentów handlu nieruchomości.

— Mam problem. Nie znam francuskiego. Mogę zamówić obiad, ale na tym koniec.

Zaproponowałem, że podam mu nazwisko dwujęzycznego agenta, ale to go nie urzędują.

— Nie chcę się wiązać z jedną firmą. To błąd. Za mały wybór.

Doszliśmy do tego punktu w rozmowie, kiedy powinienem zaoferować swoje usługi lub powiedzieć coś, co by zwarzyło pączkującą zażyłość, zanim pączek się rozwinie — ale nie dano mi tej szansy.

— Muszę kończyć. Nie mogę przegadać całej nocy. Będzie na to dość czasu, kiedy wpadnę w przyszłym tygodniu. — I ze strasznymi słowami, które przekreśliły jakąkolwiek możliwość uniknięcia wizyty: — Nie kłopotcie się. Znam wasz adres. Trafie do was — odłożył słuchawkę.

TLR

Kwiecień

Nieszczęście spadło na nas pewnego poranka, kiedy wczesna mgła otulała dolinę wilgotną zasłoną pod pasem żywo błękitnego nieba; gdy wróciliśmy tego dnia do domu ze spaceru, psy lśniły od rosy. One pierwsze zobaczyły obcego koło basenu i zaczęły go obskakiwać, udając złe psiska.

Bronił się przed ich natarczywością, wymachując teczką, i cofał w stronę głębszego końca basenu. Nasze pojawienie się najwyraźniej sprawiło mu ulgę.

— Psy w porządku? Żadnej wścieklizny ani czegoś takiego? — Głos dał się rozpoznać jako należący do naszego telefonicznego rozmówcy, Tony'ego z Londynu.

Tony zasiadł z nami do śniadania, nie rozstając się z teczką. Był wysoki, ze zdradzającą dobrobyt podściółką tłuszczową w okolicy pasa, w ciemnych okularach, z artystycznie zmierzwionymi włosami, w jasnym, letnim garniturze, jaki angielscy przybysze noszą w Prowansji niezależnie od pogody. Usiadłszy, wyciągnął ze swojej teczki gruby notes, złote pióro, paczkę wolnocłowych papierosów Cartier i złotą zapalniczkę. Jego zegarek też był złoty. Bez wątpienia na jego włochatej piersi krył się złoty medalion. Tony poinformował nas, że zajmuje się reklamą.

Opowiedział nam pokrótce — lecz w bardzo dla siebie pochlebny sposób — historię swojej firmy. Założył własną agencję reklamową, rozbudował ją — „trudna sprawa, cholerna konkurencja” — i właśnie sprzedał pakiet kontrolny za ciężkie pieniądze i pięcioletni kontrakt. Teraz — oznajmił — może pozwolić sobie na luz, chociaż nikt nie poznałby po zachowaniu Tony'ego, że pozostawił za sobą troskę o firmę, którą zarządzał. Był spięty, niespokojny i nerwowy, co chwila spoglądał na zegarek, układał i przekładał na stole przed sobą swoje błyskotki, poprawiał okulary i palił papierosa długimi, roztargnionymi zaciągnięciami. Nagle wstał.

— Mogę zatelefonować? Jedna krótka rozmowa. Jaki jest kierunkowy do Londynu?

Doszliśmy z żoną do wniosku, że jest to nieuchronny element goszczenia rodaka za granicą. Przyjeżdża, wypija kawę lub coś mocniejszego i telefonuje, żeby się upewnić, że jego firma nie upadła w ciągu pierwszych paru godzin jego nieobecności. Nigdy nie zdarzają się odstępstwa od tego rytuału, a treść rozmowy jest równie przewidywalna, jak jej nieuchronność.

— Cześć, to ja. Tak, dzwonię z Prowansji. Wszystko w porządku? Nic do przekazania? Nic? David nie dzwonił? Cholera! Słuchaj, w ciągu dnia będę trudno uchwytny, ale możesz próbować mnie dopaść pod numerem (jaki tu jest numer?). Zapisałaś? Co? Tak, pogoda jest ładna. Zadzwoń później.

Tony odłożył słuchawkę i poinformował nas o sytuacji w swojej firmie, w której jakoś dawano sobie radę pod jego nieobecność. Teraz był już gotów poświęcić całą swoją — i naszą — energię na kupno posiadłości.

Kupowanie domu w Prowansji nie obywa się bez komplikacji i łatwo zrozumieć, dlaczego zapracowani, sprężyci biznesmeni, przywykli do podejmowania szybkich i definitywnych decyzji oraz zawierania błyskawicznych transakcji, często rezygnują po miesiącach zawitych negocjacji, które do niczego nie prowadzą. Pierwszą z wielu niespodzianek, zawsze przyjmowaną z zaniepokojeniem i niedowierzaniem, jest fakt, że wszystkie posiadłości kosztują w istocie znacznie więcej, niż się podaje w ofercie. Po pierwsze dlatego, że rząd francuski pobiera około ośmiu procent podatku od każdej transakcji. Do tego dochodzą opłaty notarialne, wcale niemałe. Niekiedy warunkiem sprzedaży jest opłacenie przez klienta prowizji agenta handlu nieruchomościami, w wysokości trzech do pięciu procent. Nieszczęsny nabywca może zapłacić nawet piętnaście procent więcej od uzgodnionej ceny.

Istnieje jednak uświęcony tradycją zwyczaj popełniania szacownego oszustwa, mającego podwójny powab dla każdego Francuza, gdyż daje ono możliwość oszczędzenia pieniędzy, a zarazem nabrania rządu. Wszystko odbywa się według utartego rytuału. Trzeba uzgodnić dwie ceny. Oto typowy przykład: monsieur Rivarel, biznesmen z Aix, chce sprzedać stary wiejski dom, który odziedziczył. Żąda miliona franków. Ponieważ nie jest to jego główne miejsce zamieszkania, musi opłacić podatek od

sprzedaży — a ta myśl sprawia mu żywy ból. Ustala więc z klientem, że oficjalna cena kupna w umowie *notarialiie prix declare* — wyniesie sześćset tysięcy franków, i od tej sumy, zacisnąwszy zęby, zapłaci podatek. Na pocieszenie resztę, to znaczy czterysta tysięcy franków, otrzyma cichaczem w gotówce. Jest to *affaire interessante* nie tylko dla niego, ale i dla nabywcy — jak sprzedający nie omieszka podkreślić — gdyż opłaty notarialne i skarbowe będą liczone od tej niższej, zadeklarowanej sumy. *Voilà!* Wszyscy są zadowoleni.

W praktyce załatwienie tej sprawy wymaga wielkiego taktu i doskonałego wyczucia czasu ze strony notariusza. Kiedy przychodzi moment podpisania umowy, wszystkie zainteresowane strony: nabywca, sprzedający i agent, spotykają się w biurze notarialnym, gdzie zostaje odczytana głośno umowa kupna-sprzedaży, jeden niekończący się wiersz po drugim. Cena podana w umowie wynosi sześćset tysięcy. Czterysta tysięcy, które nabywca przyniósł ze sobą w gotówce, winno przejść w ręce sprzedającego, ale byłoby wysoce niestosowne, gdyby doszło do tego w obecności notariusza. Prawnik odczuwa zatem nieprzepartą potrzebę udania się do toalety, gdzie bawi tak długo, póki gotówka nie zostanie przeliczona i nie przejdzie z rąk do rąk. Teraz może wrócić, zaakceptować czek na zadeklarowaną kwotę i uczestniczyć w ceremonii podpisywania umowy bez ujmy dla swej reputacji. Mówi się dość nieuprzejmie, że dwa podstawowe wymagania, jakie musi spełniać prowincjonalny notariusz, to słaby wzrok i dyplomatyczny pęcherz.

Przed wizytą u notariusza trzeba jednak pokonać wiele innych przeszkód, z których najpowszechniejszą jest wspólna własność. Zgodnie z francuskim prawem posiadłość dziedziczną wszystkie dzieci w równych częściach. Wszystkie muszą wyrazić zgodę na sprzedaż spadku, a im więcej dzieci, tym mniej prawdopodobna jest taka zgoda, jak to się dzieje w przypadku starego gospodarstwa w pobliżu nas. Przechodziło z pokolenia na pokolenie i obecnie prawo własności ma czternastu kuzynów, w tym trzech pochodzenia korsykańskiego, a z takimi, według naszych francuskich przyjaciół, nie sposób się dogadać. Ewentualni nabywcy składają oferty, ale za każdym razem dziewięciu kuzynów zgadza się na sprzedaż, dwóch nie może się zdecydować, a Korsykanie mówią nie. Gospodarstwo dotąd nie zostało sprzedane i niewątpliwie przejdzie na trzydziścioro

ośmioro dzieci owych czternastu kuzynów. W końcu będzie należało do stu siedemdziesięciu pięciu nie ufających sobie nawzajem dalekich krewnych.

Nawet jeśli posiadłość należy tylko do jednej osoby, jak w przypadku Massota, nie ma wcale gwarancji, że zawarcie transakcji będzie proste. Wieśniak może wyznaczyć cenę, którą sam uważa za absurdalnie wysoką, a która pozwoli mu na wino i losy na loterię do końca życia. Zjawia się nabywca, który godzi się na tę zawyżoną cenę. Wieśniak natychmiast podejrzewa jakiś kant. To było za łatwe. Cena musiała być za niska. Wycofuje ofertę sprzedaży na sześć miesięcy, po czym próbuje żądać wyższej sumy.

Do tego dochodzą drobne niedogodności, o których wspomina się mimochodem, w ostatniej chwili: jakiś budynek gospodarczy, przegrany w karty do sąsiada, prastare prawo, które formalnie pozwala na przepędzenie dwa razy do roku stada kóz przez kuchnię, spór o studnię, zajadły a nie rozstrzygnięty od 1958 roku, szacowny zasiedziały staruszek dzierżawca, który powinien umrzeć do przyszłej wiosny — zawsze jest coś nieoczekiwanego, i kupujący musi mieć cierpliwość i poczucie humoru, żeby to wszystko znieść.

Usiłowałem przygotować Tony'ego na te miejscowe osobliwości, kiedy jechaliśmy do znanej nam agentki handlu nieruchomościami, ale mogłem oszczędzić sobie trudu. Tony był, jak sam skromnie przyznał, sprytnym i przewidującym negocjatorem. Prowadził ostrą grę z grubymi rybami z Madison Avenue i trzeba by czegoś więcej niż francuska biurokracja czy chytrość francuskiego wieśniaka, żeby go wystrychnąć na dudka. Zacząłem wątpić, czy warto zaznajamiać go z kimkolwiek, kto nie ma telefonu w samochodzie i menadżera do prywatnych interesów.

Agentka spotkała nas u drzwi swego biura i posadziła nad dwiema grubymi teczkami zdjęć i informacji. Nie знаła angielskiego, a Tony wykazywał śladową znajomość francuskiego, bezpośrednia komunikacja była więc niemożliwa i Tony zachowywał się, jakby agentki wcale nie zauważał. Był to szczególnie arogancki przejaw złych manier, a co gorsza, Tony uznał, że może sobie pozwolić na najbardziej obraźliwe określenia nie ryzykując, że agentka go zrozumie. Owo pół godziny, gdy przeglądał teczkę,

warcząc: „Pieprzę to!” lub „Oni chyba kpią sobie!”, ja zaś czyniłem rozpaczliwe wysiłki, by przetłumaczyć jego uwagi na jakieś nonsensy o irytacji z powodu cen, było dla mnie bardzo kłopotliwe.

Zaczął od stanowczego postanowienia nabycia wyłącznie samego domu, bez ziemi. Jest zbyt zajęty, żeby obarczać się ogrodem. Ale kiedy przeglądał oferty, mogłem zobaczyć, jak przemienia się duchem w prowansalskiego posiadacza ziemskiego z hektarami winnic i oliwek. Zanim skończył wertowanie skoroszytów, kłopotał się już, gdzie umieścić kort tenisowy. Ku mojemu rozczarowaniu znalazły się posiadłości, które uznał za godne swego zainteresowania.

— Obejrzymy je dziś po południu — oznajmił, zapisując adresy w notesie i spoglądając na zegarek. Myślałem, że ma zamiar skorzystać z telefonu agentki, żeby pomówić z Londynem, ale on po prostu zareagował na sygnał swojego żołądka. — Chodźmy do restauracji — zaproponował — będziemy mogli tu wrócić na drugą. — Protekcyjnie pokiwał agentce dwoma palcami, a ona uśmiechnęła się i skinęła głową. Zostawiliśmy biedną kobietę, żeby ochłoneła.

Przy *dejeuner* powiedziałem Tony'emu, że nie będę mógł pojechać z nim i z agentką po południu. Był zdumiony, że mam coś lepszego do roboty, ale zamówił drugą butelkę wina i powiedział mi, że pieniądz to język międzynarodowy i on, Tony, nie przewiduje jakichkolwiek trudności. Niestety, kiedy podano rachunek, stwierdził, że ani jego złota karta kredytowa American Express, ani plik czeków podróżnych, których nie miał czasu wymienić, nie interesują właściciela restauracji. Zapłaciłem i zrobiłem jakąś uwagę na temat międzynarodowego języka. Tony nie sprawiał wrażenia ubawionego.

Zostawiałem go, targany mieszanymi uczuciami: ulgi i poczucia winy. Aroganci są zawsze niesympatyczni, ale w obcym kraju człowiek odczuwa pewien rodzaj niejasnej odpowiedzialności za rodaka. Następnego dnia zadzwoniłem do agentki z przeprosinami.

— Proszę się nie martwić — powiedziała. — Paryżanie bywają równie nieprzyjemni. A w tym wypadku przynajmniej nie rozumiałam, co on mówi.

Ostatecznego potwierdzenia, że cieplejsza pogoda się utrzyma, dostarczyła garderoba monsieur Menicucciego. Zjawił się u nas, by dokonać wstępnych *eludes* do swoich letnich robót, to znaczy do naszego centralnego ogrzewania. Wełnianą czapkę zastąpił lżejszy, bawełniany model, ozdobiony reklamą urządzeń sanitarnych, a zamiast ocieplanych długich butów *chef-plombier* nosił teraz brązowe płócienne pantofle. Jego pomocnik, *jeune*, był w mundurze komandosa i wojskowej czapce i, kiedy już Menicucci wygłosił *pensee*, obaj przemaszerowali przez cały dom, robiąc pomiary.

Pierwszym tematem wykładu Menicucciego była muzyka. Wraz z żoną wybrał się niedawno na uroczysty obiad rzemieślników, zakończony tańcami, w których także celował. — Tak, monsieur Peter — oznajmił — tańczyliśmy aż do szóstej. Mam nogi osiemnastolatka. — Zobaczyłem go oczyma duszy, jak wiruje z madame po sali, zwinny i dokładny w ruchach, i zastanawiałem się, czy ma specjalną balową czapkę na takie okazje, ponieważ nie mogłem go sobie wyobrazić bez nakrycia głowy. Musiałem uśmiechnąć się nieświadomie na taką myśl. — Wiem, co pana bawi — powiedział. — Pan sądzi, że walc to nie jest poważna muzyka. Ale trzeba posłuchać wielkich kompozytorów!

Wyłożył mi niezwykłą teorię, która przyszła mu do głowy, kiedy ćwiczył na swoim klarncie w czasie jednej z tych przerw w dopływie prądu, które zarząd francuskiej energetyki zapewnia w regularnych odstępach czasu. Elektryczność — mówił — jest sprawą nauki i logiki. Muzyka klasyczna jest sprawą sztuki i logiki. Vous voyez? Już jest wspólny mianownik. A kiedy się zwróci uwagę, jak uporządkowany i logiczny jest przebieg linii melodycznej w niektórych dziełach Mozarta, wniosek sam się nasuwa: Mozart byłby znakomitym elektrykiem.

Konieczności udzielenia odpowiedzi oszczędził mi *jeune*, który właśnie ukończył liczenie potrzebnych nam grzejników. Doliczył się aż dwudziestu. Menicucci przyjął informację, krzywiąc twarz i potrząsając ręką, jakby ta liczba parzyła mu palce. — *Oh la la*. To nie będą *centimes*. — Wymienił sumę kilku milionów franków, dostrzegł moje zaskoczenie i podzielił ją przez sto; pierwszą kwotę podał w starych frankach. Ale i tak zapowiadał się duży koszt. Cena odlewów żeliwnych była wysoka, do tego dochodził rządowy podatek od towarów i usług, czyli VAT, w wysokości 18,6

procent. To dało Menicucciemu okazję do rozważań na temat oburzającej niesprawiedliwości podatkowej i jej związku z niegodziwością polityków.

— Kupuje pan bidet — mówił, szturchając mnie palcem — i płaci pan pełny podatek. To samo za zlew lub za śrubkę. Ale powiem panu o czymś, co jest całkowicie niesprawiedliwe, wręcz *scandaleux*. Kupuje pan puszkę kawioru i płaci pan tylko 6 procent podatku, ponieważ kawior jest zaliczony do *nourriture**³⁸. A teraz niech mi pan powie: kto jada kawior? — Zapewniłem go, że nie jestem winien tej zbrodni. — Powiem panu. To politycy, milionerzy, *grosses legumes**³⁹ w Paryżu, to tacy ludzie jadają kawior. Skandal! — Poszedł sprawdzić obliczenia *jeune*, ciągnąc swoją tyradę przeciw orgiom z kawiosem w pałacu Elizejskim.

Menicucci okupujący dom przez pięć czy sześć tygodni, ryjący w starych, grubych murach wiertarką niemal tak wielką jak on sam, zasypujący nas kamiennym pyłem i nieustannymi komentarzami — o, nie, nie była to radosna perspektywa. Miały to być długotrwałe i brudne roboty, obejmujące niemal wszystkie pomieszczenia domu. Ale jedną z zalet Prowansji — powiedzieliśmy sobie — jest to, że w czasie prac remontowych można mieszkać pod chmurką. Nawet o tak wczesnej porze roku dnie były niemal skwarne i pewnego niedzielnego poranka, kiedy słońce w sypialni obudziło nas o siódmej rano, zdecydowaliśmy się rozpocząć na serio sezon na świeżym powietrzu.

Każdej pogodnej niedzieli mieliśmy w planach wycieczkę na targ i już o ósmej byliśmy w Coustellet. Plac za nieużywanym dworcem kolejowym wypełniał się szeregami starych ciężarówek i furgonetek, a przed każdą stał prowizoryczny stół na kozłach. Tablica pokazywała ceny warzyw. Sprzedawcy, już opaleni od pracy w polu, zajadali rogaliki i drożdżówki prosto z piekarni po drugiej stronie ulicy, jeszcze ciepłe. Obserwowaliśmy pewnego starego człowieka, który kieszonkowym nożykiem z drewnianą rączką przekroił bagietkę wzdłuż, posmarował ją kremową warstwą świeżego koziego sera, po czym nalał sobie szklanekę czerwonego wina z niewielkiej butelki. Taka przekąska pozwalała dotrwać do obiadu.

³⁸* żywności

³⁹* grube ryby

Targ w Coustellet jest nieduży w porównaniu z cotygodniowymi targami w Cavailon, Apt i Isle-sur-la-Sorgue, i jeszcze nie jest modny. Klienci dźwigają" koszyki, a nie kamery; tylko w lipcu i sierpniu można niekiedy zobaczyć wyniosłą damę z Paryża w podróżnym kostiumie od Diora, z towarzyszącym jej małym, nerwowym pieskiem. W innych porach roku, od wiosny do jesieni, przychodzą tam jedynie mieszkańcy miasteczka i wieśniacy, którzy przywożą to, co parę godzin wcześniej zebrali z pól i cieplarni.

Przechodziliśmy powoli wzdłuż stołów, podziwiając francuskie panie domu przy pracy. W odróżnieniu od nas nie zadowolają się przed kupnem jedynie obejrzeniem produktu. Muszą mieć z nim bliski kontakt — ściskają bakłażany, wachają pomidory, przebierają palcami cienkie jak zapałka *haricots verte*^{*40}, grzebią podejrzliwie w wilgotnych, zielonych wnętrzach główek sałaty, próbują serów i oliwek — i jeśli towar nie spełnia ich własnych prywatnych kryteriów, rzucają sprzedawcy spojrzenie, jakby spotkał je zawód miłosny, po czym idą zrobić zakupy gdzie indziej.

Na jednym krańcu targu półciązarówkę ze spółdzielni winiarskiej otoczyli mężczyźni, w zadumie przepłukujący zęby młodym winem *rose*. Obok nich kobieta sprzedawała wiejskie jajka i żywe króliki, a dalej na stołach piętrzyły się stosy warzyw, wonne pęczki bazylii, beczułki miodu lawendowego, wielkie zielone butle oliwy z pierwszego tłoczenia, płytkie skrzynki z brzoskwiniami z cieplarni, garaczki czarnej *tapenade*^{*41}, kwiaty i zioła, dżemy i sery — a wszystko to wyglądało niezwykle smakowicie w świetle porannego słońca.

Kupiliśmy czerwoną paprykę do upieczenia i wielkie brązowe jajka, i bazylię, i brzoskwinie, i kozi ser, i sałatę, i cebulę z fioletowymi żyłkami. A kiedy już zabrakło nam miejsca w koszyku, poszliśmy na drugą stronę ulicy, żeby kupić półmetrową bułkę — *gros pain* — która jest tak smaczną ściereczką do wycierania sosu z oliwy i octu winnego, pozostającego na talerzu. Piekarnia była zatłoczona i hałaśliwa, pachniała ciepłym ciastem i migdałami, użytymi do porannych wypieków. Czekaając, przypomnieliśmy

⁴⁰ *strączki zielonej fasolki

⁴¹ *wódki z wytłoczyn winnych

sobie czyjąś uwagę, że Francuzi wydają na swoje żołądki taką samą część swoich dochodów, jak Anglicy na samochody i sprzęt stereo, i łatwo nam przyszło w to uwierzyć.

Wszyscy robili zakupy jak dla pułku wojska. Pewna pulchna, wesoła kobieta nabyła sześć dużych bagietek — trzy metry bułki! — ciasto drożdżowe w czekoladzie, wielkości kapelusza, i całe koło szarlotki z cienkimi plasterkami jabłka, ułożonymi we współśrodkowe pierścienie, prześwitujące pod polewą z galaretki morelowej. Uprzytomniliśmy sobie, że nie jedliśmy śniadania.

Wynagrodziliśmy sobie to obfitym *dejeuner*: zimne pieczone papryki, śliskie od oliwy i poproszone świeżą bazylią, drobne śliniaczki, owinięte boczkiem i opiekane na szpawkach, sałatka i ser. Słońce i wino przyprawiły nas o senność. Wtem zadzwonił telefon.

Jeśli telefon odzywa się w niedzielę między dwunastą a trzecią po południu, na pewno dzwoni Anglik; żaden Francuz nie śmiałyby przerwać najbardziej relaksowego posiłku w tygodniu. Nie powinienem podnosić słuchawki. Był to nasz Tony, i to — sądząc z braku zakłóceń na linii — był obrzydliwie blisko.

— Pomyślałem sobie, że dryndnę do was.

Usłyszałem, jak zaciąga się papierosem, i zanotowałem sobie w pamięci, żeby kupić automatyczną sekretarkę do przyjmowania telefonów od każdego, kto zechciałby dryndnąć do nas w niedzielę.

— Chyba coś znalazłem. — Nie zrobił przerwy, żeby usłyszeć efekt swojego obwieszczenia, więc nie dotarł do niego mój jęk. — Całkiem daleko od was. Bliżej wybrzeża. — Powiedziałem mu, że to wspaniale, im bliżej wybrzeża, tym lepiej. — Konieczne są przeróbki, ale nie zapłacę tyle, ile żądają. Chyba sprowadzę naszych majstrów. Wyporzadzili mi biuro w sześć tygodni. Irlandczycy, ale cholernie dobrzy. Zrobią tu porządek w miesiąc.

Kusiło mnie, żeby go do tego zachęcić, ponieważ wizja bandy irlandzkich rzemieślników wydanych na pastwę uciech Prowansji — słońca, taniego wina, niezmiernych możliwości opóźnień, bo właściciel byłby zbyt daleko, żeby dokuczać codziennym dozorem

— miała urok komicznego interludium w sztuce i z łatwością wyobraziłem sobie Mr Murphy'ego i jego ludzi, przeciągających robotę do października, może nawet ściągających rodzinę z Donegal na sierpniowe wakacje i ogólnie świetnie się bawiących. Powiedziałem jednak uczciwie Tony'emu, że może lepiej zrobi, zatrudniając miejscowych fachowców i znajdując architekta, który wszystkiego dopilnuje.

— Nie potrzebuję architekta — oznajmił. — Wiem, czego chcę. — To fakt. — Dlaczego miałbym bulić kupę forsy za parę rysunków?

— Nie można mu było pomóc. Wszystko wiedział lepiej. Spytałem, kiedy wraca do Anglii. — Dziś wieczorem — odparł i odczytał mi z notesu swój harmonogram na najbliższe dni: spotkanie z klientem w poniedziałek, trzy dni w Nowym Jorku, konferencja na temat sprzedaży w Instytucie Keynesa. Recytował ten program z udawanym zmęczeniem niezastąpionego menedżera i cieszył się każdą jego sekundą. — Będę w kontakcie — ciągnął. — Potrwa to jeszcze tydzień lub dwa, ale zawiadomię was, kiedy tylko podpiszę umowę.

Siedzieliśmy z żoną przy basenie i zastanawialiśmy się — nie po raz pierwszy — dlaczego nam obojgu tak trudno uniknąć gruboskórnych i niewdzięcznych ludzi. Latem zjedzie więcej takich amatorów darmowego wypoczynku, żadnych jedzenia, picia i noclegu, całych dni wylegiwania się i pływania w basenie, a także podwiezienia na lotnisko. Nie uważaliśmy się za ludzi aspołecznych ani za odludków, ale nasze krótkie doświadczenie z natrętnym i dynamicznym Tonym wystarczyło, by nam przypomnieć, że w najbliższych kilku miesiącach będziemy musieli się zdobyć na stanowczość i pomysłowość. I koniecznie na automatyczną sekretarkę.

Zbliżanie się lata nie dawało także spokoju Massotowi, gdyż kiedy go zobaczyłem kilka dni później w lesie, był zajęty dodawaniem kolejnych ulepszeń do swoich antybiwakowych ostrzeżeń. Pod poprzednimi tabliczkami ze słowem PRIVE! przybijał następną serię zniechęcających napisów, krótkich, lecz złowieszczych: *Attention! Viperes!* Był to znakomity środek odstręczający — pełen groźby, a niewymagający widocznych dowodów, co jest wielką wadą innych metod, jak złe psy, przewody pod napięciem i patrole z pistoletami maszynowymi. W końcu nawet najodważ-

niejszy biwakowicz pomyśli dwa razy, zanim wsunie się do śpiwora, w głębi którego może się czaić zwinięta w kłębek żmija. Spytałem Massota, czy rzeczywiście są w Luberon żmije, a on pokiwał głową nad kolejnym przykładem ignorancji obcokrajowców.

— *Eh, oui* — powiedział — nieduże. — Rozstawił ręce na odległość jakichś trzydziestu centymetrów. — Ale jeśli zostanie się ukąszonym, trzeba znaleźć lekarza w ciągu trzech kwadransów, bo inaczej... — Zrobił okropną minę, przekrzywił głowę na bok, wywalił język na jedną stronę. — Mówią, że jeśli żmija ukąsi mężczyznę, ten umiera. Ale jeśli żmija ukąsi kobietę — nachylił się do przodu i brwi mu zadrgały — zdycha żmija. — Prychnął z uciechy i poczęstował mnie swoimi grubymi, żółtymi papierosami. — Niech pan chodzi na spacer w porządnym butach.

Żmije w Luberon, według profesora Massota, normalnie unikają ludzi i atakują wyłącznie sprowokowane. Kiedy się to zdarzy, radził Massot, należy uciekać zygzakami i w miarę możliwości w górę, ponieważ rozzłoszczona żmija potrafi na poziomym terenie poruszać się krótkimi susami po linii prostej równie szybko jak biegnący człowiek. Rozejrzałem się nerwowo wokół siebie i Massot się roześmiał.

— Oczywiście, zawsze może pan próbować ludowej sztuczki: chwycić żmiję za głowę i ścisnąć, aż otworzy pysk. Wtedy splunąć jej mocno do pyska i *plok!* — żmija jest martwa. — Splunął dla zilustrowania wykładu, trafiając psa w głowę. — Ale najlepiej — radził dalej Massot — wziąć ze sobą kobietę. Kobiety nie biegają tak szybko jak mężczyźni i żmija dopadnie najpierw ją.

Wrócił do domu na śniadanie, pozostawiając mnie ostrożnie wybierającego drogę przez las i ćwiczącego plucie do celu.

Nadszedł tydzień wielkanocny i nasze drzewa czereśniowe — było ich około trzydziestu — zakwitły wszystkie razem. Z drogi nasz dom wyglądał, jakby unosił się w białoróżowym morzu, i samochody zatrzymywały się, żeby jadący mogli zrobić zdjęcie z szosy lub nawet podejść bliżej podjazdem, póki ujadanie psów nie zmuszało ich do zawrócenia. Jedna grupka, bardziej natrętna, w samochodzie ze szwajcarską rejestracją, podjechała aż pod dom i zaparkowała na skraju trawnika. Wyszedłem zobaczyć, czego chcą.

— Mamy zamiar urządzić tu sobie piknik — oznajmił kierowca.

— Przykro mi, ale to posiadłość prywatna.

— Ależ nie — odpowiedział, wymachując mi mapą pod nosem — to jest park narodowy Luberon.

— Ależ nie — odparłem — to jest Luberon — i wskazałem na góry.

— Ale tam nie mogę wjechać samochodem.

W końcu odjechał, parszając szwajcarskim oburzeniem i pozostawiając głębokie koleiny na terenie, który usiłowaliśmy zmienić w trawnik. Zaczął się sezon turystyczny.

W niedzielę wielkanocną niewielki parking we wsi był wypełniony, a żaden samochód nie miał miejscowej tablicy rejestracyjnej. Goście zwiedzali wąskie uliczki, zaglądając z ciekawością do cudzych domów i pozując do fotografii na tle kościoła. Młody człowiek, który spędza całe dnie, siedząc na progu obok *epicerie*, prosił każdego przechodzącego o dziesięć franków na telefon i zanosił zdobycz do kawiarni.

„Cafe du Progres” robi wszystko, co możliwe, żeby uniknąć malowniczości — i to z dobrym skutkiem. Kawiarnia wygląda jak koszmar senny dekoratora wnętrz, stoły i krzesła chwieją się i nie pasują do siebie, kolory ścian są ponure, toaleta parska i gulgocze często i hałaśliwie tuż obok obskurnej szafy chłodniczej z lodami. Właściciel jest burkliwy, a jego psy mają nieopisanie zmierzwioną sierść. Z oszklonego tarasu obok toalety klient ma jednak rozległy, malowniczy widok i jest to dobre miejsce na piwo oraz przyglądanie się grze światła na wzgórzach i wioskach, które rozciągają się ku Basses-Alpes. Tabliczka z odręcznym napisem ostrzega przed wyrzucaniem niedopałków z okna — rezultat skarg klientów restauracji na świeżym powietrzu na biegnącej poniżej ulicy — ale jeśli się przestrzega tego przepisu, nikt nie zakłóca spokoju. Regularni klienci tkwią w barze; *terrasse* jest dla turystów, i w wielkanocną niedzielę był zatłoczony.

Znaleźli się tam zdrowo wyglądający Holendrzy, w turystycznych butach i z plecakami; Niemki, uzbrojone w aparaty fotograficzne i obwieszone sztuczną biżuterią; paryżanie, eleganccy i pogardliwi, pilnie przyglądający się szklankom, czy nie ma na nich zarazków; Anglik w sandałach i

koszuli w paski, bez krawata, obliczający wakacyjne wydatki na kieszonkowym kalkulatorze, podczas gdy jego żona wypisywała na pocztówkach pozdrowienia dla sąsiadów z Surrey. Psy myszkowały pod stołami, szukając kostek cukru, co powodowało pełne niesmaku wzdrygnięcia higienicznie nastawionych paryżan. Piosenka Yves'a Montanda z radia prowadziła nieskuteczną batalię z efektami dźwiękowymi z ubikacji, a puste kieliszki po anyżówce stukały o barową ladę, kiedy miejscowi zaczęli odpływać do domu na *dejeuner*.

Przed kawiarnią zjechały się trzy samochody i gniewnie warczały na siebie. Gdyby jeden z nich cofnął się o dziesięć metrów, wszystkie trzy mogłyby przejechać, ale francuski kierowca uważa zrobienie komuś miejsca za moralną porażkę, podobnie jak czuje się moralnie zobowiązany do parkowania w miejscu, gdzie powoduje maksimum niewygód, oraz do wyprzedzania na zakrętach z brakiem widoczności. Mówi się, że Włosi są niebezpiecznymi kierowcami, ale w konkursie na naprawdę zabójcze szaleństwo na szosie postawiłbym na Francuza pędzącego po drodze numer NI00, spóźnionego i głodnego.

Wracałem ze wsi i tuż przede mną wydarzył się pierwszy wypadek w tym sezonie. Stary, biały peugeot uderzył tyłem w drewniany słup telegraficzny z dostateczną siłą, żeby rozłupać go na pół. Nie dostrzegłem żadnego innego pojazdu, droga była sucha i prosta jak strzełił. Trudno było sobie wyobrazić, jak tył samochodu i słup mogły się zderzyć z taką prędkością. Na środku drogi stał młody człowiek, drapiąc się w głowę. Wyszczerezył zęby, kiedy przystanąłem.

Zapytałem, czy nic mu się nie stało.

— Mnie nic — odpowiedział — ale obawiam się, że samochód jest *foutu*. — Popatrzyłem na słup telegraficzny, nachylony nad autem i przytrzymywany w tej pozycji tylko przez napięte druty. Słup także był *foutu*.

— Musimy się pośpieszyć — powiedział młody człowiek. — Nikt nie może się dowiedzieć. — Przyłożył palec do ust. — Czy nie podwiózłby mnie pan do domu? To tu, zaraz. Potrzebny mi traktor. — Wsiadł do samochodu i przyczyna wypadku stała się oczywista: roztaczał wokół siebie zapach, jakby go marynowano w *ricardzie*. Wyjaśnił mi, że samochód trzeba zabrać szybko i w tajemnicy. Gdyby poczta dowiedziała się, że za-

atakował jeden z jej słupów telegraficznych, kazano by mu za to zapłacić. — Nikt nie może się dowiedzieć — powtórzył i czknał dwukrotnie dla podkreślenia swoich słów.

Wysiadł, a ja pojechałem do domu. Pół godziny później wróciłem, by sprawdzić, czy samochód udało się cichaczem usunąć, ale tkwił jeszcze na miejscu wypadku. Podobnie jak i grupa wieśniaków, hałaśliwie dyskutująca. Podobnie jak i dwa inne auta oraz traktor blokujący drogę. Kiedy przyglądałem się temu wszystkiemu, podjechał inny samochód, kierowca zatrąbił, domagając się, żeby traktor ustąpił mu z drogi. Traktorzysta wskazał wrak samochodu i wzruszył ramionami. Klakson znów się odezwał, ale tym razem kierowca nie puścił przycisku, dźwięk trwał, odbijał się echem od gór i musiał być słyszalny w Menerbes, o dwa kilometry dalej.

Pół godziny trwało zamieszanie, nim peugeotą wyciągnięto w końcu z rowu i sekretna kawalkada znikła, udając się w kierunku miejscowego warsztatu samochodowego, pozostawiwszy słup złowieszczo skrzypiący na wietrze. W następnym tygodniu zjawili się ludzie z poczty, żeby go wymienić, co ściągnęło niewielką grupkę gapiów. Pocztowcy zapytali jednego z wieśniaków, co się stało. — Któż to wie? — padła odpowiedź. — Może korniki?

Nasz paryski przyjaciel z niedowierzaniem przyglądał się swojej pustej szklaneczce, jakby wino wyparowało, kiedy nie patrzył na nie. Nalałem mu ponownie. Rozsiadł się w fotelu, z twarzą wystawioną ku słońcu.

— W Paryżu wciąż jeszcze mamy włączone ogrzewanie — powiedział i wypił łyk orzeźwiającego, słodkiego wina z Beaumes de Venise. — A ponadto od tygodni pada. Rozumiem, dlaczego wolicie to miejsce. Ale mnie by nie odpowiadało.

Kiedy się tak wygrzewał w słońcu po dobrym obiedzie, robił wrażenie, że miejsce bardzo mu odpowiada, ale nie próbowałem mu tego powiedzieć.

— Znienawidziłbyś je — odrzekłem, zamiast protestować. — Dostałbyś zapewne raka skóry od słońca i marskości wątroby od nadmiaru wina, a jeślibyś jakimś cudem czuł się dobrze, brakowałoby ci teatru. A zresztą, co byś tu robił całe dni?

Popatrzył na mnie zezem z sennym wyrazem twarzy i włożył okulary przeciwsłoneczne.

— Właśnie — powiedział.

Był to urywek znanej już nam litanii:

— Czy nie tęsknicie za przyjaciółmi?

— Nie. Przyjeżdżają nas odwiedzić.

— Nie brak wam angielskiej telewizji?

— Nie.

— Musi być coś angielskiego, za czym tęsknicie.

— Tak, dżem pomarańczowy.

Dopiero wtedy następowało zasadnicze pytanie, zadawane tonem na poły żartobliwym, na poły poważnym: co wy tu robicie cały dzień? Nasz przyjaciel z Paryża sformułował je inaczej.

— Nie nudzicie się tutaj?

Nie nudziliśmy się. Nie mieliśmy na to czasu. Osobliwości francuskiego życia wiejskiego wydawały się nam interesujące i zabawne. Cieszyliśmy się stopniową przebudową domu, tak żeby odpowiadał naszemu sposobowi życia. Mieliśmy ogród, który należało zaplanować i obsadzić roślinami, zamierzaliśmy zbudować placyk do gry w *boules*, nauczyć się języka, były wsie, winnice i targi do eksploracji — dni miały dostatecznie szybko nawet bez dodatkowych urozmaiceń, a tych nie brakowało. Zwłaszcza poprzedni tydzień w nie obfitował.

Zaczął się w poniedziałek od wizyty Marcela, naszego listonosza. Był rozgniewany i ledwie przywitawszy się z nami, zapytał ostrym tonem, gdzie ukryłem skrzynkę na listy. Musi obejść jeszcze wiele domów, jest niemal południe, jak mogę oczekiwać, że dostarczy pocztę, skoro każe mu się bawić w *cache-cache**⁴² ze skrzynką na listy? Ale myśmy jej nigdzie nie ukrywali. O ile wiedziałem, znajdowała się na końcu naszego podjaz-

⁴² *w chowanego

du, mocno osadzona na stalowym słupku. — Non — oznajmił listonosz — nie ma jej tam. — Nie pozostało nam nic innego jak pójść na koniec podjazdu i stracić pięć minut na bezowocne przeszukiwanie krzewów na wypadek, gdyby miało się okazać, że słupek został przewrócony. Nie było żadnego śladu skrzynki, prócz niewielkiej dziury w ziemi po słupku. — *Voilà!* — triumfował listonosz. — Tak, jak mówiłem. — Trudno mi było uwierzyć, że ktoś mógł ukraść skrzynkę na listy, ale on wiedział lepiej. — To całkiem normalne — oznajmił. — Ludzie tutaj są *maifini*. — Spytałem, co to znaczy. — Stuknięci.

Wróciliśmy do domu, żeby poprawić listonoszowi humor szklaneczką wina i omówić założenie nowej skrzynki, którą był gotów mi sprzedać. Uzgodniliśmy, że powinna być wbudowana w ocembrowanie starej studni, na regulaminowej wysokości siedemdziesięciu centymetrów nad ziemią, tak żeby listonosz mógł wrzucać do niej pocztę bez konieczności wysiadania ze swego samochodu. Oczywiście należało obejrzeć studnię i dokonać pomiarów, i zanim to zrobiliśmy, była już pora na obiad. Zajęcia służbowe zostały zawieszane do drugiej po południu.

Kilka dni później wywołał mnie z domu dźwięk klaksonu. Psy kręciły się wokół nowego białego mercedesa. Kierowca nie miał zamiaru porzucić bezpiecznego schronienia we wnętrzu kabiny, lecz zaryzykował otworenie okna do połowy. Zajrzałem i zobaczyłem parę brązowoskórych, drobnych ludzi, uśmiechających się do mnie nerwowo. Pochwalili moje psy, że są takie ostre, i poprosili o pozwolenie na wyjście z samochodu. Obydwoje byli ubrani po miejsku, mężczyzna w garniturze o eleganckim kroju, jego żona w płaszczu, kapeluszu i lakierkach.

Jak to dobrze, że zastali mnie w domu — oświadczyli — i jaki to piękny dom. Czy dawno tu mieszkam? Nie? W takim razie na pewno będę potrzebował paru prawdziwych wschodnich dywanów. To doprawdy mój szczęśliwy dzień, bo akurat wracają z dużej wystawy dywanów w Awinionie i przypadkowo zostało im kilka pięknych egzemplarzy. Zanim zawiozą je do Paryża, gdzie znawcy po prostu się na nie rzuca, zdecydowali się na przejażdżkę po okolicy i los przywiódł ich do naszego domu. Żeby uczcić tę pomyślną okoliczność, są gotowi pozwolić mi na dokonanie wyboru spośród swoich najwspanialszych skarbów i sprzedać wybrane obiekty za cenę, którą określili jako bardzo interesującą.

Podczas gdy wymuskany mały człowieczek obwieszczał mi te dobre nowiny, jego żona rozładowywała dywany z samochodu i układała je artystycznie wzdłuż podjazdu, robiąc głośne uwagi nad każdym z nich: „Och, jakie to cudo!” albo: „Proszę zobaczyć te kolory w słońcu!” i „Och, tego to mi będzie naprawdę żal!” Przydreptała z powrotem do nas z błyskiem lakierków i oboje popatrzyli na mnie wyczekująco. Sprzedawcy dywanów nie cieszą się w Prowansji dobrą opinią i określić kogoś jako *marchand de tapis*, to jakby dać do zrozumienia, że w najlepszym razie jest to ktoś niebudzący zaufania, a w najgorszym, że potrafiłby skraść gorset spod sukni twojej babki. Mówiono mi też, że wędrowni sprzedawcy dywanów często są tylko zwiadowcami, przeprowadzającymi rozpoznanie terenu dla swoich wspólników — włamywaczy. Ponadto istnieje zawsze prawdopodobieństwo, że dywany są kradzione bądź fałszywe.

