

KOLEJNA OPowieść AUTORKI LUNCHU W PARYŻU

ELIZABETH BARD

*Piknik
w
Provansji*

Wspomnienia
okraszone
przepisami
kulinarnymi

BUKOWY LAS

„Rozkoszna podróż przez *La Belle France*. . . Zabawna, bystra, złośliwa i mądra, z wisienką na torcie w postaci smakowitych przepisów”.

Jamie Cat Callan

„Elizabeth Bard ponownie wprowadza nas w swój świat – życie rodzinne w uroczym staroświeckim domu na południu Francji. Wypełniony historiami z przeszłości i mnóstwem kulinarnych przepisów *Piknik w Prowansji* to przyjaźń, która pogłębia się z każdą stroną”.

Suzan Cólón

„Swoją zabawną, dowcipną, wnikliwą opowieścią, nie mówiąc już o smakowitych przepisach, Bard przypomina nam o tym, co jest w życiu ważne, i o tym, że nic nie jest idealne”.

Michelle Gable

„Wyprawa w głąb serca i duszy *la vie française*. Ciepłe, pełne życzliwości, piękne wspomnienia, które należy smakować powoli, rozdział po rozdziale (i przepis po przepisie). Poszukiwanie trufli, szafranowe żniwa – czytelnik stopniowo odkrywa, że Francja to coś znacznie więcej niż Paryż. Proste rzeczy w życiu – miłość i gotowanie z uczuciem – czynią wartym każde zmaganie i każdą rezygnację z walki. *Bon app!*”

Samantha Vérant

„Kocham śmiało, zabawne zmagania Elizabeth Bard z francuskim życiem”.

Diane Johnson



Spis treści

Karta tytułowa Karta redakcyjna Od autorki Rozdział 1. Piknik w Prowansji
Rozdział 2. Ostatnia pierwsza randka Rozdział 3. Sushi po wyjeździe z tunelu
Rozdział 4. Baranek ofiarny Rozdział 5. Pas mał Rozdział 6. Resztki Rozdział 7.
Wielki chłód Rozdział 8. Korzenie Rozdział 9. Wisienka na torcie Rozdział 10.
Kraina pomidora Rozdział 11. Dyskretna dieta Rozdział 12. Złoty spadochron
Rozdział 13. Dom Rozdział 14. Władca lodowego imperium Rozdział 15. Bitwa
o wzgórze Rozdział 16. Godzina zielonej fasolki Rozdział 17. Dzienniki waniliowe
Rozdział 18. La Rentrée Rozdział 19. Ja wrzeszczę, ty wrzeszczysz Rozdział 20.
Prezent gwiazdkowy Rozdział 21. Operacja Scaramouche Rozdział 22. Tysiąc
i Jedna Noc Epilog. Święto Dziękczynienia Czytając René Chara Podziękowania
Indeks potraw Bukowy Las poleca Okładka

ELIZABETH BARD

*Piknik
w
Prowansji*

Wspomnienia okraszone przepisami kulinarnymi

przełożyła
Beata Długajczyk

BUKOWY • LAS

TYTUŁ ORYGINAŁU: *Picnic in Provence. A Memoir with Recipes*

Copyright © 2015 by Elizabeth Bard

All rights reserved. Wszelkie prawa zastrzeżone, łącznie z prawem do reprodukcji w całości lub we fragmencie w jakiegokolwiek formie.

Copyright © for the Polish edition and translation by Wydawnictwo Bukowy Las Sp. z o.o., 2016

ISBN 978-83-8074-043-3

PROJEKT OKŁADKI: Mariusz Banachowicz

FOTOGRAFIE NA OKŁADCE: © Ronnybas/Shutterstock, © Bennyartist/Shutterstock

REDAKCJA: Renata Otolińska

KOREKTA: Urszula Włodarska

REDAKCJA TECHNICZNA: Adam Kolenda

WYDAWCA:

Wydawnictwo Bukowy Las Sp. z o.o.
ul. Sokolnicza 5/76, 53-676 Wrocław
www.bukowylas.pl



WYŁĄCZNY DYSTRYBUTOR:

Firma Księgarska Olesiejuk
Spółka z ograniczoną odpowiedzialnością Sp.j.
ul. Poznańska 91, 05-850 Ożarów Mazowiecki
tel. 22 721 30 11, fax 22 721 30 01
www.olesiejuk.pl, e-mail: fk@olesiejuk.pl

Skład wersji elektronicznej: pan@drewnianyrower.com.

Dla mojej mamy. Teraz już potrafię

Od autorki

Niektóre imiona i nazwiska zostały zmienione,
aby chronić prywatność pewnych osób.
I znowu biedny Gwendal nie miał tyle szczęścia.

ROZDZIAŁ 1

Piknik w Prowansji

Zazwyczaj nie rozmawiam z krowami. Ale to były ważne krowy, wręcz nieodzowne. Gdyby nie one, nasze marzenie o wyrobie prowansalskich lodów zmarniałoby jeszcze przed wykiełkowaniem.

– Witajcie, moje panie – rzuciłam rezolutnie, przypatrując się kościstym grzbietom. Dla mnie, Amerykanki, zwierzęta wyglądały na zbyt wychudzone, by dawać mleko odpowiednie do wyrobu lodów. Ale to przecież Francja, więc nie powinno mnie dziwić, że nawet krowy sprawiały wrażenie będących na diecie.

Krowy obojętnie łypały na moje buty coraz bardziej grzęznące w błocie. Wreszcie jedna raczyła poświęcić mi nieco więcej uwagi. Nie przerywając żucia, podniosła na mnie wielkie wilgotne oczy obwiedzione idealnie czarną kreską niczym oczy Elizabeth Taylor w *Kleopatrze*. Po chwili znowu pochyliła łeb i potrząsnęła nim kilka razy, zupełnie jakby chciała powiedzieć: *Excusez-moi, madame, ale sądząc po czystości pani botków, jest pani tutaj nowa, całkiem nowa, a my z zasady nie damy mleka osobom urodzonym na Manhattanie*.

Gdyby w dniu mojego ślubu ktoś powiedział, że dziesięć lat później będę stała na środku pola gdzieś w Prowansji i zagadywała wychudzone krowy, uprzejmie pokiwałabym głową i okręcając na palcu sznurek pereł, pouczyłabym tę osobę, że się myli i najwyraźniej bierze mnie za kogoś innego. Jak widać, nie miałabym racji.



Nie zamierzaliśmy zostawać w Prowansji na stałe. Nasz plan zakładał jedynie kilka dni w słońcu i w towarzystwie pękatej butelki Côtes du Rhône.

Céreste leży o godzinę drogi na wschód od Awinionu. Ta licząca 1300 mieszkańców wieś wciśnięta w dolinę, którą biegnie stary rzymski trakt, nie jest wymieniana wśród prowansalskich atrakcji i stali mieszkańcy zdążyli już przywyknąć do widoku turystów mijających ją obojętnie w drodze do rozłożonych malowniczo na szczytach wzgórz miasteczek Saignon i Lourmarin.

Przy głównej ulicy ulokowało się kilka sklepów: rzeźnik, dwie *boulangeries* i kawiarnia z plastikowymi krzesłami oraz wystrzępioną markizą. Przejazd z jednego końca na drugi – od migającego neonowego krzyża nad apteką przy wjeździe po baldachim rozłożystych drzew u wylotu – zajmuje około 25 sekund. Jeśli ktoś akurat się schyli, żeby pogmerać w schowku w poszukiwaniu okularów przeciwsłonecznych, może nawet nie zauważyć, że samochód właśnie minął

wioskę. Natomiast my dwoje, przepracowany Francuz na stanowisku dyrektorskim i jego amerykańska ciężarna żona, postanowiliśmy spędzić w Céreste całe dziesięciodniowe ferie wielkanocne.

Hałasując niczym nadjeżdżający dyliżans, wtoczyliśmy walizy na brukowany dziedziniec. Wybrany przez nas B&B La Belle Cour okazał się uroczym domem pełnym książek, sof zarzuconych wysiedzianymi poduszkami i pracownice tykających zegarów po dziadkach. Podczas wspinaczki po kręconych schodach (gdyby ktoś zaproponował, że poniesie mnie na barana, chybabym nie protestowała) powiodłam dłonią po chłodnej, bielonej wapnem ścianie. W pokoju łóżko z mnóstwem puchatych poduszek wyglądało tak kusząco, że natychmiast opadłam na przykrywającą je szenilową kapę przytłoczona ciężarem brzucha.

W wyobraźni widziałam inne spiralne schody prowadzące do ciasnego miłosnego gniazdka na trzecim piętrze w samym sercu Paryża. Dziesięć lat temu zjadłam lunch z pewnym przystojnym Francuzem – i nigdy już nie wróciłam do domu. Mój francuski kochanek jest obecnie mężem, a ja stałam się *Parisienne* z wyboru. Wiem, w której z pobliskich piekarni można dostać najlepsze croissanty, potrafię się bez trudu dogadać z przedstawicielem firmy telefonicznej (to większe osiągnięcie, niż mogłoby się wydawać) i bez najmniejszych oporów kupuję u rzeźnika oskórowane króliki.

Ostatnie pięć lat spędziliśmy w ciągłym ruchu. Gwendal założył firmę konsultingową i wreszcie spełnił marzenie o pracy w przemyśle kinematograficznym. Ja dokonałam ryzykownej wolty: z dziennikarki zatrudnianej na zlecenia stałam się pełnoetatową pisarką. Niebawem powinna się ukazać moja pierwsza książka i miało przyjść na świat nasze pierwsze dziecko. Mieliśmy mieszkanie z prawdziwym kominkiem i czymś, co nawet przypominało wannę. Oboje przekroczyliśmy trzydziestkę i nadal byliśmy w sobie zakochani (choć jednocześnie bardzo zmęczeni). W dzieciństwie często wyobrażałam sobie ten etap życia: oto dotarłam na wierzchołek góry spełnionych marzeń, mogę więc usiąść na szczycie i rozkoszować się widokami. Niestety, ostatnio coraz częściej ogarniało mnie dość niemiłe uczucie. Nazwijcie to brakiem tlenu. Wyczerpaniem bitewnym. A może była to sprawka dziecka bezceremonialnie ugniatającego mój pęcherz. Nieważne, dość, że coraz częściej odnosiłam wrażenie, iż owa góra siedzi teraz na mnie.

Kiedy zeszedliśmy na dół przebrani do obiadu, na żelaznym stoliku na zewnątrz domu już czekały cztery kieliszki i butelka różowego wina. Za chwilę pojawiła się Angela, niosąc talerz *gressins*, czyli paluszków z drożdżowego ciasta cienkich niczym cygarniczki z lat dwudziestych, i miseczkę z kandyzowanym imbirem. Szczupłą, elegancką sylwetkę naszej angielskiej gospodyni spowijały zwoje batystu i kaszmiru, w uszach podzwaniały srebrne koleczki. Uśmiech czający się w kącikach ust powiedział mi od razu, że to osoba z poczuciem

humoru. Jej mąż Rod, ubrany w koszulę w pastelowe prążki, pasującą odcieniem do zaróżowionych policzków, miał jasne, wesołe oczy kogoś, kto uwielbia płakać na ślubach i w kinie. Gwendal i ja z miejsca poczuliśmy do nich sympatię.

– Co was sprowadza do Céreste? – zapytał Rod, nalewając Gwendalowi wina. Co prawda nie słyszałam, aby jakaś kobieta w ciąży trafiła do więzienia za wypicie kieliszka wina – zwłaszcza we Francji – jednak ograniczyłam się do wody mineralnej, choć nie przyszło mi to łatwo.

Gwendal zawahał się, usiłując tak sformułować odpowiedź, by nasi gospodarze nie nabrali wrażenia, że postanowiliśmy odbyć pielgrzymkę do miejsca kultu. Powodem, dla którego wybraliśmy Prowansję, był René Char, francuski poeta i bojownik ruchu oporu mieszkający w Céreste podczas wojny. A ponieważ Gwendal był wielkim admiratorem jego twórczości, a ja w drugim trymestrze ciąży wolałam unikać samolotów, zdecydowaliśmy się na zwiedzenie Masywu Luberon, którego pejzaże Char wielokrotnie opisywał w swoich utworach. Jeśli uznacie to za dziwny sposób spędzania wakacji, cóż, będziecie mieli rację. Ale przecież są ludzie, którzy poświęcają urlop na obserwację ptaków.

Gdy tylko wymieniliśmy nazwisko Chara, Angela odstawiła kieliszek i zniknęła w głębi domu. Po chwili wróciła, przynosząc niewielką białą książeczkę w miękkiej oprawie.

– Czytaliście to?

Okazało się, że historię mieliśmy dosłownie na wyciągnięcie ręki. Podczas wojny Chara połączyła gorąca miłość z Marcelle Pons-Sidoine, młodą kobietą z Céreste. Zamieszkał w jej rodzinnym domu i wspólnie kierowali stamtąd lokalną komórką ruchu oporu. Mireille, córka Marcelle, w 1940 roku miała osiem lat.

– Mireille napisała książkę o swoim dzieciństwie z Charem – zaczęła Angela. – Mieszka w sąsiedztwie, dosłownie parę domów dalej. Pewnie chcielibyście z nią porozmawiać.

W oczach Gwendala zapalił się błysk, ale zaraz zgasł. Niemal słyszałam, jak trybiki jego francuskiego mózgu obracają się pospiesznie: *Ale co ja powiem zupełnie obcej kobiecie?* Dziesięć lat w łóżku z Amerykanką to za mało, aby wyleczyć Europejczyka z wrodzonej rezerwy. W końcu jednak ciekawość zwyciężyła w starciu z kulturowym gorsetem. Takiej okazji nie wolno było wypuścić z rąk.

Krótki telefon, wymiana uprzejmości. Mireille z przyjemnością ugości nas u siebie za kilka dni.



Następnego dnia z samego rana zaczęliśmy zwiedzać okolicę. To znaczy ja usiadłam z książką na ukwieconym dziedzińcu, a Gwendal wyruszył na pieszą wycieczkę. Potrzebował takiej wyprawy, która pomogłaby mu strząsnąć z siebie

doświadczenia ostatnich kilku miesięcy w pracy. Dwa lata wcześniej doprowadził do połączenia swojej skromnej firmy konsultingowej z większą korporacją i od tej pory harował jak wół (mój mąż należy do rzadkiego we Francji gatunku pracoholików), ale nie miał nad niczym kontroli. Był jak cyrkowy mim usiłujący podnieść niewidoczne wieko więżącej go szklanej skrzyni. Sporo zarabiał, miał kierownicze stanowisko, ale tak naprawdę tkwił w pułapce. Angela i Rod polecili mu ścieżkę biegnącą za lokalnym cmentarzem aż do sąsiedniej wsi Montjustin, z której w pogodne dni można zobaczyć ośnieżone szczyty Alp. Wrócił w samo południe spocony, w ubłoconych butach. Bardzo go lubię w garniturze i pod krawatem, jednak musiałam przyznać, że w szortach prezentował się o pięć lat młodziej.

Nawet gdybym nie była w szóstym miesiącu ciąży, wątpię, czy dotrzymałabym mu kroku. Gwendal wychował się w Bretanii i łączy go z naturą znacznie więcej niż mnie. Kocha rozległe, panoramiczne widoki i wiatr wiejący nad klifem, który mierzwi włosy i wypełnia płuca świeżością. Ja jestem prawdziwą księżniczką asfaltu. Dla mnie najpiękniejszy jest widok elegancko nakrytego stołu, a najmilszy wiatr to ciepły powiew z kratki nad tunelem metra, który unosi spódnicę i muska uda, dzięki czemu mogę poczuć się jak Marilyn Monroe.

Ponieważ w naszym B&B nie podawano posiłków, a temperatura w południe dochodziła do prawie 25 stopni, postanowiliśmy urządzić sobie piknik. Przedtem jednak musieliśmy zrobić zakupy. Pojechaliśmy do Apt, ponad szesnaście kilometrów na zachód, drogą wijącą się wokół wzgórz Luberon. Tamtejsze targowisko to prawdziwa instytucja. Co sobota od 8 rano do 12:30 obejmuje we władanie niemal całe miasteczko – parkingi na obrzeżach starego centrum, wąskie brukowane uliczki i łukowato sklepione zaułki zwieńczone wieżyczkami zegarowymi. W każdej alejce, na każdej *placette* panoszą się sery, warzywa, wędliny i lokalne miody lawendowe.

Odkąd zamieszkałam we Francji, targowiska stały się moim naturalnym środowiskiem. Nie będzie przesadą, jeśli powiem, że masę rzeczy, których dowiedziałam się o mojej przybranej ojczyźnie, odkryłam *autour de la table* – przy stole. Rytuał zakupów spożywczych, przyrządzania posiłków i wspólnego biesiadowania stał się częścią mojego życia we Francji do tego stopnia, iż niemal już zapomniałam, że w Nowym Jorku hasło „lunch” oznaczało wypad do najbliższego chińskiego baru z sałatkami, łapanie zdobyczy i powrót do biura, co zajmowało góra kwadrans.

Zdążyliśmy przejść zaledwie kilka kroków, kiedy u wylotu pierwszej alejki zatrzymał nas zapach truskawek. Nawet nie widok, po prostu zapach. Zerknęłam nad głowami przechodzących ludzi. Na rozkładanym stoliku dwie ciemnowłose kobiety, zapewne matka i córka, układały rzędami niewielkie łubianki. Owoce miały kształt serc zwieńczonych misternymi koronami z zielonych listków. Były

mniejsze i jaśniejsze niż sprowadzane z Hiszpanii krwistoczerwone monstra.

Ostrzegano nas wcześniej, że z nadejściem Wielkanocy w Prowansji rozpoczyna się sezon turystyczny, co oznaczało ceny co najmniej „paryskie”, jeśli nie wyższe. Ale przecież ciężarna dziewczyna musiała coś zjeść, a konkretnie, koniecznie musiała zjeść pierwsze w sezonie truskawki z Carpentras. Kupiłam dwie łubianki, jedną dla nas, drugą dla Angeli, prosząc sprzedawczynię, aby je odłożyła do czasu, kiedy będziemy wracać. Znając siebie, wiedziałam, że czeka nas jeszcze sporo dźwigania.

Jeden z handlujących sprzedawał jaja przepiórcze; małe i nakrapiane niemal nie różniły się od jajek wielkanocnych zdobiących witryny niemal wszystkich *chocolatier*. Na słomianych matach leżały pierwsze szparagi powiązane w zgrabne pęczki. Trudno było im się oprzeć. Byłam pewna, że jeśli uśmiechnę się do Angeli, nie odmówi mi garnka i pozwoli skorzystać z kuchenki.

Ludzi wciąż przybywało, więc zwolniliśmy kroku. Przy *boulangerie*, przed którą stał żelazny wózek, bardziej elegancka wersja obwoźnych kiosków z preclami, tak charakterystycznych dla Nowego Jorku, zrobił się wręcz zator. Oprócz croissantów i *pains au chocolat* na wózku leżały płaskie owalne placki z drożdżowego ciasta, niektóre z bekonem i tartym serem gruyère, inne z karmelizowaną cebulą i anchois. Napis kredą na tablicy reklamował je jako „fougasse”, co zapewne oznaczało lokalną odmianę *focaccii*. Pochyliłam się nad tacą pełną placków z prażonymi orzechami włoskimi, pachnących świeżo stopionym roquefortem. Na piknik nadawały się wręcz idealnie – były wygodne do trzymania i wystarczająco tłuste, by dać pretekst do oblizywania palców.

Na głównym deptaku było równie tłoczno jak na Times Square w noc sylwestrową; ludzie rozpychali się łokciami, ledwo mogąc się poruszać. Plastikowe torby coraz mocniej wrzynały mi się w przeguby. Obok straganu pełnego pęczków botwinki zauważyłam sprzedawcę barwnych wiklinowych koszyków na zakupy i pomyślałam przelotnie, że one też mają swoje zalety.

Skręciliśmy w boczną uliczkę, gdzie całymi rzędami stały wieszaki z barwnymi tkaninami i wielkie misy pełne lśniących zielonych oliwek. Przejrzałam poranne zdobycze. Brakowało nam jeszcze jednego, bardzo istotnego składnika typowo francuskiego posiłku, mianowicie *charcuterie*. Na niewielkim placu dostrzegłam biały nieoznakowany samochód z gatunku tych, przed jakim matki ostrzegają dzieci. Podniesiona z jednej strony kłapa odsłaniała lśniące czystością metalowe tace pełne mięs i wędlin. Były tam grubo krojone kotlety wieprzowe, świeże kiełbaski z ziołami, a nawet *boudin noir maison*, czyli krwawa kiszka domowego wyrobu (na piknik nie nadawała się zupełnie, ale od razu zaczęłam kombinować, jak upchać jej trochę w walizce, żeby mieć zapas na Paryż). Na piknik wybrałam *saucisse sèche au thym* – pęto suchej kiełbasy ze świeżym tymiankiem i ziarnkami czarnego pieprzu. Gwendal nigdy nie rozstawał się ze

szczyrykiem po dziadku, więc z pokrojeniem nie będzie kłopotu.

Ilekoć robię zakupy spożywcze we Francji, od razu czuję się głodna. Zaopatrzeni na kilka dni, byliśmy gotowi zasiąść do lunchu.



We wtorek na piętnastą byliśmy zaproszeni na kawę do córki ukochanej Chara, obecnie pani po siedemdziesiątce. Przywitała nas w drzwiach ubrana w wełnianą spódnicę, różową bawełnianą bluzkę, apaszkę w tym samym kolorze i wygodne buty. Dom, w którym mieszkała z mężem i dziewięćdziesięcioczeroletnią matką, był dawnym zajazdem. Spod kamiennego sklepienia wchodziło się od razu do dawnej kuchni. Otwarte palenisko okazało się tak wysokie, że niemal mogłabym w nim stanąć wyprostowana. Natychmiast wyobraziłam sobie zawieszony nad żarem kocioł pełen *daube* albo bulgocącej *soupe d'epautre* czekającej na podróżnych, którzy zatrzymali się, aby dać wypocząć koniom, a o świcie ruszali w dalszą drogę.

Pomieszczenie miało tylko jedno okno, pod którym stał stół nakryty białym obrusem. Leżące na nim obciążnięte skórą słuchawki, połączone pojedynczym kablem z prymitywnym odbiornikiem radiowym, sprawiały wrażenie rekwizytów przygotowanych na staroświecki pokaz sztuczek magicznych.

Nie bardzo wiedziałam, czego się spodziewać po tej wizycie. Dla mnie René Char był wyłącznie nazwiskiem na półce z książkami. Kiedy poślubiasz cudzoziemca – kiedy sama jesteś cudzoziemką – kulturowe kody okazują się jedną z najszerzych szczelin, które musisz przeskoczyć. Gwendal i ja modliliśmy się przed różnymi ołtarzami. Kiedy się poznaliśmy, on nigdy nie widział *Klubu winowajców*, ja nie oglądałam *400 batów*. Ja pierwszy powolny taniec odtączyłam do przeboju Wham! – on do szlagieru włoskiej gwiazdki pop, której nazwisko nigdy nie obito mi się o uszy. Ja młodzieńczy bunt (jakikolwiek on był) podsycalam strofami Johna Donne'a, Gwendal wołał Rimbauda. Jak zakończyła się moja próba namówienia go, aby skosztował batonika *twinkie*, wolę nawet nie wspominać.

Literaturę angielską znam całkiem nieźle, natomiast wiersze René Chara, poza kilkoma drobnymi fragmentami, które Gwendal przeczytał mi na głos, były mi całkowicie obce. Owszem, wiedziałam co nieco o życiu poety: przyjaźnił się z Brakiem, Picassem i André Bretonem, filarami intelektualnego Paryża międzywojnia, podczas okupacji stworzył lokalną komórkę ruchu oporu, która odbierała zrzucone broni z Londynu i udzielała schronienia uciekinierom oraz młodym Francuzom odmawiającym *service du travail obligatoire*, przymusowej pracy na rzecz Niemiec. W 1944 roku wyjechał do Algierii, by stanąć u boku De Gaulle'a szykującego się do wyzwolenia południowej Francji.

Kiedy usiedliśmy przy stole, bardzo szybko zorientowałam się, że opowieść

Mireille nie będzie o wojowniku.

– Traktowałam go jak ojca – zaczęła, pokazując nam list skreślony ręką Chara. Pismo było staranne, litery lekko pochylone i z fantazyjnymi wykończeniami – na przykład podstawa każdego dużego „L” miała zadartą w górę kreseczkę. Mireille otworzyła podniszczony drewniany piórnik i musnęła palcami poczerniałą metalową obsadkę. Choć wydarzenia, o których opowiadała, rozegrały się zaledwie siedemdziesiąt lat temu, pamiątki po poecie traktowała niczym wielowiekowe relikwie.

Popołudnie toczyło się w prawdziwie prowansalskim stylu: jedna kawa, druga kawa, jeden kieliszek koniaku, potem następny. Mireille opowiadała o wyrabianiu fałszywych dokumentów, wioskowych kolaborantach i o tym, jak pod okiem Chara odrabiała lekcje przy opalonym węglem piecyku. Epizody pełne nostalgicznej zadumy przeplatały się z takimi, w których do głosu dochodził czysty pragmatyzm lokalnych *paysans*.

– Musiałam nauczyć się na pamięć hymnu Vichy *Maréchal, Nous Voilá*. Char przykazał mi, abym w szkole śpiewała najgłośniej ze wszystkich, tak by nikt się nie domyślił, co my tutaj robimy.

– Czy macie może jakieś pytania? – powiedziała na koniec, kiedy odstawialiśmy puste filiżanki po espresso.

Gwendal się zawahał.

– Czytałem, że Char odmówił opublikowania czegokolwiek podczas okupacji, ale nie przestał tworzyć. Podobno ukrył rękopisy w piwnicy domu, w którym wówczas mieszkał, i po wojnie wrócił po nie.

Po wyzwoleniu Char wysłał swoje wojenne wiersze do słynnego paryskiego wydawcy Gallimarda, gdzie zwróciły uwagę przyszłego laureata Nagrody Nobla Alberta Camusa. Ukazały się w 1946 roku w tomie *Feuillets d'Hypnos* uchodzącym za szczytowe osiągnięcie poety.

– Rozglądaliśmy się po całej wiosce. – Zwyczajem Francuzów Gwendal zmierzał do celu okrężną drogą. – Gdzie znajduje się ta słynna dziura w podłodze? – wydusił w końcu.

– Chętnie wam pokażę – odparła Mireille. – Ten dom nadal jest naszą własnością.

Następnego dnia skierowaliśmy się w stronę *vieux village*, mijając po drodze ruiny średniowiecznego zamku. Zabudowania stały tu ciasno jedno przy drugim, a miejscami nawet jedno na drugim niczym apartamenty w bloku mieszkalnym. Czasami trudno było się zorientować, gdzie kończy się jedna posiadłość, a zaczyna następna. Przecieliśmy place des Marronniers z fontanną oraz rozłożystymi kasztanowcami i skręciliśmy w wąską, brukowaną uliczkę. Od La Maison Pons dzieliło nas już tylko kilka kroków.

Mireille otworzyła bramę z kutego żelaza. Z sieni wychodziło się na mały

wewnętrzny dziedziniec. Oparte o jedną z kamiennych ścian stało tam wielkie koło od powozu, wysokością sięgające niemal moich ramion.

– Zrobił je *mon grand-père* – powiedziała Mireille. Okazało się, że jej dziadek ze strony ojca był *carrossier*, wytwórcą powozów.

W drzwiach musieliśmy mocno pochylić głowy. Niemal zgięci wpół schodziliśmy za Mireille do piwnicy na wina, uważając, by nie zawadzić o nierówno ciosane kamienie sklepienia. Mireille odsunęła na bok kilka pustych butelek i wskazała niską drewnianą półkę umocowaną mniej więcej trzydzieści centymetrów nad podłogą.

– *Le voilà*. Tu właśnie Char ukrył rękopisy owinięte w jedwab ze spadochronu.

Gwendal pochylił się. Oto mężczyzna, którego kocham – pomyślałam. – Mężczyzna, którego potrafi poruszyć dziura wygrzebana w polepie.

– W tej piwnicy przechowywaliśmy zapasy wieprzowiny. – W swojej opowieści Mireille przeszła do bardziej praktycznych szczegółów. – W tamtych czasach nie wybrzydzało się z jedzeniem. Kotlety zalewało się tłuszczem i potem wyciągało po kilka do smażenia. – Już odwrócona do wyjścia stuknęła nogą w glinianą polepę. – Mój wuj, który był kierowcą Chara w czasie wojny, powiedział przed śmiercią, że tu może być jeszcze ukryta broń, jednak nigdy nie próbowaliśmy jej wykopać.

Wnętrze domu okazało się prawdziwym labiryntem niewielkich bielonych wapnem izb. Żadne dwa pomieszczenia nie znajdowały się na tym samym poziomie; żeby przejść z pokoju do pokoju, zawsze trzeba było pokonać dwa stopnie w górę albo trzy w dół. Jadalnia z pociemniałymi drewnianymi belkami podtrzymującymi powałę miała otwarte palenisko, wciąż lekko pachnące dymem. W połowie schodów znajdował się pokój zajmowany przez Chara. Wyjrzałam przez okno. Z miejsca, gdzie kiedyś stało biurko, widać było jedynie kawałek ulicy, ale to wystarczało, by poeta mógł odróżnić łydki młodej dziewczyny od buciorów niemieckiego żołdaka.

Na piętrze były trzy sypialnie i dwie łazienki. Sypialnia gospodarzy, przerobiona z dawnego stryszku, miała ukośny sufit i tonęła w powodzi światła.

– Tu wieszaliśmy szynki – powiedziała Mireille. Było dla mnie jasne, że rozglądając się po pomieszczeniu, widzi jednocześnie dwa światy: dawny i obecny. To był dom, w którym się urodziła, podobnie jak przedtem jej matka. Powiodłam dłonią po drewnianej belce. Czyjaś ręka wyryła na niej datę 1753.

Przed opuszczeniem posiadłości zaszliśmy jeszcze do tarasowo rozłożonego ogrodu, z którego rozciągał się widok na pola. Obok różanego krzewu z ziemi wychylały się pierwsze listki świeżej mięty, konwalie stały w pełnym rozkwicie. Jeszcze kilka dni i mieliśmy świętować pierwszy maja. Mireille zerwała jeden kwiat i włożyła mi w dłoń. Delikatne dzwonkowate kielichy drżały poruszane

łagodną bryzą.

– *C'est un porte bonheur*. To na szczęście dla dziecka.

Nie wiedziałam, co odpowiedzieć. Od porodu dzieliły mnie niecałe cztery miesiące, tymczasem macierzyństwo wciąż pozostawało dla mnie abstrakcją. Większość kobiet nosi swoje dzieci w brzuchu, natomiast moja ciąża umiejscowiła się przede wszystkim w głowie. Gwendal już czuł się ojcem. Ja przeciwnie – wcale nie czułam się matką. Jeszcze nie teraz. Przycisnęłam kwiat do brzucha, zastanawiając się, czy do mojego dziecka dociera teraz zapach wiosny.

Wychodząc z ogrodu, zjrzałam jeszcze w jamę ceglanego paleniska, ciemną od popiołu i zasnutą pajęczynami, a potem popatrzyłam wprost pod słońce. Na pobliskiej łące pasły się dwa konie z nisko zwieszonymi łbami, szczypiąc soczystą trawę.

Nie zaliczam się do osób łatwo poddających się atmosferze szczęścia i spokoju; moim naturalnym stanem jest zdenerwowanie, a nawet łagodna histeria. Ale ciepłu bijącemu od tego miejsca nie można było nie ulec: wysokie ściany sąsiednich domów chroniły ogród ze wszystkich stron, małe spiralki paproci beztrudno wystrzeliwały w górę pomiędzy brukowych kostek.

– Wiem, że czasy były straszne, ale nie mogę się oprzeć wrażeniu, że byliście tu szczęśliwi – powiedziałam.

Mireille uśmiechnęła się lekko.

– To prawda. Za to teraz jestem nieszczęśliwa. Podarowałam ten dom córce w nadziei, że wróci na wieś. Tymczasem ona zamierza go sprzedać.

– Ach.

Ci, którzy mnie znają, powiedzą wam od razu: prawie nigdy nie pozwalałam rzeczywistości wchodzić w drogę fantazjom. Jestem marzycielką, dyletantką i – przynajmniej we własnej ocenie – nieudacznicą. Ale każdemu z nas udaje się czasem urzeczywistnić marzenie. Najlepsze decyzje mojego życia, stanowiące prawdziwy krok w nieznaną, podjęłam, kierując się wyłącznie wewnętrznym głosem. Nigdy nie żałowałam takich wyborów, choć po drodze zdarzało mi się zamartwiać do szaleństwa. Myślę, że w wielu z nas tkwi pragnienie, aby częściej odważyć się zaryzykować.

Gwendal i ja nawet nie popatrzyliśmy na siebie. Ale przecież znałam swojego męża. Oboje myśleliśmy o tym samym.

Wracaliśmy zwirowaną ścieżką biegnącą wokół Céreste, mając po jednej stronie ciasno stłoczone zabudowania, a po drugiej rzekę i rozległe pola. Posapując lekko na pnącej się pod górę dróżce, Mireille zatrzymała się nagle, jakby przypomniawszy sobie o czymś bardzo istotnym.

– W waszym B&B nie podają posiłków, więc gdzie wy jadacie? – powiedziała, z troską marszcząc czoło.

– W sobotę kupiliśmy mnóstwo jedzenia na targu w Apt i teraz urządzamy

sobie pikniki – wyjaśniłam.

Mireille z uznaniem pokiwała głową.

– *C'est bien*. Piknik to dobry pomysł. My także urządzaliśmy ich mnóstwo.



Nie sposób rozstrzygnąć, co dokładnie wpłynęło na naszą decyzję. Może uderzająca do głowy kombinacja historii z przeszłości i mającego przyjść na świat dziecka – nie wspominając już o pierwszych w sezonie truskawkach. Wystarczyła jedna chwila, by to, co absurdalne, nagle stało się oczywiste: to tutaj przeżyjemy kolejny rozdział naszego życia, tutaj staniemy się w pełni rodziną.

Noc upłynęła nam bezsennie nad arkuszami Excela, a o poranku wróciliśmy do Mireille, pytając, czy możemy kupić jej dom.

Przepisy na piknik w Prowansji

Szparagi z dressingiem jogurtowo-sezamowym

Asperges, sauce yaourt au tahini

Angela oczywiście pożyczyła mi rondel do zblanszowania szparagów, a oto, co z tego wyszło. Dressing, o wiele lżejszy niż tradycyjny sos holenderski, stał się moim ulubionym dodatkiem do gotowanych na parze warzyw, łososia z wody, a nawet improwizowanej sałatki z kurczaka.

Składniki na 4 porcje

500 g cienkich szparagów

2 łyżki tahini (pasty z niełuskanego sezamu)

3 łyżki + 2 łyżeczki soku świeżo wyciśniętego z cytryny

1 ¼ szklanki[1] naturalnego greckiego jogurtu (najlepiej pełnotłustego)

szczypta drobnoziarnistej soli morskiej

szczypta świeżo zmielonego czarnego pieprzu

Umyj szparagi i obetnij twarde końce. Umyte umieść na sicie nad dużym garnkiem wrzącej wody i blanszuj na parze 3–5 minut, zależnie od grubości. Pamiętaj, że rozgotować szparagi to grzech (robią się wówczas oślizłe i niezbyt przyjemnie pachną), więc uważaj, żeby je wyjąć, kiedy są jeszcze lekko twarde i mają świeży zielony kolor.

Dressing: W średniej wielkości naczyniu szklanym (albo innym pojemniku nadającym się do przechowywania produktów spożywczych) połącz tahini

z sokiem z cytryny, dodaj jogurt, szczyptę soli i dobrze wymieszaj. Dodaj świeżo zmielony pieprz.

Podawaj na ciepło albo w temperaturze pokojowej, z dodatkiem dressingu.

Salatka z ciecierzycy ze słodką papryką i ziołami

Salade de pois chiche aux herbes fraîches

Ciecierzycza jest w Prowansji bardzo popularna i używa się jej niemal do wszystkiego, począwszy od *poischichade* (odmiana lokalnego hummusu), aż do *socca* (tradycyjne naleśniki z mąki z ciecierzycy, specjalność Aix). Lekka, kolorowa sałatka doskonale komponuje się z kurczakiem z grilla czy kotletami cielęcymi.

Składniki na 6 porcji

1 drobno pokrojona czerwona papryka

1 drobno pokrojona żółta papryka

1 drobno pokrojona żółta cebula

1 drobno pokrojona czerwona cebula

szczypta cynamonu

1 łyżeczka mielonej papryki (najlepiej hiszpańskiej ñora albo innej suszonej papryki dobrej jakości)

½ łyżeczki nasion kuminu

½ łyżeczki harrisy (ostrej mieszanki przypraw na bazie chili, powszechnie stosowanej w kuchni północnoafrykańskiej) albo jedna lub dwie szczypty siekanej papryczki chili do smaku

½ szklanki oliwy z oliwek

3 szklanki ciecierzycy (2 puszki po ok. 400 g każda) odsączonej z zalewy

czarny pieprz

2 szczypty gruboziarnistej soli morskiej

1 szklanka drobno posiekanej natki pietruszki (z lodyżkami)

1 łyżeczka drobno posiekanej świeżej mięty

plasterki cytryny do dekoracji

Rozgrzej piekarnik do 180oC.

W dużym naczyniu żaroodpornym wymieszaj paprykę, cebulę i przyprawy (poza pietruszką i miętą – te dodasz na końcu). Jeśli chcesz, aby sałatka była bardziej pikantna, możesz podwoić ilość harissy czy papryczki chili (ilość podana przeze mnie dodaje aromatu, ale nie ostrości). Wlej do naczynia oliwę i dobrze wymieszaj składniki. Wstaw naczynie do gorącego piekarnika i zapiekaj przez godzinę, dwukrotnie mieszając w trakcie pieczenia.

Ciecierzycę umyj w gorącej wodzie, pocierając, aby usunąć woskową skórkę. Wyjmij paprykę i cebulę z piekarnika – na dnie naczynia pozostanie nieco aromatycznej oliwy – i wymieszaj z ciecierzycą. Dodaj świeżo zmielony pieprz i szczyptę soli do smaku. Pozostaw całość na 5–10 minut, po czym dodaj pietruszkę i miętę. Podawaj na ciepło albo w temperaturze pokojowej, z częścią cytryny do wyciśnięcia. Taką sałatkę można śmiało przygotować dzień naprzód – wszystkie smaki lepiej się wtedy przegryzą.

Placek z drożdżowego ciasta z karmelizowaną cebulą i anchois

Pissaladière

Klasyczna prowansalska przekąska na przyjęcie bufetowe i koktajlowe. Po prostu idealne danie: słodkie, słonawe, sycące, wygodne do zjedzenia – czego chcieć więcej? Do wyrobu ciasta Francuzi używają świeżych drożdży w kostkach kupowanych w *boulangerie*. Poszukując prostego przepisu na ciasto z użyciem drożdży suszonych, sięgnęłam po książkę Jeffa Hertzberga i Zoë François *Artisan Bread in Five Minutes a Day* (Thomas Dunne Books, 2007). Przepis jest superprosty i nie wymaga wyrabiania. Co prawda ciasto trzeba zostawić na dwie godziny do wyrośnięcia, ale czas spędzony na faktycznych przygotowaniach jest prawie żaden.

Składniki na 8 porcji *hors d'oeuvre* (przystawek)

Ciasto:

1 kg niebielonej mąki

2 ¾ szklanki letniej wody

1 ½ łyżeczki granulowanych drożdży

1 ½ łyżeczki soli koszernej albo gruboziarnistej soli morskiej

1 łyżka cukru

¼ szklanki oliwy z oliwek extra vergine

Warstwa wierzchnia:

¼ szklanki oliwy, plus jedna łyżka do natłuszczenia papieru

1,25 kg słodkiej żółtej cebuli

1 łyżeczka ziół prowansalskich

1 ½ łyżeczki cukru

1 zmiądzony ząbek czosnku

szczypta gruboziarnistej soli morskiej

20–30 anchois

20–25 czarnych oliwek bez pestek

Ciasto:

W misce średniej wielkości odmierz mąkę. W największej misce (moja ma objętość prawie 5 litrów) połącz drożdże, sól, cukier i oliwę, i wodę. Wsyp naraz całą porcję mąki i wymieszaj wszystko drewnianą łyżką. Pod koniec mieszania możesz posłużyć się rękami, tylko przedtem dobrze natrzyj dłonie oliwą, żeby się nie kleiły. Nie musisz dokładnie wyrabiać, wystarczy, aby mąka była dobrze wymieszana. Nakryj miskę czystą ściereczką i odstaw na dwie godziny do wyrośnięcia. Wyrośnięte ciasto nadaje się od razu do pieczenia, jednak lepiej jest włożyć je najpierw na trochę do lodówki (pod przykryciem może stać nawet kilka dni).

Kiedy ciasto będzie rosło, przygotuj cebulę.

Rozgrzej piekarnik do 180oC.

W średniej wielkości brytfannie albo garnku z grubym dnem i przykrywką rozgrzej oliwę, aż będzie skwierczeć. Wrzuć na oliwę cebulę, zioła, cukier, czosnek i szczyptę soli morskiej. Podgrzewaj na średnim ogniu przez ok. 10 minut, od czasu do czasu mieszając, aż cebula się zeszkli. Następnie wstaw brytfannę do piekarnika i piecz przez godzinę pod przykryciem, tak aby płyn odparował, ale cebula się nie zrumieniła (zrumienisz ją, gdy już będzie leżała na pizzy). Zarówno ciasto, jak i cebulę możesz przygotować dzień albo dwa dni wcześniej.

Przełącz piekarnik na grzanie od góry (funkcja opiekania) i rozgrzej do 260oC. Na jedną *pissaladière* będziesz potrzebować tylko połowy ciasta, więc

podziel ciasto na dwie części, jedną zagnieć w kulę i włóż do lodówki – będzie w sam raz na weekendową pizzę (nie chciałam za bardzo zbaczać z tematu, ale moja rodzina uwielbia pizzę z wędzoną szynką, figami i gorgonzolą...).

Największą blachę do pieczenia (moja ma 35 na 45 cm) wyłóż pergaminem. Natłusć pergamin oliwą zarówno na dnie blachy, jak i po bokach. Pamiętaj, że ciasto nie wymaga wyrabiania, wystarczy, że zagnieciesz je w kulę, którą następnie położysz na pergaminie i spłaszczysz dłonią do kształtu okrągłego placeka (mniej więcej wielkości frisbee). Następnie przewróć placek, tak by obie strony pokryły się oliwą, a potem rozciągaj palcami, by ciasto pokryło całą blachę. Odwrotną stroną widelca (albo czubkami palców) zrób na całej powierzchni wgłębienia (ale nie dziury). Łyżką cedzakową nakładaj na ciasto cebulę, rozkładając ją po całej powierzchni cienką warstwą (ciasto ma prześwitywać spod spodu). Na cebuli ułóż ukośną kratkę z anchois, a narożniki rombów udekoruj oliwkami. Nakryj blachę folią spożywczą i zostaw na 20 minut. Następnie usuń folię, włóż blachę na 12–15 minut do piekarnika i zapiekaj, aż ciasto przy brzegach się zrumieni, możesz zajrzeć pod folię. Dokładny czas pieczenia zależy od wielkości blachy oraz grubości ciasta.

Pokrój na niewielkie kwadraty i podawaj na ciepło albo w temperaturze pokojowej.

Wskazówka: Jeśli nie chcesz mierzyć się z samodzielnym przygotowaniem ciasta (mnie ciasto drożdżowe kiedyś przerażało), możesz je zastąpić gotowym spodem do pizzy albo focaccią, upieczonymi zgodnie z przepisem na opakowaniu.

1 Autorka posługuje się amerykańską miarą objętości *cup*, która wynosi 240 ml, czyli odpowiada niepełnej polskiej szklance.

ROZDZIAŁ 2

Ostatnia pierwsza randka

Paryż w sierpniu wygląda niczym miasto z filmów science fiction, przemienia się w pozbawione życia pustkowia, po którym snują się jedynie kobiety w zaawansowanej ciąży i uliczne koty. Cały cywilizowany świat bawi na wakacjach, obnaszając letnie kaszmiry i podwinięte nogawki dżinsów na plażach Bretanii albo białe płócienne spodnie i drogie okulary przeciwsłoneczne na wzgórzach Prowansji. My dwoje od kwietnia byliśmy w Céreste tylko raz, i to krótko, tak że zdążyliśmy jedynie podpisać umowę przedwstępną na kupno domu i poprobować pierwszych w sezonie białych brzoskwiń – każdy z tych powodów był wystarczający, aby spakować walizki i wyruszyć w drogę. Coroczny letni wypad na tydzień do Grecji przyszło nam odwołać, bo na dwudziestego pierwszego sierpnia miałam wyznaczoną datę porodu. Przykazanie na przyszłość: w ciążę zachodzić podczas wakacji, a nie psuć ich sobie porodem.

Przez ostatnie trzy miesiące powoli przygotowywaliśmy przyjaciół i rodzinę do myśli, że niebawem będziemy się przeprowadzać. Bardzo mi pomaga, kiedy opowiadam innym o swoich planach – stają się wówczas bardziej realne także dla mnie samej. Oczywiście mówiąc „inni”, mam na myśli przede wszystkim własną matkę.