Ale nie wyglądały na fałszywe i był wśród nich jeden mały dywanik, który bardzo mi się spodobał. Zrobiłem błąd i przyznałem się do tego. Madame spojrzała na męża z dobrze wyćwiczonym zaskoczeniem. — Zdumiewające! — wykrzyknęła. — Co za oko! To bezdyskusyjnie nasz ulubiony dywan! Ale dlaczego nie miałby pan wziąć również czegoś większego? — Powiedziałem, że niestety nie mam przy sobie pieniędzy, ale zostało to potraktowane jako drobna i przejściowa niedogodność. Zawsze mogę uregulować rachunek później, ze znaczną zniżką przy zapłacie gotówką. Popatrzyłem ponownie na dywanik. Jeden z psów ułożył się na nim i lekko pochrapywał. Madame zawodziła z zachwytem: — Widzi monsieur? *Toutou**⁴³ wybrał go dla pana. — Poddąłem się. Po trzech minutach targów, bardzo niefachowych z mojej strony, początkowa cena spadła do połowy, i poszedłem po książeczkę czekową. Polecili mi nie wpisywać, na kogo ma być czek, i obserwowali mnie z bliska, gdy wypełniałem blankiet. Z obietnicą powrotu za rok wyminęli z wolna nasz nowy dywanik ze śpiącym psem. Madame uśmiechała się i machała po królewsku ręką ze swojego tronu z dywanów. Ich wizyta zajęła mi cały ranek.

Ostatnia atrakcja zamknęła tydzień przykrą nutą. Przyjechała ciężarówka z dostawą żwiru i obserwując, jak cofa się na miejsce, które kierowca wybrał do zrzucenia ładunku, zobaczyłem, że tylne koła nagle za-

⁴³ *Kochany piesek

padają się w ziemię. Rozległ się trzask i ciężarówka przechyliła się do tyłu. Przenikliwy, niedający się z niczym pomylić smród nappełnił powietrze. Kierowca wysiadł, żeby zbadać szkody, i z mimowolną ścisłością wypowiedział jedno, najbardziej stosowne na tę okazję, słowo: — *Merde!* — Wjechał na pokrywę szamba.

— Widzisz więc — powiedziałem do naszego paryskiego gościa — tak czy owak, nigdy nie mamy ani chwili na nudę.

Nie zareagował, więc wyciągnąłem rękę i zdjąłem mu okulary przeciwsłoneczne. Słońce świecące wprost w oczy obudziło go z drzemki.

— Co mówiłeś?

TLR

Maj

Le premier Mai zaczął się prześlicznie, pięknym wschodem słońca, a ponieważ jest to święto narodowe, postanowiliśmy uczcić je na sposób francuski, to znaczy hołdując letnim sportom i uruchamiając nasze rowery.

Dzielniejsi i poważniej podchodzący do tej dyscypliny rowerzyści trenowali już od tygodni, chronieni przed wiosennym wiatrem grubymi czarnymi dresami i maskami na twarzy, ale teraz nawet dla tak niezahartowanych jak my amatorów powietrze było dostatecznie ciepłe i mogliśmy wystąpić w szortach i swetrach. Kupiliśmy dwa lekkie, ale wytrzymałe wehikuły w firmie „Velos de Qualite” w Cavaillon, należącej do pewnego dżentelmena o nazwisku Edouard Cunty — i zapragnęliśmy dołączyć do barwnych grup z miejscowych klubów kolarskich, które śmigały z wdziękiem i bez widocznego wysiłku tam i z powrotem po bocznych, wiejskich drogach. Sądziliśmy, że nasze nogi, zaprawione długimi, pieszymi, zimowymi wędrówkami, będą w dostatecznie dobrej kondycji, żeby nam pozwolić na nieśpieszną, dwudziestokilometrową przejażdżkę do Bonnieux i dalej do Lacoste — godzinę lekkiego treningu dla rozruszania się, nic nadto wyczerpującego.

Początkowo jazda nie sprawiała nam trudności, choć wąskie, twarde siodełka szybko dały się nam we znaki i zrozumieliśmy, dlaczego niektórzy rowerzyści podkładają sobie w spodenkach funt rumsztyku jako amortyzator między kością ogonową a drogą. Ale przez pierwsze parę kilometrów nie było nic do roboty, tylko śmigać po szosie i podziwiać widoki. Dojrzewały czereśnie, zimowe szkielety winorośli znikły pod okrywą błyszczących liści, góry tonęły w soczystej, a zarazem stonowanej zieleni. Opony wydawały stały szum i niekiedy dolatywał nas zapach rozmarynu, lawendy albo dzikiego tymianku. Jazda na rowerze była bardziej upajająca niż pieszy spacer, cichsza i zdrowsza niż jazda samochodem, niezbyt męcząca i w sumie cudowna. Dlaczego nie robiliśmy tego wcześniej? Dlaczego nie jeździliśmy na rowerach co dzień?

Nasza euforia trwała aż do podjazdu pod górę przed Bonnieux. Mój rower nagle nabrał ciężaru. Kiedy stromizna się zwiększyła, mięśnie ud zaczęły protestować przeciw zwiększonemu wysiłkowi, a grzbiet, nieprzywykły do pozycji rowerzysty, rozboleł. Zapomniałem o urokach natury i zacząłem żałować, że nie mam befsztyka w szortach. Zanim dotarliśmy do wsi, nawet oddychanie stało się bolesne.

Kobieta, która prowadzi „Cafe Clerici”, stała w drzwiach z rękami wspartymi na obfitych biodrach. Popatrzyła na dwie ciężko dyszące postacie z zaczerwienionymi twarzami, pochylone nad kierownicami rowerów, i zawołała: — *Mon Dieu! Tour de France* wcześniej się zaczął w tym roku! — Przyniosła nam piwo i rozsiedliśmy się komfortowo na krzesłach dostosowanych do kształtu ludzkich pośladków. Lacoste wydawało się nam teraz bardzo dalekie.

Droga na wzgórze, do ruin zamku markiza de Sade, wije się, jest długa i stroma, i jazda stała się dla nas śmiertelną udręką. W połowie trasy, wyczerpani i zniechęceni, usłyszeliśmy chrzęst przerzutki — wyprzedził nas inny rowerzysta: opalony, żylasty mężczyzna, wyglądający na jakieś sześćdziesiąt pięć lat. — *Bonjour* — zawołał wesoło. — *Bon velo!* — Pomknął w górę i wkrótce zniknął nam z oczu. Posuwaliśmy się z trudem dalej, ze zwieszonymi głowami, z piekącymi mięśniami ud, żałując, że połakomiliśmy się na piwo.

Stary zjechał ze wzgórza i zawrócił, żeby nam towarzyszyć. — *Courage!* — powiedział, nawet niezdyszany — *cest pas loin. Allez!**⁴⁴ — Dopełował z nami do Lacoste, jego chude, stare nogi, ogolone na wypadek przewrócenia się i otarcia skóry, poruszały się rytmicznie, jak tłoki w cylindrach.

Opadliśmy na krzesła na tarasie kolejnej kawiarni, skąd był widok na dolinę. Większa część drogi powrotnej wypadała w dół, więc porzuciłem zamysł wezwania pogotowia ratunkowego. Stary zamówił likier miętowy *frappe**⁴⁵ i powiedział nam, że od rana przejechał już trzydzieści kilometrów i do południa przejedzie jeszcze dwadzieścia. Pogratulowaliśmy mu

⁴⁴ *Odwagi! To niedaleko. Śmiało!

⁴⁵ *mrożony

sprawności fizycznej. — To już nie to, co kiedyś — odpowiedział. — Kiedy przekroczyłem sześćdziesiątkę, musiałem zrezygnować z wjeżdżania na Mont Ventoux. Teraz to już tylko takie małe *promenades*. — Nikła satysfakcja, jaką nam sprawiło wjechanie na pagórek, całkowicie wyparowała.

Jazda powrotna była łatwiejsza, ale dojechaliśmy do domu zgrzani i obolali. Zsiadliśmy z rowerów i na sztywnych nogach poszliśmy do basenu, zrzucając po drodze ubranie. Wskoczyliśmy do wody i znaleźliśmy się w niebie. Wylegając się potem na słońcu ze szklanką wina postanowiliśmy, że jazda na rowerze będzie naszą regularną letnią rozrywką. Musiało jednak upłynąć nieco czasu, zanim przestaliśmy reagować wzdrygnięciem na myśl o siodełku.

Pola wokół naszego domu wypełniały się codziennie postaciami, które posuwały się metodycznie i powoli, pieląc winnice, opryskując czereśnie i wzruszając motyką piaszczystą glebę. Nic nie robiono w pośpiechu. W południe praca ustawała na drugie śniadanie w cieniu drzew i przez dwie godziny jedynymi dolatującymi do nas dźwiękami były strzępki dalekich rozmów, które w spokojnym powietrzu niosły się setki metrów.

Faustin spędzał większość swego czasu na naszych polach. Przyjeżdżał z psem i traktorem tuż po siódmej i zwykle tak wszystko urządzał, żeby w porze drugiego śniadania kończyć pracę w pobliżu naszego domu — na tyle blisko, by móc usłyszeć brzęk butelek i szklanek. Normalną dawką była jedna szklaneczka dla towarzystwa i dla spłukania kurzu, a jeśli wizyta przeciągała się na dwie szklaneczki, oznaczało to jakiś interes — krok naprzód w naszej rolniczej współpracy, nowe posunięcie, które przeżuwał w myślach w ciągu długich godzin spędzanych wśród winorośli. Nigdy nie przedstawił sprawy wprost, lecz krążył ostrożnie wokół niej jak krab.

— Czy lubi pan króliki?

Znałem go już na tyle, by wiedzieć, że nie chodzi mu o wdzięk królików jako domowych ulubieńców. Potwierdził moje podejrzenia, gładząc się po brzuchu i mrużąc z uznaniem o *civets i pates* ^{*46}. Jednak kłopot z

⁴⁶ *pasztetach

królikami — tłumaczył — to ich żarłoczność. Wszystko wpada w nie, jak w beczkę bez dna, całymi kilogramami. Przytakiwałem, ale ani w ząb nie mogłem się domyślić, na czym polega zbieżność interesów wiecznie głodnych królików i naszych.

Faustin wstał i przywołał mnie do drzwi na dziedziniec. Wskazał na dwa terasowane poletka. — Lucerna — wyjaśnił. — Króliki ją uwielbiają. Do jesieni może pan mieć z tych poletek trzy pokosy. — Moja znajomość miejscowej flory była dalece niekompletna i myślałem, że poletka zarosły jakimś rodzajem prowansalskiego zielska, które miałem zamiar wyplenić. Całe szczęście, że tego nie zrobiłem — króliki Faustina nigdy by mi tego nie wybaczyły. Był to nieoczekiwany sukces ogrodnictwa przez zaniechanie. Na wypadek, gdybym czegoś nie zrozumiał, Faustin pomachał swoimi okularami w kierunku poletek i powtórzył: — Króliki uwielbiają lucernę. — Wydał dźwięk przypominający skubanie trawy. Powiedziałem mu, że może wziąć tyle, ile jego króliki zdołają zjeść, i przestał skubać.

— *Bon.* Na pewno jej pan nie potrzebuje? — Załatwiwszy swoją sprawę, poczłapał do traktora.

Faustin jest powolny w wielu rzeczach, ale szybki we wdzięczności. Następnego dnia wrócił wieczorem z olbrzymim bukietem szparagów, porządnie związanych czerwono-biało-granatową wstążeczką. Jego żona Henriette podążała za nim z motyką, kłębkim sznurka i cebrzykiem pełnym flanc lawendy. — Powinny być posadzone już dawno temu — powiedziała — ale kuzyn dopiero teraz przywiózł je z Basses-Alpes. Trzeba je natychmiast wetknąć do ziemi.

Praca została — jak nam się wydało — dość niesprawiedliwie podzielona. Faustin napinał sznurek i popijał anyżówkę; Hen—riette wywijala motyką, robiąc dołki w odległości rączki od motyki. Oferty jakiegokolwiek pomocy odrzucono. — Ona do tego przywykła — oznajmił Faustin z dumą, podczas gdy w zapadającym zmierzchu Henriette odmierzała odstęp, kopała dołki i sadiła krzaczki lawendy. Roześmiała się. — Osiem godzin takiego sadzenia i człowiek śpi jak niemowlę. — W pół godziny robota była skończona: dla odgraniczenia fabryki lucerny dla królików powstał pas rozmieszczonych z nienaganną regularnością pięćdziesięciu krzacz-

ków, które w ciągu sześciu miesięcy osiągną rozmiary jeża, a w dwa lata wyrosną do kolan.

Cokolwiek planowaliśmy na obiad, zostało zapomniane i przygotowaliśmy szparagi. Było tego za dużo na jeden posiłek, nie mogłem obiema dłońmi objąć pęczka, związanego patriotyczną trójkolorową wstążeczką z wydrukowanym nazwiskiem i adresem Faustina. Jak nam powiedział, we Francji obowiązuje przepis, że tożsamość producenta musi być w taki właśnie sposób uwidoczniona, i mogliśmy oczekiwać, że pewnego dnia, kiedy nasza plantacja szparagów zacznie przynosić plony, będziemy mieli podobną, naszą własną wstążeczkę.

Blade pędy były grube jak kciuki, delikatnie zabarwione i miały zygawkowaty wzorek na czubkach. Jedliśmy je na ciepło, z przyrumienionym masłem. Do tego był chleb, upieczony tego popołudnia w starej *boulangerie* w Lumieres. Popijaliśmy lekkim czerwonym winem z winnic w naszej dolinie. Każdym kęsem popieraliśmy miejscowe rolnictwo.

Przez otwarte drzwi można było słyszeć rechot żaby, naszej rezydentki, i niekończące się trele słowika. Ostatnią szklaneczkę wina wypiliśmy na świeżym powietrzu, przypatrując się nowej rabatce lawendy, podczas gdy psy grzebały w lucernie w poszukiwaniu myszy. Króliki będą miały ucztę tego lata i jak obiecywał Faustin, tym smaczniejsze okażą się zimą. Uświadomiwszy sobie, że zaczynamy mieć taką samą obsesję na punkcie jedzenia jak Francuzi, wróciliśmy do domu, żeby zająć się niedokończoną sprawą pewnego koziego sera.

Bernard, *pisciniste*, przyniósł nam prezent i montował go z ogromnym entuzjazmem. Był to pływający fotel do basenu, z półeczką na drinki. Przyjechał tu kawał drogi, aż z Florydy, z Miami, które było zdaniem Bernarda stolicą świata, jeśli chodzi o wyposażenie basenów. — Francuzi nie znają się na tym — oznajmił z lekceważeniem. — Niektóre firmy robią nadmuchiwane poduszki, ale jak można pić na pływającej poduszce? — Przykręcił ostatnią motylkową nakrętkę na ramie i cofnął się, by z podziwem przyjrzeć się fotelowi — jaskrawej kombinacji aluminium, plastiku i styropianu — w całym jego amerykańskim blichtrze. — Gotowe! Szklaneczka tu wchodzi, w to zagłębienie. Odpoczynek z pełnią wygod! *C'est une*

*merveille**⁴⁷. — Spuścił fotel na wodę, ostrożnie, by nie ochlapać różowej koszuli i białych spodni. — Musicie państwo wyciągać go na noc — ostrzegł. — Wkrótce zjawią się tu Cyganie na zbiór czereśni. Kradną wszystko, co się nawinie.

To nam przypomniało, że mieliśmy zamiar ubezpieczyć dom, ale nie mogłem sobie wyobrazić, żeby jakakolwiek firma zaryzykowała ubezpieczenie domu, w którym budowlani wykuwają dziury w ścianach. Bernard z przerażeniem ściągnął okulary przeciwsłoneczne. Czyżbyśmy nie wiedzieli? W Vaucluse jest wyższy wskaźnik włamań niż gdziekolwiek indziej we Francji z wyjątkiem Paryża. Popatrzył na mnie tak, jakbym popełnił jakieś niezwykle szaleństwo. — Musi pan mieć ubezpieczenie natychmiast. Przyślę panu człowieka dziś po południu. Niech pan pozostaje *en garde*, póki nie przyjdzie.

Uznałem, że Bernard nieco dramatyzuje, ale on sprawiał wrażenie w pełni przekonanego, że bandy włamywaczy czają się w pobliżu i tylko czekają na moment, kiedy wybierzemy się do wiejskiego rzeźnika — żeby podjechać wozem meblowym i ogołocić dom do czysta. Nie dalej jak w ubiegłym tygodniu, powiedział nam, znalazł swój samochód na podnośniku przed swoim własnym domem, pozbawiony wszystkich czterech kół. Ci ludzie to *salauds**⁴⁸.

Jednym z powodów, oprócz zwykłego lenistwa, dla których zaniedbaliśmy ubezpieczenia domu, była nasza niechęć do towarzystw asurancyjnych, z ich kruczkami prawnymi, wybiegami, okolicznościami szczególnymi i dodatkowymi klauzulami drobnym, nieczytelnym drukiem. Jednak Bernard miał słuszość. Liczenie na szczęście byłoby głupotą. Z rezygnacją zgodziliśmy się na spędzenie popołudnia z nudziarzem w szarym garniturze, który każe nam założyć zamek w lodówce.

Przed wieczorem w kłębach kurzu zajechał samochód. Kierowca najoczywiściej musiał pomylić adres. Był młody, przystojny, ciemnowłosy, olśniewający w swoim stroju saksofonisty z lat pięćdziesiątych — luźna marynarka o szerokich ramionach, przetykana błyszczącą nitką, żółto-

⁴⁷ *To cudo

⁴⁸* łajdacy

lona koszula, obszerne spodnie, zwężające się u kostek, granatowe zamaszowe pantofle na grubych podszwach z jasnej gumy, przeblysk turkusowych skarpetek.

— Fructus, Thierry. *Agent d'assurance*. — Wszedł do domu sprężystym, zwawym krokiem. Niemal oczekiwałem, że zaczniesz strzelać palcami i wykona parę cyrkowych sztuczek na podłodze. Kiedy ochłonąłem ze zdumienia, zaproponowałem mu piwo, a on usiadł i pozwolił mi paść oczy mieniającą się barwą swoich skarpetek.

— *Une belle mesong*. — Miał silny prowansalski akcent, który dziwnie kontrastował z jego strojem i który podziałał na mnie uspokajająco. Rozmowa była poważna i profesjonalna. Zapytał, czy mieszkamy w tym domu przez cały rok; wysoki wskaźnik włamań w Yaucluse, jak powiedział, był po części spowodowany dużą liczbą posesji letniskowych. Kiedy dom stoi pusty przez dziesięć miesięcy w roku, cóż... — wywatowane ramiona jego marynarki uniosły się wymownym gestem. Historie, jakie się słyszy w jego zawodzie, sprawiają, że człowiek ma ochotę zamieszkać w kasie pancerniej.

Ale to nie dotyczyło nas. My mieszkaliśmy tu stale. I co więcej, mieliśmy psy. To dobrze, i zostanie to uwzględnione przy obliczaniu stawki ubezpieczeniowej. Czy psy są groźne? Jeśli nie, można je wytresować. Znał człowieka, który potrafi pobudzić mordercze instynkty u pudła.

Zanotował coś porządnym, drobnym pismem i skończył swoje piwo.

Poszliśmy na obchód domu. Zaaprobował masywne drewniane okiennice i solidne stare drzwi, ale skrzywił się na widok małego okienka - *fenestron* — o boku nie przekraczającym trzydziestu centymetrów. Dzisiejszy zawodowy włamywacz, tłumaczył, często pracuje jak niegdyś wiktoriańscy kominiarze — posyłając dziecko przez otwór, przez który nie przecisnę się dorosły. Ponieważ znajdowaliśmy się we Francji, rozmiar otworu dostępnego dla młodocianego rabusia był określony urzędowo: powyżej dwunastu centymetrów. Uznano, że przez węższy otwór dziecko się nie przedostanie. Monsieur Fructus nie wiedział, jak to wyliczono, ale nasze okienko musiało być zakratowane, żeby stało się niedostępne nawet dla zagłodzonego pięciolatka.

Po raz drugi tego dnia wspomniano o niebezpieczeństwie ze strony wędrownych zbieraczy czereśni — Hiszpanie czy Włosi, powiedział monsieur Fructus, którzy pracują za trzy franki od kilograma, dziś tu, jutro tam, są poważnym zagrożeniem. Ostrożności nigdy za wiele. Obiecałem, że będę uważał i jak najszybciej zabarykaduje okienko, oraz zapowiem psom, że mają być groźne. Uspokojony, odjechał wprost w zachodzące słońce z rykiem samochodowego, stereofonicznego radia. Jego ulubieńcem był Bruce Springsteen.

Zbieracze czereśni zaczęli budzić w nas niezwykłą fascynację.

Chcieliśmy obejrzeć tych drani o lepkich palcach; mogli spaść na nas lada dzień, gdyż czereśnie były już niewątpliwie dojrzałe. Wiedzieliśmy to. Jadaliśmy teraz śniadania na małym tarasie, wystawionym na poranne słońce, o dwadzieścia metrów od starego drzewa, uginającego się pod ciężarem owoców. Gdy żona parzyła kawę, ja zbierałem czereśnie. Były niemal czarne, orzeźwiający i soczyste, i raczyliśmy się nimi obficie na pierwsze danie.

Radio grające wczesnym rankiem gdzieś pomiędzy domem a drogą uświadomiło nam, że zaczął się regularny zbiór. Psy pobiegły zbadać sprawę, jeżąc się i hałasując z poczuciem własnej ważności, a ja podążyłem za nimi, spodziewając się znaleźć bandę śniadoliczych przybyszów i ich dzieci złodziejasków. Liście drzew skrywały zbieraczy od pasa w górę. Mogłem jedynie zobaczyć kilka par nóg balansujących na dwuramiennych drewnianych drabinach i wielki brązowy księżyc twarzy pod słomianym kapeluszem, wystający spośród zieleni.

— *Sont bonnes, les cerises**⁴⁹. — Wysunął się ku mnie palec z parą zwisających z niego czereśni. Palec należał do Faustina. On i Henriette zdecydowali się zebrać owoce sami przy pomocy zgromadzonych krewnych, ze względu na wysokie płace, jakich domagali się wędrowni zbieracze. Ktoś nawet żądał pięciu franków od kilograma! Niech pan sobie wyobrazi!

⁴⁹ *Pyszne są te czereśnie.

Spróbowałem sobie wyobrazić: dziesięć godzin pracy dziennie w niewygodnej pozycji na drabinie, ataki os, noce spędzane w jakiejś stodole lub we wnętrzu półciązarówki — pięć franków nie wydało mi się wygórowaną płacą.

Ale Faustin był nieustępliwy. To był rozbój w biały dzień, *mais enfin*, czego można oczekiwać po wędrownych zbieraczach? Faustin spodziewał się dwóch ton owoców dla fabryki dżemu w Apt, a dochód miał zostać w rodzinie.

Przez kilka dni sady były pełne zbieraczy wszelkich rozmiarów i postaci. Pewnego wieczora zatrzymałem się, żeby podwieźć do Bonnieux dwóch z nich. Byli to studenci z Australii, czerwoni od słońca i poplamieni czereśniowym sokiem. Wyczerpani, skarżyli się na godziny pracy, męczącą robotę i sknerstwo francuskich wieśniaków.

— Cóż, ale przynajmniej zobaczycie kawałek Francji.

— Francji? — pozalił się jeden z nich. — Oglądam jedynie korony czereśniowych drzew.

Byli zdecydowani wracać do Australii z kiepskimi wspomnieniami z pobytu w Prowansji. Nie podobali im się miejscowi ludzie. Podejrzliwie odnosili się do jedzenia. Francuskie piwo powodowało u nich rozstrój żołądka. Krajobraz był zbyt ograniczony jak na australijskie standardy. Nie mogli uwierzyć, że świadomie się tu osiedliłem. Próbowałem im wyjaśnić powody, ale najwyraźniej mówiliśmy o dwóch różnych krajach. Wysiedli koło kawiarni, w której mieli spędzić cały wieczór tęskniąc za Australią. Byli to jedyni niezadowoleni Australijczycy, jakich spotkałem w życiu, i sprawiło mi przykrość, że miejsce, które tak kocham, zostało tak spostpowane.

Pocieszył mnie Bernard. Poszedłem do jego biura w Bonnieux z tłumaczeniem listu, który otrzymał od klienta z Anglii. Bernard, otwierając drzwi, zanosił się od śmiechu.

Jego przyjaciela Christiana, a naszego architekta, poproszono właśnie o przeprojektowanie burdelu w Cavailon. *Naturellement*, niektóre wymagania były szczególne. Na przykład sprawą najwyższej wagi okazało się rozmieszczenie luster. Potrzebne były pewne urządzenia, normalnie nie-

obecne w przyzwoitych sypialniach. Bidety miały być ponad miarę obciążone pracą, musiały więc działać niezawodnie. Pomyślałem sobie o monsieur Menicuccim i jego *jeune*, usiłujących zakładać swoje krany i umywalki, podczas gdy za ich plecami akwizytorzy z Lille uganialiby się po korytarzach za skąpo odzianymi panienkami. Wyobraziłem sobie tynkarza Ramona, człowieka z tikiem w oku, wpuszczonego między owe *filles de joie*. Utkwiłby tam na resztę życia. Była to wspaniała perspektywa.

Niestety, powiedział Bernard, choć Christian uważał propozycję za interesujące wyzwanie dla architekta, nie zdecydował się jej przyjąć. Madame, która prowadziła firmę, żądała ukończenia remontu w absurdalnie krótkim terminie i nie miała zamiaru zamykać burdelu na ten czas, wymagając tym samym od pracowników niezwykłego hartu ducha. Nie miała też zamiaru płacić VAT-u, tłumacząc, że nie bierze podatku od swoich klientów, dlaczego więc ona miałaby go płacić? W końcu wynajęła „na czarno” paru rzemieślników renegatów, którzy wykonali fuchę szybko i byle jak, przepadła więc szansa, że fotografia burdelu w Cavaillon trafi na strony „Architectural Digest”. Tym gorzej dla potomności.

Odczuwaliśmy na własnej skórze, co to znaczy mieć ustawicznie gości. Awangarda przybyła na Wielkanoc, a inni zapowiadali się z wizytami aż do końca października. Na poły zapomniane zaproszenia, wystosowane w złudnym bezpieczeństwie zimy, teraz oblekały się w ciała, by smażyć się w słońcu, popijać i korzystać z noclegu. Na podstawie ilości oddawanej do prania bielizny panią w pralni nabrała przekonania, że prowadzimy hotel, a my przypominaliśmy sobie ostrzeżenia bardziej doświadczonych właścicieli dacz.

Nasi pierwsi goście najwidoczniej uczęszczali na kurs, jak być idealnym letnikiem w cudzym domu. Wynajęli sobie samochód, dzięki czemu nie domagali się, żebyśmy ich obwozili po okolicy. Sami zajmowali się sobą przez cały dzień, a wieczorem jedliśmy razem obiad. Wyjechali w terminie, jaki zapowiedzieli. Gdyby wszyscy goście byli tacy — myśleliśmy — lato minęłoby bardzo przyjemnie.

Jak się wkrótce przekonaliśmy, największe problemy stwarzało to, że nasi goście byli na wakacjach — a my nie. My wstawaliśmy o siódmej rano. Oni pozostawali w łóżkach aż do dziesiątej lub jedenastej, często koń-

cząc śniadanie tak późno, że ledwie mieli czas popływać w basenie przed *dejeuner*. My pracowaliśmy, podczas kiedy oni się opalali. Odświeżeni popołudniową drzemką, wieczorem ożywiali się, nastroszeni na życie towarzyskie, i wchodzili na wysokie obroty, podczas gdy my zasypialiśmy nad sałatkami. Moja żona, która jest z natury bardzo gościnna i żyje w ustawicznym panicznym lęku, że goście mogą być głodni, spędzała całe godziny w kuchni, a zmywanie naczyń przeciągało się do późnej nocy.

Niedziele miały odmienny przebieg. Wszyscy znajomi, którzy nas odwiedzali, chcieli zobaczyć jakiś niedzielny targ, a targi odbywają się wcześnie rano. Raz w tygodniu goście musieli wstać o tej samej porze co my. Z zaklejonymi od snu oczami i niezwykle spokojni, drzemali w samochodzie podczas dwudziestominutowej jazdy do Isle-sur-la-Sorgue na śniadanie w kawiarni z widokiem na rzekę.

Parkowaliśmy koło mostu i budziliśmy naszych przyjaciół. Poszli spać, niechętnie i wciąż jeszcze pełni werwy, o drugiej w nocy i jasne światło dnia miało szczególny wpływ na ich kaca: ukrywali się za ciemnymi okularami i wypijali ogromne ilości *café creme*. W mrocznym kącie baru *gendarme* ukradkiem łykał swoją anyżówkę. Mężczyzna sprzedający losy na loterię obiecywał błyskawiczne wzbogacenie się każdemu, kto zawahał się, przechodząc koło jego stolika. Dwaj nieogoleni po nocnej jeździe kierowcy ciężarówek rzucili się na swoje poranne befsztyki i *pommes frites* i wołali o więcej wina. Orzeźwiający zapach rzeki wnikał przez otwarte drzwi, a kaczki taplały się w wodzie, czekając na okruchy zmiatane z tarasu.

Droga na główny plac wiodła między dwoma rzędami młodych Cyganek o śniadej cerze, w opiętych, lśniących, czarnych spódniczkach; sprzedawały cytryny i długie warkocze czosnku, sycząc ze złością na konkurentki. Stragany były stłoczone wzdłuż ulicy całkiem przypadkowo — srebrna biżuteria obok płaskich klinów solonego dorsza, drewnianych beczek z błyszczącymi oliwkami, ręcznie plecionych koszyków, cynamonu, szafranu i wanilii, mgielki bukietów gipsówki, kartonu pełnego szczeniaków kundelków, okropnych koszulek z podobizną Johnny'ego Hallydaya, łososioworóżowych pasów i staników monsturalnych rozmiarów, prostego wiejskiego pieczywa i ciemnych glinianych miseczek.

Przez tłum na placu przeciskał się smukły, granatowoczarny Senegalczyk, obwieszony zegarkami cyfrowymi i autentycznie afrykańskimi ludowymi wyrobami ze skóry, produkowanymi w Hiszpanii. Tymczasem rozległ się warkot bębna. Mężczyzna w szpiczastym kapeluszu o ściętym denku, w towarzystwie pieska odzianego w czerwony kubrak, odchrząknął i przestawił swoje przenośne urządzenie nagłaśniające na nieznośny gwizd. Ponowny warkot bębna. — *Prix choc!*⁵⁰ Jagnięcina z *Sisteron! Charcuterie!*⁵¹ Flaki! Wybierzcie się natychmiast do *boucherie*⁵² Crasarda, na ulicy Carnota! *Prix choc!* — Znów pogmerał w swojej aparaturze i sprawdził coś na tabliczce. Był ruchomą miejską rozgłośnią, obwieszczając wszystko, od życzeń urodzinowych do programu miejscowych kin, łącznie z efektami muzycznymi. Chciałbym go poznać z Tonym od reklamy; mogliby ciekawie spędzić czas, porównując techniki ogłoszeniowe.

Trzej Algierczycy o pobrużdżonych brązowych twarzach stali, plotkując w słońcu, ze swoim obiadem zwisającym z ich rąk do góry nogami. Żywe kurczęta, które trzymali za stopy, miały w sobie coś fatalistycznego, jakby wiedziały, że ich godziny są policzone. Wszędzie, gdzie spojrzeliśmy, ludzie coś zajadali. Straganiarze podsuwali darmowe próbki — paczeczki ciepłej pizzy, różowe plasterki szynki, kawałeczki kiełbasy, poproszone ziołami i ostre od zielonej papryki, małe kostki nugatu z orzechami. Było to piekło dla człowieka na diecie. Nasi przyjaciele zaczęli dopypywać się o *dejeuner*.

Dzieliło nas od niego wiele godzin, a przedtem musieliśmy jeszcze zobaczyć niespożywcza część targu: *brocanteurs* z ich godną sroki kolekcją ułamków domowej historii, ocalonych ze strychów całej Prowansji. Islesur-la-Sorgue to od lat miasto sprzedawców staroci; jest tam koło stacji ogromny magazyn, gdzie ma stałe stoiska trzydziestu lub czterdziestu handlarzy i gdzie można znaleźć niemal wszystko, nie można tylko liczyć na szczególną okazję. Ale poranek był zbyt słoneczny na to, by go spędzić w mrokach magazynu, więc zostaliśmy pośród straganów na dworze pod pla-

⁵⁰*Rewelacyjnie niskie ceny!

⁵¹*Wędliny!

⁵²*sklepu rzeźniczego

tanami, gdzie sprzedawcy tego, na co chętnie mówią *haut bric-a-brac*, rozkładają swoje towary na stołach, krzesłach i wprost na ziemi lub zawieszają je na gwoździach, wbitych w pnie drzew.

Spłowiełe pocztówki w kolorze sepii i stare lniane fartuchy leżały obok peków nakryć stołowych, poobijanych emaliowanych tabliczek reklamujących środki przeczyszczające i pomadę do niesfornych wąsów, obok żelazek na duszę i nocników, broszek i tac w stylu Art Deco, pożółkłych tomików poezji i nieuniknionego krzesła w stylu Ludwika XIV, w doskonałym stanie z wyjątkiem brakującej nogi. W miarę jak zbliżało się popołudnie, ceny spadały i targi zaczynały się na serio. Moja żona, która potrafi się targować niemal profesjonalnie, uznała to za właściwy moment, by ruszyć do ataku. Już od jakiegoś czasu krążyła wokół małego gipsowego biustu Delacroix. Sprzedawca obniżył cenę do siedemdziesięciu pięciu franków i żona podeszła, żeby ubić interes.

— Ile pan naprawdę chce za to? — spytała.

— Naprawdę to chcę sto franków, madame. Ale wygląda na to, że tyle nie dostanę, a zbliża się pora *dejeuner*. Może go pani mieć za pięćdziesiąt.

Wstawiliśmy Delacroix do samochodu, skąd wyglądał zadumany przez tylne okno, i wespół z całą Francją pomyśleliśmy o rozkoszy stołu.

Jedną z charakterystycznych cech Francuzów, która nam się podoba i którą wręcz podziwiamy, jest ich zapał, z jakim wybierają się do restauracji z dobrą kuchnią, nawet jeśli znajduje się daleko. Jakość jedzenia ma większe znaczenie niż wszelkie niewygody, i żeby dobrze zjeść, Francuz jest gotów jechać ze ślinką napływającą mu do ust godzinę lub nawet dłużej. Umożliwia to utalentowanemu kucharzowi prosperowanie w miejscu, które można by uznać za skrajnie nieobiecujące. Restauracja, którą wybraliśmy, znajdowała się do tego stopnia na uboczu, że za pierwszym razem szukaliśmy jej według mapy.

Buoux trudno nawet nazwać wsią. Miejscowość ta, ukryta pośród wzgórz około dwudziestu kilometrów od Bonnieux, ma piętnaście czy dwadzieścia rozrzuconych domostw, starą siedzibę sołtysa, nowoczesny kiosk telefoniczny oraz oberżę de la Loube, stojącą na zboczu wzgórza z widokiem na piękną, pustą dolinę. W zimie znaleźliśmy to miejsce z nie-

jakim trudem, stopniowo tracąc zaufanie do mapy w miarę zagłębiania się w coraz dziksze okolice. Byliśmy tamtego wieczoru jedynymi klientami i siedzieliśmy przy stole przed kominkiem, na którym płonęły wielkie polana, podczas gdy wiatr szarpał okiennicami.

Trudno o większy kontrast pomiędzy tą srogą zimową nocą a upalną majową niedzielą. Kiedy minęliśmy zakręt drogi prowadzącej do gospody, zobaczyliśmy, że mały parking jest już zapełniony; jego połowę zajmowały trzy konie, uwiązane do zderzaka wiekowego citroena. Restauracyjny kot rozłożył się na rozgrzanych dachówkach, przyglądając się z zainteresowaniem kurczętom na sąsiedniej działce. Wzdłuż ścian szeroko otwartej szopy rozstawiono stoły i krzesła i słychać było szklany dźwięk napełniania wiader lodem.

Maurice, szef kuchni, wyszedł z czterema szklaneczkami brzoskwińowego szampana i zaprowadził nas do szopy, by nam pokazać ostatnią inwestycję. Był to stary otwarty powóz, z drewnianymi kołami i splekanymi, skórzanymi siedzeniami, dość duży, by pomieścić pół tuzina pasażerów. Maurice planował organizowanie wycieczek po Luberon w ciągniętych przez konie powozach, z postojami na posiłki, *bien sur*. Czy nie uważamy tego pomysłu za ciekawy? Czy nie wybralibyśmy się na taką przejażdżkę? Oczywiście, że się wybierzemy. Uśmiechnął się do nas nieśmiało, ale z zadowoleniem, i powrócił do swoich garnków.

Opanował sztukę gotowania, ale nie miał zamiaru zostać Bocuse'em wsi Buoux. Chciał mieć jedynie tylu klientów, żeby móc pozostać w swojej dolinie ze swoimi końmi. Powodzenie restauracji opierało się na dobrym, choć prostym jedzeniu — to, co klient dostawał, było warte jego pieniędzy — a nie na wzlotach gastronomicznej fantazji, które Maurice nazywał *cuisine snob*.

Był tylko jeden zestaw dań, za 110 franków. Młoda dziewczyna, która obsługiwała w dni świąteczne, przyniosła nam płaską wiklinową tacę i postawiła ją na środku stołu. Naliczyliśmy czternaście przystawek: karczochy, małe sardynki osmażane w naleśnikowym cieście, wonne *tabouleh**⁵³, solony dorsz w śmietanie, grzybki marynowane, młodziutkie kałamarnice,

⁵³ *potrawa rodem z Afryki Północnej, na bazie kaszy

tapenade, małe cebulki w sosie ze świeżych pomidorów, selery i ciecierzycy, rzodkiewki i drobniutkie pomidorki, małże na zimno. Na szczycie załadowanej tacy balansowały grube plastry pasztetu i korniszony, miseczki z oliwkami i papryka na zimno. Bułki miały delikatną, chrupiącą skórkę. W wiaderku z lodem znajdowało się białe wino, a w cieniu spoczywała butelka *Chateauneuf-du-Pape*.

Wszyscy inni klienci to Francuzi, ludzie z sąsiednich wiosek, odziani w czyste, ciemne, niedzielne ubrania, a jedno czy dwa modnie wyelegantowane stadła w jaskrawych strojach z butiku były tu najwyraźniej nie na swoim miejscu. Przy wielkim stole w kącie trzy pokolenia jednej rodziny kopiasto załadowały swoje talerze i życzyły sobie nawzajem *bon appetit*. Jedno z dzieci, sześciolatnie, ale już zapowiadające się na niewątpliwego smakosza, oznajmiło, że woli tutejszy pasztet od domowego, i poprosiło babkę o pozwolenie na spróbowanie jej wina. Pies rodziny tkwił cierpliwie obok malca, świadom jak wszystkie psy, że dzieciom spada ze stołu więcej jedzenia niż dorosłym.

Podano główne danie — różowe plastry jagnięciny, upieczonej z całymi ząbkami czosnku, młodą zieloną fasolkę i złocisty *galette* z ziemniaków i cebuli. Rozlano *Chateauneuf-du-Pape*, ciemne i idące do głowy, „wino całą gębą”, jak się wyraził Maurice. Porzuciliśmy plany czynnego wypoczynku po południu i ciągnęliśmy losy, komu przypadnie pływający fotel od Bernarda.

Ser, wilgotny w opakowaniu z liści winorośli, pochodził z Banon, a potem pojawił się deser, o trojkiej konsystencji i mieszanym zapachu: lody cytrynowe, ciasto czekoladowe i *creme anglaise* na wspólnym talerzu. Kawa. Kieliszek *marc* z Gigondas. Błogostan, hedonistyczne westchnienia. Gdzie jeszcze na świecie, zastanawiali się nasi przyjaciele, można zjeść tak dobrze i tak na luzie, w równie niewyszukanym otoczeniu? Może we Włoszech, ale właściwie prawie nigdzie. Nasi goście byli przyzwyczajeni do Londynu z jego przesadnie eleganckimi restauracjami, gdzie serwowano wymyślne jedzenie po groteskowych cenach. Powiedzieli nam, że porcja makaronu w Mayfair może kosztować więcej niż tu cały kilkudaniowy posiłek, jaki każdy z nas zjadł. Dlaczego w Londynie nie sposób zjeść dobrze i niedrogo? Pełni taniej poobiedniej mądrości doszliśmy do wniosku, że Anglicy jadają poza domem znacznie rzadziej niż Francuzi i

wtedy chcą, żeby to była imponująca uczta: pragną mieć wino w koszykach, miseczki do płukania palców, kartę dań obszerną jak powieść oraz rachunki, którymi mogliby się pochwalić przed znajomymi.

Podszedł Maurice i zapytał, czy nam smakowało. Przysiadł na chwilę, żeby zrobić obliczenia na skrawku papieru. *La douloureuse**⁵⁴ — powiedział, popychając go po stole. Rachunek wyniósł nieco ponad 650 franków, czyli mniej więcej tyle, ile zapłaciłoby się za elegancki lunch na dwie osoby w Fulham. Jeden z naszych przyjaciół zapytał Maurice'a, czy nigdy nie myślał, żeby się przenieść w łatwiej dostępne miejsce, na przykład do Awinionu czy choćby do Menerbes. Maurice potrząsnął przecząco głową. — Tu mi dobrze. Mam tu wszystko, czego mi trzeba do szczęścia. — Liczył, że będzie kucharzył w Buoux przez następne dwadzieścia pięć lat, a my mieliśmy nadzieję, że zachowamy dostatecznie dobre zdrowie, by móc sobie czasem podchmielić.

Na trasie do domu zauważyliśmy, że połączenie jedzenia z niedzielą wpływa uspokajająco na francuskiego kierowcę. Ma pełny żołądek. Ma wolne. Jedzie nieśpiesznie i nie kusi go dreszczyk emocji, jaki daje wyprzedzanie na zakręcie ze złą widocznością. Zatrzymuje się dla zaczerpnięcia świeżego powietrza i odlania się w przydrożnych krzakach, w jedności z naturą, i przyjaźnie kiwa przejeżdżającym samochodom. Jutro znów zostanie samochodowym kamikaze, ale dziś w Prowansji jest niedziela i należy rozkoszować się życiem.

Czerwiec

Lokalna reklama panoszyła się wszędzie. Każdy samochód zaparkowany w pobliżu targowiska na dłużej niż pięć minut stawał się celem ataku ruchliwych prowansalskich roznosicieli reklam, którzy miotali się od szyby do szyby i wpychali pod wycieraczki nieduże, ekscytujące ulotki. Wracając do samochodu nieodmiennie znajdowaliśmy łopocące komunikaty: zapierające dech informacje o niezwykłych atrakcjach, okazjach nie do pominięcia, obniżkach cen i egzotycznych usługach.

W Cavaillon miał się odbyć konkurs gry na akordeonie, z dodatkową atrakcją: pomiędzy występami miały nas zabawiać *Les Lovely Girls Adorablement Deshabillees (12 tableaux)**⁵⁵. Pewien supermarket rozpoczął *operation porc*, obiecując wszelkie możliwe fragmenty świńskiej anatomii po tak niskich cenach, że przecieraliśmy oczy ze zdumienia. Zapowiadano *bals dansants* i turnieje gry w *boules*, wyścigi rowerowe i pokazy psów, przenośne dyskoteki obsługiwane przez *disc jokeys*, pokazy sztucznych ogni i recitale organowe. Niejaka madame Florian, jasnowidząca i alchemiczka, była tak pewna swoich nadnaturalnych mocy, że dawała gwarancję satysfakcji na każdym seansie. Ogłaszały się też dziewczęta pracujące — od niejkiej Eve, która przedstawiała się jako urocza istota, gotowa na pikantną randkę, do mademoiselle Roz, skłonnej zrealizować wszelkie nasze fantazje przez telefon, która to usługa, jak oznajmiała z dumą, jest zakazana w Marsylii. A pewnego dnia pojawiła się rozpaczliwa, napisana w pośpiechu notatka, żądająca nie naszych pieniędzy, lecz naszej krwi.

Zamazana fotokopia relacjonowała losy małego chłopca, oczekującego na wyjazd do Ameryki na poważną operację. Żeby utrzymać chłopca przy życiu do momentu, kiedy szpital będzie mógł go przyjąć, potrzebne były stałe transfuzje krwi. *Venez nombreux et vite**⁵⁶ — głosił apel. Krew miała

⁵⁵ *Piękne Dziewczęta Atrakcyjnie Rozebrane (12 obrazów)

⁵⁶ *Proszę się zgłaszać szybko i licznie

być pobierana następnego dnia w pomieszczeniu gminnym w Gordes o ósmej rano.

Kiedy przyjechaliśmy o pół do dziewiątej, sala okazała się już pełna. Wzdłuż ściany ustawiono dwanaście łóżek i wszystkie były zajęte, a z rzędu odwróconych stóp wnioskowaliśmy, że zgłosił się całkiem szeroki przekrój miejscowego społeczeństwa: sandały i espadryle właścicieli sklepików, wysokie obcasy młodych mężatek, płócienne buty do kostek wieśniaków i klapki ich żon. Starsze kobiety jedną ręką mocno trzymały swoje koszyki na zakupy, równocześnie zaciskając i otwierając na zmianę pięść drugiej, by przyspieszyć dopływ krwi do plastikowych woreczków. Toczyła się ożywiona debata, czyja krew jest najciemniejsza i najbogatsza w składniki odżywcze.

Ustawiliśmy się w kolejce do badania krwi za masywnym starszym mężczyzną z czerwonym nosem, w wytartej czapce i w roboczym kombinezonie. Mężczyzna przyglądał się z rozbawieniem pielęgniarce, która nie mogła przekłuć stwardniałej skóry jego kciuka.

— Czy chce pani, żebym sprowadził rzeźnika? — zapytał. Pielęgniarka dziabnęła go ponownie, tym razem mocniej. — *Merde*. — Kroplę krwi, która się pojawiła i powoli powiększała, pielęgniarce przeniosła ostrożnie do cienkiej probówki, dodała trochę jakiegoś płynu i energicznie potrząsnęła mieszaniną. Znad probówki popatrzyła na mężczyznę, z dezaprobującym wyrazem twarzy.

— Jak pan się tu dostał? — spytała starego.

Przestał ssać swój kciuk.

— Na rowerze — odpowiedział. — Całą drogę z Les Imberts.

Pielęgniarka prychnęła pogardliwie:

— Jakim cudem pan nie spadł z tego roweru? — Popatrzyła ponownie na probówkę. — Pan jest formalnie pijany.

— Niemożliwe — oburzył się stary. — Wypiłem do śniadania trochę czerwonego, *comme d'habitude*^{*57}, ale to nic. A poza tym — dodał, wy-

⁵⁷ *jak zwykle

machując jej przed nosem swoim zakrwawionym kciukiem — odrobina alkoholu wzbogaca czerwone ciałka.

Pielęgniarka nie dała się przekonać. Wysłała starego na drugie śniadanie, tym razem tylko z kawą, i poleciła mu wrócić przed końcem pobierania krwi. Odszedł ciężkim krokiem, mruczając coś pod nosem i trzymając skaleczony kciuk przed sobą jak wojenny sztandar.

Nakłuto nas, uznano za trzeźwych i wskazano nam łóżka. Nasze żyły połączono z plastikowymi woreczkami. Należycie zaciskaliśmy i otwieraliśmy pięści, jak nam polecono. Sala była hałaśliwa, panował dobry nastrój, bo zgromadzeni, którzy normalnie mijaliby się na ulicy bez żadnego zainteresowania, tu nagle traktowali się przyjacielsko, jak to się często zdarza, kiedy obcy ludzie jednoczą się dla dokonania dobrego uczynku. Ale mogło to mieć też pewien związek z barem na końcu pomieszczenia.

W Anglii rekompensatą za woreczek krwi jest filiżanka herbaty z biszkopikiem. Ale tutaj, po odłączeniu nas od naszych rurek, wskazano nam stół obsługiwany przez ochotników. Czego sobie życzymy? Kawa, czekolada, rogaliki, drożdżówki, kanapki z szynką lub czosnkową kiełbasą, szklanka wina czerwonego czy *rose*? Proszę jeść! Proszę pić! Czerwone ciałka muszą się zregenerować! Trzeba napełnić żołądek! Młody pielęgniarz ciężko pracował korkociągiem, a kierujący operacją lekarz w długim, białym fartuchu życzył nam wszystkim *bon appetit*. Jeśli wnioskować z rosnącego wciąż stosu pustych butelek za barem, apel o krew przyniósł niewątpliwy sukces, zarówno medyczny, jak i towarzyski.

Nieco później poczta dostarczyła nam egzemplarz „Le Globule”, oficjalnego czasopisma dla dawców krwi. Dowiedzieliśmy się, że owego przedpołudnia zebrano w Gordes kilkaset litrów krwi, ale innej informacji, która mnie interesowała — o ilości wypitego wina — nigdzie nie podano. Brawo dla dyskrecji służb medycznych.

Nasz przyjaciel, londyński prawnik, człowiek przesiąknięty do szpiku kości angielską rezerwą, obserwował z kawiarni „Fin de Siecle” w Cavailon to, co nazywał błazenadą żabojadów. Jak zwykle w dzień targowy chodnik był żywym korkiem drogowym. Ludzie przesuwali się powoli i chaotycznie, potracając się i przepychając.

— Popatrzcie na nich — powiedział nasz przyjaciel, kiedy na środku ulicy zatrzymał się samochód i kierowca wysiadł, żeby uścisnąć znajomego. — Oni zawsze maltretują się nawzajem. Widzicie? Mężczyźni się całują. Diabelnie niehigieniczne, moim zdaniem — prychnął w swoje piwo. To zboczone zachowanie, tak obce szanującemu się Anglosasowi, stanowiło ciężką obrazę dla jego poczucia przyzwoitości.

Ja sam potrzebowałem kilku miesięcy, żeby przywyknąć do prowansalskiego zamiłowania do fizycznych kontaktów. Jak wszyscy wychowani w Anglii, hołdowałem pewnemu towarzyskiemu manieryzmowi. Nauczyłem się zachowywać dystans, witać się kiwnięciem głową, a nie uściskiem dłoni, ograniczać pocałunki do krewnych płci żeńskiej i jakiegokolwiek publiczne okazywanie uczuć rezerwować wyłącznie dla psów. Prowansalskie powitanie, równie drobiazgowe i gruntowne jak obszukiwanie przez brygadę antyterrorystyczną na lotnisku, początkowo było dla mnie przerażającym przeżyciem. Teraz mnie bawi, fascynują mnie uroki rytuału towarzyskiego i język znaków, istotny element każdego prowansalskiego spotkania.

Kiedy spotykają się dwaj nieobładowani mężczyźni, wymieniają co najmniej uścisk dłoni. Gdy ręce są zajęte jakimiś pakunkami, dostaje się do uściśnięcia przynajmniej mały palec. Jeśli ręce są mokre lub brudne, podadzą ci przedramię lub łokieć. Jazda na rowerze lub prowadzenie samochodu nie zwalnia cię od obowiązku *toucher les cinq sardines**⁵⁸, widuje się więc na ruchliwych ulicach ryzykowne manewry, ręce wyciągnięte przez okna samochodów lub nad kierownicą roweru i szukające się nawzajem. A to tylko przy dalekiej znajomości. Bliższa znajomość wymaga bardziej demonstracyjnego okazania.

Jak zauważył nasz przyjaciel prawnik, mężczyźni się całują. Obejmują ramionami, poklepują po plecach, okładają pięściami po nerkach, szczypią w policzki. Jeśli Prowansalczyk jest naprawdę zadowolony ze spotkania, istnieje realna groźba wyjścia z jego objęć z powierzchownymi obrażeniami.

58 *Dosłownie: pomacania pięciu sardynek

Ryzyko szkód cielesnych jest mniejsze w przypadku witania kobiet, ale niedoświadczony cudzoziemiec może z łatwością popełnić gafę towarzyską, składając na policzku damy niewłaściwą liczbę pocałunków. We wczesnych dniach naszego pobytu, dniach odkryć, składałem na policzku jeden pocałunek, po czym stwierdzałem, że nadstawiano mi drugi, gdy tymczasem ja już się wycofywałem. Jak mi powiedziano, jedynie snobi lub nieszczęśnicy, cierpiący na wrodzony *froideur**⁵⁹. całują się tylko raz. Uznałem więc za właściwą procedurę potrójny całus — w lewy policzek, w prawy i ponownie w lewy — i wypróbowałem ją na paryskiej znajomej. Znów źle! Oznajmiła mi, że potrójny pocałunek to wulgarny, prowansalski zwyczaj i że cywilizowanym ludziom wystarczą dwa całusy. Następnym razem, kiedy spotkałem żonę naszego sąsiada, pocałowałem ją dwa razy. — Non — powiedziała na to — *trois fois*.

Teraz zwracam szczególną uwagę na ruchy kobiecej głowy. Jeśli przestaje się obracać po dwóch pocałunkach, jestem prawie pewny, że wyczerpałem swój przydział, ale pozostaję w pozycji wyjściowej do trzeciego ataku na wypadek, gdyby głowa znów się poruszyła.

Nieco odmienny, lecz równie delikatny jest ten problem dla mojej żony, która jako odbiorczym pocałunków, musi oszacować, ile razy ma nadstawić policzek i czy rzeczywiście ma go nadstawiać. Pewnego ranka usłyszała ryk na ulicy, odwróciła się więc i zobaczyła zbliżającego się ku niej tynkarza Ramona. Zatrzymawszy się, ostentacyjnie wytarł ręce w spodnie. Moja żona spodziewała się zatem uścisku dłoni i wyciągnęła rękę. Ramon odsunął dłoń i z entuzjazmem trzykrotnie pocałował żonę w policzek. Nigdy nie można niczego przewidzieć.

Po zakończeniu przywitania można przystąpić do rozmowy. Odkłada się torby z zakupami, przywiązuje się psy do kawiarnianych stolików, rowery i narzędzia opiera się o najbliższą ścianę. Jest to konieczne, ponieważ do jakiegokolwiek poważnej i satysfakcjonującej dyskusji obie ręce muszą być wolne, by umożliwić wizualną interpunkcję, zakończyć zawieszony w powietrzu zdanie, podkreślić lub po prostu ozdobić mowę, która, jako sprawa poruszania jedynie wargami, zawiera za mało elementów ru-

59 *chłód uczuciowy

chu dla Prowansalczyka. Ręce i zawsze wymowne ramiona są niezbędne nawet do spokojnej wymiany poglądów. Niejednokrotnie udaje się na odległość śledzić przebieg pogawędki Prowansalczyków, nie słysząc słów, a jedynie obserwując ruchy i wyraz ciał i rąk.

Istnieje precyzyjny niemy język, poczynając od kołysania ręką, w które wprowadzili nas majstrzy budowlani. Używali go jedynie jako zaprzeczenia w rozmowie o terminach i kosztach, ale jest to gest o niemal nieskończonej elastyczności. Może określić stan czyjegoś zdrowia, interesów, stosunków z teściową, może wyrazić ocenę restauracji czy przewidywania co do tegorocznego urodzaju melonów. Kiedy mowa o mniej ważnych tematach, machnięcie ręką jest zdawkowe i towarzyszy mu lekceważące całą sprawę nieznaczne podniesienie brwi. Istotniejsze tematy, jak polityka, delikatny stan czyjejś wątroby, perspektywy miejscowego kolarza w Tour de France, są podkreślane staranniejszymi gestami. Machanie ręką odbywa się wolniej, a górna część ciała kołysze się lekko w takt wahań dłoni, ze skupieniem na ściągniętej twarzy.

Narzędziem ostrzegania i argumentacji jest palec wskazujący, w jednej z trzech operacyjnych pozycji. Wysunięty do góry, sztywny i nieruchomy przed nosem rozmówcy, sygnalizuje ostrzeżenie — uwaga, *attention*, to nie tak, jak się zdaje. Trzymany tuż poniżej poziomu twarzy i wahający się gwałtownie z boku na bok jak podniecony metronom, wskazuje, że rozmówca jest żałośnie źle poinformowany i całkowicie się myli w tym, co właśnie powiedział. Wygłoszona zostaje wtedy stosowna opinia i palec przechodzi z wahadłowego ruchu poprzecznego w serię pchnięć i dźgnięć, postukując w pierś rozmówcy, jeśli jest to mężczyzna, lub zatrzymując się w przyzwoitej odległości paru centymetrów od piersi w przypadku kobiety

Opis nagłego rozstania w gniewie wymaga dwóch rąk: lewa, z wyprostowanymi palcami, porusza się od poziomu pasa w górę, by klasnąć w prawą dłoń poruszającą się w dół — jest to ocenzone wersja popularnego i skrajnie wulgarnego gestu. (Najłatwiej go zaobserwować w czasie letnich korków na szosach, kiedy kłócący się kierowcy wysiadają z samochodów, by zapewnić sobie swobodę ruchów, konieczną dla powstrzymania własnego lewego sierpowego gwałtownym chwytem prawej ręki za biceps).

Pod koniec rozmowy pada obietnica pozostawania w kontakcie. Środkowe trzy palce zginają się i ręka wędruje do ucha, wyciągnięty kciuk i mały palec imitują słuchawkę telefonu. Następuje pożegnalny uścisk dłoni. Każdy z rozmówców zbiera paczki, psy i rower po to tylko, żeby powtórzyć cały spektakl pięćdziesiąt metrów dalej. Trudno się dziwić, że aerobik nigdy nie przyjął się w Prowansji. Ludzie mają dostatecznie dużo gimnastyki w trakcie dziesięciominutowej pogawędki.

Obserwowanie takich i innych ciekawostek codziennego życia w pobliskich wioskach i miasteczkach bawiło nas i zaspokajało ducha eksploracji i przygody. Mając tyle rozrywek tuż za progiem, zaniedbaliśmy bardziej znane rejony Prowansji — a przynajmniej tak nam mówili nasi przyjaciele w Londynie. Na wszechwiedzący i irytujący sposób wytrawnych podróżników fotelowych przypominali nam, że z naszego domu mamy znakomity dojazd do Nimes, Arles i Awinionu, do flamingów w Camargue i marsylskiej *bouillabaisse*. Ze zdumieniem i nutą potępienia przyjmowali nasze wyznanie, że trzymamy się okolic domu, i nie wierzyli wyjaśnieniom, że nie mieliśmy czasu nigdzie się wybrać, nigdy nie czuliśmy potrzeby kursowania po kościołach czy wypatrywania zabytków, nie chcieliśmy być turystami. Był jeden wyjątek od tej osiadłej egzystencji, wycieczka, na którą zawsze chętnie się wybieraliśmy. Oboje kochamy Aix.

Droga przez góry, którą jeździmy, jest za wąska dla ciężarówek i zbyt kręta dla kogokolwiek, komu się śpieszy. Nie ma tam nic do zobaczenia poza pojedynczym domostwem z niesfornym stadem kóz na tle pustego krajobrazu stromych, szarych skał i zielonych karłowatych dębów, doprowadzonego do niezwyklej wyrazistości przez szczególną ostrość światła. Droga schodzi w dół do stóp gór po południowej stronie Luberon i tu łączy się z RN7, Nationale Sept, gdzie odbywa się nieustający amatorski Grand Prix, który w ciągu lat wyeliminował tylu kierowców, że człowiekowi robi się nieprzyjemnie, jeśli sobie o tym przypomni w chwili oczekiwania na przerwę w ruchu, umożliwiającą wjazd na autostradę.

Wjeżdża się do Aix na końcu najładniejszej głównej ulicy w całej Francji. Cours Mirabeau jest piękna o każdej porze roku, ale najpiękniejsza od wiosny do jesieni, kiedy platany tworzą bladozielony tunel długości pół kilometra. Przesiane przez liście światło, cztery fontanny na środkowym pasie alei, idealne proporcje, zgodne z regułą mistrza da Vinci, żąda-

jąca, by „szerokość ulicy była równa wysokości domów” — układ przestrzeni, drzew i architektury jest tak miły dla oka, że ledwie się dostrzega ruch samochodowy.

W ciągu lat wytworzył się udany podział geograficzny pomiędzy pracą a bardziej frywolnymi rodzajami ludzkiej działalności. Po cienistej stronie ulicy mieszczą się — jak przystało — banki i towarzystwa ubezpieczeniowe, agencje handlu nieruchomościami i kancelarie prawników. Po słonecznej stronie — kawiarnie.

Podobały mi się niemal wszystkie kawiarnie, w jakich byłem we Francji, nawet nędzne małe kawiarenki w malutkich wioskach, gdzie jest więcej much niż klientów, ale mam słabość do kawiarni rozpełzłych po Cours Mirabeau, a największą — do „Deux Garçons”. Kolejne pokolenia właścicieli chowały zyski pod materac i opierały się wszelkim pokusom zmiany wystroju — co we Francji kończy się zwykle zalewem plastiku i przykrym dla oczu oświetleniem — pozostawiając patynę przeszłości: wewnątrz „Deux Garçons” wygląda mniej więcej tak samo, jak musiało wyglądać pięćdziesiąt lat temu.

Sala jest wysoka, a sufit pociemniały do koloru karmelu od dymu z miliona papierosów. Bar pokrywa wypolerowana do połysku miedziana blacha, stoły i krzesła błyszczą, zawdzięczając to niezliczonym siedzeniom i łokciom, a kelnerzy, jak przystało na kelnerów, mają fartuchy i płaskostopie. Panuje półmrok i miły chłód, jest to miejsce na spokojną refleksję i na spokojnego drinka. I nie brak tu tarasu, na którym odbywa się codzienny spektakl.

Aix to miasto uniwersyteckie i najwyraźniej jest coś w programie studiów, co przyciąga ładne studentki. Taras „Deux Garçons” jest ich zawsze pełen, i mam swoją teorię, że zaglądają tu raczej dla nauki niż żeby się napić kawy. Mianowicie przechodzą kurs doktorancki zachowania się w kawiarni, z elementarzem w czterech częściach.

Część pierwsza: pojawienie się

Należy się pojawić możliwie spektakularnie, najlepiej na tylnym siedelku czerwonego Kawasaki 750, prowadzonego przez młodego człowieka z trzydniowym zarostem, ubranego od stóp do głów w skórę. Nie uchodzi stać na chodniku i machać mu na pożegnanie, kiedy odjeżdża z rykiem silnika na wizytę u fryzjera. To dobre dla *gauche**⁶⁰ smarkuli z Owernii. Doświadczona studentka jest zbyt zajęta na sentymentalne gesty. Skupia się na następnym etapie.

Część druga: wejście na scenę

Nie należy zdejmować okularów przeciwsłonecznych, dopóki nie rozpozna się kogoś znajomego przy stoliku. Nie wolno jednak robić wrażenia, że szuka się towarzystwa. Należy wyglądać, jakby wstąpiło się do kawiarni, by zatelefonować do utytułowanego włoskiego wielbiciela, kiedy — *quelle surprise!* — niespodziewanie dostrzega się przyjaciółkę. I dopiero uległszy namowom, by się przysiąść, można zdjąć okulary i potrząsnąć włosami.

Część trzecia: rytuał powitania

Ze wszystkimi przy stoliku należy się pocałować co najmniej dwa razy, niekiedy trzy, a w szczególnych przypadkach cztery razy. Osoby całowane nie wstają z miejsc, co pozwala nowo przybyłej krążyć wokół stołu i nachylać się, potrząsając włosami, wchodząc w drogę kelnerom i ogólnie dając odczuć swoją obecność.

Część czwarta: maniery przy stole

Kiedy się już usiadło, należy włożyć okulary z powrotem, by móc dyskretnie przyjrzeć się własnemu odbiciu w oknie kawiarni — nie z powo-

^{60*} nieśmiałej, niewyrobionej

dów narcystycznych, lecz dla kontroli ważnych szczegółów techniki: sposobu zapalania papierosa, ssania przez słomkę *menthe Perrier* lub wykwintnego skubania kostki cukru. Jeśli przegląd wypada zadowolająco, można zsunąć okulary, tak by spoczęły z wdziękiem na końcu nosa, i poświęcić uwagę innym osobom przy stole.

Ów spektakl powtarza się od wczesnego przedpołudnia do wczesnego wieczora i nigdy nie przestaje mnie bawić. Wyobrażam sobie, że w tym intensywnym towarzyskim kursie muszą być sporadyczne przerwy na zajęcia akademickie, ale nigdy nie widziałem na kawiarnianym stoliku żadnego podręcznika, nigdy też nie słyszałem jakiegokolwiek dyskusji na temat rachunku różniczkowego lub nauk politycznych. Studentki są zajęte wyłącznie demonstrowaniem dobrej formy, a Cours Mirabeau jest w rezultacie jeszcze bardziej malownicza.

Bez trudności moglibyśmy spędzić większość dnia przechodząc z kawiarni do kawiarni, lecz nasze wyprawy do Aix są na tyle rzadkie, że odczuwamy miły obowiązek wciśnięcia do programu jednego przedpołudnia tyle, ile się tylko da: kupić *eau-de-vie na rue d'Italie* i parę serów u monsieur Paula na rue des Marseillais, zobaczyć nowe nonsensy w oknach butików, stłoczonych jeden koło drugiego w ciasnych uliczkach w pobliżu Cours, obok starszych i mniej niestałych przybytków, wtopić się w tłum na targu kwiatowym, popatrzeć po raz kolejny na maleńki, prześliczny placyk d'Albertas, z jego brukiem i fontanną, w końcu dotrzeć na rue Frederic Mistral dostatecznie wcześnie, by jeszcze znaleźć miejsce w restauracji „Chez Gu”.

Są w Aix restauracje większe, bardziej malownicze i wytworniejsze gastronomicznie, lecz od kiedy pewnego deszczowego dnia wpadliśmy do „Gu”, stale tam wracamy. Na sali prezyduje sam Gu — jowialny, hałaśliwy mężczyzna z największymi, najbujniejszymi, najbardziej żywotnymi i ambitnymi wąsami, jakie kiedykolwiek widziałem; toczą wieczną wojnę z siłą ciężkości i nożyczkami, usiłującymi nie dopuścić do ich zetknięcia się z linią brwi. Jego syn przyjmuje zamówienia, a niewidoczną kobietę o tubalnym głosie — zapewne madame Gu — daje się słyszeć, jak zarządza kuchnią. Klientela składa się z miejscowych biznesmenów, dziewcząt od Agnes B., z za rogu, i eleganckich dam z torbami zakupów i jamnikami, oraz sporadycznie ze spotykających się ukradkiem i najwyraźniej poza-

mażeńskich par, szepczących ze sobą z przejęciem i ignorujących swoje *aioli*. Wino podaje się w dzbankach, dobry obiad z trzech dań kosztuje osiemdziesiąt franków i o pół do pierwszej wszystkie stoły są zawsze zajęte.

Jak zwykle nasz szlachetny zamiar zjedzenia pośpiesznie lekkiego *dejeuner* rozwiął się z pierwszym dzbankiem wina i jak zwykle usprawiedliwialiśmy pobłażanie sobie faktem, że mamy tego dnia święto. Nic nas nie zmuszało do szybkiego powrotu, nie mieliśmy notatnika wypełnionego godzinami umówionych spotkań, a nasze zadowolenie z życia wzmacniała haniebnie nieetyczna myśl, że ludzie wokół nas muszą wrócić do swoich biur, podczas gdy my możemy przesiadywać nad drugą filiżanką kawy i zastanawiać się, co robić dalej. Jest w Aix jeszcze dużo do zobaczenia, ale obfity posiłek zmniejszył zapał do zwiedzania, a nasza torba z serami wyrzeże na nas w drodze do domu woniejącą zemstę, jeśli będzie dłużej wstrząsana w popołudniowym upale. W pobliżu Aix znajduje się winnica, do której chciałem zajrzeć. Jadąc do miasta zauważyliśmy też ciekawostkę, rodzaj średniowiecznego śmietnika, usianego masywnymi kamiennymi szczątkami i uszkodzonymi posągami. Na pewno znajdziemy tam starą kamienną ławkę ogrodową, jakiej poszukiwaliśmy, i możliwe, że jeszcze nam dopłaca, bylebyśmy ją tylko zabrali.

*Materiaux d'Antan**⁶¹ zajmują przy RN7 działkę wielkości dużego cementarza. Co niezwykle w kraju tak zdecydowanym ustrzec swój stan posiadania przed włamywaczami, że szczyci się największą liczbą kłódek w Europie, składowisko było całkowicie otwarte: żadnych parkanów, żadnych ostrzegawczych tabliczek, żadnych brudnych owczarków alzackich na łańcuchu i żadnego śladu właściciela. Jaki ufny, pomyśleliśmy, parkując samochód, tak prowadzić firmę bez żadnego widocznego zabezpieczenia towaru! Dopiero wtedy uświadomiliśmy sobie, dlaczego mógł się o to nie troszczyć — nic, co było wystawione, nie mogło ważyć mniej niż pięć ton. Trzeba by dziesięciu ludzi i podnośnika hydraulicznego, żeby cokolwiek dźwignąć, i ciężarówki, żeby to wywieźć.

⁶¹ *Materiały z Dawnych Czasów

Gdybyśmy chcieli zbudować replikę Wersalu, moglibyśmy tu kupić cały potrzebny materiał w jedno popołudnie. Wielka wanna, wykuta z jednego bloku marmuru? Proszę bardzo, tam w kącie, z jeżynami, wyrastającymi przez otwór odpływowy. Schody do wejściowego holu? Dostrzegliśmy aż trzy różnej długości ciągi schodów, o wdzięcznie wygiętej linii, a każdy z ich wytartych kamiennych stopni był wielkości dużego stołu. Obok nich widać ogromne węże żelaznych balustrad, z dekoracją w postaci wielkich ananasów, lub bez. Były też całe balkony razem z rzygaczami, marmurowe cherubiny wielkości dorosłego, postawnego człowieka, wydające się cierpieć na świnkę, terakotowe amfory wysokości dwóch i pół metra, leżące na boku w pijackim zamroczeniu, młyńskie koła, kolumny, architrawy i plinty. Wszystko, co można sobie wyobrazić z kamienia, z wyjątkiem kamiennej ławki.

— *Bonjour*. — Zza powiększonej wersji uskrzydłonej Nike z Samotraki wychynął młody człowiek i zapytał, czym może nam służyć. Ławka? Zastanawiając się, zaczepił palec wskazujący na mostku swego nosa i w końcu potrząsnął przecząco głową. Ławki nie były jego specjalnością. Ale mógłby nam pokazać prześliczny osiemnastowieczny balkon z kutego żelaza albo, gdybyśmy mieli dostatecznie duży ogród, piękny niby-rzymski łuk triumfalny, wysoki na dziesięć metrów i dostatecznie szeroki, żeby mogły się minąć dwie karety. Takie sztuki są rzadkie — dodał. Przez chwilę kusiła nas myśl o Faustynie, z wieńcem oliwnym na słomkowym kapeluszu, prowadzącym swój traktor w drodze do winnicy przez łuk triumfalny, ale moja żona dostrzegła niepraktyczność dokonywania takiego dwustupięćdziesięciotonowego zakupu pod natchnieniem chwili. Pożegnaliśmy młodego człowieka obietnicą powrotu, kiedy kupimy sobie zamek.

W domu powitała nas automatyczna sekretarka, mrugając czerwonym oczkiem, żeby nas powiadomić, że ktoś dzwonił. Były trzy telefony.

Francuz, którego głosu nie rozpoznałem, z pewną podejrzliwością prowadził jednostronną konwersację, nie przyjmując do wiadomości, że rozmawia z automatem. Zwiódł go nasz komunikat, proszący rozmówców o pozostawienie numeru, pod którym będziemy mogli ich znaleźć. Po co wam mój numer, kiedy już z wami mówię? Czekał na odpowiedź, głośno dysząc. Kto przy telefonie? Dlaczego nikt się nie odzywa? Znowu ciężki

oddech. *Allo? Allo? Merde. Allo?* Przeznaczony dla niego kawałek taśmy skończył się, kiedy wciąż jeszcze gderał, i nigdy nie usłyszeliśmy go ponownie.

Didier, energiczny i rzeczowy, informował nas, że on i jego drużyna są gotowi wrócić do pracy i zabiorą się do dwóch pomieszczeń na parterze. *Normalement* powinni zjawić się jutro, no, może pojutrze. Ile chcemy szczeniaków? Penelopa zaszła w ciążę z włochatym obcym psem z Goult.

Następny był głos po angielsku, głos człowieka, którego poznaliśmy kiedyś w Londynie. Młodzieniec wydawał się miły, ale prawie go nie znaliśmy. Miało to ulec zmianie, gdyż wraz z żoną zapowiadali się z wizytą. Nie powiedział kiedy i nie zostawił numeru telefonu. Zapewne, na sposób wędrownych Anglików, zjawią się pewnego dnia tuż przed *dejeuner*. Ale jak dotąd miesiąc był spokojny, rzadko pojawiający się goście i jeszcze rzadziej pojawiający się murarze nie zdążyli nam dokuczyć, więc nie mieliśmy nic przeciw towarzystwu.

Przyjechali o zmierzchu, kiedy zasiadaliśmy do obiadu na dziedzińcu. Ted i Susan, cali w przeprosinach i niezmiernie hałaśliwi w swych zachwytach nad Prowansją, której nigdy przedtem nie widzieli, nad naszym domem, naszymi psami, nad wszystkim. Wszystko to było, jak kilkakrotnie powtórzyli w pierwszych paru minutach, super. Ich zdyszana wesołość podziałała na nas rozbijająco. Mówili cały czas, niekiedy razem, był to dialog bez przerw, dialog, w którym nasz udział okazał się zbyteczny i nikt go nie oczekiwał.

— Zjawiliśmy się nie w porę, prawda? To takie typowe dla nas, obawiam się.

— Absolutnie typowe. Na pewno nie cierpicie ludzi, którzy wpadają bez zaproszenia, tak jak my. Szklaneczka wina będzie mile widziana!

— Kochanie, popatrz na basen. Czy nie cudowny!

— Czy wiecie, że poczta w Menerbes ma planik wskazujący drogę do waszego domu? Mówią na was *les Anglais* i wyciągają plan spod kontuaru.

— Bylibyśmy tu wcześniej, ale wpadliśmy na tego przesympatycznego staruszka we wsi...

— ... ściśle mówiąc na jego samochód...

— Tak, jego samochód, ale on był taki miły, nie zrobił! wiele szumu, prawda, kochanie? To nawet nie była stłuczka, raczej zadrapanie...

— Zaprosiliśmy go do kawiarni i zafundowaliśmy mu drinka...

— Niejednego, prawda, skarbie?

— I tym jego zabawnym przyjaciółom.

— Ale wreszcie dotarliśmy tutaj i muszę przyznać, że jest tu absolutnie cudownie.

— I to tak miło z waszej strony, że nie macie nam za złe tego najazdu.

Przerywając, żeby się napić wina i złapać oddech, rozglądali się wokół i pomrukiwali z zachwytem. Moja żona, wyczulona na najłżejsze sygnały wygłodzenia, zauważyła, że Ted zerka na nasz obiad, wciąż jeszcze nie-
tknięty na stole. Zapytała, czy nie zjedliby z nami.

— Och, jeśli to nie sprawi absolutnie żadnego kłopotu: kawałek chleba, sera i może jeszcze jedną szklaneczkę wina...

Ted i Susan siedli, wciąż świergocąc, a my wnieśliśmy kielbasy, sery, sałatkę i kilka porcji zimnego omletu z warzywami, zwanego *crespaou*, z gorącym sosem ze świeżych pomidorów. Posiłek został przyjęty z takim entuzjazmem, że zacząłem się zastanawiać, jak dawno jedli poprzedni i jakie mają plany co do następnego.

— Gdzie macie zamiar się zatrzymać?

Ted napełnił swoją szklaneczkę. Hm, niczego nie rezerwowali — „to dla nas typowe, absolutnie typowe” — ale myśleli o jakiejś małej *auberge*, czymś prostym, ale czystym, niezbyt oddalonym od naszego domu, ponieważ koniecznie chcieliby zobaczyć go w dzień, jeśli potrafimy to przetrzymać. Na pewno jest w okolicy pół tuzina hotelików, które moglibyśmy im polecić.

Było, ale było też po dziesiątej, zbliżała się pora nocna w Prowansji, nie najlepszy moment na dobijanie się do zamkniętych okiennic i zaryglowanych drzwi tudzież ściąganie uwagi psów pilnujących hotelu. Lepiej niech zanocują u nas i znajdą sobie coś rano. Popatrzyli na siebie i zaczęli wyrażać swoją wdzięczność w duecie, który przeciągnął się aż do chwili wniesienia walizek na górę. Zaćwierkali nam końcowe „dobranoc” z okna pokoju gościnnego i, idąc spać, wciąż słyszeliśmy ich radosne gruchanie. Przypominali dwoje podekscytowanych dzieciaków i pomyśleliśmy sobie, że będzie zabawne gościć ich przez kilka dni.

Nieco po trzeciej obudziło nas warczenie psów. Unosiły głowy zaniepokojone dźwiękami, dobiegającymi z pokoju gościnnego: odgłosami czyichś gwałtownych torsji, przerywanych jękami i hałasami spuszczonej wody.

Nigdy nie wiem, jak należy reagować na dolegliwości innych ludzi. Kiedy jestem chory, wolę być sam, pamiętając słowa jednego z moich wujów: „Rzygaj na osobności, drogi chłopcze. Nikt nie ma ochoty oglądać tego, co jadłeś wczoraj”. Ale niektórym cierpiącym sprawia ulgę współczucie otoczenia.

Odgłosy było nadal słyszeć, więc poszedłem na górę z pytaniem, czy możemy w czymś pomóc. Ted wystawił przez drzwi zmartwioną twarz. Susan zjadła coś, co jej zaszkodziło. Biedactwo ma taki delikatny żołądek! Całe to podniecenie! Nic nie można pomóc, trzeba pozwolić, żeby natura zrobiła swoje, co też głośno uczyniła ponownie. Wróciliśmy do łóżka.

Krótko po siódmej rozległy się grzmoty odbijanego tynku. Didier przybył zgodnie z obietnicą i zgrabnie operował dwuręcznym młotem i stalowym przebijakiem, podczas gdy jego pomocnicy zrzucali worki z cementem i uruchamiali betoniarkę. Nasza chora powoli zeszła na dół, osłaniając głowę przed hałasem i ostrym światłem słońca, ale zapewniała, że ma się dostatecznie dobrze, by zjeść śniadanie. Myliła się — musiała pośpiesznie odejść od stołu i wrócić do łazienki. Ranek był przepiękny, bezwietrzny, niebo prawdziwie niebieskie bez jednej chmurki. Spędziliśmy go na poszukiwaniu lekarza, który zechciałby przyjść do domu, a następnie na kupowaniu czopków w aptece.

W następnych czterech czy pięciu dniach zawarliśmy z aptekarzem bliższą znajomość. Nieszczęsna Susan była permanentnie w stanie wojny ze swym żołądkiem. Czosnek powodował atak wątroby. Miejscowe mleko — dość dziwna substancja, trzeba przyznać — wzniewało rewolucję w brzuchu. Oliwa, masło, woda, wino — nic dziewczynie nie służyło, a dwadzieścia minut na słońcu zmieniało ją w jeden chodzący bąbel. Miała uczulenie na Południe.

Nie jest to rzadkie. Prowansja stanowi zbyt wielki wstrząs dla człowieka Północy. Wszystko tu pełnokrwiste, skrajne. Temperatura potrafi spaść do trzydziestu stopni poniżej zera lub osiągnąć plus czterdzieści. Deszcz, kiedy w ogóle pada, pada tak gwałtownie, że podmywa drogi i blokuje autostrady. Mistral jest okrutnym, wyczerpującym wichrem, lodowatym zimą, a ostrym i suchym w lecie. W kuchni nie oszczędza się mocnych, niewyszukanych przypraw, które mogą dać się we znaki przewodowi pokarmowemu przywykłemu do mniej wyrazistej diety. Wino jest młode i zwodnicze, łatwo go dużo wypić, ale ma większą zawartość alkoholu niż starsze wina, które pija się ostrożniej. Trzeba czasu, żeby przyzwyczać się do łącznego działania pożywienia i klimatu, tak odmiennych niż w Anglii. W Prowansji nic nie jest stonowane, a to może zmóc człowieka, tak jak zmogło Susan. Opuściła nas wraz z Tedem, żeby kurować się w bardziej umiarkowanych warunkach.

Ich wizyta uprzytomniła nam, jakie mamy szczęście, że natura obdarzyła nas wytrzymałością kóz i skórą, która toleruje słońce. Nasz styl życia bardzo się zmienił i właściwie mieszkaliśmy na dworze. Wskoczenie w ubranie zajmowało nam trzydzieści sekund. Na śniadanie były świeże figi i melony, a zakupy robiliśmy wcześniej rano, zanim ciepłe promienie słońca przeszły w przedpołudniowy żar. Płyty wokół basenu piekły w stopy, lecz woda była jeszcze na tyle zimna, że po pierwszym skoku wynurzaliśmy się bez tchu. Zaczęliśmy uprawiać sjestę — ten rozsądny śródziemnomorski zwyczaj popołudniowego leniuchowania.

Skarpetki stały się odległym wspomnieniem. Mój zegarek spoczywał w szufladzie, i tak zresztą potrafiłem w przybliżeniu określić czas na podstawie położenia cieni na dziedzińcu, choć rzadko się orientowałem, jaki jest dzień miesiąca. Nie miało to znaczenia. Zmieniałem się stopniowo w pełne zadowolenia warzywo, tylko niekiedy podtrzymując kontakt z praw-

dziwym życiem dzięki telefonicznym rozmowom z ludźmi w dalekich urzędach. Zawsze tęsknie wypytywali o pogodę i nie byli zachwyceni odpowiedzią.

Znajdowali pociechę w ostrzeganiu mnie przed rakiem skóry i ogłupiającym działaniem słońca na mózg. Nie dyskutowałem z nimi; mieli prawdopodobnie słuszność. Jednakże, choć ogłupiały, pomarszczony i ewentualnie chory na raka, nigdy nie czułem się lepiej.

Murarze pracowali rozebrani do pasa, korzystając z pogody podobnie jak i my. Jedynym wszakże ustępstwem na rzecz upału była nieco przedłużona przerwa na drugie śniadanie, przy którym asystowały co do minuty nasze psy. Na pierwszy dźwięk otwierania koszyków i wyjmowania talerzy i nakryć przebiegały dziedziniec zdecydowanym kursem i zajmowały miejsca przy stole, czego nigdy nie robiły przy nas. W postawie pokrzywdzonych, cierpliwie, bez mrugnięcia okiem obserwowały każdy kęs. To nieodmiennie skutkowało. Pod koniec posiłku wracały — nie bez poczucia winy — na swoje legowiska pod żywoplotem z rozmarynu, mając pyski wypchane kawałkami camemberta lub kuskusem. Didier twierdził, że spadły ze stołu.

Prace w domu toczyły się według planu — to znaczy od dnia, kiedy do jakiegoś pomieszczenia wprowadzali się murarze, do dnia, kiedy my mogliśmy się wprowadzić, regularnie mijało trzy miesiące. Mieliśmy też w sierpniowej perspektywie Menicucciego i jego grzejniki. W innym miejscu, przy mniej idealnej pogodzie byłoby to przygnębiające, ale nie tutaj. Słońce działało znakomicie kojąco i czas upływał w błogim otumanieniu; mijały długie, powolne, senne dni, kiedy samo życie sprawiało taką radość, że nic innego nie miało znaczenia. Powiedziano nam, że taka pogoda trwa częstokroć niemal do końca października. Powiedziano nam ponadto, że w lipcu i sierpniu rozsądni osiedleńcy wyjeżdżają z Prowansji do spokojniejszych i mniej zatłoczonych miejsc, na przykład do Paryża. My zostaliśmy.

Lipiec

Mój przyjaciel wynajął dom w Ramatuelle, kilka kilometrów od Saint-Tropez. Chcieliśmy się spotkać mimo wspólnej niechęci do stawienia czoła korkom letniego szczytu na szosach, z ich atmosferą wszechogarniającej irytacji. Ja przegrałem w losowaniu i obiecałem, że będę u niego w porze drugiego śniadania.

Po półgodzinnej jeździe znalazłem się w całkiem innym kraju, wypełnionym głównie wozami kempingowymi. Pływały w kierunku morza monstrualnymi ławicami; w oknach miały pomarańczowe lub brązowe zasłonki i nalepki, upamiętniające poprzednie wojaże. Całe ich falangi stały na postojach na skraju autostrady, drgającej w upale. Ich właściciele, ignorując otwarty krajobraz, ustawiali stoły i foteliki tak, by mieć widok na bliiski, nieprzerwany ciąg przejeżdżających ciężarówek i móc oddychać spalinami z diesli. Kiedy zjechałem z autostrady w kierunku Sainte-Maxime, zobaczyłem ciągnącą się przede mną nieskończoną, pękatą, chwiejną kolumnę dalszych wozów kempingowych i pożegnałem się z myślą o wczesnym *dejeuner*. Ostatnie pięć kilometrów drogi zajęło mi półtorej godziny. Witajcie na Lazurowym Wybrzeżu.

Niegdyś było piękne, a nieliczne i ekskluzywnie drogie jego zakątki wciąż jeszcze są cudowne. Ale w porównaniu ze spokojem i względną pustką Luberon wybrzeże wygląda jak dom wariatów, zszpecone przez zbyt gęstą zabudowę, natłok ludzi i wciskający się wszędzie, agresywny handel: wille na sprzedaż, *steack pommes frites*, nadmuchiwane gumowe pontony, autentyczne prowansalskie pamiątki z drewna oliwkowego, pizze, lekcje jazdy na nartach wodnych, nocne kluby, tory dla gokartów — wszędzie wisiały reklamy, oferujące wszystko.

Dla ludzi, którzy utrzymują się z Lazurowego Wybrzeża, sezon jest krótki, a ich skwapliwość, żeby oskubać cię z pieniędzy, zanim nadejdzie jesień i skończy się zapotrzebowanie na nadmuchiwane gumowe łódki, jest wręcz namacalna i odpychająca. Kelnerzy z niecierpliwością czekają

na napiwki, sprzedawcy poganiają cię, żebyś nie namyślał się za długo, a następnie odmawiają przyjęcia dwustufrankowego banknotu, ponieważ zdarzają się fałszywe. Atmosfera jest przesiąknięta pełną wrogości żądzą zysku, równie wyczuwalną jak czosnek i Ambre Solaire. Obcy są automatycznie klasyfikowani jako turyści i traktowani jak zawada, badani nieprzyjaznym wzrokiem, a tolerowani ze względu na pieniądze. Według mapy była to wciąż jeszcze Prowansja. Ale nie była to ta Prowansja, którą znałem.