Do rodziców zadzwoniłam zaraz po pierwszej wizycie w Céreste przepełniona euforią z powodu kupna domu. Na matkę zarzuciłam przynętę, którą zwykła łykać najchętniej: pomoc w urządzaniu wnętrza.

– Słuchaj – zaczęłam, biorąc głęboki oddech – czy miałabyś ochotę przyjechać do Prowansji, żeby wybrać 170 metrów kwadratowych nowej glazury? – Milczenie. Wyprowadziłam się z domu, mając piętnaście lat, więc bynajmniej nie była to dla mamy pierwsza rozmowa zamiejscowa, z której dowiadywała się o moim kolejnym szalonym zamierzeniu. Tym razem nie dała się złapać na haczyk, więc musiałam wyłożyć wszystko kawa na ławę. Reakcją było przedłużające się milczenie.

– Na wsi – odezwała się wreszcie takim tonem, jakbym oznajmiła, że planujemy przeprowadzkę do Brigadoon[2]. – I co ty masz zamiar robić na wsi?

Pytanie nie było wcale głupie. Czego może szukać na wsi typowa dziewczyna z miasta kochająca sushi, włóczenie się po sklepach i po muzeach, taka, która nie ma nawet prawa jazdy i nie potrafi jeździć na rowerze? Z reguły ludzie nie wywracają życia do góry nogami tylko dlatego, że zafascynowała ich historia o poecie i ogrodzie przesyconym szczęściem. Cóż, ja jestem

wyznawczynią dobrych historii, tak jak inni wyznają jakąś religię albo wierzą w wolnorynkowy kapitalizm. Decyzję o kupnie domu podjęliśmy, kierując się przeczcuciem, że w tych ścianach kryje się część naszej przyszłości, i to właśnie usiłowałam wytłumaczyć teraz matce. Céreste było odpowiedzią na pytanie, którego nie zdążyliśmy sobie nawet zadać.

W reakcjach przyjaciół na nowinę zaznaczył się wyraźnie podział kulturowy. Francuzi patrzyli na nas ze zdumieniem: jak możemy myśleć o porzuceniu pracy? Przecież jesteśmy urzędnymi. Niektórzy z aprobatą kiwali głowami: oni także planują przenieść się na wieś – na emeryturze.

Amerykani byli bardziej bezpośredni – dawali nam góra sześć miesięcy.



Ostatni miesiąc przed porodem wydaje się okresem szczególnie cennym, bo wolnym od codziennego pośpiechu i bieganiny. Gwendal i ja chodzimy śladami naszych dawnych wypraw – odwiedzamy stare kąty, odnajdujemy dawne smaki. Na powrót mamy cały Paryż tylko dla siebie – jak podczas naszych pierwszych wspólnych miesięcy, kiedy żyliśmy niczym zamknięci w szklanej bańce, tylko we dwoje, kiedy nie znałam jeszcze francuskiego, kiedy tkwiliśmy w łóżku do południa, a każda *tarte au citron* czy szczypta *fleur de sel* miała dla mnie smak objawienia. Na dziś zaplanowaliśmy wyjście na lody.

Poznaliśmy się jako studenci na konferencji naukowej w Londynie, kiedy wpadliśmy na siebie na schodach (ok, to ja wpadłam na niego i nie do końca przypadkowo). Wcześniej zauważyłam go w sali wykładowej, siedzącego w jednym ze środkowych rzędów, poważnego, młodego człowieka, z gatunku tych, którzy nigdy nie chowają się po kątach. Wysoki, przystojny, w typie naukowca. Oceniając po wzroście i kretyńskiej jasnoniebieskiej wiatrówce, którą miał narzuconą na ramiona, mogłabym go wziąć za Niemca, ale ciemne włosy, kwadratowa szczeka i okulary jednoznacznie wskazywały na *café crème*.

Kilka weekendów i jeden cudownie wysmażony stek później zwabił mnie do niewielkiego paryskiego mieszkanca, kusząc wizją parującego imbryka herbaty ze świeżych liści mięty. W tamtych czasach fasady domów stojących wzdłuż kanału Saint-Martin pokrywały plamy sadzy i graffiti, a na chodniku spotykało się głównie samotnych staruszków z psami. Dziesięć lat później emeryci ustąpili miejsca hipsterom ze spacerówkami, obiecującym autorom scenariuszy u progu kariery, a w letnie wieczory, podobne do dzisiejszego, hordom studentów uczujących przy butelkach wina i bagietkach przełożonych płatami blad różowej szynki kupowanej we Franprix. Owszem, graffiti widuje się nadal, ale obecnie wyglądają raczej na dzieła artystów z aspiracjami albo reklamy modnych galerii i butików niż amatorskie mazaje na murze.

Pamiętam każdy szczegół mojego pierwszego weekendu w Paryżu. Był

początek grudnia i w powietrzu wisiała przenikliwa wilgoć tak różna od łagodnej, sierpniowej mgiełki upału, jaka spłynęła na miasto dziś wieczorem. Paryż ma swój mały, brudny sekret: pogoda jest tu dokładnie taka sama jak w Londynie. Za to w przeciwieństwie do Londynu ma też te cudowne zakątki, w których można się schronić! Zachodziliśmy do kafejek z szybami zamglonymi parą, gdzie stoliki są tak małe, że po prostu trzeba trzymać się za ręce. Zwiedzaliśmy najodleglejsze zakamarki Luwru. Gwendal zabrał mnie nawet na wystawę poświęconą śmierci, której głównymi eksponatami były zasuszone głowy. Mój nowy kochanek musiał czuć się bardzo pewny siebie, skoro zaproponował mi coś takiego, słusznie jednak przewidział, że będę się doskonale bawiła.

Ale przede wszystkim jedliśmy. Codzienne rano Gwendal wychodził po zakupy na śniadanie i wracał z pomietą torebką z nawoskowanego papieru, pełną *chouquettes*, pustych w środku ptysiów, posypanych grubo tłuczonym cukrem. W maleńkich restauracyjkach, gdzie zamiast obrusów na stolikach leżały arkusze białego papieru, przesiadywaliśmy nad porcjami *maffé*, czegoś w rodzaju gulaszu z masłem z orzechów arachidowych, stanowiącym specjalność kuchni zachodnioafrykańskiej.

Zanim poznałam Gwendala, miałam bardzo sprecyzowaną wizję mojego przyszłego życia. Magisterka z historii sztuki (właśnie kończyłam pisać pracę), potem doktorat i wreszcie stanowisko kustosa w nowojorskiej Pierpont Morgan Library. Miejsca na inne możliwości pozostawiałam sobie niewiele. Byłam typem kujonki pracowicie zdobywającej kolejne certyfikaty, więc Gwendal jawił mi się jako ktoś składający się z samych sprzeczności. Wprawdzie kończył doktorat z informatyki i pracował na pełny etat w archiwum państwowych kanałów francuskiego radia oraz telewizji, sypiał jednak na rozłożonym na podłodze materacu i nawet nie dorobił się krawata. Był bystry i odcytany, ale jednocześnie cechowała go skłonność do wygłupów (kiedy go poznałam, chodził na lekcje stepowania). Moje osobliwe amerykańskie neurozy, choćby obsesja na temat zabezpieczenia finansowego i odpowiedniego statusu czy przekonanie o konieczności nieustannego pięcia się w górę, zwyczajnie olewał, natomiast bardziej pociągające amerykańskie cechy mojej osobowości, takie jak pewność siebie, optymizm i przeświadczenie o istnieniu nieskończenie wielu możliwości, zlizywał z moich warg jak cukier. Ani na chwilę nie zwątpił w to, że jeśli pomieszkam we Francji odpowiednio długo, na pierwszym miejscu długiej listy priorytetów, którą zawsze nosiłam w torebce, może się nawet znaleźć punkt: **BĄDŹ SZCZĘŚLIWA**. Paryż i Gwendal wywierali na mnie naprawdę wielki wpływ.

Jeśli wszystko, co mówię o Gwendalu, brzmi ckliwie, to dlatego, że jestem ckliwa. A także dlatego, że mam świadomość, jak niewiele brakowało, bym pozwoliła swojej szansie spłynąć z nurtem Sekwany. Zajęło mi dwa lata, zanim

zdecydowałam się zamieszkać z Gwendalem, a dalsze sześć miesięcy minęło, zanim zgodziłam się za niego wyjść. Paryż mnie oczarował, ale przecież nie mówiłam po francusku, nie miałam tu krewnych, przyjaciół ani żadnych widoków na pracę. Trudno mi było wyobrazić sobie, że karmiona croissantami fantazja staje się moim prawdziwym życiem. W końcu jednak uporałam się z wątpliwościami, przygniotłam je własnym ciężarem niczym wieko niedomykającej się walizki. Słusznie postąpiłam. Każdego dnia uświadamiam sobie na nowo, że omal nie zrezygnowałam z tego, co mam teraz, i dziękuję Bogu, że tak się nie stało.

Letnie słońce bladło powoli i chmury zabarwiały się na różowo. Minęliśmy ogromny posąg Marianny na placu Republiki, kierując się ku wąskim zaułkom Marais. Chodząc po Paryżu, nigdy się nie spieszę. Lubię przystanąć, zajrzeć w głąb sieni, za którą skrywa się wewnętrzny dziedziniec albo tajemniczy ogród. Nieodmiennie fascynują mnie fantazyjne wygięcia balkonowych balustrad z kutego żelaza i masywnych nadproży nad wejściami, tak odmiennie od czysto użytkowej symetrii mojego rodzinnego Nowego Jorku.

Przez Pont Marie przeszliśmy na Île Saint-Louis, niewielką wysepkę na Sekwanie zabudowaną arystokratycznymi rezydencjami, w których do dziś zachowały się belkowane stropy. Zmierzałyśmy do La Maison Berthillon, najsłynniejszej paryskiej lodziarni. Berthillon to rodzinna firma, która działa nieprzerwanie od lat pięćdziesiątych. Co roku latem – we Francji jest to miarą prawdziwego sukcesu (zwłaszcza jeśli idzie o lody) – właściciele wyprzedają swoje wyroby kawiarniom i restauracjom, a sami wyjeżdżają na wakacje.

Berthillon ma wiele lokali, a wybór odpowiedniego to bardzo poważna decyzja. Na samej wyspie jest ich kilka, a każdy oferuje inny wybór smaków. Przed każdym też zawsze stoi długa kolejka złożona z turystów i miejscowych. My nieodmiennie wybieramy ten na wschodnim krańcu wyspy, z dala od katedry Notre Dame. Tym razem przed „naszą” lodziarnią stało pięć czy sześć osób, więc mieliśmy dość czasu, aby zastanowić się nad wyborem. Lody Berthillona mają konsystencję zwartą i kremową, a ich gałki – zgodnie z francuską zasadą umiarkowania – są wielkości piłeczek do golfa. Trzeba być prawdziwym purytaninem, aby zadowolić się tylko jedną *boule*. Ja najczęściej zamawiam dwie, a moją listę ulubionych smaków otwierają *menthe* (miętowe), *créole* (rumowe z rodzynkami) i *nougat-miel* (nugatowo-miodowe), a z sorbetów, które również mają pyszne, *cacao amer*, sorbet o smaku gorzkiej czekolady, tak ciemny, że niemal czarny. Z drugą gałką bywa różnie, w zależności od pory roku może to być brzoskwinia albo melon, rabarbar czy *framboise à la rose* (malina o posmaku różanym). A że stare przyzwyczajenia niełatwo umierają, lubię czasami wracać do *fraise des bois* (poziomki). Te drobne, przypominające drogocenne kamienie owoce stanowią doskonały zamiennik truskawek z plantacji. Kiedy po raz pierwszy skosztowałam ich niezrównanego, lekko cierpkiego miąższu, później przez długi

czas zwykle truskawki smakowały mi niczym balonowa guma do żucia.

Z rożkami zawiniętymi w pojedyncze papierowe serwetki ruszyliśmy spacerem wzdłuż rzeki. Zapadał zmierzch, więc mogłam się oddawać mojej ulubionej zabawie polegającej na zaglądaniu w wysokie okna *hôtels particuliers* i wyobrażaniu sobie, że siedzę w wyłożonej drewnianą boazerią bibliotece, dumając, który z saudyjskich książąt kazał zainstalować w tym przepięknym wnętrzu jarmarczny kandelabr.

Obok nas przeszedł długowłosy nastolatek ubrany w spodnie od dresu i coś w rodzaju krótkiego jedwabnego szlafroka – zdaje się, że to się nazywa bonzurka, prowadząc na smyczy pieska rasy *bichon frisé*. Kunsztownie pofalowane włosy, orli nos i nonszalancka postawa (nie mówiąc już o bonzurce) niedwuznacznie wskazywały, że to arystokrata.

– Biały Rosjanin – szepnął Gwendal. To też była nasza ulubiona rozrywka – przypisywanie tożsamości napotkanym na ulicy osobom. Kiedy po raz pierwszy przyjechałam do Paryża, potrafiłmy godzinami włóczyć się po mieście, wymyślając historyjki o mijanych ludziach.

– Sacha-Eugène – zaczął Gwendal, udatnie naśladując wysoki, afektowany głos matki chłopca – kamerdyner ma dziś wolny wieczór, więc bądź tak dobry, *chéri*, i wyprowadź psa.

Pracowicie wylizując końcówki rożków, zeszliśmy kamiennymi schodami nad wodę. Dla mnie był to spory wyczyn, bo z powodu ciężowego brzucha ledwo widziałam własne stopy. Drobne fale z cichym chlupotem rozbijały się o kamienne nabrzeże. Minęliśmy grupkę nastolatków z bongosami, pomachaliśmy przepływającym *bateaux mouches*, a na koniec usiedliśmy na murku, dyndając nogami nad wodą i przypatrując się stożkom wieńczącym bajkowe baszty La Conciergerie i gigantycznemu snopowi światła, który z wybiciem dziesiątej rozblęsnął ze szczytu wieży Eiffla. Od naszego poznania byliśmy tutaj już wiele razy, ale ostatni miesiąc przed narodzeniem dziecka jest czasem szczególnym. To coś jakby ostatnia pierwsza randka. Z nadzieją na zupełnie inny romans. Nigdy już nie będziemy na tym świecie zupełnie sami. Dawniej byłam młodsza, byłam znacznie lżejsza, ale nigdy nie byłam tak szczęśliwa jak teraz.



Dwa tygodnie przed wyznaczoną datą porodu coraz wyraźniej czuję, że ścierają się we mnie dwie osobowości: doktor Jekyll i pani Nie Wstanę z Łóżka, Choćby w Mojej Kuchni Wybuchła Bomba Atomowa. Wczoraj dopadło mnie takie znużenie, że odpuściłam nawet supermarket. Podobno potrzebuję więcej żelaza, więc co chwila zastygam przed otwartą lodówką, dumając nad wydarzeniami ostatniego tygodnia.

Kiedy sprowadziłam się do Paryża, Gwendal często przyłapywał mnie na

tym, że gapię się w czeluść lodówki, rozważając jednocześnie kwestię pokoju na świecie albo wybierając imiona dla naszych nienarodzonych jeszcze dzieci. Takie sprawdzanie zapasów to nawyk typowo amerykański – Francuz nigdy nie otworzyłby lodówki tylko po to, aby zobaczyć, czy przypadkiem nic z niej nie ubyło. Dla mnie w tej czynności jest coś pocieszającego; czuję się wówczas niczym król objeżdżający swoje włości.

Poza tym, powiedzmy sobie szczerze, ostatnio naprawdę mam o czym dumać. Sprowadzenie na świat nowego człowieka to poważna sprawa.

Mój mąż miał do mnie naprawdę wiele cierpliwości. Francuzi zazwyczaj wcześniej decydują się na rodzicielstwo. Gwendal był gotowy od chwili naszego poznania, a może nawet dzień wcześniej. Ja czekałam, aż dojrzeję we mnie to pragnienie, które sprawia, że na widok wózka z niemowlęciem oczy zachodzą łzami, a jajniki zaczynają niespokojnie podskakiwać. Nie doczekałam się. Owszem, z własną rodzicielką jestem bardzo blisko, wiedziałam też, że w przyszłości sama chciałabym zostać matką, ale jakoś żadna pora nie wydawała mi się odpowiednia. Przeprowadzka do obcego kraju uczyniła spory wyłom w mojej niezależności i zajęło mi całe lata, zanim zaczęłam pewnie stąpać po chwiejnym pokładzie, jakim okazał się Paryż. Kiedy się wreszcie obudziłam, miałam trzydzieści pięć lat i mój biologiczny zegar tykał już bardzo głośno.

Poważne rozmowy na temat dzieci zaczęliśmy dwa lata temu, w dość burzliwym okresie. Każdą cząstkę mojej (wciąż nieco zagubionej) duszy włożyłam w pomaganie Gwendalowi w rozkręcaniu firmy konsultingowej zajmującej się kinem cyfrowym. Interes wypalił i mój mąż nabrał pewności siebie, stał się nawet odrobinę arogancki. Prawidłowo, właściwie nawet wierzyłam, że sukces tak na niego podziała. Sylwestra świętowaliśmy w lokalnej kafejce, kiedy nagle nad filiżanką espresso Gwendal wypalił beztrusko:

– Wchodzimy w nowy rok, jestem gotowy rozpocząć nowy okres w życiu. Miejmy dziecko.

Wybuchnęłam płaczem. Nie potrafiłam zareagować inaczej.

– Jak mogłabym zostać czyjąś matką, skoro chwilami odnoszę wrażenie, że mnie wcale nie ma – wydusiłam wśród szlochów.

Gwendal nie jest niewrażliwy, ale przez drzwi życiowych decyzji przechodzi szybko i zdecydowanie, podczas gdy mnie trzeba przepychać siłą, bo kurczowo czepiam się futryny. W czasie tamtej rozmowy uświadomiłam sobie nagle, że jeśli moje życie we Francji (nie wspominając już o małżeństwie) ma się rozwijać, nie mam wyboru. Muszę znaleźć coś dla siebie samej – i to szybko.

Nie znaczy to, że w Paryżu nie pracowałam. Pisywałam przecież artykuły o sztuce do rozmaitych magazynów, oprowadzałam turystów po Luwrze, ale żadne z tych zajęć nie odpowiadało mojej definicji „kariery”. Jako prawdziwa mistrzyni odkładania rzeczy na później wiedziałam, że jeśli urodzę, zanim moje życie

zawodowe nabierze rozpędu, utknę w miejscu. Dziecko stanie się dla mnie idealną wymówką, żeby nic nie robić. Kilka miesięcy po naszej noworocznej rozmowie zaczęłam pisać pierwszą książkę – i wyrzuciłam tabletki antykoncepcyjne. Czułam, że zanim stworzę kogoś, muszę najpierw stworzyć coś osobistego i własnego.

Kiedy wreszcie zaszłam w ciążę, moim pierwszym postanowieniem było nie czytać żadnych poradników dla przyszłych matek. Znałam siebie oraz swoje paranoje i nie widziałam potrzeby dokarmiania ich dodatkowo. Wolałam nie wiedzieć, czego się spodziewać, kiedy się spodziewam. Wolałam spokojnie sypiać w nocy.

Oczywiście od razu pomyślałam też, że zrobię wszystko po amerykańsku. Będę miała swojego lekarza, najlepiej z tytułami, który da mi numer komórki, żebym mogła go wezwać nawet w środku nocy; kogoś, kto będzie mi towarzyszył na porodówce, a później przez sekretarkę przyśle dziecku kartkę na pierwsze urodziny. Naprawdę bardzo się starałam. Na początku każdego miesiąca pilnie zgłaszałam się do szpitala, żeby usłyszeć, że mój doktor właśnie wyjechał na narty albo na konferencję naukową, albo wreszcie, że akurat dzisiaj ma komplet pacjentek. Dlaczego nie zgłoszę się do *sage-femme*, czyli położnej? Francuscy lekarze są mocno technicyzowani. Prawie nic nie mówią, tylko oglądają wyniki badań i kiwają głowami. Zupełnie jak mechanicy samochodowi – wkraczają do akcji dopiero wtedy, kiedy coś wymaga nareperowania. Kiedy kilka razy udało mi się dotrzeć do położnika, ten tylko krzywił się i spoglądał na mnie z takim wyrazem twarzy, jakby zastanawiał się, co ja u niego właściwie robię. We Francji do lekarza chodzi się wyłącznie wtedy, kiedy człowiek ma problem zdrowotny. Ja nie miałam żadnego problemu. Po prostu byłam w ciąży.

Zresztą mogłam się tego spodziewać. Zaraz po nasikaniu na pasek testu ciążowego zadzwoniłam do naszego przyjaciela prowadzącego praktykę lekarza rodzinnego na Belle-Île u wybrzeży Bretanii.

– Naprawdę bardzo uważam – zapewniłam. – Nie staję na taboretach kuchennych.

– *Attention* – pogroził mi żartobliwie – *tu es pas malade*. – Nie jesteś chora.

Po pięciu miesiącach cierpliwego znoszenia, jak lekarz-niemowa kiwa tylko głową, doszłam do wniosku, że jeśli chcę, aby ktoś mi poradził w kwestii hemoroidów albo zwyczajnie zainteresował się moim samopoczuciem, muszę zacząć działać *à la française*, czyli oddać się w ręce Systemu. Jeśli idzie o systemy, Francuzi są naprawdę bezbłądni. Ich pociągi funkcjonują bez zarzutu; wystarczy, aby człowiek stanął na peronie, a po chwili zostanie wchłonięty przez wagon niczym list wciągnięty do tunelu pneumatycznego. Umówiłam się na wizytę do *sage-femme* w szpitalu, w którym miałam rodzić. Termin *sage-femme* oznacza dosłownie „mądra kobieta” i teraz już rozumiem, skąd się wziął. Nagle wszystko nabrało bardziej ludzkiego wymiaru. Dyżurująca położna spytała mnie, jak

sympiam i co jadam, po czym napomniała łagodnie, że zbyt wiele przybrałam na wadze. Nadal nie wiem, która z *sages-femmes* będzie mi asystować przy porodzie, ale to nieważne. Dla mnie wszystkie zwały się w jeden krzepiący różowy kitel z kartą pacjenta.

Z trzaskiem zamknęłam drzwi lodówki. Była niemal pusta. Rzuciłam się więc na poszukiwanie torby soczewicy zachomikowanej w którejś z szafek wiele miesięcy temu. Potrzebowałam żelaza i dodatkowego zastrzyku energii, więc postanowiłam przyrządzić sałatkę ze złotej soczewicy (najpopularniejsza we Francji ciemnozielona soczewica z Puy wydała mi się zbyt ciemna na letnie danie) z pomarańczowo-imbirowym winegretem, garścią świeżych ziół i kawałkami białych brzoskwiń. Przetrzaśnięłam pół kuchni, wbrew rozsądkowi balansując na taborecie, ale soczewicy nie znalazłam. Znalazłam za to torebkę z łuskany żółtym grochem. Też może być.

Groch przeleżał w szafce dość długo. Zdaje się, że kupiłam go zaraz po powrocie z wakacji, chcąc powtórzyć w domu ciepłe *purée* z łuskanego grochu, z dodatkiem wspaniałej oliwy z oliwek i świeżo zmielonego pieprzu, jakim uraczono nas w Puglii. Mając w planie sałatkę, zaczęłam gotować wyschnięty groch *al dente* (tak jakbym to zrobiła z soczewicą), ale po półgodzinie (soczewica po tym czasie byłaby ugotowana idealnie) okazało się, że mam w garnku suchawą mączną breję. Postanowiłam się nie poddawać, tylko przerobić ją na jedwabiste *purée*, takie samo jak włoskie. Kiedy groch zmiękł do reszty, a woda z garnka prawie całkowicie odparowała, sięgnęłam po moje ukochane narzędzie – ręczny mikser, do którego jestem przywiązana niemal równie mocno jak seryjny morderca do swojej piły łańcuchowej. Pomarańczowo-imbirowy sos winegret miałam przygotowany już wcześniej i teraz wystarczyło tylko połączyć go z grochem. I oczywiście dodać oliwy, bez której danie nie może się obejść.

Wyszło mi ciepłe, złociste *purée*, w odróżnieniu od klasycznego lekko cytrusowe w smaku. Włożyłam do tosterka kilka kromek *pain poilâne* i posiekałam koperek. Moim *tartines* wciąż brakowało odrobiny słońca, więc udekorowałam każdą plasterkiem białej brzoskwini.

Lunch okazał się wyborny, ale jego przygotowanie wyczerpało mnie bardziej, niż się spodziewałam. Poczulałam, że po jedzeniu muszę się zdrzemnąć.



Usiłuję zrobić kilka rzeczy naraz: przyrządzić królika z dodatkiem pastisu i spakować rzeczy do szpitala. Pastis to bardzo popularny prowansalski aperitif, pachnący anyżem symbol Południa, a dla mnie subtelne przypomnienie, że już niebawem zamieszkamy właśnie tam. Zdaje się, że hormony wydzielane podczas ciąży skutecznie blokują mi uświadomienie sobie w pełni skutków naszej decyzji. Hormony i ogrom rzeczy, z którymi muszę się uporać, zanim dziecko przyjdzie na

świat.

Wiem, że na myśl o spróbowaniu królika większość Amerykanów chce natychmiast popędzić do domu i uściskać swojego wielkanocnego zajączka. Po przyjeździe do Francji ja również potrzebowałam sporo czasu, zanim przyzwyczaiłam się do widoku pozbawionych skóry małych główek w witrynach sklepów mięsnych. Obecnie królik należy do mojego żelaznego repertuaru – smak ma ciekawszy niż kurczak, jest wystarczająco wytworny, by można go podać na przyjęciu, a jednocześnie prosty w przyrządzaniu, czyli w sam raz na szybki obiad w środku tygodnia, z którego resztki można dojść na lunch następnego dnia.

Podczas gdy mięso się rumieniło, zabrałam się do usuwania metek z ubranek dla dziecka. Coś mnie przy tym zaniepokoiło, więc zaczęłam przykładać przywiezione przez mamę ze Stanów śpioszki do francuskich. Okazało się, że amerykańskie są o dobre 5 centymetrów szersze. Nie dłuższe, ale właśnie szersze. Cóż, ktoś napisał nawet książkę zatytułowaną *Francuskie dzieci nie tyją*. Różnica w rozmiarze ubranek nie była pierwszym spostrzeżeniem, jakiego dokonałam w okresie ciąży, jeśli idzie o wagę. Francuscy lekarze i położne, a także oficjalny podręcznik ciążyowy zalecany przez rząd (oczywiście istnieje tu coś takiego) podają, że prawidłowy przyrost wagi wynosi kilogram na miesiąc – czyli około dziesięciu kilogramów podczas całej ciąży. Przy pierwszej lekturze uznałam tę liczbę za błąd w druku. Dziesięć kilogramów to przecież pryszcz, a nie ciąża.

To prawda, że Francuzki noszą swoje przyszłe potomstwo z równą gracją, z jaką wiążą apaszki, i wyraźnie bez wysiłku. Dopóki człowiek nie dopatrzy się niewielkiej wypukłości pod sukienką, nawet by się nie domyślił, że ma do czynienia z kobietą w ciąży. Z tyłu po figurze nic nie poznać. Przyszłe mamy nadal wkładają obcisłe sukienki i sandały na wysokich obcasach albo odprasowane białe bluzki, dzinsy biodrówki i płaskie balerinki. U żadnej z nich nie widać opuchniętych kostek.

Mnie daleko jest do francuskiej laleczki. Wywodzę się z rasy krzepkich rosyjskich wieśniaczek. Mam – jak to bez ogródek określała moja babcia – cycki i rozłożyste biodra, w sam raz do rodzenia w kucki na polu podczas kopania ziemniaków. Moja amerykańska dziesiątka – ujmijmy to łagodnie – przekłada się na największy rozmiar ubrań dostępnych w paryskich butikach. A jednak jak do tej pory (trzymajcie kciuki, aby tak było dalej) ciążę noszę na sposób prawdziwie francuski. Nie wyobrażam sobie, że mogłabym jeszcze przytyć. Ilekroć przesuwam dłońmi po brzuchu, palce zdają się odruchowo szukać przycisku do zwolnienia kasety. Moje dziecko jest wielkości sprzedawanych w Stanach indyków.

Przemieszałam mięso, dodałam szczerą porcję pastisu, a potem jeszcze świeży groszek i ćwierć szklanki *crème fraîche*. W moim przekonaniu nie istnieje coś takiego jak „idealna waga” dla kobiety w ciąży. A jednak dzięki temu, że zaczęłam jadać na sposób francuski, potrafiłam utrzymać ją pod kontrolą. Moja

osobista zasługa była tu żadna. Gdybym mieszkała w Stanach, w tej chwili z pewnością wyjadałabym plastikową łyżeczką waniliowe lody prosto z opakowania. To nie natura tak działa – to wychowanie. W kilka tygodni po porodzie Francuzki bez trudu wbijają się w dzinsy, a każdego lata w bikini wyłącznie dzięki temu, że nieustannie pilnują wagi.

Jest jeszcze jeden powód, dla którego tak ściśle trzymam się francuskiej receptury na nieprzytycie. Nie chcę dzielić swojego życia na „przed i po”. Tak długo trwało, zanim wreszcie odnalazłam tu miejsce dla siebie. Dopiero co zaczęłam rozwijać zawodowe skrzydła. Nie potrafię przestać myśleć o tym, w jaki sposób macierzyństwo zmieni moją osobowość. Nie wyobrażam sobie, bym jednego dnia miała należeć do plemienia „kobiet”, a następnego już tylko do szczerpu „mamuś”.

I jeszcze coś: skoro jestem jedynaczką, zapytać, czy z matką łączą mnie bliskie więzy, to tak, jak zapytać, czy papież ma balkon (jak mawia Angela). Relację moją i matki francuscy psychoanalitycy określiliby jako *fusionnelle* – nuklearną fuzję. Idealna synergia albo katastrofalne w skutkach stopienie rdzenia nuklearnego – co wolicie. Kiedy matka chce mi dać do zrozumienia, że jest ze mnie dumna (co, muszę przyznać, zdarza się jej dość często), mówi: „jesteś moim najlepszym dokonaniem”. Odkąd zaszłam w ciążę, bardzo mnie drażni ta fraza i nieraz z jej powodu nie mogłam zasnąć, tylko przez pół nocy gapiałam się w sufit.

Chyba nie istnieje córka, która nie żyłaby choćby trochę życiem ukradzionym matce. Do Cornell poszłam nie tylko ze względu na wysoki poziom dający dobre przygotowanie do studiów, lecz także dlatego, że moja matka miała kiedyś szansę uczyć się w tej szkole i jej nie wykorzystała. Matka akceptowała wszystkie moje szalone wybory zawodowe (wiążące się zazwyczaj z kiepskim uposażeniem), ponieważ swego czasu rodzice odmówili sfinansowania jej studiów prawniczych. Sama pracowała w szkolnictwie, w radzie edukacji miasta Nowy Jork. Lubiła to zajęcie, a poza tym gwarantowało ubezpieczenie zdrowotne obejmujące także cukrzycę pierwszego typu, z którą się zmagала. Ojciec nie zawsze miał stałą pracę i nie był w stanie płacić na mnie alimentów. Nie wiem, czy matce wszystko wyszło w życiu zgodnie z oczekiwaniami z młodości (poza tym, że ja się jej udałam). Kiedy pomyślę o tym wszystkim, ogarnia mnie przerażenie. To brzmi tak ostatecznie. Są momenty, kiedy wydaje mi się, że moje plany i marzenia na przyszłość zostaną mi odebrane i przejdą na tę nienarodzoną jeszcze osobkę. A przecież chciałabym, aby moje dalsze życie wypełnione było rzeczami, których nie zdążyłam jeszcze spróbować. Pewnie z czasem zmienię zdanie, ale w tej chwili wcale nie jestem pewna, czy życzę sobie, aby moim najlepszym dokonaniem było dziecko.



Tydzień okazał się ciężki, i bynajmniej nie jest to przenośnia. Taka byłam z siebie dumna, że noszę ciężę niczym rodowita Francuzka, tymczasem podczas wczorajszej wizyty kontrolnej u *sage-femme* okazało się, że przez ostatnie jedenaście dni przybyło mi prawie pięć kilogramów, które głównie poszły w nogi. Mam w sobie tyle wody co gigantyczne akwarium. Moje długie, smukłe palce u nóg, które odziedziczyłam po rodzinie, obecnie przypominają raczej serdelki. Bardzo to niewygodne i jednocześnie przygnębiające. Po skończeniu college'u przez jakiś czas chodziłam z chłopakiem, który miał bzika na punkcie stóp. Gdyby zobaczył mnie teraz, uciekłyby w popłochu.

Poza tym był to tydzień „francuski”, co oznacza, że poznałam kolejny francuski idiotyzm, który będę musiała zaakceptować. Chodzi o moje nazwisko, a raczej o nazwisko mojego dziecka.

Jako jedynaczka i ostatnia z rodu nosząca nazwisko Bard bardzo bym chciała przekazać je dalej, tymczasem we Francji jest nielegalne, aby drugim imieniem dziecka było panińskie nazwisko matki. No dobrze, nie tyle nielegalne, co wielce problematyczne. Podczas gdy w Stanach Pierwsza Poprawka gwarantuje nam swobodę obdarowania potomstwa dowolnie kretyńskim imieniem, we Francji wybór rodziców zatwierdza specjalny sędzia, co ma ustrzec nowo narodzonych przed napiętnowaniem idiotyzmem typu Kupka Rabarbar albo czymś równie wstrętnym jak Hitler. Często zdarza się, że sędzia nie daje zgody na użycie panińskiego nazwiska matki jako drugiego imienia dla dziecka, argumentując, że powinno ono stanowić raczej drugi człon nazwiska. I tu kłania się kolejna bzdura. Zgodnie z nowym prawem kobieta, która po ślubie chce nosić podwójne nazwisko (swoje i męża), musi je pisać z podwójnym dywizem (- -). Zdaje się, że ma to na celu odróżnienie arystokratów, którzy przyszli na świat, nosząc dwuczłonowe nazwisko rodowe, od zwykłych plebejuszy. Już widzę te pomyłki w pisowni i kłopoty w urzędach. Już sobie wyobrażam, jak mój szesnastoletni syn zostaje skazany na czyściec dodatkowej kontroli paszportowej na lotnisku JFK, bo usiłuje przekonać ochroniarza, że nie jest żadnym podejrzanym typem czy innym terrorystą, tylko po prostu... Francuzem.

Próbuję podejść do tego ze stoickim spokojem, co chwilami mi się udaje, a chwilami nie. Kto mógł przewidzieć, że sprowadzając się do Francji, sprzedam swobody obywatelskie za kuszący kawałek *pâte*.

Mimo upału musiałam przecież odebrać rzeczy z pralni, więc zaczęłam szukać japonek, które wyrządzały najmniej szkody moim biednym stopom. Już miałam otworzyć drzwi, kiedy z korytarza dobiegł mnie szczeł kluczy. Zamarłam na chwilę. *Non, merci*, w obecnym stanie nie dałabym rady stanąć z nią twarzą w twarz. Na tym samym piętrze co my mieszka moje fatum, czy też raczej mój platoniczny ideał kobiecości, czyli Juliette.

Każda kobieta ma w swoim życiu kogoś takiego. Może to być przyjaciółka

ze szkoły średniej, z figurą wymodelowaną przez ćwiczenia Pilatesa, którą spotykasz w supermarkecie zawsze wtedy, kiedy masz nieumyte włosy, albo wystrzałowa laska na niebotycznych obcasach, która codziennie kupuje przed tobą kawę w Starbucksie. Kobieta, na widok której czujesz, że powinnaś wycofać się w głąb jaskini i poważnie przemyśleć na nowo wybór cienia do powiek. Przy takich spotkaniach możesz być pewna dwóch rzeczy: ona nigdy nie wygląda źle, natomiast ty natkniesz się na nią właśnie wtedy, kiedy sama wyglądasz możliwie jak najgorzej.

Moje fatum miało jeszcze tę jedną dodatkową przewagę nade mną, że było Francuzką.

Juliette jest z krwi i kości *Parisienne*, urodzoną i wychowaną w 16. *arrondissement*. Pracuje jako redaktorka naczelna poczytnego magazynu i jest żoną wspaniałego, wymuskanego Lucasa, który skończył szkołę biznesu, a obecnie zajmuje stanowisko w UNICEF. Nosi modne, zmechacone swetry z zamszowymi wstawkami na ramionach, tak obcisłe, że nie ma pod nimi miejsca na ani jedną fałdkę tłuszczu wylewającą się znad stanika. Co gorsza, jest niezwykle miła. Kiedy mam dobry dzień, podziwiam ją. W te gorsze modłę się, aby idąc chodnikiem, natrafiła na otwarty włącz studzienki ściekowej.

Juliette i Lucas mają dwójkę dzieci, pięcioletniego Horace'a i dwuletnią Zoé. Oczywiście Juliette opuszczała oddział położniczy, mając na sobie obcisłe dżinsy. Dzieci do przedszkola odwozi zawsze odstawiona: oczy obwiedzione konturówką, rzęsy wytuszowane, na nogach botki na wysokich obcasach.

Moją ciążą zdaje się autentycznie uradowana. Gwendal ma trzydzieści osiem lat, ja trzydzieści pięć, co dla Francuzów oznacza zdecydowanie późne rodzicielstwo. Wielu szkolnych kolegów Gwendala ma już dzieci w wieku nastoletnim. Paryżanie są wiecznie zabiegani i trudno jest się z nimi umówić, jednak któregoś popołudnia udało nam się wyrwać razem na piwo do pobliskiej knajpki.

Z Francuzkami jest się raczej trudno zaprzyjaźnić, ale dzięki ciąży zostałam przyjęta do babskiej korporacji, której członkinie mogą poruszać w rozmowie osobiste tematy, poza tą wspólnotą zwykle niemile widziane. Juliette założyła za ucho kosmyk ciemnych włosów i upiła łyk *blanche*.

– Nie karmiłam piersią. *J'avais pas envie*. To nie dla mnie – powiedziała po prostu. Żadnego poczucia winy, żadnych prób usprawiedliwiania.

– *Tu fais rééducation?* – zapytała z troską w głosie. Mówiła o subsydiowanych przez państwo dziesięciu sesjach poświęconych ćwiczeniom mięśni Kegla. Jak rozumiem, są to ćwiczenia mające mnie uchronić przed popuszczaniem moczu do końca życia, i co ważniejsze, sprawić, że po porodzie szybciej zacznę uprawiać z mężem seks.

Po raz pierwszy usłyszałam o tym programie od Amerykanek, które rodziły

we Francji. Jak by tu powiedzieć: *la rééducation périnéale* to terapia polegająca na gimnastykowaniu mięśni pochwy. W aptece kupuje się specjalne elektryczne urządzenie (nieco podobne do wibratora), wkłada się je dyskretnie do torebki, po czym maszeruje do terapeutki (moja urzęduje w przerobionym z mieszkania wytwornym gabinecie z prawdziwym kominkiem i fantazyjnie profilowanymi gzymsami), która pokazuje, jak za pomocą ćwiczeń i elektrostymulacji przywrócić sprężystość rozciągniętym mięśniom. Sesje są bezpłatne i absolutnie wszystkie Francuzki z nich korzystają.

Juliette zajrzała do telefonu, żeby przeczytać otrzymanego SMS-a.

– Nie zwlekaj zbyt długo *z faire l'amour* – szepnęła. – Sześć tygodni to wystarczający okres.

Musiałam wyglądać na zszokowaną albo co najmniej na nie do końca przekonaną.

– *Tu vas voir*. Sama zobaczysz – dodała, lekko ściskając mnie za ramię. – Dzień, w którym urodziłam, był najpiękniejszy w moim życiu.

W jej ustach brzmiało to tak prosto: ona była piękna, urodzenie dziecka było piękne. I nagle zrozumiałam, że dla Francuzek nie ma żadnego przed i po. Po porodzie miałam być nadal tą samą kobietą, tyle że z mięśniami pochwy po reedukacji – i z dzieckiem.

2 Brigadoon – nawiedzona wioska w Szkocji znana z amerykańskiego musicalu pod tym samym tytułem, na podstawie którego powstał także film.

Przepisy na zrekompensowanie straconych letnich wakacji

Purée z żółtego łuskanego grochu z pomarańczowo-imbrowym sosem winegret

Purée de pois cassée jaune aux agrumes

Po raz pierwszy jadłam to danie na wakacjach w Puglii. Na przyjęciach możesz nim z powodzeniem zastąpić tradycyjny humus. Jeśli podasz do niego prosecco, wspomnienie włoskich wakacji dłużej pozostanie w pamięci.

Składniki na 4 porcje, jeśli planujesz lekki lunch (wówczas podawaj ze zmieszana zieloną sałatą), albo 8–10 porcji przystawek

2 szklanki żółtego łuskanego grochu

6 szklanek zimnej wody

3 łyżki oliwy z oliwek extra vergine jak najlepszej jakości

3 łyżki świeżo wyciśniętego soku z pomarańczy

3 łyżki octu z sherry

1 ½ łyżeczki świeżo startego imbiru

¼ łyżeczki gruboziarnistej soli morskiej

cienko pokrojone grzanki z chleba na zakwasie

świeżo posiekany koperek do smaku

½ białej brzoskwini pokrojonej na cienkie plastry

W średniej wielkości garnku zalej groch wodą i doprowadź do wrzenia. Zmniejsz płomień i gotuj na małym ogniu przez 50 minut do godziny, dopóki groch nie wchłonie większości wody.

W szklanym słoiku albo innym szczelnie zamykanym naczyniu połącz oliwę, sok pomarańczowy, ocet, imbir i sól. Energicznie potrząśnij słoikiem, dopóki wszystkie składniki się nie zmieszają. Wlej sos do grochu i zblenduj ręcznym mikserem (albo w malakserze).

Podawaj na ciepło na grzankach z chleba na zakwasie, skropione dodatkowo oliwą. Wierzch każdej kanapki posyp siekanym koperkiem i udekoruj plastrem białej brzoskwini.

Wskazówka: Na zimno purée gęstnieje. Aby je podgrzać, dodaj nieco białego wina.

Królik z pastisem, koprem włoskim i świeżym groszkiem

Lapin aux pastis

Termin podpisania umowy na kupno domu w Céreste wypadł na tydzień przed moim spodziewanym porodem. Bojąc się, że dziecko mogłoby przyjść na świat w pociągu, nie pojechałam z Gwendalem, tylko zostałam w Paryżu. Postanowiłam wówczas przyrządzić królika z pastisem, żeby choć trochę poczuć smak Prowansji. To wspaniałe danie na lato, a pastis dodaje mu jedyne w swoim rodzaju lukrecjowego kopa.

Jeśli mimo moich zapewnień nadal masz opory przed spróbowaniem królika, użyj mięsa z dobrej jakości kurczaka.

Składniki na 4 porcje

2 łyżki masła

2 łyżki oliwy z oliwek

1 królik z wątrołą podzielony na 8 części

gruboziarnista sól morską

2 grubo pokrojone marchewki

½ bulwy kopru włoskiego pokrojonej w kostkę

4–5 całych szalotek

2 łyżki pastisu albo anisette (anyżówki)

1 szklanka białego wytrawnego wina

4 małe marchewki pokrojone wzdłuż na pół albo na ćwiartki

1 dodatkowa bulwa kopru włoskiego pokrojona w dużą kostkę

¼ szklanki crème fraîche albo gęstej śmietany

½ łyżeczki mąki kukurydzianej

1 szklanka młodego groszku

garść drobno posiekanej trybuli

W największej brytfannie albo na największej patelni, jaką posiadasz, rozpuść łyżkę masła i łyżkę oliwy. Zrumień kawałki królika ze wszystkich stron,

doprawiając jednocześnie gruboziarnistą solą morską. Przełóż mięso na półmisek, na tej samej patelni rozgrzej dodatkową łyżkę masła i dodatkową łyżkę oliwy, zmniejsz płomień i smaż przez 5–6 minut pokrojone marchewki, koper włoski i szalotki, dopóki nie zmiękną i nie nabiorą złotego koloru.

Wrzuć mięso z powrotem na patelnię, wlej pastis i zagotuj. Po minucie dodaj białe wino. Dobrze wymieszaj mięso z warzywami. Ponownie doprowadź do wrzenia, następnie zmniejsz płomień i gotuj pod przykryciem przez 40–45 minut, obracając mięso po 20 minutach.

Przełóż królika na talerz i nakryj folią aluminiową. W pozostałym na patelni sosie rozprowadź mąkę kukurydzianą, dodaj śmietanę i gotuj przez 5 minut, aż sos zmniejszy objętość. Przełóż mięso z powrotem na patelnię, dodaj groszek oraz trybulę i podgrzej wszystko w sosie.

Podawaj z dzikim ryżem.

Wskazówka: Jeśli zamiast królika użyjesz całego kurczaka, dodatkowa porcja masła i oliwy do podsmażenia warzyw może się okazać niepotrzebna, gdyż kurczak wytopi własny tłuszcz.

ROZDZIAŁ 3

Sushi po wyjeździe z tunelu

– Nie – wystękałam, kurczowo czepiając się uchwytu w nogach szpitalnego łóżka. – Nie. Zejdę. Na. Dół. Pielęgniarka obiecała mi separatkę. Nic mnie to nie obchodzi, mogę urodzić nawet tutaj, na linoleum, ale na dół nie zejdę, dopóki nie dostanę separatki.