Dorn, w którym zamieszkał mój przyjaciel, znajdował się w lasku pińowym za Ramatuelle, na końcu długiej, prywatnej drogi, całkowicie odizolowany od szaleństwa panującego na wybrzeżu trzy kilometry dalej. Przyjaciela bynajmniej nie zdziwiło, że dwugodzinna jazda zajęła mi ponad cztery godziny. Powiedział, że dla zapewnienia sobie miejsca na zaparkowanie samochodu przed proszoną kolacją w Saint-Tropez bezpieczniej być tam o pół do ósmej rano, że wyjazd na plażę jest ćwiczeniem w znoszeniu frustracji i że jedyny sposób, by w Nicei na pewno zdążyć na samolot, to polecieć na lotnisko helikopterem.

Kiedy jechałem z powrotem do domu naprzeciw fali wozów kempingowych, zastanawiałem się, co takiego ma w sobie Lazurowe Wybrzeże, że nadal przyciąga każdego lata takie hordy letników. Od Marsylii do Monte Carlo drogi są koszmarem dla kierowcy, a brzeg morza jest pokryty mila za milą żywym dywanem ciał, smażących się w słońcu, jeden wysmarowany kremem bok tuż przy drugim. Egoistycznie cieszyłem się, że ci wszyscy ludzie wolą spędzać swoje urlopy tutaj, a nie na otwartych przestrzeniach Luberon, wśród bardziej przyjaznych tubylców.

Oczywiście i w naszej okolicy zdarzali się tubylcy mniej przyjaźni od innych, i następnego ranka właśnie jednego takiego spotkałem. Massot był *en colere*: kopał nogą podszycie leśne na małej polance w pobliżu swego domu, żując wasy w niemej wściekłości.

— Czy pan to widzi? — zapytał. — To te *salauds*. Przyjeżdżają w nocy jak złodzieje i znikają wczesnym rankiem. Wszędzie *saloperie**⁶². — Wskazał na dwie puste puszki po sardynkach i butelkę po winie, które do-

wodziły niezbitcie, że jego arcywrogowie — niemieccy biwakowicze — wkroczyli na jego prywatny kawałek parku narodowego. Samo w sobie już było to złem, ale ci turyści zlekceważyli jego przemyślny system obronny, odtaczając głazy, żeby zrobić przejazd w barykadzie, i — *sales voleurs!**⁶³ — kradnąc tabliczki, ostrzegające przed zmijami.

Massot zdjął swą czapkę komandosa i dumął nad ogromem zbrodni pocierając łysinę na czubku głowy. Spojrzał w kierunku swego domu, stanął na palcach najpierw po jednej stronie ścieżki, potem po drugiej. Odchrząknął.

— To mogłoby poskutkować — powiedział. — Ale musiałbym ściąć drzewa.

Gdyby ściął niewielki kawałek lasu pomiędzy swoim domem a polanką, mógłby zobaczyć światła samochodu jadącego drogą i oddać parę ostrzegawczych strzałów z okna sypialni. Ale z drugiej strony te drzewa były niezwykle cenne, gdyż podnosiły wartość domu, który usiłował sprzedać. Nie znalazł jeszcze amatora, ale pozostawało to tylko kwestią czasu, zanim ktoś uzna cenę za tak okazjną, jaką — w jego mniemaniu — była. Drzewa niech lepiej zostaną. Massot zadumał się znowu i nagle jego twarz się rozjaśniła. Może rozwiązaniem byłyby *pieges a feu*. Tak, pomysł mu się spodobał.

Słyszałem o tych *pieges a feu*. Brzmiało to przerażająco — ukryte pułapki, wybuchające, kiedy ktoś je ruszył, jak miniaturowe miny. Myśl o fragmentach ciał niemieckich turystów latających w powietrzu dla mnie była alarmująca, ale najwyraźniej wydała się zabawna Massotowi, który obchodził polankę, planując swoje pole minowe i wołając *boum!* co każde trzy lub cztery metry.

Powiedziałem, że chyba nie mówi tego na serio, a ponadto rozstawianie *pieges a feu* jest zapewne niedozwolone. Massot wstrzymał swoje eksplozje i postukał się w nos, z szelmowską i konspiratorską miną.

— Możliwe — zgodził się wreszcie — ale nie ma zakazu rozstawiania ostrzeżeń. — Wyszczерzył zęby i wznosił obie ręce nad głową. — *Boum!*

63 wstrętni złodzieje

Co robiłeś, Massot, dwadzieścia lat temu, kiedy byłeś potrzebny na Lazurowym Wybrzeżu?

Być może antyspołeczne instynkty Massota nasiliły się skutkiem upału. Temperatura dochodziła przedpołudniami do trzydziestu pięciu stopni, a niebo, błękitne o poranku, już w południe było rozpalone do białości. Bez świadomych przemyśleń przystosowaliśmy się do wysokich temperatur, wstając wcześniej i korzystając z chłodniejszej pory dnia, by zrobić cokolwiek wymagającego więcej energii. Wszelka żywsza działalność czy cięższa praca po południu i wczesnym wieczorem była wykluczona; podobnie jak psy szukaliśmy raczej cienia niż słońca. Ziemia zrobiła się spękana, a trawa zrezygnowała z prób rośnięcia. W ciągu dnia całymi godzinami jedynym dźwiękiem było cykanie cigales w pobliżu domu, brzęczenie pszczoł w kępkach lawendy i plusk ciał w basenie.

Rano, między szóstą a siódmą, chodziłem na spacer z psami. Odkryły nową zabawę, bardziej owocną niż pogoń za królikami i wiewiórkami. Zaczęło się od tego, że napotkały coś, co najwyraźniej wzięły za duże zwierzę. Obchodząc w bezpiecznej odległości owo zwierzę z jaskrawoniebieskiego nylonu, czekały, aż się poruszyło i wreszcie obudziło. Na jednym końcu pojawiła się rozczochrana głowa, a parę minut później ręka z herbatnikiem. Od tego dnia widok śpiwora między drzewami oznaczał dla psów coś do jedzenia. Biwakowicze musieli odczuwać pewne zaniepokojenie, budząc się i widząc dwa owłosione pyski zaledwie parę centymetrów od własnej twarzy, ale kiedy już otrząsnęli się z szoku, byli na ogół dość przyjaźni.

Co dziwne, Massot miał połowiczną słuszość. Byli to przeważnie Niemcy, ale to nie oni rozrzucali śmiecie, gdzie popadło, na co się stale skarżał. Ci Niemcy nie pozostawiali po sobie śladów; zanim powlekli się w dzienny upał jak dwunogie ślimaki, wszystko trafiało na powrót do ogromnych plecaków. Na podstawie mojego krótkotrwałego doświadczenia ze śmieciami w Luberon śmiem twierdzić, że najbardziej prawdopodobnymi winowajcami są sami Francuzi, ale żaden Francuz nigdy by tego nie przyznał. Wszyscy przecież doskonale wiedzą, że w dowolnej porze roku, ale szczególnie latem, to właśnie cudzoziemcy, takiej czy innej nacji, są odpowiedzialni za większość życiowych problemów.

Większości wypadków drogowych byli winni Belgowie, ze względu na ich paskudny zwyczaj jazdy środkiem drogi, co zmusza słynnych z ostrożności francuskich kierowców do zjeżdżania do rowu, żeby uniknąć zostania ecrase. Szwajcarzy i ta część niemieckiej populacji, która nie biwakowała w namiotach, byli winni zmonopolizowania hoteli i restauracji i podnoszenia cen nieruchomości. A Anglicy... och, Anglicy! Słynęli z delikatności swoich przewodów pokarmowych i przejmowania się stanem kanalizacji. „Anglicy łatwo dostają rozstroju żołądka — zauważył pewien nasz francuski przyjaciel. — A jeśli go nie mają, poszukują odpowiedniego miejsca, żeby go mieć”.

Jest więcej niż cień prawdy w tych nacjonalistycznych pomówieniach, dość, by podtrzymać ich obiegową wartość. W jednej z najbardziej uczęszczanych kawiarni w Cavillon byłem świadkiem scenki, która musiała utwierdzić Francuzów w ich przekonaniu o angielskiej nadwrażliwości.

Brytyjska para z małym dzieckiem piła kawę, i chłopiec zgłosił potrzebę udania się do toalety. Ojciec wyrzwał spoza swojego egzemplarza „Daily Telegraph” sprzed dwóch dni.

— Lepiej się upewnij, że jest w porządku — powiedział do żony. — Pamiętasz, co się zdarzyło w Calais?

Matka westchnęła i posłusznie skierowała się w półmrok kąta kawiarni. Pojawiła się ponownie, sunąc z dużą prędkością i wyglądając, jakby właśnie zgryzła cytrynę.

— Tam jest okropnie. Roger nie może tam iść.

Roger natychmiast postanowił zbadać zakazaną toaletę.

— Muszę tam iść — oświadczył i zagrał atutem: — To numer dwa. Muszę.

— Tam nawet nie ma gdzie usiąść. Jest tylko dziura.

— Wszystko mi jedno. Muszę!

— Ty z nim idź — powiedziała twardo matka. — Nie mam zamiaru wchodzić tam po raz drugi.

Ojciec złożył gazetę i wstał, biorąc małego Rogera za rękę.

— Lepiej weź gazetę — poradziła matka.

— Skończę ją, kiedy wrócę.

— Tam nie ma papieru toaletowego! — syknęła żona.

— Aa! Trudno, spróbuję przynajmniej ocalić krzyżówkę.

Mijały minuty, a ja zastanawiałem się, czy mógłbym zapytać matkę chłopca, co właściwie zdarzyło się w Calais, kiedy w głębi kawiarni rozległ się głośny okrzyk.

- Pfe!

To był Roger, za którym podążał ojciec z twarzą barwy popiołu, z resztkami swojej gazety w rękę. Rozmowy w kawiarni umilkły gdy Roger, najgłośniej jak potrafił, składał sprawozdanie z wyprawy. Patron popatrzył na swoją połowicę i wzruszył ramionami. Można liczyć na Anglików, że zrobią spektakl z prostej wizyty w *wa-wa*.

Tym, co wprowadziło w taką konsternację Rogera i jego rodziców, : była *toilette a la Turque*, płytką, porcelanową miską z dziurą w środku i z podstawkami na nogi po obu stronach. Została zaprojektowana, zapewne przez jakiegoś tureckiego specjalistę od inżynierii sanitarnej, dla maksimum niewygody, ale Francuzi dodali własne ulepszenie — mechanizm do spłukiwania miski pod ciśnieniem: strumień wody jest tak silny, że nie spodziewający się niczego użytkownik zostaje zmoczony po łydki. Są dwa sposoby, żeby uniknąć ochlapania nóg: po pierwsze można nacisnąć spust z bezpiecznej suchej przystani w drzwiach, ale to wymaga długich ramion i akrobatycznych umiejętności, wobec czego druga możliwość — rezygnacja ze spuszczenia wody w ogóle — jest niestety częściej praktykowana. Na dodatek niektóre lokale instalują urządzenie dla zaoszczędzenia energii — co jest specyficzną manią Francuzów. Pstryczek do światła, zawsze umieszczony na zewnątrz łazienki, jest zaopatrzony w automatyczny wyłącznik, który po trzydziestu ośmiu sekundach pogrąża użytkownika w ciemnościach, oszczędzając cenną elektryczność i zniechęcając tych, którzy lubią tam długo siedzieć.

Co zabawne, urządzenia *a la Turque* wciąż jeszcze się produkuje, i nawet najbardziej nowoczesna kawiarnia może mieć na zapleczu taką izbę tortur. Ale kiedy wspomniałem o tym Menicucciemu, rzucił się w obronie francuskich artykułów sanitarnych, twierdząc, że na drugim krańcu skali są utensylia tak wyrafinowane i o takiej ergonomicznej perfekcji, że nawet Amerykanin byłby pod wrażeniem. zaproponował, że wpadnie, by omówić wyposażenie do dwóch toalet, które były nam potrzebne w domu. Oświadczył, że ma do pokazania prawdziwe cuda i że będziemy zachwyceni wyborem.

Zjawił się z walizką katalogów, i wyładowując je na stole na dziedzińcu, robił tajemnicze uwagi o pionowym i poziomym opróżnianiu. Jak obiecywał, wybór przedstawił bogaty, ale wszystkie urządzenia były agresywnie nowoczesne w kształcie i kolorach — przysadziste, artystycznie ukształtowane obiekty w kolorze ciemnego burgunda lub przypalonej moreli. My szukaliśmy czegoś białego i prostego.

— *C'est pas facile**⁶⁴ — powiedział. Ludzie domagali się teraz nowych form i barw. Był to element francuskiej rewolucji sanitarnej. Współcześni projektanci nie uznawali tradycyjnej bieli. Menicucci widział jednak niedawno jeden model, który mógłby nam odpowiadać. Pogrzebał w swoich katalogach i — tak, nie mylił się — to było coś dla nas.

— *Voilà! La W.C. haute couture!* — Popchnął katalog w naszym kierunku, a w nim, oświetlony i sfotografowany jak jakaś etruska waza, widniał sedes Pierre'a Cardina. — Patrzcie! — zawołał Menicucci. — Jest tu nawet podpis Cardina! — I rzeczywiście był, na wierzchu, nienarażony na uszkodzenie. Poza tym podpisem sedes był idealny, miał dobry kształt, wyglądał jak sedes, a nie jak olbrzymia czara dla złotych rybek. Zamówiliśmy dwa.

Tydzień później Menicucci zadzwonił do nas, by oznajmić ze smutkiem, że firma Cardin nie produkuje już naszych sedesów. *Une catastrophe*, ale będzie kontynuował poszukiwania.

⁶⁴ *To nie takie łatwe

Minęło dziesięć dni, zanim się zjawił ponownie, tym razem w pełni triumfu. Wchodząc po schodkach do domu wymachiwał nad głową jeszcze jednym katalogiem.

— *Toujours couture!* — wołał. — *Toujours couture!* Cardin mógł sobie zrezygnować z wyposażania łazienek, ale jego miejsce zajął szarmancki Courreges, którego projekty były bardzo podobne i który wykazywał niezwykłą powściągliwość w materii podpisów, rezygnując z nich całkowicie. Pogratulowaliśmy Menicucciemu, który pozwolił sobie na uczczenie sukcesu coca-colą. Uniósł swoją szklanę.

— Dziś łazienki, jutro centralne ogrzewanie — oznajmił i przez chwilę siedzieliśmy w trzydziestoparostopniowym upale, podczas gdy on roztaczał przez nami perspektywę ciepłych sypialni i snuł plany ataku. Ściany zostaną poprute, wszystkie pomieszczenia będą pełne pyłu, hałas wiertarek udarowych zagłuszy pszczoły i cykady. Ma to tylko jeden plus — powiedział. Na parę tygodni przepłoszy gości. *Eh, oui.*

Jednakże przed tym wymuszonym i rozdzierającym uszy osamotnieniem spodziewaliśmy się jeszcze jednego gościa, człowieka tak niezdarnego i podatnego na wszelkie możliwe nieszczęścia, tak roztrągniętego i nieudomowionego, tak uporczywie powodującego najróżniejsze domowe katastrofy, że specjalnie zaprosiliśmy go w przeddzień rozbioru domu, żeby ruiny po jego pobycie przykrył sierpniowy kataklizm. Był to Bennett, nasz bliski przyjaciel od piętnastu lat, Bennett, który z humorem uznawał się za Najgorszego Gościa na Świecie. Lubiliśmy go, ale mieliśmy obawy.

Zatelefonował z lotniska, kilka godzin po przylocie. Czy mógłbym po niego przyjechać? Pojawił się pewien problem z wynajmem samochodu i Bennett utknął na lotnisku.

Znalazłem go w barze Marignane na piętrze, wygodnie rozpartego z butelką szampana i egzemplarzem francuskiego wydania „Playboya”. Bennett był pod pięćdziesiątkę, szczupły i szalenie przystojny, w eleganckim garniturze z pierwotnie białego płótna z mocno nadpalonymi spodniami. — Przepraszam, że cię wyciągnąłem z domu — powiedział — ale nie mają samochodu do wypożyczenia. Napij się szampana.

Opowiedział mi, co mu się wydarzyło, i jak zwykle w przypadku Bennetta było to tak nieprawdopodobne, że musiało być prawdziwe. Samolot wylądował o czasie, a samochód, który zamówił, kabriolet, czekał na niego. Dach był opuszczony, popołudnie wspaniałe i Bennett, w szampańskim nastroju, zapalił cygaro przed wyruszeniem w drogę. Paliło się szybko, jak to się zdarza cygarom, kiedy je rozdmuchuje silny wiatr, i po dwudziestu minutach Bennett musiał wyrzucić niedopałek. Zauważył, że mijający go kierowcy machają do niego, więc machał do nich w odpowiedzi — jacy przyjaźni stali się Francuzi, pomyślał. Przejechał kilka mil autostradą, zanim się zorientował, że tylne siedzenie jego samochodu się pali — pożar spowodował wyrzucony niedopałek cygara, który wylądował na tapicerce. Z niezwykłą — jak uważał — przytomnością umysłu zjechał na pobocze, zahamował, stanął na przednim siedzeniu i zalał płomienie uryną. W tym momencie nadjechała policja.

— Byli bardzo uprzejmi — opowiadał — ale orzekli, że będzie lepiej, jeśli odstawię samochód z powrotem na lotnisko. A tam ludzie z biura wynajmu samochodów wpadli w szal i nie chcieli mi wypożyczyć innego.

Skończył szampana i podał mi rachunek. W tym całym zamieszaniu, powiedział, nie pomyślał o wymianie czeków podróжных. Miło było go spotkać, takiego samego jak zawsze, czarującego, krańcowo niezaradnego, eleganckiego i wiecznie bez pieniędzy. Pewnego razu moja żona i ja udawaliśmy jego pokojówkę i lokaja na przyjęciu — wszyscy byliśmy wtedy tak spłukani, że podzieliliśmy się potem napiwkami. Bennett zawsze znakomicie nas bawił i kolacja w dniu jego przyjazdu przeciągnęła się niemal do rana.

Tydzień minął zadziwiająco spokojnie, zważywszy, że nasz gość potrafił — i często mu się to zdarzało — wylać na siebie zawartość kieliszka, kiedy spoglądał na zegarek, a jego nienagannie białe spodnie nigdy nie przetrwały pierwszego dania bez plam. Przydarzyła się jedna czy dwie stłuczki, ręcznik utopiony w basenie, nagła panika, kiedy doszedł do wniosku, że posłał swój paszport do pralni chemicznej, parę pełnych niepokoju chwil, gdy wydało mu się, że połknął osę, ale nie było żadnej poważniejszej katastrofy. Pożegnaliśmy go ze smutkiem i mieliśmy nadzieję, że wróci niebawem, żeby wypić do końca cztery w połowie opróżnione kie-

liszki calvadosu, które znaleźliśmy pod jego łóżkiem, i zabrać swoje kalesony, które pozostawił zwisające dekoracyjnie z wieszaka na kapelusze.

To Bernard opowiedział nam o starej kawiarni na dworcu w Bonnieux. Określił ją jako solidną, rodzinną restaurację tego rodzaju, jaki istniał niegdyś w całej Francji, zanim pojawiło się nowomodne pożywienie i w *bi-strots* poczęto podawać plasterki kaczkę zamiast *daube* i flaków. Wybierzcie się tam prędko, namawiał nas Bernard, ponieważ *la patronne* mówi o przejściu na emeryturę. I powinniście przedtem należycie się wygłodzić. *La patronne* lubi, kiedy goście pozostawiają po sobie puste talerze.

Dworzec w Bonnieux stoi nieczynny od trzydziestu lat, a prowadzący do niego odcinek drogi jest zaniedbany i pełen dziur. Z ulicy nic nie widać — nie ma ani szyldu, ani jadłospisu. Mijaliśmy restaurację dziesiątki razy, przypuszczając, że budynek jest pusty, i nie wiedząc, że drzewa skrywają zatłoczony parking dla gości.

Znalazłszy miejsce pomiędzy tutejszą karetką pogotowia i ciężarówką firmy budowlanej, staliśmy przez chwilę, nasłuchując brzęku talerzy i pomruku rozmów dochodzących przez otwarte okna. Restauracja znajdowała się o pięćdziesiąt metrów od dworca, prosta i bezpretensjonalna, z wyblakłymi, ręcznie pisanymi, ledwie czytelnymi dużymi literami: „Cafe de la Gare”.

Mały dostawczy renault zajechał na parking i wysiedli z niego dwaj mężczyźni w kombinezonach roboczych. Umyli ręce w starej umywalce na zewnętrznej ścianie, korzystając z żółtego mydlanego banana, który leżał na podstawce umocowanej nad kranami, i z mokrymi jeszcze dłońmi otworzyli łokciami drzwi. Byli to regularni klienci — poszli wprost do ręcznika, który wisiał na haczyku przy końcu baru. Kiedy wytarli ręce, czekały już na nich dwie szklaneczki anyżówki i dzbanek z wodą.

Było to duże, przestronne pomieszczenie, ciemne od strony wejścia i słoneczne od przeciwnej, z oknami wychodzącymi na pola i winnice, i zamglone grzbiety Luberon. Salę zajmowało około czterdziestu klientów, sami mężczyźni, wszyscy już jedli. Było zaledwie kilka minut po dwunastej, ale Prowansalczyk ma zegarek w żołądku i *dejeuner* jest jego jedynym ustępstwem na rzecz punktualności. *On mange a midi*, ani chwili później.

Na każdym stole, nakrytym białym papierowym obrusem, stały dwie butelki wina, czerwonego i *rose*, bez etykietek, z kooperatywy w Bonnieux, działającej o dwieście metrów stąd po przeciwnej stronie drogi. Nie było menu w formie pisanej. Madame przygotowywała pięć południowych posiłków w tygodniu, od poniedziałku do piątku, i klienci jedli to, co ona wybrała. Jej córka przyniosła nam koszyk smacznego, świeżego pieczywa i zapytała, czy życzymy sobie wody. Nie? W takim razie musimy jej powiedzieć, kiedy będziemy chcieli więcej wina.

Większość klientów знаła się nawzajem i pomiędzy stołami toczyła się ożywiona wymiana zdań, a niekiedy zniewag. Olbrzymiemu mężczyźnie zarzucano, że poddaje się kuracji odchudzającej. Oderwał wzrok od talerza i przerwał jedzenie dokładnie na jedno odburknięcie. Dostrzegliśmy naszego elektryka i Brunona, który układa kamienne podłogi, jedzących razem w kącie, i rozpoznaliśmy jedną czy dwie inne twarze, których nie widzieliśmy od czasu, kiedy ustały prace w naszym domu. Mężczyźni byli opaleni, wyglądali na zdrowych i wypoczętych, jakby siedzieli na wakacjach. Jeden z nich zawołał do nas:

— *C'est tranquille chez vous?* Spokojnie bez nas, co?

Odpowiedzieliśmy, że spodziewamy się ich powrotu i wznowienia prac w sierpniu.

— *Normalement, oui.* — Machnięcie ręką. Wiedzieliśmy, co to znaczy.

Córka madame wróciła z pierwszym daniem i wyjaśniła, że tego dnia posiłek jest lekki z powodu upału. Postawiła na stole owalny półmisek pokryty plastrami *saucisson* i wędzonej szynki, z korniszonami, czarnymi oliwkami i ostrą marynatą z tartej marchwi. Gruby plaster białego masła, do położenia na *saucisson*. Więcej pieczywa.

Dwaj mężczyźni w marynarkach weszli z psem i zajęli dwa ostatnie miejsca. Krążyły plotki, poinformowała nas córka madame, że starszy z nich był niegdyś ambasadorem Francji w jakimś kraju Środkowego Wschodu. *Un homme distingue*. Siadł pomiędzy murarzami, hydraulikami i kierowcami ciężarówek i karmił psa małymi kawałkami wędliny.

Zjawiała się sałata w wielkich szklanych miskach, ociekająca sosem, a wraz z nią kolejny owalny półmisek. Makaron w sosie pomidorowym i

plastry soczystej pieczeni z polędwicy wieprzowej w ciemnym cebulowym sosie. Usiłowaliśmy sobie wyobrazić, co madame podaje zimą, kiedy nie bawi się w te lekkie posiłki, i mieliśmy nadzieję, że jeszcze przemyśli swoją decyzję o przejściu na emeryturę. Zajęła ponownie swoje miejsce za barem, niska kobieta o dobrej figurze, o włosach jeszcze gęstych i ciemnych. Sądząc po wyglądzie, mogłaby prowadzić restaurację przez całą wieczność.

Jej córka sprzątnęła ze stołu, wylała resztę czerwonego wina do naszych szklanek i nieproszona przyniosła jeszcze jedną butelkę i ser. Wcześniej przybyli klienci zaczęli wychodzić, śpiesząc do pracy, wycierając usta i pytając madame, co im da jutro. Coś dobrego, odpowiadała.

Po serze musiałem spasować. Moja żona, której żadne menu nigdy jeszcze nie pokonało, zjadła kawałek tarte *au citron*. W sali rozniósł się zapach kawy i gitanów, a słońce wpadające przez okna zmieniało w błękit dym, który dryfował nad głowami trzech mężczyzn siedzących nad kieliszkami *marc* wielkości napałka. Zamówiliśmy kawę i poprosiliśmy o rachunek, ale rachunki nie należały tu do rytuału. Klienci, wychodząc, uiszczali należność przy barze.

Madame powiedziała nam, ile się należy. Pięćdziesiąt franków od osoby za jedzenie i cztery franki za kawę. Wino było wliczone w cenę. Nic dziwnego, że restauracja miała codziennie komplet.

Czy to prawda, że madame zamierza odejść na emeryturę?

Przerwała polerowanie baru.

— Kiedy byłam małą dziewczynką — powiedziała — miałam do wyboru pracę w polu lub w kuchni. Już wówczas nienawidziłam pracy na roli. Jest ciężka i brudna. — Popatrzyła na swoje ręce, dobrze utrzymane i zadziwiająco młode. — Wybrałam więc kuchnię, a kiedy wyszłam za mąż, przenieśliśmy się tutaj. Gotuję już trzydzieści osiem lat. To dość.

Powiedzieliśmy, że bardzo załujemy. Wzruszyła ramionami.

— Człowiek może być w końcu zmęczony. — Miała zamiar zamieszkać w Orange, powiedziała, w mieszkaniu z balkonem, i wygrzewać się w słońcu.

Minęła już druga i w sali nie było nikogo, z wyjątkiem starego mężczyzny z białym zarostem na policzkach, które przypominały wyprawiony rzemień, moczącego kostkę cukru w swoim calvadosie. Podziękowaliśmy madame za znakomity lunch.

— *C'est normale* — odpowiedziała.

Upał na zewnątrz uderzał w wychodzącego jak obuchem i droga powrotna do domu była jednym nieustającym mirażem, ruchliwym i falującym odbłaskiem; liście winnych krzewów zwisały smętnie, psy na podwórkach oniemiały, pola i winnice były martwe i puste. Popołudnie dobre na basen, hamak i lekturę łatwą i przyjemną, jedna z rzadkich chwil bez majstrów budowlanych i gości, kiedy wydaje się, że wszystko toczy się w zwolnionym tempie.

Wieczorem, ze skórą piekącą od słońca, byliśmy już na tyle wypoczęci po *dejeuner*, żeby się przygotować do sportowego wydarzenia tygodnia. Przyjęliśmy wyzwanie paru naszych przyjaciół, którzy, podobnie jak i my, należeli do entuzjastów jednej z najprzyjemniejszych gier, jakie kiedykolwiek wynaleziono, i mieliśmy zamiar podtrzymać honor Menerbes.

Już dawno temu, na wakacjach, kupiliśmy nasz pierwszy komplet do gry w *boules*. Obserwowaliśmy w Roussillon starych mężczyzn, którzy spędzali czas na żartobliwych sporach na wiejskim placu za pocztą. Zabraliśmy nasze *boules* do Anglii, ale ta gra nie pasuje do wilgotnego klimatu, więc kule obrastały pajęczyną w komórce. Była to niemal pierwsza rzecz, jaką wypakowaliśmy, kiedy przenieśliśmy się na stałe do Prowansji. Gładkie i miłe w dotyku, pasujące do dłoni, ciężkie, masywne, lśniące stalowe kule, którymi zdobywa się satysfakcjonujący *choc*, kiedy się zde-rzają.

Studiowaliśmy technikę zawodowców, którzy grali codziennie obok kościoła w Bonnieux — ludzi, którzy potrafiliby puścić kulę na wasz wielki palec u nogi z odległości sześciu metrów — i wracaliśmy do domu ćwiczyć to, co zaobserwowaliśmy. Prawdziwe asy, jak zauważyliśmy, uginają kolana aż do przysiadu i trzymają kulę zgiętymi palcami, dłonią w dół, tak że przy wyrzucaniu kuli tarcie o palce wprawia ją we wsteczny ruch obrotowy. Do tego dochodziły pomniejsze elementy stylu — pomruki i słowa zachęty, które miały pomagać wyrzuconej kuli na trasie, oraz

wzruszenia ramion i mamrotane przekleństwa, kiedy kula lądowała za blisko lub za daleko. Wkrótce staliśmy się mistrzami we wszystkim, z wyjątkiem trafiania do celu.

Są dwa podstawowe sposoby rzucania kul: płasko, tak że kula niemal muska ziemię, lub wysoko, w celu wybicia kuli przeciwnika poza boisko. Niektórzy obserwowani przez nas gracze rzucali zadziwiająco celnie i mimo wszystkich naszych przysiadów i pomruków musielibyśmy ćwiczyć usilnie przez lata, żeby dopuszczono nas na poważne boisko, takie jak w Bonnieux.

Boules to w istocie prosta gra, która nowicjuszowi sprawia przyjemność od pierwszego rzutu. Na boisko rzuca się małą drewnianą kulę, *cochonnet*. Każdy gracz ma trzy kule, rozpoznawane po różnych wzorach wytrawionych w stali, i w każdej rundzie zwycięzcą zostaje gracz, którego kule znajdują się najbliżej *cochonnet*. Są różne systemy liczenia punktów i wszelkie możliwe lokalne odmiany przepisów, oraz ich warianty. Jeśli się starannie planuje, mogą miejscowemu zespołowi dać znaczne korzyści.

Tego wieczora graliśmy na naszym własnym boisku, więc gra podlegała „Regułom Luberon”:

1. Każdy grający bez drinka zostaje zdyskwalifikowany.
2. Oszustwa stanowiące podniecie do gry są dozwolone.
3. Spory co do odległości od *cochonnet* są obowiązkowe. Niczyje zdanie nie jest ostateczne.
4. Zapadnięcie ciemności kończy grę, chyba że nie został wyłoniony bezdyskusyjny zwycięzca. W takim przypadku kontynuuje się grę na ślepo, dopóki nie zapadnie decyzja o użyciu latarek lub nie zgubi się *cochonnet*.

Zadaliśmy sobie nieco trudu, żeby zbudować boisko ze zwodniczymi pochyłościami i niewielkimi zagłębieniami w celu zmylenia gości, i pokiereszowaliśmy powierzchnię płacyku do gry, żeby dać szansę naszemu szczęściu przeciw ich dłuższej praktyce. Czuliśmy się dość pewnie, zwłaszcza że miałem dodatkową wyśzość jako dysponent anyżówki: zapowiadającą się trwalszą przewagę drużyny gości mogłem wyrównać większymi porcjami trunków, a wiedziałem z własnego doświadczenia, jak parę głębszych potrafi wpłynąć na celność rzutu.

Nasi przeciwnicy mieli w zespole szesnastoletnią panienkę, która nigdy przedtem nie grała w kule, ale pozostała trójka zaliczyła co najmniej

sześć tygodni praktyki, więc nie można ich byto lekceważyć. Kiedy oglądaliśmy miejsce do gry, robili obraźliwe uwagi o jego nieregularności, skarżyli się na kąt padania promieni zachodzącego słońca i zażądali usunięcia psów z placyku. Żeby ich udobruchać, przetoczyliśmy tam i z powrotem po torze stary kamienny walec. Podnieśliśmy w górę poślinione palce, żeby ocenić siłę wiatru, i zawody się zaczęły.

Gra w *boules* ma swój charakterystyczny, powolny rytm. Pada rzut i następuje przerwa, podczas której kolejny gracz podchodzi, by obejrzeć pole z bliska, rozważa, czy zbombardować kule przeciwnika, czy też spróbować niskiego, pełzającego rzutu, który ominie inne kule, żeby lekko dotknąć *cochonnet*. Łyk anyżówki, chwila zadumy, ugięcie kolan, kula zatacza łuk w powietrzu, uderza o ziemię i toczy się z łagodnym chrzęstem na miejsce spoczynku. Nie robi się tu żadnych gwałtownych ruchów i niemal nie zdarzają się wypadki. (Wyjątkiem był Bennett, który w trakcie swej pierwszej i ostatniej rozgrywki zaliczył parę rozbitych dachówek i stłuczony wielki palec u własnej nogi.)

Intryga i zacięcie sportowe nadrabiają brak dramatyzmu w grze, a tego wieczora gracze zachowywali się skandalicznie. Kule ukradkiem popychano okazjonalnym trąceniem nogą. Gracze przygotowujący się do rzutu kulą byli zbijani z pantałyku uwagami o ich postawie przy rzucie, propozycjami kolejnej porcji anyżówki, oskarżeniami o wykroczenie poza linię rzutu, ostrzeżeniami o psach wbiegających na placyk do gry i wyimaginowanych zaskrońcach, wreszcie sprzecznymi ze sobą, mylącymi radami ze wszystkich stron. W połowie gry, kiedy zrobiliśmy przerwę, by podziwiać zachód słońca, nie było bezdyskusyjnych zwycięzców.

Naturalna symetria obrazu wywarła na nas wrażenie. Słońce znalazło się w samym środku wcięcia utworzonego przez dwa bliźniacze wierzchołki gór. Po pięciu minutach było po wszystkim i kontynuowaliśmy grę w zapadającym *crepuscule* — co po francusku oznacza zmierzch, a brzmi jak choroba skóry. Mierzenie odległości od *cochonnet* stało się jeszcze trudniejsze i wywoływało więcej sporów, toteż byliśmy już bliscy wycofania się niehonorowo, kiedy młoda dziewczyna, która pierwszy raz grała w *boules*, umieściła trzy kule w odległości poniżej dwudziestu centymetrów. Młodość i sok owocowy odniosły zwycięstwo nad oszukańczą grą i alkoholem.

Jedliśmy na dziedzińcu, płyty chodnikowe pod naszymi bosymi nogami były ciepłe od słońca, a świece rzucały chybotliwe blaski na wino i opalone twarze. Na sierpień nasi przyjaciele wynajęli swój dom jakiejś angielskiej rodzinie i mieli zamiar spędzić za te pieniądze miesiąc w Paryżu. Mówili, że wszyscy paryżanie zjadą się do Prowansji, razem z tysiącami Anglików, Niemców, Szwajcarów i Belgów. Drogi będą zakorkowane, targowiska i restauracje przepełnione do ostateczności. Spokojne wioski staną się hałaśliwe i wszyscy bez wyjątku będą w okropnych humorach. Ostrzeżono nas.

Nie po raz pierwszy. Wszystko to już słyszeliśmy. Jednakże lipiec okazał się znacznie mniej groźny, niż przewidywano, i byliśmy pewni, że przeżyjemy również sierpień. Wyłączymy telefon, będziemy wylegiwać się koło basenu i słuchać, chciał czy nie chciał, koncertu na wiertarkę pneumatyczną i lampę lutowniczą pod dyktando maestra Menicucciego.

Sierpień

— Krążą uporczywe plotki — mówił Menicucci — że Brigitte Bardot kupiła dom w Roussillon.

Położył klucz na murze i przysunął się bliżej, by nie dać *jeune* żadnej szansy podsłuchiwania dalszych opowieści o osobistych planach Bardotki.

— Ma zamiar opuścić Saint-Tropez. — Palec Menicucciego ustawił się tak, by móc postukać mnie w pierś. — I wcale jej się nie dziwię. Czy pan wie — tap, tap, tap, pracował palec — że w każdej chwili każdego dnia w sierpniu pięć tysięcy ludzi robi *pipi* do morza?

Potrząsnął głową na taki horrendalny brak higieny. — Kto chciałby być rybą?

Staliśmy w słońcu współczując niedoli wszelkich morskich istot, które miały nieszczęście zamieszkiwać wody w pobliżu Saint-Tropez. Jeune wspinał się z trudem po schodach, dźwigając żeliwny kaloryfer, z girlandą miedzianych rur na ramionach. Jego koszulka z napisem „Yale University” była ciemna od potu. Menicucci zrobił znaczące ustępstwo na rzecz upału — porzucił swoje zwykłe spodnie z grubego sztruksu dla pary brązowych szortów, dobranych kolorem do jego płóciennego obuwia.

Był to pierwszy dzień *les grands travaux**⁶⁵ i placyk przed domem wyglądał jak śmietnisko. Na wybrudzonym smarem, archaicznym stole roboczym leżały narzędzia oraz elementy naszej instalacji centralnego ogrzewania: skrzynki z mosiężnymi łącznikami, zaworami, lutownice pistoletowe, butle z gazem do spawania, piłki do metali, grzejniki, świdry do wiercenia dziur w ścianach, uszczelki, klucze i pojemniki z czymś, co wyglądało jak czarny syrop. Była to tylko pierwsza dostawa: zbiornik wody, zbiornik paliwa, kocioł i palnik miały jeszcze nadejść.

Menicucci oprowadził mnie po składowisku części, podkreślając ich wysoką jakość. — *C'est pas de la merde, ça.* — Następnie pokazał, w któ-

65 wielkich prac

rych miejscach będzie kuł ściany, i pełna świadomość czekających nas tygodni pyłu i chaosu nareszcie do mnie dotarła. Niemal wolałbym spędzić sierpień w Saint-Tropez w towarzystwie pół miliona urlopowiczów ze słabym pęcherzem, którzy tam zjechali.

I ci, i miliony innych przybyli z północy w ciągu jednego weekendu. Prasa, telewizja i radio donosiły o trzydziestokilometrowym korku drogowym na autostradzie w Beaune, a każdy, komu udało się przejechać tunel w Lyonie w ciągu mniej niż godziny, był uważany za szczęśliwca. Silniki i temperamenty przegrzewały się. Agencje pomocy drogowej miały swój najlepszy okres w roku. Zmęczenie i niecierpliwość pociągały za sobą katastrofy i śmierć. Ten koszmar początku sierpnia należał już do tradycji i ta makabra miała się powtórzyć po czterech tygodniach, przy powrocie.

Większość najeźdźców omijała nasz rejon z daleka, pędząc na wybrzeże, ale i tak całe tysiące zjechały w okolice Luberon, zmieniając charakter targowisk i wiosek i dając mieszkańcom nowe tematy do filozoficznych rozważań przy anyżówce. Starzy bywalcy kawiarni znajdowali swoje zwykłe miejsca zajęte przez cudzoziemców i stali przy barze, wyrzekając na niedogodności sezonu urlopowego — w piekarni zabrakło pieczywa, cudze samochody parkowały przed drzwiami domu, przyjezdni prowadzili dziwaczny, nocny tryb życia. Przyznawano jednak, z obfitością potakiwań i westchnień, że turyści zostawiają gotówkę. Ogólnie zgadzano się, że są zabawnym ludkiem, ci sierpniowi przybysze.

Trudno było ich nie zauważyć. Nosili czyste pantofle, mieli cerę ludzi, którzy nie bywają na powietrzu, świecące nowością koszyki na zakupy i nieskazitelnie czyste samochody. Snuli się po uliczkach Lacoste, Menerbes i Bonnieux w turystycznym transie, przypatrując się ludziom ze wsi i miasteczek, jakby oni też byli osobliwymi wiejskimi zabytkami. Wieczorami na spacerze w Menerbes głośno wychwalali uroki natury. Mnie osobście najbardziej podobały się komentarze pewnej starszej angielskiej pary, która stała przyglądając się dolinie.

— Jaki wspaniały zachód słońca — zauważyła starsza pani.

— Istotnie — potwierdził mąż. — Niezwykle imponujący, jak na taką małą wioskę.

Nawet Faustin był w znakomitym, wakacyjnym nastroju. Prace w winnicy na razie się skończyły i nie miał nic do roboty, musiał czekać, póki winogrona nie dojrzeją. Wypróbowywał więc na nas swój repertuar dowcipów o Anglikach. — Co to jest? — spytał mnie pewnego przedpołudnia. — W ciągu trzech godzin zmienia kolor z barwy martwego szczura na barwę martwego homara? — Jego ramiona zaczęły się trząść, gdy powstrzymywał śmiech z nieznośnie śmiesznej odpowiedzi. — *Les Anglais en vacances* — powiedział. — *Vous comprenez?* — Na wypadek, gdybym nie uchwycił głębi dowcipu, wyjaśnił skrupulatnie, że jak powszechnie wiadomo, Anglicy mają tak jasną cerę, że najkrótszy pobyt na słońcu zmienia ją w jaskrawoczerwoną. — *Meme sous un rayon de lune* — powiedział, trzęsąc się z uciechy — nawet w świetle księżyca się opala. Na różowo.

Faustin Żartobliwy z wczesnego poranka zmieniał się w Faustina Ponurego wieczorem. Docierały do niego nowinki z Lazurowego Wybrzeża, które z lubością nam powtarzał. W pobliżu Grasse paliły się lasy, wezwano więc na pomoc samoloty Canadairu. Nadlatywały nad morze, zaczerpywały ładunek wody jak pelikany i wylewały ją na płomienie. Według Faustina jeden z samolotów zagarnął wraz z wodą pływaka i zrzucił go w ogień, gdzie został *carbonise*.

Zdziwiło nas, że w „Le Provanęal” nie było wzmianki o tej tragedii, zapytaliśmy więc jednego z naszych znajomych, czy o niej słyszał. Popatrzył na nas i potrząsnął głową. — To stara sierpniowa historyjka powiedział. — Za każdym razem, kiedy wybucha pożar, ktoś puszcza takie plotki. W poprzednim roku mówiono o narciarzu wodnym. W przyszłym roku może to być portier z nicejskiego Negresco. Faustin was nabiera.

Trudno było się zorientować, w co można wierzyć, a w co nie. W sierpniu zdarzały się niezwykle rzeczy, nie zdumiało nas więc wcale, kiedy znajomi, którzy zatrzymali się w pobliskim hotelu, powiedzieli nam, że o północy w swojej sypialni widzieli orła. No, może nie samego orła, ale niewątpliwy i ogromny cień orła. Zawołali człowieka, który miał nocny dyżur w recepcji. Przyszedł do ich pokoju zbadać sprawę.

Czy ten orzeł wydostał się z szafy w rogu pokoju? Tak, potwierdzili nasi znajomi. *Ah bon*, padła odpowiedź, zagadka się wyjaśniła. To nie był

orzeł. To nietoperz. Widywano go już poprzednio wylatującego z tej szafy. Jest całkiem nieszkodliwy.

Być może jest nieszkodliwy, odpowiedzieli nasi znajomi, ale oni nie mają ochoty spać z nietoperzem i woleliby inny pokój. Non, oświadczył recepcjonista. Wszystkie pokoje są zajęte. Cała trójka stała w sypialni i dyskutowała nad sposobem złapania nietoperza. Wreszcie człowiek z recepcji wpadł na pomysł. Poczekajcie, powiedział naszym znajomym, mam rozwiązanie. Wyszedł, po kilku minutach wrócił, dał im dużą puszkę aerozolu na owady i życzył im dobrej nocy.

Zaproszono nas na przyjęcie do pewnej rezydencji za Gordes. Wraz z kilkorgiem przyjaciół gospodyni mieliśmy wziąć udział w kolacji przed pojawieniem się innych gości. Oczekiwaliśmy tego wieczora z mieszanymi uczuciami: byliśmy zadowoleni, że nas zaproszono, ale nie byliśmy pewni, czy potrafimy utrzymać się na powierzchni na burzliwych wodach francuszczyzny ekskluzywnego przyjęcia. O ile nam było wiadomo, mieliśmy być jedynymi anglojęzycznymi gośćmi, liczyliśmy więc, że nie zostaniemy rozdzieleni i nie będziemy musieli zbyt często łamać sobie języka, usiłując rozmawiać po prowansalsku. Poproszono nas o przybycie o dziewiątej, co wydało się nam bardzo nienaturalną godziną, i kiedy wjeżdżaliśmy na pagórek przed Gordes, burczało nam już w brzuchu z głodu. Teren do parkowania za domem był zapełniony.

Samochody obrzeżały także drogę na przestrzeni pięćdziesięciu metrów i chyba wszystkie miały paryski numer rejestracyjny zaczynający się od 75. Pozostali goście nie mieli być garstką przyjaciół ze wsi. Zaczęliśmy nabierać podejrzeń, że powinniśmy ubrać się bardziej uroczyście.

Weszliśmy do środka i znaleźliśmy się w świecie ze stronic luksusowych pism, w dekoracjach z „House and Garden” i wśród strojów z „Vogue'a”. Na trawniku i na tarasie ustawiono stoły oświetlone świecami. Pięćdziesiąt czy sześćdziesiąt osób, chłodnych, bezkrwistych, w białych strojach, trzymało kieliszki z szampanem w uklejnoconych palcach. Przez otwarte wrota zalanej światłem stodoły dobiegały tony Vivaldiego. Moja żona chciała wracać do domu, by się przebrać. Ja uświadomiłem sobie, że moje pantofle są zakurzone. Trafiliśmy na prawdziwe *soiree*.

Nasza gospodyni zobaczyła nas, zanim zdążyliśmy uciec. Podniosło nas trochę na duchu, że była w swym zwykłym stroju, w spodniach i koszulowej bluzce.

— Udało się wam gdzieś zaparkować? — Nie czekała na odpowiedź. — Trochę trudno to zrobić na drodze z powodu rowu.

Powiedzieliśmy, że nie wygląda to wcale jak Prowansja, na co wzruszyła ramionami. — Cóż, to sierpień. Dała nam drinka i pozostawiła nas wśród tego świetnego towarzystwa.

Równie dobrze mogliśmy być w Paryżu. Nie widziało się tu opalonych, osmaganych wiatrem twarzy. Kobiety były modnie blade, mężczyźni starannie ostrzyżeni i gładko przylizani. Nikt nie pił anyżówki. Konwersację prowadzono, jak na prowansalską miarę, niemal szeptem. Nasza percepcja otoczenia uległa niewątpliwemu przeobrażeniu. Niegdyś takie zachowanie wydawałoby się nam normalne, teraz odbieraliśmy je jako nienaturalnie wyciszone, przesadnie wytworne, w niejasny sposób krępujące. Trudno było mieć wątpliwości — staliśmy się prostakami.

Przesunęliśmy się stopniowo ku najmniej szykownej parze, jaką wypatrzyliśmy, trzymającej się ze swoim psem nieco na uboczu. Cała trójka okazała się przyjazna, siedliśmy więc razem przy jednym ze stołów na tarasie. Mąż, niewysoki człowieczek z ostrą, normańską twarzą, powiedział nam, że dwadzieścia lat temu kupił dom na wsi za trzy tysiące franków i spędza tu każde wakacje, zmieniając dom co pięć czy sześć lat. Dowiedział się właśnie, że jego pierwszy dom, przesadnie rozbudowany i urządzony z przepychem, jest znów do sprzedania — za milion franków.

— To czyste szaleństwo — powiedział — ale ludzie lubią *le tout Paris* — skinął głową w kierunku pozostałych gości — i chcą spędzać wakacje razem ze swymi przyjaciółmi. Kiedy ktoś kupuje dom, wszyscy inni też kupują. I płacą paryskie ceny.

Goście zaczęli zajmować miejsca przy stołach i przynosić z bufetu butelki z winem oraz talerze z potrawami. Wysokie obcasy damskich pantofelków grzęzły w żwirze, którym był wysypany taras, i dały się słyszeć wysublimowane zachwyty nad tą wspaniałą prymitywną oprawą — *un*

vrai diner sauvage — choć było tu niewiele bardziej prymitywnie niż w ogrodach Beverly Hills lub Kensingtonu.

Nadleciał mistral, niespodziewanie i w najbardziej nieodpowiednim momencie, gdy jeszcze na stołach było pełno niedojedzonej sałatki z krewetek. Liście sałaty i kawałki pieczywa latały w powietrzu, zdmuchnięte z talerzy i rzucone porywami wiatru pomiędzy śnieżne łona i jedwabne spodnie, niekiedy zaliczając punkt trafieniem w gors koszuli. Obrusy kłapały, wydymały się i łopotały jak żagle, przewracając świece i kieliszki wina. Wicher burzył starannie ułożone koafiury i wystudiowany spokój wytwornego towarzystwa. To już było nieco za bardzo *sauvage*. Nastąpił pośpieszny odwrót i kolację podjęto pod dachem.

Przybyło więcej gości. Tony Vivaldiego ze stodoły zastąpiło kilka sekund elektronicznego syku, po czym rozległ się wrzask człowieka poddawano operacji serca bez znieczulenia: Little Richard proponował gościom, żeby dali się ponieść i poszli tańczyć.

Byliśmy ciekawi, w jaki sposób zareaguje na tego rodzaju muzykę tak eleganckie towarzystwo. Mogłem wyobrazić sobie tych ludzi, jak wytwornie potakują głową w rytm cywilizowanej muzyki lub jak tańczą intymnie przytuleni przy piosenkach Charles'a Aznavoura, ale to — to był jeden potężny, gorączkowy ryk prosto z dżungli. AWOPBOPALOOOWOPA-WOPBAMBOOM! Wspięliśmy się po schodkach do stodoły, żeby zobaczyć, co oni z tego zrobią.

Kolorowe światła błyskały i migotały w takt uderzeń bębna i odbijały się od lusterek opartych o ściany. Młody człowiek, ze skulonymi ramionami i z oczyma przymkniętymi za dymkiem z własnego papierosa, władał dwiema bliźniaczymi konsolami, a jego palce wyduszały z pokręteł coraz więcej basów i coraz głośniejszy wrzask.

GOOD GOLLY MISS MOLLY! — wył Little Richard. Młody człowiek doznał spazmu rozkoszy, i wycisnął z aparatury dodatkowy decybel. YOU SURE LOVE TO BALL! Stodoła dygotała, *i le tout Paris* dygotał wraz z nią, ramiona, nogi, pośladki i piersi trzęsły się i podskakiwały, ocierały się i młóciły powietrze, łyskały białka i obnażone zęby, pięści pompowały powietrze, naszyjniki, kolczyki i bransoletki miały się we własnym rytmie, guziki odlatywały, cała elegancja poszła do wszystkich

diabłów, wszyscy wili się i rzucali, podrygiwali, skręcali się i dawali się ponieść.

Większość tańczących nie kłopotowała się partnerem. Tańczyli z własnymi odbiciami, mając jedno oko — nawet w porywie ekstazy — utkwione w lustrze. Atmosfera była przesycona zapachem rozgrzanych i wyperfumowanych ciał, i stodoła stała się jednym ogromnym pulsowaniem, kipiącym, kotłującym się, oszalałym, dzikim. Nie sposób było przejść, nie narażając się na szturchnięcie łokciem lub cios wirującym naszyjnikiem.

Czy to byli ci sami ludzie, którzy wcześniej tego wieczora zachowywali tak nienaganne maniery, wyglądając, jakby ich scenariusz szalonej zabawy polegał na drugim kieliszku szampana? Teraz miotali się jak naszpikowane amfetaminą nastolatki i zdawało się, że mają zamiar robić to całą noc. Umknęliśmy, klucząc wśród kotłującej się masy, i zostawiliśmy ich samym sobie. Rano mieliśmy wcześniej wstać. Wybieraliśmy się na wyścigi kóz.

Tydzień temu zobaczyliśmy afisz, nalepiony w oknie *tabac*. Obwieszczał Grandę Course de Chevres po uliczkach Bonnieux, start przed „Cafe Cesar”. Dziesięć zawodniczek i dziesięcioro ich poganiaczy wymieniono po imieniu. Przewidziano liczne nagrody, można było robić zakłady i, jak głosił afisz, odpowiednią atmosferę miała zapewnić wielka orkiestra. Niewątpliwie zapowiadała się impreza sportowa o pewnej randze, miejscowy odpowiednik Złotego Pucharu Cheltenham lub Kentucky Derby. Zjawiliśmy się na długo przed otwarciem wyścigu, żeby zająć dobre miejsce.

O dziewiątej rano było już za gorąco, żeby nosić zegarek na rękę, a na tarasie przed „Cafe Cesar” tłoczyli się klienci, jedzący śniadanie złożone z *tartines* i zimnego piwa. Pod murem schodków, prowadzących w dół do ulicy Voltaire'a, rozsiadła się przy stoliku rośła kobieta, ocieniona parasolem reklamującym *Veritable Jus de Fruit*. Uśmiechnęła się do nas promiennie, kartkując książeczkę biletów i pobrzękując pudełkiem, pełniącym funkcję przenośnej kasy. Przyjmowała legalne zakłady, choć w głębi kawiarni siedział też mężczyzna, przyjmujący zakłady nieoficjalnie. Kobieta zapraszała nas do spróbowania szczęścia. — Przyjrzyjcie się zawodniczkom, zanim postawicie na którąś — powiedziała. — Są tu na dole.

Nie mogły być daleko — czuliśmy zapach kóz i silną woń kozich bobków piekących się w słońcu. Spojrzeliśmy ponad murem, a zawodniczki odpowiedziały nam łypnięciem złych, bladych oczu, żując powoli jakieś przedwyścigowe smakołyki. Ze swymi rzadkimi brodami wyglądałyby jak dystyngowani chińscy mandaryni, gdyby nie biało-niebieskie dżokejki, które wsadzono im na głowy, i kamizelki z numerami, wymienionymi na liście uczestników. Mogliśmy zidentyfikować Bichou, Tisane i pozostałe po imieniu, ale to było za mało, żeby na którąś postawić. Potrzebna nam była zakulisowa informacja, a przynajmniej jakaś pomoc w ocenie szybkości i wytrzymałości zawodniczek. Zapytaliśmy o to starszego mężczyznę, który opierał się o mur obok nas, wiedząc z doświadczenia, że jak każdy Francuz, będzie ekspertem.

— To jest sprawa ich *crottins* — odpowiedział. — Koza, która robi przed wyścigiem dużo bobków, raczej pobiegnie dobrze. Pusta koza jest szybsza niż pełna koza. *C'est logique*. — Studiowaliśmy listę przez kilka minut i numer 6, Totoche, wyrządziła nam grzeczność szczerze się wypróżniając. — *Voilà* — oznajmił nasz doradca — a teraz musicie przyjrzeć się poganiaczom. Szukajcie silnego.

Większość poganiaczy pokrzepiała się w kawiarni. Podobnie jak kozy mieli numery i nosili dżokejki. Znaleźliśmy numer 6, muskularnego, stosownie wyglądającego mężczyznę, który zdawał się rozsądnie dawkować sobie piwo. Poganiacz i świeżo wypróżniona Totoche odpowiadali kryteriom zwycięskiego zespołu. Poszliśmy postawić zakład.

Non. Madame bukmacher wyjaśniła, że musimy wytypować pierwszy, drugi i trzeci zespół, co rujnowało nasze obliczenia.

Skąd mieliśmy wiedzieć, jaka była produkcja bobków, kiedy oddaliliśmy się, by popatrzeć na poganiaczy? Zamiast rozsądnych kryteriów o naszym wyborze musiał decydować ślepy traf. Wytypowaliśmy na zwycięzcę numer 6, na drugie miejsce — jedyną kobietę wśród poganiaczy, a na trzecie — kozę nazwaną Nenette, której pęciny wskazywały na pewną

rączość. Załatwiwszy interesy, dołączyliśmy do sportowej arystokracji zgromadzonej na małym placu przed kawiarnią.

Wielka orkiestra obiecywana przez afisz okazała się samochodem dostawczym z Apt z aparaturą nagłaśniającą — nadawano właśnie „I've Got You, Babe” w wykonaniu Sonny'ego i Cher. Szczupła, bardzo wytworna paryżanka, którą widzieliśmy na przyjęciu poprzedniej nocy, zaczęła wystukiwać rytm obutą w elegancką biel stopą, a wtedy nieogolony mężczyzna z ogromnym brzuchem i kieliszkiem anyżówki w ręku poprosił ją do tańca, kołysząc wydatnymi biodrami dla zachęty. Paryżanka rzuciła mu spojrzenie, od którego masło powinno zjełczeć, i zainteresowała się nagle zawartością swojej torebki od Vuittona. Aretha Franklin przejęła pałeczkę od Sonny'ego i Cher, a dzieciaki grały w klasy wśród kozich bobków. *Plac* się zapełnił. Wklinowaliśmy się pomiędzy Niemca z wideokamerą i brzuchatego mężczyznę, żeby zobaczyć, jak przygotowuje się linię mety.

Poprzez placyk, na wysokości około dwóch i pół metra nad ziemią, przeciągnięto linię. Do liny uwiązano w równych odstępach wielkie balony, napełnione wodą i oznaczone numerami od jednego do dziesięciu. Nasz sąsiad, ten z brzuchem, wyjaśnił nam reguły wyścigu. Każdy z poganiaczy dostanie ostry kij, który pełni dwie funkcje. Po pierwsze, stanowi środek zachęty dla kozy, która mogłaby nie mieć ochoty do biegu; po drugie, służy do przekłucia balonu na końcu wyścigu, co jest konieczne, by zaliczyć bieg. *Evidemment*, dodał, poganiacz zmoknie, co stanowi dodatkowy element zabawy.

Poganiacze, którzy już opuścili kawiarnię, przepychali się energicznie przez tłum, żeby zabrać swoje kozy. Nasz faworyt, poganiacz numer 6, wyjął kieszonkowy nóż i zaostrzył oba końce swojego kija, co ja uznałem za dobry znak. Jeden z pozostałych uczestników natychmiast poskarżył się organizatorom, ale wynikłą stąd dyskusję przerwało pojawienie się samochodu, który zdołał się jakoś przedrzeć jedną z wąskich uliczek. Wysiadła z niego młoda kobieta z mapą w ręku. Wyglądała na bardzo zaskoczoną. Zapytała o dojazd do autostrady.

Niestety, dojazd do autostrady był zablokowany przez dziesięć kóz, dwie setki widzów i samochód z aparaturą muzyczną. — Niemniej ja tam właśnie chcę jechać — oświadczyła młoda kobieta.

Wsiadła do samochodu i zaczęła cał po calu przebijać się do przodu.

Konsternacja i rejuwach. Organizatorzy i poganiacze, otoczywszy samochód, zaczęli wymachiwać kijami i walić nimi w dach, wyrywając kozy i dzieci spod kół pojazdu, który ledwie, ledwie się posuwał. Widzowie przepychali się do przodu, żeby zobaczyć, co się dzieje. Samochód, zanurzony w ludzkiej masie, musiał w końcu stanąć, a młoda kobieta siedziała patrząc wprost przed siebie, z wargami zaciśniętymi w desperacji. *Reculez!* — wrzeszczeli organizatorzy, wskazując kierunek, z którego przyjechała, i gestami każąc zgromadzonym się rozstąpić. Z gniewnym zgrzytem biegów samochód zawrócił i wściekle wyjąc, pojechał z powrotem, zegnany triumfalnymi okrzykami zwycięskiego tłumu.

Zawodniczki wezwano na start i poganiacze sprawdzili węzły sznurków na szyjach kóz. Same kozy wydawały się wcale nie przeżywać wielkości chwili. Numer 6 próbowała zjeść kamizelkę numeru 7. Numer 9, Nenette, którą wytypowaliśmy na chybił trafił, z uporem usiłowała stanąć w przeciwną stronę. Poganiacz złapał ją za rogi, obrócił i ścisnął kolanami, żeby ją utrzymać we właściwym kierunku. Jej dżokejka zsunęła się na jedno oko, nadając Nenette zawadiacki i nieco zwariowany wygląd, i zaczęliśmy się zastanawiać nad słusznością naszego wyboru. Liczyliśmy, że zajmie trzecie miejsce, lecz z zasłoniętym okiem i najwyraźniej pozbawiona wyczucia kierunku nie miała chyba większych szans.

Zawodniczki ustawiono na linii startu. Tygodnie, a może miesiące treningu przygotowały je na ten moment. Rogi przy rogach, kamizelka przy kamizelce, czekały na sygnał startu. Jednemu z poganiaczy głośno się odbiło i kozy ruszyły.

Po pięćdziesięciu metrach stało się oczywiste, że kozy nie mają naturalnej skłonności do ścigania się lub w ogóle nie rozumieją celu tego, co się dzieje. Dwie z nich po kilku metrach zaparły się z całej siły i trzeba było je ciągnąć. Inna przypomniała sobie o czymś, co powinna zrobić pół godziny wcześniej, i stanęła za najbliższym zakrętem, żeby oddać dług naturze. Nenette, być może dlatego, że była na poły oślepiona przez opadającą dżokejkę, nie wyrobiła się na zakręcie i wciągnęła swojego poganiacza w tłum. Inne zawodniczki rozciągnęły się na drodze prowadzącej na wzgórze, pobudzane do biegu różnymi metodami perswazji.

— Kopnij ją w zadek! — wrzeszczał nasz brzuchaty przyjaciel. Paryżanka, wciśnięta w tłum obok nas, wzdrygnęła się. To zachęciło go do podzielenia się z nią swoją znajomością lokalnych zwyczajów. — Czy pani wie, że ta, która ostatnia dotrze do mety, zostaje zjedzona? Upieczona na rożnie. *C'est vrai*. — Paryżanka wydobyla swoje okulary przeciwsłoneczne z legowiska na swojej fryzurze i włożyła je. Wyglądała, jakby jej było niedobrze.

Trasa wyścigu zataczała koło po wyżej położonej części miasteczka i schodziła z powrotem w dół do starej fontanny, którą zmieniono w przeszkodę wodną za pomocą płachty ze sztucznego tworzywa podwieszanej na kilku belach siana. Kozy musiały przez nią przebrnąć lub przepłynąć — przechodząc okrutną próbę wytrwałości i woli zwycięstwa — przed końcowym sprintem do linii balonów koło kawiarni.

Widzowie donosili z półmetka o postępach wyścigu i doszła do nas informacja, że o prowadzenie walczą numer 1 i numer 6. W połowie trasy naliczono tylko dziewięć kóz, dziesiąta była *disparu*. — Zapewne poderżnięto jej gardło — powiedział brzuchaty do paryżanki. Elegantka zaczęła zdecydowanym ruchem przeciskać się przez tłum w poszukiwaniu mniej odpychającego towarzystwa bliżej linii mety.

Nagle rozległ się plusk i kobiece okrzyki przeszły w połajankę. Przeszkoda wodna pochłonęła pierwszą ofiarę — małą dziewczynkę, która źle oceniła głębokość i która stała teraz po pas w wodzie, mokra i zaskoczona.

— *Ils yienent, les chevres!*

Matka dziewczynki, w desperacji na myśl, że jej dziecko może zostać rozdeptane na miazgę przez zawodników, zadarła spódnicę i rzuciła się do wody. — Co za uda! — powiedział z uznaniem brzuchaty, cmokając czubki palców.

Ze stukotem kopyt liderki wyścigu zbliżyły się do fontanny i utknęły w belach siana, wykazując bardzo niewiele entuzjazmu do kąpielii. Poganiacze, wrzeszcząc, klnąc, popychając i ciągnąc, w końcu wmanewrowali jakoś swoje kozy do wody, wytaszczyli je po drugiej stronie i ruszyli do końcowego etapu wyścigu, kłaskając po asfalcie mokrymi espadrylami, z kijami wystawionymi jak lance. Kolejność z półmetka była nadal zach-

wana: nadal numer 1 i numer 6, Titine i Totoche, bryzgając wodą, biegły na czele stawki do linii balonów.

Numer 1 potężnym bekhendowym sztychem pierwszy ugodził w swój balon, ochlapując paryżankę, która uskokzyła zgrabnie w stos bobków. Numer 6, mimo całego ostrzenia kija przed startem, miał więcej trudności, i ledwie zdążył przebić swój balon, zanim zjawily się następne zawodniczki. Po jednej, lub w ociekających wodą grupkach, docierały chwiejnie do linii mety, aż pozostał tylko jeden nadęty balon zwisający z liny. Numer 9, krnąbrna, nieobliczalna Nenette, nie ukończyła wyścigu. — Trafi do rzeźnika — zawyrokował brzuchaty.

Wracając do samochodu, zobaczyliśmy ją. Zerwała sznurek, uciekła swemu poganiaczowi i przycupnąwszy wysoko nad ulicą w maleńkim otoczonym murkiem ogródku, z czapką zwisającą z jednego rogu, wyżerała geranium.

— *Bonjour, maçon!*

— *Bonjour, plombier!*

Majstrzy, przybyli na kolejny hałaśliwy, gorący dzień pracy, ceremonialnie wymieniali powitania i uściski rąk, jak ludzie, którzy nigdy przedtem się nie widzieli. Zwracali się do siebie raczej według *metier* niż po nazwisku lub imieniu. Christian, architekt, który pracował z nimi od lat, nigdy nie mówił do nich po imieniu, lecz używał zawsze uroczystego i skomplikowanego dwuczłonowego zwrotu, połączenia nazwiska z zawodem; zamiast Francisa, Didiera i Bruna byli więc: Menicucci-Plombier, Andreis-Maçon i Trufelli-Carreleur. Niekiedy zwrot osiągał długość i solenność jakiegoś niejasnego arystokratycznego tytułu, jak w przypadku Jean-Pierre'a, posadzkarza, który był oficjalnie znany jako Gaillard-Poseur de Moquette.

Wszyscy zgromadzili się wokół jednej z wielu dziur, które wykłuł Menicucci dla przeprowadzenia rur centralnego ogrzewania, i dyskutowali terminy oraz kolejność robót w poważny sposób ludzi, którzy kierują się w życiu punktualnością. Należało ściśle trzymać się planu: Menicucci musiał skończyć układanie rur; wtedy mieli wkroczyć murarze i zamurować dziury w ścianach, za nimi elektryk, tynkarz, posadzkarz, cieśla i malarz. Po-

nieważ wszyscy byli prawdziwymi Prowansalczykami, nie widziałem żadnych szans, żeby ustalone terminy zostały dotrzymane, ale uzgadnianie ich stwarzało okazję do nader zajmujących spekulacji.

Kluczowa rola człowieka, którego postępy w pracy będą dyktować harmonogram robót wszystkich pozostałych, najwyraźniej sprawiała Menicucciemu wielką uciechę.

— Jak widzicie — mówił — musiałem zrobić gorgonzolę ze ścian, ale co to dla was, murarzu? Pół dnia pracy, żeby to wszystko naprawić.

— Być może cały dzień — protestował Didier. — Ale kiedy?

— Nie próbujcie mnie poganiać — odpierał Menicucci. — Czterdzieści lat pracy nauczyło mnie, że przy zakładaniu centralnego ogrzewania nie można się śpieszyć. Ta robota jest *tres, tres delicat*.

— Boże Narodzenie? — zasugerował Didier.

Menicucci popatrzył na niego, potrząsając głową. — Kpicie sobie, ale pomyślcie o zimie! — Odegrał przed nami małą scenkę ilustrującą zimę, otulając ramiona wyimaginowanym płaszczem. — Jest minus dziesięć stopni. — Zadygotał, naciągając czapkę na uszy. — A tu nagle rury zaczynają przeciekać! A dlaczego? Bo zostały położone w pośpiechu i bez należytej dbałości. — Popatrzył na swoich słuchaczy, pozwalając im w pełni ocenić dramatyzm sytuacji: mroźna zima, a tu przeciek! — Kto się będzie wtedy śmiał? Kto będzie stroił żarciki z hydraulika?

Na pewno nie ja. Już zakładanie centralnego ogrzewania było koszmarem, który dawało się znieść tylko dzięki temu, że dni mogliśmy spędzać na dworze. Poprzednie prace remontowe ograniczały się przynajmniej do jednej części domu, ale TO panoszyło się wszędzie. Menicucci ze swoimi miedzianymi mackami był nie do uniknięcia. Pył, gruz i storturowane fragmenty rur zaznaczały jego dzienny przemarsz, jakby przewalała się wataha termitów o szczękach ze stali. I co było chyba najgorsze ze wszystkiego, nie mieliśmy żadnego kąta, gdzie można by się schronić. W łazience natykaliśmy się na *jeune* z jego palnikiem acetylenowym, a w saloniku — na tylną część ciała Menicucciego wystającą z dziury w ścianie. Jedynym schronieniem był basen, a nawet tam należało się całkiem zanurzyć, by woda zagłuszyła nieustanny hałas młotów i wiertarek. Chwilami

dochodziliśmy do wniosku, że nasi przyjaciele mieli słuszość, radząc nam, byśmy wyjechali gdzieś na sierpień, albo skryli się w zamrażarce.

Wieczór przynosił taką ulgę, że zazwyczaj zostawaliśmy w domu, odpoczywając po hałasach dnia, więc przypadło nam wiele imprez towarzyskich i kulturalnych, organizowanych w Luberon dla dobra wakacyjnych przybyszów. Poza wypadem do opactwa Senançue, gdzie przy słuchaniu gregoriańskich śpiewów zdrętwiały nam pośladki od siedzenia na ławkach, zapewniających stosowną dla mnichów niewygodę, oraz koncertem w oświetlonych reflektorami ruinach nad Oppede, nie ruszaliśmy się z dzieżnią. Dość nam było siedzieć w samotności i ciszy.

Pewnego wieczora wygnał nas w końcu z domu głód, gdy odkryliśmy, że to, co planowaliśmy na obiad, pokryło się grubą warstwą pyłu z całodziennego wiercenia dziur w ścianach. Zdecydowaliśmy się na małą gospodę w Goult, niewielkiej wiosce z niezauważalną ludnością i bez jakichkolwiek atrakcji turystycznych. Można tam było zjeść jak w domu, tylko czystiej. Otrzepliśmy pył z ubrań i pozostawiliśmy na straży psy, żeby pilnowały dziur w ścianach.

Był to bezwietrzny, męcząco skwarly dzień, a wioskę czuć było upałem, rozgrzanym asfaltem, wysuszonym rozmarynem i ciepłym żwirem. I ludźmi. Trafiliśmy na doroczne miejscowe święto.

Powinniśmy pamiętać o takiej możliwości, ponieważ każda miejscowość celebrowała sierpień w taki czy inny sposób — turniejem gry w *boules*, wyścigami osłów, pieczeniem wołu lub wieprza w całości bądź jarmarkiem, z mnóstwem kolorowych lampek rozwieszonych na linkach między platanami, z deskami na rusztowaniu jako podium do tańca, z Cygankami, harmonistami, sprzedawcami pamiątek i zespołami rockowymi aż z Awinionu. Były to hałaśliwe imprezy, sprawiające dużą uciechę, chyba że ktoś — jak my w tej chwili — cierpiał na łagodny wstrząs mózgu, spowodowany spędzeniem całego dnia na placu budowy. Ale skoro już tam przyjechaliśmy, chcieliśmy zjeść kolację, którą sobie w duchu zamówiliśmy. Co znaczyło kilku dodatkowych ludzi w gospodzie wobec rozkoszy sałatki z małżami i boczkiem na gorąco, kurczaków delikatnie doprawionych imbirem, obcowania z szefem kuchni i przepysznego ciasta czekoladowego?

W innej porze roku widok więcej niż tuzina ludzi na uliczkach wsi świadczyłby, że dzieje się coś niezwykłego: pogrzeb lub walka cenowa pomiędzy konkurującymi ze sobą rzeźnikami, którzy mieli sklepy o kilka metrów od kawiarni. Ale to był wyjątkowy wieczór; Goult gościło cały świat, a świat wydawał się równie głodny jak my. Gospoda była pełna. Taras na zewnątrz był pełny. Pełne nadziei pary błąkały się w ciemnościach pod drzewami czyhając na wolny stolik. Kelnerzy wyglądali na znękanych. Gospodarz, Patrick, jednodniowy właściciel kopalni złota, robił wrażenie zmęczonego, lecz zadowolonego. — Powinni państwo zadzwonić — powiedział. — Proszę wrócić o dziesiątej, zobaczę, co się da zrobić.

Nawet w kawiarni, dość obszernej, by pomieścić całą ludność Goult, były tylko miejsca stojące. Napiliśmy się czegoś po przeciwnej stronie drogi, gdzie ustawiono prowizoryczne stoiska na placyku z pomnikiem na cześć mężczyzn z okolicy, którzy walczyli i polegli na wojnie, oddając życie dla chwały Francji. Jak większość widzianych przez nas pomników ofiar wojny, ten też był należycie utrzymany i traktowany z szacunkiem, z zatkniętymi trzema nowymi niebiesko-biało-czerwonymi flagami odcinającymi się ostro i wyraźnie na tle szarego kamienia.

W domach otaczających placyk okna były otwarte, a mieszkańcy wychylali się, zapomniawszy o migających telewizorach za plecami, i obserwowali tłum wolno falujący w dole. Był to raczej jarmark niż cokolwiek innego, usadowili się tam miejscowi rzemieślnicy ze swoimi rzeźbami w drewnie i ceramiką, wytwórcy wina i miodu, kilku sprzedawców staroci i artystów. Dzienny upał promieniował z nagranych kamiennych murów, wpłynął też na sposób poruszania się ludzi, którzy przechadzali się leniwie, powoli, ważąc się na obcasach, z wypiętymi brzuchami i ramionami opuszczonymi ze świąteczną ociężałością.

Większość stoisk były to proste stoły na kozłach, z wyrobami rozłożonymi na drukowanych serwetach, często z zatkniętą notatką głoszącą, że właściciela można znaleźć w kawiarni — na wypadek, gdyby pojawiła się jakakolwiek szansa sprzedania czegoś. Jedno stoisko, większe i bardziej wyszukane niż inne, wyglądało jak salon na świeżym powietrzu: umeblowane było stolikami, krzesłami i ławkami i ozdabiały je palrfiy w doniczkach. Przy jednym ze stolików siedział ciemny, krępy mężczyzna w szortach i sandałach, z butelką wina i książką zamówień. Był to monsieur Au-

de, artysta *ferronnier* z Saint-Pantaleon, który wykonywał nam pewne prace w domu. Zaproponował, żebyśmy przysiedli na chwilę koło niego.

Ferronnier pracuje w żelazie i stali, a na francuskiej wsi zajmuje się wytwarzaniem zasuw, furtek, bram i krat dla ochrony przed włamywaczami, którzy czyhają za każdym krzakiem. Monsieur Aude rozszerzył swój asortyment poza te proste środki bezpieczeństwa, bo odkrył, że istnieje zapotrzebowanie na kopie klasycznych osiemnasto— i dziewiętnastowiecznych żelaznych mebli. Przygotował album fotografii i rysunków i jeśli się chciało mieć ławkę ogrodową lub kominek z rusztem, lub składane polowe łóżko, jakiego mógł używać Napoleon, on był gotów je zrobić, a nawet, jako znakomity znawca rdzy, uczynić z nich pożądane antyki. Pracował wspólnie ze swoim szwagrem i małym psem gończym — a właściwie suką — i można było za niego ręczyć, że obieca wykonać każdą robotę w ciągu dwóch tygodni i dostarczy ją trzy miesiące później. Spytaliśmy, czy interesy dobrze mu idą.

Postukał w książkę zamówień. — Mógłbym założyć fabrykę: Niemcy, paryżanie, Belgowie... W tym roku wszyscy chcą mieć duże okrągłe stoły i ot, takie krzesła ogrodowe. — Przysunął sąsiednie krzesło, żebyśmy mogli obejrzeć wdzięczne wygięcie nóg. — Jest tylko jeden problem: im się здаje, że mogę zrobić wszystko w parę dni, a jak pan sam wie... — pozostawił zdanie niedokończone i przełknął z zadumą łyk wina. Para, która krążyła wokół stoiska, podeszła i zapytała o łóżko polowe. Monsieur Aude otworzył swoją książkę i polizał czubek ołówka, po czym spojrzał na nich. — Muszę państwu powiedzieć — oznajmił z całkiem szczerym wyrazem twarzy — że to może potrwać dwa tygodnie.

Dochodziła jedenasta, kiedy wreszcie zabraliśmy się do jedzenia, i minęła północ, kiedy wróciliśmy do domu. Powietrze było ciepłe i ciężkie, i niezwykle nieruchome. Wymarzona noc na kąpiel w basenie, więc wskoczyliśmy do wody, by unosząc się na plecach, przypatrywać się gwiazdom — wspaniałe zakończenie skwarne, męczącego dnia! Daleko, daleko, gdzieś nad Lazurowym Wybrzeżem, zajaśniał krótkotrwały błysk pioruna, odległy i dekoracyjny, i rozległ się pomruk gromu — oznaki nie naszej burzy.

Burza dotarła do Menerbes dopiero we wczesnych godzinach rannych, jeszcze w ciemnościach, budząc nas hukiem, który zatrzęsł oknami i wystraszył psy: rozszczękały się przerażonym chórem. Przez godzinę, a może nawet dłużej, burza zdawała się przetaczać tam i z powrotem nad naszym domem, grmiąc i oświetlając błyskawicami winnicę. Wreszcie zaczęło lać, z taką gwałtownością, jakby woda runęła z przerwanej tamy; strugi deszczu tłukły o dach i płyty dziedzińca, woda kapała z kominka i podciekała pod frontowymi drzwiami. Ulewa skończyła się o świcie i słońce wzeszło jak gdyby nigdy nic.

Nie było prądu. Nieco później, kiedy usiłowaliśmy zadzwonić do biura Electricite de France, okazało się, że telefon też nie działa. Kiedy obchodziliśmy dom dookoła, żeby sprawdzić, jakie szkody poczyniła burza, stwierdziliśmy, że ulewa zmyła na drogę pół podjazdu, pozostawiając wyrwy, szerokie jak koła traktora i dostatecznie głębokie, żeby stanowić zagrożenie dla zwykłego samochodu. Ale wszystko ma swoje dobre strony: poranek wstał przepiękny i nie przyszli robotnicy. Byli niewątpliwie zbyt zajęci własnymi przeciekami, żeby troszczyć się o nasze centralne ogrzewanie. Poszliśmy na spacer do lasu zobaczyć, co burza tam narobiła.

Skutki były dramatyczne: drzewa zostały wywrócone z korzeniami, ale jeszcze gorsze okazało się to, co potop zrobił z ziemią, spieczoną przez tygodnie suszy. Opary podnosiły się pomiędzy drzewami jak duchy i towarzyszył im ciągły syczący dźwięk, wydawany przez schnące w ciepłe dnia leśne poszycie. Wróciliśmy na późne śniadanie pełni optymizmu, jakim potrafi natchnąć słońce i błękitne niebo. Nagrodą był czynny telefon, z monsieur Fructusem na drugim końcu linii. Dzwonił, żeby się dowiedzieć, czy jego polisa ubezpieczeniowa zbytnio nie ucierpiała.

Pocieszyliśmy go, że jedyną ofiarą był podjazd.

— *C'est bieng* — powiedział z ulgą. — Jeden z moich klientów ma w kuchni pół metra wody. Tak bywa. Sierpień jest nieobliczalny.

Miał słuszość. Sierpień był dziwnym miesiącem, toteż cieszyliśmy się, kiedy minął, a życie mogło znów toczyć się utartym torem — z pustymi drogami, niezatłoczonymi restauracjami i Menicuccim z powrotem w długich spodniach.

Wrzesień

Z dnia na dzień zaludnienie Luberon wyraźnie spadło. *Residences secondaires* — wśród nich sporo pięknych starych domów — zaryglowano na wszystkie spusty, zamknięto okiennice, bramy zakuto w kajdany zardzewiałych łańcuchów. Posesje te miały teraz stać puste aż do Bożego Narodzenia, jawnie pozbawione opieki. Łatwo więc było zrozumieć, dlaczego w Vaucluse włamywanie się zyskało rangę drobnego przemysłu. Nawet najgorzej wyekwipowany i niesprawny włamywacz mógł liczyć, że przez kilka miesięcy nikt nie przeszkodzi mu w pracy, toteż w minionych latach wydarzyło się kilka wysoce oryginalnych kradzieży. Rozebrano i wywieziono całe wyposażenie kuchni, ukradziono stare dachówki z czasów rzymskich, antyczne drzwi frontowe, dorosłe drzewo oliwne — wyglądało to tak, jakby jakiś rabuś, obdarzony wyszukaniem smakiem, urządził sobie dom najciekawszymi obiektami, jakie mógł znaleźć, wypatrzonymi okiem konesera w różnych posiadłościach. Być może to właśnie on ukradł naszą skrzynkę pocztową.

Zaczęliśmy znów się spotykać z miejscowymi przyjaciółmi, którzy wyszli cało z sierpniowego obłąkania. Większość z nich odbywała rekonwalescencję po przesycie gośćmi, a w ich opowieściach ujawniały się pewne niemiłe podobieństwa.

Głównymi tematami były pieniądze i kanalizacja i zdumiewało nas, jak często zaskoczeni, skruszeni lub skąpi goście wypowiadali te same zdania. Niechący układali wspólnie księgę Powiedzzonek Sierpnia.

„Co to znaczy, że tu nie można płacić kartą kredytową? Wszędzie można korzystać z karty!”

„Skończyła się wam wódka”.

„W łazience jest jakiś bardzo dziwny zapach”.

„Czy moglibyście za mnie zapłacić? Mam tylko pięćsetfranko— wy banknot”.

„Nie martwcie się, przyślę wam część zamienną, kiedy tylko wrócę do Londynu”.

„Nie miałem pojęcia, że trzeba tak uważać z szambem”.

„Nie zapomnijcie mi dać znać, ile kosztowały te połączenia z Los Angeles”.

„Czuję się okropnie, patrząc jak tu harujecie”.

„Skończyła się wam whisky”.

Słuchając opowieści o zatkanym rurach kanalizacyjnych i wy— złopanej brandy, o potłuczonych kieliszkach do wina w basenie kąpielowym, o niechętnie wyciąganych portfelach i kolosalnych apetytach, dochodziliśmy do wniosku, że sierpień potraktował nas bardzo łagodnie. Nasza siedziba poniosła znaczne szkody, ale z relacji naszych przyjaciół wynikało, że ich domy ucierpiały w nie mniejszym stopniu. A przynajmniej nie musieliśmy karmić i nocować Menicucciego, kiedy dewastował nasz dom.

Pod wieloma względami początek września robił wrażenie drugiej wiosny. Dnie były gorące i suche, noce chłodne, powietrze wspaniale czyste po parnym zamgleniu sierpnia. Mieszkańcy doliny, otrząsnąwszy się z wakacyjnego odrętwienia, wrócili do swego podstawowego zajęcia: patrolowali co ranka winnice i badali soczyste kiście zwieszające się kilometr za kilometrem w równo rozstawionych rzędach.

Faustin chodził po winnicach podobnie jak inni, ujmował grona w rękę i spoglądał w niebo, ssąc wargi w zadumie i próbując zgadnąć, jaka będzie pogoda. Spytałem go, kiedy przewiduje winobranie.

— Powinny jeszcze trochę nabrać słodczy — powiedział. — Ale wrześniowa pogoda jest zwodnicza.

Powtarzał tę samą ponurą uwagę o pogodzie co miesiąc, żalonym, zrezygnowanym tonem, jakim rolnicy na całym świecie skarżą się, jak ciężko jest wyżyć z ziemi. Warunki nigdy nie są dobre. Deszcz, wiatr, słońce, zielsko, owady, rząd — zawsze jest przynajmniej jedna łyżka dziegciu w ich beczce miodu, a oni znajdują perwersyjną przyjemność w pesymizmie.

— Można robić wszystko jak należy przez jedenaście miesięcy w roku — mówił Faustin — a tu nagle — *pouf*. — przychodzi burza i winogrona ledwie się nadają na sok. *Jus de raiseng!* — powiedział z druzgocącą pogardą. Zapewne wolałby pozostawić uszkodzone grona, żeby zgniły na krzakach, niż marnować czas na zrywanie owoców, które nie nadają się nawet na *vin ordinaire*.

I jakby w jego życiu nie było już dość kłopotów, przyroda stworzyła mu kolejne utrudnienie: winogrona na naszej ziemi należało zbierać w dwóch terminach, ponieważ około pięciuset krzewów z naszych winnic dawało winogrona deserowe, które dojrzewają wcześniej niż *raisins de cuve*. *Emmerdement*, które można było znieść jedynie dzięki dobrej cenie, jaką osiągały. Niemniej stwarzało to dodatkową szansę na jakieś nieszczęście i rozczarowanie, i na ile Faustin się na tym znał, coś złego niewątpliwie się wydarzy. Zostawiłem go potrząsającego głową i utyskującego przed Panem Bogiem na los.

Dla rekompensaty za żalobne przewidywania Faustina codzienne porcje wieści od Menicucciego były ostatnio radosne. Prace nad naszą instalacją centralnego ogrzewania zbliżały się ku końcowi i Menicucci niemal wychodził z siebie w oczekiwaniu chwili rozniecenia ognia pod kotłem. Trzy razy przypominał mi o zamówieniu oleju opałowego, a potem upierał się przy osobistym nadzorowaniu napełniania zbiornika, by się upewnić, że dostawa nie zawiera jakichś zanieczyszczeń.

— *Il faut tres attention* — tłumaczył człowiekowi, który przywiózł olej. — Najmniejszy kawałek *cochonnerie* w waszym oleju uszkodzi mi palnik i zanieczyści elektrody. Myślę, że byłoby lepiej filtrować olej, kiedy będziecie go pompować do zbiornika.