Mogłam nie do końca kontaktować, ale przecież mieszkałam we Francji wystarczająco długo, by wiedzieć, że jeśli zejdę na porodówkę, zanim dostanę obiecaną jednoosobową salę, mogę się jej później nie doczekać. Ktoś się pomyli, ktoś zapomni, ktoś skieruje tam inną pacjentkę. Rodzenie było dla mnie czymś bardzo prywatnym i nie wyobrażałam sobie pierwszego tygodnia macierzyństwa w jednym pokoju z inną istotą buzującą hormonami i z jej beczącym niemowlęciem.

Nawet kiedy już poczułam pierwsze bóle, wciąż miałam nierozstrzygniętą kwestię znieczulenia zewnątrzoponowego. Skłaniałam się raczej ku odmowie, choć nie dlatego, abym była zagorzałą fanką porodu wyłącznie siłami natury. Po prostu bałam się, że znieczulenie może skończyć się dla mnie paraliżem. Był piątek 14 lipca, rozpoczynał się najhuczniej świętowany weekend roku i wszyscy naprawdę kompetentni lekarze wylegiwali się już pewnie na plaży Saint-Tropez, a nie dyżurowali na oddziale, aby się mną zająć.

Poza tym nie spieszyło mi się na porodówkę, ponieważ wiedziałam, że nie będzie tam ani odrobinę chłodniej. We Francji sale zabiegowe są wprawdzie klimatyzowane, ale tylko na tyle, by nie przegrzały się urządzenia. O ludzi mniejsza. Zapytajcie pierwszego lepszego przechodnia na ulicy, a od razu usłyszycie, że klimatyzacja jest szkodliwa dla zdrowia, że można się od niej przeziębnić, dostać trądziku, dny moczanowej i Bóg jeden wie czego jeszcze. Ta histeria rozpoczęła się w latach dziewięćdziesiątych, kiedy w Hôpital Pompidou w Paryżu doszło do masowego zakażenia bakteriami legionelli, które namnożyły się w szpitalnym systemie wentylacyjnym. Od tej pory klimatyzacja cieszy się tu złą sławą, a my, położnice, musimy cierpieć z tego powodu.

Ponieważ był lipiec i wszyscy normalni ludzie przebywali na wakacjach, dyrekcja szpitala postanowiła wykorzystać ten czas na przeprowadzenie remontu części oddziału. Pozbawione szyby okienko na porodówce przysłonięto plastikową płachtą przymocowaną do futryny zwykłą taśmą. Gdzieś za ścianą pracowała wiertarka udarowa. Jeśli klimatyzacja nie gwarantowała sterylności, co miałam powiedzieć na to?

Z tego, co działo się później, pamiętam niewiele, gdyż większą część czasu zwyczajnie przespałam. W teorii istnieje wiele powodów, dla których wolałabym przyjść na świat w zamierzchłej epoce – lubię muzykę kameralną i wyobrażam sobie, że dobrze bym się prezentowała w sukni z tiurniurą – ale skoro mieliśmy dwudziesty pierwszy wiek, ostatecznie zażyczyłam sobie znieczulenia. Francuzki podchodzą do anestetyków w sposób niezwykle pragmatyczny, podobnie zresztą jak do wszystkich rytuałów związanych z rodzeniem. Zdaje się, że tak właśnie rozumie się tutaj wyzwolenie kobiet. Dla większości z nich poród bez znieczulenia jest niczym zabieg rwania zęba w dziewiętnastym wieku. Do licha, przecież od tamtego czasu medycyna poczyniła spory postęp!

W przerwach między drzemkami spisywałam się chyba dobrze, bo wszyscy mnie chwalili. Lekarz wpadł tylko na chwilę, zajrzał pod prześcieradło, rzucił w typowo francuski sposób: „Znakomicie, nie jestem tu wcale potrzebny”, i natychmiast się oddalił.

A skoro już poruszyłam temat zagładania pod prześcieradło. Przed porodem dręczył mnie pewien drobny, acz wcale niebłahy problem, mianowicie, kto może gdzie zajrzeć (przed zajściem w ciążę nigdy się nad tym nie zastanawiałam, podobnie jak nad wieloma innymi sprawami typu krem do sutków czy niebezpieczeństwo kontaktu z kocimi odchodami). Moja ginekolog, która podobnie jak ja mieszkała we Francji stosunkowo od niedawna, powiedziała, że kiedy rodziła pierwsze dziecko, francuski położnik doradził, że jeśli – powtarzam, jeśli – jej mąż ma być obecny przy porodzie, niech lepiej nie patrzy na to, co dzieje się poniżej pasa, bo inaczej straci ochotę na seks z nią.

W Stanach filmiki z porodu ludzie wrzucają na YouTube. Znajomy z dużej kancelarii prawniczej dostał od przyjaciela wydruk z USG przesłany wewnętrzną siecią internetową. Moi rodacy zdaje się na dobre już zapomnieli o czymś takim jak prywatność, podczas gdy we Francji dyskrecja nadal jest w cenie.

Nie do końca wiedząc, jak postąpić w tej sprawie, kilka tygodni przed porodem zdecydowałam się przeprowadzić niewielką ankietę. Zaczęłam od mojej przyjaciółki Kerii, blondwłosej Amerykanki, która podobnie jak ja wyszła za mąż za Francuza. Za dnia Keria uczy w szkole, wieczorami śpiewa jazz w klubach, a oprócz tego jest pełnoetatową matką pięcioletniego Theo. Reprezentuje typ rozszczepionej osobowości, który mi bardzo odpowiada: jest piekielnie inteligentna, nie traci głowy w sytuacjach kryzysowych, ma skłonność do teatralnych gestów, a do tego niewyparzony język. Któregoś popołudnia umówiłyśmy się na drinka w knajpce przy ruchliwym skrzyżowaniu w pobliżu stacji Jaurès. Pora została wybrana niezwykle starannie; Keria karmiła piersią, więc musiałyśmy się wstrzelić z alkoholem w przerwę między karmieniami. Zapytałam, gdzie właściwie stał jej mąż, kiedy rodziła.

– A, chwytam, o co ci biega – odpowiedziała. – „Marco, pamiętaj, że masz

gapić się przed siebie”, zapowiedziałam mu krótko. „Tamto gównu na dole nie jest do oglądania”.

Szczerze mówiąc, zgadzam się z nią. Może jestem staroświecka, ale dla mnie poród powinien zachować coś z misterium, nie wspominając już o poszanowaniu godności rodzącej. Od razu nasuwa mi się pewna analogia. Niedługo po ślubie mój ojciec popełnił fatalny błąd, ofiarowując matce na walentynki automatyczny pilot do otwierania drzwi garażowych. Po tym niefortunnym incydencie wszelkie praktyczne prezenty zostały w naszym domu raz na zawsze wyjęte spod prawa. Nikt przecież nie chce uprawiać seksu z urządzeniem do otwierania drzwi garażowych.



Dostałam znieczulenie i natychmiast przestałam się spieszyć. Teraz pozostawało mi już tylko czekanie. Wyobrażałam sobie, że jestem na dworcu. Niebawem na peron wtoczy się staroświecka lokomotywa otoczona kłębami pary i z pełnym satysfakcji gwizdem zatrzyma się na peronie. W wyobraźni miałam na sobie długą suknię i kapelusz z woalką, a w zgięciu łokcia piastowałam ogromny bukiet róż. Czekałam na honorowego gościa, który miał przybyć do nas na całe osiemnaście lat. Moje podekscytowanie było tym większe, że nie wiedziałam, kto wysiądzie z wagonu.

Gwendal i ja zdecydowaliśmy się nie sprawdzać płci dziecka, więc przez ostatnie dwa tygodnie nie było końca spekulacjom.

– *Alors, comment va le fiston?* – prorokował Tunezyjczyk, u którego w sobotę zawsze kupuję melony, podając mi słodki, soczysty kawał owocu. Był przekonany, że urodzę chłopca. Też tak uważałam. Sama byłam jedynaczką, moja matka miała jedną siostrę i żadnych braci, więc zawsze widziałam siebie jako matkę małej dziewczynki, której marzeniem jest zostać księżniczką. Ale przecież moje życie tak bardzo różniło się od tego, co sobie wcześniej wyobrażałam – inny kraj, inny mężczyzna, inne jarzyny – że nauczyłam się cieszyć tym szusowaniem poza wytyczonymi trasami (no dobrze, nie tyle cieszyć, co tolerować). Życie nigdy nie dawało mi dokładnie tego, czego pragnęłam, ale jeśli potrafiłam zdobyć się na cierpliwość, nagradzało mnie czymś o wiele lepszym.

Po sześciu godzinach *sage-femme* położyła mi na brzuchu dziecko; zwinięte w kłębek niczym kociak, ciepłe i śpiące. Musnęłam wargami delikatny puszek na jego głowie.

– Chłopiec czy dziewczynka?

– Zapomniałem sprawdzić – powiedział wciąż lekko oszołomiony Gwendal, biorąc dziecko na ręce. Długie, chude nóżki zamajtały w powietrzu.

Sprzedawca melonów się nie pomylił. Mieliśmy syna.



Urodziłam bez komplikacji, a i tak przetrzymano nas oboje w szpitalu przez całe sześć dni. Za darmo. Za darmo, powtarzam. Nie wiem, jak to brzmi dla reszty cywilizowanego świata, ale jako Amerykanka czułam się tak, jakby zafundowano mi tydzień na Arubie. Koszt wyjęczanej przeze mnie separatki wyniósł 367 euro, i to pokrywało nasze prywatne ubezpieczenie. W Stanach taka suma nie wystarczyłaby nawet na gąbczasty czekoladowy pudding, nieodmiennie podawany pacjentom na lunch. Owszem, we Francji musieliśmy przynieść własne pieluszki, ale to chyba nie jest zbyt wygórowana cena za powszechne ubezpieczenie zdrowotne.

Tydzień w szpitalu mogłabym porównać do *palier de décompression* – dekompresji podczas nurkowania z akwalungiem. Wiadomo, że z wody nie wolno się wynurzać zbyt szybko, bo może nam rozsadzić głowę. *Sage-femme* uczy położnice, jak kąpać, przewijać i karmić dziecko. Jeśli tydzień nie wystarcza, po wyjściu ze szpitala można jeszcze zamówić wizytę do domu. Przez pierwsze kilka dni tkwisz jakby w stanie zawieszenia, gdzieś między dziewczyną, którą do niedawna byłaś, a matką, którą dopiero zaczynasz się stawać.

Na targowisko wybrałam się jak najwcześniej, żeby nie staranować wózkami zbyt wielu kupujących. Po jedenastodniowym urlopie ojcowskim (kolejne galijskie świadczenie gwarantowane przez państwo) Gwendal wrócił do pracy, a dla mnie i Alexandre'a nastał czas wzajemnego poznawania się. Jak to zwykle ja przed urodzeniem syna zdążyłam namartwić się na zapas, za to kiedy już pojawił się na świecie, wszystkie moje egzystencjalne strachy dotyczące macierzyństwa wyparowały i zastąpiła je senna rutyna karmienia, przewijania i kąpania.

Pokazywałam Alexandre'owi Paryż w taki sam sposób, w jaki pokazywałabym go przyjacielowi, który przyjechał do nas z wizytą. Tyle że mój turysta nigdzie nie ruszał się bez bagażu. Staszczenie wózka z drugiego piętra wąskimi, krętymi schodami stanowiło nie lada wyczyn, a w dodatku zawsze przed taką operacją musiałam podjąć decyzję, czy zostawiać dziecko na górze, czy najpierw znieść je na dół. Dla mnie oznaczało to wybór między życiem a śmiercią. (Po namyśle uznałam, że bezpieczniej będzie zostawiać nosidełko na górze, zaraz za drzwiami – przynajmniej zagrozę drogę ewentualnemu porywaczowi.)

Po miesiącach pasteryzowanego sera i tygodniu na szpitalnym wikcie powrót do domu wiązał się z niemalą przyjemnością, jaką był dostęp do własnej lodówki i prawo wypełnienia jej wszystkimi zakazanymi smakołykami, których nie dane mi było kosztować niemal przez rok. Odwiedzający nas przyjaciele, którzy chcieli zobaczyć dziecko, również przynosili rozmaite frykasy: nieduże szklane słoiczki wypełnione *foie gras*, butelki słodkiego, złotawego *sauterne* czy poprzerastane

żyłkami tłuszczu *saucisson*. Przyglądając się rzeźnikowi odważającemu dla mnie ćwierć kilo kurzych wątróbek, czułam się niemal tak, jakbym podpatrywała Świętego Mikołaja w akcji. Tylko na dobre sushi, do którego wzdychałam przez całe miesiące, musiałam jeszcze poczekać; moja ulubiona knajpka miała zostać otwarta dopiero za dziesięć dni.

Obchód targowiska zaczęłam od straganu z rybami. Sprzedawcy przywitali Alexandre'a niczym cudem odnalezionego po latach siostrzeńca. Jeden z nich zaczął mu machać nad wózkiem tłustą sardynką. Wybrałam dwa dorodne strzępiele, w bladym sierpniowym słońcu mieniające się połyskliwe, i kilka ciemnoczerwonych, mięsistych płatów tuńczyka. Postanowiłam zrobić tatar z ryby, który pozwoli mi przetrwać do czasu, kiedy właściciele baru sushi wrócą z wakacji.

Osobiście bardzo lubię, kiedy obiad łypie na mnie z talerza. Kiedy po przeprowadzce do Paryża po raz pierwszy patroszyłam rybę, miałam wrażenie, że przechodzę inicjację (coś porównywalnego z utratą dziewictwa). Przedtem nawet się nie spodziewałam, że za moją neowiktoriańską fasadą może kryć się równie niebezpieczne i krwiożercze stworzenie.

Uwielbiam kręcić się po kuchni, jednak z przybyciem na świat Alexandre'a mój czas stał się bardzo ograniczony, więc staram się wybierać takie potrawy, których przyrządzenie zajmuje góra kwadrans (wolałabym nie zasnąć, kiedy stoję przy garnkach). Wiem, że ryba w całości bynajmniej nie kojarzy się z fast foodem, ale niesłusznie, bo robi się ją błyskawicznie. Cała zabawa zaczyna się później – kiedy trzeba ją obrać z ości na talerzu (zwolnienie tempa jedzenia doskonale wpływa na trawienie i konwersację przy stole). Większość Amerykanów nie przepada za dodatkowym wysiłkiem przy jedzeniu, ale dla mnie rozbieranie całej ryby to jedna z ulubionych kulinarnych czynności. Na talerzu taka ryba prezentuje się imponująco, a zabierając się do niej, człowiek ma wrażenie, że gra w jakąś skomplikowaną grę komputerową (oczywiście tu od razu przychodzi mi na myśl *Operacja*). Poza tym przyrządzanie ryb w całości ma tę zaletę, że dzięki ochronnej warstwie skóry można je piec na ruszcie bez obawy, że się zwęglą albo zanadto rozeschną. Warto przy tym zaglądać rybie w oczy, bo te działają niczym najlepszy samowyzwalacz; kiedy wyskoczą, to znaczy, że dzieło jest gotowe.

Mój tunezyjski przyjaciel, dumny, że jego przewidywania się sprawdziły, obdarował mnie i Alexandre'a dodatkowym melonem. Lawirując wózkiem między kupującymi, oblegającymi budki z kurczakami z różną i skwierczącymi frytkami, minęłam stragany pełne ostatnich w sezonie jagód i dojrzewających fig, kierując się w stronę stoiska madame Richard, u której zwykle zaopatruję się w sery.

Madame Richard, z farbowanymi na blond włosami zawsze obciętymi w stylu *pixie*, zawsze w młodzieżowej różowej parce, zbliża się już do siedemdziesiątki. Do mojej ciąży od samego początku odnosiła się prawdziwie po matczynemu. We Francji klientkę i sprzedawczynię serów łączy prawdziwie

intymna więź. Kiedy robisz duże zakupy, twoja sprzedawczyni od razu wie, że spodziewasz się ważnych gości albo że przyjechali z wizytą twoi teściowie. Skromniejszy wybór podpowiada jej, że zdecydowałaś się przejść na dietę albo że twój mąż ma kłopoty z cholesterolem. Sprzedawczyni bezbłędnie rozpoznaje twoje nastroje i kaprysy; wie, kiedy czujesz się na tyle odważnie, by zmierzyć się z ostrym niebieskim pleśniowym, a kiedy wolisz się zahibernować tłustym, przyjaznym Mont d'Or, tak dojrzałym, że można go nabierać łyżeczką.

Madame Richard jako jedna z pierwszych dowiedziała się o mojej ciąży. Któregoś dnia w lutym zjawiłam się u niej z torbą w czerwone grochy umocowaną do wózek na zakupy, i powiedziałam, że na obiad zaprosiłam przyjaciółkę, która spodziewa się dziecka, więc nie może jeść serów z niepasteryzowanego mleka. W kolejną sobotę fantazja mnie zawiodła i posłużyłam się tą samą niezdarną wymówką. Podobny wyraz twarzy – rumieniec wywołany ekscytacją i cień żalu, że najbliższe miesiące upłyną bez dojrzałego camemberta – madame Richard widziała wcześniej u tysięcy kobiet. Z domyślnym uśmiechem delikatnie pokierowała mnie w stronę półek z produktami z pasteryzowanego mleka.

Kiedy teraz dostrzegła mnie z wózkiem, szybko wydała resztę klientce i wybiegła zza kontuaru.

– *Félicitations* – powiedziała, całując mnie w oba policzki. – *Coucou, toi* – zagruchała, pochylając się nad wózkiem.

Podczas gdy rozplywała się nad Alexandre'em, ja z rozkoszą wodziłam wzrokiem po półkach z serami. Wybrałam najbardziej wilgotny, najbardziej spleśniały i cuchnący, jaki mogłam znaleźć: *époisses*, który podczas dojrzewania przemywa się *marc de Bourgogne* (rodzaj grappy z wyciżyci z winogron z Bordeaux). Owinięty w nawoskowany papier w czerwono-białą kratkę pakuneczek wrzuciłam do koszyka przy wózku i ruszyłam ku domowi.



Zadania supermamy przedstawiają się następująco. Dwa najważniejsze wydarzenia mojego życia – urodzenie syna i publikacja pierwszej książki – niemal zbiegły się w czasie. Telefon z nowojorskiego wydawnictwa zadzwonił dokładnie w chwili, kiedy jechałam rodzić. Po powrocie ze szpitala szpałty korekty *Lunchu w Paryżu* przeglądałam z dwutygodniowym Alexandre'em na kolanach. Przy biurku siedziałam podpięta do elektrycznego laktatora, w specjalnym biustonoszu, za poradą obrotnej amerykańskiej przyjaciółki spreparowanym ze starego sportowego stanika, w którym wycięłam otwory na sutki. Dzięki temu ustrojstwu przypominającemu zgrzebną wersję kostiumu scenicznego Madonny z lat osiemdziesiątych miałam wolne ręce i mogłam pracować.

Po trzech tygodniach takiego funkcjonowania czułam się coraz bardziej znudzona i ogłupiała. Naprawdę w języku funkcjonuje stanowczo zbyt mało

określeń na opisanie takiego stanu ducha. Panoszący się kult macierzyństwa nie pozostawia kobietom zbyt wielkiego wyboru; obecnie matki mają prawo wyłącznie do czystej radości i/lub do zmęczenia, ale traktowanego na wesoło i z humorem. Ja kręciłam się w kółko: marzyłam o tym, żeby choć na trochę wyrwać się z domu, ale jednocześnie bałam się opuszczać otaczający mnie bezpieczny kokon – nieduży trójkąt między targowiskiem, kawiarnią i *boulangerie* na najbliższym rogu.

Wreszcie nadarzyła się okazja większego wyjścia – dostałam zaproszenie na koktajl w Stowarzyszeniu Amerykańskich Żon Europejczyków zorganizowany z okazji pojawienia się nowych członkiń. Odstawienie się zgodnie z nakazami mody okazało się znacznie poważniejszym wyzwaniem niż dawniej. Po długim gapieniu się w czeluść szafy sięgnęłam po czarną suknię Donny Karan z podniesionym stanem, jednak kiedy ściągałam ją z wieszaka, zaczęłam się wahać. Kreacje z empirową talią jedynie w kulturze anglosaskiej kojarzą się ze scenami balów w powieściach Jane Austen. We Francji szew tuż pod biustem zdaje się wręcz krzyżeć: uwaga, na gorze laktacja!

Nie miałam jednak czasu na inne przymiarki. I tak byłam już spóźniona. Przeciągnęłam po wargach czerwoną pomadką, stopy wsunęłam w czółenka na płaskim obcasie, ucałowałam obu moich chłopaków i wybiegłam z mieszkania. Niestety, przed wyjściem nie zdążyłam nic zjeść. O szóstej wieczorem byłam jeszcze bez lunchu. Maszerując do metra na placu Republiki, zahaczyłam o najbliższą *boulangerie* i poprosiłam o *pain au chocolat*. Wiedziałam, że łamię tym niepisane reguły i lekceważę jedną z podstawowych zasad etykiety. Francuzki nigdy nie napychają się w biegu. Nigdy nie jedzą na ulicy, w metrze czy w pracy przy biurku. Posilają się wyłącznie w lokalu albo w domu przy stole. Dorośli nigdy nie podjadają też między posiłkami – *goûter* o czwartej po południu to przywilej zarezerwowany wyłącznie dla dzieci. Poradniki w księgarniach, zwiastuny w kinach, filozofowie występujący w państwowych kanałach radia czy telewizji bezustannie wtłaczają ludziom do głów, że łamanie tych reguł prowadzi do chaosu, anarchii, upadku francuskiej kultury i epidemii otyłości. Pożywianie się na ulicy to taka sama zbrodnia jak depilowanie nóg w wagonie metra czy rozmowa przez telefon komórkowy w czasie spektaklu operowego – tego się po prostu nie robi. Ale mieszkanka Nowego Jorku we mnie już podnosiła głowę. Szłam na spotkanie i byłam spóźniona, więc postawiłam na wielozadaniowość.

Pochłaniałam moje ciastko, niecierpliwie czekając na zmianę świateł na avenue Parmentier, kiedy dobiegło mnie nagle:

– *Attention aux kilos*. Uważaj na kilogramy.

Rozejrzałam się dookoła. Czyżby odezwało się moje francuskie sumienie? Tymczasem głos rozległ się ponownie:

– *Attention aux kilos*.

Tym razem popatrzyłam w dół. Na chodniku, otoczony pustymi butelkami

wysypującymi się z przepelnionego kosza na odpady szklane, siedział w pozie medytującego Buddy jakiś bezdomny.

– *Attentions aux kilos, madame* – powtórzył po raz trzeci, oskarżycielsko celując palcem w stronę moich kolan.

Zgrzeszyłam i zostałam ukarana. Na szczęście w tym momencie zmieniło się światło. Jak najspieszniej wyrwałam do przodu. Wciąż byłam naładowana ciężowymi hormonami i chciało mi się ryczeć. Pozbierałam się dopiero w metrze po przejechaniu połowy Paryża.

Przyjęcie odbywało się w eleganckiej 8. dzielnicy, w której królowały ambasady, ogromne haussmannowskie kamienice i wytworne butik, oferujące kaszmirowe kardigany. Tu nie miałam szansy na spotkanie bezdomnego, który komentowałby moją figurę. Nieco uspokojona wstąpiłam na szerokie marmurowe schody *hôtel particulier*, jednego z tych monumentalnych gmachów dawniej mieszczących prywatne rezydencje, a obecnie poprzerabianych na hotele i biura. Alexandre przebywał bezpiecznie w domu pod opieką taty, popijając z butelki mleko mamy. Dzięki elektrycznemu laktatorowi przypominającemu jedno z cudownych urządzeń ze *Star Treka* nareszcie stało się możliwe faktyczne przebywanie w dwóch miejscach jednocześnie.

Przypięłam identyfikator i ruszyłam za tłumem do wielkiej sali recepcyjnej, z wysokim sklepieniem zdobionym sztukateriami i lśniącym parkietem. Uwielbiam poznawać nowych ludzi. Kiedy wkraczam do pokoju pełnego nieznajomych, zawsze czuję radosny dreszczyk wyczekiwania.

Starsza dama w wełnianym żakiecie z przypiętą złotą broszką – zapewne członkini komitetu powitalnego – wyszła mi naprzeciw. Zerknęła na mój identyfikator i od razu wystrzebiła pytaniem:

– Kiedy dzidzius przyjdzie na świat? – Z uśmiechem przechyliła głowę na jedną stronę, co miało wskazywać, jak bardzo interesuje ją moja odpowiedź.

– Urodziłam trzy tygodnie temu – wychrypiałam, ze wszystkich sił starając się przywołać na twarz uśmiech.

Pijąc pierwszy łyk wina, złożyłam w duchu uroczyste przyrzeczenie, że gdy tylko wrócę do domu, suknia z podniesionym stanem natychmiast wyląduje w koszu.



Alexandre jest jeszcze zbyt mały, by posługiwać się widelcem, za to w ubiegłym tygodniu zaczął się uśmiechać. Dlaczego wcześniej nie miałam pojęcia, że uśmiech to coś, co nie przychodzi automatycznie, że istoty ludzkie muszą się tego dopiero nauczyć? Efekt okazał się niesamowity: zupełnie jakby nagle rozbłysły wszystkie światła na Empire State Building. Ten uśmiech zmienił wszystko. Teraz wiem, że Alexandre nie tylko mnie potrzebuje; on mnie też

polubił.

Oczywiście uśmiecha się też do Mimi, kurczaka grzechotki z tłustymi nogami w pomarańczowe grochy. Czasami mam ochotę sprawić Mimi solidne lanie, ale staram się zwalczać to uczucie. Parafrazując nieśmiertelnego Johna Wayne'a, nie wchodzi się między człowieka i jego kurczaka grzechotkę.

Dziś mieliśmy dobry dzień – niby zwyczajny i właśnie przez to wyjątkowy. Gwendal wyjechał służbowo, a ja i Alexandre spędziliśmy popołudnie, buszując w moim ukochanym sklepie z przyprawami w Marais. Potem usiedliśmy na trochę pod drzewem na dziedzińcu Szpitala Świętego Ludwika, siedemnastowiecznego gmachu mieszczącego niegdyś pierwszy w Paryżu oddział, w którym izolowano chorych zakaźnie. W tamtych czasach miasto nie sięgało aż tutaj i wokół rozciągały się łąki oraz pastwiska.

Strzepnęłam kilka listków, które spadły na kołderkę Alexandre'a. Mimo że w ubiegłym tygodniu mieliśmy piękne babie lato, były już zbrązowiałe i kruche. W takie dni jak dzisiaj zaczynam się zastanawiać, dlaczego wciąż czuję się niepewnie w mojej nowej roli. Przy tym to nie kwestie czysto praktyczne mnie niepokoją; po prostu nadal nie potrafię nabrać odpowiedniego dystansu do macierzyństwa. Chwilami czuję się wręcz przytłoczona obecnością Alexandre'a, kiedy indziej znowu – wybiegając myślami w przyszłość – bardzo samotna. Może dlatego, że to chłopiec, przez co mam wrażenie, że choć na razie jest jeszcze przy mnie, jedną nogę wystawił już za próg. *Syn jest synem, dopóki się nie ożeni, córka pozostaje córką przez całe życie.*

Patrzcie, kto to powiedział – ja, która mieszkam pięć tysięcy kilometrów od matki. Jednak mimo oddalenia nigdy nie przestałam do niej należeć. Jestem odważna tam, gdzie ona nauczyła mnie odwagi, i pełna lęków tam, gdzie ona kazała mi się bać. Nigdy nie będę należała do nikogo w taki sposób, w jaki należę do niej. Alexandre – choć może to tylko samospełniająca się przepowiednia – już próbuje się ode mnie uwolnić.

Kiedy wieczorem kładę go do łóżeczka, zawsze staram się to zrobić możliwie najdelikatniej, co nie zawsze działa. Czasami mój syn przeciąga się i zaczyna gaworzyć, czasami też reaguje nagłym szarpnięciem, szerokim rozłożeniem ramion i otwarciem oczu, zupełnie jakby przestraszyła go błyskawica.

Ale nie tego wieczoru. Dzisiaj, kiedy go kładłam, natychmiast wsunął rączkę pod głowę i rozluźnił palce. Drugą złożył na piersi, a potem wykonał nią miękki, pełen gracji ruch na zewnątrz, zupełnie jakby dyrygował orkiestrą symfoniczną.

Przyglądając się temu, uświadomiłam sobie nagle, że wszystkie moje rozważania na temat macierzyństwa dotyczyły mnie samej: moich strachów, mojej pracy, mojego ciała, mojego małżeństwa. Teraz zaczynałam odkrywać świat uczuć Alexandre'a i to było fascynujące. Mój synek potrafił się uśmiechać, płakać, śmiać się i dyrygować przez sen orkiestrą symfoniczną.

Przepisy na zakazane przysmaki i posiłki w kwadrans

Strzępiel pieczony w całości z cytryną i ziołami

Loup de mer au citron et aux herbes

Wiem, że ryba w całości może się wydawać zbyt czasochłonnym daniem na prosty obiad w środku tygodnia, ale tak naprawdę przyrządza się ją bardzo szybko. Gdybym układała książkę kucharską z daniami w kwadrans, ten przepis z pewnością znalazłby się na pierwszym miejscu.

Składniki na 4 porcje

4 całe strzępiele (ok. 250–300 g każdy), wypatroszone i pozbawione łusek

1 łyżka oliwy z oliwek

sól morska

2 plasterki cytryny przekrojone na pół

świeża natka pietruszki, tymianek, koperek albo inne zioła

Nastaw piekarnik na grzanie od góry (funkcja opiekania). Na blasze wyłożonej podwójną warstwą folii ułóż ryby i dobrze natrzyj je oliwą, łącznie z głową i ogonem, aby nie przywarły do folii i łatwiej je było obrócić. Posól ryby od środka i włóż do każdej pół plasterka cytryny oraz zioła.

Wstaw blachę na najwyższy poziom piekarnika (ok. 5 cm poniżej źródła ciepła) i piecz przez 5–6 minut (po 4 minucie możesz sprawdzić) albo do momentu, kiedy skóra zacznie się wybrzuszać (może się zdarzyć, że nawet pęknie). Nie przejmuj się, jeśli zobaczysz, że płetwa grzbietowa się zwęgliła. Przy użyciu szpatułki i widelca obróć ostrożnie każdą rybę i piecz przez kolejne 2–3 minuty. Aby sprawdzić, czy jest dobrze upieczona, możesz wbić czubek noża obok

kręgosłupa; mięso powinno łatwo odchodzić od ości. Pamiętaj, że w przypadku ryby lepiej jest lekko nie dopiec i potem wsunąć blachę jeszcze na chwilę do piekarnika, niż spiec ją tak bardzo, że zacznie się rozpadać.

Wskazówka: Oczywiście całe ryby mają różną wagę. Jeśli trafi ci się większa (340–350 g), czas pieczenia wynosi odpowiednio 7 minut z jednej strony i 4 minuty z drugiej. Znajdąc swój piekarnik, szybko dojdiesz do wprawy.

Salatka szefa z wątróbką drobiową

Salade composée au foie de volaille

Francuzi już dawno posiadli sztukę przyrządzania sałatek w taki sposób, że jedząc je, nie ma się poczucia odprawiania pokuty za jakieś przewinienie. Sałatkę szefa – jedną z tradycyjnych *salade composée* – można dostać na lunch niemal w każdym tutejszym bistro. W Paryżu podaje się ją z kaczymi żołądkami, wędzoną szynką czy nawet jajkami w koszulkach – tymi wszystkimi delikatesami, do których desperacko tęskniłam w czasie ciąży. Moim ulubionym dodatkiem są ciepłe, aksamitne kurze wątróbki. Sałatkę można podawać na różne sposoby: z odsmażonymi ziemniakami z poprzedniego dnia, smażonym bekonem, posypaną kawałkami sera *comté*. Końcowy efekt ma się kojarzyć z obfitością, a nie z dietetycznymi ograniczeniami.

Składniki na 2 porcje

mała główka czerwonej sałaty albo sałaty maślanej

1 spora garść zielonej fasolki

1 duży pomidor

100 g lardons (bekon lub surowy boczek) pokrojonych w kostkę

8 kurzych wątróbek

czarny pieprz

Składniki sosu

½ szklanki oliwy

1 łyżka + 2 łyżeczki octu z sherry albo z czerwonego wina

1 kopiasta łyżeczka musztardy Dijon

1 spora szczypta gruboziarnistej soli morskiej

Sałatę umyj i osusz. Fasolę blanszuj w osolonej wodzie przez ok. 8 minut; powinna zmięknąć, ale pozostać intensywnie zielona.

W szklanym słoiczku lub innym szczelnie zamykanym pojemniku (ja używam słoika po dżemie) wymieszaj wszystkie składniki sosu, zakręć słoik i potrząśnij nim energicznie, żeby dobrze się połączyły. To mój ulubiony francuski winegret – na dobrej oliwie z oliwek, zawieszony dzięki dodatkowi musztardy. Z podanej ilości składników wyjdzie go tyle, że wystarczy do kilku posiłków. W lodówce można go trzymać całymi tygodniami.

Kiedy fasolka będzie gotowa, przepłucz ją zimną wodą, osusz i pokrój na kawałki, ok. 3 cm każdy. Przekrój pomidor, usuń nasiona i pokrój w kostkę. Włóż warzywa do dużej miski na sałatę.

Na średniej patelni przesmaż *lardons*, wybierz łyżką cedzakową i wrzuć do miski z pomidorami oraz fasolką. Tłuszczu nie wylewaj; później usmażysz na nim wątróbkę.

Tuż przed posiłkiem na wytopionym z bekonu tłuszczu usmaż oprószone czarnym pieprzem wątróbki – 2–3 minuty z każdej strony. W środku powinny zostać różowe (zbyt mocno usmażona wątróbka robi się twarda i gumista).

Do miski z pomidorami i fasolką dodaj sałatę. Jeszcze raz dobrze potrząśnij słoikiem z dressingiem i polej sałatę 2–3 łyżkami sosu. Dobrze wymieszaj (kiedy nikt nie widzi, robię to rękami). Rozłóż sałatę na dwa talerze, dzieląc po równo pomidory, fasolkę i bekon. Na wierzch każdej porcji połóż po 3–4 kurze wątróbki i zaraz podawaj na stół. Kieliszek lekkiego czerwonego wina będzie znakomitą dodatką.

Tatar z tuńczyka

Tartare de thon

O sushi marzyłam przez cały okres ciąży. Tatar z tuńczyka pozwolił mi przetrwać okres po urodzeniu syna, dopóki właściciele ulubionego baru sushi nie wrócili z wakacji.

Składniki na 2 porcje jako danie główne (albo na 4 porcje przystawki)

2 łyżeczki oliwy z oliwek

1 łyżeczka oleju sezamowego

2 łyżeczki octu ryżowego

½ łyżeczki świeżo startego imbiru

spora szczypta gruboziarnistej soli morskiej

300 g steku z tuńczyka (odpowiedniego na sushi)

¼ szklanki ogórka pozbawionego nasion i pokrojonego w kostkę

1 łyżeczka marynowanego imbiru pokrojonego w kostkę (niekoniecznie, ale warto)

1 ½ łyżeczki posiekanego szczypiorku

1 małe awokado przekrojone na pół

Oliwę, olej, ocet, świeży imbir i sól dobrze wymieszaj w szklanym słoiku

(lub innym szczelnie zamykanym pojemniku). Pokrój tuńczyka w drobną kostkę i wstaw do lodówki. 5 minut przed podaniem dodaj do ryby ogórek, marynowany imbir (jeśli masz), szczypiorek i sos. Zostaw rybę w marynacie na 5 minut (nie na dłużej, bo wówczas ocet zacznie wgrzyzać się w mięso i wyjdzie ci nie tatar, tylko *ceviche*[3]). Podziel całość na 2 porcje i uformuj każdą w miseczce albo przeciśnij przez foremkę do wykrawania biskwitów. Wyłóż na talerz, podawaj z połówką awokado i mieszaną zieloną sałatą.

Wskazówka: Jeśli podajesz tatar na przystawkę, możesz go nałożyć łyżeczką na liście endywii.

3 *Ceviche* – surowa posiekana ryba z sokiem z limonki, z dodatkiem cebuli, papryki i soli, krótko marynowana.

ROZDZIAŁ 4

Baranek ofiarny

Dziś złożyliśmy w ofierze baranka dla uczczenia narodzin naszego pierworodnego syna. Zawsze miałam nadzieję, że życie da mi okazję napisania zdania brzmiącego jak biblijny werset.

Tradycja *le méchoui*, czyli pieczonego nad ogniem jagnięcia, wywodzi się z północnej Afryki i przez krewnych mojego męża kultywowana jest od lat. Tak uczczono narodziny Gwendala i wszystkich kolejnych dzieci w rodzinie. W albumie rodzinnym zachowała się fotografia z lat siedemdziesiątych, na której mój teść, z sięgającą do pasa prawdziwie neandertalską brodą, uwidoczniiony został nad resztkami jagnięcego udźca. *Le méchoui* to tradycyjny posiłek związany z rytuałem przejścia: symbolizuje jednocześnie powitanie i pożegnanie. Tym razem celebrowaliśmy rozpoczęcie nowego etapu w życiu – rodzicielstwo i jednocześnie przemianę z mieszczuchów w *villageois*.

Ubiegły rok przyniósł nam wiele zmian. Więcej naprawdę nie dałoby się wcisnąć w 365 dni. Kiedy Alexandre skończył pięć miesięcy, pojechał z nami do Nowego Jorku na premierę mojej debiutanckiej książki. Oczywiście do zdjęcia paszportowego trzymałam go na kolanach. Książka miała się ukazać tuż przed walentynkami. Nie mogłam się już doczekać. Wyobrażałam sobie, że ilekroć ktoś w księgarni weźmie ją do ręki, przewróci kartkę i zacznie czytać pierwsze zdanie, jednocześnie wyśle w moją stronę elektryczny impuls, który odczuję w całym ciele. Nie miałam pojęcia, czym skończy się dla mnie ten dzień. Czy z wybiciem północy pozostanę w podarowanej mi przez wróżkę sukni balowej, czy może zamienię się w dynię?

Na szczęście udało mi się spotkać z Diane Johnson, autorką bestsellerowego *Rozwodu* i innych powieści o przeżyciach emigrantek, która udzieliła mi kilku cennych wskazówek. (Podejrzewam, że Diane ma też drugą, ciemną stronę osobowości, bo jest też współautorką scenariusza *Lśnienia*[4]). Któregoś popołudnia umówiliśmy się w Ladurée w dzielnicy Saint-Germain. Wnętrze tej herbaciarni przypomina salon ekscentrycznego angielskiego arystokraty – takiego, który wyobraża sobie, że nadal pełni służbę kolonialną w Szanghaju. Na ścianach puszą się strzępiaste korony palm, drzwi prowadzące do toalet kryją się dyskretnie za parawanem z czerwonej laki. Kiedy przyniesiono nam herbatę, nieśmiało podniosłam na Diane wzrok znad napełnionej darjeeling filiżanki i talerzyka z cytrynowym makaronikiem.

– Co czułaś, kiedy ukazała się twoja pierwsza książka? – rzuciłam

z wystudiowaną nonszalancją.

Diane pochyliła się nad stolikiem, tak że podbródkiem niemal dotknęła blatu, i popatrzyła mi prosto w oczy.

– Nie spodziewaj się, że twoje życie się zmieni – zaczęła. – Nie zmieni się ani trochę. Kiedy moja debiutancka powieść trafiła do księgarń, poczułam się tak rozczarowana, że popędziłam do fryzjera i zażądałam: „Przefarbuj mnie na blond”.

Szczeka mi opadła. Moją pierwszą myślą było: *Boże drogi, to aż tak po mnie poznać?* Drugą: *A jeśli ona ma rację? Przy naszym następnym spotkaniu może się okazać, że jestem płomiennoruda.* Przecież tego właśnie oczekiwałam – że książka odmieni moje życie. Pisanie miało być moim sposobem na zdobycie choćby maleńkiego skrawka rzeczywistości wyłącznie dla siebie, skrawka, którego nie dzieliłabym ani z mężem, ani z dzieckiem, ani z rodzicami. Miejsca, na którym mogłabym zatknąć flagę z napisem: to ja, to moje. Nieważne, że książka mogła nie wzbudzić zainteresowania ani jednego czytelnika; już sam fakt jej opublikowania miał sprawić, że poczuję się lepiej we własnej skórze. Na kartach *Lunchu w Paryżu* moje wielkie oczekiwania i moje prawdziwe życie miały się wreszcie zetknąć ze sobą.



Zmierzchało już, kiedy zajechaliśmy pod dom rodziców chrzestnych Gwendala. Żniwa się skończyły i na polach leżały schludnie powiązane bele słomy, które wyglądały jak gigantyczne kłębki wełny. W cienistym zakątku ogrodu, na drewnianej, rozsychającej się taczce czekała taca z aperitifem – gdziekolwiek pojawia się moja teściowa, szampan zawsze kroczy za nią.

Trwająca ponad czterdzieści lat przyjaźń moich teściów z Affifem i Annick zaczęła się podczas protestów studenckich w burzliwym 1968 roku. Nawet dzisiaj nietrudno jest sobie wyobrazić tych czworo siedzących w kawiarni nad piwem, popalających skręty i kłócących się o wyższość Beatlesów nad Brassensem czy odwrotnie.

Rodzice chrzestni Gwendala mieszkają w okazałym wiejskim domu z kamienia, od pokoleń należącym do rodziny Annick. Dawną stodołę przerobili na galerię, a na stryszku na siano urządzili sypialnię dla swoich dwóch córek i gromadki wnucząt. Na tylnym podwórzu w specjalnym kojcu z siatki mieszkają kury, a po ogrodzie buszują dwa żółwie w kolorze jesiennych liści, poszukując spadłych ze stołu okruchów. Zapewniam was, że jedzą bardzo dobrze. Jest też kot z jednym okiem niebieskim i drugim brązowym, który co rano wdzieczy się pod kuchennym oknem, domagając się, aby go wpuścić do środka. Affif zawsze trzyma pod ręką lornetkę, żeby pokazać wnukom lisy przemykające czasami przez sąsiednie pole.

Następnego ranka wstałam wcześniej – i oczywiście nie dość wcześniej. Affif

jak zwykle mnie ubiegł. Od samego świtu kręcił się po kuchni, przypiekając paprykę, siekając cebulę i usuwając cienką skórkę ze sparzonych we wrzątku pomidorów. We Francji mieszka od prawie trzydziestu lat, ale urodził się i dorastał w Algierii, więc jego kuchnia stanowi mariaż dwóch kultur: tagin z jagnięciny robi nie z wodą, tylko z białym winem, faszerowaną kapustę posypuje nie tylko nasionami kuminu, lecz także kawałkami sera gruyère.

Kiedy usłyszał skrzypienie schodów pod moimi stopami, uniósł głowę znad deski do krojenia. Posiwałe kręcone włosy nosi obcięte krótko, ale w czasach młodości pewnie prezentował światu niezłe afro.

– *Bonjour, ma belle. S'il te plait*, bądź tak dobra i przynieś mi z ogrodu garść tymianku. I jeszcze kilka liści laurowych z tego krzaka w kącie podwórza.

Kiedy szłam przez trawnik, spoglądał za mną przez okno. Choć znamy się od dawna, nadal nie jest pewny, czy jego ulubiona dziewczyna z miasta przyniesie mu z ogrodu to, co trzeba.

W ciągu ostatniej dekady Affif stał się moim mentorem w kwestiach kulinarnych. Jest artystą i gotuje dokładnie w taki sam sposób, w jaki maluje obrazy – pewną, wypracowaną przez lata techniką, której zawsze towarzyszy błysk prawdziwej inspiracji. Jego przepisy, jeśli w ogóle można je tak nazwać, najczęściej ograniczają się do listy składników, więc kiedy sieka pietruszkę albo miesza oliwę z pikantną harissą, zawsze patrzę mu na ręce. To jedyny sposób, jeśli chcę się czegoś nauczyć. Pilnie też notuję wszystkie jego skąpe wskazówki, gromadzę je skrzętnie niczym dziecko kamyki znalezione na plaży.

Do jagnięciny tradycyjnie zaplanował białą fasolę, którą moczył przez całą noc w najchłodniejszym kącie kuchni. Teraz miała zostać ugotowana z pomidorami i dodatkiem ziół. W misce na stole już czekały pęczki świeżej kolendry i cebule naszpikowane goździkami.

Po śniadaniu moja teściowa zabrała się do obierania marchwi. Usadowiony w wysokim krześle obok niej Alexandre pracowicie żuł koniec marchewki, wypróbując nowe ząbki. Z figurą tancerki i jasnymi włosami opadającymi na ramiona Nicole stanowi dla mnie ucieleśnienie francuskiego wzorca kobiecości. Kiedy pełnym gracji ruchem poprawiła opadające ramiączko prostego czarnego topu, pomyślałam – nie po raz pierwszy zresztą – że wygląda zbyt efektownie, by być czyjąkolwiek babcią. Natomiast sama Nicole – jak zresztą większość Francuzek *d'un certain âge* – nie widzi w tym żadnej sprzeczności.

Usiadłam przy nich i wzięłam do ręki nóż. Od pewnego czasu obchodzę Nicole na paluszkach. Mój *Lunch w Paryżu* okazał się mieć niezamierzone, ale dość poważne konsekwencje.

Wszystko zaczęło się kilka miesięcy temu podczas wspólnej kolacji w naszym paryskim mieszkaniu. Wcześniej wręczyłam Nicole próbny egzemplarz książki i z niecierpliwością czekałam na jej opinię.

Zacząła przyciszonym głosem. Nicole jest psychoanalityczką i zawsze mówi spokojnym, wyważonym tonem, który – jak sobie wyobrażam – musi działać uspokajająco na pacjentów.

– *J'ai été choquée.* Jestem zaszokowana, że użyłaś naszych prawdziwych nazwisk.

Odłożyłam widelec, przyciskając nim wielki, na pół złożony liść sałaty. Francuzi nie kroją sałaty, tylko pracownicy składają w skomplikowane origami. Mnie, jeśli się nie skoncentruję, nie zawsze udaje się ta sztuka.

Świadomość popełnionego błędu rosła mi w gardle niczym bolesna gula. Każdy napisany rozdział czytałam na głos Gwendalowi, z przyjaciółmi konsultowałam każdy dotyczący ich fragment, pytając, czy życzą sobie, abym zmieniła ich nazwiska. Moi rodzice byli tak podekscytowani faktem, że tworzę, iż nawet do głowy mi nie przyszło pytać ich o cokolwiek. Ale dlaczego właściwie nie zapytałam Nicole? Nagle poczułam się jak bezmyślna turystka bez pytania fotografująca w Afryce tubylca i tym samym kradnąca jego duszę. Popełniłam *faux pas* stulecia.

Nicole znała angielski na tyle dobrze, by zrozumieć treść książki, ale – tego byłam pewna – nie załapała jej ciepłego, życzliwego tonu. Odebrała *Lunch* jako atak na swoje życie prywatne, jako bolesną, głęboko raniącą formę voyeuryzmu. Ani przez moment nie spodziewałam się, że mogłaby tak zareagować. Założyłam, że podobnie jak moi rodzice będzie ze mnie dumna. Cóż, mój ojciec zwykł powtarzać, że założyć to sobie można czapkę na bakier.

Moje wykroczenie miało charakter nie tylko osobisty, lecz także kulturowy. We Francji granica między publicznym i prywatnym jest bardzo wyraźna oraz ściśle przestrzegana. Paparazzi mają zakaz fotografowania dzieci celebrytów. Francuz nigdy nie opowiedziałby historii swojego życia przygodnemu towarzyszowi podróży podczas długiego lotu samolotem. Francuscy politycy mogą obecnie tweetować, a ich Pierwsza Dama była dawniej modelką i gwiazdą pop, jednak oczyszczająca publiczna spowiedź w stylu Oprah Winfrey, w której tak lubują się Amerykanie, traktowana jest w tym kraju jako coś, co absolutnie nie uchodzi. Kiedy pani minister sprawiedliwości w rządzie Sarkozy'ego urodziła pozamałżeńskie dziecko, nikt nie wiedział (czy też raczej nie odważył się powiedzieć), kto jest jego ojcem. Z Hillary Clinton czy Nancy Pelosi podobny numer absolutnie by nie przeszedł.

– *Et la maladie de...* – Nicole urwała.

Nie musiała kończyć. Mój teść w wieku pięćdziesięciu ośmiu lat zmarł na raka okrężnicy. Od jego śmierci nie minęły jeszcze cztery lata. Załapała mnie potężna fala wstydu. Jak mogłam postąpić w ten sposób? Przecież Nicole wciąż walczy, usiłując poskładać życie na nowo, tymczasem ja sprzedaję opis pogrzebu jej męża zupełnie obcym ludziom w formie rozrywki. Zasługiwałam na to, aby zakuć mnie

w dyby i niechby gołębie srały na mnie do końca życia.

– *Je suis désolée...* nie chciałam...

Każda kolejna próba usprawiedliwienia się brzmiała coraz bardziej żałośnie, więc w końcu urwałam, nie kończąc. Jak zwykle w chwilach stresu wszystkie oswojone francuskie słowa i zwroty ulotniły się w niebyt. Miałam wprowadzić argument na swoją obronę, ale nie mogłam się zdobyć, aby go wygłosić. Nie odważyłam się powiedzieć: ja także przez to przechodziłam. Moja książka nie była bezmyślnym aktem voyeuuryzmu. Nie straciłam męża czy ojca, ale straciłam kogoś, kogo kochałam jako członka mojej nowej rodziny. Straciłam także coś, co mogłabym nazwać kulturową niewinnością. Kiedy teść został zdiagnozowany, byłam żoną Gwendala od zaledwie sześciu miesięcy i w morzu francuskiego życia zdołałam zanurzyć zaledwie duży palec u nogi. Ale kiedy wystawałam na szpitalnych korytarzach, wściekła na lekarzy, którzy traktowali nas z góry i nie raczyli odpowiadać na nasze pytania, Francja stała się dla mnie rzeczywistym bytem, a nie tylko zbiorem zjedzonych ciastek z kremem i brukowanych zaułków, po których odbywałam spacer. To właśnie wówczas uświadomiłam sobie, że zdałam się na łaskę kraju, którego języka, etosu zawodowego i systemu opieki zdrowotnej kompletnie nie pojmuję. Poczułam się przerażona i bezsilna.

– *Je ne comprends pas* – podjęła Nicole. – *Ce n'est qu'une description de notre vie.* To tylko zwykły opis naszego życia.

Jest takie powiedzenie Victora Hugo, które francuscy uczniowie poznają bardzo wcześnie: *Chateaubriand ou rien*. Hugo we wczesnej młodości postanowił, że albo będzie sławnym pisarzem, klasykiem na miarę Chateaubrianda, albo porzuci pióro. Innymi słowy: jeśli nie potrafisz stworzyć arcydzieła, lepiej nie pisz wcale. W mitycznym królestwie francuskiej literatury pisarstwo jako rzemiosło, czyli coś, co można opanować dzięki praktyce, wcale nie jest w cenie. Tu najwyższej nagradzane są talent, prowokacja i natchnienie.

Aby oddać sprawiedliwość teściowej – nie ona jedna miała kłopot z oceną *Lunchu*. Kiedy próbowałam tłumaczyć francuskim przyjaciołom, nad czym pracuję, nie potrafili pojąć, jak mogło przyjść mi do głowy, by opisywać coś równie trywialnego, jak codzienne życie. We Francji pamiętnikarstwo w takiej postaci, w jakiej uprawia się je w Stanach, po prostu nie istnieje. Tu *mémoires* mogą pisać byli premierzy, odkrywcy szczepionki przeciw polio albo himalaiści, którzy zdobyli Everest bez tlenu, ale nie dwudziestokilkuletnia Amerykanka, która dopiero w Paryżu nauczyła się kręcić majonez i patroszyć ryby. Widziałam, że nie stworzyłam dzieła na miarę Tołstoja, ale przecież wierzyłam, że mam coś do powiedzenia na temat, co to znaczy budować życie od nowa, w obcym kraju, w innej kulturze.

Reszta wieczoru upłynęła mi na niekończących się próbach przeprosin. Kiedy wybiła dziesiąta, przypominałam mokry dywanik dwukrotnie przepuszczony

przez wyżymaczkę.

– O co jej poszło? – zapytałam Gwendalę, kiedy za Nicole wreszcie zamknęły się drzwi (nie ukrywam, że zatrzaśnięte przeze mnie dość gwałtownie). Czułam się tak, jakbym otrzymała cios prosto w splot słoneczny. Przez cały wieczór sumitowałam się przed teściową za mój brak delikatności. Teraz zaczynało do mnie docierać, jak lekceważąco zostałam przez nią potraktowana. To jej niemal pogardliwe *n'est que une...* To tylko zwykły opis naszego życia. W kilku słowach zredukowała wszystkie moje doświadczenia we Francji (nie mówiąc już o dwóch latach pisania i żmudnych prac redakcyjnych) do poziomu zwykłego stukania w klawiaturę, niewymagającego ani talentu, ani wysiłku. Ot, zwykłe spisywanie nagrań z taśmy.

Tamten wieczór okazał się policzkiem dla nas obu i musiało minąć sporo czasu, zanim zbladł czerwony ślad po uderzeniu.



Na moje pierwsze *méchoui* przed kilku laty Affif kupił od lokalnego farmera żywe jagnię, po czym sam je zabił i oparwił. Od tego czasu jednak przepisy dotyczące produkcji żywności uległy znacznemu zaostrzeniu, więc w tym roku zamówił baranka u rzeźnika. Z samego rana Gwendal poszedł do supermarketu i kwadrans po dziewiątej wrócił, dźwigając zawiniątko wielkości małego dziecka (od razu zaczęłam się zastanawiać, jak zareagowaliby sprzedawcy w sklepie ShopRite w Hackensack, w którym zaopatrywała się moja matka, gdyby ktoś chciał zamówić całe jagnię). Jeśli mieliśmy zasiąść do posiłku przed zapadnięciem zmroku, o dziesiątej mięso musiało być już nad ogniem.

Nigdy przedtem nie widziałam z bliska całej tuszy zwierzęcej; podczas poprzedniego *méchoui* najwidoczniej przespałam tę część przygotowań. Affif nakrył stół w jadalni niepokalanie białym obrusem, przygotował też ogromną igłę do cerowania, kłęb drutu i dwie pary szczypiec. Tak pewnie wyglądały stoły operacyjne chirurgów – pionierów na Dzikim Zachodzie, z podobną brawurą dokonujących zabiegów zarówno na koniach, jak i na ludziach.

Affif wypełnił jamę brzuszną jagnięcia pokrojoną na ćwiartki cebulą i papryką. Na koniec dołożył jeszcze sporą garść ziół. Kiedy nadziewał jagnię na szpikulec, westchnęłam głęboko, żałując biedaka, leżącego na stole ze związanymi nogami.

– *Désolée, mon petit* – powiedziała Annick przepraszającym tonem, zabierając się do zszywania brzucha.

Końcowy efekt wypadł zadziwiająco estetycznie, powiedziałabym, wręcz godnie. Martwe zwierzę spoczywające na białym obrusie, wśród barwnych ceramicznych misek pełnych marchwi, pomidorów i świeżych liści laurowych i kilku desek do krojenia z różnego rodzaju siekaniną. Przypominało to trochę

holenderskie martwe natury albo *snuff movies* Marthy Stewart. Kawałkiem drutu przymocowałam do końca długiego kija wystrzępioną ścierkę kuchenną, tworząc coś w rodzaju miotłki, która miała posłużyć do skrapiania mięsa podczas pieczenia. Affif ustawił przy ogniu naczynka z masłem, oliwą, solą i tymiankiem. Obrotowy rożen skonstruował samodzielnie, wykorzystując przerzutki do roweru. Wprawdzie były lekko przerdzewiałe, ale jakie to miało znaczenie, skoro całość działała bez zarzutu.

Przez całe rano zjeżdżali się kolejni goście i od razu byli zapędzani do pracy. Trzeba było pokroić marchew do sałaty, porozstawiać stoły i krzesła na trawniku między domem a stodołą. Ja zabrałam się do siekania wątróbki. Aby nikt nie zgłodniał za bardzo w oczekiwaniu na główny posiłek, *méchoui* zaczyna się zawsze od podania szaszłyków z jagnięcej wątróbki, marynowanej krótko w oliwie z oliwek z dodatkiem pikantnej harissy, soli i ziaren kuminu. Dawniej, kiedy Affif szlachtował i oprawiał zwierzę samodzielnie, zawsze delikatnie zdejmował *la voilette*, delikatną, przypominającą koronkę siateczkę tłuszczu otaczającą wewnętrzne organa i owijał nią potem wątróbki, żeby się lepiej przypiekły na grillu. Niestety, rzeźnik z supermarketu nie był aż tak skrupulatny i *voilette* po prostu wyrzucił.

Z Paryża nadciągnęli koledzy Gwendala. Po pięciu latach stąpania po ostrzu noża, jakim jest przemysł kina cyfrowego, zachowywali się niczym starzy towarzysze broni mający wspólny język i wspólne żarty, zrozumiały tylko dla nich. Alex przyjechał z dodatkowym zaopatrzeniem – dwiema skrzynkami bordeaux. Mój jedenastomiesięczny syn z zapalem pochłaniał wątróbkę, co bardziej niż jakikolwiek paszport potwierdzało, że w jego żyłach płynie francuska krew.

Jagnię powoli rumieniło się nad żarem. Uciekając przed południowym upałem, razem z naszą przyjaciółką Marie schroniłyśmy się w stodole, gdzie czekała wygodna kanapa wyściełana słowiałymi poduszkami. Marie jest nauczycielką i mieszka w niewielkiej osadzie w Pirenejach. Zna klasyczną grekę i kiedyś odmówiła wypełnienia administracyjnych kwestionariuszy, w których pytano o zawód rodziców uczniów. „A jakież to może mieć znaczenie?” – protestowała wzburzona. Należy do tych inteligentnych, pełnych życzliwości i ciepła osób, w towarzystwie których nowi przyjaciele od razu zaczynają się czuć jak starzy przyjaciele.

– Czytałam twoją książkę – odezwała się w pewnej chwili. Skuliłam się, czekając na kolejne cięgi. – Bardzo mi się podobała. Taktowna, doskonale napisana.

Nie byłyśmy ze sobą na tyle blisko, bym mogła uściskać ją ze wszystkich sił i rozszlochać się z wdzięczności. Książka ukazała się wyłącznie po angielsku, a poza tym we Francji rozmowy o pracy nie są dobrze widziane, więc po tej stronie Atlantyku reakcja na nią była niemal zerowa, jeśli nie liczyć rodzinnego dramatu.

Od chwili literackiego debiutu nie opuszczało mnie wrażenie, że wiodę podwójne życie: jedno, w którym *Lunch w Paryżu* jest wydarzeniem godnym uczczenia, i drugie, w którym o książce nie warto nawet wspominać.

Jakoś udało mi się zredukować moją radość do poziomu akceptowalnego w Europie.

– *Merci, Marie. Ça me touche beaucoup.* To naprawdę wiele dla mnie znaczy.



Kobieta z zatłuszczoną rękawicą kuchenną, targająca przez pole prawie dwudziestokilogramowe jagnię, z pewnością nie przedstawia widoku pełnego gracji, ale przecież chodziło o podtrzymanie tradycji, o niemal plemienny rytuał. Pierwszy odkrojony kawałek – gorący, chrupiący, śliski i lśniący niczym welinowa oprawa luksusowo wydanego woluminu – przypadł w udziale mnie. Musiałam się hamować, żeby nie ściągnąć go z rusztu gołymi rękami. Zatopiłam zęby w chrupiącej warstwie tłuszczu. *Chłopaki, bierzcie diamenty, ale zostawcie mi skórkę.*

Kiedy południowy upał ustąpił miejsca przedwieczornej bryzie, Gwendal i ja zabraliśmy Alexandre’a w kąć ogrodu, gdzie rosło drzewo czereśniowe rodzące żółte owoce. Dawniej zrywał z niego czereśnie mój teść, z łatwością dosięgający gałęzi bez drabiny. Teraz ku żółcącym się wśród liści czereśniom wyciągał tłuste rączki nasz syn, niesiony przez ojca na barana (zrobiliśmy mu fotkę, która do dziś zdobi półkę nad kominkiem).

Wydawało się niemożliwe, aby po całym dniu ucztowania ktoś miał jeszcze ochotę na kolację, ale woń ostrych *merguez* (pikantnych kiełbasek z jagnięciny, pieczonych na ogniu) zwabiła wszystkich z powrotem do stołu. Ze swojej wioski w Pirenejach Marie przywiozła skrzynkę melonów. Rozprawiając się z soczystym kawałkiem owocu, Alexandre ubabrał się po łokcie.

To *méchoui* nie trwało aż tak długo jak moje pierwsze, kiedy podlewane winem *chansons réalistes* rozbrzmiewały do późna w noc. Obecność dzieci, rzadki w Bretanii upał i nadmiar bordeaux pokonały nas znacznie wcześniej. Za kilka dni mieliśmy się przeprowadzać, więc kładłam się do łóżka przepełniona myślami o miejscach, które opuszczaliśmy, i skrzyniach, które trzeba było jeszcze zapakować. Spaliśmy beztrosko niczym niewinne jagnięta, a rano obudziliśmy się – czy możecie uwierzyć? – z uczuciem głodu.

4 *Lśnienie* – film Stanleya Kubricka, ekranizacja powieści Stephena Kinga *Jasność*.

Przepisy na specjalną okazję

Jagnię z północnoafrykańskimi przyprawami pieczone 7 godzin

Gigot de sept heures aux épices orientales

Wiem, że nie każdy ma możliwość upiec na rożnie całe jagnię. Namiastkę tego stanowi poniższy przepis inspirowany kuchnią Affifa. Wyciągnijcie największe półmiski, przyrządźcie *gigot de sept heures* i podajcie z kuskusem na duży obiad w gronie rodzinnym albo przy innej okazji wymagającej uroczystej i zarazem swobodnej oprawy.

Składniki na 6 porcji

3 łyżki oliwy z oliwek

udziec jagnięcy (ok. 2,25 kg) z wytrybowaną kością podudzia (żeby zmieścił się w brytfannie), ściśle obwiązany szpagatem kuchennym

sól

świeżo zmielony czarny pieprz

500 g cebuli przepołowionej i pokrojonej na plastry

2 łyżeczki zmiażdżonych nasion kuminu

1 łyżka kurkumy

1 laska cynamonu

2 duże szczypty nitek szafranu albo ¼ łyżeczki mielonego

2 ½ szklanki białego albo różowego wina

1 ½ szklanki wody

2 gałzki selera naciowego z liśćmi

1 puszka soczewicy (400 g) odsączonej z zalewy

5 małych marchewek, oskrobanych i pokrojonych na połówki

2 cukinie pokrojone w grubą kostkę

½ szklanki zielonych oliwek z pestkami (ok. 12 sztuk)

12 pasków kiszonej cytryny o wymiarach mniej więcej 2,5 na 0,5 cm

świeża kolendra do dekoracji

Rozgrzej piekarnik do 150°C. Dopilnuj, aby twój rzeźnik mocno obwiązał udziec szpagatem kuchennym, gdyż inaczej mięso rozpadnie się podczas pieczenia. W największej brytfannie, jaką posiadasz (ja na tę okazję sprawiłam sobie ogromną marki Le Creuset), rozgrzej łyżkę oliwy z oliwek i przyrumień na niej mięso ze wszystkich stron. Jeśli nie masz odpowiednio dużego naczynia, poproś rzeźnika, aby wytrybował udziec; usunięte kości ułóż obok mięsa i piecz razem z nim, dla pełniejszego aromatu (pamiętaj, że mięso odseparowane od kości nie wymaga tak długiego pieczenia).

Przyrumienione mięso wyjmij z brytfanny, popieprz, posól i odłóż na

półmisek. W brytfannie rozgrzej pozostałe 2 łyżki oliwy, dodaj cebulę oraz przyprawy i smaż przez ok. 10 minut, aż cebula zmięknie. Dodaj ¼ szklanki wina, zeszkrob z dna brytfanny resztki, które przywarły, i podgrzewaj wszystko przez minutę. Ponownie dolej ¼ szklanki wina i gotuj jeszcze przez 1 minutę. Wlej pozostałe 2 szklanki wina, wodę, wrzuć łodygi selera i doprowadź wszystko do wrzenia.

Umieść mięso z powrotem w brytfannie, nakryj pokrywką i wstaw do rozgrzanego piekarnika. Po 2 godzinach ostrożnie obróć mięso, dodaj soczewicę i marchew, przykryj i znowu wstaw do piekarnika. Po 2 godzinach obróć mięso jeszcze raz, dodaj cukinie, przykryj i piecz jeszcze przez godzinę.

Po wyjęciu z piekarnika odstaw potrawę, żeby „doszła”. 10 minut przed podaniem na stół dodaj oliwki oraz kiszone cytryny i podgrzej całość. Mięso przełóż na duży, płytki półmisek (będą ci do tego potrzebne dwie duże łopatki albo łyżki cedzakowe, żeby udziec nie rozpadł się przy przenoszeniu), obłóż jarzynami, polej sosem i udekoruj gałązkami kolendry. Podawaj z kuskusem z dodatkiem masła, garścią złotych rodzynek i szczyptą cynamonu.

Wskazówka: Kiszone cytryny można dostać w sklepach z przyprawami orientalnymi. Ja używam jedynie skórki (ok. ¼ cm grubości, a miękką pulpę ze środka wyrzucam). Kiedy dodaję kiszone cytryny, nie solę mięsa. Jeśli jednak nie udało ci się zdobyć takich cytryn, podczas rumienienia posól mięso gruboziarnistą solą morską, a przed podaniem udekoruj gałązkami kolendry i cząstkami świeżych cytryn.

Biała fasola z pomidorami i ziołami

Haricots blancs aux herbes

Biała fasola to danie typowo letnie. Najchętniej przyrządzam z niej prostą sałatkę na ciepło, z oliwą z oliwek, ziołami i najśłodszymi pomidorami, jakie uda mi się upolować. Doskonale komponuje się z kotletami jagnięcymi z grilla.

Składniki na 6 porcji

Fasola:

2 kg świeżej białej fasoli w strąkach (lub 1 kg łuskanej)

garść natki pietruszki z łodyżkami

6–7 gałązek świeżego tymianku

1 liść laurowy

szczypta cynamonu

świeżo zmielony czarny pieprz

1 cebula naszpikowana 5 goździkami

9 szklanek zimnej wody

2 średniej wielkości pomidory

2 łyżeczki gruboziarnistej soli morskiej

Dressing:

2 łyżki oliwy z oliwek

2 pomidory pozbawione nasion i pokrojone w grubą kostkę

¼ szklanki posiekanej natki kolendry

gruboziarnista sól morska i czarny pieprz do smaku

cząstki cytryny do dekoracji

Fasolę, zioła, przyprawy, czarny pieprz i cebulę włóż do brytfanny i zalej 9 szklankami zimnej wody. Doprowadź do wrzenia, dodaj całe pomidory i blanszuj przez 3 minuty. Wyjmij pomidory, przepłucz zimną wodą, obierz ze skórki, usuń nasiona, pokrój w kostkę i wrzuć z powrotem do naczynia.

Gotuj na małym ogniu z uchyloną pokrywką ok. 30 minut. Dodaj sól i gotuj dalsze 30–40 minut, dopóki fasola nie zmięknie. Łyżką cedzakową wybierz fasolę do miski.

Ciepłą fasolę skrop oliwą z oliwek, dodaj pokrojone w kostkę pomidory. Tuż przed podaniem na stół dodaj kolendrę i czarny pieprz. Udekoruj cząstkami cytryny. Podawaj na ciepło albo w temperaturze pokojowej.

ROZDZIAŁ 5

Pas mal

Francuzi wyrażają aprobatę w sposób raczej powściągliwy. Jeśli coś im się podoba, kwitują to lekkim skinieniem głowy, jeśli są zachwyceni, mówią krótko: *bien*. Natomiast na rzeczy absolutnie fantastyczne reagują zwięzłym: *Pas mal*. Nieźle.

Po kilku tygodniach mieszkania w Prowansji muszę przyznać, że tutejsze lato jest naprawdę *pas mal*. W drgającym od żaru powietrzu krajobraz zaczyna falować i człowiek ma wrażenie, że ogląda senne widziadło. A jeśli się odważy opuścić szybę w samochodzie (mogłabym napisać *Ode do klimatyzacji*), oszałamiająca woń świeżo ściętej lawendy wypiera z jego pamięci wszystkie znane do tej pory zapachy.

Jazda z Paryża zajęła nam ponad dwanaście godzin. Wyruszyliśmy w godzinach szczytu i samo wydostanie się na *le périphérique* – gigantyczną obwodnicę opasującą miasto niczym kajdanki – trwało ponad trzy godziny. Na dodatek firma przeprowadzkowa zapomniała zapakować część zawartości szafy na płaszcze, więc tylne siedzenie mieliśmy zawałone po sam dach, bo oprócz mojej biżuterii i rodzinnych sreber wieźliśmy tam również szale, kapelusze, parasolki, zapasowe guziki, pudełka pasty do butów i inne rupiecie nagromadzone przez ostatnie dziesięć lat. Dla mijających nas kierowców musieliśmy wyglądać jak Cyganie próbujący dołączyć do wędrownego cyrku.

O czwartej nad ranem, mącąc nocną ciszę zgrzytaniem opon po żwirze, zajechaliśmy wreszcie pod nasz dom w Céreste. Szybko ułożyliśmy Alexandre'a w kołysce, a sami rzuciliśmy się na gołe materace.

Pierwszym znakiem świadczącym, że ktoś mieszka w sąsiedztwie, był nieduży wiklinowy koszyk, który pojawił się znienacka na kuchennych schodach zupełnie jak walentynka od tajemniczego wielbiciela. Kiedy szłam na górę, dźwigając wypełniony książkami karton, jeszcze go nie było, ale kiedy wróciłam na dół, stał już pod drzwiami. Wypełniały go starannie poukładane warzywa: cukinie z delikatnymi żółtymi kwiatkami na łodyżkach, zielone papryki, dłuższe i nie takie pękate jak te, które widywałam do tej pory, dwa opasłe bakłażany i wreszcie *le pièce de résistance* – ogromny żółty pomidor, tak wielki, że ledwo mieścił mi się w dłoni.

Niedługo potem pojawił się nasz najbliższy sąsiad i warzywny dobroczyńca. Najpierw rozległo się szpetne przekleństwo po francusku (klął Gwendal, któremu omal nie wymknął się z rąk wyładowany garnkami karton), a zaraz potem

szczęknięcie metalowej furtki prowadzącej do sąsiedniego domu. Już niebawem mieliśmy się nauczyć, że ten charakterystyczny dźwięk zwiastuje nadejście sąsiada, podobnie jak brzęczenie dzwonka krowę, a irytujący sygnał w telefonie komórkowym zbliżanie się małolata.

Siedemdziesięcioośmioletni Jean miał krótko przystrzyżone siwe włosy, potężny brzuch i okrągłe okulary na nosie.

– *Alors, les jeunes* – przywitał nas.

Ubrany był do pracy w ogrodzie: w biały podkoszulek i szare workowate spodnie od dresu. Przeszło mi przez głowę, że odkąd przyjechałam do Francji, chyba po raz pierwszy widzę kogoś w dresie. Nasz sąsiad oparł się o kamienną ścianę otaczającą podwórze i otarł pot z czoła. O dziewiątej rano miał już za sobą sporo pracy; wyszedł z domu o szóstej, żeby zdążyć przed upałem.

Pocałowałam go w oba policzki.

– *Merci beaucoup* – powiedziałam, obracając koszyk na wszystkie strony.

Jean wskazał na cukinie.

– To na zupę dla małego.

W ciągu ostatnich kilku miesięcy zdążyłam się przekonać, że Francuzi, zwłaszcza ci ze starszego pokolenia, są bardzo apodyktyczni, jeśli idzie o dawanie dzieciom warzyw, przy czym nie ma to nic wspólnego z torturą prawidłowego żywienia. Chodzi raczej o jak najszybsze przyzwyczajenie najmłodszych do różnorodnych smaków królujących na stole. Od francuskich dzieci oczekuje się, że gdy tylko przejdą na stałe posiłki, będą jadały dokładnie to samo co ich rodzice. Wprowadzanie do jadłospisu warzyw zaczyna się najczęściej właśnie od cukinii i porów.

– Gęstą, kremową na oliwie z oliwek – ciągnął Jean, zerkając na zajętego opróżnianiem porannej butelki Alexandre'a i klepiąc się po brzuchu. – Mniam, mniam.

– *Regarde ça.* – Jean sięgnął do koszyka po pomidora i zważył go w dłoni. – Z mojego ogródka.

– *J'adore cuisiner* – powiedziałam. Uwielbiam gotować.

– Och – odparł natychmiast – możesz przychodzić do mnie, kiedy tylko zechcesz. Jesteś Amerykanką? – dorzucił, mrużąc oczy.

Choć widział mnie przedtem już kilka razy i na pewno słyszał, skąd pochodzę, jego głos nabrał nagle podejrzliwych tonów. Czy to prawda, co o mnie mówiono, że pochodzę z Ameryki? I czy kobieta urodzona w kraju opanowanym przez fast foody może mieć właściwe podejście do francuskiej kuchni?

– *Oui* – przytaknęłam, uśmiechając się przymilnie.

– Przed wojną moja babka pracowała jako *chef de cuisine* w amerykańskim konsulacie w Nicei – oznajmił Jean.

– *Oh, oui?* – Zatrzepotałam powiekami na znak, że informacja wywarła na

mnie odpowiednie wrażenie. Czasami od takich drobiazgów zależy bardzo wiele. Może od babki i pomidora wielkości małego ananasa dojdziemy do tego, że zyskam kolejnego mentora w kwestiach kulinarnych.

Szczęknęcie furtki Jeana wywabiło z domu Denisa i Marguerite. Ich pojawienie się poprzedziło grzechotanie gęsto nanizanych na nitki paciorków wiszących w drzwiach frontowych. Podobno ich kołysanie odstrasza muchy. W naszym domu w drzwiach kuchennych wisi podobna zasłonka, dość szkaradna, nawiasem mówiąc.

– Cześć, *playboy* – przywitał Denis naszego jedenastomiesięcznego syna. Mówił z marsylskim akcentem, więc zabrzmiało to raczej jak „cześć, play-bo-yah”.

Denis ma donośny głos, potężny brzuch i wielkie serce. Choć jego przodkowie wyemigrowali z Armenii ponad sto lat temu, nadal twierdzi, że jest Ormianinem. Cóż, to całkiem możliwe, że za sto lat moje mieszkające w Céreste wnuki dla mieszkańców wioski wciąż będą nowojorczykami.

Choć od dekady posługuję się prawie wyłącznie językiem francuskim, musiałam się mocno wysilić, żeby nadażyć za wymową z południa – szybką, odmiennie akcentowaną, pełną nieznanymi mi wyrażeniami. Mieszkańcy Prowansji często dodają „g” na końcu wyrazów, stąd *vin* zmienia się w *ving*, a *pain* w *paing*. Marsylczycy, którzy we wszystkim muszą przodować, nie ograniczają się do jednej litery – dodają całą sylabę „eh”, „oh” albo „ah”, przez co ich wymowa kojarzy mi się chwilami ze stękaniami kiepskiego boksera szykującego się do zadania ciosu.

Kiedy Denis pochylił się, żeby pocałować mnie w policzek, zawieszona na jego szyi krzyż i nazar – szklany amulet w kształcie oka – zakołysały się na złotym łańcuszku. Za nim w progu pojawiła się pulchna Marguerite z rudymi włosami obciętymi à la Anna Wintour. Choć oboje są od nas znacznie starsi, pobrali się dopiero niedawno: w ratuszu i ze wszystkimi szykanami takimi jak biała suknia i różowy cadillac.

Zaskrzypiały ciężkie drewniane wierzeje i do naszej grupki dołączyli Claire oraz Arnaud. Nasze domy są dosłownie sklezione ze sobą. Aby dostać się na podwórze, musimy przejść pod oknem pokoju ich córki, który kiedyś stanowił część naszych zabudowań. Dwuipółletnia Clémentine wyłoniła się zza kolan matki. Rezulotna, rozgadana, zaraz pokazała mi znalezione gdzieś piórko gołębia, które trzymała ostrożnie w pulchnych paluszkach.

Kiedy wymienialiśmy szybkie pocałunki, poczułam łaskotanie brody Arnauda na policzku. W zależności od regionu rytuał porannych pocałunków wygląda nieco inaczej. W Paryżu obowiązują dwa, w Céreste podobnie, ale już po drugiej stronie rzeki Apt trzy, a w północno-zachodnich regionach nawet cztery. To już wiem, natomiast do tej pory nie znam odpowiedzi na pytanie, który policzek należy nadstawić jako pierwszy, wobec czego po prostu przymykam oczy i lekko wysuwam głowę do przodu, modląc się, żeby wszystko poszło dobrze. Zgrabne

przywitanie przypomina taniec, niezgrabne – trykanie dwóch koziołków mogące się skończyć solidnym guzem. Coraz częściej dochodzę do wniosku, że ćwiczone od małego całowanie kogoś, kogo się ledwo zna, przynosi także spore korzyści. Bo pomyślcie tylko – w wieku nastoletnim człowiek ma już opanowane skracanie dystansu między sobą a innym osobnikiem, także płci przeciwnej.

Nigdy nie pracowałam w biurze, ale patrząc na naszą gromadkę, od razu miałam skojarzenie z przysłowiowym zgromadzeniem wokół dystrybutora wody. Tyle że mężczyźni nie rozmawiali o programie telewizyjnym czy wczorajszym meczu koszykówki. Rozmowa od razu zesłała na drewno opałowe i dowiedziałam się z niej, że Arnaud zawsze sam rąbie polana. Jasna broda, włosy związane w kitkę, flanelowa koszula w kratę, poważne spojrzenie – słowem, typowy drwal. Niemal go widziałam, jak w mglisty wiosenny poranek kroczy przez podwórze, dzierżąc w ręku siekierę. Zmrużyłam oczy, bo światło przenikające przez koronę drzewa brzoskwiniowego raziło coraz bardziej. Chwileczkę, jakie drewno opałowe? Jak ktoś może mówić o drewnie na opał, skoro mamy 32 stopnie w cieniu?

Poczułam, że pudła za mną zaczynają poruszać się niecierpliwie, czekając na rozpakowanie. Nie byłam pewna, czy wypada po prostu przeprosić sąsiadów i odejść? Był wtorek, w rozmowie uczestniczyło tylko dwoje emerytów, tymczasem nikomu nigdzie się nie spieszyło.

Nagle Paryż wydał mi się niewiarygodnie odległy. Wyglądało na to, że w Céreste samotność raczej nam nie grozi. Ledwo minęła dziewiąta i ledwo zdołałam wyjść za próg, a już pocałowałam osiem – nie, nawet dziewięć osób.



Okazało się, że w naszym bezpośrednim sąsiedztwie mieszkają nie tylko ludzie.

Schodziłam właśnie po miotłę do piwnicy, kiedy usłyszałam jakieś chrobotanie. Uchyliłam drzwi i zaraz zamknęłam je na powrót, gdyż w piwnicy coś zatrzepotało.

– Gwendal, tam chyba utknął jakiś ptak.

Gwendal ostrożnie odstawił ostatni z kartonów.

– To nie ptak, to nietoperz.

– Co takiego?

– Nietoperz. Skoro dom był niezamieszkały, postanowił się tu wprowadzić.

– No to teraz każ mu się jak najprędzej wyprowadzić – powiedziałam, odsuwając się od drzwi. Do miasta przyjechała nowa pani szeryf, która nie lubi filmów o wampirach.

– Nie bój się. Nietoperze zjadają komary.

Mieszkanie w Paryżu nauczyło nas wszystkiego o squattersach. W Céreste

nietoperz nie był jedynym przedstawicielem fauny, z którym przyszło nam się zmierzyć. Były też skorpiony – na szczęście nie te najgroźniejsze, których jad mógłby zabić, ale mimo wszystko. Chowaly się po kątach, za koszem na bieliznę i w kratkach ściekowych. Nie większe od pudełka zapalek zdawały się całkowicie nieświadome swoich drobnych rozmiarów i skonfrontowane z butem, od razu wysuwały żądła i wymachiwały szczypcami niczym Godzilla. Nie sposób było nie podziwiać ich odwagi.

Pająki zachowywały się bardziej przyjaźnie. Kiedy przyszedł stolarz, aby wziąć miarę na półki, pogładził bieloną ścianę w kuchni, po czym wskazał na ogromną pajęczynę zwisającą u sufitu.

– *Ça veut dire que la maison est saine.* – To wskazuje, że dom jest zdrowy.

Muchy stanowiły zaledwie drobne utrapienie. W większości domów w drzwiach zamiast siatek wisiały zasłony z koralików. Początkowo bardzo mnie dziwiło, skąd u wszystkich taka ozdoba. W Stanach podobną zasłonkę widziałam ostatnio w toalecie dla pań w chińskiej restauracji w mojej dzielnicy. Był wtedy rok 1978.

Oczywiście z rozpoznaniem gołębi nie miałam żadnych kłopotów. Jako dziewczynka często je liczyłam, gdy siedziały rzędem na dachu budynku A&P na Ósmej Alei, zaraz za rogiem apartamentowca, w którym mieszkał mój ojciec. Tutejsze gołębie podobnie jak nietoperz uznały, że skoro dom pozostawał niezamieszkały przez dwanaście lat, należy bardziej do nich niż do nas. Miejscowi poradzili nam, byśmy kupili specjalny sonar odstraszający ptaki, ale to nie podziałało. Któregoś dnia, idąc do kawiarni na place des Marronniers, zobaczyłam dziwny widok: mężczyznę z dłonią okrytą długą, skórzaną rękawicą, w zgięciu łokcia trzymającego smukłego sokoła. W pierwszej chwili pomyślałam, że ptak jest wypchany, ale nie. Ciemne oczy strzelały na boki, a pióra drżały niecierpliwie. Rozejrzałam się za kamerą, przekonana, że w pobliżu kręcony jest film kostiumowy, że zaraz zza bramy *chateau* wynurzy się Robin Hood w rajtuzach. Nie chcąc przegapić widoku lokalnej gwiazdy, zapytałam sokolnika, co tu robi.

– *Ça fait peur aux pigeons* – odparł. Sokół odstrasza gołębie.

Odstrasza? Przecież gołębie, o ile dobrze pamiętam, mają bardzo małe mózdzki. Czy mogą więc doświadczać traumy? Czy następnego dnia będą pamiętały, że wczoraj w tym miejscu coś je wystraszyło?

Czasami posługiwanie się obcym językiem powodowało, że znaczenie pewnych wyrazów docierało do mnie z opóźnieniem. Konsekwencje tego mogły być groźne. Krótco po sprowadzeniu się do Céreste zaczęłam znajdować w domu ogromne żółto-czarne owady przypominające osy. Każdego ranka dwa albo trzy krążyły po jadalni, warcząc niczym małe helikoptery. Kiedyś zabiłam jednego, zapakowałam truchło do plastikowego woreczka i poszłam pokazać Arnaudowi.

– *Frelon* – zawyrokował. – Bardzo groźny. Kilka użądleń i dziecko może

umrzeć.

Dla mnie jednak nieznanne słówko *frelon* nie zabrzmiało zbyt złowieszczo. Gdybym wówczas wiedziała to, co wiem teraz, mianowicie, że w kominku urządziły sobie gniazdo szerszenie, polowałabym na nie z czymś solidniejszym niż egzemplarz *Me Talk Pretty One Day* w miękkiej oprawie.

I wreszcie skrobanie. Nic dziwnego, że czasami ludziom wydaje się, że ich dom jest nawiedzony. Zaczęło się, kiedy Gwendal pojechał do Paryża w związku z pracą. Przekonana, że to skrobie nietoperz, który przeniósł się z piwnicy w wyższe rejony, zebrałam się na odwagę i uzbrojona w zwinięty w rulon najświeższy numer „New Yorkera”, ruszyłam na spotkanie z wrogiem. Tymczasem w holu nie było nikogo. Przynajmniej nikogo, kogo mogłabym zobaczyć. Większą część nocy przesiedziałam, nasłuchując drapania pazurków niewidzialnego intruza harującego w najlepsze nad moją głową.

– To pewnie był *loir* – uznała Angela. Podczas tego roku, kiedy szykowaliśmy się do przeprowadzki, Angela i Rod, właściciele pensjonatu w Céreste, stali się naszymi przyjaciółmi, a zarazem nieocenionym źródłem informacji. Po nieprzespanej nocy drżącymi rękami ujęłam podawaną mi przez Angelę filiżankę espresso.

– Co to takiego ten *loir*? – zapytałam, wyobrażając sobie potężnego gryzonia z dwiema parami oczu i czterema parami łap.

– Orzesznica.

– To było sto razy głośniejsze niż orzesznica. Prędeż yeti.

I wreszcie był Guy. Przebiegły jak lis, cichy jak martwy komar, a przez klientów ścigany niczym odyniec. Guy był lokalnym hydraulikiem. Paradował po wsi w jaskrawoniebieskim kombinezonie, więc rzucał się w oczy bardziej niż napoleoński generał. Ale ledwo człowiek go zobaczył i ucieszył, że nie będzie musiał za nim ganiać z wywieszonym językiem, Guy skręcał nagle za róg albo do najbliższej bramy i dosłownie zapadał się pod ziemię. Woda w Céreste ma wysoką zawartość wapnia, stąd konieczność regularnego czyszczenia podgrzewaczy. W Prowansji określenie „niebawem” to pojęcie względne, może oznaczać nawet kilka tygodni. Guy jest znakomitym fachowcem, ale nigdy nie wiadomo, kiedy się pojawi. Zawsze wyskakuje nieoczekiwanie niczym królik przed maskę samochodu na szosie. Przestałam chodzić po domu nago, gdyż któregoś dnia – tygodnie, a może i miesiące po moim nagłym telefonie – Guy bez zapowiedzi stanął o ósmej rano pod kuchennym oknem i cierpliwie czekał, aż ktoś wręczy mu klucz od piwnicy.



Postanowiłam pójść za radą Jeana i ugotować zupę z cukinii. Pierwsze, co rzuciło mi się w oczy w lokalnym markecie, to że oliwa z oliwek kosztuje niewiele

więcej niż woda butelkowana. Odkąd przeprowadziłam się do Francji, niemal nie używam innych tłuszczów, głównie dlatego, że nie znoszę zapachu roztopionego masła (wybacz, Julio Child[5]). W sklepie w Céreste miałam różne oliwy do wyboru: popularne marki, spotykane niemal wszędzie, a także lokalne odmiany, zielonkawe albo złote niczym miód, nie tylko w standardowych butelkach, ale też najprzeróżniejszych pojemnikach, nie wyłączając trzylitrowych bidonów z plastikowymi nakrętkami, przypominających kanistry na benzynę.

Angela ostrzegła mnie, że zakupy w mięsny mogą mi zająć sporo czasu. Kiedy podpisywaliśmy umowę kupna domu, dostałam od niej list.

Dziś rano spotkałam u rzeźnika Mireille. Była cała rozpromieniona, powtarzała, jak bardzo się cieszy, że kupiliście dom należący kiedyś do René Chara. W sklepie było sporo osób, zatem wieść rozniesie się po całej wiosce.

No cóż, jeśli ktoś chce rozgłosić światu nowinę, poznać najświeższe plotki albo po prostu posłuchać głosów bliźnich, lokalny sklep mięsny idealnie się do tego nadaje. Już od progu usłyszałam gwar. Zwyczaj nakazywał, aby każdy wchodzący pozdrowił wszystkich w kolejce, więc idąc za przykładem mężczyzny przede mną, powiedziałam śpiewnie:

– *Bonjour, messieurs, dames.*

Sklep, w którym robiłam zakupy w Paryżu, lśnił chromem i bielą, a obsługa szła błyskawicznie. Tu wszystko przebiegało bardziej swobodnie. Kobiety w kolejce wymieniały się nowinkami, dwójka dzieci przyciskała noski do oszklonej lady. Kiedy na moment uniosły głowy, sprzedawca wręczył każdemu po minikiełbasce wielkości rolki dropsów, które odciął z długiego sznura rozwieszonego u sufitu niczym łańcuch na choinkę. Pod ścianą stała drewniana ława na wypadek, gdyby kogoś rozbolały nogi. W Paryżu nikomu nie przyszłoby do głowy usiąść u rzeźnika.

Moje wejście nie zrobiło większego wrażenia. Widząc mój słomkowy kapelusz (wydawało mi się, że skoro mieszkam w Prowansji, a na dodatek mam cerę wrażliwą na słońce, mogę sobie pozwolić na założenie czegoś takiego) i słysząc cudzoziemski akcent, klientki pewnie uznały, że jestem turystką, kolejną z licznych Angielek, Dunek czy Niemek, mających letnie domy w okolicy.

Zaczęłam się zastanawiać, co mam kupić. Po jednej stronie lady leżały zgrabne kawałki różnych mięs i małe *caille* – drobne przepiórki z podkurczonymi nóżkami, po drugiej wędliny nieodmiennie kojarzące się z grillowaniem: czerwone od *piment d'espelette* cienkie parówki i coś, co wyglądało jak zwinięty boczek faszerowany papryką i *persillade*, a nosiło nazwę *rouleau de Céreste*. Przysunęłam się bliżej oszklonej witryny, ostrożnie, aby ktoś nie pomyślał, że chcę się przepchać do przodu. Próba ominięcia kolejki skończyłaby się bez wątpienia incydentem dyplomatycznym albo nawet wezwaniem żandarmów i aresztowaniem. Mój paryski rzeźnik sprzedawał wyłącznie mięso i wędliny. Jego kolega w Céreste był

po trosze *traiteur*, to znaczy oferował także wyroby garmażeryjne – *pâtes* domowej roboty, owczy ser nasączony oliwą z ziołami i owinięty w cieniutkie plastry *jambon cru* oraz klasyczną sałatkę z tartej marchwi z winegretem.

Nagle ogarnęło mnie uczucie nie tyle *déjà vu*, co wręcz *déjà vécu*. Znowu byłam ośmio- czy dziewięcioletnim dzieckiem i wpatrywałam się w długą, oszkloną witrynę w Zabar's.

Moi rodzice rozwiedli się, kiedy miałam siedem lat, i ojciec przeniósł się z New Jersey, gdzie mieszkaliśmy, z powrotem do Nowego Jorku. Czasami w letnie dni zabierał mnie do Central Parku na przedstawienia operowe albo sztuki Szekspira grane na wolnym powietrzu, a potem do Zabar's, słynnych delikatesów na Upper West Side, gdzie ćwierćfuntowy pojemnik sałatki orzo z grillowaną czerwoną papryką kosztował dwa razy więcej niż tygodniówka, jaką dostawałam od dziadków z Florydy.