Dostawca wpadł we wściekłość, wystawiając przeciw wymachującemu palcowi Menicucciego swój własny, zatłuszczony i z czarną obwódka za paznokciem. — Mój olej jest już trzykrotnie filtrowany *C'est impeccable*. — Podniósł palec do ust, jakby chciał go oblizać, ale się powstrzymał w ostatniej chwili.

— Zobaczymy — powiedział Menicucci. — Zobaczymy. — Przyjrzał się podejrzliwie końcówce węża przed włożeniem jej do wlotu zbiornika, a dostawca oleju ostentacyjnie wytarł ją brudną szmatą. Ceremonii napeł-

niania zbiornika towarzyszył naszpikowany technicznymi szczegółami wykład o wewnętrznych mechanizmach palników i kotłów, którego dostawca słuchał z niewielkim zainteresowaniem, pomrukując i powtarzając: *Ah, bon?* — ilekroć żądano jego udziału w rozmowie.

Kiedy pompowano ostatnie litry, Menicucci zwrócił się do mnie: — Dziś po południu pierwsza próba. — Przeżył niespokojny moment, kiedy zaświtała mu straszna myśl: — Państwo się gdzieś nie wybierają? Pan i madame będą w domu? — Byłoby skrajną nieuprzejmością pozbawić go widowni. Obiecaliśmy się przygotować i czekać na niego o drugiej po południu.

Zebraliśmy się w pomieszczeniu, które kiedyś było komórką dla osłów, a teraz zostało przekształcone przez Menicucciego w mózg jego układu grzewczego. Kocioł, palnik i zbiornik wody umieszczono obok siebie i połączono miedzianą pępowiną, a imponująca wiązka kolorowych rur — te z gorącą wodą pomalowane na czerwono, te z zimną na niebiesko, *tres logique* — wychodziła z kotła, rozbiegała się wachlarzowato i znikwała w stropie. Zawory, mierniki i przełączniki, błyszczące i nieharmonizujące z surowym kamieniem murów, czekały ręki mistrza. Całość wyglądała na niezmiernie skomplikowaną i powiedziałem to Menicucciemu. Popełniłem błąd.

Odebrał to jako krytykę swojego dzieła i poświęcił dziesięć minut na udowodnienie mi zdumiewającej prostoty urządzeń, błyskawicznymi ruchami przedstawiając przełączniki, otwierając i zamykając zawory, manipulując pokrętłami, demonstrując mierniki i wskaźniki, mącąc mi całkiem w głowie i wprawiając mnie w skrajne oszołomienie. — *Voilà!* — oznajmił po końcowym, popisowym glissandzie na przełącznikach. — Teraz, kiedy już pan rozumie, jak to działa, możemy zacząć próbę. *Jeune!* Uwaga!

Bestia obudziła się do życia z sapaniem i serią trzasków. — *Le bruleur* — wyjaśnił Menicucci, tańcząc wokół kotła, żeby pokręcić gałkami po raz piąty. Rozległ się głuchy grzmot wpadającego powietrza, a następnie stłumiony ryk. — Pali się! — okrzyk Menicucciego zabrzmiał tak dramatycznie, jakby ogłaszał start rakiety kosmicznej. — Za pięć minut wszystkie grzejniki będą gorące. Chodźmy!

Oprowadził nas po całym domu, nalegając, byśmy dotykali każdego grzejnika po kolei. — Widzicie? Będziecie mogli spędzić całą zimę *en chemise**⁶⁶ — Już zlewaliśmy się potem. Na zewnątrz było dwadzieścia siedem stopni ciepła, więc temperatura wewnątrz domu przy włączonym na cały regulator ogrzewaniu zrobiła się nie do wytrzymania. Zapytałem, czy możemy wyłączyć ogrzewanie, zanim wyschniemy na wiór.

— *Ah, non!* Musi być włączone przez dwadzieścia cztery godziny, żebyśmy mogli sprawdzić wszystkie połączenia i upewnić się, że nie ma przecieków. Proszę niczego nie dotykać, póki nie wrócę. Przyjdę jutro. To bardzo ważne, żeby wszystko pozostało włączone na maksimum. — Opuścił nas, żebyśmy nacieszyli się zapachem przypiekanego kurzu i rozgrzanego żelaza i wyschli na proszek.

Jest jeden wrześnieowy weekend, kiedy cała okolica robi wrażenie, jakby odbywała się tu próba generalna przed trzecią wojną światową. To oficjalne otwarcie sezonu łowieckiego, kiedy każdy pełnokrwisty Francuz wyprowadza dubeltówkę, psa i swoje mordercze skłonności na porośnięte lasem wzgórze. Poczta przyniosła pierwszy sygnał zbliżającego się wydarzenia — groźną ofertę od sprzedawcy broni w Vaison-la-Romaine. Proponowano nam pełny zestaw artylerii po przedsezonowych cenach. Było tam sześćdziesiąt czy siedemdziesiąt modeli do wyboru, i możliwość wejścia w posiadanie Grand Becassier firmy Verney Carron lub Magnum kalibru 44 Rugera z elektronicznym celownikiem obudziła we mnie myśliwskie instynkty, uspięne od urodzenia. Moja żona, z dobrze uzasadnionym brakiem zaufania w me zdolności do posługiwania się jakimikolwiek niebezpiecznymi narzędziami, bez względu na ich rodzaj, zauważyła, że wcale nie potrzebuję elektronicznego celownika, żeby się postrzelić w stopę.

Obydwoje nas zdumiewało upodobanie Francuzów do broni. Dwukrotnie byliśmy z wizytą w domach ludzi na pozór łagodnych i całkowicie pozabawionych wojowniczości i dwukrotnie pokazano nam imponujący domowy arsenał: jeden z naszych gospodarzy miał pięć strzelb różnego kalibru, drugi — osiem, naoliwionych, wypolerowanych do połysku i rozwieszonych na ścianie jadalni jak wystawa jakiejś śmiercionośnej sztuki. Po

⁶⁶ w białym

co komu osiem strzelb? Skąd się wie, którą z nich zabrać na polowanie? Czy może zabiera się je wszystkie, jak kije do golfa, i wyjmuje Magnum kalibru 44 w razie natknięcia się na lamparta lub łosia, a Baby Bretton — na królika?

Po pewnym czasie zorientowaliśmy się, że pociąg do broni stanowi tylko jeden element narodowej fascynacji sprzętem i ekwipunkiem sportowym — ambicji, by wyglądać jak stary wyga. Kiedy Francuz wybiera się pojeździć na rowerze lub na nartach czy pograć w tenisa, za nic nie chciałby, żeby go wzięto za nowicjusza — którym jest — wobec czego objucza się wyposażeniem zawodowca. Jest to neodparta potrzeba. Kilka tysięcy franków i oto proszę, nie można go odróżnić od wytrawnego asa, biorącego udział w Tour de France, turnieju w Wimbledonie lub olimpiadzie zimowej. W wypadku *la chasse* możliwości są niemal nieograniczone, a ekwipunek myśliwski ma przy tym dodatkowy powab jako prawdziwie męski i groźnie wyglądający.

Zaproszono nas na targi mody myśliwskiej w Cavaillon jeszcze przed oficjalnym otwarciem. Stragany były dobrze zaopatrzone na sezon i wyglądały jak małe magazyny paramilitarne: wystawiono tam pasy na naboje i plecione rzemienne pasy do noszenia strzelby; kurtki myśliwskie z niezliczonymi kieszeniami, zapinanymi na zamki błyskawiczne, i sakwy na zwierzynę, nadające się do prania, a zatem *tres pratique*, ponieważ łatwo z nich usunąć plamy z krwi; specjalne buty myśliwskie, podobne do tych, jakie noszą najemnicy zrzućani na spadochronach w Kongu; groźne noże z dwudziestocentymetrowym ostrzem i kompasem wprawionym w rączkę; lekkie aluminiowe butelki, które chyba częściej będą zawierać anyżówkę niż wodę; parciane pasy z półpięścieniami i specjalną pochewką na bagnet, zapewne na wypadek, gdyby skończyła się amunicja i trzeba było zaatakować zwierzynę gołą stalą; furażerki i spodnie komandosów; racje żywnościowe i małe składane kuchenki turystyczne. Było tam wszystko, czego może potrzebować człowiek wyruszający na spotkanie z dzikimi leśnymi bestiami — z wyjątkiem niezastąpionego na polowaniu rekwizytu na czterech łapach i z nosem jak radar, psa myśliwskiego.

Chiens de chasse są zbyt wyjątkowymi psami, by je sprzedawać na straganach — powiedziano nam, że żaden rasowy myśliwy nie kupi szczeniaka, nie poznawszy uprzednio jego rodziców. Sądząc po niektórych

psach myśliwskich, jakie widzieliśmy, znalezienie tatusia może niekiedy być dość trudne, ale wśród wszystkich dziwacznych mieszańców są trzy dające się lepiej lub gorzej rozpoznać typy — pewne przybliżenie do dużego spaniela, o maści koloru wątroby, psy gończe o przedłużonym tułowiu, a wreszcie wysokie, cienkie jak sztacheta ogary o zmarszczonym, ponurym pysku.

Każdy myśliwy uważa swojego psa za wybitnie zdolnego i trzyma w zanadrzu co najmniej jedną zupełnie niewiarygodną historię, która ma dowieść jego wytrwałości i waleczności. Słuchając opowieści myśliwych można by pomyśleć, że ich psy są niezwykle inteligentne, idealnie wytresowane i wierne aż do śmierci. Z zainteresowaniem oczekiwaliśmy, jak się sprawią w dniu otwarcia sezonu. Być może ich przykład skłoni nasze psy do czegoś bardziej użytecznego niż podchodzenie jaszczurek i atakowanie starych piłek tenisowych.

Polowanie w naszej części doliny rozpoczęło się pewnej niedzieli krótko po siódmej rano. Strzelanina rozbrzmiewała po obu stronach domu i w górach. Wydawało się, że wszystko, co żyje, jest zagrożone, więc kiedy wychodziłem na przechadzkę z psami, wziąłem największą białą chustkę do nosa, jaką mogłem znaleźć, na wypadek gdybym musiał się poddać. Z ogromną ostrożnością szedłem z psami ścieżką, która biegnie za domem ku wsi, zakładając, że myśliwy, godny posiadania licencji na broń, będzie szukał zwierzyny z dala od utartych szlaków, w gęstym podszyciu leśnym wyżej w górach.

Co dało się natychmiast zauważyć, to brak ptasich głosów; wszystkie rozsądne i doświadczone ptaki wyniosły się na dźwięk pierwszego strzału w bezpieczniejsze rejony, do północnej Afryki lub w okolice Awinionu. W dawnych, brzydkich czasach wieszano na drzewach ptaki w klatkach, by zwabić inne dostatecznie blisko na celny strzał, ale takie praktyki zostały zabronione, i współczesny myśliwy musi teraz polegać na znajomości lasu i umiejętności podchodzenia zwierzyny.

Nie widziałem zbyt wielu dowodów tych umiejętności, ale w lesie było dość myśliwych, psów i broni, żeby wytepić całą populację drozdów i królików w południowej Francji. Myśliwi nie zagłębiali się w las; właściwie niemal wcale nie schodzili ze ścieżki. Stali grupkami na polankach, śmie-

jąc się, paląc papierosy, pociągając z malowanych na wojskowy kolor manierek i krając plastry *saucisson*, ale prawdziwego myślistwa — człowiek przeciw drozdowi w walce na spryt — nie było nawet śladu. Musieli zużyć całą dzienną rację naboju w porannej kanonadzie.

Jednakże ich psy rwały się do pracy. Po miesiącach uwięzienia w psiarni były pijane wolnością i zapachami lasu: biegały tu i ówdzie z nosami tuż przy ziemi, węsząc i dygocząc z podniecenia. Każdy miał grubą obrozę z zawieszonym na niej małym mosiężnym dzwoneczkiem — *clochette*. Powiedziano nam, że dzwonek ma podwójny cel. Po pierwsze, sygnalizuje miejsce, gdzie znajduje się pies, tak że myśliwy może się odpowiednio ustawić w oczekiwaniu zwierzyny, którą pies na niego napędza, a po drugie, zabezpiecza przed wystrzeleniem do czegoś, co w zaroślach mogłoby hałasować jak dzik lub królik, i odkryciem, że zabiło się własnego psa. Żaden odpowiedzialny myśliwy, *naturellement*, nie będzie strzelał do czegoś, czego nie widzi — a przynajmniej tak mnie zapewniano. Ale ja miałem swoje wątpliwości. Po rannej porcji anyżówki lub *marc* jakiś szelest w krzakach mógłby być czymś, czemu trudno się oprzeć, a źródłem hałasu mógłby być przecież człowiek. W istocie, mógłbym to być nawet ja! Pomyślałem o noszeniu dzwoneczka, tak na wszelki wypadek.

Inna zaleta *clochette* stała się widoczna koło południa: dzwonek pomagał myśliwemu uniknąć poniżającego doświadczenia — zgubienia swojego psa. Wcale nie takie zdyscyplinowane i wierne swemu panu, jak sobie wyobrażałem, psy myśliwskie są zamiłowanymi włóczęgami, wiedzionymi przez swoje nosy i nieświadomymi upływu czasu. Nie dociera do nich, że polowanie kończy się w porze obiadu. Dzwoneczek wcale nie gwarantuje, że pies przybiegnie na nawoływania, ale przynajmniej myśliwy ma jakieś pojęcie, gdzie go szukać.

Tuż przed południem postacie w strojach o barwach ochronnych zaczęły wracać do samochodów zaparkowanych na poboczu. Tylko kilku myśliwych miało psy ze sobą. Reszta gwizdała i nawoływała z rosnącą irytacją, wydając gniewne, syczące odgłosy — *Vieng ici! Vieng ici!* — ku dobiegającej z lasu symfonii dzwoneczków.

Reakcja była niezadowolająca. Okrzyki stawały się coraz bardziej gniewne, przechodząc stopniowo w ryki i przekleństwa. Po kilku minutach

myśliwi zrezygnowali z nawoływań i rozjechali się do domów, w większości bez psów.

Nieco później, kiedy jedliśmy obiad, przyłączyły się do nas trzy porzucone ogary, które przyszły napić się wody z basenu. Ich niefrasobliwe manery i egzotyczne zapachy wzbudziły podziw naszych dwu suk. Zamknęliśmy psy na dziedzińcu, zastanawiając się, jak je zwrócić właścicielom. Zasięgnęliśmy rady Faustina.

— Nie przejmujcie się — powiedział. — Wypuście je. Myśliwi wrócą wieczorem. Jeśli nie znajdą swoich psów, zostawią coussin.

Jak twierdził Faustin, to zawsze skutkowało. Gdy pies zamarudził w lesie, wystarczyło po prostu zostawić coś z zapachem psiarni — poduszkę lub częściej jakąś szmatę — w pobliżu miejsca, gdzie go ostatnio widziano. Prędzej czy później pies wróci własnym tropem i będzie czekał, żeby go zabrać.

Wypuściliśmy obce psy, które pobiegły w susach, zawodząc z podniecenia. Był to niezwykły, bolesny dźwięk, ani szczekanie, ani wycie, lecz lament, jakby głos oboju w ataku bólu. Faustin potrząsnął głową. — Zginą na całe dni. — Sam Faustin nie polował i uważał myśliwych i ich psy za intruzów, którzy nie mają żadnego prawa do kręcenia się w pobliżu jego bezcennych winogron.

Doszedł do wniosku, jak nam powiedział, że nadeszła pora zbioru. Zaczynają, skoro tylko Henriette skończy przegląd *camion*. W ich rodzinie to ona miała zdolności do mechaniki i do niej należało wyduszenie we wrześniu kolejnych kilku kilometrów ze starego samochodu służącego do zbioru winogron. Liczył sobie co najmniej trzydzieści lat, a może nawet więcej, Faustin nie pamiętał dokładnie ile — tęponosy, rozklekotany, z otwartymi bokami i łysymi oponami. Od lat nie nadawał się do jazdy po szosach, ale nie wchodziło w grę kupno nowego. I po co marnować tyle pieniędzy na remont w warsztacie samochodowym, skoro miało się mechanika za żonę? Samochód był używany tylko przez kilka tygodni w roku i Faustin jeździł nim wyłącznie po bocznych drogach, żeby uniknąć spotkania tych dokuczliwych *flics* z policji drogowej w Les Baumettes, z ich absurdalnymi przepisami co do hamulców i ważnego ubezpieczenia.

Wysiłki Henriette okazały się owocne i stara ciężarówka, dysząc ciężko, zajęła pewnego dnia wczesnym rankiem na podjazd, załadowana płytkimi drewnianymi skrzynkami na winogrona, mieszczącymi zaledwie jedną warstwę gron. Stosy skrzynek rozstawiono wzdłuż każdej linii krzewów i cała trójka: Faustin, Henriette oraz ich córka, ujęła nożyce i zabrała się do roboty.

Była to powolna i męcząca praca. Wygląd winogron deserowych jest niemal równie ważny jak ich smak, więc każde grono trzeba obejrzyć, każdy pojedynczy uszkodzony lub pomarszczony owoc uskubać. Grona rosną nisko, niekiedy wręcz dotykając ziemi, i są ukryte wśród liści, zatem zbieracze posuwają się powoli, w tempie jednego metra na godzinę — przykucając, obcinając, wstając, oglądając, uszczypując nadpsute jagody, układając grona w skrzynkach. Upał był dokuczliwy, żar bił od ziemi, a słońce paliło szyję i ramiona. Żadnego cienia, żadnego powiewu, żadnej ulgi w ciągu dziesięciogodzinnego dnia pracy, z wyjątkiem przerwy na drugie śniadanie. Nigdy już nie będę mógł spojrzeć na winne grono na tacy, nie myśląc o bólu pleców i groźbie udaru słonecznego. Minęła siódma, kiedy wstąpili na szklaneczkę wina, wyczerpani i buchający żarem, lecz zadowoleni. Winogrona były dobre i w ciągu trzech lub czterech dni wszystkie miały zostać zebrane. Powiedziałem Faustynowi, że powinien się cieszyć z pogody. Zsunął kapelusz na tył głowy i widać było na jego czole ostrą granicę pomiędzy skórą opaloną na brąz a białą. — Jest za dobra — odparł. — To nie potrwa długo. — Pociągnął długi łyk anyżówki, dumając nad całą paletą nieszczęść, jakie mogą się wydarzyć. Jeśli nie burza, to może nietypowo wczesny przymrozek, plaga szarańczy, pożar lasu, bomba atomowa. Coś złego musi nastąpić, zanim zbierze się drugą partię winogron. A jeśli nie, mógł się pocieszać faktem, że jego lekarz kazał mu przejść na dietę dla obniżenia poziomu cholesterolu. Tak, to z pewnością była poważna sprawa. Uspokojony przypomnieniem, że los już wyciągnął dla niego złą kartę, wychylił kolejny kieliszek anyżówki.

Potrzebowałem nieco czasu, żeby przywyknąć do posiadania oddzielnego, specjalnie zbudowanego pomieszczenia, przeznaczonego wyłącznie na wino — nie modnego barku w kredensie ani ciasnej komórki pod schodami, lecz prawdziwej *cave*. Znajdowała się w podpiwniczeniu domu, jej kamienne mury pozostawały zawsze chłodne, była wysypana

zwirem i mogła zmieścić trzysta lub czterysta butelek. Pokochałem ją. Byłem zdecydowany ją zapełnić. Nasi przyjaciele byli równie zdecydowani ją opróżnić. Dawało mi to pretekst do składania regularnych wizyt w winnicach — w trosce o gości, by nigdy nie musieli cierpieć mąk pragnienia.

Dla studiów i z gościnności wybierałem się do Gigondas, Beaumes-de-Venise i Chateauneuf-du-Pape. Wszystkie te osady są zaledwie dużymi wsiami, a ich mieszkańcy poświęcają się wyłącznie produkcji wina. Wszędzie, gdzie popatrzyłem, wisiały tabliczki reklamujące *caves*, w odstępach, jak się wydawało, zaledwie pięćdziesięciu metrów. *Degustez nos vins!* Chyba nigdy takie zaproszenie nie było przyjmowane z większym entuzjazmem. Korzystałem z degustations w garażu w Gigondas i w chateau ponad Beaumes-de-Venise. Odkryłem mocne i aksamitne Chateauneuf-du-Pape po trzydziści franków za litr, nalewane z cudownym brakiem ceremonii do plastikowych pojemników z czegoś, co przypominało pompę do benzyny. W droższej i bardziej pretensjonalnej firmie poprosiłem o próbkę *marc*. Wyjęto małą buteleczkę z rżniętego szkła i na wierzchu dłoni rozsmarowano mi małą kropelkę, nie jestem pewny, czy do powąchania, czy do zlizania.

Po jakimś czasie zacząłem omijać wsie, podążając za tabliczkami, często na poły skrytymi w zieleni, a wskazującymi odległe winnice, gdzie krzewy winorośli przypiekały się w słońcu i gdzie mogłem kupować wino wprost od ludzi, którzy je produkowali. Byli, bez żadnych wyjątków, bardzo gościnni i dumni ze swej pracy, a ich metody zachęcania do kupna towaru — przynajmniej dla mnie — były nie do odparcia.

Pewnego dnia wczesnym popołudniem zjechałem z głównej szosy, prowadzącej z Vacqueyras, i udałem się wąską, kamienistą drogą przez winnice. Powiedziano mi, że dojadę tędy do wytwórcy wina, które lubiłem pijać do *dejeuner*, białego Cotes-du-Rhône. Skrzynka lub dwie miały wypełnić ubytek w *cave*, sprawiony przez ostatnią grupę najeźdźców, jaką gościliśmy. Krótki postój, nie więcej niż dziesięć minut, i wracam do domu.

Droga wiodła do zabudowań, ustawionych nieregularnie w kanciaste U wokół dziedzińca z ubitej gliny, ocienionego przez gigantyczny platan i pilnowanego przez sennego wilczura, który warknął na mnie bez większe-

go przekonania, wypełniając swój obowiązek namiastki dzwonka u furtki. Jakiś mężczyzna w kombinezonie, z kompletem zaolejonych świec zapłonowych w ręku, oderwał się od swojego traktora. Podał mi przedramię do uściśnięcia.

Chcę kupić białego wina? Oczywiście. On sam jest zajęty naprawą traktora, ale jego wuj zaopiekuje się mną. — *Edouard! Tu peux servir ce monsieur?*

Zasłona z drewnianych koralików, upięta nad frontowymi drzwiami, rozsunała się i wuj Edward wyszedł, mrugając oślepiiony jaskrawym światłem. Miał na sobie kamizelkę, bawełniane spodnie *bleu de tramil* i klapki. Jego obwód w pasie robił wrażenie, nawet w zestawieniu z pniem płatanu, ale imponujące brzuszysko przyćmiewał jego nos. Nigdy nie widziałem takiego nosa: szerokiego, mięsistego, o barwie pośredniej między winem *rose* a czerwonym, z drobnymi fioletowymi żyłkami rozchodzącymi się aż na policzki. Był to najoczywiściej człowiek, który cieszył się każdym łykiem swojej pracy.

Rozpromienił się, a wtedy żyłki na jego policzkach wyglądały jak fioletowe wąsy. — *Bon. Une petite degustation.* — Poprowadził mnie przez dziedziniec i odsunął podwójne drzwi do długiego budynku bez okien, prosząc, żebym poczekał przy wejściu, zanim zapali światło. Po jaskrawym blasku dnia nie widziałem nic, ale zapach, cierpki i nieomylny, był obiecujący. Nawet powietrze miało smak fermentujących winogron.

Wuj Edward zapalił światło i zamknął drzwi, żeby nie wpuścić gorąca. Nad długim stołem na kozłach, przy którym stało kilka krzesel, wisiała pojedyncza żarówka z płaską, metalową osłoną. W ciemnym kącie wypatrzyłem schody i betonową pochylnię prowadzące w dół do piwnicy. Skrzynki z winem stały na drewnianych paletach pod ścianami, a stara lodówka szumiała cicho obok popękane go zlewu.

Wuj Edward wycierał szklaneczki, oglądając każdą pod światło, zanim postawił ją na stole. Rozmieszczył równo w szeregu siedem szklaneczek i zaczął ustawiać za nimi różne butelki. Każdej butelce towarzyszyło kilka pochwalnych uwag: — Białe już pan zna, prawda? Bardzo przyjemne młode wino. *Rose*, wcale niepodobne do tych cienkuszy, jakie podaje się na Lazurowym Wybrzeżu. Trzyście procent alkoholu, porządne wino. To lek-

kie czerwone: można wypić butelkę przed partią tenisa. A to, *par contre*, jest na zimę i będzie się trzymało dziesięć lat lub nawet więcej. A tamto...

Usiłowałem go powstrzymać. Powiedziałem mu, że wpadłem tylko po dwie skrzynki białego, lecz nie chciał tego słuchać. Monsieur zadał sobie trud, żeby osobiście przyjechać, i jest nie do pomyślenia, by nie spróbował całego wyboru. On sam, oświadczył wuj Edward, dotrzyma mi towarzystwa przy degustacji kolejnych gatunków. Klepnął mnie ciężką ręką po ramieniu i posadził na krześle.

To było fascynujące. Wy tłumaczył mi szczegółowo, z której części winnicy pochodzi każde wino i dlaczego jedno zbocza dają wino lżejsze, a inne — cięższe. Każdemu winu, jakiego próbowaliśmy, towarzyszyło wyimaginowane danie, opisane z cmokaniem i podnoszeniem wzroku ku gastronomicznemu niebu. W duchu konsumowaliśmy *ecrevisses**⁶⁷, łososia gotowanego ze szczawiem, przyprawiane rozmarynem kurczaki z Bresse, pieczone jagnię z sosem śmietanowo-czosnkowym, wołową *estouffade* z oliwkami, *daube*, polędwicę wieprzową, szpikowaną paskami trufli. Wina miały coraz lepszy smak i były coraz droższe; handlował ze mną fachowiec i nie miałem nic do roboty, tylko siedzieć i cieszyć się tym.

— Jest jeszcze jedno wino, którego powinien pan spróbować — powiedział wuj Edward — chociaż ono nie każdemu smakuje. — Otworzył butelkę i nalał dokładnie pół szklaneczki. Było bardzo ciemnoczerwone, niemal czarne. — To wino ma charakter — powiedział. — Proszę poczekać. Trzeba mieć do niego *une bonne bouche*. — Pozostawił mnie otoczonego butelkami i szklaneczkami, odczuwającego pierwsze objawy popołudniowego kaca.

— *Voilà*. — Postawił przede mną talerz z dwoma małymi, krągłymi serkami z koziego mleka, upstrzonymi przyprawami i lśniącymi od oliwy, i podał mi nóż z wytartą drewnianą rączką. Odkroiłem sobie kawałek sera. Wuj Edward przyglądał mi się uważnie, kiedy go jadłem. Ser był straszliwie ostry. Jednakże rzeczywiście znakomicie przygotował mój zmysł smaku, a raczej to, co z niego zostało, i wino smakowało jak nektar.

⁶⁷ *raki

Wuj Edward pomógł mi załadować skrzynki do samochodu. Czy ja naprawdę kupiłem to wszystko? Najwidoczniej tak. Siedzieliśmy w tym biesiadnym półmroku bite dwie godziny, a w ciągu dwóch godzin można powziąć wiele rozrzutnych decyzji. Opuściłem winnicę z pulsowaniem w głowie i zaproszeniem do powrotu za miesiąc na *vendange*.

Nasze własne *vendange*, największe gospodarcze wydarzenie roku, miało miejsce w ostatnim tygodniu września. Faustin wolałby dać winnym gronom jeszcze parę dni, ale miał jakieś prywatne informacje dotyczące pogody, które upewniły go, że październik będzie dżdżysty.

Pierwotna trzyosobowa grupa, która zbierała winogrona deserowe, została wzmocniona przez kuzyna Raoula i dziadka Andre. Jego praca polegała na tym, że szedł powoli za zbieraczami i grzebał w krzewach swoją laską, aż znalazł winne grono, które tamci przeoczyli, a wtedy krzyczał — wydawał zadziwiająco mocny jak na człowieka po osiemdziesiątce, daleko się niosący ryk — by ktoś wrócił i wykonał robotę porządnie. W przeciwieństwie do pozostałych, którzy pracowali w szortach i podkoszulkach, on był wyszykowany jak na rzeński październikowy dzień: miał na sobie sweter, czapkę i ubranie z grubej bawełny. Kiedy moja żona zjawiała się z aparatem fotograficznym, zdjął czapkę, przyglądał włosy i upozował się, do pasa schowany w krzewach winnych. Podobnie jak wszyscy nasi sąsiedzi lubił się fotografować.

Powoli i hałaśliwie kolejne rzędy obierano do czysta z winnych gron, układając owoce w plastikowych skrzynkach, które ustawiano na ciężarówce. Co wieczór drogi były teraz pełne wozów dostawczych i traktorów, ciągnących swoje fioletowe góry do kooperatywy winnej w Maubec, gdzie je ważono i mierzono zawartość cukru.

Ku zaskoczeniu Faustina nie wydarzyło się żadne nieszczęście. Dla uczczenia tego faktu zaprosił nas, byśmy mu towarzyszyli do kooperatywy z ostatnią dostawą. — Dziś poznamy końcowe wyniki — powiedział — i dowiecie się państwo, ile możecie wypić w przyszłym roku.

Pojechaliśmy za ciężarówką, która chybotwała się w zachodzącym słońcu z prędkością trzydziestu kilometrów na godzinę, trzymając się bocznych dróg, oznaczonych spadłymi, rozgniecionymi winogronami. Na rozładunek trzeba było czekać w kolejce. Krzepcy mężczyźni o spieczonych

przez słońce twarzach siedzieli na swoich traktorach, aż przyszła ich kolej podstawić przyczepę do zsypu i zrzucić swój ładunek. Winogrona wystartowały do pierwszego etapu podróży do butelki.

Faustin skończył rozładunek i poszliśmy wraz z nim do budynku, by zobaczyć, jak nasze winogrona wędrują do wielkich kadzi z nierdzewnej stali. — Niech pan obserwuje miernik — powiedział. — Pokazuje procent alkoholu. — Strzałka wahała się, zadygotała i stanęła na 12,32 procent. Faustin mruknął. Wolałby, żeby było 12,50. Parę dodatkowych dni prażenia w słońcu dałoby taki rezultat, ale każdy wynik powyżej dwunastu procent był do przyjęcia. Faustin zaprowadził nas do mężczyzny, który notował każdą dostawę. Ten sprawdził rząd liczb na tablicy i porównał je z danymi na pliku kartek, które wyciągnął z kieszeni. Skinął głową. Wszystko było w porządku.

— Nie grozi państwu pragnienie. — Zrobił prowansalski gest oznaczający picie: zaciśniętą pięścią z wystającym kciukiem wskazał na usta. — Nieco ponad tysiąc dwieście litrów.

Wyglądało to na dobry rok i wyraziliśmy Faustinowi swoje zadowolenie. — Cóż — powiedział. — Przynajmniej nie padało.

Październik

Mężczyzna stał, przyglądając się mchom i niskiemu poszyciu wokół korzeni starego karłowatego dębu. Jego prawą nogę okrywał aż po udo zielony, gumowy, rybacki but; na lewej miał lekki pantofel do biegów. W jednej dłoni trzymał długą laskę, a drugą ręką dźwigał niebieski plastikowy koszyk na zakupy.

Ustawił się bokiem do drzewa, wysunął odzianą w gumowy but nogę i nerwowym ruchem wbił laskę w poszycie, jak szermierz, oczekujący nagłej i gwałtownej riposty. Powtórzył manewr, wysuwając do przodu gumową nogę: postawa wyjściowa do ataku, pchnięcie, cofnięcie się, pchnięcie. Zaabsorbowany swoim pojedyńkiem nie spostrzegł, że go obserwuje ze ścieżki, równie zaabsorbowany. Jeden z psów zaszedł go od tyłu i zabrał się do obwąchiwania jego drugiej nogi.

Mężczyzna podskoczył — *merde!* — i zobaczywszy psa, a potem mnie, najwyraźniej poczuł się zażenowany. Przeprosiłem, że go wystraszyliśmy.

— Przez chwilę myślałem, że mnie zaatakowano.

Nie mogłem sobie wyobrazić, co on sobie wyobraził. Któż mógłby obwąchiwać jego nogę przed zaatakowaniem? Zapytałem, czego szuka. W odpowiedzi podniósł swój koszyk. — *Les champignons.*

Ten nowy aspekt Luberon obudził moje zaniepokojenie. Był to, jak już wiedziałem, rejon pełen dziwnych rzeczy i jeszcze dziwniejszych ludzi. Jednakże grzyby, nawet dziko rosnące grzyby, nie atakują dorosłych ludzi! Spytałem go, czy grzyby są niebezpieczne.

— Niektóre mogą zabić — odpowiedział.

W to mogłem uwierzyć, ale to nie tłumaczyło ani gumowego buta, ani szczególnych manewrów laską. Ryzykując, że zostanie wzięty za największego z wychowanych w mieście matołów, wskazałem jego prawą nogę.

— Ten but to dla ochrony?

— *Mais oui.*

— Ale przed czym?

Uderzył po bucie swoją drewnianą szpadą i ruszył buńczucznie ku mnie, d'Artagnan z koszykiem na zakupy. Wymierzył cios na odlew kępie tymianku i podszedł bliżej.

— *Les serpents* — powiedział to z cichym sykiem. — Szykują się do zimy. Jeśli się im przeszkodzi — ssss! — atakują. To może być bardzo poważna sprawa.

Pokazał mi zawartość swego koszyka, grzyby, które zebrał w lesie ryzykując życie lub utratę kończyny. Dla mnie wszystkie wyglądały na trujące: różnobarwne, od sinoczarnych do rdzawych i jaskrawopomarańczowych, w niczym niepodobne do cywilizowanych białych pieczarek, sprzedawanych na targu. Potrzymał chwilę koszyk pod moim nosem, każąc mi wdychać to, co nazwał esencją gór. Ku mojemu zdumieniu zapach okazał się przyjemny — był to zapach ziemi, bogaty, nieco zatracający orzechami — więc przyjrzałem się grzybom z bliska. Widziałem je w lesie, groźnie wyglądające kolonie pod drzewami, i uważałem za błyskawiczną śmierć. Mój nowy przyjaciel w gumowym bucie zapewnił mnie, że są nie tylko jadalne, ale wręcz wyśmienite.

— Oczywiście — dodał — trzeba znać się na gatunkach trujących. Są dwa lub trzy takie. Jeśli nie ma się pewności, lepiej pójść do apteki.

Nigdy nie przyszło mi do głowy, że można badać grzyby w specjalnej poradni, zanim doda się je do omletu, ale ponieważ żołądek jest niewątpliwie najbardziej wpływowym organem we Francji, brzmiało to w pełni sensownie. Kiedy następnym razem byłem w Cavaillon, obszedłem apteki. I rzeczywiście, zostały zamienione w ośrodki porad dla zbieraczy grzybów. Wystawy, zwykle poświęcone pasom przepuklinowym i zdjęciom młodych kobiet, walczących z obrzękami na swych szczupłych, opalonych udach, teraz eksponowały wielkie plakaty z wizerunkami grzybów. W niektórych aptekach posunięto się nawet dalej i wyłożono w oknach stopy poradników, w których opisano i przedstawiono na ilustracjach wszelkie gatunki jadalnych grzybów znane człowiekowi.

Widziałem ludzi wchodzących do aptek z brudnymi torbami, które pokazywali przy kontuarze z niepokojem, jakby poddawali się testowi na rzadką chorobę. Niewielkie, ubrudzone ziemią obiekty w torbach były uroczyście badane przez urzędującego eksperta w białym fartuchu, po czym zapadał wyrok. Przypuszczam, że dla aptekarza, znudzonego codzienną rutyną czopków i ziółek na wątrobę, była to interesująca odmiana. Tak mnie to zajęło, że niemal zapomniałem, po co przyjechałem do Cavillon — nie po to, żeby włóczyć się po aptekach, lecz żeby kupić pieczywo w miejscowej świątyni wypieków.

Zamieszkanie we Francji zmieniło nas w nałogowych bywalców piekarni, a wybieranie i kupowanie chleba naszego powszedniego było za każdym razem przyjemnością. Wiejska piekarnia w Menerbes, z jej nieokreślonymi godzinami otwarcia — „Madame otworzy ponownie, kiedy skończy *toilette*”, powiedziano mi pewnego dnia — zachęciła nas do zwiedzenia innych piekarni w innych wsiach. To było objawienie. Po latach uważania pieczywa za coś oczywistego, artykuł mniej lub bardziej standardowy, odkryliśmy nowy rodzaj pożywienia.

Próbowaliśmy smaku bułek z Lumieres, o zwartej konsystencji, grubszych i bardziej płaskich niż zwykła *baguette*, i *boules* z Cabrieres, z ciemną skórką, wielkich jak spłaszczony piłki do futbolu. Nauczyliśmy się, które rodzaje pieczywa są smaczne przez cały dzień, a które będą czerstwe po trzech godzinach; które są najlepsze na *croutons**⁶⁸, a które należy posmarować *rouille* przed spuszczeniem kromek na morze zupy rybnej. Przywykliśmy do apetycznego, lecz zdumiewającego nas początkowo widoku butelek szampana wystawionych na sprzedaż obok ciast i maleńkich ciasteczek, które pieczono co rano i które znikwały do południa.

Wyroby niemal każdej piekarni odznaczały się indywidualnymi cechami, które różniły je od pieczywa z masowej produkcji, sprzedawanego w supermarketach: drobnymi wariacjami zwyczajowego kształtu, dodatkowym zwojem chrupkiej dekoracji, wypracowanym wzorem, sygnaturą piekarza-artysty. Tu wszystko było tak, jakby nigdy nie wynaleziono pokrojonego, opakowanego w folię, maszynowo produkowanego chleba.

⁶⁸ *grzanki

„Pages Jaunes” wymieniają w Cavaillon siedemnaście piekarni, lecz powiedziano nam, że jedna z nich jest znacznie lepsza od innych; zarówno co do wyboru jak i jakości wypieków jest to prawdziwy *palais de pain*. W piekarni „Chez Auzet”, jak mówiono, wypiek i spożywanie pieczywa i ciast noszą znamiona obrzędu religijnego.

Przy ciepłej pogodzie stoły i krzesła wystawia się na chodnik przed piekarnią, tak że matrony z Cavaillon mogą siedzieć na dworze ze swoją gorącą czekoladą i biszkoptami migdałowymi lub kawałkiem placka z truśkawkami, oddając się należytemu namysłowi nad pieczywem, jakie należy kupić na drugie śniadanie i obiad. Żeby im pomóc, Auzet wydrukował krótką listę swoich wyrobów, *Carte des pains*. Wziąłem z lady jeden egzemplarz, zamówiłem kawę, rozsiadłem się w słońcu i zacząłem czytać.

Był to kolejny krok w mojej francuskiej edukacji. Nie tylko dowiedziałem się o istnieniu gatunków pieczywa, o jakich nigdy przedtem nie słyszałem, lecz także poinformowano mnie z wielkim naciskiem i precyzją, z czym wypada je jeść. Do aperitifów powinienem wybierać między maleńkimi sześcianikami zwanymi *toasts*, *pain surprise*, które mogą być przyprawione drobniutko pokrojonym boczkiem, a pachnącymi *feuilletés sales*. To było proste. Decyzja stawała się trudniejsza, kiedy należało wybrać także i samo danie. Przypuśćmy na przykład, że chcę zacząć od *crudites**⁶⁹. Były do tego cztery możliwe dodatki: chleb cebulowy, chleb czosnkowy, chleb oliwkowy i chleb z *rokfortem*. Zbyt trudne? W takim razie mogłem wziąć coś z owoców morza, ponieważ ewangelia według Auzeta zezwalała tylko na jeden rodzaj pieczywa do owoców morza, a mianowicie cienko pokrojony chleb żytni.

I tak szła w bezlitosnym skrócie ta wyliczanka, co powinienem jeść z *charcuterie*, co z *foie gras*, zupą, czerwonym i białym mięsem, dziczyzną z piórami i dziczyzną z futrem, wędzonym mięsem, sałatkami (nie mylić z oddzielnie wymienioną zieloną sałatą) oraz serami twardymi, miękkimi i kremowymi. Naliczyłem osiemnaście rodzajów pieczywa, od tymiankowego do pieprzowego, od orzechowego do chleba z otrębami. We mgle

⁶⁹ *sałatek

niezdecydowania wszedłem do sklepu i zasięgnąłem porady u madame. Co by poleciła do cielejącej wątróbki?

Dokonała szybkiego przeglądu półek i wybrała krótką i grubą, rumianą *banette*. Wydając resztę, powiedziała mi o restauracji, gdzie szef kuchni podaje inny rodzaj pieczywa do każdego z pięciu dań w swoim menu. Oto człowiek, który docenia pieczywo. Nie to, co inni.

Zaczynałem to rozumieć, podobnie jak zaczynałem doceniać grzyby. Było to pouczające przedpołudnie.

Massot był w lirycznym nastroju. Spotkałem go na wzgórzu z widokiem na długie pasy winorośli. Wyszedł właśnie z domu, żeby pójść do lasu i coś zamordować. Ze strzelbą pod pachą i jednym ze swoich żółtych papierosów wciśniętym w kącik ust stał, kontemplując dolinę.

— Niech pan popatrzy na te winnice — powiedział. — Natura ubrała się w swoje najpiękniejsze stroje.

Efekt tego niespodziewanie poetycznego oświadczenia zepsuło nieco głośnie odchrząknięcie i następujące po nim splunięcie, ale samo spostrzeżenie uznałem za słuszne: winnice wyglądały wspaniale, szereg za szeregiem rdzawych, żółtych i purpurowych krzewów, znieruchomiałych w słońcu. Teraz, kiedy już winogrona zostały zebrane, nie było tam traktorów ani postaci ludzkich, które mogłyby nam zeszpecić godny podziwu widok. Prace w winnicach ruszą ponownie, kiedy liście opadną i zacznie się przycinanie pędów. Teraz przypadał okres pośredni między porami roku, wciąż jeszcze gorący, ale już nie całkiem lato, choć jeszcze nie jesień.

Spytałem Massota, czy sprawa sprzedaży domu się posunęła. Być może jakieś sympatyczne niemieckie stadło, biwakujące w pobliżu, zakochało się w jego domostwie?

Najeżył się na wzmiankę o biwakujących. — Nie stać ich na taki dom jak mój. W każdym razie postanowiłem się wstrzymać do 1992 roku. Zobacz pan. Kiedy zostaną zniesione granice, wszyscy będą szukać domów tutaj: Anglicy, Belgowie... — Machnął lekceważąco ręką, obejmując tym gestem inne nacje Wspólnego Rynku. — Ceny pójdą w górę. Domy w Luberon będą *tres recherches*. Nawet pański mały domeczek może przynieść milion lub dwa.

Nie po raz pierwszy słyszałem opinię, że w 1992 roku, kiedy reguły Wspólnego Rynku zostaną w pełni wprowadzone w życie, całą Prowansję zaleje obca waluta. Narodowości ulegną zapomnieniu, ponieważ wszyscy staniemy się jedną wielką, szczęśliwą europejską rodziną. Ograniczenia finansowe zostaną zniesione — i co wtedy zrobią Hiszpanie i Włosi, i cała reszta? Oczywiście, pośpieszą do Prowansji, wymachując książeczkami czekowymi i szukając domów do nabycia. Cóż by innego?