Nawet jako dziecko rozumiałam, że o pewne sprawy ojca nie należy pytać, choć nikt mi nie wytłumaczył, skąd się biorą jego niektóre zachowania – był rok 1982 i choroba dwubiegunowa, w tamtych czasach nazywana psychozą maniakalno-depresyjną, stanowiła wstydlivy sekret, o którym się nie mówiło przy rodzinnym stole. Nie do końca rozumiałam, na co ojciec choruje, ale w mig pojęłam, że głównym objawem jego dolegliwości jest nieprzewidywalność nastrojów. Po stanach depresyjnych, podczas których ojciec nie odzywał się do nikogo, następowały wznosy – rozpierała go energia, miał u boku nową kobietę i planował otwarcie nowego biznesu. Wyprawy do Zabar's oznaczały epizod euforyczny. Do dziś pamiętam dreszcz podniecenia towarzyszący wybieraniu sałatki z krabami i makaronem sezamowym. Jesteśmy w Zabar's, a to oznacza, że przynajmniej przez najbliższe tygodnie ojciec będzie w pogodnym nastroju.

Mój ojciec nie żyje już od piętnastu lat, ja dorosłam, podróżowałam, wreszcie osiadłam na stałe w innym kraju. Chwilami ogarnia mnie wrażenie, że przebywam w dwóch miejscach jednocześnie – tu i teraz – oraz tam, przy ladzie w Zabar's. Czas upływa, nowe doświadczenia nakładają się na wspomnienia dawnych domów, rozmów, posiłków.

Pograżona w rozpamiętywaniu knysz z brokułami w Zabar's, nawet nie zauważyłam, kiedy nadeszła moja kolej. Sprzedawca w białym fartuchu stanął przede mną z rękami złożonymi jak do modlitwy i spojrzał wyczekująco znad oprawek okularów.

– *Alors, madame* – odezwał się cicho, jakby przepraszał, że wyrywa mnie z zadumy.

Popatrzyłam na niego wciąż lekko oszołomiona. Po dwudziestu minutach czekania wśród kotletów cielęcych i przy akompaniamencie pogwarek klientów niemal zapomniałam, że przyszłam tu na zakupy.



Pod wieczór ramiona mocno już dawały mi się we znaki. To tak, jeśli czyimś hobby są grube księgi i podróże zagraniczne. Po obiedzie postanowiliśmy wykorzystać długi dzień i wybrać się na przechadzkę. Latem mrok zapadał tak późno, że można było spacerować niemal do nocy.

Na placu Verdun przysiedliśmy na chwilę na ocembrowaniu fontanny. Lokalni nazywają ten skwer place des Marronniers, od czterech rosnących na nim dorodnych kasztanowców. Rok temu Mireille opowiedziała nam o tym miejscu ciekawą historię.

– Zaraz po wojnie pierwszy burmistrz Céreste, który wraz z Charem działał w ruchu oporu, przemianował skwer na plac kapitana Alexandre’a.

Kapitan Alexandre to był pseudonim Chara z czasów wojny.

– A dlaczego później zmieniono nazwę? – zapytałam.

– *Ah, c’est compliqué...* – odpowiedziała, co oczywiście oznaczało: jeśli macie pół godziny czasu... historia jest naprawdę warta posłuchania.

Podczas wojny Char musiał karmić czymś swoich ludzi, więc od czasu do czasu odwiedzał kogoś z lokalnych rolników. Pewnego dnia zaszedł do miejscowego bogacza hodującego owce.

– Czy będziesz miał coś przeciwko temu, jeśli od czasu do czasu któraś z twoich *bêtes* zginie... zjedzona przez wilki?

Pytanie zawisło w powietrzu.

– *Je fais pas de politique.* Trzymam się z dala od polityki – odparł wreszcie bogacz.

Po wyzwoleniu ten sam człowiek przyszedł do Chara po *attestation*, oficjalne poświadczenie, że podczas wojny działał w ruchu oporu.

Char popatrzył na niego znad biurka.

– *Moi chłopcy nie cierpią teraz głodu, dzięki* – odparł i posłał tamtego do diabła.

W latach sześćdziesiątych ów skąpy farmer został burmistrzem Céreste.

– *Et voilà* – zakończyła Mireille. – Pierwsze, co zrobił, to przemianował skwer na place de Verdun, żeby zatrzeć wszystkie ślady po Charze. Dopiero niedawno wioska doczekała się ulicy noszącej jego imię. To ta, przy której stoi La Maison Taupin, dom wynajmowany przez Chara z żoną, kiedy po raz pierwszy przyjechali do Céreste.

Ludzie i place mają długą pamięć.

Ruszyliśmy w dół główną ulicą zabudowaną domami pomalowanymi na żółto, brzoskwiniowo albo jaskrawoczerwono – bo takie barwniki uzyskuje się z lokalnie wydobywanej ochry. Minęliśmy wysoki, wąski budynek ratusza, z balkonem udekorowanym flagami i kwiatami w doniczkach oraz zewnętrznymi schodami starannie obmiecionymi z liści. Dalej zaczynała się stara część wsi –

prawdziwy labirynt wąskich zaułków, o tej porze dnia tonących w półmroku. Wózek z Alexandre'em podskakiwał na nierównościach bruku. Zza oświetlonych okien dobiegały przytłumione dźwięki włączonych telewizorów, pobrzękiwanie sztućców i szkła. Weszliśmy w rue de la Liberté tak wąską, że gdybym wyciągnęła ramiona, czubkami palców dotknęłabym zabudowań po obu jej stronach. Stojące tu domy miały niebieskie albo zielone okiennice, niektóre świeżo odmalowane, inne wyraźnie domagające się pędzla. Jako turystka wiele razy krążyłam po takich uliczkach, nigdy nie myśląc, że któregoś dnia zamieszkać na jednej z nich.

Na niedużym skwerku dwóch chłopców grało w piłkę. Przeszliśmy pod kamiennym łukiem. Ile już razy oglądałam podobne ściany z zamurowanymi otworami okiennymi i drzwiami prowadzącymi donikąd? Przez wieki domy w tej części wioski były wielokrotnie przebudowywane. Kolejni właściciele zmieniali układ pomieszczeń, dodawali nowe okna, w innym miejscu lokowali wejście. Jednak te nadal widoczne poprawki wcale nie sprawiały wrażenia chaosu; przeciwnie, dodawały murom patyny, stawały się świadectwem walki z czasem. Właściciele mogą przychodzić i odchodzić – domy będą trwały.

Jeszcze jeden zakręt w lewo i wyszliśmy na otwartą przestrzeń. Metalowa iglica wieńcząca kościelną wieżę lśniła w ostatnich promieniach słońca. Pora dnia między zachodem a zapadnięciem zmroku, kiedy na niebie kładą się delikatne smugi, kremowe, blad różowe albo w odcieniu delikatnego fioletu, łąki stają się soczysto zielone, a znad pól pszenicy unosi się delikatna mgiełka, w języku filmowców nosi nazwę złotej godziny.

Wspięliśmy się na koronę dawnych obwarowań, w średniowieczu chroniących maleńką wspólnotę przed wrogimi atakami z zewnątrz. U podnóża murów rosły kępki rozmarynu, a dalej ciągnęło się pole lawendy. W oddali widać było dachy i wieże Reillanne, złotego miasta na wzgórzu. Za to całkiem blisko mieliśmy widok na kwieciste prześcieradła, podkoszulki i dwa szarawe biustonosze. Ta część murów wychodziła na południe, więc mieszkańcy wioski przeciągnęli na niej sznur do rozwieszania bielizny.



Pięć pokoleń moich rosyjskich przodków przewraca się teraz w grobach. Tyle wysiłku włożyli, żeby wydostać się ze sztetli. Wreszcie szczęśliwie przebrnęli przez Ellis Island i ziścił się ich amerykański sen o kurczaku w garnku i suszarce do bielizny w mieszkaniu. Tymczasem ja wywieszam pranie na rozciągniętym w ogrodzie sznurze (dobrowolnie, ale jednak). Aj.

Gwendal oczywiście uważa suszenie na dworze za rzecz najnormalniejszą w świecie. Ubrania mają potem ładniejszy zapach. Oszczędza się elektryczność. Jest ponad czterdzieści stopni w cieniu.

Tak. Ale.

Ja jestem Amerykanką. Kocham porządną suszarkę bębnową.

Suszenie na dworze to nie tylko zmechancone ręczniki. To cały folklor. Pamiętam, jak któregoś wieczoru Gwendal z naręczem bielizny zawahał się w drzwiach.

– Zdaje się, że podczas pełni nie należy wywieszać białych prześcieradeł.

Co takiego?

Podobnie poczułam się, kiedy w naszym paryskim mieszkaniu po raz pierwszy sparzyłam się w palec. Gwendal natychmiast przekroił surowy ziemniak i przyłożył do bolącego miejsca, zapewniając, że krochmal złagodzi pieczenie. Gdzie on się tego wyuczył? Zabrakło bacytracyny? Czyżbym wyszła za mąż za mnicha trapistę?

Ale muszę przyznać, że surowy kartofel podziałał. A co do prześcieradeł suszonych na dworze podczas pełni, to słyszałam już różne teorie, ale w większości mające coś wspólnego z promieniami UV i blaknięciem. Ktoś zna inne? Ktoś się zgłasza?

Tego wieczoru popatrzyłam na moje barwne jedwabne figi trzepoczące na sznurze niczym proporczyki przed namiotem turniejowym. Niegdyś mięciutkie, jasnozielone ręczniki, które dostałam w prezencie ślubnym, były teraz beznadziejnie szorstkie i zmierzwiłe. Uśmiechnęłam się, przypominając sobie biustonosze powiewające nad polem lawendy. Ja przynajmniej suszyłam bieliznę z dala od ludzkich oczu.

Przytknęłam nos do ciepłego T-shirtu, żeby poczuć ten specjalny zapach. Cóż, trzeba go będzie polubić. Maleńkie skarpetki Alexandre'a, poprzipinane plastikowymi klamerkami, były suche jak pieprz. Mogłam je zdjąć, ale przecież nazajutrz przylatywała z Nowego Jorku moja matka. Przekornie postanowiłam zostawić je tam, gdzie wisiały.

5 Julia Child (1912–2004) – mieszkająca przez wiele lat we Francji amerykańska autorka książek kucharskich i programów kulinarnych, którymi spopularyzowała w Stanach Zjednoczonych często tłustą kuchnię francuską. W Polsce ukazały się m.in. *Moje życie we Francji* i *Francuski szef kuchni*.

Przepisy z naszego pierwszego lata w Prowansji

Zupa krem z cukinii

Velouté de courgettes

Jean dobrze mi doradził. Cukinia do dziś zalicza się do ulubionych warzyw mojego syna. Określenie zupa krem odnosi się do gęstej, zawieszistej konsystencji potrawy, w której nie ma ani odrobiny śmietany czy mleka. Dobra oliwa z oliwek dodaje jej aromatu, jednocześnie nie tłumiąc delikatnego smaku warzyw. Jak przy wszystkich potrawach opartych na jednym podstawowym składniku, kupując cukinie, wybierajcie jak najlepsze gatunkowo.

Składniki na 4 porcje

½ szklanki oliwy z oliwek

1 duża cebula, pokrojona w grubą kostkę

1 kg cukinii, najlepiej z uprawy organicznej, ze skórą

1 kurczak albo kostka bulionu warzywnego

3 szklanki wody

¾ szklanki białego wytrawnego wina

Na patelni rozgrzej oliwę, wrzuć pokrojoną cebulę i duś na małym ogniu przez około 10 minut, aż cebula stanie się szklista i zacznie się rumienić.

Umyj nieobrane ze skóry cukinie, przekrój wzdłuż na połowę, następnie każdą połówkę potnij na kawałki około 0,5 centymetra każdy. Wrzuć cukinie na patelnię z cebulą, zamieszaj, po czym nakryj patelnię, zostawiając pokrywkę lekko

uchyloną. Zmniejsz ogień i duś całość przez 20 minut, od czasu do czasu mieszając.

Kostkę bulionową rozpuść w ½ szklanki gotującej się wody. Kiedy cukinie zmiękną, dolej wino, zamieszaj, wlej bulion i resztę wody. Zostaw całość na ogniu przez 2–3 minuty.

Na kilka minut przed podaniem przetrzyj zupę przy użyciu ręcznego blendera.

Wskazówka: Czasami wśród cukinii trafiła mi się gorzka i wówczas kończyło się wylaniem całego garnka zupy, co jest bardzo frustrujące. Wśród warzyw uprawianych na skalę przemysłową zdarza się to rzadko, ale jeśli masz cukinie z ogrodu, zawsze odkrój najpierw plasterki i spróbuj. Jeśli poczujesz gorycz, obierz cukinie ze skóry.

Cukinie gratin

Gratin de courgettes

Przez całe lato ciągle ktoś obdarowywał nas cukiniami. Czasami mieliśmy ich tyle, że wystarczało na pełny posiłek.

Składniki na 4 porcje przystawki albo 2–3 porcje lekkiego dania głównego

1,3 kg cukinii pokrojonych cienkie plastry

1 czerwona cebula pokrojona w drobną kostkę

¼ szklanki oliwy z oliwek

¼ łyżeczki gruboziarnistej soli morskiej

1 spora szczypta cynamonu

¼ szklanki koperku posiekanego razem z łodyżkami

1 szklanka startego sera owczego albo parmezanu

Rozgrzej piekarnik do 180oC.

W dużej misce wymieszaj wszystkie składniki oprócz sera, przełóż do naczynia do zapiekanek (o wymiarach ok. 23 na 33 cm) i piecz przez godzinę. Cały sekret tkwi w tym, aby zbyt wiele nie mieszać; plastry cukinii mają się ułożyć warstwami niczym lazanie. Po wyjęciu z piekarnika odstaw naczynie na 10–15 minut. Przełącz piekarnik na funkcję opiekania. Posyp całość z wierzchu świeżo startym serem – ja stosuję podeschnięty ser owczy podobny nieco do parmezanu. Wstaw naczynie z powrotem do piekarnika i zapiekaj przez 2–3 minuty, aż ser się roztopi i zrumieni z wierzchu. Zapiekankę możesz podać do mięsa czy ryby. My najczęściej jadamy ją jako danie wegetariańskie z dodatkiem dzikiego ryżu.

Salatka z białych brzoskwini i borówek z syropem różanym

Salade de pêches blanches à la rose

Białe brzoskwinie prowansalskie są tak doskonałe w smaku, że właściwie nie potrzebują żadnych dodatków, ale odkąd w *boulangerie* odkryłam lokalnie produkowany syrop różany, zaczęłam eksperymentować. Tak narodził się ten szybki, ale zaskakująco elegancki deser.

Składniki na 4 porcje

4 dojrzałe białe brzoskwinie pokrojone na plastry o grubości ok. 1 cm

1 szklanka borówek amerykańskich

1–2 łyżeczki syropu różanego

Wymieszaj wszystkie składniki.

Wskazówka: Syrop różany można zamawiać on-line, trafia się też w niektórych supermarketach. W lodówce można go przechowywać w nieskończoność. Możesz go dodawać do koktajli z szampanem, owocowych szejków czy do ciasta jogurtowego. W sklepach z przyprawami orientalnymi spotyka się też wodę różaną (niesłodzony koncentrat). Używaj jej oszczędnie (w powyższym przepisie wystarczy kilka kropel plus 1–2 łyżeczki cukru), gdyż w przeciwnym razie twoja owocowa салатка będzie smakować jak mydło.

ROZDZIAŁ 6

Resztki

Toczę batalię o odzyskanie własnej kuchni. Szoruję blaty, wyrzucam na wpół opróżnione opakowania wafli ryżowych, owocowych dropsów i tym podobnych śmieci. Po trwającej pięć tygodni wizycie matki nie pozostaje mi nic innego, jak zastosować taktykę spalonej ziemi: nie zostawiam niczego, co wróg mógłby użyć. Precz z wietnamskimi zupkami z makaronem, precz z masłem fistaszkowym! Nie mam innego wyjścia, jak wywalić to wszystko, by nie został nawet ślad. Ten oczyszczający rytuał sprawia mi przewrotną przyjemność, podobnie jak niektórym dziewczynom spalenie zdjęcia dawnej sympatii.

Nie zrozumcie mnie źle. Nienawidzę, nienawidzę, nienawidzę wyrzucać jedzenia i kocham matkę. Ale po każdych jej odwiedzinach zostaję z wielkim worem hydrogenizowanych koszmaków spożywczych w puszkach, których nikt w mojej rodzinie nie wzięłby do ust. Jedzenie to jedna z moich głównych przyjemności we Francji i nie mam zamiaru wpychać w siebie gówna (wybaczcie język), zwłaszcza teraz, kiedy walczę o odzyskanie wagi sprzed ciąży.

Kiedy mieszkaliśmy w Paryżu, zawsze po wizycie matki wieczorem dyskretnie wystawiałam worek z resztkami przed dom, skąd znikał dosłownie w ciągu kwadransa zabrany przez squattersów. Na wsi nie mam takiej możliwości. Nie wyobrażam sobie, co powiedzieliby sąsiedzi, widząc mnie wyrzucającą wielką torbę pełną mrożonej malinowej herbaty instant i pizzy z chorizo do odgrzewania w mikrofalówce. Czy ktoś z tutejszych mieszkańców wiedziałby, co począć z taką herbatą? Tak więc torba trafiła do piwnicy i czeka na okazję.



Myślałam, że sierpniowe upały i męczący dojazd do Céreste natchną matkę myślą, aby podróżować z mniejszym bagażem, ale gdzie tam. Kiedy wreszcie zataszczyliśmy przed dom pięć waliz, cztery torby podręczne i torbę z laptopem, matka była wykończona.

– Nigdy więcej – wystękała z trudem.

Dokładnie to samo mówiła poprzednio.

– Co tam masz, u licha?

– Maskę Paula.

Paul teoretycznie jest moim ojczymem, ale to nie jest dobre słowo. Pojawił się w naszym życiu, kiedy miałam dwadzieścia jeden lat i zawsze traktowałam go jak drugiego ojca. On i matka zostali sobie przedstawieni przez wspólnych

znajomych. W piątek wieczorem pierwszy raz wyszli gdzieś razem, a w sobotę z samego rana – o wiele za wcześnie jak na mój gust – matka wpadła do mnie i rzuciła od progu:

– Jeśli w poniedziałek ten facet nadal będzie mną zainteresowany, wychodzę za niego za mąż.

Wprowadził się do niej w środę i od tego czasu są nierozłączni. Czasami nazywam Paula moim dobrym wróżkiem chrzestnym, ponieważ pewnego dnia pojawił się w moim życiu w magiczny sposób i dzięki niemu wydarzyło się wiele wspaniałych rzeczy. Paul kocha się w gadżetach: komputerach, telefonach, przetwarzaczach i Bóg wie czym jeszcze. Ponieważ cierpi na bezdech senny, na noc zakłada specjalną maskę *à la* Darth Vader. Ustrojstwo jest wielkości ręcznego odkurzacza; w sam raz jeszcze jeden ładunek dla objuczonej karawany, która właśnie przywlekła się na podwórze.

Zataszczyłam walizy na górę i matka przystąpiła do rytuału rozpakowywania. Najpierw pojawiły się staroświeckie srebrne szczypce do winogron, a zaraz za nimi paczki pianek (uwielbiam je) i słoiczki morelowej galaretki.

– Patrz – oznajmiła matka takim tonem, jakby zaraz miała zaprezentować wyciągniętego z cylindra królika – budyń pistacjowy.

Oczywiście ta prezentacja sproszkowanych dowodów amerykańskiego geniuszu obliczona była na olśnienie mnie i Alexandre’a.

Parada wyrobów *made in USA* rozpoczęła się niemal zaraz po moim przyjeździe na stałe do Francji. Na początku było to nawet miłe. Matka przywiozła mi ząbkowany nóż do krojenia chleba i drewnianą łyżkę, której używałyśmy w kuchni, kiedy byłam małą. Potem pojawiła się ceramiczna doniczka w kształcie tudorowskiego domku, nieco przypominającego nasz (kiedyś stała w kuchni i hodowałyśmy w niej bluszcz). Były też prezenty praktyczne – pościel i ręczniki kupione okazji u Marshalla, a także ubranka dla dziecka (w OshKosh cała wyprawka kosztowała tyle co jeden z tych zabójczych francuskich sweterków dla dzieci, które podziwiałam w Catimini). Dostałam też srebrne szczypce do szparagów stanowiące część naszego rodzinnego dziedzictwa. Sądzę, że matka czuła się pewniej, widząc, jak znajome gadzety odnajdują swoje miejsce w moim skomplikowanym zagranicznym życiu. Jest wyznawczynią teorii „przedmioty = miłość”, według której jeśli przeniesie się dostatecznie dużą liczbę przedmiotów ze starego domu do nowego, to tak naprawdę nigdy się nie wyjechało.

Ale zostawmy na boku kwestię podróżowania z nadmierną ilością bagaży. Odkąd wybrałam życie na obczyźnie, matka ani na chwilę nie przestała mnie wspierać. Oprawdając wycieczki po Luwrze, spotkałam pewne amerykańskie małżeństwo, których córka studiowała przez rok we Francji, a teraz ubiegała się o posadę w Paryżu.

– Nic na to nie poradzę, ale mam nadzieję, że jej nie przyjmą – powiedziała tamta kobieta, sięgając do torebki po miętówkę.

Moja matka nie była taka. Akceptowała wszystkie moje decyzje związane z wyjazdem z domu – szkoła z internatem w Massachussetts, trzeci rok studiów w Szkocji, studia podyplomowe w Londynie, nowe życie w Paryżu – nawet jeśli oznaczały coraz większe oddalenie od świata, który był jej znany.

Teraz jednak chodziło o coś więcej niż tylko o rozdzielające nas trzy tysiące mil. Teraz uprowadziłam jej wnuka. Najwyraźniej uznała, że jeśli będzie dorastał, nie znając smaku tradycyjnego klopsa i cebulowej zupy Liptona z puszki, jakaś część jego duszy pozostanie dla niej odległa i obca.

– A jeśli nie będzie mówił po angielsku? – rozżaliła się nagle nad kołyską ze śpiącym Alexandre'em. – Jak się wtedy z nim porozumiem?

Zupełnie jakby wpychanie mu do buzi pistacjowego budyniu z torebki jakimś cudem miało sprawić, że dziecko będzie dwujęzyczne.

Pierwszego dnia po przyjeździe zawsze staram się trzymać matkę i Paula jak najdłużej na nogach, żeby łatwiej im było uporać się z *jet lagiem*.

– Więc dokąd wyruszamy? – zapytała matka, kiedy zaproponowałam spacer.

Najwyraźniej ten aspekt życia na wsi wymagał dodatkowego objaśnienia. W Céreste tak naprawdę nie ma dokąd pójść.

Wyciągnięcie rodziców z domu nie było wcale proste. Na przeszkodzie stała zmiana strefy czasowej i ich emeryckie przyzwyczajenia. Tłumaczyłam, że ze względu na upały (i epizod Paula z rakiem skóry) najlepiej jest robić zakupy przed jedenastą rano, ale rzadko udawało im się zwlec z łóżek przed dziesiątą trzydzieści. Zwykle kiedy zaczynałam szykować lunch, siedzieli jeszcze przy stole, dopijając pierwszą poranną kawę. Od dwunastej trzydzieści do szesnastej sklepy miały przerwę, tak że najczęściej udawało mi się wyprawić towarzystwo z domu dopiero koło siedemnastej.

Zanim zamieszkałam w Céreste, myśląc o naturze, tak jak matka wzorowała się na Gertrude Stein: drzewo jest drzewem, jest drzewem, jest drzewem. W przypadku matki trudno się było temu dziwić: urodziła się na Brooklynie i przez całe życie mieszkała w promieniu trzydziestu kilometrów od Empire State Building (Paul – co mu wiecznie wypomina – pochodzi z Bronxu). Co prawda, kiedy była nastolatką, jej rodzice odważyli się na krótki wypad do Connecticut, ale wystarczyło, że babcia zobaczyła krowę zaglądającą przez drzwi do kuchni, by pospieszenie spakowali manatki i zrejerowali do Levittown. Także w moim życiu szerokie, rozległe przestrzenie nigdy nie odgrywały specjalnej roli. Zaraz po rozwodzie matka zabrała mnie na spływ kajakowy rzeką Delaware, żeby – jak to określiła – zacieśnić kobiecą więź. Oprócz nas w wycieczce brało udział jeszcze sześciu innych uczestników i wszyscy okazali się emerytowanymi psychologami. Jedyne, co pamiętam z tego wyjazdu, to kąpiele na golasa.

Ruszyliśmy drogą w dół (bezpieczniejszy wybór niż pod górę, jako że nikt w mojej rodzinie nie zalicza się do sportowców), w stronę parkingu obok małej kamiennej kapliczki. Podczas wojny Char i jego ludzie chowali w niej broń, ale od tego czasu nie była chyba używana. Słońce wciąż stało wysoko na niebie, na polach, z których zebrano lawendę, sterczały kępki szarozielonych łądyg. Na trawę porastającą pobocze asfaltowej drogi wypełzły tysiącami białe ślimaki, niewiele większe od mojego paznokcia. Gwendal niósł Alexandre'a na barana. Nasz syn, wczepiony pulchnymi paluszkami we włosy ojca, w wiejskim otoczeniu sprawiał wrażenie bardzo zadowolonego z życia.

Przystanęliśmy na chwilę na Pont Roman, żeby Paul mógł przeczytać informację umieszczoną na pleksiglasowej tabliczce.

– To nie jest prawdziwy most rzymski ani nawet romański – zaczęłam szybko objaśniać, bo nasze historyczne zabytki nagle wydały mi się małe i nic nieznaczące. – To tylko dziewiętnastowieczna kopia. Ale kilka lat temu na skraju wioski odkryto pozostałości autentycznego dwuprzęsłowego mostu z czasów rzymskich.

Strumień pod mostem wysechł niemal zupełnie, tylko gdzieniegdzie widać było stojące bajorka pokryte grubą warstwą insektów. Pszczoły wróciły do uli i rozpoczynała się najspokojniejsza część dnia. Szliśmy wzdłuż gęstego żywopłotu drzew figowych. Spomiędzy liści przezierały twarde, zwarte kulki pierwszych owoców. Zaczęłam się zastanawiać, co myślą teraz moi rodzice. Czy w otaczającym nas krajobrazie potrafią dostrzec to samo co ja? Czy okolica wydaje im się piękna, czy tylko... pusta?



– Ale dlaczego nie? – zapytała matka.

– Nie potrzebujemy tego – odparłam, starając się ukryć irytację.

– Przecież to nawet nie jest park.

– Mamo, mieszkamy w samym środku parku narodowego. Zanim zainstalujesz choćby antenę satelitarną, musisz się najpierw dowiedzieć, czy nie będzie miała negatywnego wpływu na lokalną florę i faunę.

Rozmowa dotyczyła plastikowej zjeżdżalni w kształcie dinozaura, którą matka koniecznie chciała kupić dla Alexandre'a. Kilka dni po przyjeździe na przedmieściu Apt rodzice odkryli coś dla siebie – lokalny *hypermarket*, wielki market czynny także w porze sjeisty. Matka wypatrzyła w nim zjeżdżalnię i od tej pory nie przestawała suszyć mi głowy. Już sobie wyobrażałam tego prawie dwumetrowego potwora w naszym ogródku i Gwendala męczącego się, aby poskładać go do kupy. Oczywiście mogłam ustąpić, a po wyjeździe rodziców zepchnąć paskudztwo z wysokiego klifu, postanowiłam jednak, że się nie poddam.

– Jasne – oznajmiła matka. W jej języku to oznaczało: jeszcze nie koniec

dyskusji.

Nie zrozumcie mnie źle. Wiem doskonale, jak pociągające mogą być dobre supermarkety. Kiedy jestem za granicą, uwielbiam przejść się między regałami, wziąć do ręki puszkę z ośmiorniczkami w zalewie albo słoik słodkiej pasty sezamowej, popatrzeć na inne twarze dziewcząt na butelkach z szamponem. Ale moi rodzice nie potrafią zrozumieć, że odkąd mieszkam we Francji, supermarkety odgrywają w moim życiu naprawdę niewielką rolę. Większości Amerykanów supermarket kojarzy się z obowiązkową cotygodniową wyprawą na zakupy. Ja bywam tam raz na trzy, cztery miesiące, aby kupić makaron, czekoladę w bloku, papier toaletowy, środki czyszczące i hinduskie marynowane limonki sprowadzane specjalnie dla Brytyjczyków. Matka wychodzi z francuskich supermarketów obciążona gąbczastym duńskim salami (ja kupuję świeżo krojoną szynkę u lokalnego rzeźnika) i gumowatym serem Babybel (stanowczo wolę soczystą gorgonzolę kupowaną na niedzielnym targu).

I jeszcze łososiowe sushi. Co za oszustwo. Za każdym razem matka daje się nabrać na ten atrakcyjnie wyglądający rulon kusząco owinięty soczyscie różowym plastrem wędzonego łososia. Mydlenie oczu, bo spod ryżu przezierny ordynarna, szarawa pasta rybna. Horror, po prostu horror. Mogę jeść krwawą kiszkę, *fromage de tête* czy *andouillette*, ale do tego paskudztwa wolę się nawet nie zbliżać. W dodatku matka zawsze kupuje je z etykietą *offre spéciale*, którą należałoby tłumaczyć: „dwa dni od zatrucia pokarmowego”.

Już spojrzenie z daleka na łososiowe sushi jest wystarczająco koszmarnie; bliższy kontakt należałoby podciągnąć pod pogwałcenie Konwencji Genewskiej.

Poza tym matka uwielbia przechowywać resztki i wielką miłością darzy wszelkiego rodzaju plastikowe pojemniki. Z odległości trzydziestu kroków potrafi bezbłędnie ocenić, do którego z opakowań po chińskiej zupce zmieszczą się resztki chili, które zamierzasz włożyć do lodówki.

– Mamo, ten ser jest żywy – próbuję tłumaczyć. – Musi oddychać, bo inaczej zawilgotnieje i pokryje się pleśnią. Niedobrą pleśnią.

We Francji jest bardzo ważne, aby nauczyć się odróżniać dobrą pleśń od niedobrej. Dobra to ta na roquefortie, niedobra – na suficie w naszej sypialni.

Na nic moje tłumaczenia. Matka pakuje wszystko hermetycznie – wędzące liście sałaty, pokrojoną w krążki czerwoną cebulę, niedojedzone kawałki tarty – i upycha w lodówce, którą potem tygodniami odgruzowuję.

To szarogęszenie się w mojej lodówce odbieram jako fizyczną wręcz przykrość. Odkąd zamieszkałam we Francji, gotowanie stało się dla mnie źródłem autentycznej radości. Kuchnia jest moim terytorium, więc zaśmiecanie jej produktami, których ani ja, ani Gwendal i Alexandre z pewnością nie będziemy jedli, odbieram jako ignorowanie moich życzeń, zamach na niezależność. Tymczasem matka robi wszystko, aby z mojego domu uczynić wersję własnego.

Wyluzuj – powiecie pewnie – ona po prostu usiłuje ci pomóc. Wiem, wiem. Matka widzi, że nie do końca pozbierałam się po porodzie i przeprowadzce, że nie potrafię wrócić do pisania. Ale jej pomoc sprawia, że tym większą mam ochotę skulić się w najciemniejszym kącie szafy i wpakować kciuk do ust.

Któregoś dnia Gwendal z samego rana wymknął się po kryjomu do Angeli i Roda na kawę oraz croissanty. Podejrzewam, że planował to już od tygodnia.

– Przepraszam, że zdezerterowałam – powiedział, kiedy wręczałam mu tacę załadowaną pomidorami i mozzarellą, żeby zaniósł ją do ogrodu, gdzie mieliśmy jeść lunch. – Po prostu otworzyłem załadowaną po brzegi lodówkę i nie było tam ani jednej rzeczy, na którą miałbym ochotę.



Znaleźliśmy świetną opiekunkę dla Alexandre’a. Amandine jest kilka lat młodsza ode mnie, ale pierwsze dziecko urodziła mniej więcej w tym czasie, kiedy ja zdawałam egzamin podyplomowy z historii Europy. Mając piętnastoletni staż macierzyński i trójkę dzieci, stanowczo wyprzedza mnie doświadczeniem. Jej najmłodsza córka Rose jest cztery miesiące młodsza od mojego syna, ale kiedy patrzę na te dwie jasnowłose główki, pochylone razem nad klockami, chwilami wydaje mi się, że to bliźnięta.

Z nastaniem pierwszych chłodów, kiedy turyści i posiadacze letnich domów zwinęli się z powrotem do Londynu czy Brukseli, mieszkańcy Céreste zaczęli dostrzegać moją obecność. Kiedy idę z wózkiem, starsze kobiety z nieodłącznymi wyplatany torbami na zakupy zagadują mnie uprzejmie.

– Zostają państwo na zimę? *Si c’est pas indiscret.*

Zauważyłam, że ilekroć Francuzi pytają o coś niezwiązanego z porą dnia czy pogodą, zawsze upewniają się, czy aby nie popełniają niedyskrecji. Słyszac to urocze zastrzeżenie, zawsze uśmiecham się w duchu, bo od razu przypominam sobie scenkę w nowojorskim Starbucksie. Siedziałam przy stoliku, wypełniając formularz przyjęcia na studia podyplomowe, kiedy nieznajomy chłopak (obecnie przyjaciel) zaszedł mnie od tyłu, położył mi dłonie na ramionach i rzucił niezdolnie przemądrzałym tonem:

– Yale? Co to za pomysł?

On oczywiście wybrał Harvard. Czasami myślę, że odrobina dyskrecji nikomu by nie zaszkodziła.

Któregoś popołudnia, kiedy poszłam odebrać Alexandre’a, zastałam Amandine na dworze z miotłą. Podobnie jak my toczy bowiem nieustanną walkę z gołębiami obsiadającymi framugę nad drzwiami wejściowymi.

– *Tu veux un café?*

Amandine ma opalone ramiona i mimo trójki dzieci szczupłą, dziewczęcą figurę.

– Chcesz trochę? – zapytała, wskazując wielką drewnianą skrzynkę pełną pomidorów i nie czekając na odpowiedź, zaczęła je ładować do plastikowej torby.
– Z ogrodu moich przyjaciół.

Alexandre i Rose raczkowali w górę i w dół po dwóch stopniach oddzielających kuchnię od jadalni. Amandine nie bawi się w żadne bramki zabezpieczające czy plastikowe nakładki na kontakty. Zresztą nigdzie we Francji nie widziałam domu spełniającego amerykańskie standardy „domu bezpiecznego dla dziecka”.

Siedząc przy kuchennym stole, zapuściłam ostrożną sondę, zgodną z obowiązującym kodem dyskrecji.

– *Non, non. Je suis pas d’ici, moi.* Nie, nie pochodzę stąd.

Widząc moje zdumienie, roześmiała się. Mówiła tak twardym lokalnym akcentem, że można by go kosić kosą.

– *Je suis Parisienne, moi.* Sprowadziliśmy się tutaj, kiedy miałam dziewięć lat.

Dziewięć lat? Dwadzieścia pięć lat mieszkania w Céreste, mąż pochodzący z wioski, trójka dzieci i ona nadal nie jest *d’ici*, stąd. Kwestie terytorialne Francuzi traktują wyjątkowo serio. Nie tylko przy winie i truskawkach ważny jest region pochodzenia. Ludzi też to dotyczy.



– Lubię patrzeć, jak obmacujesz owoce – powiedziała matka podczas niedzielnej wyprawy na targ w Reillanne. – Dawniej tak samo podchodziłaś do Rembrandtów.

Oczywiście do obrazów nie pchałam się z palcami. Ale matka miała rację, obecnie figi oglądałam z równym zapałem, jak kiedyś dzieła starych mistrzów.

Wspaniałymi zmarszczkami na płótnach Rembrandta zachwycaliśmy się obie. Miłość do fig również nas łączy. We wrześniu zawsze urządzam prawdziwy festiwal figowy. Figowe party, ostrą figową imprezę, jeśli wolicie. Jedną z zalet mieszkania w Prowansji jest to, że tu sezon na figi zdaje się trwać w nieskończoność. Pierwszą figową tartę upiekłam ponad miesiąc temu, tymczasem na straganach wciąż jest pełno tych owoców.

Świeże figi to owoce wstydlive i skryte. Z wierzchu prezentują się niepozornie: matowa skórka w kolorze zgaszonej purpury. Ale wystarczy je otworzyć, by odsłoniły bogate, mięsiste wnętrza, wypełnione połyskliwymi nasionami. Dojrzałe figi przypominają mi policzki dobrze odżywionego dziecka – kiedy naciśniesz je palcem, robi się w nich rozkoszny dołeczek.

Kocham te owoce, idealny łącznik między kuchnią letnią a jesienną. W Prowansji szczególnie odbieram to jako zaletę, gdyż tu przejście od lata do jesieni następuje bardzo szybko; jednego dnia jeszcze jemy w ogrodzie, a już

następnego rozpalamy w piecu.

Doskonałą potrawą na rozpoczęcie sezonu jesiennego jest sałatka z jabłkami golden delicious, orzeszkami piniowymi i świeżymi figami zapieczonymi pod roquefortem, z dodatkiem odrobiny miodu.

Któregoś dnia Amandine zdradziła nam sekret: wioska ma komunalne drzewo figowe rosnące za budynkiem poczty. Mijałam je co rano, w drodze do *boulangerie*. Widzisz – chciałam powiedzieć matce – możemy nie mieć Metropolitan Opera, za to mamy drzewo figowe, które należy do wszystkich. Mamy też płatne urlopy macierzyńskie, a dzieci w szkole dostają na lunch camembert. Takie działania administracji państwowej popieram.

Kiedy Alexandre odbywał popołudniową drzemkę, zabraliśmy się z matką do przyrządzania tarty figowej. Nie tylko dla nas samych; w ramach zacieśniania lokalnych więzi postanowiłyśmy zaprosić sąsiadów na herbatę. Ja miałam jeszcze dodatkowy cel, chciałam przekonać Jeana (słodkimi słówkami i słodkim deserem), aby zabrał mnie ze sobą na grzyby, kiedy zacznie się pora deszczowa.

Z matką najlepiej nam się rozmawia, kiedy robimy coś wspólnie, obojętnie co. Może to być porządkowanie szaf albo polowanie po sklepach na jakiś ciuch. Kiedy byłam mała, matka nie była od rozpieszczania i zabawy. To z ojcem odbywałam weekendowe wyprawy do muzeów i teatrów, to z nim chodziłam oglądać bożonarodzeniowe dekoracje w Bendel's. Jej przypadły w udziale sprawy dnia powszedniego, pilnowanie, żebym odrobiła lekcje, pranie, czyszczenie grilla. Najlepiej nam się rozmawiało podczas wspólnych wypraw do pralni. Mogłyśmy wtedy gadać w nieskończoność.

– Jestem trochę niespokojna – zaczęłam, odmierzając cukier. – Książka trafiła do księgarń i żyje teraz własnym życiem, a ja zostałam z pustymi rękami, bez konkretnego projektu na widoku.

– Żebyś ty choć raz przestała się zamartwiać i zaczęła cieszyć tym, co masz.

Przykazanie, żebym przestała się martwić, słyszę z jej ust, odkąd tylko pamiętam. Zdaniem matki mam fatalny nawyk, odziedziczony nie wiadomo po kim, że kiedy tylko osiągnę jeden cel, natychmiast o nim zapominam i rozglądam się za czymś nowym, panikując przy tym, że nie dam sobie rady.

– Nawet nie wiesz, jaka jesteś szczęśliwa – ciągnęła, odkładając miarkę do zlewu.

Moja matka najpierw poroniła, a potem urodziła martwe dziecko. Zanim pojawiłam się na świecie, rodzice byli już o krok od adopcji. Ja też mam za sobą poronienie, więc wiem, jakim darem jest zdrowe dziecko.

Matka gotuje bardzo czysto: wszystkie naczynia od razu myje, wyciera i odstawia na miejsce. Ja przeciwnie: łapię wszystkie możliwe garnki, łyżki i mieszadła, po czym zostawiam je brudne w zlewie.

– Nie przykładasz się wystarczająco do macierzyństwa – ciągnęła matka,

opłukując trzepaczkę.

– Jak śmiesz twierdzić coś podobnego? – krzyknęłam, zalewając się łzami. – Jestem matką Alexandre’a. – Jak zwykle podczas kłótni miałam ochotę po prostu wyjść i trzasnąć drzwiami. – Odwołaj, co powiedziałaś.

– A spacerówka?

– A więc wracamy do spacerówki? – uniosłam się gniewem. – Jestem złą matką, bo nie szalałam z radości, idąc do sklepu po wózek?

Najwyraźniej w ocenie matki pierwszy egzamin z macierzyństwa oblałam, zanim jeszcze Alexandre przyszedł na świat. Zupełnie tego nie pojmuję. Jak mogło przyjść jej do głowy, że jej córka, kochająca staromodne płaszcze z futrzanymi kołnierzami i rzadkie wiktoriańskie książki ilustrowane, będzie sikać po nogach z ekscytacji na myśl, że idzie wybierać wózek dla dziecka? Żeby to jeszcze były jakieś zabójcze szpilki albo choćby ręcznie haftowana kapa do przykrycia łóżeczka. W końcu wózek to wózek. Jeśli będzie miał gładko obracające się kółka i nie złoży się niczym muchołówka z dzieckiem w środku, czym się przejmować? No i oczywiście musi być lekki, żebym dała radę zataszczyć go na trzecie piętro naszego paryskiego mieszkania, a jednocześnie na tyle solidny, by się nie rozpadł na wyboistych brukach Céreste. Specjalny uchwyt na kubek z kawą nie jest mi potrzebny; zresztą we Francji nie dostanie się kawy na wynos.

A jednak matka miała rację. Od dłuższego czasu targwały mną sprzeczne uczucia, których nie potrafiłam zaakceptować. Obecna kłótnia była poniekąd ich wyrazem. Powiem wprost: dzieci i cała ta otoczka nie interesują mnie zbyt. Niektórzy ludzie – matka do nich należy – potrafią się roztkliwiać nad każdym niemowlakiem. Ja wolę dzieci bardziej „podrośnięte i wypieczone”. Matka po moim narodzeniu wzięła pięcioletni urlop wychowawczy. Mnie nie przyszłoby do głowy bawić się w pełnoetatową mamuszkę. Teraz usłyszałam wyrok i ugięłam się pod brzemieniem winy.

Wszystko zaczęło się zresztą znacznie wcześniej, jeszcze kiedy byłam w ciąży. Moja ginekolog poleciła mi terapię zwaną *haptonomie* – afektywną technikę opracowaną w latach pięćdziesiątych przez holenderskiego lekarza Fransa Veldmana. (Być może istnieje jakiś amerykański odpowiednik, ale ja nigdy o nim nie słyszałam). Celem *haptonomie* jest wytworzenie nowej więzi rodzinnej. Bardzo się staraliśmy: Gwendal kładł mi rękę na brzuchu, a dziecko poruszało się pod jego dłonią. W sumie jest to bardzo pożyteczne ćwiczenie, które pozwala przyszłym ojcom nawiązać więź z ich nienarodzonym jeszcze potomkiem. Problem w tym, że w naszym związku Gwendal wcale nie potrzebował tego rodzaju treningu. To ja potrzebowałam.

Sesje odbywały się w szpitalu i prowadziła je odpowiednio przeszkolona lekarz pediatra. Zaczęła fatalnie, ponieważ na wstępie powiedziała, że mam przestać chodzić na moją ukochaną jogę.

– Jeśli w trakcie porodu skupi się pani na własnym oddechu, nie będzie pani w pełni obecna przy dziecku.

Potem kazała mi się położyć na stole i dłońmi objąć brzuch.

Trening zaczyna się mniej więcej w czwartym miesiącu ciąży, kiedy ruchy dziecka stają się wyczuwalne.

– I co pani teraz czuje? – zapytała lekarka, patrząc na mnie rozanielonym wzrokiem.

Spanikowałam. Jako pilna studentka nie lubiłam dawać błędnych odpowiedzi. Było jasne, czego oczekuje ode mnie pani doktor. Miałam powiedzieć: czuję radość, czuję cud, czuję życie.

Tymczasem ja czułam... ciążę. Czułam niepokój, czy dziecko urodzi się zdrowe. Niepewność, czy będę potrafiła cieszyć się pierwszymi latami macierzyństwa.

Pewnego dnia podczas spaceru, kiedy wspólnie zastanawialiśmy się, jaki będzie ten nienarodzony jeszcze mały człowieczek, zwierzyłam się Gwendalowi z moich obaw.

– Już go kocham – wyznał mój mąż, tonem na pozór obojętnym, a jednak podszytym wewnętrzną radością. Zawsze go przybierał, ilekroć była mowa o dziecku.

– Jak możesz kochać kogoś, kogo jeszcze nie spotkałeś? – zdumiałam się. Wyznanie Gwendala wydało mi się cudownym, ale jednocześnie całkowicie pozbawionym logiki aktem wiary.

Leżąc na stole w gabinecie lekarskim, gorączkowo szukałam odpowiedzi na pytanie pani doktor. Kartkowałam mój mentalny słownik, usiłując znaleźć odpowiedni przymiotnik, taki, który odpowiadałby prawdzie, a jednocześnie nie brzmiał impertynencko. Odpowiedzialna – znalazłam w końcu to słowo.

– Czuję się odpowiedzialna.

Ledwo zdążyłam to wypowiedzieć, a już wiedziałam, że nie jest dobrze. Nie potrafiłam otworzyć drzwi z napisem „macierzyństwo”. A przecież tego właśnie ode mnie oczekiwano. Gdy tylko zagnieździło się we mnie zapłodnione jajeczko, miałam wkroczyć na scenę i od razu odnaleźć się w roli – niczym aktorka, która nigdy nie zaznała tremy. Wychodziłam z gabinetu ze łzami w oczach, w poczuciu osamotnienia i krzywdy.

Teraz, rok później, kiedy już wydałam na świat pięknego syna, matka potraktowała mnie dokładnie tak samo jak tamta lekarka; całkowicie zignorowała moje wątpliwości, nie podjęła najmniejszego wysiłku, aby mnie zrozumieć. Zwykle nie brak mi pewności siebie, jednak urodzenie dziecka uczyniło mnie osobą rozdygotaną niczym galaretką, nadwrażliwą na każde słowo krytyki, wątpiącą w siebie na każdym kroku.

A przecież w głębi ducha czułam, że postępuję właściwie i że sobie radzę.

Alexandre urodził się uśmiechnięty i ten uśmiech nie schodził mu z buzi ani na chwilę. Odkąd skończył dwa i pół miesiąca, przesypiał spokojnie całe noce. Mając rok, potrafił posługiwać się łyżeczką. Bez grymasów zjadał rybę, brokuły i wątróbkę. Oceniając według standardów francuskich, wszystko było ok. *Spójrz tylko na niego* – chciałam powiedzieć matce. – *Przecież to dziecko jest szczęśliwe.*

Dzieci to nasza studnia życzeń, do której codziennie wrzucamy kolejne monety. Większość z nich jest jasna, promienna, pełna uśmiechów i możliwości, ale zdarzają się też skalane przez złe wspomnienia i niedobre geny. Bywają też takie, które chcą się ujawniać i przez lata chowają się pod poduszkami, czekając, aż je ktoś odnajdzie.

Dzieci to studnia życzeń. Wrzucamy tam nasze nadzieje, nasze lęki, naszą przeszłość, nasze dwa centy.



Odwożąc Alexandre'a do nowej opiekunki (Amandine wzorem większości Francuzek wróciła do pracy), wstąpiłyśmy do *boulangerie* po bagietki na lunch. Do domu Valerie idzie się wąską, asfaltową ścieżką wzdłuż pól. Lubiłam te nasze poranne spacerunki i myślę, że matka również czuła się szczęśliwa, mogąc uczestniczyć w moich codziennych zajęciach.

Valerie, pogodna, energiczna, w typie babci, opiekuje się dziećmi od co najmniej piętnastu lat. Ma duży dom, w którym jeden pokój wypełniają zabawki, i ogród z sadzawką dla ptaków. Ma też sporego, kudłatego psa, który przywitał nas przy furtce. Oczywiście matce natychmiast wpadła w oko piaskownica, zrobiona ze starej drewnianej palety, w narożnikach wzmocnionej metalowymi kątownikami, które wystawały nieco ponad rant. Skończywszy ze szkolnictwem, matka przez pewien czas pracowała jako wicedyrektorka przedszkola i ma w małym palcu przepisy dotyczące placów zabaw – dopuszczalne wysokości huśtawek, dozwolone rodzaje plastiku i wykładzin.

Alexandre z zapałem wsypywał piasek do wiaderka, co chwila wybuchając radosnym śmiechem. Siedząca obok Valerie z uznaniem kiwała głową, ilekroć kolejna łopatką ładowała w wiaderku. A moja matka patrzyła. Przyglądała się całej scenie, a trybiki w jej głowie kręciły się jak szalone. Tego, że dziecko jest szczęśliwe, a opiekunka czuwa, zdawała się nie zauważać.

W USA jeden obywatel na trzystu ma wykształcenie prawnicze, więc nic dziwnego, że tam, gdzie reszta świata widzi zabawę, Amerykanie dostrzegają jedynie odpowiedzialność. Mój problem z matką polega między innymi na tym, że jesteśmy sobie bardzo bliskie, więc bez trudu potrafię czytać w jej myślach. Paryż był daleko od domu, ale stanowił logiczny wybór, przemyślany i atrakcyjny. Natomiast Céreste było już o jeden most za daleko, stanowiło nieprzemyślany skręt w bok, jeśli nie zdecydowany krok wstecz. Wszyscy rodzice pragną, aby ich dzieci

miały lepiej niż oni sami. Niestety, w Céreste matka nie potrafiła dostrzec żadnego „lepiej”. Z jednej strony: *Och, te szalone dzieciaki, nie warto się przejmować – znam Elizabeth, zawsze wdepnie w jakieś gówno, a potem okazuje się, że to złoto.* Z drugiej strony: *Po co ci były te dyplomy? Na litość boską, przecież zafundowałam ci nawet wyjazd do Wenecji. Wszystko po to, żebyś teraz wywieszała pranie na sznurze niczym wieśniaczka i wychowywała mojego wnuka na jakimś zadupiu, gdzie nie ma porządnej chińskiej restauracji ani muzeum historii naturalnej?* Zupełnie jakbyśmy Gwendal i ja, próbując żyć po swojemu, wyrządzali dziecku krzywdę.

Wiem, że za tym niezrozumieniem krył się strach. *Oddalasz się ode mnie.* Na tym właśnie polega paradoks odpowiedzialnego macierzyństwa. Przecież matka wychowywała mnie, abym żyła pełniej i swobodniej niż ona kiedyś. Ale dając mi wolność, pchnęła w objęcia świata, który nie do końca rozumiała, i to ją niepokoiło. Niemal słyszałam jej wewnętrzny monolog: *A co ze szkołą dla dziecka? Czy nie będziesz się tu czuła samotna?*

Ledwo co rozpakowałam kartony po przeprowadzce, więc nie potrafiłam uśmierzyć jej obaw. Sama nie znałam odpowiedzi na dręczące ją pytania.

Wracałyśmy w milczeniu, pchając przed sobą pusty wózek. Na ścieżce wyprzedził nas pan André.

– *Bonjour, mesdames.*

Pana André spotykam codziennie idącego na spotkanie z przyjaciółmi, dwójką podobnych starszków, z którymi aż do lunchu wysiaduje na kamiennej ławce przed *mairie*. Z dwoma zębami i długimi paznokciami poplamionymi nikotyną wygląda niczym złowrogi staruch z baśni ładujący dzieci do worka, ale tak naprawdę jest bardzo miły. Mimo upałów nakłada na siebie tyle warstw odzieży, że nie potrafię rozstrzygnąć, czy naprawdę ma garb (jak mi podpowiada rozbuchana wyobraźnia), czy tylko reumatyzm przygiął go lekko do ziemi.

Pan André wskazał wózek, w którym wiozłam bagietki, i wybuchnął głośnym śmiechem.

– Co on powiedział? – zainteresowała się natychmiast matka.

– Zapytał, czy sprzedałam dziecko za bochenek chleba.

– Chyba żartował?

Wzruszyłam ramionami.

– Może. – Nie byłam w nastroju, aby ją uspokajać.

Nie wiem, czy sprawiła to piaskownica, widok paznokci pana André, czy wreszcie nadmiar chlorofilu, ale następnego dnia matka zagoniła Paula do supermarketu, skąd wrócili z zieloną plastikową zjeżdżalnią w kształcie dinozaura, wysoką prawie na metr i tak szeroką, że ledwo mieściła się w furtce. Oczywiście byłam wściekła, natomiast Alexandre szalał z zachwytem.

Matka obsypała go pocałunkami.

– Widzisz, babcia od razu wiedziała, że ci się spodoba.



Na kolację w przeddzień odjazdu rodziców przyrządziłam soczewicę z parówkami, chcąc tą ciepłą, sycącą, typowo zimową potrawą choć trochę zrekompensować im, że kiedy u mnie byli, tak często zapominałam ich uściskać.

Zanim matka po raz setny przepakowała swoje walizy, obie miałyśmy dosyć; ja czułam się stłamszona, ona – odsunięta na margines. Ja miałam poczucie krzywdy – jej było przykro. Dziecko miało nas zbliżyć, tymczasem jeszcze bardziej oddaliło od siebie.

Następnego dnia siedziałam z synem na ocembrowaniu fontanny na place des Marronniers, patrząc, jak Gwendal ostrożnie manewruje samochodem, skręcając z La Grand Rue (kto wymyślił taką nazwę dla tej wąziutkiej uliczki?) w główną drogę. Alexandre machał dziadkom na pożegnanie. Poczulałam pieczenie pod powiekami. Już brakowało mi rodziców, choć jeszcze dobrze nie wyjechali. Ich pobyt w moim domu był torturą – ich nieobecność czymś znacznie gorszym.

Kiedy Alexandre odbywał popołudniową drzemkę, poszłam do pokoju Chara i zaczęłam ściągać z łóżek pościel. W oknach wisiały paskudne zasłony pochodzące z czasów poprzedniej właścicielki. Trzeba się ich pozbyć i to jak najprędzej, przemknęło mi przez myśl. To nie był jej dom. Ale mój także nie. W tym momencie wydał mi się nagle obcy, nienależący do nikogo.

Wiedziałam, że zaraz po powrocie do domu matka zadzwoni do mnie i wtedy wrócimy do dręczącego nas tematu. Może podczas rozmowy przez telefon uda mi się sprawić, że będzie bardziej świadoma tego, co ja czuję, może nawet powiem wprost, że chcę, aby mnie traktowała jak dorosłą. Może dzięki szczerzej rozmowie, kiedy odwiedzę ją w Stanach, przestanę zachowywać się niczym nastolatka, która wpada do domu jak po ogień i rzuca na podłogę brudne ciuchy. Moja matka jednak różni się od Napoleona. To tylko on nie potrafił się z nikim pogodzić.

Zabrałam się do wyciągania plastikowych pojemników z lodówki, a kiedy Alexandre obudził się z drzemki, w maleńkim miedzianym rondelku, który matka kupiła mi w Paryżu, odgrzałam mu resztkę soczewicy. Z zapalem wymachiwał pełną soczewicy łyżeczką, tak że po chwili całą buzię i śliniak miał w brązowej mazi upstrzonej zielonymi cętkami natki pietruszki. Śmiał się głośno. Nie mogłam nie odpowiedzieć mu uśmiechem. I wtedy dotarło do mnie, że przecież karmię dziecko resztkami. Tak, ale to były moje resztki, i to robiło wielką różnicę.

Ostra figowa impreza

Salatka z rukoli z kurczakiem, świeżymi figami i awokado

Salade au poulet, figues fraîches, et avocat

Składniki na 4 porcje

4 piersi z kurczaka albo mały kurczak z różna pokrojone na kawałki

1 mała główka sałaty o ostrym smaku albo opakowanie rukoli

1 łyżka oliwy z oliwek

½ łyżeczki octu balsamicznego

1 duża szczypta gruboziarnistej soli morskiej

pieprz

8 świeżych fig pokrojonych na ćwiartki

2 nieduże awokado pokrojone na plastry grubości ok. centymetra

2 łyżki świeżych nasion dyni

Na dużej patelni obsmaż na oliwie piersi z kurczaka, dopraw solą i pieprzem (czasami zastępuję je kurczakiem z różna kupowanym na niedzielnym targu).

Przed podaniem posól sałatę, skrop oliwą z oliwek i octem. Uważaj, żeby nie przesadzić, bo nie ma nic gorszego niż sałata ociekająca dressingiem. Rozłóż sałatę na cztery talerze, na wierzch połóż kawałki mięsa, figi i awokado. Posyp nasionami z dyni. *Voilà!*

Figi zapiekane z roquefortem i miodem

Figues fraîches rôties au roquefort

Świetny dodatek do drinków. Ale możecie je też podać z zieloną sałatą na zakończenie posiłku jako uzupełnienie do serów i deseru.

Składniki na 4 porcje przystawki

8 dojrzałych fig przeciętych wzdłuż na połowy

1 łyżeczka oliwy z oliwek

odrobina miodu

nieduży kawałek sera – roqueforta, bleu d’Auvergne, stiltona albo gorgonzoli

Rozgrzej piekarnik do 180oC.

Ułóż figi w ceramicznym naczyniu do zapiekanek, skrop oliwą z oliwek, posmaruj odrobiną miodu i zapiekaj przez 15 minut, aż zmiękną. W międzyczasie pokrój ser, tak aby każdy kawałek był nieco mniejszy niż połówka figi. Po wyjęciu naczynia z piekarnika ułóż na każdej połowce figi kawałek sera (Gwendal woli roquefort, ja nieco łagodniejszą gorgonzolę). Podawaj po 1–2 minutach, kiedy ser odrobinę zmięknie.

Tarta figowo-migdałowa

Tarte au figues

Odkąd zamieszkałam we Francji, nie ustawałam w poszukiwaniu idealnego *frangipane* (kremu migdałowego). Z pomocą przyszła mi dawna znajoma

Gwendala, która stosuje *frangipane* do *galette des rois* i od której dostałam znakomity, bardzo prosty przepis. Krem w tej wersji jest słodki, niezbyt ciężki, a dodatek rumu czyni z niego prawdziwe чудо.

Składniki na 8 porcji

Ciasto:

Idealny przepis na ciasto bez jajek, zdumiewająco prosty, który zawdzięczam mojej drogiej przyjaciółce Anne.

9 łyżek masła

¼ szklanki wody

1 łyżka cukru

1 ¼ szklanki mąki

W niedużym naczyniu rozpuść masło z wodą i cukrem. Kiedy masło się rozpuści, zmniejsz płomień, wsyp naraz całą mąkę i dobrze wymieszaj drewnianą łyżką. Rozwałkuj ciasto na placek o średnicy około 33 centymetrów.

Masa migdałowa:

7 łyżek solonego masła, najlepiej z kryształkami soli morskiej

½ szklanki + 2 łyżki granulowanego cukru

3 jajka

1 łyżka ciemnego rumu

½ łyżeczki aromatu migdałowego albo kilka kropel prawdziwej esencji z gorzkich migdałów

½ łyżeczki aromatu waniliowego

1 ½ szklanki mielonych migdałów

6 albo 7 dojrzałych fig pociętych na paski grubości ok. centymetra

1 nieduża garść orzeszków piniowych

2 łyżki cukru pudru

Rozgrzej piekarnik do 190oC.

Masło utrzyj z cukrem na lekką, pulchną masę, dodaj dwa jajka i dobrze wymieszaj. Trzecie jajko wbij do szklanki i rozbełtaj widelcem. Połowę rozbełtanego jajka wlej do ciasta, drugą połowę odstaw. Dodaj rum, aromaty waniliowy i migdałowy i wymieszaj. Dodaj mielone migdały, wymieszaj.

Formę do tarty o średnicy około 27 centymetrów (najlepsza jest metalowa z wyjmowanym dnem) wyłóż ciastem, lekko zawijając je przy brzegach. Powierzchnię ciasta ponakłuwaj lekko widelcem. Na cieście rozsmaruj krem, połóż figi, a wierzch posyp orzeszkami piniowymi. Brzegi ciasta zawiń do środka. Drugą połowę jajka roztrzep z cukrem pudrem i posmaruj nim zawinięte brzegi ciasta.

Piecz 30–35 minut, aż wierzch nabierze złotego koloru, a środek dobrze się upiecze.

ROZDZIAŁ 7

Wielki chłód

Nasz nowy piecyk na drewno nazwałam pieśczośliwie Berthą i gdyby nie obawa przez poparzeniem, najchętniej bym go uściskała.

Lato odeszło nagle. Jednego dnia siedzieliśmy w ogrodzie, grillując sardynki, popijając piwo i obserwując krążące nad naszymi głowami jerzyki. Dwa kolejne były już deszczowe, a gdy trzeciego ponownie ukazało się słońce, temperatura spadła prawie do zera, a drzewa straciły połowę liści. Codziennie rano, gdy szykuję śniadanie dla Alexandre'a, słyszę szuranie pantofli. To owinięty szlafrokiem Jean idzie sprawdzić, co pokazuje zawieszony w ogrodzie termometr.

– *Moins trois ce matin* – obwieszcza.

Kilka stopni mniej i od razu ma o czym rozprawiać przez cały dzień.

Kupując dom w Céreste, mieliśmy głowę nabitą poezją, więc wiele kwestii praktycznych pominęliśmy, przede wszystkim ogrzewanie. W całym domu były tylko dwa staroświeckie grzejniki – oba na parterze. W sypialniach i łazienkach na piętrze nic. Co do łazienek, to dobrze, że w ogóle były. Aż do połowy lat pięćdziesiątych wioska nie miała bieżącej wody, a Mireille opowiadała, że jako dziecko siusiała do nocnika, którego zawartość zimą zamarzała. W czerwcu historyjka wydawała mi się zabawna. W listopadzie już nie tak bardzo.

Od grubych murów, które latem tak skutecznie chroniły od upału, teraz wiało lodowatym chłodem, urocze zakamarki i wnęki przemieniały się w nieprzyjemnie zawilgocone kąty. Centralne ogrzewanie nie wchodziło w grę, gdyż w Céreste nie było gazu. Piec olejowy również odpadał – żaden samochód dostawczy nie dałby rady wykręcić w naszej wąskiej uliczce. Do wyboru pozostawały nam więc albo grzejniki elektryczne (piekielnie drogie w eksploatacji), albo piec na drewno. Wybraliśmy obie opcje: na górze ogrzewanie elektryczne (nie uśmiechało mi się do listy obowiązków domowych dodawać jeszcze ogrzewanie deski sedesowej), a w salonie Bertha: przysadzisty, jasnokremowy piecyk na drewno, z szybką w drzwiczkach, przez którą widać buzujące płomienie. W dniu, kiedy go zainstalowano, poczułam się niczym Laura Ingalls Wilder[6].

Teraz dopiero zrozumiałam, dlaczego w środku lata wszyscy mówili o drewnie opałowym. Kiedy zamawia się je w lipcu, mili pracownicy firmy dostawczej sami znoszą polana do piwnicy i składają w schludną pryzmę. W listopadzie podjeżdżają pod dom i bezceremonialnie zwalają wszystko pod frontowymi drzwiami. Dziesięć kubików drewna. Gwendala ledwo było widać zza tego stosu, który w dodatku blokował całą szerokość ulicy. Zanosilo się na pracę do

zachodu słońca.

Sąsiedzi musieli słyszeć zajeżdżający samochód, a potem ogłuszający hurkot towarzyszący zwałaniu ładunku na ziemię, bo ledwo Gwendal zdążył dźwignąć pierwsze polano, w drzwiach pojawił się Denis w rękawicach roboczych, specjalnym pasie i starej kurtce z napisem SERNAM, której używał, pracując w firmie transportowej w Marsylii.

– Gdzie to składowy? – zapytał, chwytając trzy polana jednocześnie.

Potem pojawili się Jean i jego żona Paulette, a zaraz za nimi Arnaud. Jean jest emerytowanym *contremaître*. Dawniej pracował w firmie montującej hermetyczne okna w łodziach podwodnych o napędzie atomowym. Również montaż specjalnie wzmacnianych szyb w pierwszych TGV, słynnych francuskich pociągach szybkojeźdźczych, był ich dziełem. Jean do dzisiaj się tym chwali. Teraz objął prowadzenie nad operacją, demonstrując prawidłową technikę układania polan. *Bien sûr*, cała misterna konstrukcja, ułożona niczym domek z klocków, i tak się rozleciała, ale to już była wina nierówności terenu, a nie metody. Alexandre’owi pochyłość uliczki też sprawiała kłopot, więc Paulette trzymała go za rękę, podczas gdy ja znosiłam lżejsze polana prosto pod kuchenne drzwi, gdzie miały czekać na spalenie.

Dla mieszkańców wsi tego rodzaju sąsiedzka pomoc jest czymś naturalnym. W Teaneck w New Jersey, gdzie dorastałam, naszymi najbliższymi sąsiadami byli Maddenowie, para starszków, których znaliśmy jedynie z widzenia. Do bezpośredniego kontaktu doszło tylko raz – kiedy z moją najlepszą przyjaciółką Sarah na ścieżce prowadzącej do ich garażu zabrałyśmy się do smażenia jajek sadzonych. Matka kazała mi iść przeprosić sąsiadów, więc poszłam. Niewykluczone, że pani Madden, patrząc wówczas na mnie, pomyślała sobie: *złe nasienie*.

Z kolei mój nowojorski sąsiad, ilekroć wychodziłam z mieszkania albo doń wracałam, obserwował mnie przez dziurkę od klucza. Niewiele starszy ode mnie prawie nie opuszczał domu. Wychodził jedynie we wtorki, kiedy odwiedzała go matka i zabierała na obiad w mieście. Biedak cierpiał na manię zbieractwa i obsesyjnie gromadził wszystko, co mu wpadło w ręce. Raz zajrzałam do jego mieszkania. W korytarzu stos kolorowych szmat sięgał niemal sufitu.

W Paryżu naszą ulubioną sąsiadką była mieszkająca w bloku naprzeciwko Marie-Claude, której tubalne „hallo”, kiedy nas pozdrawiała, siedząc w oknie, niosło się aż na drugą stronę ulicy. Marie-Claude była tak gruba, że kiedy rano sadowiła się w swoim punkcie obserwacyjnym, musiała windować na parapet najpierw jedną pierś, a potem drugą. Przesiadywała tak całe dnie, lustrując ruch uliczny. Później dowiedzieliśmy się, że miała męża Egipcjanina, który dla odmiany był chudy jak szczapa i mówił cienkim, piskliwym głosem. Marie-Claude wiedziała, że jestem Amerykanką – prawdopodobnie usłyszała, jak rozmawiam po

angielsku przez telefon – i darzyła mnie z tego powodu szczególną sympatią. Któregoś dnia zagadnęła mnie w kafejce, gdzie siedziałam, pracując nad książką.

– Moja matka w czasie wojny miała amerykańskie garnki – zahuczała mi tuż nad głową tak samo głośno, jak wówczas, kiedy dzieliła nas szerokość ulicy.

Po dwóch godzinach wytężonej pracy po stercie polan nie pozostał ślad, a ulica była do czysta zamieciona. Zanotowałam w myślach, że na Boże Narodzenie muszę upiec potrójną porcję ciasteczek czekoladowych.

Marguerite wciąż tkwiła w oknie. Z tego, co wiedziałam, wypatrywała Denisa, który dziś miał przyjąć naprawić jej zmywarkę.

PS. Istnieje jeszcze jeden powód, dla którego drewno opałowe należy zamawiać w lipcu. Polana mają wtedy czas wyschnąć. Przywiezione w listopadzie są zielone, wilgotne i okropnie kopczą. Musieliśmy poświęcić pół godziny i cały pomięty egzemplarz „Monde Diplomatique”, zanim wreszcie błysnął pierwszy płomień. Głupi błąd nowicjuszy, za który płaci się frycowe.



Innym sposobem radzenia sobie z zimnem było dogrzewanie organizmu od środka.

Pierwsze mrozy zawsze wyzwalają we mnie jaskiniowca, jeśli nie wręcz wampira. Zimą najchętniej ubierałabym się w futra i wbijała zęby w baranie udźce. O tej porze roku nieodmiennie tęsknię do *boudin noir*, czyli krwawej kiszki. Tak, po dziesięciu latach spędzonych we Francji myśl o zjedzeniu ściętej krwi nie tylko nie budzi we mnie odrazy, przeciwnie – jest pociągająca.

Kiedy byłam w ciąży, mój organizm domagał się ogromnych ilości żelaza. Chwilami wydawało mi się, że mogłabym zjeść nawet drapacz chmur. Niestety, *boudin noir* jako składnik diety przyszłej matki znajdował się na liście produktów zakazanych, podobnie jak inne przysmaki, takie jak *charcuterie*, wątróbka i tatar.

To prawda, że *boudin noir* nie należy kupować w pierwszym lepszym supermarkecie. Najlepiej zaopatrywać się u rzeźnika, który sam się trudni ich wyrobem. Ja swojego odkryłam na targu w Apt, kiedy robiliśmy zakupy na nasz pierwszy prowansalski piknik. Od tamtego czasu stałam się wierną klientką wąsacza sprzedającego z obwoźnego straganu cieniutkie *saucisses fraîches* i *andouillettes* własnego wyrobu, które przyrządzam z cebulką, musztardą z Dijon i odrobiną śmietany.

Boudin podaję najczęściej z pieczonymi jabłkami – zimą są to golden delicious kupione na straganie na poboczu drogi. Do zapiekania skrapiam je oliwą, szczerze gruboziarnistą solą morską i dodaję laskę cynamonu oraz gwiazdkę anyżu, aby potrawa przeszła zapachem jesieni. *Boudin* kupuje się gotowane, jednak bardzo dobrze robi mu dwadzieścia minut w gorącym piekarniku, choć zdarza się, że może wówczas pęknąć. Jeśli idzie o kulinaria, niełatwo wywołać we mnie

obrzydzenie, ale myśl, że mogłabym skosztować zimnego *boudin*, sprawia, że zaczynam rozważać powrót do New Jersey. Oczywiście żartuję.

Choć muszę przyznać, że wyjęte z piekarnika *boudin* bynajmniej nie prezentuje się pięknie. Zawsze przed podaniem na stół – zwłaszcza kiedy mam gości – myślę przelotnie: *przecież to wygląda, jakby na talerz narobił labrador*. Ale kiedy przymkniemy oko na estetykę, możemy się delektować jednym z najwspanialszych smaków, jakie można sobie wyobrazić. Dobre *boudin* ma aksamitną konsystencję i świetnie komponuje się z lekką cierpkością pieczonych jabłek. Dajcie mi do tego ziemniaki *purée* (koniecznie gotowane w mundurkach) i butelkę Châteauneuf-du-Pape, a możecie mnie nie budzić aż do wiosny.



W okresie zimowej hibernacji musieliśmy wreszcie zacząć się urządzać. Określenie „dom w Prowansji” zwykle kojarzy się z willą z basenem, otoczoną rozległą winnicą – i z kilkoma setkami tysięcy dolarów wydanymi na prace remontowe prowadzone pod nadzorem genialnego, choć niekoniecznie solidnego projektanta. Nie mieliśmy kilkuset tysięcy dolarów, przeciwnie – byliśmy po uszy zadłużeni na hipotece. A co do projektantów – przedzierzgnęliśmy się w nich sami.

Zaraz po przeniesieniu się do Céreste otrzymałam propozycję napisania artykułu o naszym nowym lokum do sekcji „Dom” jednego z angielskich czasopism. Redaktorowi naczelnemu bardzo przypadły do gustu związane z nim asocjacje literackie, ale co z tego, skoro czytelnicy oczekiwali widoków odrestaurowanych za ciężkie miliony funtów okazałych rezydencji w stylu króla Jakuba albo zmodernizowanych wdzięcznych chatynek z Devonu. Nasze żyrandole wielkości kół lokomotywy i pomarańczowa glazura w dwóch odcieniach nie mogła liczyć na uznanie. Robiąc zdjęcia do artykułu, niemal wciskałam się w ścianę, żeby nasze klitki wydały się większe i przestronniejsze niż w rzeczywistości.

Kilka tygodni później mój tekst ukazał się na rozkładówce. Całą górę strony zajmowała fotografia ogromnej kamiennej budowli uczeplonej łagodnie opadającego zbocza i otoczonej polem lawendy. Posiadłość prezentowała się wspaniale, tylko że... to nie był nasz dom. Ktoś w redakcji pogrzebał w archiwum, w przegródce z napisem „Prowansja” i zilustrował mój tekst całkiem innym zdjęciem. Kolega Gwendala z londyńskiego biura, przejrzawszy gazetę, natychmiast napisał nam w e-mailu: *Teraz rozumiem, dlaczego się przeprowadziliście*. Uzналиśmy za bezcelowe wyprowadzanie go z błędu.

Remont musieliśmy zacząć od skucia starej glazury, bo bez tego nie dałoby się ruszyć dalej. Intensywnie ciemnopomarańczowe płytki, w dodatku układane w zygzak, wysysały światło z pomieszczeń niczym czarne dziury. Co gorsza, pokrywały podłogi we wszystkich pomieszczeniach bez wyjątku. Hol i schody również. Szczególnie osobiście prezentowały się w łazience w kontraście

z zielonymi płytkami na ścianach i różowym bidetem.

Wyboru nowych kafelków potrafiłam dokonać (śliczne, barwy naturalnego kamienia, z żyłkowaniami), ale ich położenie to już był inny kawałek *saucisson*. Angela i Rod poradzili nam zwrócić się do Alaina i Evelyn, pary belgijskich emerytów mieszkających przy ulicy odchodzącej od place des Marronniers, którzy okazjonalnie zajmowali się urządzaniem wnętrz. No cóż, nie pozostawało nam nic innego, jak przełknąć wstyd i iść do fachowców. Byliśmy przecież beużytecznymi mieszczuchami mającymi sflaczałe mięśnie szkolnych kujonów. Trzeba było pogodzić się z tym, że w Prowansji ludzie dwa razy starsi od nas swobodnie wykonują prace, po których my jeszcze pół roku wcześniej wylądowalibyśmy u chiropraktyka.

Alain i Evelyne byli zajęci odnawianiem okiennic w willi na wzgórzu w pobliżu Montjustin, ale obiecali pożyczyć Gwendalowi narzędzia i pokazać, jak się kładzie glazurę na podłodze. Następnego dnia mój mąż zabrał się do obmiarów i przycinania płytek. W polarze umazanym zaprawą, z pyłem we włosach i klejem na rękach przedstawiał zupełnie nowy obraz samego siebie, bardzo atrakcyjny, nawiasem mówiąc.

Denis, Jean i Alain wpadali do nas regularnie, aby kontrolować postęp robót.

– Widzieliśmy, jak tu zjechałeś z telefonem i laptopem – podsumował Denis.
– *Maintenant, c'est bon*. Teraz robisz coś naprawdę *créatif*. Tworzysz coś własnymi rękami.

Tego dnia współczynnik męskości mojego męża podskoczył do takiego poziomu, że niemal przebił dach. Gwendal odbył prawdziwy rytuał przejścia, porównywalny z założeniem tefilinu podczas bar micwy. Co tam doktorat; teraz doczekał się pochwały, jakiej nigdy przedtem nie usłyszałam z ust Francuza.

Alexandre i ja pojechaliśmy w tym czasie do Stanów. Kiedy wróciliśmy, cały parter był już gotowy. Gwendal był dumnym twórcą tego cudu, ja wdzięczną użytkowniczką. Ilekroć Denis spotykał nas na ulicy, poklepywał Gwendala po plecach i mrugał do mnie:

– *T'as tiré le bon numéro, toi*. – Wygrałaś los na loterii.



Kilka warstw ubrania stanowczo nie pasuje do moich wypukłości. Wystarczy, abym nałożyła więcej niż jeden sweter, a od razu wyglądam niczym długowłosa wersja ludzika Michelina. Jeszcze nie do końca opanowałam prowansalski sposób ubierania. Rano jest zawsze kilka stopni poniżej zera, za to w południe, kiedy wyjdzie słońce, można paradować w samym T-shircie. Paulette, żona Jeana, którą spotykam codziennie rano idącą do piwnicy po wino, szynkę albo drewno na opał, zawsze z troską obmacuje mój sweter.

– *Il faut te couvrir*. – Powinnaś jeszcze coś nałożyć.

Dni robią się coraz krótsze i coraz cichsze. Umilkło brzęczenie owadów, ptaki szykują się do odlotu na południe. Na zboczach wzgórz farmerzy palą opadłe liście i cała okolica zasnuta jest dymem.

Mireille i Jacques'a widzujemy bardzo rzadko. Jej matka choruje. Coraz rzadziej też chodzimy na spacer. Po zmianie czasu o piętnastej zaczyna robić się ciemno, a o szesnastej wszyscy mieszkańcy wioski siedzą już w domach i zatrząskują na noc okiennice.



Trzeci czwartek listopada. Kiedy odwożę Alexandre'a do opiekunki, pobielone szronem pola wyglądają niczym posypane cukrem pudrem. Wracając, przystaję na chwilę na ścieżce prowadzącej do *vieux village* i przyglądam się czarnym wronom, które obsiadły bezlistne konary platanów.

Święto Dziękczynienia w tym roku mnie zaskoczyło. Mieszkańcy małej prowansalskiej wioski pewnie nawet nie wiedzą, że Ameryka dziś świętuje. Może tylko w lokalnych wiadomościach prezenter wspomniał, że Obama darował życie indykowi. Francuzi co roku powtarzają żart, że Amerykanie ludzi skazują na karę śmierci, za to uniewinniają indyki.

Dzisiejszy dzień upłynie mi na zwykłych czynnościach – na czwartkowym targu kupię łososia i doradę, potem popiszę kilka godzin, siedząc w lokalnej kawiarni. Zaczynam zaopatrywać spiżarnię na zimę; robię zapasy kakao i pełnoziarnistego makaronu. Podobno pod koniec tygodnia ma spaść śnieg.

Wokół mnie nikt nie krząta się gorączkowo, nie gotuje, nie czyści sreber na zaplanowaną na siedemnastą uroczystą kolację. Jestem w kuchni sama, nie muszę się szykować na zakupowe szaleństwo w Czarny Piątek i wreszcie mam czas na zastanowienie się, co tak naprawdę oznacza Święto Dziękczynienia. Jako z natury perfekcjonistka zwykle zbyt wiele wymagam od siebie i od innych, często też bywam niewdzięczna. Zapominam podziękować za wiele cennych darów otrzymanych od życia: za syna, który nie przestaje się uśmiechać; męża, który potrafi położyć glazurę na podłodze i recytować wiersze; rodziców, którzy mnie kochają, choć czasami kłamię; przyjaciół, którzy potrafią dokończyć rozpoczęte przeze mnie zdanie; sąsiadów, zawsze spieszących z pomocą; pracę, która angażuje umysł i serce; i wreszcie za nowe, wspaniałe pejzaże, które odkrywam.

Tegoroczne święto będzie tylko moje. Urządzą sobie dzień wolny. Wolny ode mnie samej. Dziś nie będę się czuła zepchnięta na margines. Nie będę robić sobie wyrzutów, że nie jestem lepszą żoną, matką, córką, panią domu czy pisarką. Nie przygotuję wystawnego obiadu. Będzie to całkiem zwyczajny dzień. Zamiast się gorączkować i zamartwiać, będę się zastanawiać i dziękować. Wszyscy potrzebujemy takiego dnia w roku, kiedy sobie odpuszczamy, a światu pozwalamy być takim, jaki jest, a nie takim, jakim chcielibyśmy go widzieć.



We Francji zbliżanie się Bożego Narodzenia poznaje się po tym, że w lodówce półkę na owoce wypełniają sery, ta na sery pełna jest *foie gras*, na drzwiczkach zamiast butelek wody stoją butelki szampana, a sałata (luźno zawinięta w ściereczkę do naczyń) leży na dwóch tłustych, wyłupiastookich, żywych krabach (w naszym domu tradycyjnie nazywanych Gérard i Gaston). W ubiegłym roku Gwendal kompletnie zapomniał o ich obecności i kiedy po otwarciu lodówki usłyszał chrobotanie, był przekonany, że nawiedził nas poltergeist.

Z radością witałam nadchodzące święta. Rok upłynął nam burzliwie i do Bożego Narodzenia dotrwaliśmy lekko poobijani, niczym jabłka zbyt długo poniewierające się na dnie torebki. Na szczęście w Prowansji przygotowania do świąt pochłaniają tyle czasu, że wszystko, co nie wiąże się bezpośrednio z jemiołą albo kandyzowaną skórką pomarańczową, człowiek z konieczności odkłada do Wielkiego Postu.

Nie posiadając francuskiego prawa jazdy (kolejny punkt na liście rzeczy do załatwienia), byłam skazana na autobus, który odjeżdżał do Apt o siódmej trzydzieści dwie, i musiałam wyjść z domu o takiej porze, kiedy śpią nawet uliczne psy i koty. Na dworze było jeszcze ciemno, ale niebo jaśniało z każdą chwilą. Latarnie spowijała mgła niczym u Dickensa. Po przeciwnej stronie ulicy na tarasie czynnej już kawiarni siedział rzeźnik, mimo chłodu tylko w papierowej czapie oraz fartuchu, i popijając gorące espresso, szykował się do otwarcia okiennic i rozpoczęcia kolejnego pracowitego dnia.

Podobnie jak klienci Macy's, mieszkańcy Prowansji rozpoczynają przygotowania do świąt już we wrześniu. Któregoś dnia wczesną jesienią, idąc do *boulangerie*, w otwartych drzwiach piwnicy zobaczyłam Jeana.

– *Bonjour, ma puce* – pozdrowił mnie. Jean zawsze nazywa mnie swoją pchełką, co może nie brzmi zbyt elegancko, ale jest pieśczośliwym określeniem.

W jego piwnicy, pełnej starannie poukładanych polan drewna i pięciolitrowych gąsiorów *vin ordinaire*, na umocowanym u sufitu haku wisiało grono dojrzałych winogron muszkatoowych. Obok kołysała się siatka z dorodnym, ostatnim w tym sezonie melonem. Podłużny, ciemnozielony, wyglądający niczym niemiecka torpeda, miał tu czekać aż do Wigilii.

I melon, i winogrona stanowią część prowansalskiej tradycji *les treize desserts*, trzynastu deserów kończących wieczerzę wigilijną. Współczesna Francja jest niemal całkowicie zlaicyzowana, ale ta katolicka przeszłość tak mocno wrosła w obyczaj, zwłaszcza na wsi, że obecnie nie sposób jest odseparować apostołów od cukierków migdałowych. Podczas Wigilii każdy musi spróbować każdego z trzynastu deserów (inaczej będzie miał pecha), a naczynia z jedzeniem zostawia

się na stole przez całą noc dla głodnego zbłąkanego wędrowca, aby on także mógł się pożywić. Bardzo mi się to podoba. Uważam, że każdy zwyczaj, który oddala konieczność zmywania garnków, jest wart pielęgnowania.

Polowanie na składniki trzynastu deserów przypomina szaleństwa wyczyniane przez elfy Keeblera[7]. W Apt byłam dziesięć po ósmej, więc miałam trochę czasu, aby wstąpić na kawę. Targ dopiero się rozkręcał; sprzedający otwierali kramy pełne obrusów i mydeł, stawiali na ogniu wielkie, płaskie patelnie, szykując paellę, żeby był gotowa w porze lunchu. Zza wieży zegarowej nieśmiało przezierало słońce. Zaczęłam od mieszczącego się w bocznej uliczce sklepiku z przyprawami z północnej Afryki, gdzie kupiłam daktyle odmiany medjool i portugalskie figi kształtem przypominające łyżki. Potrzebowałam też rodzynek muszkatowych i suszonych śliwek. Ogromną torbę pełną orzechów włoskich dostałam wcześniej od Jeana. *Gdzie, ach gdzie się podziwiał mój srebrny dziadek do orzechów? Koniecznie muszę zadzwonić do matki i zapytać ją o to.* Kupiłam też paczuszkę różowego marcepanu, bo razem z Nicole planowałyśmy podać także *fruits déguisés*, nadziewane marcepanem daktyle udekorowane połówkami orzechów włoskich i obtaczane w cukrze.

Następnym celem mojej wyprawy była La Bonbonnière, najpiękniejszy sklep ze słodyczami na świecie, niemal cały przeszklony. Przed wejściem przywitał mnie wysoki prawie na metr niedźwiedź polarny, zanurzający puchate łapy w miedzianym kociołku wypełnionym *marrons glacés*, kandyzowanymi orzechami laskowymi. Każdy orzech był starannie owinięty złotą folią i wyglądał niczym miniaturowy prezent. Boże Narodzenie w Prowansji nieodmiennie kojarzy mi się z czasami, kiedy cukier był towarem luksusowym, równie pożądanym i rzadkim jak jedwabie.

Musiałam jeszcze kupić dwa rodzaje nugatu: miękki jasny, robiony z miodu, migdałów i piany z białek (dla anioła), oraz twardy ciemny, w smaku przypominający nieco migdałowe cukierki – dla diabła.

Chwila, a gdzie się podziały *calissons d'Aix*? Dobra, już je widzę schowane za kasą, małe owalne krążki z masy migdałowej, oblane lukrem. Tradycyjne *calissons* aromatyzuje się esencją z gorzkich migdałów, ale nigdy nie potrafiłam się oprzeć także bardziej egzotycznym wariantom: z olejkiem różanym, cytryną, werbeną czy *génépi*, rosnącym dziko ziołem.

Choć lubię kruchy, delikatny nugat i delikatną słodycz marcepanu, to jednak moim faworytem wśród prowansalskich świątecznych deserów pozostają *mendant*, nieduże krążki z gorzkiej albo mlecznej czekolady z suszonymi owocami i orzechami, które według tradycji symbolizują cztery bractwa zakonne: rodzyńki dominikanów, orzechy laskowe augustianów, figi franciszkanów i wreszcie migdały karmelitów. Kiedy Alexandre podrośnie, spróbujemy zrobić je wspólnie. To znakomite zajęcie dla całej rodziny – zanurzać suszone owoce i orzechy

w bajorkach roztopionej czekolady. Popróbcie sami; wystarczy, że zawołacie: „kałuże czekolady”, a natychmiast wszyscy wylegną na pokład.

Chociaż kandyzowane owoce nie wchodzi w skład *les treize desserts*, nigdy nie potrafię się im oprzeć. *Fruits confits* stanowią klejnot koronny francuskiej *confiserie*, a Apt szczególnie słynie z ich wyrobu. Zanurzone w cukrowym syropie, niemal przezroczyste całe gruszki, morele i truskawki lśnią niczym drogocenne kamienie w pirackiej skrzyni skrywającej skarb. Przez kawałki kiwi, melonów i dzięglu światło przesącza się jak przez witrażowe okna. Najwspanialsze smaki prowansalskiego lata zamrożone na czas zimy.

Wiedząc, że będę miała mnóstwo paczek do dźwigania, umówiłam się z Gwendalem, że zabierze Alexandre'a i przyjedzie po mnie samochodem. Miejsce spotkania mieliśmy wyznaczone w kawiarni w rynku. Rzuciłam Gwendalowi na kolana moje zdobycze i pognałam szaleć dalej. W naszej piwnicy nie zwisało z haka winne grono, więc kupiłam świeże winogrona z uprawy ekologicznej, a do tego jeszcze jabłka, gruszki, migdały i orzechy laskowe w łupinach. Świeżego melona nie udało mi się dostać, ale przecież kandyzowany też się nadawał. *Pompe à l'huile*, czyli brioszkę z anyżkiem i aromatem z kwiatu pomarańczy, postanowiłam zamówić w wioskowej *boulangerie*.

Oczywiście nie mogłam opuścić La Bonbonnière, nie kupując maleńkiego cukrowego świętego Mikołaja w samochodzie z marcepanu. Alexandre niedawno skończył szesnaście miesięcy, więc miał aktywnie uczestniczyć w świątecznych obchodach. Kiedy położyłam przed nim Mikołaja, był wyraźnie w rozterce. Zjeść zabawkę? Nie zjeść zabawki?

Myślę, że raz do roku rodzice mogą sobie pozwolić, aby wyrzucić zasady za okno.



Może była to kwestia zapalonych świec choinkowych, a może piekarnika i trzech palników odkręconych jednocześnie, ale elektryczność nagle zaczęła szwankować. Groziło nam, że przy tym tempie kolację wigilijną zjemy dopiero w Nowy Rok.

Kiedy palnik pod nadziewanymi ośmiorniczkami zgasł po raz trzeci, postanowiłam skoncentrować się przede wszystkim na daniu głównym. Ilekroć odwiedza mnie teściowa, zawsze kończy się tym, że do gotowania używam resztek szampana. Tak, wiem, niedopity szampan to coś niczym kulinarny jednorożec, ale wierzcie mi – można go spotkać. Zawinęłam w plastry szynki ogromnego strzępiela, posypałam go z wierzchu zielonymi oliwkami i ziołami, a potem zamiast zwykłym winem podlałam szampanem, którego nie dopiłam poprzedniego wieczoru.

Podczas gdy ryba się piekła, Nicole pokazywała Alexandre'owi ustawione

nad kominkiem *crèche* – jej prezent dla nas pod choinkę. Małe figurki składające się na bożonarodzeniowy żłobek w Prowansji wciąż produkuje się ręcznie. W tym roku Nicole podarowała nam Mędrców ze Wschodu, krnąbrnego osiołka, malarza z paletą i poletko lawendy. Z czasem pewnie zbierze się cała wioska. Od sąsiadki usłyszałam, że przed Wigilią koniecznie powinnam pójść do lasu po mech, ponieważ *crèche* tradycyjnie ustawia się na mchu, ale jakoś nie było mi po drodze.

Ryba udała się wyśmienicie, choć nie potrafię powiedzieć, czy faktycznie była to zasługa szampana. Po kolacji przyszedł czas na tradycyjną opowieść o wigilijnym serze, jedną z moich ulubionych historii rodzinnych. Co roku mieszkająca w Owernii cioteczna babka Gwendala Jeanne przysyła rodzinie ogromny bladoszary krąg sera Saint-Nectaire i kawał Salers wielkości rodzinnej Biblii. W 1995 roku z powodu strajku generalnego paczka przeleżała na poczcie całe trzy tygodnie. Listonosz, który przyniósł ją do domu, trzymał cuchnący pakunek na odległość wyciągniętego ramienia.