Było to powszechne przekonanie, ale nie widziałem dla niego żadnego uzasadnienia. Prowansja już miała liczną napływową ludność; nie było żadnego problemu z kupnem domu. I przy całym gadaniu o europejskiej integracji data na kawałku papieru nie położy kresu niesnaskom, biurokracji i manewrom, by wycygnąć szczególne przywileje, które wszystkie kraje członkowskie — a zwłaszcza Francja — wykorzystywały, kiedy tylko służyło to ich interesom. Pięćdziesiąt lat mogło tu zrobić różnicę — rok 1992 na pewno nie.

Ale Massot wierzył w swoje. W 1992 roku sprzeda swój dom i będzie żył z procentów od kapitału, albo może kupi mały *bar-tabac* w Cavaillon. Spytałem go, co zrobi ze swymi trzema groźnymi psami, i przez chwilę miałem wrażenie, że wybuchnie płaczem.

— Nie będą szczęśliwe w mieście — powiedział. — Będę musiał je zastrzelić.

Towarzyszył mi w przechadzce przez kilka minut i pocieszał się, mrużąc o korzyściach, jakie osiągnie, i że już na to najwyższa pora. Za całe życie ciężkiej pracy należy się nagroda. Człowiek powinien spędzić swoje stare lata wśród wygod, a nie zginać grzbiet przy pracy na roli. Jego zaniedbana ziemia stanowiła wyjątek w dolinie, ale zawsze mówił o niej, jakby była skrzyżowaniem ogrodów Villandry i wypieszczonych winnic Chateau Lafite. Zszedł ze ścieżki, żeby wejść do lasu i wystraszyć parę ptaszków, okrutny, chciwy, kłamliwy stary łajdak. Zaczynałem go nawet lubić.

Droga do domu była usłana łuskami od nabojów, pozostawionymi przez ludzi, których Massot nazywał lekceważąco *chasseurs du sentier*, czyli myśliwymi ścieżek — przez tych nędznych maminsynków, którzy bali się, że pobrudzą w lesie buty, i którzy myśleli, że ptaki same się nadzieją na ich śrut. Obok rozrzuconych łusek wałały się zmięte opakowania

od papierosów, puste butelki i puszki po sardynkach — pamiątki po tych samych miłośnikach natury, którzy uskarżali się, że uroda Luberon jest rujnowana przez turystów. Ich dbałość o środowisko nie obejmowała sprzątnięcia własnych śmieci. Bałaganiarze, ci prowansalscy myśliwi.

Kiedy dotarłem do domu, wokół licznika elektrycznego, ukrytego poza drzewami w ogrodzie, toczyła się właśnie mała konferencja. Człowiek z Electricite de France otworzył skrzynkę licznika, żeby go odczytać, i stwierdził, że założyły sobie w nim gniazdo mrówki. Wskazania licznika były całkowicie przez nie zasłonięte. Nie dało się stwierdzić, ile energii elektrycznej zużyliśmy. Należało jakoś te mrówki usunąć. Mojej żonie i człowiekowi z EDF przyszedł z pomocą Menicucci, który, jak podejrzewaliśmy, zamieszkał na stałe w pomieszczeniu z kotłem centralnego ogrzewania i który niczego tak nie uwielbiał, jak udzielania nam rad we wszystkich domowych kłopotach.

— *Oh la la.* — Pauza, ponieważ Menicucci pochylił się, żeby popatrzeć na licznik z bliska. — *lis sont nombreux, les fourmis.* Dużo tych mrówek! — Pierwszy raz zdarzył mu się eufemizm. Mrówek było tyle, że tworzyły jedną solidną czarną bryłę, całkowicie wypełniającą metalowe pudło mieszczące licznik.

— Nie mam zamiaru ich ruszać — oznajmił człowiek z EDF. — Rozjedą się po ubraniu i potną mnie wszędzie. Kiedy ostatni raz usiłowałem wymieść mrówki, zbierałem je z siebie przez całe popołudnie.

Stał, przyglądając się ruchomej masie i postukując śrubokrętem o zęby. Zwrócił się do Menicucciego:

— Ma pan lampę lutowniczą?

— Jestem hydraulikiem! Oczywiście, że mam!

— *Bon.* Weźmiemy i je spalimy.

Menicucci był przerażony. Cofnął się o krok i przeżegnał ze zgrozą. Potarł czoło. Podniósł wskazujący palec do pozycji, która oznaczała albo najostrzejszy protest, albo początek wykładu, lub jedno i drugie.

— Nie wierzę własnym uszom! Lampą lutowniczą? Czy pan wie, jaki prąd tędy płynie?

Człowiek z EDF wyglądał na obrażonego: — Oczywiście, że wiem! Jestem elektrykiem!

Menicucci udał zdumienie: — *Ah bon?* A zatem powinien pan wiedzieć, co się dzieje, kiedy się zapali kabel pod napięciem!

— Będę bardzo ostrożny.

— Ostrożny! Ostrożny! *Mon Dieu*, wszyscy możemy zginąć razem z mrówkami.

Człowiek z EDF schował swój śrubokręt i zaplótł ręce. — Świetnie. Nie będę się zajmował mrówkami. Pan je usunie.

Menicucci pomyślał przez moment, po czym jak magik, szykujący jakąś szczególnie efektowną sztuczkę, zwrócił się do mojej żony: — Czy madame mogłaby mi przynieść parę cytryn, dwie lub trzy wystarczą, i nóż?

Madame-asystentka magika wróciła z nożem i cytrynami. Menicucci przeciął każdą na ćwiartki. — To jest *astuce*, której nauczył mnie pewien bardzo stary człowiek — powiedział, mrużąc coś niegrzecznego o głupocie użycia palnika — *putain de chalumeau* — podczas gdy człowiek z EDF dąsał się pod drzewem.

Kiedy wszystkie cytryny były już poćwiartowane, Menicucci podszedł do gniazda i zaczął wyciskać z nich na mrówki sok, przerywając co chwila, żeby obserwować skutki ulewy kwasu cytrynowego.

Mrówki poddały się, opuszczając w panice pudło licznika i włączając z pośpiechu jedna na drugą. Menicucci triumfował i cieszył się tą chwilą zwycięstwa. — *Voilà, jeune homme* — powiedział do człowieka z EDF. — Mrówki nie znoszą soku z cytryn. Czegoś się dziś nauczyłeś. Jeśli położy się plasterki cytryny w skrzynce licznika, nigdy nie będzie w nim mrówek.

Człowiek z EDF przyjął naukę z widoczną niewdzięcznością, uskarżając się, że nie jest dostawcą cytryn i że licznik lepi się od soku.

— Lepiej się lepić, niż spalić się na popiół — wypuścił ostatnią strzałę Menicucci przed powrotem do ukochanego kotła od c.o. — *Beh oui*. Lepiej już się lepić.

Dnie były wystarczająco ciepłe na kąpiel w basenie, wieczory dostatecznie chłodne na ogień na kominku. Babie lato skończyło się w przesadnie nieumiarkowanym stylu, typowym dla prowansalskiego klimatu. Poszliśmy do łóżka w jednej porze roku, a obudziliśmy się w innej.

Deszcz zaczął padać w nocy i padał przez większą część następnego dnia; nie były to ciepłe, grube krople lata, lecz szara kurtyna, która opadała pionowymi strumieniami, zalewając winnice, przyplaszczając krzewy do ziemi, zmieniając rabatki kwiatowe w błoto, a błoto w bure rzeki. Przestało padać dopiero późnym popołudniem. Poszliśmy zobaczyć nasz podjazd — a raczej to, co jeszcze poprzedniego dnia było podjazdem.

Podjazd ucierpiał już w czasie wielkiej sierpniowej burzy, ale poczynione wówczas wyrwy były zaledwie zadrapaniami w porównaniu z tym, co zobaczyliśmy teraz: rząd kraterów prowadził do drogi, na której większa część naszego byłego podjazdu osiadła w wilgotnych zwałach. Reszta znajdowała się na polu melonów naprzeciw domu. Część żwiru i kamieni przemieściła się ponad sto metrów. Świeżo zdetonowane pole minowe nie mogłoby wyglądać gorzej i nikt, prócz człowieka, który by szczerze nienawidził swojego samochodu, nie próbowałby wyjechać sprzed domu na drogę. Potrzebny był nam spychacz, żeby uprzątnąć z drogi zwały ziemi i wyrównać podjazd, oraz parę ton żwiru dla zastąpienia nawierzchni zmytej przez deszcz.

Zatelefonowałem do monsieur Menicucciego. W ciągu wielu miesięcy znajomości stał się naszym osobistym biurem informacyjnym i, ponieważ żywił dla naszego domu nieomal uczucia posiadacza, polecał nam rzemieślników tak rzetelnych — według jego własnych słów — jak gdyby chodziło o jego własne pieniądze. Wysłuchał mojej opowieści o zniszczonym podjeździe, wtrącając wykrzykniki — *quelle catastrophe* powtórzyło się wielokrotnie — by nam pokazać, że rozumie powagę problemu.

Skończyłem mówić i słuchałem, jak Menicucci sporządza słowną listę naszych potrzeb: — *Un bulldozer, bien sur, un camion, une montagne de graher, un compactem...* — Wyliczankę przerywały chwile nucenia, chyba czegoś z Mozarta, jakby dla wsparcia procesu myślenia. Wreszcie się zdecydował. — Bon. Jest tu taki młody człowiek, syn naszego sąsiada, istny

artysta w manewrowaniu spychaczem, i nie zdziera. Nazywa się Sanchez. Powiem mu, żeby jutro przyjechał.

Przypomniałem Menicucciemu, że droga do naszego domu jest nieprzejezdna dla zwykłego samochodu.

— On jest do tego przyzwyczajony — odpowiedział Menicucci. — Przyjedzie swoim *moto* na specjalnych oponach. Może przedostać się wszędzie.

Następnego rana obserwowałem Sancheza, jak uprawiał slalom na naszym podjeździe, żeby ominąć wyrwy, i stawał na podnóżkach, kiedy przejeżdżał przez zwały ziemi. Zgasił silnik i obejrzał się na podjazd. Młody człowiek mógłby służyć za wzór zharmonizowanej kolorystycznie mody motocyklowej. Miał czarne włosy, czarną skórzaną kurtkę, czarny motocykl. Nosił lotnicze okulary przeciwsłoneczne z nieprzejrzystymi lustrzanymi szkiełkami. Zaciekawilo mnie, czy zna naszego agenta ubezpieczeń, wyelegantowanego monsieur Fructusa. Tworzyliby dobraną parę.

W pół godziny zwiedził na piechotę nasze pole minowe, podał orientacyjną cenę, zatelefonował, by zamówić żwir, i ustalił z nami termin — za dwa dni — kiedy wróci ze spychaczem. Wątpiliśmy w realność tego terminu i kiedy Menicucci zadzwonił wieczorem w charakterze samozwańczego koordynatora akcji ratunkowych, powiedziałem mu, że monsieur Sanchez wprowadził nas w zdumienie sprawną organizacją pracy.

— To rodzinne — wyjaśnił Menicucci. — Jego ojciec zrobił miliony na melonach. Syn zrobi miliony na spychaczu. Oni bardzo poważnie traktują swoją robotę, chociaż to Hiszpanie. — Wyjaśnił, że Sanchez *pere* przyjechał do Francji jako młody chłopak w poszukiwaniu pracy i znalazł sposób uzyskiwania najwcześniejszych i najbardziej soczystych melonów w Prowansji. Był teraz, ciągnął Menicucci, tak bogaty, że pracował tylko dwa miesiące w roku, a zimę spędzał w Alicante.

Sanchez *flis* przyjechał po dwu dniach, jak obiecał, i spędził dzień na przemianie krajobrazu swoim spychaczem. Miał czułą rękę i z fascynacją obserwowałem, jak przesuwają tony ziemi z taką dokładnością, jakby to robił łopata. Kiedy wyrównał podjazd, wygładził jego powierzchnię ogromnym grzebieniem i zaprosił nas, byśmy obejrżeli, czego dokonał. Podjazd

wyglądał zbyt niepokalanie, żeby na niego wejść. Sanchez nadał mu lekką wypukłość, żeby przy następnej ulewie woda spływała na winnice.

— *Cest bon?*

— Równie wspaniały, jak autostrada do Paryża — powiedzieliśmy.

Bieng. Je reviang demaing. — Wdrapał się do kabiny spychacza i odjechał z dostojną prędkością dwudziestu pięciu kilometrów na godzinę. Jutro miał być wysypany żwir.

Następnego ranka podjechała do domu i zatrzymała się z wstrząsem ulgi stara półciężarówka. Pierwszy wehikuł, który naruszył uczesaną doskonałość powierzchni podjazdu, wyglądał jeszcze bardziej czcigodnie niż wóz do winogron Faustina. Siedział na zawieszaniu tak nisko, że zardzewiała rura wydechowa niemal dotykała ziemi. Para starszych ludzi — obydwójce krągłi i ogorzali od słońca i wiatru, zapewne wędrowni robotnicy rolni w nadziei na ostatni zarobek przed udaniem się na południe na zimę — stała obok samochodu i przyglądała się z zainteresowaniem domowi.

Ludzie byli sympatyczni i zrobiło mi się ich żal.

— Niestety, wszystkie winogrona zostały już zebrane — powiedziałem.

Mężczyzna wyszczerzył zęby i skinał głową. — To dobrze. Miał pan szczęście, że zebrał je pan przed deszczem. — Wskazał las za domem. — Pewnie pełno tam grzybów?

Tak, potwierdziłem, mnóstwo.

Nie robili wrażenia, żeby chcieli odjechać. Powiedziałem, że mogą zostawić ciężarówkę przed domem i nazbierać grzybów.

— Nie, nie — odpowiedział stary. — Dziś pracujemy. Mój syn już jedzie ze żwirem.

Milioner, otworzywszy tylną klapę ciężarówki, wyjął szufłę murarską z długim trzonkiem i drewniane grabie z szeroko rozstawionymi zębami. — Resztę on rozładuje. Nie mam ochoty przygnieść sobie nóg.

Zajrzałem do środka. Ciasno dopchnięty do oparc, wypełniając całą długość wozu, stał miniaturowy walec parowy, ów *compactem*.

Czekając na syna, monsieur Sanchez opowiadał o swoim życiu i poszukiwaniu szczęścia. Nawet po wszystkich tych latach — powiedział — wciąż jeszcze cieszył go jakiś okazyny dzień pracy fizycznej. Praca przy melonach skończyła się w czerwcu i znudziło mu się nieróbstwo. To bardzo przyjemne być bogatym, ale człowiek potrzebuje też czegoś innego, i skoro lubi pracować rękami, dlaczego by nie miał pomóc synowi?

Nigdy dotąd nie zatrudniałem milionera. Nie mam do nich przekonania, ale ten egzemplarz ucziwie spędził cały długi dzień. Syn dostarczał i wysypywał na podjeździe kolejne ładunki kruszywa, ojciec rozrzucał je szuflą, a madame Sanchez szła z drewnianymi grabiami, pchając i wyrównując żwir. Potem wyładowano *compactem*. Przypominał masywny wózek dziecinny z rączkami i był uroczyście przetaczany tam i z powrotem z Sanchezem synem za sterami, wykrzykującym polecenia swoim rodzicom: tu jeszcze jedną szuflę żwiru, tam rozgrabić, uważajcie na nogi, nie deptajcie winorośli.

Cała rodzina rzeczywiście ciężko pracowała i pod wieczór do naszego domu prowadziła dziewczyna wstęgą drobnego żwiru koloru kitu, godna zgłoszenia na konkurs elegancji sponsorowany przez „Bulldozer Magazine”. *Compactem* został załadowany do półciągarówki, rodzice zasiedli w szoferce. Młody Sanchez powiedział, że koszt będzie niższy, niż szacował, ale wyliczy go dokładnie i ojciec wpadnie doręczyć rachunek.

Kiedy wstałem następnego ranka, przed domem parkował jakiś obcy samochód. Rozglądałem się za kierowcą, ale ani w winnicach, ani w przybudówkach nikogo nie zobaczyłem. Pomyślałem, że to zapewne jakiś rozleniwiony myśliwy, któremu było za daleko iść do lasu od drogi.

Kończyliśmy śniadanie, kiedy rozległo się pukanie do okna i zobaczyliśmy okrągłą, smagłą twarz monsieur Sancheza starszego. Nie chciał wejść do domu, ponieważ — jak twierdził — miał zbyt brudne buty. Buszował w lesie od szóstej rano i przyniósł nam prezent. Zza pleców wyciągnął swoją starą czapkę w pepitkę, pełną grzybów, które sam uzbierał. Podał nam swój ulubiony przepis: oliwa, masło, czosnek i siekana pietruszka, i opowiedział straszliwą historię o trojgu ludziach, którzy zmarli po zje-

dzeniu kolacji z trujących grzybów. Sąsiad znalazł ich wciąż siedzących przy stole, z szeroko otwartymi oczami — monsieur Sanchez odegrał przed nami tę scenę, wywracając oczy — całkowicie sparaliżowanych. Ale my nie mamy się czego obawiać — dodał. Ręczy głową za grzyby w swojej czapce. *Bon appetit!*

Zjedliśmy je z żoną tego wieczoru, badając się nawzajem wzrokiem pomiędzy kolejnymi łykami, czy nie widać jakichś oznak paraliżu lub wywracania oczu. Smakowały o tyle lepiej niż pieczarki, że postanowiliśmy zainwestować w dobry poradnik i jedną parę gumowych butów przeciw żmijom — do podziału.

Przy długo trwającej przebudowie starego domu przychodzi taki moment, kiedy marzenie o skończeniu robót zagraża wszelkim szlachetnym, estetycznym intencjom, by zrobić to porządnie. Gdy opóźnienia się dodają, a wymówki mnożą: stolarz zaciął się w palec, murarzowi ukradziono samochód, malarz ma *la grippe*, armatura zamówiona w maju, a obiecana na czerwiec dociera dopiero we wrześniu, przez cały ten czas betoniarka, gruz, kielnie i szufle stają się coraz bardziej trwałymi elementami domowego krajobrazu, pokusa pójścia na skróty robi się nieprzeparta. W letnie miesiące, znieczuleni upałem, mogliśmy patrzeć cierpliwym okiem na niedokończone prace remontowe. Teraz, kiedy spędzaliśmy w domu więcej czasu, cierpliwość stopniowo ustępowała irytacji.

Wraz z architektem Christianem przechodziliśmy z pomieszczenia do pomieszczenia, ustalając, kto ma co zrobić i ile czasu mu to zajmie.

— *Normalement* — mówił Christian, człowiek o wielkim uroku osobistym, tchnący optymizmem — byłoby to tylko sześć lub siedem dni pracy. Nieco murarki, trochę gipsowania, dwa dni malowania *et puis voila! Termine!*

Nabraliśmy otuchy. Jak powiedzieliśmy Christianowi, zdarzały się nam ostatnio ponure chwile, kiedy wyobrażaliśmy sobie, że budzimy się rano w Boże Narodzenie wciąż otoczeni budowlanym bałaganem.

Wszystko się w nim wzdrygnęło ze zgrozą: ręce, ramiona i brwi. Cóż za myśl! To niedopuszczalne, żeby te ostatnie, wykończeniowe roboty nadal się opóźniały. Obdzwoni natychmiast wszystkich członków *equipe*,

żeby zorganizować tydzień intensywnej pracy. Roboty się posuną. Nie, więcej niż posuną: zostaną zakończone.

Zjawiali się u nas pojedynczo w dziwnych porach dnia: Didier i jego pies o siódmej rano, elektryk w porze drugiego śniadania, Ramon tynkarz na wieczornego drinka. Przychodzili nie do pracy, lecz żeby popatrzeć, co jest do zrobienia. Wszyscy bardzo się dziwili, że trwa to tak długo, jak gdyby to nie oni sami byli za to odpowiedzialni. Każdy z nich wyznał nam w zaufaniu, że problemem jest zawsze konieczność czekania, aż inny facet skończy swoją robotę, żeby móc się zabrać do własnej. Ale kiedy napomykaliśmy o Bożym Narodzeniu, każdy wybuchął śmiechem. Do Bożego Narodzenia jeszcze tyle miesięcy; można by nieomal wybudować cały nowy dom. Wszyscy jednak wzdragali się przed ustaleniem konkretnego terminu.

— Kiedy może pan przyjść? — pytaliśmy.

Już wkrótce, już wkrótce, odpowiadali.

Musieliśmy się tym zadowolić. Poszliśmy przed dom, gdzie obok schodków wiodących do frontowych drzwi trzymała straż betoniarka, i wyobraziliśmy sobie na jej miejscu cyprys.

Już wkrótce, już wkrótce.

Listopad

Francuski wieśniak jest pomysłowy i nie może ścierpieć, gdy się coś marnuje. Niczego nie wyrzuca, ponieważ wie, że pewnego dnia łysa opona do traktora, wyszczerbiona kosa, złamana motyka lub skrzynia biegów, ocalona z półciązarówki renault rocznik 1949, mogą się do czegoś przydać i oszczędzić mu sięgnięcia do tej głębokiej, ciemnej kieszeni, gdzie trzyma pieniądze.

Urządzenie, które napotkałem na skraju winnicy, było zardzewiałym pomnikiem tej wiejskiej wynalazczości. Stulitrowa beczka po oleju została przepołowiona wzdłuż i zamontowana na ramie z cienkich rurek. Z przodu przymocowano stare koło, już raczej owalne niż okrągłe, z tyłu wystawały dwie ręczki o nierównej długości. Była to, jak mi powiedział Faustin, *brouette de vigneron* — taczka, specjalnie skonstruowana minimalnym kosztem na sezon przycinania winorośli.

Jesienne wiatry obdarły już wszystkie winne krzewy z liści i splątane pędy wyglądały jak zwoje zardzewiałego drutu kolczastego. Trzeba je obciąć krótko, aż do głównego pnia, zanim soki zaczną krążyć następnej wiosny. Obcięte pędy, *sarments*, nie mają zastosowania rolniczego, są zbyt zdrewniałe, by zbutwieć w ziemi przez zimę, jest ich też zbyt wiele, by je zostawić w stosach pomiędzy rzędami krzewów, gdzie jeżdżą traktory. Należy je zebrać i spalić; do tego właśnie służy *brouette de vigneroni*.

Jest to najprostszy rodzaj ruchomej spalarni. Na dnie beczki po oleju rozpala się ogień, przycina się *sarments*, wrzuca do ognia i taczka pcha się do następnego krzewu. Kiedy beczka jest pełna, białoszary popiół rozsypuje się po ziemi i zaczyna operację od nowa. To na swój prymitywny sposób wzorcowo wydajne rozwiązanie.

Wracając do domu tuż przed zmierzchem widziałem cienką smugę błękitnego dymu wznoszącą się w narożniku pola, gdzie Faustin przycinał i palił pędy. Na mój widok wyprostował się i potarł obolały grzbiet, a kiedy ścisnąłem jego rękę, wydała mi się ciężka i zimna. Wskazał na rzędy przyciętych krzewów, powykręcane szpony, czarne na tle piaszczystej gleby.

— Dokładnie i porządnie, nie? Lubię, kiedy są takie wyporządzone.

Poprosiłem go o zostawienie dla mnie trochę *sarments* do pieczenia mięsa na ruszcie w lecie. Pamiętam, że widziałem je kiedyś w Nowym Jorku, w sklepie, który właściciel nazywał butikiem spożywczym. Nosiły etykietkę Prawdziwe Pędy Winne, i gwarantowano, że dają Autentyczny Zapach Barbecue. Były przycięte do standardowej długości i porządnie związane powrósem ze słomy; kosztowały dwa dolary za małą wiązkę. Faustin nie mógł w to uwierzyć.

— I ludzie to kupują?

Popatrzył na krzewy winorośli, szacując, ile setek dolarów spalił w ciągu dnia, i potrząsnął głową. Kolejny okrutny cios. Wzruszył ramionami.

— *C'est curieux.*

Nasz przyjaciel, mieszkający w głębi rejonu Côtes du Rhône, na północ od Vaison-la-Romaine, miał zostać uhonorowany przez producentów wina ze swojej miejscowości członkostwem w Confrerie Saint-Vincent, lokalnym odpowiedniku Chevaliers du Tastevin*⁷⁰. Ceremonia przyjęcia do bractwa miała się odbyć w sali gminnej, po czym planowano kolację, a następnie tańce. Wino miało być mocne i rozlewane szcudrze, a hodowcy winorośli ze swymi żonami mieli przybyć tłumnie. Obowiązywały krawaty. Taka to miała być uroczysta impreza.

Przed laty byliśmy na innym przyjęciu, wydanym przez Chevaliers, w Burgundii. Dwieście osób w pełnej gali, w wieczorowych strojach, godnych i sztywnych na początku kolacji, przekształciło się do chwili podania głównego dania w zbratany tłumek, śpiewający burgundzkie piosenki pijackie. Zostało nam mgliste, choć wesołe wspomnienie, jak po całej fecie obserwowaliśmy pijanych w sztok Kawalerów, którzy usiłowali przy pomocy życzliwych sił policyjnych Cios Vougeot odnaleźć, a następnie otworzyć swoje samochody. Wtedy po raz pierwszy uczestniczyliśmy w wieczorze oficjalnie poświęconym zbiorowemu pijaństwu i bawiliśmy się wspaniale. Przyjaciele winorośli są naszymi przyjaciółmi.

⁷⁰ *Kawalerowie Srebrnej Czarki (służącej kiperom do degustacji win)

Sala gminna nosiła oficjalną nazwę Salle des Fetes. Ujrzelśmy nową konstrukcję, zaprojektowaną przez anonimowego i przepracowanego francuskiego architekta, który całkowicie nie licząc się ze średniowiecznym otoczeniem, uznał za swą misję życiową zezpecenie każdej wioski jakimś szkaradzieństwem. Był to typowy współczesny budynek szkolny w stylu koszarowym — nieotynkowane pudło z czerwonej cegły, z oknami w aluminiowych ramach, otoczone wyasfaltowanym dziedzińcem, całkowicie pozbawione wdzięku, ale bogato wyposażone w neony.

Powitali nas przy drzwiach dwaj rośli, barczyści mężczyźni o zaróżowionych twarzach, w białych koszulach, czarnych spodniach i szerokich szkarłatnych szarfach. Wyjaśniliśmy, że jesteśmy gośćmi nowego Confre-re.

— *Bieng, bieng. Allez-y.* — Mięliste dłonie poklepały nas po plecach i popchnęły do wielkiej sali.

W głębi znajdowało się podwyższenie, na którym stał długi stół i mikrofon. Mniejsze stoły, nakryte do kolacji, ustawiono wzdłuż obu ścian i na drugim końcu sali, dzięki czemu pozostała w środku duża przestrzeń, zatłoczona teraz przez hodowców winorośli i ich przyjaciół.

Hałas był ogłuszający. Ludzie, którzy przywykli rozmawiać ze sobą przez całą szerokość winnicy, nie potrafią mówić cicho, więc sala rozbrzmiewała grzmotem głosów, przyzwyczajonych do współzawodniczenia z mistralem. Jednak, choć głosy pochodziły wprost z pola, stroje wyjęto niewątpliwie z *armoire* na uroczystą niedzielną okazję: mężczyźni byli w ciemnych garniturach, w koszulach z kołnierzykami, które najwyraźniej uwierały ich w szyje ogorzałe od słońca i wiatru; panie w sukniach o wymyślnych fasonach i w żywych kolorach. Jedno stadło, widocznie bardziej starające się sprostać ekstrawagancjom mody, było odziane z oszałamiającym splendorem. Pani, cała migocąca w toalecie z szarych, lśniących paciorków, nosiła pończochy z naszytymi z tyłu małymi, dobranymi odzieniem szarymi piórkami, tak że jej nogi zdawały się trzepotać przy każdym kroku. Mąż miał na sobie białą marynarkę obszytą czarną lamówką, koszulę z falbankami, także z czarną lamówką, i czarne wieczorowe spodnie. Ale na tym wyczerpała się jego pomysłowość, a może zabrakło mu już odwagi, ponieważ do tego stroju włożył praktyczne pantofle na

grubych podeszwach — brązowe! Byliśmy pewni, że warto będzie obserwować tę parę, kiedy zaczną się tańce.

Znaleźliśmy naszego przyjaciela i jego rodzinę. Rozglądał się po sali, najwyraźniej skonsternowany, a nawet nieomal zaniepokojony, i pomyśleliśmy sobie, że ceremonialny charakter imprezy spowodował załamanie nerwowe u nowego Confrere. Problem był jednak poważniejszy.

— Nigdzie nie widzę baru — powiedział. — A pan?

Wzdłuż ściany stały beczki z winem. Na stołach stały butelki z winem. Znajdowaliśmy się w miejscowości, która mogłaby pływać w morzu Cotes du Rhone, gdyby się opróżniło wszystkie *caves*, ale nie było tu baru. I kiedy się przyjrzelśmy innym gościom, dokonaliśmy następnego niepokojącego odkrycia. Nikt nie trzymał w ręku kieliszka.

Od popełnienia nietaktu — pochwylenia butelki z najbliższego stołu — uchroniła nas fanfara z głośników. Confreres — tuzin lub więcej postaci w pelerynach i kapeluszach z szerokim rondem, niektórzy ze zwojami pergaminu w ręku, jeden z imponująco grubą księgą — ustawili się rzędkiem i zajęli swoje miejsca za stołem na podwyższeniu. Pomyśleliśmy, że za chwilę zostanie podane *vin d'honneur* jako sygnał początku ceremonii.

Burmistrz ujął mikrofon i wygłosił mowę. Najstarszy Confrere wygłosił mowę. Jego asystent, ten, który trzymał grubą księgę, wygłosił mowę. Trzech nowych Confreres, jednego po drugim, przywoływano na podwyższenie i w długich oracjach wychwalano za ich miłość do wina i koleżeństwo. Jeden po drugim nowi członkowie bractwa odpowiadali mowami, przyjmując wyświadczony im zaszczyt. Wykryłem nieco ochrypły ton w głosie naszego przyjaciela, który inni mogliby wziąć za przejęcie się chwilą. Ja wiedziałem, że to pragnienie.

Na końcu poproszono nas wszystkich o zaśpiewanie chórem pieśni napisanej po prowansalsku przez Frederica Mistrala.

Coupo santo e ver santo — śpiewaliśmy na chwałę świętego i przelewającego się kielicha. *A-de-reng beguen en troupo lou vin pur de nostre plant* — napijmy się razem czystego wina z naszych winnic — a był po temu najwyższy czas! Ceremonia trwała już ponad godzinę, a jeszcze ani kropla nie przeszła przez niczyje wargi.

Goście rozsiedli się przy stołach z zauważalnym pośpiechem i święte kielichy zostały wreszcie napełnione, opróżnione i napełnione ponownie. Zapanowała swobodniejsza atmosfera: mogliśmy rozluźnić się i obejrzeć menu.

Pierwsze podano przepiórki w galarecie; główki, które — jak nam powiedziano — kosztowały dwa franki za sztukę, dawały się oddzielić i mogły być użyte na kolejnym bankiecie. Następnie był okoń morski. Stanowił dopiero preludium, rozgrzewkę szefa kuchni przed atakiem na wołowinę z *Charolais en croute*. Ale przedtem podano małe, choć zabójcze porcje trunku, określonego jako *tron provençal* — sorbet przyrządzony z minimalną ilością wody i maksymalną ilością *marc*. Jego zadaniem, jak nas pouczono, było przygotować podniebienie; tymczasem trunek okazał się dostatecznie mocny, żeby znieczulić podniebienie, i to nie tylko podniebienie, ale także zatoki nosowe i przednią część czaszki. Szef kuchni wiedział jednak, co robi. Kiedy przemiął pierwszy wstrząs po mrożonym alkoholu, poczułem pustkę w żołądku — ową *trou* — i mogłem stawić czoło licznym dalszym daniom z pewną nadzieją, że będę w stanie dokończyć.

Wołowina wkroczyła przy dźwiękach drugiej fanfary i przed podaniem została paradnie obniesiona wokół stołów przez kelnerów i kelnerki. Białe wino ustąpiło miejsca chlubię miejscowych hodowców, wspaniałemu, mocnemu czerwonemu, a kolejne dania podawano aż do momentu, kiedy po sufletach i szampanie przyszła pora na tańce.

Orkiestra należała do starej szkoły, najoczywiściej niezainteresowanej przygrywaniem ludziom, którzy mają ochotę po prostu sobie poskakać; muzycy chcieli, żeby ludzie tańczyli naprawdę. Były tam walce i fokstroty, i kilka tańców, które mogły być gawotami, ale dla mnie najciekawszym punktem programu stało się tango. Nie sądzę, by wielu z nas miało okazję widzieć pięćdziesiąt czy sześćdziesiąt par w stanie daleko posuniętej nie-trzeźwości, usiłujących naśladować akcentowanie rytmu obcasami, zwroty i posuwiste kroki prawdziwego mistrza artystycznego tanga, i był to widok, którego nigdy nie zapomnę. Sterczały łokcie, głowy chygotały się z boku na bok, stopy migały w desperackich i chwiejnych wypadach z jednego końca sali w drugi, wszędzie groziły zderzenia i wręcz katastrofy. Pewien niewysoki mężczyzna tańczył całkiem na ślepo, z głową pogrążoną w *decolletage* swojej wyższej partnerki. Para w paciorkach i koszuli z

falbankami, niemal złączona w biodrach, z plecami odchyłonymi do tyłu, rzucała się do przodu i przebijała przez tłum ze zwinnością niespotykaną poza pałacami tanga w Buenos Aires.

Jakimś cudem nikomu nic się nie stało. Kiedy wychodziliśmy, nieco po pierwszej w nocy, orkiestra wciąż jeszcze grała, a goście, najedzeni i opici winem, wciąż jeszcze tańczyli. Nie po raz pierwszy dziwowaliśmy się znakomitej kondycji Prowansalczyków.

Wróciliśmy do domu następnego dnia i stwierdziliśmy, że jego wygląd uległ zmianie: przed schodami prowadzącymi do frontowych drzwi panował niezwykle porządek. Betoniarka, która przez całe miesiące stanowiła nieodłączny element fasady domu, znikła.

Był to złowrogi znak. Wprawdzie nienawidziliśmy widoku jej brzuchatego cielska przed domem, ale dawała przynajmniej gwarancję, że Didier i jego murarze kiedyś wrócą. A teraz zakradli się i zabrali betoniarkę — naszą betoniarkę! Zapewne dostali jakąś dobrze płatną sześciomiesięczną fuchę gdzieś za Carpentras. Nadzieje na ukończenie przebudowy domu przed Bożym Narodzeniem nagle wydały się nam tylko ostrym atakiem nieuzasadnionego optymizmu.

Christian, jak zwykle, był pełen współczucia. Wyjaśniał nam:

— Musieli pojechać do Mazan... wypadek... u pewnej staruszki, wdowy... dach...

Poczułem wstyd. Czymże były nasze problemy w porównaniu z niedołą biednej, starej wdowy, wydanej na pastwę żywiołów?

— Nie martwcie się — pocieszał nas Christian. — Dwa, może trzy dni, i wrócą, żeby dokończyć robotę. Do Bożego Narodzenia jeszcze dużo czasu. Jeszcze całe tygodnie.

Nie tak wiele znów tych tygodni, pomyśleliśmy. Zona zasugerowała porwanie Didierowi jego cocker-spaniela, bliższego sercu właściciela niż betoniarka, i zatrzymanie psa jako zakładnika. Był to znakomity, śmiały plan, tyle że pies zawsze trzymał się swego pana. Hm, jeśli nie psa, to ewentualnie żonę. Byliśmy gotowi na wszystko.

Niedokończona przebudowa — zwłaszcza prowizoryczne okna i szpary w futrynach — dała się nam szczególnie we znaki przy pierwszym dłuższym zimowym mistralu. Wiał przez trzy dni, wyginając cyprysy na dziedzińcu w zielone C, zrywając płachty folii na polu po melonach, szarpiąc obluzowane dachówki i okiennice, wyjąc po nocach. Był złośliwy i nie mogliśmy się przed nim ukryć; to taki wiatr, który rzucając się nieustannie na dom i usiłując dostać się do środka, pogrąża człowieka w ponurym nastroju.

— Pogoda dla samobójców — oznajmił Massot pewnego ranka, kiedy wiatr był tak silny, że rozpląszczał mu wąsy na policzkach. — *Beh oui*. Jeśli to potrwa, zobaczymy jeden lub dwa pogrzeby.

Oczywiście ten wiatr nie dał się w najmniejszym stopniu porównać z wichurami jego dzieciństwa. W tamtych czasach mistral wiał tygodniami, wyprawiając dziwne i straszliwe rzeczy z ludzkimi umysłami. Opowiedział mi historię niejakiego Arnauda, przyjaciela jego ojca.

Koń Arnauda był już stary i wycieńczony, zbyt słaby do prac w polu. Właściciel zdecydował się go sprzedać i kupić innego, młodego konia. Pewnego wietrznego dnia poszedł piętnaście kilometrów na targ do Apt, prowadząc ze sobą starą chabetę. Znalazł kupca, uzgodnili cenę, ale młode konie na sprzedaż były tego dnia marne, chude. Arnaud wrócił do domu sam. W następnym tygodniu miał zamiar wybrać się ponownie na targ w nadziei, że trafi się coś lepszego.

Mistral szalał przez cały tydzień i wiał nadal, kiedy Arnaud poszedł znowu na targ do Apt. Tym razem miał szczęście, kupił wielkiego, karego konia. Zapłacił niemal dwa razy tyle, ile otrzymał za starego, ale jak powiedział handlarz, płaci się za młodość. Nowy koń mógł pracować całe lata.

Arnaud miał jeszcze dwa lub trzy kilometry do domu, kiedy koń urwał się z postronka, na którym był prowadzony, i uciekł. Arnaud biegł za nim, póki mu sił starczyło. Szukał w winnicach i krzakach, krzycząc na przekór wichurze, przeklinając mistral, który zdenerwował konia, przeklinając swojego pecha, przeklinając stracone pieniądze. Kiedy było już za ciemno na poszukiwania, wrócił do domu, wściekły i zrozpaczony. Bez konia nie mógł uprawiać ziemi — był zrujnowany.

W drzwiach przywitała go żona. Zdarzyło się coś niezwykłego: drogą przybiegł koń, wielki kary koń, i wszedł do jednego z budynków gospodarczych. Kobieta napoiła go i zastawiła drzwi wozem, żeby uniemożliwić mu ucieczkę.

Arnaud wziął lampę i poszedł obejrzyć konia. Dotknął jego szyi i uczernił sobie palce. W świetle lampy widział pot spływający z boków zwierzęcia i jasne smugi tam, gdzie zeszła farba. Kupił swojego własnego konia! Wściekły i zawstydzony poszedł do lasu i powiesił się.

Massot zapalił papierosa, kuląc ramiona i składając dłonie, żeby osłonić go przed wiatrem.

— Podczas dochodzenia ktoś miał poczucie humoru — powiedział. — Jako przyczynę śmierci zapisano samobójstwo w stanie zaburzenia równowagi umysłowej przez konia.

Massot wyszczerzył popsute zęby i pokiwał głową. Wszystkie jego opowieści, jak się zdaje, kończyły się okrutnie.

— Ale to był głupiec — dodał. — Powinien wrócić, zastrzelić handlarza, który sprzedał mu konia — paf! — i zrzucić winę na mistral. Ja bym tak zrobił.

Jego refleksje nad naturą sprawiedliwości zostały przerwane przez warkot silnika na niskim biegu i półciężarówka, toyota z napędem na cztery koła, zajmująca całą szerokość drogi, zwolniła na krótko, żeby dać nam czas na uskoczenie z drogi. Był to monsieur Dufour, właściciel miejscowego sklepu spożywczego i pogromca populacji *sangliers* w Luberon.

Widywaliśmy ich głowy na ścianach sklepów z mięsem, lecz nie zwracaliśmy na nie więcej uwagi niż na jakiegokolwiek inne dziwaczne wiejskie dekoracje, jakie spotykało się tu i ówdzie. Jednakże latem żywe *sangliers* zeszły raz i drugi z wyschniętych zboczy gór, by napić się wody z basenu i najeść się melonów, a zobaczywszy żywe zwierzęta, nigdy już nie mogliśmy spojrzeć wypchanej głowie w oczy. Były czarne i masywne, o nogach dłuższych niż u zwykłej świni, o zmartwionych, owłosionych ryjach. Cieszyliśmy się tymi rzadkimi momentami, kiedy udawało się nam je zobaczyć, i wolelibyśmy, żeby myśliwi zostawili je w spokoju. Niestety mię-

so dzika smakuje jak sarnina, więc myśliwi uganiali się za nimi z jednego krańca Luberon na drugi.

Monsieur Dufour był uznanym mistrzem polowania, nowoczesnym, zmotoryzowanym Nemrodem. Ubrany w swój strój wojenny, mógł jeździć samochodem najeżonym bronią o dużej sile rażenia po górskich szlakach i dotrzeć w nawiedzane przez dziki wyższe partie zboczy, podczas gdy gorzej wyposażeni myśliwi, dysząc, wciąż jeszcze wspinali się na piechotę. Na platformie półciężarówki stała duża drewniana skrzynia mieszcząca sześć ogarów, wytresowanych do tropienia zwierzyny całymi dniami. Biedne, poczciwe dziki nie miały większych szans.

Powiedziałem Massotowi, że uważam za rzecz haniebną, iż na dziki poluje tak wielu myśliwych.

— Ale one są wyśmienite — odpowiedział. — Zwłaszcza młode, *marcassins*. A poza tym to naturalne. Anglicy są zbyt sentymentalni, jeśli chodzi o zwierzęta, z wyjątkiem tych obłąkańców, którzy gonią za lisem.

Wiatr wzmagął się i stawał coraz zimniejszy. Zapytałem Massota, jak sądzi, czy długo będzie wiał.

— Dzień? Tydzień? Któż to może wiedzieć? — Spojrzał na mnie z ukosa. — Nie myśli pan o samobójstwie, co?

Odpowiedziałem, że przykro mi sprawiać mu zawód, ale czuję się świetnie i jestem w dobrym nastroju, wyczekuję z utęsknieniem zimy i Bożego Narodzenia.

— Zazwyczaj jest dużo morderstw po Bożym Narodzeniu. — Oznajmił to tak, jakby czekał na ulubiony program telewizyjny, krwawy ciąg dalszy samobójstw pod wpływem mistralu.

Wracając do domu słyszałem wystrzały z dubeltówki i pomyślałem z nadzieją, że Dufour spudłował. Choćbym tu mieszkał nie wiedzieć jak długo, nigdy nie zrobi się ze mnie prawdziwy człowiek wsi. I jak długo będę wolał zobaczyć dzika żywego zamiast na talerzu, nigdy nie stanę się Francuzem. Niech tutejsi czczą swoje żołądki; ja, człowiek cywilizowany, odcinam się od tej powszechnej żądzы krwi, która mnie otacza.