– *Ça. C'est à vous.*

Historyjka zawiera wszystkie elementy klasycznej francuskiej powiastki: śmierdzący ser, strajk generalny i komicznie sztywnego urzędnika państwowego.

Dochodziła północ, kiedy nałożyliśmy na talerze trzynaście symbolicznych deserów: figi, migdały, orzechy laskowe, rodzynki, suszone śliwki, biały nugat, ciemny nugat, kandyzowany melon, winogrona, gruszki, klementynki, *pompe à l'huile* i słodkie migdałowe *calissons d'Aix*. Jak nakazywała tradycja, zostawiliśmy na stole na wpół opróżnione kieliszki, a skórki z klementynek wrzuciliśmy do ognia, gdzie wystrzeliły snopem iskier, zanim pochłonęły je płomienie.

6 Laura Ingalls Wilder (1867–1957) – amerykańska pisarka, autorka serii książek *Domek na prerii* opisujących jej wędrówki przez amerykański Dzikie Zachód, a potem życie na farmie w Południowej Dakocie.

7 Keebler Elves – animowane stworki występujące w reklamach słodczy Keeblera, jednego z największych amerykańskich producentów ciastek i krakersów.

Przepisy na prowansalskie Boże Narodzenie

Krwawa kiszka z jabłkami i jesiennymi ziołami

Boudin noir et pommes aux épices

Nie zarzekajcie się, dopóki nie skosztujecie.
Składniki na 4 porcje

4 jabłka golden delicious

1 ½ łyżki oliwy z oliwek

700 g najlepszej gatunkowo boudin (krwawa kiszka)

sól morska

2 laski cynamonu

1 gwiazdka anyżu

szklanka białego wina typu muskat

Rozgrzej piekarnik do 200oC.

Z jabłek usuń gniazda nasienne (nie obieraj), podziel je na części i obtocz w oliwie z oliwek.

W dużym naczyniu żaroodpornym ułóż *boudin* (podzielone na porcje) i jabłka. Posól gruboziarnistą solą morską, do środka włóż dwie laski cynamonu i gwiazdkę anyżu. Zapiekaj przez 20 minut, aż *boudin* zacznie skwierczeć, a jabłka lekko zbrązowieją.

Podlej szklanką białego wina i zapiekaj jeszcze 5–10 minut. Podawaj bezpośrednio po wyjęciu z piekarnika. Jeśli chcesz podnieść walory smakowe potrawy, przyrządź do niej puszyste *purée* ziemniaczane. Choć *boudin* zapieka się z białym winem, na stół podaję je z czerwonym o średniej intensywności.

Wskazówka: Boudin możesz podać także jako przystawkę. Wyłóż blachę do pieczenia folią aluminiową, ułóż na niej boudin pociętą na plastry około 2,5 cm grubości, otocz cząstkami jabłek i dalej postępuj według przepisu. Doskonała przystawka do delektowania się przy buzującym ogniu idealnie komponująca się z winem typu muskat, którego zwykle używam do gotowania.

Strzępiel z szynką parmeńską, oliwkami i szampanem

Loup de mer au jambon cru, olives vertes et champagne

Wspaniałe świąteczne danie – ryba podana w całości prezentuje się imponująco. Kupując ryby, poproś o oskrobanie ich z łusek albo zrób to sama za pomocą zwykłego kuchennego noża (zawsze w kierunku od ogona do głowy), by móc cieszyć się smakiem chrupiącej skórki.

Składniki na 4 porcje

4 strzępiele o wadze od 255 do 340 g każdy, wypatroszone i oskrobane z łusek

gruboziarnista sól morską

garść natki pietruszki albo selera

8 plastrów szynki parmeńskiej grubości kartki papieru

1/3 szklanki niedrylowanych zielonych oliwek z ziołami

1/2 szklanki szampana (albo białego czy różowego wina)

Rozgrzej piekarnik do 200oC.

Dokładnie umyj ryby, palcami usuń pozostałe łuski, od środka natrzyj gruboziarnistą solą morską i włóż kilka gałązek pietruszki. Każdą rybę owiń dwoma plastrami szynki (głowa ma pozostać wolna) i ułóż je w płaskim naczyniu do zapiekanek. Posyp zielonymi oliwkami, podlej szampanem (nieco więcej niż 1 centymetr) i zapiekaj około 30 minut, aż skórka zrobi się chrupiąca, a mięso będzie łatwo odchodziło od ości.

Wskazówka: Według tego samego przepisu możesz przygotować grube, mięsiste filety z dorsza czy żabnicy, musisz tylko skrócić trochę czas pieczenia.

Mendiants

Niedługo w moim domu na święta będziemy je przygotowywać całą rodziną. Włożone do szklanego zakręcanego słoja, przewiązanego wstążką stanowią idealny prezent dla gości.

500 g najlepszej ciemnej czekolady (jeśli wolisz, możesz użyć mlecznej)

Jeśli jesteś przywiązana do tradycji, będziesz potrzebować także po garści:

suszonych fig (pokrojonych na małe kawałki)

ciemnych albo złotych rodzynek

blanszowanych migdałów

całych orzechów włoskich

Jeśli chcesz odmiany (nie obchodzi cię zbytnio tradycja), możesz przygotować także po garści:

suszonych moreli pokrojonych na małe kawałki

kandyzowanej skórki pomarańczowej, cytrynowej albo grejpfrutowej

kandyzowanego imbiru

niesolonych orzeszków pistacjowych

orzechów macadamia

orzechów laskowych

suszonej żurawiny albo suszonych wiśni

Z podanych ilości wychodzi około 50 czekoladek.

Wyłóż blachę pergaminem do pieczenia.

Ostrożnie rozpuść czekoladę w mikrofalówce albo w kąpieli wodnej.

Rozpuszczoną czekoladę nakładaj łyżką na pergamin, zachowując między krążkami odstępów około 2 centymetrów. Nie rób zbyt wielu krążków naraz, żeby czekolada nie zdążyła stwardnieć.

Na każdym krążku połóż kawałek figi, rodzynkę, orzech włoski i migdał. Wynieś blachę w chłodne miejsce do ostudzenia. *Mendiants* są gotowe, kiedy czekolada stwardnieje, a krążki łatwo dają się oderwać od pergaminu.

ROZDZIAŁ 8

Korzenie

Od czasu do czasu dzwoni do mnie moja nowojorska agentka.

– Co ty właściwie robisz przez cały dzień? – pyta niepewnie. Słyszę, jak jej starannie utrzymane paznokcie uderzają niecierpliwie o blat biurka. Kiedy wreszcie przedstawię jej nowy projekt?

Na myśl, że mam się tłumaczyć, cierpnie mi skóra. Od rana mam mnóstwo zajęć. Muszę zejść do piwnicy po drwa, wtaszczyć je na górę po schodach i złożyć koło pieca. Alexandre znowu zawieruszył gdzieś kapcie, więc muszę ich poszukać, żeby nie biegał boso po zimnej posadzce. Zabawa z rozpalaniem ognia, wtykanie między wilgotne polana zmiętych gazet i kartonowych opakowań po jajkach czasami przedłuża się do pół godziny. Odprowadzanie Alexandre'a do opiekunki nie powinno zająć więcej niż dziesięć minut, tymczasem potrafi się przeciągnąć nawet do godziny. Nie ma mowy, bym mogła wyminąć sąsiadów, mówiąc, że się spieszę. Muszę się zatrzymać, wymienić obowiązkowe *bises* i wysłuchać rozważań, czy tegoroczne mrozy nie zaszkodzą drzewkom morelowym. Prognozy *bien sûr* brzmią ponuro. We Francji optymizm traktowany jest jak bliski krewniak pychy. Lepiej jest spodziewać się najgorszego i potem zostać przyjemnie rozczarowanym. Po pogaduszkach o pogodzie nadchodzi czas gorączkowych rozważań: pójść do rzeźnika czy przeczytać e-maile? Rzeźnika zamykają o jedenastej trzydzieści, internet jest czynny przez całą dobę.

Potem, oczywiście, trzeba zająć się lunchem.

Odkąd przenieśliśmy się do Céreste, prowadzimy bardzo ożywione życie towarzyskie. Nasz wypełniony kilka tygodni naprzód kalendarz przypomina balowy karnet najatrakcyjniejszej studentki na roku. To lunch, to kolacja, to grill, to znowu *apéro* – może to efekt nowego dzieciaka na podwórku, ale w ciągu tych ośmiu miesięcy, kiedy tu mieszkamy, otrzymaliśmy więcej zaproszeń niż przez osiem lat mieszkania w Paryżu.

W związku z tak ożywionymi kontaktami towarzyskimi stanęłam przed pewnym dylematem. W tym tygodniu przypadało święto Paschy. Czy nasi nowi znajomi zaakceptowali nas na tyle, by przyjąć zaproszenie na uroczystość o charakterze religijnym?

W domu mojej matki w wieczery sederowej uczestniczyło trzydzieści pięć osób siedzących rzędami niczym w samolocie. Raz usadowieni tkwili na miejscach przez cały wieczór – podczas sederu nie wolno wstać, dopóki Mojżesz nie wyzwoli niewolników. Hagadę matka czytała sama – najpierw z konieczności jako

rozwódka, a po wyjściu za Paula dla podtrzymania rodzinnej tradycji. Ciotka Debbie, z nieodłączną szklaneczką wódki z tonikiem, urzędowała w kuchni, pilnując zupy i dokarmiając kota resztkami *gefilte fisz*. Kontyngent feministyczny nieodmiennie wszczywał spór, czy mówiąc o Bogu, należy używać zaimka On czy Ona.

Uczta paschalna była jedynym posiłkiem w naszym domu, na który kupowało się dziesięciokilogramowego indyka i wyciągało porcelanowy serwis Lenoxa z talerzami w delikatne kwietne wzory i złotym paseczkiem wzdłuż rantu. Mama nakrywała stół kilka dni naprzód. Jak dziś pamiętam, ile radości sprawiał mi widok błyszczących w wiosennym słońcu kryształowych kieliszków Lalique, które rodzice kupili podczas pierwszej wycieczki do Paryża. Gdybym była teraz w Stanach, wokół mnie trwałyby gorączkowe przygotowania: kręcenie kulek z macy, ucieranie chrzanu, grzebanie w lodówce w poszukiwaniu migdałowego chleba babci Elsie. W Céreste nikt nawet nie wie, że jestem Żydówką.

Nie ukrywam swojego pochodzenia, ale też nie krzyczę o nim z dachu. Może to zabrzmie dziwnie, nawet po tchórzowsku, ale w Europie judaizm nie jest czymś tak zwykłym i naturalnym, jak w Nowym Jorku *Kroniki Seinfelda* i koszerna sałatka z ryb o białym mięsie. Tu żyje on w cieniu Holocaustu, wciąż niewolny od podskórnych lęków.

Kiedy urządzałam mój pierwszy seder w Paryżu, na koniec posiłku prosiłam gości, żeby podpisali się na ostatniej stronie Hagady używanej do prowadzenia modlitwy. W mojej rodzinie zawsze się tak robiło. Lubiłam potem wracać do tych podpisów, pamiętce po krewnych, przyjaciółach, kolegach, dawnych kochankach. Dwaj obecni na tamtym wieczorze Żydzi się zawahali.

– Nie jest dobrze zostawiać ślady.

Zaraz po przyjeździe do Francji nie bardzo potrafiłam się połapać, jak tu właściwie jest z religią. W Paryżu stoją setki kościołów, a prawie nikt nie uczestniczy we mszy. Gwendal miał kilku znajomych Żydów, którzy wiedzieli, że jestem z dala od domu, ale żaden nie zaprosił nas na święta.

Zarówno we Francji, jak i w Stanach zagwarantowana jest wolność wyznania, ale oba kraje realizują ją w odmienny sposób. Wychodzą z dwóch różnych punktów widzenia, co skutkuje innymi konsekwencjami. Wśród pierwszych osadników w Ameryce było wielu purytanów, którzy przybyli do Nowego Świata, uciekając przed prześladowaniami religijnymi. Ta więc wolność wyznania w Stanach rozumiana jest jako zagwarantowanie wszystkim obywatelom prawa swobodnego demonstrowania przekonań religijnych – w szkole można nosić turbany, w przemówieniu inaugurującym kadencję nowo wybrany prezydent przysięga na Biblię.

Francja miała inną historię. Tu rewolucja walczyła o uwolnienie państwa od dyktatu Kościoła katolickiego i od króla, boskiego pomazańca na ziemi. Tak więc

francuska definicja *laïcité*, państwa świeckiego, oznacza nieobecność symboli religijnych w życiu publicznym. Dzieci w szkołach publicznych nie mogą nosić zasłon, medalików czy jarmułek, francuski prezydent w swoich przemowach nigdy nie odwołuje się do Boga. Wiara uważana jest za sprawę czysto prywatną, dlatego nikt tak naprawdę nie wie, jakiego wyznania są sąsiedzi. Rozumiem te historyczne uwarunkowania, z drugiej jednak strony nie uważam takiego traktowania religii za właściwe. Niewiedza karmi ignorancję i utrwała stereotypy. Ja z radością zapraszałam moich katolickich znajomych na wieczerzę paschalną, podobnie jak z radością przyjmowałam zaproszenia na obchody perskiego Nowego Roku czy na pasterkę o północy.

W wielkim supermarkecie w Manosque okazało się, że kobieta z punktu obsługi klienta nigdy nie słyszała słów *Passover*, *Pessah* czy *Pâques Juive* (żydowska Wielkanoc, jak się czasami mówi we Francji). Pytanie o dział koszerne też niewiele pomogło. Opakowanie macy odkryłam w końcu w dziale dietetycznej żywności.

Wróciłam do domu w kiepskim nastroju gotowa zrezygnować z urzędzania czegokolwiek, ale Gwendal nalegał, żebym się nie poddawała. W rezultacie zaprosiliśmy Angelę i Roba, a ja przyrządziłam jagnię, tagin z suszonymi figami i gotowane na parze szparagi. Początkowo Rod był nieco podejrzliwy – on jest wojującym antyklerykałem – myślę jednak, że potem przekonał się do mojej wersji religijnego święta: mniej zanoszenia modłów, więcej refleksji o pokoju na świecie. Angela podarowała mi porcelanowe filiżanki do herbaty, należące jeszcze do jej matki – przemiły gest z jej strony – a Alexandre po raz pierwszy posłużył się srebrnymi szczypcami do szparagów, podarowanymi mi z kolei przez moją matkę. Już choćby dla tego widoku warto było się postarać.



Okresy przejściowe nigdy nie były dla mnie łatwe, a to oznaczało problem, ponieważ przez trzydzieści pięć lat mojego życia zawsze istniał jakiś okres przejściowy.

Prowansja swój okres przejściowy przeżywa w marcu. W środę na Céreste spłynęła tak gęsta mgła, że z parkingu przy kapliczce nie było widać *vieux village*. Dziś niebo jest bez jednej chmurki, a w koronach kwitnących drzewek morelowych uwijają się pszczoły. Wioska wygląda niczym z filmów Disneya: tylko patrzeć, jak wszyscy mieszkańcy szeroko otworzą okiennice i zaczną śpiewać.

Zmienna pogoda idealnie komponuje się z moim nastrojem.

Odkąd w lutym wróciłam ze Stanów, czuję, że coś jest ze mną nie tak. To zdumiewające, w jaki sposób ciało reaguje na wszystko, co dzieje się w mojej głowie. Zасыpanie wieczorem stało się wyzwaniem, poranne wstawanie jeszcze większym. Po półgodzinnym spacerze z wózkiem do domu opiekunki spływam

potem i marzę o Szerpie – tragarzu. Jasne, młode matki mają prawo czuć się zmęczone, ale żeby aż tak? To chyba coś więcej niż zwykłe przesilenie.

Próbuję metody skupiania się na małych celach. W tym tygodniu padło na ogródek ziołowy. Odkąd pod koniec października popadliśmy w stan hibernacji, niewiele zajmowaliśmy się ogrodem. Woleliśmy zostawić wszystko tak, jak jest: krzew hortensji przycięty do krótkich łodyg, zeszłoroczna mięta uwiedła i zbrązowiała. Bałam się działać zbyt wiele, żeby przez pomyłkę nie wykopać konwalii albo nie uśmiercić róż nieumiejętnym przycinaniem. Ale postanowiłam zagospodarować nieduży spłachetek gołej ziemi na lewo od furtki, mniej więcej półtora metra na metr, przekształcić go w zadbaną, użyteczną grządkę.

Zaczęłam od wykopania płytkiego dołka podobnego do tego, z jakiego aktualnie usiłuję się wygrzebać. Jestem, jak mawiają Francuzi, *en creux*. Zawsze tak się czuję, kiedy już uporam się z jednym profesjonalnym zadaniem, a jeszcze nie zabiorę do następnego.

Przez całe życie myślałam o sukcesie w kategoriach „przed” i „po”. Jako dziecko wyobrażałam sobie, że w którymś momencie dorosłego życia i zawodowej kariery po prostu dotrę do wymarzonego celu. Nie mogłam się już doczekać, kiedy wreszcie przekroczyć wymaginowany próg i znajdę się po drugiej stronie jako osoba całkowicie spełniona, niemuszająca codziennie po wschodzie słońca na nowo podejmować wyzwania. Cóż, dla większości ludzi takie obowiązki są po prostu... życiem. Dla mnie w chwili obecnej oznaczają wyłącznie stan zmęczenia.

Wielu pisarzy, czy w ogóle artystów, widzi w depresji nieodłączną towarzyszkę procesu twórczego. Ja w psychicznym dołku nic nie jestem w stanie z siebie wykrzesać. W młodości wyszperałam w antykwariacie książkę *Impressive depressives*, o wielkich postaciach historycznych – między innymi o Chopinie – które cierpiały na depresję. Lektura nie pomogła mi ani trochę.

Dorastałam w bezpośrednim kontakcie z osobą chorą psychicznie i wiem, że w czerpaniu z zatrutej studni nie ma nic romantycznego ani inspirującego. Mój ojciec nie był artystą ani geniuszem – on tylko chorował. Obcowanie z nim było jak picie skażonej wody – każdego dnia mój mózg oraz pozostałe organy wchłaniały dawkę jego smutku i ten osad będę nosiła w sobie już do końca życia.

Z takim obciążeniem granica oddzielająca gorszy dzień czy długą zimę od klinicznej depresji jest dla mnie trudna do uchwycenia. Każdy spadek nastroju uruchamia we mnie wewnętrzny alarm. Czy to jeszcze zwykła chandra, czy już *to*? Coś, z czego nigdy się nie otrząsnę? Myśli galopują w panice. Mąż przestanie mnie kochać, ponieważ nie będę chciała podnieść się rano z łóżka i zaniedbam szczotkowanie włosów. Syn będzie musiał patrzeć na to, czego i ja byłam świadkiem: na rodzica wtapiającego się w kamienną posadzkę niczym Zła Czarownica z Zachodu. Nigdy już nie napiszę ani słowa; zresztą skoro przestanę wychodzić z domu, nie będę miała o czym pisać. Niczym bohater powieści Paula

Austera z szanowanej członkini społeczeństwa przedzierzgnę się w nawiedzoną kloszardkę w za dużym płaszczu z demobilu wypchanym pomiętymi gazetami o modzie, paradującą z wózkiem sklepowym załadowanym pustymi puszkami po coli zero.

Moja terapeutka powiedziała kiedyś, że jeśli dotrwam do trzydziestki bez poważnego epizodu depresyjnego, mogę uznać, że niebezpieczeństwo minęło. Chwilami przestaję w to wierzyć. Patrząc na moje obecne życie, tak pełne i bogate, i myślę w duchu: *Jeśli nie potrafisz się cieszyć każdą minutą każdego dnia, jesteś odrobinę szalona.*

Terapia, którą przechodziłam po rozwodzie rodziców i podczas długich lat choroby ojca, polegała na wypracowywaniu mechanizmów radzenia sobie ze stanami apatii. Proste, praktyczne czynności, które byłam w stanie wykonać, pomagały mi zwalczać marazm. To nadal działa. Kiedy zmuszę się do wyjścia z domu choćby na godzinę, od razu poprawia mi się nastrój. Po napisaniu choćby kilku linijek mam poczucie, że czegoś dokonałam. Kiedy przestaję oglądać na YouTube filmiki o seryjnych mordercach, mniej się boję w nocy. Muszę się tylko skoncentrować na drobnych sprawach, takich, z którymi dam sobie radę. Stąd pomysł z ogródkiem ziołowym.

Kiedy mieszkaliśmy w Paryżu, co sobota kupowałam na targu pęczek świeżych ziół, tak jak niektóre kobiety kupują kwiaty do domu. Wkładałam go do słoika po dżemie, stawiałam na kuchennym blacie i potem obrywałam listek po listku: mięta do herbaty, koperek do pieczonej w całości ryby, pietruszka i tymianek do duszonej wołowiny, kolendra do taginu z kurczaka. Na wiosnę wypatrywałam niecierpliwie delikatnych pędów młodego szczypioru, idealnego do tatara z miecznika, latem kupowałam pęczki purpurowej bazylii, niezrównanego dodatku do sałatki z pomidorów.

Po przyjeździe do Prowansji od razu zaczęłam się rozglądać po targowisku za moim cotygodniowym bukietem. Nadaremnie. Czasami tylko w warzywniaku, w którym kupowałam sałatę i pory, sprzedawca dorzucał mi gratis trochę zielonej pietruszki. W końcu zapytałam go, gdzie mogę kupić tymianek. Popatrzył na mnie takim wzrokiem, jakbym zażądała, aby zawiązał mi sznurówki.

– *Mais ça pousse partout.* – Przecież to rośnie wszędzie.

Oczywiście miał rację. W Prowansji tymianek rośnie na dziko dosłownie w każdym nasłonecznionym miejscu. Podczas spaceru po wzgórzach nie można przejść kilku metrów, żeby nie natknąć się na kępkę. Sprzedawca z warzywniaka wyraził się całkiem jasno: w Prowansji nie płaci się za to, co można zebrać za darmo. Poszłam za jego wskazówką i podczas spaceru w stronę Montjustin wykopałam trochę tymianku z korzeniami. Zobaczymy, czy zechce rosnąć w niewoli.

Kiedy tylko sprowadziliśmy się do Céreste, nasz sąsiad Arnaud powiedział,

że koniecznie powinniśmy odwiedzić Musée de Salagon w Mane. Oprócz dwunastowiecznego kościoła i rzymskich ruin można tam obejrzeć śliczny średniowieczny ogród klasztorny. Mnisi stosowali zioła nie tylko jako przyprawy do potraw, ale także jako środki lecznicze. Zresztą w Prowansji nadal wiele osób wspomaga się ziołami, nie dlatego, że ostatnio stały się modne, ale bo tak je nauczyły ich babki. Moja przyjaciółka Lynne smaruje olejkami lawendowym miejsca po ukąszeniu owadów, aby zmniejszyć opuchliznę, Arnaud spala w domu wiązki dziko rosnącego absyntu, żeby pozbyć się grzyba. W wielu francuskich aptekach można dostać preparat lukrecjowy na obniżenie ciśnienia. Gwendal i ja czasami pijamy cytrynową herbatę z werbeną na lepsze trawienie.

Poza tym przemawia do mnie poetycka symbolika ziół. Szałwia kojarzona jest z mądrością, lawenda z czułością (stąd nie może jej zabraknąć podczas obchodów czterdziestej szóstej rocznicy ślubu), rozmaryn z pamięcią. Tymianek symbolizuje odwagę, choć według greckiego mitu wyrósł z łez uprowadzonej przez Parysa Heleny. Niby to bez różnicy, ja jednak w garnku z pieczenią wolę odwagę niż łzy.

Poza zwykłą szalwią posadziłam też szalwię ananasową, której liście po roztarciu pachną jak świeże ananasy. Nie wiem, czy mają jakieś właściwości zdrowotne, ale nie mogę się już doczekać, kiedy będę je mogła wypróbować jako dodatek do pieczeni wieprzowej.

Starannie uklepałam ziemię wokół posadzonego krzaczka tymianku. Może ja także potrzebowałam głębiej ukorzenie się w glebie? Podczas ostatniego pobytu w Stanach usłyszałam od mamy i Paula, że zamierzają sprzedać dom w Teaneck w New Jersey i przenieść się do Wilmington w Delaware, żeby być bliżej ciotki.

– Mam już dosyć koszenia trawnika, odsnieżania podjazdu i ciągłego zamartwiania się o grzejnik olejowy – tłumaczyła mama na pozór obojętnym głosem.

Sprzedać nasz mały tudorowski domek na rogu ulicy, w którym spędziłam dzieciństwo? Domek z wieżyczką, do której wchodziło się przez niskie drzwi w tylnej ścianie szafy w sypialni? Odkąd pamiętam, wieżyczka zawsze służyła nam za schowek, w którym przechowywałyśmy papier do pakowania prezentów, szaliki, apaszki i imponującą kolekcję markowych torebek mamy.

Nie wiem, dlaczego perspektywa sprzedaży domu tak mnie poruszyła; przecież wyprowadziłam się już dawno temu. A może właśnie dlatego? Rodzice uznali za pewnik, że już nie wrócę do Stanów, i układali własne plany. To naturalne, a jednocześnie straszliwie smutne. Zostałam ostatecznie wypuszczona na swobodę. *Możesz odejść, kochanie. Dam sobie radę.* Nie po raz pierwszy wielkoduszność mamy sprawiła, że poczułam się zawstydzona.

Od niedawna uczę angielskiego Julienu, dziesięcioletniego synka poprzedniej opiekunki Alexandre'a. Zaczęliśmy od przymiotników. Wypisujemy je

na samoprzylepnych karteczkach, które Julien mocuje do ściany i codziennie zmienia. Dziś przerabialiśmy słówka „gorący”, „zimny”, „słoneczny”, „zachmurzony”, „smutny”, „wesoły”, „sprytny” („głupi” celowo opuściłam). Myśląc o przymiotnikach z ubiegłego tygodnia, uświadomiłam sobie nagle, że pominęłam też określenie „perfekcyjny”. W angielskim używamy go przez cały czas. *Jak się udał lunch? Po prostu perfekcyjnie. Jak smakuje tiramisu? Perfekcyjnie ci wyszło.* Po francusku wyrazu *parfait* nie słyszy się tak często. Żaden student nigdy nie osiąga 100% na egzaminie. Perfekcja jest tu uważana za oznakę pychy, za rodzaj dziwactwa. To smutne, ale prawdziwe. Jestem perfekcyjna. Nie lada wyzwanie.

Większość ludzi z nostalgią wspomina dzieciństwo. Ja przeciwnie. Jako dziecko nie mogłam się doczekać, kiedy wreszcie stanę się dorosła i będę miała wszystko pod kontrolą. Wyobrażałam sobie, że życie od razu stanie się łatwiejsze. Zdobędę perfekcyjną pracę, poślubię perfekcyjnego mężczyznę. Zawsze będę podejmowała perfekcyjne decyzje. Bywały w moim życiu chwile rzeczywiście perfekcyjne – w rozumieniu amerykańskim. Ale w miarę jak się starzałam, moje decyzje robiły się coraz bardziej zagmatwane, mniej perfekcyjne, trudniejsze do naprawienia.

Nie zależało nam na zbytnim uporządkowaniu ogrodu; woleliśmy, aby zachował coś z tajemnicy i dzikości. Gwendal na jesieni poprzycinał róże i teraz na krzewach pojawiły się pierwsze pąki, okrągłe i zwarte niczym drogocenne kamienie. W trawie rozkwitały fiołki, żdźbła młodej mięty śmigają w górę niczym napakowane hormonami małolaty. Nigdy przedtem nie widzieliśmy naszego ogrodu wiosną. Roztarłam w palcach świeży listek mięty, wyczuwając opuszkami jego oleistość. Gdybym tylko potrafiła bez obaw witać nieznane. Gdyby tylko udało mi się pokonać lęki. To musi być wspaniałe uczucie, nie wiedzieć, co jeszcze wystrzeli z ziemi, i cieszyć się na nieznane.



Wczoraj zmarła Marcelle Pons-Sidoine, matka Mireille. Dowiedziałam się o tym z nekrologu, zwykłej czarno-białej kartki przymocowanej do jednego z kasztanów na place des Marronniers.

Zaraz po przyjeździe do Céreste mieliśmy szczęście rozmawiać z nią kilka razy. Nawet w wieku dziewięćdziesięciu czterech lat zachowała bystrość umysłu. Nie przebierała w słowach i była bardzo stanowcza w poglądach.

Po raz pierwszy odwiedziliśmy ją zaproszeni na aperitif. Mireille wyciągnęła na tę okazję brzoskwiniowe wino własnej roboty. Marcelle siedziała w ogrodzie, okutana w kilka swetrów narzuconych na podomkę. W swoich wierszach Char nazywał ją *la Renarde* – Lisicą. Bystre oczy były teraz schowane za grubymi szklami, ale włosy wciąż miała uczesane w tym samym eleganckim stylu, jaki

prezentowała na fotografiach z czasów młodości.

Wino miało intensywnie różowy kolor. Kiedy dojrzeła, miejscowi dodają do gąsiorów liście z drzewek brzoskwiniowych. Kiedy zięć chciał nalać Marcelle po raz drugi, ta szybko nakryła kieliszek dłonią.

– *Pas moi*. Jeszcze jeden i zaczęłabym tańczyć charlestona.

Od razu wyobraziłam ją sobie jako młodą dziewczynę w skromnej sukience i praktycznych, brązowych półbutach, ćwiczącą kroki w swoim pokoju, w tajemnicy przed wszystkimi.

Zapytałśmy ją o Chara.

– Zawsze się tu kręcił, *ce grand*, nadskakując mojej matce. *Il m’agaçait, celui-là*. Drażniło mnie to.

W wyobraźni zobaczyłam młodą, ładną kobietę i krążącą wokół jej głowy ogromną pszczołę. Miłość nigdy się nie zmienia: kiedy on zaczyna nadskakiwać twojej matce, jesteś w prawdziwym kłopotcie.



W kościele, gdzie odprawiano nabożeństwo żałobne, panował lodowaty chłód. O tej porze roku mieszkańcy Prowansji przestają wyrzucać pieniądze na ogrzewanie, tak że w środku często jest zimniej niż na dworze. Usiedliśmy w jednej z tylnych ławek. Trzaski z archaicznej aparatury nagłaśniającej skutecznie zagłuszały mowy pogrzebowe. Marcelle była członkiem *Résistance*, więc w nabożeństwie uczestniczyli także jej dawni towarzysze broni – dwaj starszycy w mundurach ze złotymi epoletami, zwisającymi z mocno przygarbionych ramion.

Z kościoła na cmentarz szło się pieszo. Po dojmującym chłodzie panującym w świątyni przyjemnie było znaleźć się na słońcu. Cmentarz w Céreste położony jest na wzgórzu, z którego roztacza się widok na wioskę i okoliczne pola. Niezłe miejsce do spędzenia wieczności.

Po powrocie dom wydał mi się nagle odmieniony. Kiedy weszliśmy tu po raz pierwszy, pomyślałam, że w tych ścianach wciąż kryje się groza wojny, ale też i wiele dobrych wspomnień związanych z tamtymi okropnymi czasami. Jedna z historii opowiedzianych nam przez Marcelle rozegrała się w pomieszczeniu służącym nam obecnie za pokój dzienny.

Poszukując Chara, gestapo przeprowadziło w wiosce niezapowiedzianą rewizję. Mieszkańcom nakazano opuścić domy, zostawić otwarte drzwi i zgromadzić się na placu. Nie było mowy, aby Char mógł się wmieszać w tłum. Wprawdzie naziści nie znali jego twarzy, wiedzieli jednak, że jest o głowę wyższy od każdego w Céreste. Marcelle i jej matka owinęły mu twarz bandażem, tak że wyglądał jak cierpiąca na ból zębów staruszka, zapakowały do łóżka w niewielkiej alkowie pół piętra nad pokojem dziennym, do ręki dały pistolet i nakryły kołdrą po

brodę.

Kiedy pojawili się Niemcy, Marcelle stała w progu, trzymając w ręku klucze.

– Zostaw i idź na plac – padł rozkaz.

– Nie dowierzam tutejszym mieszkańcom – sprzeciwiła się Marcelle. –

W wiosce zdarzają się kradzieże. Przeszukujcie dom, a ja zaczekam i potem zamknę za wami.

Niemcy weszli, rozejrzeli się po pokoju dziennym, zajrzeli do ogrodu. Byli już w połowie schodów do pokoju Chara, kiedy zawrócili.

– Szkoda czasu, tu nikogo nie ma. Zabierajmy się stąd.

Ledwo odeszli, kiedy Marcelle zobaczyła granat beztrosko spoczywający na stole obok piecyka. Jak to się stało, że nie zauważyła go wcześniej? Jak to możliwe, że nie zauważyli go Niemcy? Posiadanie broni (nie mówiąc już o ukrywaniu w sypialni partyzanta z pistoletem w ręku) wystarczyłoby, aby cała rodzina została rozstrzelana.

– Byłam potem chora przez osiem dni – zakończyła Marcelle beznamiętnie, zupełnie jakby ryzykowanie życiem niczym nie różniło się od zachorowania na grypę.

W dniu pogrzebu po południu zabrałam się z powrotem do wiosennych porządków. Dom należał teraz do nas. Nigdy jednak nie mieliśmy zapomnieć, że przyciągnął nas do niego widok konwalii i niezwykła historia z przeszłości. Marcelle zawsze będzie obecna w naszym ogrodzie.



Od pogrzebu Jean wyraźnie oklapł; widać i jemu wiek zaczyna ciążyć.

– Przeżyłem szok – wyznał oparty o furtkę.

Tyle czasu mieszkali po sąsiedzku, choć o przyjaźni trudno było mówić. Marcelle skarżyła się, że Jean przez całe lato grilluje sardynki pod oknem sypialni jej córki, Jean wciąż wraca do tego, że kiedy kupił dom od Ponsów, musiał z niego wynieść 637 pustych pojemników po jogurcie. Nie mam wątpliwości, że jeśli pomieszkamy w Céreste czterdzieści lat, o nas także będzie się opowiadać niejedno.

– *Tiens*, jeśli w środę popada, w weekend pojawią się grzyby.

Natychmiast nadstawiłam uszu. Na tę chwilę czekałam, odkąd się tu sprowadziliśmy. Zbieranie grzybów w Prowansji to cały rytuał okryty welonem tajemnicy. Jedynie poszukiwacze trufli stosują więcej wybiegów, aby zatrzeć za sobą ślady. Dobre grzybowe miejsce oznacza, że możesz znaleźć skórzaste czarno-żółte *trompettes de la mort* (lejkowce dęte, popularnie zwane trąbkami śmierci), płaskie, mięsiste boczniaki, a nawet małe czarne smardze z wyglądu podobne do gąbek. Jeśli ktoś nie zna się dobrze na grzybach, może pójść z koszykiem do apteki, gdzie farmaceuta pomoże mu oddzielić jadalne od

trujących. Francuscy aptekarze przechodzą specjalne przeszkolenie w tym zakresie.

– Pokażę ci, *mon coin*. – Jean popatrzył znacząco na Gwendalę.

Być zabranym przez doświadczonego grzybiarza w jego upatrzone miejsce, to jakby otrzymać od Sinobrodego mapę z wyrysowaną drogą do ukrytego skarbu. Jean i Paulette nie mają dzieci, więc Jean najwyraźniej postanowił przekazać nam część swojego dziedzictwa. Bardzo nas to wzruszyło.

– Ja też pójdę – wyrwałam się od razu jak typowa Amerykanka.

– Ty zostaniesz w domu z dzieckiem – uciął Jean tonem wykluczającym wszelką dyskusję.

Nie ustępowałam.

– Z dzieckiem może zostać Gwendal.

Jean zbył mnie machnięciem ręki. Dobre grzybowe miejsce, podobnie jak kieszonkowy złoty zegarek, przekazuje się wyłącznie po linii męskiej.

Wyprawili się w sobotę z samego rana.

– Tylko schowaj *sac* – ostrzegł Jean. – Jeśli ktoś zobaczy, że niesiemy torby, od razu pójdzie za nami. – On sam dla kamuflażu miał w ręku laskę. – Musimy wyglądać tak, jakbyśmy wybrali się na *une balade*.

Z zazdrością śledziłam ich wzrokiem, kiedy znikali za rogiem.

Przepadli na całe przedpołudnie. Alexandre zdążył przebudzić się z drzemki, kiedy Gwendal stanął wreszcie w drzwiach.

– Znalazłeś coś?

– Nie. Ktoś musiał zebrać wszystko przed nami. Ale spacer był prześliczny; przez most, a potem wzdłuż klifu. Wiesz – dodał po chwili, próbując mnie pocieszyć: – Jean nigdy by się do tego nie przyznał, ale myślę, że wolał mnie, a nie ciebie, bo podejrzewał, że możemy z grzybobrania wrócić z pustymi rękami.

Przepisy z ogrodu zielowego

Caponata rozmarynowa

Kiedy na targu ponownie pojawiły się papryka i bakłażany, mój krzaczek rozmarynu domagał się właśnie porządnego przetrzebienia. *Caponata* wydała mi się doskonałym pretekstem, aby tego dokonać. Podana z tostami z chleba na drożdżach idealnie nadaje się do posiedzenia w ogrodzie przy drinku. Świetnie komponuje się też z omletami albo klasycznym sandwiczem ze świeżym owczym serem i wędzoną szynką.

Składniki na 6–8 porcji przystawek

ok. 700 g białej i czerwonej cebuli pokrojonej w ósemki

ok. 700 g bakłażanów pokrojonych najpierw na plastry o grubości ok. 1 cm, a następnie w paski

500 g czerwonej papryki pokrojonej w ok. centymetrową kostkę

ok. 500 g pomidorów pokrojonych w grubą kostkę

niewielka garść orzeszków piniowych

3 gałązki rozmarynu, każda ok. 7 cm długości

$\frac{3}{4}$ szklanki złotych rodzynek

$\frac{1}{2}$ szklanki najlepszej oliwy z oliwek

1 łyżka cukru

świeżo zmielony czarny pieprz

1 duża garść posiekanej natki pietruszki

Rozgrzej piekarnik do 180oC.

W dużej misce dobrze wymieszaj wszystkie składniki poza pietruszką. Blachę wyłóż folią aluminiową, rozłóż na niej warzywa i zapiekaj 2 ½ do 3 godzin, aż warzywa zmiękną i lekko się skarmelizują. Wyjmij blachę z piekarnika, odstaw na 10 minut, po czym posyp warzywa posiekaną pietruszką. Przekładając caponatę do miski, nie zapomnij zlać także smakowitego sosu z blachy. Podawaj na ciepło albo w temperaturze pokojowej.

Salatka z pełnych ziaren i ciecierzycy z ziołami

Salade de petit épeautre aux herbes

Nawet Francuzi nie zaczynają wszystkiego od zera. Zawsze staram się mieć w domu gotowe do podgrzania kasze pełnoziarniste, z których można przyrządzić szybki, zdrowy posiłek. Zwykle kupuję produkty organiczne, występujące w tak ciekawych odmianach jak kamut, orkisz czy bulgur, ale trzeba przyznać, że te dostępne w zwykłych supermarketach też są coraz lepszej jakości. Kiedy chcę zrobić coś na szybko dla gości, przyrządzam kaszę z ziołami, ciecierzycą i kiszonymi cytrynami. Do tego kurczak z grilla, sałatka z pomidorów i obiad gotowy.

Składniki na cztery porcje podawane jako dodatek do głównego dania

3 łyżki oliwy z oliwek

sok z 1 cytryny

¼ szklanki siekanej świeżej kolendry

szklanka posiekanej pietruszki (liście i łodyżki)

1 łyżka drobno pokrojonych kiszonych cytryn (skórki)

1 puszka białej albo czerwonej ciecierzycy (400 g) odsączonej z zalewy

czarny pieprz do smaku

2 szklanki gotowych do podgrzania pełnych ziaren (komosa ryżowa, bulgur, jęczmień, płaskurka albo dziki ryż)

W średniej wielkości misce wymieszaj oliwę z sokiem z cytryny. Dodaj zioła, kiszone cytryny i ciecierzycę. Dopraw obficie pieprzem i dobrze wymieszaj.

Odgrzaną w małej ilości wody kaszę (ma pozostać *al dente*) przełóż do miski z ziołową miksturą i dobrze wymieszaj. Podawaj na ciepło albo w temperaturze pokojowej.

Wskazówka: Kiszone cytryny można dostać w sklepach z przyprawami orientalnymi. Ja używam jedynie skórki (ok. ¼ cm grubości, a miękką pulpę ze środka wyrzucam). Do tej sałatki nigdy nie dodaję soli, ponieważ podgotowane kasze są często solone, a cytryny kisi się w zalewie solnej. Jeśli nie uda ci się dostać cytryn kiszonych, użyj skórki otartej z połówki świeżej cytryny.

Miniciasteczka migdałowe z morelami i lawendą

Financiers aux abricots et à la lavande

Dokładnie w tym samym czasie, kiedy na targu pojawiają się pierwsze morele, w całej Prowansji rozkwita lawenda. Idealne połączenie. Miniciasteczka migdałowe nie zawierają glutenu i są wyśmienite jako odświeżające śniadanie albo dodatek do popołudniowej herbatki w ogrodzie.

Składniki na 12 ciasteczek

7 łyżek niesolonego masła o temperaturze pokojowej

½ szklanki + 2 łyżki cukru

2 jajka

½ łyżeczki aromatu migdałowego (albo kilka kropli prawdziwej esencji z gorzkich migdałów, jeśli uda ci się ją dostać!)

½ łyżeczki aromatu waniliowego

1 ¾ filiżanki mielonych migdałów (mączki migdałowej)

1 duża szczypta gruboziarnistej soli morskiej

¼ łyżeczki nasion lawendy, plus kilka do dekoracji

6 małych moreli przekrojonych na pół

1 łyżeczka lekkiego brązowego cukru albo surowego cukru trzcinowego do dekoracji

Rozgrzej piekarnik do 200oC.

Masło z cukrem utrzyj na lekką pulchną masę, następnie wbijaj po jednym jajku, nie przerywając ucierania. Dodaj migdały oraz aromat waniliowy i dobrze wymieszaj. Dodaj dużą szczyptę gruboziarnistej soli morskiej i nasiona lawendy. Wymieszaj, aż wszystkie składniki się połączą.

Formę do muffinów wyłóż wkładami aluminiowymi (papierowe będą się kleić). Podziel ciasto na 12 porcji (mniej więcej 1 kopiaста łyżka na porcję) i nałóż do foremek. Na środek każdego ciastka połóż połówkę moreli (skórką do dołu), a na niej 1–2 nasionka lawendy (niech cię nie kusi dodawać więcej). Z wierzchu

posyp każdy owoc szczyptą brązowego cukru. Piecz 20 minut na złotobrazowy kolor. Wystudź na kratce. Ja przed podaniem wyjmuję babeczki z foremek, ale ty nie musisz tego robić, zwłaszcza jeśli szykujesz je na piknik.

ROZDZIAŁ 9

Wisienka na torcie

Tegoroczna wiosna wystartowała z impetem, zaskoczyła bogactwem irysów rosnących wzdłuż antycznego rzymskiego traktu i strąkami młodego groszku do chrupania. Za starą stacją kolejową odkryliśmy poletko narcyzów. Kiedyś uprawiano je tu specjalnie i wykorzystywano do produkcji perfum. Teraz bujają dziko w wysokiej trawie i wszyscy zatrzymują się, żeby nazrywać trochę tych uroczych drobnych kwiatków, pachnących tak intensywnie, że aż mdło.

Alexandre uczy się mówić. Pierwsze wypowiedziane przez niego zdania brzmiały: „mocz książkę” (domyślajcie się, o co chodzi) i „jestem kucharzem” (widoczny wpływ *Ratatuja*[8]). Zawsze wyobrażałam sobie, że nasze dzieci wychowają się w Paryżu, że w sobotnie poranki będę je zabierała do Luwru, a potem do mojej ulubionej japońskiej knajpki na zupę miso. Tu podziwiamy zupełnie inne widowiska. Niekiedy potrafimy spędzić cały ranek na stopniach ratusza, przyglądając się przejeżdżającym traktorom albo robotnikom kładącym nowy dach na sklepie rzeźnika. W ich wykonaniu windowanie do góry ciężkich belek wygląda niczym przedstawienie baletowe.

Gwendal pracuje teraz w domu, więc może swobodniej dysponować czasem niż przeciętny dyrektor. Z Alexandre'em dogaduje się wyśmienicie. Mnie przychodzi to znacznie trudniej. Kiedy mój syn wyrósł z niemowlęctwa, okazało się, że nie potrafię bawić się z dzieckiem. Powoli oddaję pole niczym abdykująca królowa z godnością (acz z urazą w sercu) przekazującą władzę młodszemu, genialnemu bratu. Gotuję, kąpię Alexandre'a, zabieram go do rzeźnika i do piekarza, ale wspólne chichoty, zapasy, akrobacje cyrkowe, a nawet przytulanki na kanapie to już domena Gwendala. To bardzo trudne dla matki przyznać, że nie jest najważniejszym rodzicem dla swojego dziecka, że z ojcem dogaduje się ono lepiej.