Ta szlachetna postawa przetrwała do obiadu. Henriette przyniosła nam dzikiego królika, którego moja żona upiekła z ziołami i musztardą. Zjadłem dwie porcje. Sos, zagęszczony krwią, był wyśmienity.

Madame Soliva, osiemdziesięcioletnia kuchmistrzyni, której *nom de cuisine* brzmiało Tante Yvonne, powiedziała nam, gdzie — jej zdaniem — produkuje się najszlachetniejszą oliwę w całej Prowansji. Nikt nie miał lepszych niż ona kwalifikacji do udzielania rad w tej sprawie. Oprócz tego, że była w ogóle znakomitą kucharką, w tym, co dotyczyło oliwy, stanowiła odpowiednik Podczaszego Jej Królewskiej Wysokości. Wypróbowała oliwę wszelkich możliwych firm, od Alziari z Nicei do United Producers z Nyons, i według jej fachowej i przemyślanej opinii najlepsza jest oliwa produkowana w dolinie Les Baux. Mogliśmy ją kupić, jak nam powiedziała, w małej wytwórni w Maussane-les-Alpilles.

Kiedy mieszkaliśmy w Anglii, oliwa była luksusem, używało się jej oszczędnie, tylko do sporządzania domowych majonezów i doprawiania sałaty. W Prowansji służyła do codziennego użytku i nikt jej nie żałował. Kupowanej w pięciolitrowych bidons używaliśmy do smażenia, do marynowania czerwonej papryki i serów z koziego mleka oraz do przechowywania trufli. Maczaliśmy w niej chleb, kapaliśmy w niej naszą sałatę, a nawet stosowaliśmy ją dla zabezpieczenia przed kacem. (Uważa się, że łyżka stołowa oliwy, zażyta tuż przed piciem, pokrywa wnętrze żołądka i chroni przed skutkami zbyt dużej ilości młodego wina *rose*). Nasiąkaliśmy oliwą jak gąbki i stopniowo nauczyliśmy się odróżniać rozmaite jej gatunki, jakość i zapachy. Zaczęliśmy grymasić i bez wątpienia przy wyborze oliwy byliśmy nieznośnymi klientami. Nigdy nie kupowaliśmy jej w sklepach czy domach towarowych, lecz zawsze w wytwórniach lub u producenta, i cieszyłem się na kolejną wyprawę po oliwę niemal tak samo jak na wycieczkę do piwnic winnych.

Istotną część każdego naszego wyjazdu stanowiło *dejeuner*; przed udaniem się w jakieś nowe miejsce studiowaliśmy zawsze przewodnik Gault-Millau oraz mapę. Odkryliśmy, że Maussane jest niebezpiecznie blisko Baumaniere i Les Baux, gdzie rachunki są równie pamiętne jak kuchnia, ale uratowała nas przed pokusą madame Soliva: — Wybierzcie się do Le Paradou — poradziła — i zjedzcie *dejeuner* w kawiarni. Ale bądźcie tam punktualnie o dwunastej.

Był słoneczny, chłodny dzień, dobra pogoda na posiłek; kilka minut przed południem wkroczyliśmy do „Bistro du Paradou” z apetytami zaostrozonymi przez zapach czosnku i dymu z palącego się drewna, który nas powitał. Ogromny kominek, długa sala wypełniona stołami o blatach z marmuru, prosty bar wyłożony terakotowymi płytkami, brzęk naczyń dochodzący z kuchni — było tam wszystko, co trzeba. Z wyjątkiem, jak wyjaśnił *patron*, miejsca dla nas.

Sala pozostawała jeszcze pusta, ale powiedział, że wypełni się za piętnaście minut. Wzruszył ramionami w usprawiedliwieniu. Lecz wtedy spojrział na moją żonę, tak bliską dobrego obiadu, a jednocześnie tak daleką, stojącą z tragicznym wyrazem twarzy człowieka, który poniósł niepowetowaną stratę. Na widok kobiety pogrążonej w tak jawnej rozpaczycy zmiękł, posadził nas przy stoliku naprzeciw kominka i postawił między nami grubościenną karafkę czerwonego wina.

Stali klienci zaczęli wchodzić przez drzwi hałaśliwymi grupkami, udając się prosto na miejsca, które co dzień zajmowali. O pół do pierwszej nie zostało nawet jedno wolne krzesło i *patron*, który był zarazem jedynym kelnerem, zmienił się w obładowaną talerzami rozmytą plamę.

Restauracja działała na prostej zasadzie — zdejmując ze swoich klientów ciężar decyzji. Podobnie jak w kawiarni dworcowej w Bonnieux jadło się tu i piło to, co podano. Dostaliśmy kruchą sałatę z oliwą i plastry różowej, wiejskiej kielbasy, *aioli* ze ślimaków i dorsza i gotowane na twardo jajka z majonezem czosnkowym, miękki, kremowy ser z Fontvieille i domowy placek. Był to ten rodzaj posiłku, który Francuzi uważają za coś normalnego, a turyści pamiętają przez lata. My, będąc kimś pośrednim pomiędzy tymi dwoma gatunkami, traktowaliśmy to jako kolejne szczęśliwe odkrycie, które mogliśmy dodać do naszej listy — miejsce, gdzie możemy pewnego zimnego dnia wrócić z pustym żołądkiem i pewnością, że wyjdziemy syci.

Pojechaliśmy do wyłaczarni w Maussane dwa miesiące za wcześnie. Nowy zbiór oliwek miał odbyć się dopiero w styczniu: wtedy kupuje się najświeższą oliwę. Na szczęście, jak nam powiedział kierownik wyłaczarni, zbiory w poprzednim roku były obfite i jeszcze trochę oliwy zosta-

ło. Jeśli zechcemy trochę się przejść i rozejrzeć, naszykuje nam dwanaście litrów.

Oficjalna nazwa przedsiębiorstwa — Cooperative Oleicole de la Vallee des Baux — była tak długa, że niemal się nie mieściła na frontowej ścianie skromnego budynku przy bocznej drodze. Każda powierzchnia wewnątrz budynku robiła wrażenie pokrytej delikatną powłoką oliwy; ściany i podłogi były gładkie w dotyku, schody, które prowadziły na platformę, gdzie sortowano oliwki, były śliskie pod nogą. Grupa mężczyzn siedziała przy stole nalepiając ozdobne złote etykiety kooperatywy na butelki, napełnione zielonawożółtą oliwą — czystą i naturalną, uzyskiwaną w jednym tłoczeniu na zimno, jak głosił napis na ścianie. Poszliśmy do biura, żeby zabrać przysadziste, dwulitrowe pojemniki, które zarządzający zapakował nam w kartonowe pudło. Podarował nam też po mydle oliwkowym.

— Nie ma nic lepszego dla skóry — zapewnił i potarł policzek czubkami delikatnych palców. — A co do oliwy, to jest najwyższej klasy. Sami państwo się przekonają.

Tego wieczoru przed obiadem spróbowaliśmy oliwy, kapiąc nią na kromki chleba, posmarowane pastą ze świeżych pomidorów. Smakowało, jakbyśmy jedli promienie słońca.

Goście nadal przyjeżdżali, ubrani jak na szczyt lata, w nadziei na kąpiel w basenie, przekonani, że cała Prowansja cieszy się śródziemnomorskim klimatem, i ku swej konsternacji znajdowali wieczorami ogień na kominiku, a nas w swetrach, pijących zimowe wina i jedzących zimowe potrawy.

Czy tu zawsze w listopadzie tak zimno? Czy tu nie jest ciepło przez okrągły rok? Kiedy opowiadaliśmy im o zaspach śnieżnych, o temperaturach w nocy poniżej zera i o ostrych wichrach, wydawali się urażeni, jakbyśmy ściągnęli ich na biegun północny pod pozorem, że to tropik.

Prowansję opisuje się słusznie jako rejon chłodny z dużą ilością słońca; ostatnie dni listopada były równie jasne i błękitne jak w maju, czyste i upajające, a jeśli chodzi o Faustina, bezdennie złowieszcze. Przewidywał surową zimą, z temperaturami tak niskimi, że oliwki wymarzną, podobnie jak w 1976 roku. Z perwersyjną uciechą mówił o kurczakach zamarzniętych na śmierć i ludziach siniejących z zimna w swoich łóżkach. Zapowia-

dał niewątpliwe częste przerwy w dopływie prądu i doradzał mi przeczyszczanie komina.

— Będzie pan palił drewnem dzień i noc — ostrzegał — a właśnie wtedy sadza w kominie się zapala. I kiedy *pompier*s przyjadą gasić pożar, a pan nie przedstawi świadectwa od kominiarza, będzie to pana kosztowało majątek.

Mogło być jeszcze gorzej. Jeśli dom spłonie wskutek zapalenia się sadzy w kominie, agencja ubezpieczeniowa nie wypłaci odszkodowania, o ile nie przedstawi się świadectwa. Faustin popatrzył na mnie, potakując z powagą, kiedy docierała do mnie myśl, że zostaniemy bezdomni, zmarznięci i zrujnowani i wszystko to z powodu nie przeczyszczzonego komina.

A co będzie, spytałem, jeśli świadectwo spali się razem z domem? Faustin nie wziął pod uwagę takiej możliwości, i sędzę, że był mi wdzięczny za pomysł. Miłośnik nieszczęść musi mieć od czasu do czasu świeży powód do zmartwienia, by nie popaść w błogostan.

Umówiłem się z pierwszym kominiarzem Cavaillon, monsieur Beltramem, żeby zjawił się w naszym domu z kompletem swoich szczotek i odkurzaczy. Wysoki mężczyzna, o dwornych manierach, z orlim, pokrytym sadzą nosem, był kominiarzem od dwudziestu lat. Jeszcze nigdy, jak mi powiedział, w wyczyszczonym przez niego kominie nie zapaliły się sadze. Kiedy skończył robotę, wypisał nam *certificat de ramonage*, uzupełniony rozmazanymi odciskami palców, i życzył mi przyjemnej zimy. — W tym roku nie będzie bardzo mroźna — oznajmił. — Mieliliśmy trzy mroźne zimy po kolei. Czwarta jest zawsze łagodna.

Spytałem go, czy wybiera się do Faustina przeczyścić komin i wymienić się prognozami pogody.

— Nie. Nigdy tam nie chodzę. Jego żona sama czyści komin.

Grudzień

Listonosz zajechał pod nasz dom z dużą prędkością i na wstecznym biegu zderzył się z wielkim rozmachem ze ścianą garażu, tłukąc tylne światła. Kiedy wchodził na dziedziniec, śmiejąc się szeroko i wymachując wielką kopertą, nie robił wrażenia, by zauważył szkodę. Podszedł prosto do baru i oparł się na nim łokciem z wyczekującą miną.

— *Bonjour, jeune homme!*

Od lat nie nazywano mnie młodym człowiekiem i listonosz normalnie nie miał w zwyczaju przynoszenia listów do domu. Nieco zdziwiony, nalełem mu drinka, na który czekał.

Mrugnął: — Kieliszeczek anyżówki? Czemu nie? — powiedział.

Czyżby to były jego urodziny? Odchodził na emeryturę? Wygrał główny los w Loterie Nationale? Oczekiwałem, że wyjaśni powody tego dobrego nastroju, ale był zbyt zajęty opowiadaniem o *sangler*, zastrzelonym przez jego przyjaciela w poprzednią niedzielę. Czy wiem, jak trzeba przygotować to zwierzę przed włożeniem do garnka? Opisał mi całą krwawą procedurę, od patroszenia do powieszenia, by skruszał, ćwiartowania i przyrządzania. Anyżówka znikła — a nie była to jego pierwsza tego przedpołudnia, jak sobie uprzytomniłem — i powtórka została zaakceptowana. Dopiero wtedy przystąpił do rzeczy.

— Przywiozłem panu oficjalny kalendarz Poczty — oznajmił. — Są tu podane wszystkie imieniny i jest kilka bardzo apetycznych zdjęć młodych dam.

Wyjął kalendarz z koperty i przeglądał strony, aż znalazł fotografię dziewczyny, odzianej w parę skorup kokosowych.

— *Voilà!*

To było bardzo uprzejmie z jego strony, że pomyślał o nas. Powiedziałem mu to, dziękując za pamięć i kalendarz.

— Jest bezpłatny — zaznaczył. — Ale może pan go kupić, jeśli pan chce.

Znowu mrugnął, a ja wreszcie zrozumiałem cel wizyty. Zbierał datki na Boże Narodzenie, ale ponieważ byłoby poniżej jego godności przyjść po prostu do frontowych drzwi z wyciągniętą ręką, konieczny był rytuał z kalendarzem.

Wziął pieniądze, dokończył anyżówkę i pojechał z rykiem silnika do następnego domu, pozostawiając szczątki swoich tylnych świateł na podjeździe.

Kiedy wszedłem do domu, żona popatrzyła na kalendarz.

— Czy jesteś świadom — powiedziała — że do Bożego Narodzenia zostały już tylko trzy tygodnie, a wciąż jeszcze nie ma ani śladu majstrów?

I w tym momencie wpadła na genialny pomysł, który tylko kobiecie mógł przyjść do głowy. Było oczywiste, że narodziny Dzieciątka nie są dostatecznie ważną okolicznością, żeby skłonić rzemieślników do ukończenia robót w naszym domu. Tak czy inaczej, Boże Narodzenie nadejdzie i minie, i dopiero gdzieś w lutym wszyscy przyjdą do siebie po świętach oraz noworocznym kacu. Co trzeba zrobić, to zaprosić majstrów na przyjęcie dla uczczenia zakończenia robót. Ale nie tylko majstrów — muszą przyjść także ich żony.

Intuicyjna chytrość tego pomysłu polegała na dwu założeniach. Po pierwsze, żony, które nigdy nie widywały rezultatów pracy swoich mężów, wykonywanej w cudzych domach, będą dostatecznie ciekawe, żeby pokusa przyjęcia zaproszenia okazała się nieodparta. Po drugie, żadna z żon nie będzie chciała, żeby jej mąż okazał się jedynym, który nie skończył swojej części pracy. Naraziłby ją na utratę twarzy wobec innych kobiet, publiczny wstyd, a co za tym idzie, musiałby wysłuchać wiązki gorzkich wymówek w samochodzie w drodze powrotnej do domu.

To była natchniona myśl. Ustaliliśmy termin na ostatnią niedzielę przed Bożym Narodzeniem i wysłaliśmy zaproszenia: czekamy z szampanem od jedenastej rano.

Po dwu dniach betoniarka znalazła się z powrotem przed domem. Didier i jego pomocnicy, weseli i hałaśliwi, podjęli pracę tam, gdzie ją przerwali, jak gdyby nie doszło do trzymiesięcznej przerwy. Nie usłyszeliśmy żadnych przeprosin, nie podali też powodów tego nagłego powrotu do pracy. Najbliższa jakiegokolwiek próbie wyjaśnienia była rzucona mimochodem wzmianka Didiera, że chciałby skończyć robotę przed wyjazdem na narty. I on, i jego żona, powiedział, z przyjemnością przyjmują nasze zaproszenie.

Obliczyliśmy, że jeśli nikt się nie wykręci, przyjdą dwadzieścia dwie osoby, wszystkie obdarzone zdrowym prowansalskim apetytem. I skoro będzie to tak blisko świąt, zjawią się z nadzieją na coś bardziej uroczystego niż miseczka oliwek i parę plasterków *saucisson*. Moja żona zaczęła sporządzać listę zakupów i jej karteluszek z zapiskami dla pamięci walały się po całym domu: *Terrine* z królika! *Gambas**⁷¹ i majonez! Pizza! Ciasto z grzybami! Chleb oliwkowy! Ile *quiches**⁷²! Wszędzie walały się skrawki papieru, przy których moja jednopunktowa lista — szampan — wydawała się haniebnie skąpa.

Najważniejszy element gastronomicznej orgii został dostarczony pewnego zimnego poranka przez znajomego, który miał krewnych w Perigord. Była to cała *foie gras* — surowa, a zatem tylko za ułamek ceny gotowego produktu. Jedyne, co musieliśmy zrobić, to ugotować ją z dodatkiem paru plasterków czarnych trufli.

Rozpakowaliśmy zakup. Poprzednia właścicielka musiała być wielkości małego samolotu, ponieważ wątróbka okazała się olbrzymia: kiedy przenosiłem ją na deseczkę do krojenia, tłusta, ciemnożółta masa wypełniła moje złożone dłonie. Za poradą przyjaciela posiekałem ją i ugniotłem w szklanych słojach do przetworów, nerwowymi palcami wtykając w nią plasterki trufli. Czuję się tak, jakbym gotował żywą gotówkę.

Słoje zostały szczelnie zamknięte i umieszczone w wielkim garze w gotującej się wodzie na dokładnie dziewięćdziesiąt minut. Po ostudzeniu

⁷¹ *Duże krewetki

⁷² *Quiche to zapiekanka z jajek rozbełtanych z mlekiem, z tartym żółtym serem i różnymi dodatkami, np. cebulą, szpinakiem itp. oraz gałką muszkatołową, na spodzie z kruchego ciasta.

trzeba je było wstawić do lodówki, a potem przenieść do *cave*. Zona skreśliła *foie gras* ze swojej listy.

Miałem dziwne uczucie, przeżywając ostatnie dni roku pod błękitnym niebem i bez tej gorączkowej atmosfery, która charakteryzuje tygodnie poprzedzające Boże Narodzenie w Anglii. Jediną oznaką świątecznych przygotowań w naszej dolinie był szczególny hałas dobiegający od strony oddalonego od nas o jakiś kilometr domu monsieur Ponceta. W dwa kolejne poranki, kiedy przechodziłem w pobliżu, słyszałem okropne, chrypliwe odgłosy — krzyki nie strachu czy bólu, lecz oburzenia. Nie wydawało mi się, żeby to był głos człowieka, lecz nie miałem pewności. Spytałem Faustina, czy coś o tym wie.

— Och, to — powiedział — to Poncet oporządza swojego osła.

W wieczór wigilijny jest organizowana w kościele w Menerbes żywa *creche*, a osioł monsieur Ponceta gra w niej ważną rolę. Naturalnie osioł musi wyglądać jak najlepiej, ale nieszczęśnik żywi ostrą niechęć do czesania i szczotkowania, a nie jest to zwierzę, które by spokojnie znosiło toaletowe zabiegi. Na pewno będzie w Wigilię wyglądał przyzwoicie, powiedział Faustin, ale lepiej trzymać się z daleka od jego tylnych nóg, ponieważ ma opinię mocno kąpiącego.

We wsi poszukiwano odtwórcy roli Dzieciątka Jezus. Proszono o zaprezentowanie niemowląt w odpowiednim wieku i dostatecznie spokojnych. Najważniejszym warunkiem było właściwe usposobienie, konieczne do sprostania tak wielkiej okazji, gdyż impreza zaczynała się o północy.

Poza tymi przygotowaniami do szopki i kartkami świątecznymi, które listonosz wkładał do skrzynki, do Bożego Narodzenia mogły być jeszcze całe miesiące. Nie mieliśmy telewizora, więc oszczędziliśmy sobie oglądania tych wszystkich wesolutkich, ogłupiających reklam. Nie było żadnych koled, żadnych przyjęć w pracy, żadnego hałaśliwego odliczania dni, jakie jeszcze pozostały na zakupy. Mnie się to podobało. Zonie niezupełnie — czegoś jej było brak. Gdzie świąteczny nastrój? Gdzie jemioła? Gdzie choinka? Postanowiliśmy wybrać się do Cavaillon, żeby poszukać tego wszystkiego.

Zostaliśmy wynagrodzeni widokiem świętego Mikołaja. Ubrany w bufiaste czerwone spodnie *boucle*, koszulkę z Rolling Stonesami, czerwony, obrzeżony białym futrem kaptur, z przyprawioną brodą, szedł ku nam niepewnym krokiem, kiedy znaleźliśmy się na Cours Gambetta. Z daleka wyglądał, jakby mu się paliła sztuczna broda, ale zbliżywszy się, spostrzegliśmy gauloisa wystającego spomiędzy brody i wąsów. Minał nas, ciągnąc za sobą chmurę oparów calvadosu i ściągając uwagę grupki dzieciaków. Ich matki będą miały kłopot z wyjaśnianiem.

Ulice były obwieszane lampkami. Z otwartych drzwi sklepów i barów dobiegała muzyka. Na chodniku stały kępy świątecznych choinek. Mężczyzna z mikrofonem sprzedawał bieliznę pościelową na straganie w alejce. — Proszę popatrzeć na to, madame! Czysty dralon! Daję pięć tysięcy franków, jeśli znajdzie pani jakąś wadę! — Stara wieśniaczka zaczęła przeglądać tkaninę milimetr po milimetrze i sprzedawca wyrwał ją z jej rąk.

Skreśliśmy na rogu i nieomal zderzyliśmy się z cielskiem jelenia, wiszącym na dworze przed drzwiami rzeźnika i wpatrzonym ślepo w dyndającą obok tuszę *sangler*. W oknie rząderek maleńkich oskubanych ptaszek, ze skreconymi szyjkami i z główkami porządnie ułożonymi na pierśsiach, oferowano ze specjalną świąteczną zniżką, siedem sztuk za cenę sześciu. Rzeźnik zamknął im dzioby i ułożył ptaszki na dekoracji ze świeżych, zielonych liści z czerwonymi wstążeczkami. Wzdrygnęliśmy się i poszliśmy dalej.

Nie było wątpliwości, co stanowi najważniejszy element prowansalskiego Bożego Narodzenia. Sądząc po wystawach sklepowych, kolejkach i pieniądzach, które przechodziły z rąk do rąk, ubrania, zabawki, sprzęt stereofoniczny, błyskotki i inne drobiazgi odgrywały mniejszą rolę — treścią Bożego Narodzenia było jedzenie. Ostrygi i langusty, bażanty i zające, pasztety i sery, szynki i kapłony, ciasta i szampan *rose* — po całym przedpołudniu spędzonym na przyglądaniu się temu wszystkiemu cierpieliśmy na wzrokową niestrawność. Z naszą choinką i naszą jemiolą, i naszą dawką świątecznego nastroju wróciliśmy do domu.

Czekali tam na nas w nieoznakowanym samochodzie dwaj mężczyźni w mundurach. Na ich widok poczułem się winny, nie wiem czego, ale wi-

dok umundurowanych mężczyzn zawsze tak na mnie działa. Usiłowałem sobie przypomnieć, jaką zbrodnię przeciw Piątej Republice ostatnio popełniłem, ale wtedy ci dwaj wysiedli z samochodu i zasalutowali. Odechnąłem. Nawet we Francji, gdzie biurokratyczne formalności osiągnęły wyżyny sztuki, nie saltuje się komuś przed zaarrestowaniem.

W rzeczywistości nie byli to policjanci, ale strażacy, *pompier*s z Cavillon. Spytali, czy mogą wejść do domu, i zacząłem się zastanawiać, gdzie położyłem nasze świadectwo o przeczyszczeniu komina. Była to najoczywistej wyrywkowa kontrola z zamiarem złapania właściciela domu na tym, że ma zatkany sadzami przewód kominowy.

Siedliśmy wokół stołu w jadalni. Jeden ze strażaków otworzył teczkę. — Przywieźliśmy państwu oficjalny kalendarz *Pompier*s de Vaucluse. — Położył kalendarz na stole. — Jak pan widzi, są w nim zaznaczone wszystkie imieniny.

Istotnie, były, podobnie jak w kalendarzu pocztowym. Tylko zamiast fotografii dziewcząt, odzianych w staniki ze skorup kokosa, ten kalendarz ilustrowały zdjęcia strażaków, wspinających się na wysokościowce, udzielających pierwszej pomocy ofiarom wypadków, ratujących alpinistów i manipulujących węzami pożarowymi. Na francuskiej prowincji *pompier*s nie tylko gaszą pożary — są wszechstronnym pogotowiem ratunkowym, wydobędą psa z jaskini w górach, zawiozą człowieka do szpitala. Straż pożarna jest pod każdym względem godną podziwu i zasłużoną instytucją. Spytałem, czy ewentualnie przyjmą składkę.

— *Bien sur.*

Dostaliśmy pokwitowanie, które pozwalało nam także zaliczać się do Przyjaciół Straży Pożarnej w Cavillon. Dwaj *pompier*s zasalutowali nam po wielekroć, po czym odjechali próbować szczęścia dalej w dolinie. Mielśmy nadzieję, że szkolenie przygotowało ich na atak złych psów. Wydobyć datku od Massota byłoby tylko odrobinę mniej niebezpieczne niż gaszenie pożaru. Mogłem go sobie wyobrazić, zezującego spoza zasłony, z dubeltówką pod ręką, obserwującego, jak jego owczarki alzackie rzucają się na intruzów. Widziałem już kiedyś, jak te psy z braku ludzkiej ofiary rzuciły się na przednie koła samochodu i wydarły kawał opony, jakby to był kęs surowej wołowiny, ociekając pianą z pysków i plując kawałkami

gumy, podczas gdy przerażony kierowca usiłował zawrócić i uciec od nich, Massot zaś patrzył na to wszystko, paląc papierosa i zaśmiewając się.

Byliśmy już rodziną o dwóch kalendarzach, a jeszcze przed Bożym Narodzeniem mieliśmy szansę na trzeci, wart przyzwoitego datku. Przez minione dwanaście miesięcy herosi z przedsiębiorstwa oczyszczania zatrzymywali się we wtorki oraz śmieciowe czwartki i soboty na końcu naszego podjazdu, by zabrać zawstydzająco wielkie sterty pustych butelek i potłuczonego szkła, śmierdzące resztki po kolacji z *bouillabaisse*, puszki po pożywieniu dla psów, worki gruzu, kości z kurczaków i domowe odpadki wszelkich rozmiarów i rodzajów. Nic ich nie przerażało. Żaden stos, choćby największy i najbardziej cuchnący, nie był zbyt straszny dla człowieka, który jechał uczepiony tyłu śmieciarki, zeskakując na każdym postoju, by wrzucić śmiecie w otwartą, brudną czeluść. W lecie musiał być bliski uduszenia, w zimie mróz wyciskał mu łzy z oczu.

On i jego partner zjawili się w końcu w peugeocie, który wyglądał, jakby zażywał swojej ostatniej przejażdżki przed oddaniem na złomowisko. Dwaj weseli, krościaci mężczyźni z oddechem zalatującym anyżówką mocno uściśnęli mi dłoń. Na tylnym siedzeniu widziałem parę królików i kilka butelek szampana, więc powiedziałem, że miło ich widzieć choć raz zbierających dla odmiany pełne butelki.

— Problem nie w pustych butelkach — powiedział jeden z nich. — Ale powinien pan zobaczyć, co niektórzy ludzie zostawiają nam do wywiezienia. — Zmarszczył twarz i ścisnął nos, z małym palcem wytwornie odchylnym. — *Degeulasse*.

Byli zadowoleni z datku. Mieliśmy nadzieję, że wybiorą się gdzieś i sprawią sobie ucztę, zostawiając bałagan do sprzątnięcia komuś innemu.

Didier, przykucnięty ze szczotką i szufelką w rękach, wymiatał z kąta okruchy cementu. Serce rosło, kiedy widziało się tę ludzką maszynę do destrukcji zajęłą tak delikatną czynnością; znaczyło to, że praca jest skończona.

Podniósł się, wysypał gruz do papierowego worka i zapalił papierosa. — Gotowe — powiedział. — *Normalement*, malarz powinien przyjść jutro. — Wyszliśmy na dwór, gdzie Erie ładował szufle, wiadra i skrzynki z

narzędziami do samochodu. Didier uśmiechnął się: — Nie mają państwo nic przeciw temu, że zabierzemy betoniarke?

Powiedziałem, że jakoś sobie bez niej poradzimy, i dwaj mężczyźni wepchnęli ją do wnętrza pikapu po pochylni z desek, po czym ciasno przywiązali sznurami do kabiny kierowcy. Spaniel Didiera przyglądał się operacji z przechyloną głową, a następnie wskoczył do ciężarówki i ułożył się wygodnie.

— *Aller!* — Didier wyciągnął rękę. W dotyku przypominała splekany rzemień. — Zobaczymy się w niedzielę.

Następnego dnia zjawił się malarz, pomalował pomieszczenia i zniknął. Przyszedł też Jean-Pierre, by ułożyć wykładzinę. Małżonki najwyraźniej zdecydowały, że wszystko ma być gotowe na ich ceremonialną wizytę.

Do piątkowego wieczora wykładzina była ułożona. Brakowało tylko ostatnich paru metrów.

— Przyjdę jutro rano — oznajmił Jean-Pierre — i będą państwo mogli po południu ustawić meble.

W południe do zrobienia pozostało tylko umocowanie wykładziny pod drewnianą listwą na progu pokoju. I właśnie wtedy Jean-Pierre, wierząc otwory na śruby do przykręcenia listwy, przedziurawił rurę z gorącą wodą, która biegła pod podłogą. Woda wystrzeliła niewielką, malowniczą fontanną, obrzeżoną przez framugę drzwi.

Zaniknęliśmy dopływ wody, zwinęliśmy z powrotem mokrą wykładzinę i zadzwoniłem do monsieur Menicucciego. Po roku awarii i alarmowania znałem jego numer telefonu na pamięć i wiedziałem, jakie będą jego pierwsze słowa.

— *Oh la la.* — Przez chwilę dumał w milczeniu. — Trzeba zerwać podłogę, żebym mógł zaspawać rurę. Lepiej niech pan ostrzeże madame. Będzie nieco kurzu.

Madame robiła we wsi zakupy. Spodziewała się wrócić do suchych, wyłożonych wykładziną i wysprzątanym sypialni, łazienki i garderoby. Będzie miała niespodziankę. Poradziłem Jean-Pierre'owi, żeby poszedł do domu z powodów medycznych. Być może moja żona zechce go zabić.

— Co to za hałas? — spytała, parkując samochód.

— To wiertarka Menicucciego.

— Ach, tak. Oczywiście. — Była nienaturalnie, niebezpiecznie spokojna. Cieszyłem się, że Jean-Pierre sobie poszedł.

Menicucci w poszukiwaniu źródła przecieku wyłobił okop w podłodze i odsłonił rurę od gorącej wody, z okrągłą, równą dziurką.

— *Bon* — powiedział. — Zanim zabiorę się do spawania, musimy się upewnić, że rura nie jest czymś zatkana. Niech pan tu stanie i obserwuje. Dmuchnę przez kran w łazience.

Czekałem. Menicucci dmuchnął. Dostałem strumyczkiem brudnej wody w twarz.

— Co pan widzi? — wrzasnął z łazienki.

— Wodę — odpowiedziałem.

— *Formidable*. To znaczy, że rura jest drożna.

Zespawał otwór i poszedł do domu oglądać mecz rugby w telewizji.

Zaczęliśmy sprzątać, powtarzając sobie, że nie było to wcale takie tragiczne. Wykładzina wyschnie. Gruz jest zaledwie tyle, żeby wypełnić wiadro. Ślady po palniku spawalniczym się zamaluje. W sumie, jeśli pominąć wyszczerbioną, ziejącą dziurę w podłodze, można było uważać pokoje za wykończone. Zresztą nie mieliśmy wyboru. Do niedzieli zostało już tylko kilka godzin.

Nie spodziewaliśmy się nikogo przed pół do dwunastej, ale nie doceniliśmy magnetycznej siły, jaką szampan wywiera na Francuzów, i pierwsze pukanie do drzwi rozległo się krótko po dziesiątej trzydzieści. W ciągu godziny zjawili się wszyscy oprócz Didiera i jego żony. Podpierali ściany w saloniku, wystrojeni w najlepsze ubrania i skrępowani obawą przed popełnieniem gafy, i tylko od czasu do czasu wychylali się ze swego schronienia pod ścianami, żeby skubnąć coś do jedzenia.

Jako kelner dbający, żeby kieliszki były pełne, uświadomiłem sobie jeszcze jedną różnicę między Francuzami a Anglikami. Kiedy Anglik

przychodzi na przyjęcie *a la fourchette*, trzyma kieliszek mocno w rękę podczas rozmowy, palenia papierosa i jedzenia. Odstawia go na bok niechętnie i tylko wtedy, kiedy zmusi go do tego naturalna potrzeba, wymagająca użycia obu rąk — wytarcie nosa lub wizyta w toalecie — ale nigdy daleko i nigdy poza zasięg wzroku.

Co innego Francuz. Kiedy tylko poda mu się kieliszek, natychmiast go stawia, zapewne dlatego, że trudno mu rozmawiać z jedną tylko ręką wolną. W rezultacie kieliszki mieszają się i po pięciu minutach ich zidentyfikowanie staje się niemożliwe. Goście, nie chcąc wziąć cudzego kieliszka, a nie mogąc znaleźć własnego, patrzą z utęsknieniem na butelki z szampanem. Trzeba rozdać świeże kieliszki i cała zabawa się powtarza.

Zastanawiałem się, kiedy wyczerpią się nasze zasoby kieliszków i będziemy musieli uciec się do filiżanek od herbaty, kiedy rozległo się znajome rżenie dieslowskiego silnika w bólach porodowych i zajęchała pod dom półciężarówka Didiera, po czym on sam i jego żona weszli tylnymi drzwiami. Wydawało mi się to dziwne. Wiedziałem, że Didier ma samochód osobowy, a jego żona była odziana od stóp do głów w piękny brązowy zamsz, toteż konieczność siedzenia na brudnym fotelu ciężarówki musiała budzić jej najwyższy niepokój.

Christian przeszedł przez salonik i wziął mnie na stronę.

— Zdaje się, że mamy pewien kłopot. Niech pan lepiej wyjdzie na dwór.

Poszedłem za nim. Didier ujął moją żonę pod ramię i podążył za nami. Kiedy obchodziliśmy dom dookoła, obejrzałem się i zobaczyłem, że wszyscy nam towarzyszą.

— *Voilà!* — powiedział Christian i wskazał na ciężarówkę Didiera.

Z tyłu, na miejscu zarezerwowanym zwykle dla betoniarki, znajdował się pękaty kształt, wysoki na metr i szeroki na metr dwadzieścia. Był zawinięty w błyszczący, zielony, kredowy papier i ozdobiony białoczerwono-niebieskimi kokardkami.

— To dla państwa od nas wszystkich — powiedział Christian. — *Allez.* Rozpakujcie to.

Didier zrobił z rąk strzemię i z galanterią, bez wysiłku, z papierosem w zębach, dźwignął moją żonę z ziemi i podniósł na wysokość ramienia, by mogła wejść na ciężarówkę. Wdrapałem się za nią i zdjęliśmy zielone opakowanie.

Ostatnie arkusze papieru opadły przy akompaniamencie braw i przenikliwego gwizdu Ramona, tynkarza. Stojąc w słońcu na skrzyni ciężarówki, patrzyliśmy na zadarte twarze, które nas otaczały, i na nasz prezent.

Była to stara żardiniera, masywna kolista niecka, wycięta ręcznie z jednego bloku kamienia na długo przed epoką maszyn. Miała grube ścianki, była nieco nieregularna, w wyblakłym od słońca i deszczu jasnoszarym kolorze. Napelniono ją ziemią i obsadzono prymulkami.

Nie wiedzieliśmy, co powiedzieć i jak to powiedzieć. Zaskoczeni, wzruszeni, płacząc się w naszym niedostatecznym francuskim, staraliśmy się wyrazić naszą wdzięczność najlepiej, jak potrafiliśmy. Ramon miłośniernie nam przerwał.

Merde! Pić mi się chce! Dość przemówień! Chodźmy się napić.

Sztywny nastrój pierwszej godziny znikł całkowicie. Marynarki zostały zrzucone i szampań zaatakowany na serio. Mężczyźni oprowadzali swoje żony po domu, chwając się swoją robotą, pokazując angielskie kurki w łazience, oznaczone „gorąca” i „zimna”, wyciągając szuflady, żeby sprawdzić, czy stolarz dokładnie wykończył wnętrza, dotykając wszystkiego jak ciekawe dzieci.

Christian zorganizował zespół do wyładowania z ciężarówki wielkiej kamiennej misy po dwóch uginających się deskach, i ośmiu podpitych mężczyzn w niedzielnych ubraniach jakimś cudem uniknęło zmiżdżenia przy manewrach śmiertcionośnym ciężarem. Operacją kierowała madame Ramon. — *Ah, les braves hommes* — powiedziała. — Uważajcie, żeby nie napchać sobie brudu pod paznokcie.

Państwo Menicucci opuścili nas pierwsi. Sprawiwszy się honorowo wśród pasztetów, serów, babeczek i szampana, wyszli na spóźniony *dejeuner*, ale nie bez należnych uprzejmości. Obeszli ceremonialnie innych gości, ściskając ręce, całując policzki, wymieniając życzenia *bon appetit*. Ich pożegnania trwały piętnaście minut.

Pozostali robili wrażenie, jakby rozsiedli się na resztę dnia, systematycznie wyjadając i wypijając wszystko w zasięgu ręki.

Ramon przyjął na siebie rolę nadwornego komika i opowiadał dowcipy, które z każdym kieliszkiem stawały się coraz śmielsze i coraz śmieszniejsze. Przerwał na chwilę, żeby się napić, po wyjaśnieniu, jak rozpoznać płeć gołębia wstawiwszy go do lodówki.

— Co skłoniło taką przemiłą kobietę jak pańska żona do poślubienia takiego straszego, starego *mec* jak pan? — spytał Didier.

Z wielką ostrożnością Ramon postawił swój kieliszek szampana i wyciągnął ręce przed siebie jak rybak opisujący rybę, która mu się wymknęła. Na szczęście, wielki kawał pizzy wsadzony mu zdecydowanym ruchem do ust przez jego żonę zapobiegł dalszym rewelacjom. Znała już repertuar męża z poprzednich występów.

Kiedy słońce przesunęło się przez dziedziniec i pozostawiło go w popołudniowym cieniu, goście zaczęli pożegnalny obchód, z dalszymi uściskami dłoni i całowaniem się, z przerwami na jeszcze jeden, ostatni kieliszek.

— Proszę pójść z nami na *dejeuner* — powiedział Ramon. — Albo może obiad. Która to godzina?

Była trzecia po południu. Po czterech godzinach jedzenia i picia nie mieliśmy apetytu na *cous-cous*, na który zapraszał nas Ramon.

— Och, skoro państwo są na diecie, *tant pis* — powiedział.

Podał swojej żonie kluczyki i odchylił się do tyłu na miejscu dla

pasażera, z rękami złożonymi na brzuchu, rozpromieniony na myśl o solidnym posiłku. Namówił inne stadła, żeby do niego dołączyły. Pomachaliśmy im na pożegnanie i wróciliśmy do pustego domu, pustych talerzy i pustych kieliszków. Było to udane przyjęcie.

Patrzyliśmy przez okna na starą, kamienną misę, rozjaśnioną kwiatami. Trzeba by co najmniej czterech ludzi, żeby przesunąć ją z garażu do ogrodu, a jak już wiedzieliśmy, w Prowansji nie można było skrzyknąć czterech ludzi z dnia na dzień. Nastąpią wizyty dla zaznajomienia się z problemem, drinki, gorące dyskusje. Terminy zostaną ustalone, natychmiast zapomniane i skwitowane wzruszeniem ramion. A czas będzie upływał. Może wiosną przyszłego roku zobaczymy misę na właściwym miejscu.

Nauczyliśmy się już myśleć raczej w kategoriach pór roku, a nie dni lub tygodni. Prowansja nie zmieni swojego tempa dla nas.

Tymczasem zostało dość *foie gras*, którą można było zjeść w grubych plastrach na gorąco, z sałatą, ocalała też jedna butelka szampana, chłodząca się w płytkim końcu basenu. Dorzuciliśmy polan do kominka i pomyśleliśmy o zbliżającym się naszym pierwszym prowansalskim Bożym Narodzeniu.

To była ironia losu. Przez cały rok gościliśmy znajomych, którzy musieli cierpieć niewygodny i prymitywne warunki z powodu prac budowlanych. A teraz mieliśmy dom, wykończony i posprzątanym, sami dla siebie. Ostatni goście wyjechali w ubiegłym tygodniu, następni zapowiedzieli się na powitanie Nowego Roku. Ale w Boże Narodzenie mieliśmy być sami.

Obudziliśmy się w świetle słonecznym, w cichej, pustej dolinie — i z zepsutą instalacją elektryczną w kuchni. Gotowy do pieca *gigot**⁷³ jagnięcy musiał poczekać, a my stanęliśmy wobec okrutnej perspektywy raczenia się chlebem i serem na świąteczny obiad. Wszystkie miejsca w lokalnych restauracjach były zarezerwowane od tygodni.

W takich momentach, kiedy kryzys zagraża żołądkowi, Francuzi okazują najlepsze strony swojej natury. Opowiedzcie im historię cierpień fizycznych lub ruiny finansowej — albo się roześmieją, albo będą zdawkowo pocieszać. Ale wyznajcie im, że macie kłopoty gastronomiczne, a poruszają niebo i ziemię, a nawet stoliki restauracyjne, żeby wam pomóc.

Zatelefonowaliśmy do Maurice'a, szefa Auberge de la Loube w Buoux, i zapytaliśmy go, czy ktoś nie zrezygnował z rezerwacji. Nie. Wszystkie miejsca były zajęte. Wy tłumaczyliśmy, w czym rzecz. Nastąpiła chwila pełnej przerażenia ciszy, a potem usłyszeliśmy: — Być może będziecie państwo musieli jeść w kuchni, ale proszę przyjść. Coś się zorganizuje.

Posadził nas przy małym stoliku pomiędzy drzwiami do kuchni a kominkiem z płonącym ogniem, obok dużej i świątecznie nastrojonej rodziny.

73 * udziec

— Mam *gigot*, jeśli państwo zechcą — oznajmił szef. Powiedzieliśmy mu o naszym rozpaczliwym pomysle, by przynieść nasz własny i poprosić o upieczenie, a on się roześmiał: — Nie jest to dzień, w którym można obyć się bez pieca.

Siedzieliśmy tam długo, jedząc dobre rzeczy i rozmawiając o miesiącach, które minęły szybko jak tygodnie. Nie widzieliśmy i nie zrobiliśmy jeszcze wielu rzeczy: nasz francuski był nadal niezdarną mieszaniną błędów gramatycznych i żargonu majstrów budowlanych; udało nam się jakoś przegapić cały festiwal w Awinionie, wyścigi osłów w Goult, konkurs gry na harmonii, wyjazd rodziny Faustina do Basses-Alpes w sierpniu, festiwal wina w Gigondas, wystawę psów w Menerbes i wiele, wiele wydarzeń w dalszych okolicach. Był to rok zajmowania się własnymi sprawami, poświęcony głównie domowi i sąsiedztwu, fascynujący dla nas w każdym szczególe; przynosił nam niekiedy frustrację, często niewygody, ale nigdy nudy i rozczarowania. A co najważniejsze, czuliśmy się u siebie.

Maurice zjawił się z kieliszkiem *marc* i przyciągnął krzesło.

— Appy Christmas — powiedział i tu jego znajomość angielskiego się skończyła. — *Bonne Année**⁷⁴

⁷⁴ Szczęśliwego Nowego Roku