Dobrze czy źle, moja relacja z synem jest do pewnego stopnia relacją damsko-męską. Nigdy w życiu nie goniłam za facetami (przyznaję, raz, i skutek okazał się fatalny). Matka nauczyła mnie nigdy nie warować przy telefonie. Nie zdarzyło się, abym to ja wykonała pierwszy krok. Do tej pory wiedziałam, jak się gra w tę grę, albo przynajmniej wydawało mi się, że wiem. Alexandre jest pierwszym chłopakiem od długiego czasu – może nawet pierwszym w ogóle – przy którym tracę grunt pod nogami. W wieku trzydziestu siedmiu lat ganiam za własnym synem wokół kuchennego stołu, żeby go uściskać. Istna zakochana wariatka z sypialnianej farsy z lat trzydziestych.

Dobry, staroświecki kompleks Edypa. Gdzie się podział, kiedy go

potrzebuję?

Pożaliłam się mojej przyjaciółce Kerii, tej samej, która tak rozsądnie poinstruowała mnie, komu wolno na co patrzeć podczas porodu.

– To przecież mali mężczyźni – powiedziała teraz. – Prosta sprawa. Musisz respektować ich osobistą przestrzeń. Miałam tak samo jak ty. Któregoś dnia nie mogłam zapędzić Theo do łóżka i nakrzyczałam na niego. Marco wszystko mi wówczas wytłumaczył. „Nasz syn to mężczyzna” – pouczył mnie. „Nie mów do niego takim tonem, bo czuje się upokorzony. On ma swoją dumę. Uszanuj jego męską godność, a on uszanuje twoją jako matki”.

Oczywiście mąż Kerii jest półkrwi Włochem.



Dziś Alexandre nie pozwolił mi usiąść obok siebie na kanapie. Obiema rączkami wbił się w moje udo i odpychał mnie ze wszystkich sił.

Przychodzą takie dni, kiedy czuję się całkowicie nieprzygotowana na tę fundamentalną asymetrię miłości macierzyńskiej. Czy to już zawsze tak będzie, że będę prosiła o więcej uczucia, niż syn pragnie mi ofiarować?

Kiedy rozmawiałam o tym z Gwendalem, w pewnym momencie rozszlochałam się niczym małe, skrzywdzone dziecko.

– Wiem, że czasami cię to drażni, kiedy kręci się przy tobie przez cały dzień, ale on nigdy, przenigdy z własnej woli nie przyjdzie do mnie. Może czasami, z braku laku, kiedy ciebie nie ma w domu.

– A bawisz się z nim?

– Nie wiem – odparłam autentycznie zaskoczona. – Uważasz, że to moja wina, bo za mało się z nim bawię? – Było to pytanie i oskarżenie jednocześnie.

– Nie wiem.

Czyli tak.



Jean przyjął mnie na pomocnika w ogrodzie, ukrytej oazie nad rzeką, gdzie rosną grusze, śliwy, wiśnie i orzechy włoskie. Oznacza to, że muszę zrywać się o świcie, przejść przez Pont Roman i potem maszerować zakurzoną, wyboistą drogą, wdychając zapaszki dolatujące z pobliskiej oczyszczalni ścieków. Dotychczas jedyny sukces w dziedzinie uprawy roślin osiągnęłam w przedszkolu – mój ziemniak hodowany na trzech wykałaczkach wypuścił kiełki. Zobaczymy, jak mi pójdzie teraz.

Sad Jeana to prawdziwie tajemniczy ogród otoczony gęstym żywopłotem i z furtką zamykaną na kłódkę. Nawet gdyby kiedyś wypędzono mnie stąd na zawsze, niczym Adama i Ewę z raj, nigdy nie zapomnę rozkładu grządek i ścieżek, tak mocno wryły mi się w pamięć.

Prosto z furtki wychodzi się na wypielęgnowany gazon irysów. To jedno z moich ulubionych kwiatów, może dlatego, że na drugie imię mam Iris. Te w ogródku Jeana wybujały wspaniale; mają kwiaty niemal tak wielkie jak moja dłoń. Nawet nie wiedziałam, że oprócz ciemnogramatowych istnieją też inne odmiany: białe, intensywnie żółte, jasnoniebieskie czy barwy burgundu. Zaraz za irysami, w najbardziej nasłonecznionym miejscu ciągną się grządki warzywne, na których rosną pomidory, bakłażany, cukinie, pietruszka i ziemniaki. Do uprawy Jean najchętniej wybiera małe, okrągłe odmiany bakłażanów i cukinii, idealnie nadające się do faszerowania mięsem i ziołami.

Na lewo od warzywnika tuż obok szopy rośnie rzucający głęboki cień orzech włoski. Orzechy w twardych zielonych osłonkach już zaczynają dojrzewać. Zawsze w czerwcu Jean zalewa młode orzechy *vin de table*, *eau de vie* z dodatkiem cukru, żeby na zimę mieć zapas orzechowego wina własnej roboty. Ma też dwa rzędy winogron odmiany muskat i dwie śliwy, jedną dającą małe zielone *mirabelles* (latem zamrażam je i potem wrzucam do drinków zamiast kostek lodu) i drugą owocującą *quetsches*, owalnymi ciemnopurpurowymi śliwkami, doskonałymi w syropie. Jest wreszcie kilka krzewów różanych, drzewko brzoskwiniowe, krzewy lawendy i drzewko morelowe, które od kilku lat odmawia rodzenia.

Ruszyłam za Jeanem główną ścieżką. Opodał drzewa wiśni, niecałe dwa metry od rzeki, zobaczyłam *puits*, betonową studnię.

– Kilka lat temu za radą sąsiada dorobiłem pokrywę, żeby nikt nie wrzucił mi do środka padła jelenia i nie zatrzał wody – powiedział Jean, widząc moje spojrzenie.

Ciekawe, z czego mogła się zrodzić ta dziwaczna historia o zatrucaniu studzien? Z chłopskiej podejrzliwości połączonej z marsylską skłonnością do przesady? Może kiedyś biedny królik chciał się napić wody i utonął. Po dziesięciu latach przekazywania opowieści z ust do ust wyrósł na niedźwiedzia grizzly.

Oczywiście nie przyszedłam do ogrodu dla zachwyty i podziwiania, tylko do pracy. Jean podał mi wyjętą z szopy parę drelichowych rękawic. No tak, kilka lat szczytem moich marzeń były białe rękawiczki używane przez muzealników do przewracania kart renesansowych manuskryptów. Jak zwykła mawiać moja matka, życie potrafi zaprowadzić człowieka w najdziwniejsze miejsca.

Jean pracuje w ogrodzie dokładnie tak, jak dawniej przy obsłudze maszyn: precyzyjnymi ruchami i z użyciem właściwych narzędzi. Oprócz zwykłych grabi i szpadli ma krótkie, metalowe paliki, które sam poprzycinał i które służą mu do odmierzania odległości podczas sadzenia. 32 centymetry między rzędami i 18 między pojedynczymi ziemniakami. W dużej torbie już czekały ziemniaki z ubiegłorocznego zbioru, puszczające z oczek zielone kielki. Bardzo szybko pozbyłam się niewygodnych rękawic.

Jean niebawem skończy osiemdziesiąt lat, ale schyłanie się nadal przychodzi

mu z łatwością. Kiedy jednak skończyliśmy z ziemniakami, sięgnął po gruby, długi metalowy palik leżący w trawie.

– Właśnie się zastanawiałam, po co ci ten kijek – powiedziałam.

– Żeby łatwiej mi było podnieść się z ziemi – odparł ze śmiechem.

Jak zwykle u niego każda rzecz musiała czemuś służyć.

Jean nie uznaje sztucznych nawozów. Jego sposób na żyzny ogród to mieszanka owczych odchodów, wysuszonej krowiej krwi i sproszkowanych kozich rogów.

– Kuzyn Paulette pracował dawniej w *abattoir*, lokalnej rzeźni. Dostawaliśmy od niego wiadra pełne krwi, którą rozlewałem pod drzewami.

Od razu przypomniałam sobie, jak to będąc w ciąży, tęskniłam do *boudin noir* i krwistych befsztyków. Może drzewa miewają podobne ciągoty?

Jean wskazał mi spłachetek ziemi za śliwami, który miałam przygotować pod fasolkę. Oczyszczanie go z odpadów – gałązek po zeszłorocznym przycinaniu drzew i winorośli, uwiędłych liści i innych śmieci – zajęło mi kilka dni. Kiedy wreszcie ziemia była gotowa do przekopania, spodziewałam się, że Jean wręczy mi staroświecką motykę, prawdziwą pozostałość po williamsburskim kolonializmie, tymczasem on wyprowadził z szopy jaskrawoczerwony, uwalany błotem *motoculteur*, czyli coś w rodzaju niewielkiego traktorka. Maszyna miała wąską główkę, od spodu koło ze szprychami i dwie sterujące wajchy, przypominające nieco spiczaste uszy. Wyglądało to jak wielki czerwony pudel jadący na rowerku jednokołowym.

Jean uruchomił swoje cudo i pudel zaczął wierzgać niczym młody byczek podczas rodeo, hałasując przy tym niemiłosiernie. Ze wszystkich sił przyciskałam obracającą się główkę do ziemi, starając się prowadzić bestię po prostej.

– *Tiens bien* – zawołał Jean, kiedy skręcałam w lewo niczym pijany kierowca i znalazłam się niebezpiecznie blisko jego wypielęgowanych róż. Przekręcił wyłącznik i potwór stanął.

– Masz. – Jean wręczył mi grabie.

Kiedy dokończył moje dzieło – miał więcej siły w ramionach i więcej ponurej determinacji, więc lepiej niż ja panował nad czerwonym diabłem – przysiadł na świętym pniu w pobliżu wiśni, z wydatnym brzuchem między kolanami. Jean to urodzony gawędziarz, a ponieważ wie, że gotowanie interesuje mnie bardziej niż łodzie podwodne o napędzie atomowym, najczęściej opowiada mi o swoich ulubionych potrawach.

– Wiesz, jak się przyrządza *sardines à l'escabèche*? – zaczął, ocierając pot z czoła. – Najpierw bierzesz filety z sardynek albo całe ryby, sprawione i z odciętymi głowami, obtaczasz je w mące, smażyasz i zostawiasz, aż ostygną.

Zastanowiłam się przelotnie, czy według tego właśnie przepisu przez całe lato grillował sardynki pod oknem sypialni Mireille.

– Potem robisz sos. Na oliwie z oliwek przysmażasz posiekaną cebulę, dodajesz szklanek czerwonego wina i *cuillère à soupe* miodu.

Cuillère à soupe to po francuski łyżka stołowa. Francuzi nie stosują dokładnych miar. U nich ilość dodawanego składnika zależy od wielkości łyżek ze srebrnego serwisu odziedziczonego po prababce.

– Jak sos się trochę podgotuje, zalewasz nim sardynki, wkładasz do lodówki i wyciągasz, kiedy przychodzi pora na aperitif – zakończył Jean z taką miną, jakby miał zaraz popędzić do domu i zabrać się do przyrządzania ulubionego specjału. – Chyba zerwę trochę natki pietruszki – dodał po krótkim namyśle.

Każdego dnia, zanim opuścimy ogród, Jean zrywa kilka peonii i róż. Scyzorykiem starannie usuwa kolce, a łodygi wiąże kuchennym szpagatem. W ten sposób powstają dwa bukiety, jeden dla Paulette, a drugi dla mnie.

– A znasz przepis na *bouillabaisse*? – zapytałam, kiedy odwieszaliśmy narzędzia na haki w szopie.

– Musiałabyś się najpierw wybrać na targ rybny w Marsylii.

– Może mogłabym pojechać z tobą któregoś dnia?

Jean i Paulette nadal mają mieszkanie w Marsylii.

– *C'est de l'authentique*. Powiem ci, jak ja to robię. – Oczywiście Jean na wszystko ma własną metodę. – *Tu arrives de bonne heure*. Przychodzisz o odpowiednio wczesnej porze i pytasz: „Za ile?”. – Jean ze wzgardą popatrzył na wyimaginowaną rybę. – *Bah*. – Zamachał rękami przed nosem niewidzialnego beczelnego sprzedawcy. – „Możesz ją sobie zatrzymać”. Odchodzę, a później, tak wół do pierwszej wracam. *Il en reste toujours* – ryb nadal pełno, *et là*, ceny o połowę niższe. *Si non, c'est trop cher* – ci handlarze traktują klienta jak *un imbécile*.

Ostrożnie trzymałam bukiet, podczas gdy Jean zamykał kłódkę.

– Ale jak pojedziemy, *toi, tu ne parles pas!* Buzia na kłódkę i ani słowa. Jeszcze by pomyśleli, że jestem Anglikiem.

Duma Jeana nigdy by się nie podniosła po takim ciosie.



Nigdy nie byłam młoda duchem. Z trójki od razu trzydziestka, jak to określa moja matka. Ma rację, nie w tym jednym zresztą. Każdy z nas ma swój naturalny wiek. Mój to właśnie trzydzieści kilka lat. Dopiero po trzydziestych pierwszych urodzinach poczułam się swobodnie we własnej skórze. Mój wiek fizyczny i duchowy wreszcie się wyrównał niczym dwie zachodzące na siebie klatki filmowe zsynchronizowane w idealny obraz w technikolorze. Naturalny wiek Gwendala to pięć i pół roku. On nadal podchodzi do świata z dziecięcym zachwytem i za to właśnie kocham go najbardziej.

Z Alexandre'em rozumiem się wysmienicie. W każdą kałużę obowiązkowo

muszą wskoczyć, każdy patyk w ich rękach natychmiast zamienia się w miecz. Ja, choćbym nie wiem jak się starała, wciąż nie widzę miecza, tylko patyk. Mogę być co najwyżej giermkim, nigdy rycerzem jak Gwendal.

Jak więc się to stało, że w ubiegłym tygodniu taka staruszka jak ja siedziała rozchichotana w koronie drzewa dobre półtora metra nad ziemią? W kwietniu słońce wyszło na dobre i natura wyraźnie przyspieszyła. Na pierwszego maja bzy już przekwitły, wiśnie dojrzały kilka tygodni wcześniej niż zwykle. Jean zaprosił nas całą rodziną do ogrodu na zrywanie, zanim rozprawią się z nimi wrony.

Przynieśliśmy ze sobą drewnianą skrzynkę. Owoców niemal nie trzeba było rwać, same wpadały do rąk. Uszczęśliwiony Alexandre biegał jak szalony, podnosząc te, które spadły na ziemię. Jean siedział na pieńku, dyrygując naszym zespołem. Chyba jeszcze nigdy w życiu nie czułam się tak swobodnie i beztrzesko. Nie mówiąc już o frajdzie, jaką sprawiało wymazanie nowego, białego T-shirtu sokiem z wiśni.

Nie mam zbyt wielu wspomnień z dzieciństwa. Najwcześniejsze pochodzi z dnia niedługo po moich siódmych urodzinach. Siedziałam w kuchni pochłonięta kolorowaniem obrazków, kiedy rodzice zawołali mnie do swojego pokoju i powiedzieli, że się rozwodzą. Oboje mieli łzy w oczach. Nigdy przedtem nie widziałam, żeby płakali. Tata był już spakowany, a przed domem czekała taksówka. Usiadłam na schodach, czując, że powinnam jakoś zareagować – zacząć krzyczeć albo wierzgać – ale nie zrobiłam nic, tylko siedziałam jak skamieniała.

Z wcześniejszych lat pozostały mi jedynie jakieś migawki. Matka przy zlewie czyszcząca małże. Ojciec siedzący przy moim łóżku z głową przechyloną na ramię i czytający mi jedną z książek Dr. Seussa. Kiedy Gwendal i ja całujemy się w kuchni (a często nam się to zdarza), natychmiast jak spod ziemi wyrasta Alexandre i wpycha się między nasze kolana. Nasze nogi są dla niego niczym filary, na których wspiera się cały jego świat. Zawsze w takich momentach czuję dławienie w gardle. Ja nie mam żadnych wspomnień rodziców przebywających ze sobą w jednym pomieszczeniu.

Jeszcze do niedawna powiedziałabym, że to bez znaczenia. W dzieciństwie często słyszałam, iż jestem nad wiek poważna, dojrzała i odpowiedzialna. Odbierałam to jako komplement. Napawało mnie dumą, że jestem taka dorosła. Po rozwodzie rodziców najważniejsza stała się choroba ojca, a rozpad rodziny zszedł niejako na drugi plan.

Jeden z epizodów z tamtych czasów szczególnie utkwił mi w pamięci. Matka uznała, że powinnam zasięgnąć porady psychologa. Weszliśmy do gabinetu z półkami wypełnionymi książkami i mnóstwem ozdobnych roślin. Lekarz wyciągnął do mnie rękę na powitanie.

– Nazywam się doktor... i jestem psychologiem dziecięcym.

Jak dziś pamiętam, że miał czarną bródkę i okulary w drucianej oprawie.

Popatrzyłam mu prosto w oczy.

– Nie potrzebuję psychologa dziecięcego. Nie mam dziecinnych problemów. To był koniec wizyty.

Dopiero teraz, kiedy sama urodziłam dziecko, zaczynam rozumieć, co mnie w życiu ominęło. Pamięć o dobrym dzieciństwie trzeba podtrzymywać i pielęgnować, złe starać się zapomnieć. Ale jeśli ktoś w ogóle nie miał dzieciństwa? Dopiero po przyjściu na świat Alexandre’a uświadomiłam sobie, że w moim życiu istnieje taka luka. Ze wszystkich krain, do jakich zdarzyło mi się zawędrować, dzieciństwo jest tą najodleglejszą i najbardziej egzotyczną.

Zawsze myślałam, że będę dobrą matką, ponieważ sama mam dobrą matkę, więc mam się na kim wzorować. Tymczasem okazało się, że aby być dobrym rodzicem – którym najwyraźniej nie jestem – potrzeba raczej dobrych wspomnień o sobie jako o dziecku.

Żona Jeana Paulette i Alexandre usypali na ziemi kopczyk z poobtłukiwanych wiśni, żeby wrony też miały się czym pożywić. Sięgnęłam między liście, zerwałam ostatni ciepły od słońca owoc i wrzuciłam do ust. Jeśli dzisiejszy dzień jest najwspanialszym, jaki pamiętam, może nie jest jeszcze tak źle. Ktoś mógłby powiedzieć, że oszukuję, usiłując stworzyć namiastkę dzieciństwa z przeżyć własnego syna, ale nie sądzę, aby Alexandre miał mi to za złe. Może nawet sam zacznie podsuwać mi pomysły.



Po powrocie do domu przeżyłam moment paniki – co ja pocznę z tyloma kilogramami dojrzałych, rubinowych wiśni. Jean pospieszył mi na ratunek, przynosząc dwa sztywne kartoniki zapisane schludnym, drobnym pismem. Na jednym był przepis na klasyczne *clafoutis*, miękkie ciasto z dodatkiem świeżych wiśni, na drugim na konfiturę, zwaną przez niego „marmoladą”. Wiśnie mają zbyt wiele soku, aby wyszedł z nich dobry dżem, za to doskonale się udają w gęstym, aksamitnym syropie. Jean zawsze sam robi przetwory i oczywiście ma własną metodę pasteryzowania. Trik polega na tym, żeby obrócić słoiki i przechowywać ustawione do góry dnem.

Jak to zwykle bywa z domowymi przepisami, w instrukcji brakowało kilku ważnych szczegółów, na przykład tego, że syrop do słoików należy wlewać gorący. Moje weki nie „chwyciły”, więc na wszelki wypadek postanowiliśmy zużytkować od razu cały zapas przetworów. Czekał nas cały miesiąc jedzenia wiśniowej marmolady na śniadanie, obiad i kolację. Jeśli się dobrze zastanowić, była to kolejna rzecz, którą mogłam zapisać na konto szczęśliwego dzieciństwa.

8 *Ratatuj (Ratatouille)* – amerykański pełnometrażowy film animowany z 2007 roku wyprodukowany przez wytwórnie Pixar i Walt Disney Pictures, którego bohaterem jest szczur Remy marzący o karierze kucharza.

Przepisy z ogrodu Jeana

Grillowane sardynki z octem i miodem

Sardines à l'escabèche

W grillowanych sardynkach z octem i miodem zawiera się cała Marsylia. Jean podaje je na przystawkę przed obiadem, oczywiście z aperitifem, najchętniej z dużym kieliszkiem pastisu.

Składniki na 4–6 porcji podawanych z drinkiem

½ kg małych sardynek w całości albo filetów

3 łyżki oliwy z oliwek + ½ łyżki do grillowania

szczypta gruboziarnistej soli morskiej

spora garść posiekanej natki pietruszki

½ szklanki drobno pokrojonych szalotek

6 łyżek octu z sherry albo z czerwonego wina

1 łyżka miodu

Sardynki:

Całe ryby spraw, oczyść z łusek i dobrze umyj pod bieżącą wodą. Jeśli masz filety, opłucz je dobrze i usuń ewentualne łuski. Posól ryby gruboziarnistą solą morską, natrzyj oliwą i grilluj na średnim ogniu albo w piekarniku z włączonym opiekaczem 3–4 minuty z jednej strony i 1–2 minuty z drugiej (przy filetach nieco

krócej). Ja osobiście przepadam za odrobinę zwęgloną skórką.

Przełóż ryby do płytkiego naczynia, w którym podasz je na stół, i posyp natką pietruszki. Dobrze jest wybrać półmisek na tyle duży, by nie trzeba było układać ryb w dwóch warstwach – ułożone w jednej lepiej wchłoną sos.

Przygotowanie sosu:

Na małej patelni (emaliowanej albo ze stali nierdzewnej) rozgrzej trzy łyżki oliwy z oliwek, wrzuc pokrojone szalotki i duś przez 4 minuty na wolnym ogniu. Następnie zmniejsz płomień, dodaj ocet, miód i gotuj przez kolejne 4 minuty.

Gorącym sosem zalej ryby i posyp je jeszcze jedną warstwą posiekanej natki pietruszki. Ja najbardziej lubię sardynki na gorąco, natomiast Jean często wkłada je na noc do lodówki, żeby „smaki się przegryzły” (wówczas przed podaniem trzeba je podgrzać do temperatury pokojowej).

Faszerowane pomidory i cukinie

Légumes d'été farçis

Ta potrawa od razu przenosi mnie do ogrodu Jeana – wielkie, mięsiste pomidory i cukinie rozmiarów piłek do krykieta nafaszerowane i ugotowane do idealnej miękkości. Znakomite na niewyszukany obiad w ogrodzie.

Składniki na 8 porcji

2 kromki lekko wysuszonego chleba na zakwasie albo pełnoziarnistego

1/3 szklanki mleka

4 mocno dojrzałe pomidory odmiany bawole serca (ok. 300–340 g każdy)

4 okrągłe cukinie (ok. 200–230 g każda)

4 łyżki oliwy z oliwek

1 duża posiekana czerwona cebula

1 szklanka (mniej więcej ½ bulwy) kopru włoskiego z liśćmi

2 duże zmiżdżone ząbki czosnku

½ łyżeczki ziół prowansalskich

czarny pieprz

garść posiekanej natki pietruszki

1 jajko

680 g najlepszej jakości kielbasek wieprzowych (może to być Toulouse, saucisse, fraîche), pikantnych albo łagodnych

450 g mielonej wołowiny

½ szklanki białego wina

Rozgrzej piekarnik do 200oC.

W niedużym naczyniu zalej mlekiem chleb i zostaw, aby dobrze nasiąknął.

Z pomidorów odetnij wierzchy i wydrąż je na grubość ok. 1½ do 2 centymetrów. Usunięty ze środka miąższ i gniazda nasienne drobno posiekaj. W podobny sposób wydrąż cukinie i usunięte środki również posiekaj. Wydrążone warzywa ułóż w dużym naczyniu żaroodpornym, najlepiej tym, w którym podasz potrawę na stół.

Na średniej wielkości patelni rozgrzej 2 łyżki oliwy z oliwek, dodaj cebulę, fenkuł i miąższ cukinii. Duś przez 5 minut, dodaj czosnek i duś przez dalsze 2 minuty. Dodaj miąższ z pomidorów, zioła prowansalskie, pieprz i duś przez kolejnych 5 minut. Dodaj natkę pietruszki, zamieszaj i odstaw patelnię z ognia do ostygnięcia.

Odcisnij chleb z nadmiaru mleka, pokrusz i odstaw. W niedużej misce roztrzep delikatnie jajko.

Z kiełbasek usuń osłonki i podziel je na kawałki. Wymieszaj razem kiełbaski, mielone mięso, chleb i pomidorowo-cukiniową pulpę (ja robię to rękami). Na koniec dodaj jajko i jeszcze raz dobrze wymieszaj cały farsz. Napełnij farszem wydrążone warzywa, skrop 2 łyżkami z oliwy, a na dnie naczynia wlej białe wino.

Nakryj naczynie folią i zapiekaj przez 1 ½ godziny, aż warzywa będą idealnie miękkie (jeżeli chodzi o mnie, mogą się prawie rozpadać). Usuń folię, włącz opiekacz piekarnika i zapiekaj przez 3 minuty, aż wierzch lekko się zbrązowi.

Podawaj z komosą ryżową albo dzikim ryżem. Smakowity sos, który zebrał się na dnie naczynia, podaj osobno w sosjerce.

Wskazówka: Jeśli nie uda ci się dostać okrągłych cukinii, kup podłużne (1 dużą albo 2 średnie), przekrój wzdłuż i wydrąż niczym hot dogi. Dalej postępuj według przepisu.

Clafouti z wiśniami

Clafoutis aux cerises

Clafouti to niewyszukany deser z lejącego się ciasta z dodatkiem letnich wiśni. Choć brakuje mu elegancji, nadrabia smakiem i znakomicie nadaje się na brunch z przyjaciółkami. Przez lata wypróbowałam różne przepisy na to ciasto. Jean jak na mój gust dodaje za dużo mąki, dlatego wychodzi mu raczej *far breton*[9]. Przepis, który podaję poniżej, zaczerpnęłam z książki Christophe’a Feldera, *Les Clafoutis de Christophe* (Éditions Minerva, 2001). Większość tradycyjnych przepisów każe nie drylować wiśni, gdyż pestki nadają ciastu charakterystycznej migdałowej goryczki, jeśli jednak nie chcecie później płacić za rachunki dentystyczne waszych gości, wydrylujcie owoce, a do ciasta dodajcie odrobinę amaretto.

Składniki na 6–8 porcji

¾ szklanki cukru

2 całe jajka

2 żółtka

1/3 filiżanki mąki

1 szklanka + 1 łyżka mleka (dwuprocentowego)

1 szklanka + 1 łyżka lekkiej śmietany (osiemnasto- lub dwudziestoprocentowej)

1 łyżka amaretto, rumu albo kirschu

ok. 450 g drylowanych wiśni

Rozgrzej piekarnik do 200oC.

W średniej wielkości misce ubij trzepaczką cukier, całe jajka i żółtka, aż powstanie jednolita żółta masa. Dodaj mąkę i ubijaj dalej. Dodaj mleko, śmietanę, amaretto i wymieszaj. Ciasto powinno mieć konsystencję ciasta naleśnikowego.

Ceramiczną formę do tarty o średnicy 25 centymetrów wysmaruj masłem i wysyp cukrem (czasami pomijam ten etap i po prostu wykładam formę pergaminem do pieczenia). Na dno wysyp owoce i zalej ciastem. Piecz na środkowym poziomie piekarnika przez 50–55 minut, aż wierzch zrobi się brązowy, a środek dobrze upiecze. Podawaj lekko ciepłe albo w temperaturze pokojowej (choć nie zdarzyło mi się jeszcze powiedzieć „nie” resztkom wyciąganym następnego dnia z lodówki).

Wskazówka: Do clafouti pasują także inne owoce sezonowe, niezawierające zbyt wiele wody. Znakomicie udaje się z jeżynami i morelami.

9 *Far breton* – tradycyjne bretońskie ciasto konsystencją przypominające flan lub pudding.

ROZDZIAŁ 10

Kraina pomidora

Ostrzegano nas. *Une maison dans le midi, des amis pour la vie*. Dom w Prowansji, przyjaciele na całe życie. Regularnie niczym z wybiciem zegara, czy może raczej w miarę przesuwania się cienia wskazówki na zegarze słonecznym, od pierwszego lutego w naszym domu dzwoni telefon. To przyjaciele chcą się dowiedzieć, czy mogą już rezerwować bilety na długi weekend majowy.

Jesteśmy właścicielami najmodniejszego, najbardziej bałaganiarskiego *bed&breakfast* na całej planecie. W duchu nie przestaję dziękować matce za trzy dodatkowe komplety pościeli, których kazałam jej nie przywozić. Kiedy w ostatniej chwili ktoś odwołuje wizytę, oprócz zawodu odczuwam też ulgę – zyskałam 48 godzin i mogę wywiesić w ogrodzie uprane majtki. Mamy porezerwowane pokoje aż do października.

Ja naprawdę lubię gościć w domu rodzinę i przyjaciół, ale rozumiem też, dlaczego stali mieszkańcy Céreste nie utyskują na długie zimy. Gdy tylko robi się ciepłej, populacja wioski powiększa się dwukrotnie – i to jeszcze zanim zjadą turyści. Najpierw pojawiają się marsylczycy, którzy mają tu letnie domy, a za nimi paryżanie, parkujący swoje wypasione bryki gdzie popadnie. W takich warunkach nietrudno jest zacząć zrzędzić (i zapomnieć, że zaledwie dwanaście miesięcy wcześniej my też zaliczaliśmy się do paryżan). Koniecznie musimy przerejestrować samochód, bo zdarza się, że widząc paryską rejestrację, lokalni zaczynają na nas trąbić.

Dzięki trzydziestopięciogodzinnemu tygodniowi pracy oraz wszystkim świętom kościelnym i państwowym latem niektóre weekendy zaczynają się już w czwartek rano, a kończą we wtorek wieczorem. Wspecjalizowaliśmy się w organizowaniu czterodniowych pobytów w Céreste, z opcją *all inclusive* i wycieczkami po okolicy. Wygląda to mniej więcej tak: zmienić pościel, kupić fasolkę szparagową i strzępiela na sześć, osiem, dziesięć osób, otworzyć wino, pójść spać. Zjeść późne śniadanie złożone z croissantów i *pains au chocolat*. Pokazać gościom wioskę. Pojechać na targ do Apt po sery i truskawki, zaprowadzić gości do Montjustin, żeby mogli podziwiać Alpy, zorganizować wypad do Carluc na zwiedzanie kaplicy, a potem do Pertuis na wino. Zajrzeć na targ staroci, posiedzieć w kawiarni, pobawić się w ogrodzie, usmażyć kotlety jagnięce. Zmienić pościel. Pozmywać kieliszki po winie. I tak *da capo*.

Na szczęście nie mamy basenu. Podobno z basenem byłoby jeszcze gorzej.

Na Wielkanoc gościliśmy Nicole, która przywiozła czekoladowe zajączki dla

Alexandre'a. Po niej byli Paul i Catherine, przyjaciele Gwendala z czasów uniwersyteckich, którzy zjechali z Paryża z trójką synów (pięć osób i dwie niezbyt duże walizki; co jak co, ale francuscy rodzice potrafią się pakować). Z San Francisco na lunch i na lekcję gotowania przyjechała grupka fanów mojej pierwszej książki – efektem ich wizyty była znakomita morelowo-migdałowa tarta. Nasi kanadyjscy przyjaciele, filmowiec-dokumentalista Bachir i jego żona Nicola, która jest naukowcem, jadąc z dziećmi z Montrealu do letniego domu w Bretanii, też wpadli do nas na krótko. Moja przyjaciółka Jessica i jej mąż, którzy sprzedali wszystkie swoje ziemskie dobra i wyruszyli w podróż dookoła świata, zrobili sobie u nas przystanek w drodze do Korei Południowej. Z Nowego Jorku przyjechała moja ciotka Lynn. Na głównej ulicy Céreste wpakowała się w sam środek stada owiec, co uwieczniłam na zdjęciu dla potomności. Moi rodzice przyzwyczajają się powoli do rytmu wiejskiego życia. Kiedy już pogodzili się z tym, że tu naprawdę nie ma nic do roboty, zadowoleni przesiadują w kawiarni, oddając się lekturze „International Herald Tribune”.

Widząc nas w nowym otoczeniu, wszyscy znajomi reagują identycznie: To kompletnie nie ma sensu. Sprawiacie wrażenie bardzo szczęśliwych.



Na nasze szczęście świeże lokalne produkty mnożą się równie szybko jak goście.

Latem Prowansja sama narzuca mieszkańcom, co mają gotować. Sezonowe owoce napływają falami: ledwo w czerwcu człowiek skończy opychać się wiśniami, gdy zalewa go potop lipcowych melonów. Ostatnio moimi faworytami tego kulinarnego tsunami stały się kwiaty cukinii. Jaskrawożółte kielichy to kwintesencja piękna (albo, jeśli wolicie, przymusu) francuskiej kuchni sezonowej. Zerwane o świcie, jeszcze mokre od rosy, następnego dnia stają się praktycznie bezużyteczne, przemieniają się w przywiędłe, pomarszczone cienie wczorajszych samych siebie. Letnie gotowanie nie jest pragmatyczne, zgodne z wcześniej ułożonym planem. To gotowanie instynktowne, impulsywne, naglące, płynące z porywów serca. Delikatne, zdumiewająco intensywne w smaku kwiaty cukinii najczęściej smaży się w głębokim tłuszczu, zupełnie jak *beignets*. Ja wolę je z farszem: trochę owczego sera, świeże listki mięty prosto z ogrodu, dziki ryż, pomidory, feta, *brousse de brebis* (lokalna ricotta z mleka owczego) i pasta z zielonych oliwek.

Główny problem z wakacjami polega na tym, że ściśle rzecz biorąc, ani Gwendal, ani ja nie jesteśmy na wakacjach. W miesiącach letnich bawimy się w prowadzenie hotelu, co jest urocze – ale też i trudne do ogarnięcia. Gwendal po śniadaniu wymyka się do siebie, żeby popracować, przychodzi na lunch, potem znowu znika, by jak za dotknięciem czarodziejskiej różdżki objawić się

w ogrodzie, kiedy nadchodzi pora wrzucenia do szklaneczek kostek lodu, zalania ich pastisem i podania gościom wieczornego aperitif. Kontrast między tym, co dzieje się w jego gabinecie, a tym, co wyprawia się na dole, pogłębia się coraz bardziej i czasami zastanawiam się, czy odwiedzający nas znajomi wyczuwają, jak bardzo go to frustruje. Od pewnego czasu mój mąż zachowuje się jak klasyczny francuski urzędnik: słysząc jakąkolwiek wzmiankę na temat pracy, od razu kieruje rozmowę na inne tory.

A przecież dawniej bardzo lubił opowiadać o wszystkim, czym się zajmuje. Kino pasjonowało go od najwcześniejszego dzieciństwa. Wkręcając się z zewnątrz do branży filmowej, dokonał naprawdę nie lada wyczynu. Kiedy pokonał opór snobistycznego środowiska filmowców, nabrał prawdziwie amerykańskiej wiary w siebie i amerykańskiego zwyczaju wyobrażania sobie dalszej, świetnie rozwijającej się kariery. Z zapałem wprowadzał do Europy kino cyfrowe, ten największy wynalazek w przemyśle filmowym od czasu pierwszych obrazów z dźwiękiem. Ale to, co pięć lat temu odbierał jako prawdziwą rewolucję, teraz było zwyczajnym biznesem. Nadeszła pora na krok do przodu.

Co do mnie, jeśli idzie o zobowiązania zawodowe, jestem prawdziwą mistrzynią prokrastynacji. Bez wiszącego nad głową terminu natychmiast odkładam pisanie, zwłaszcza jeśli mam w perspektywie inne moje ukochane zajęcia, mianowicie przyjmowanie gości. Zawsze marzyło mi się urządzenie staroświeckich przyjęć, takich, jakie ogląda się na filmach: krykiet na trawniku, koktajle o zmięchu podawane w altanie obrośniętej wisterią. Niestety, nie mamy kamerdynera, pokojówki ani ogrodnika (trawnika też nam brakuje). Za to ja z przyjemnością realizuję się jako kucharka. Uwielbiam przyglądać się przyjaciołom, zrelaksowanym, mrużącym oczy przed słońcem, wyłączającym telefony komórkowe, plamiącym spodnie sokiem z melona, odwijającym dojrzały, maziowaty ser Banon z liści kasztanowca. Może to nie jest prawdziwe życie, ale jego doskonała namiastka.

Wyciągam z piekarnika kwiaty cukinii. Gwendal otwiera butelkę schłodzonego *rosé*. Pierwszy kęs. Nasi goście najpierw zaskoczeni, potem zachwyceni. Jeśli przedtem nie poczuli jeszcze smaku wakacji, z pewnością poczuli go teraz.



Kiedy byłam małą, babcia dawała mi do zabawy guziki, które trzymała w szafie w puszcze po herbatnikach. Mogłam je oglądać godzinami, porównując kolory i fakturę, ważąc w dłoniach, przesiewając między palcami. Podobnie zachowuję się teraz, wybierając pomidory *chez* Marion.

Czwartkowy targ w Céreste nie przyciąga zbyt wielu sprzedawców. Swoje stragany mają tu Christophe sprzedający oliwki i *saucisson*, mój ukochany handlarz

ryb, który co tydzień pokonuje stu pięćdziesięciokilometrową trasę z wybrzeża, i starsze małżeństwo handlujące serami własnego wyrobu. Marion rozstawia swoje stoisko właśnie obok nich.

Urodziła się w okolicy i obecnie prowadzi małą organiczną farmę nieopodal Céreste, w niewielkiej niecce między wioską a wzgórzami Luberon. Z samego rana na jej straganie piętrzą się stopy kolorowych buraków i cienkich, stożkowatych marchewek, leżą pęczki botwinki, purpurowej bazylii i szczypiorku. Oprócz kwiatów cukinii sprzedaje także kwiaty dyni, trochę większe i słodsze od cukiniowych.

Marion kocha się w barwnych sarongach i długich, indiańskich kolczykach nie do pary. Ciemne włosy zwykle nosi związane w dwie luźne kitki. Aparycją pasuje do swojego *métier* – ma pełne policzki, obfity biust i życzliwy uśmiech bogini urodzaju. Uśmiecha się częściej niż jakakolwiek znana mi Francuzka.

Tajemnica francuskich kobiet jest trudna do rozgryzienia. Niedawno rozmawiałam na ich temat – po raz nie wiem który – z mieszkającą tu Amerykanką. Zaczęła ona.

– Co takiego jest w tych Francuzkach? Udało ci się zaprzyjaźnić z którąś z nich? Dlaczego one tak nas nie lubią?

Zadumałam się przez chwilę, sumując doświadczenia dziesięciu lat spędzonych we Francji.

– To nie to, że one nas nie lubią. Po prostu nie jesteśmy im potrzebne.

Życie Francuzek jest szczerze wypełnione: pracą, rodziną, dziećmi, przyjaciółkami z dzieciństwa, przyjaciółkami ze studiów, czasami kochankiem. Kiedy pojawiają się my – dwudziestoletnie albo trzydziestoletnie Amerykanki – karnet jest już wypełniony po brzegi. Owszem, zdarzają się wyjątki od tej reguły, ale jeśli oglądasz się za wianuszkami przyjaciółek, przed którymi będziesz mogła się wywnętrzać, trafiłaś w nieodpowiednie miejsce.

Marion od samego początku wydawała mi się inna. Zaczęło się od zbereźnej marchewki. Pękata, zrosnięta z trzech korzeni, wyglądała zupełnie niczym gadżet z sex-shopu, więc natychmiast zwróciłam na nią uwagę. Marion uśmiechnęła się szeroko, jakby czytała w moich myślach.

– Mam więcej takich.

Na bloczku, na którym podliczała rachunki klientów, zanotowała mój adres mailowy. Następnego dnia w skrzynce miałam trzy fotki budzących nieprzyzwoite skojarzenia marchewek.

Czułam, że coś z tego będzie pod warunkiem, że jej nie spłoszę. Amerykanki chciałyby mieć wszystko natychmiast, przyjaźń także. Potrafimy być bardzo natarczywe, zdesperowane wręcz. Tymczasem we Francji zdobywanie przyjaciółki to trochę jak tresowanie lwa; należy zbliżać się ostrożnie i udawać, że kontroluje się sytuację. Trzeba dać czas na oswojenie się; nie głaskać, dopóki się nie

oblaskawi.

Przy straganie Marion często spotykam inne klientki. Zwykle rozmawiają o gotowaniu.

– *J'ai fait un gratin* – mówiła szykownie obcięta starsza pani, wybierając cukinie. – *C'était super.*

– Dodajesz śmietanę? – zainteresowała się natychmiast Marion.

– Nie, tylko białe wino i cebulę. I odrobinę gruyère'a na wierzch. *C'est plus léger.*

Napełniałam papierową torbę dorodnymi pomidorami, przysłuchując się tej rozmowie. Marion zauważyła moje zainteresowanie.

– Od kilku lat zbieram przepisy od znajomych i klientów. Ułożyłam z nich całą książkę. Jeśli chcesz, wydrukuję ci kopię. – Kolejna notatka na bloczku do rachunków.

Zaczęłam wybierać buraki. U Marion zawsze można dostać różne odmiany: ciemnopurpurowe, żółte, blad różowe, a nawet prażkowane w środku niczym amerykańskie lizaki.

– Chcesz z liśćmi czy bez? – zapytała Marion, szykując się do ukręcenia kępek długich, zielonych, żyłkowanych rubinowo liści, wyrastających z każdej bulwy.

– Nie wiem – odparłam szczerze. – A co mogłabym z nimi zrobić?

– Ja przyrządzam je jak szpinak. Są lekko słodkie.

– *Pourquoi pas?* Muszę wypróbować.

Tego dnia na lunch mieliśmy steki z tuńczyka i buraczane liście. Z odrobiną oliwy z oliwek, czosnkiem i gruboziarnistą solą morską wyszły przepysznie. Liście okazały się słodkie, natomiast w samych łodyżkach wyczuwało się lekką nutkę goryczy. Miały tylko jedną wadę – rozgotowały się prawie zupełnie i Gwendal musiał je wyskrobywać z dna garnka, co zresztą robił z wielkim entuzjazmem. Postanowiłam w następnym tygodniu kupić od razu dwa pęczki. Może nawet pogrzebię w aszkenazyjskich archiwach i ugotuję barszcz.

Kilka tygodni później zabrałam na targ Alexandre'a.

– *Tu dis bonjour, Alexandre?*

Uczę mojego syna francuskiej *politesse*, która w wiosce tej wielkości co nasza wymaga mówienia *bonjour* i *au revoir* każdej napotkanej osobie, także obcej. Podczas wizyty w Nowym Jorku będziemy musieli zrewidować te zasady.

Marion zważyła moje pomidory i sięgnęła po bloczek.

– Skąd wzięliście imię dla dziecka? Może z... – tu wymieniła długi tytuł książki, o której nigdy nie słyszałam. – Jedna z moich ulubionych. Czytałaś?

Fotki perwersyjnych warzywek, dzielenie się przepisami kulinarnymi, podsuwanie nowych pozycji do przeczytania. Tego właśnie oczekuję od przyjaciół.



Przez całe lato gotowałam – choć może „gotowałam” to nie jest najlepsze słowo. Raczej zajmowałam się sztuką zdobniczą – kroїłam, szatkowałam, łączyłam, układałam, spiętrzałam i dekorowałam kilka podstawowych składników stanowiących istotę lata: pomidory, melony, *jambon cru*, gruszki, śliwki, figi i znowu pomidory. Zaraz, czy wspomniałam już o pomidorach? Przez całe tygodnie nie włączyłam piekarnika.

Prowansalskie pomidory to prawdziwe cuda: małe niczym szklane kulki albo ogromne jak ludzkie serca, czerwone niczym kartki walentynkowe, pomarańczowe jak słoneczniki, bladzielone jak świeże listki, żółte niczym słoneczka na obrazkach dzieci. Moja ulubiona odmiana to *noire de Crimée*, ciemnooliwkowe niczym morszczyn widziany przez falującą wodę. Kupując, zawsze układałam je w drewnianej *cagette* ogonkami do dołu. Są zbyt delikatne i dojrzałe, by gnieść się w torbie niczym gumowe piłeczki.

Odkrywając francuską kuchnię, przeżyłam niejednym moment religijnego uniesienia. Patrosząc pierwszą rybę, odkryłam w sobie niebezpieczną, dziką istotę. Kiedy po raz pierwszy spróbowałam domowego majonezu, otworzyły się nade mną niebiosa i usłyszałam śpiew aniołów. Nic jednak nie da się porównać z prostotą i wysublimowaną transcendencją prowansalskiego pomidora. Zwłaszcza dla kogoś, kto wychował się na pomidorach o smaku i konsystencji mokrych trocin. Nieważne, co sądzicie o uprawach organicznych, ruchu *locavore*[10], modzie na *slow food* i tym podobnych. Zjedzenie dojrzewającego w słońcu pomidora zerwanego o poranku prosto z krzaka jest niczym objawienie. Teraz już do końca życia będę pamiętała, że pomidor to owoc.

Rzeczy idealnych nie należy poprawiać (no dobrze, można podrasować odrobinę dla lepszego efektu). Kilka kryształków gruboziarnistej soli morskiej, kilka kropel oliwy z oliwek, kilka listków purpurowej bazylii. Plastry różnobarwnych pomidorów na białym ceramicznym talerzu wyglądają niczym łuna o zachodzie słońca, układająca się na przemian w purpurowe, złote, bladoróżowe i oranżowe smugi. Gdyby w naszym domu obowiązywała zasada „zbyt ładne, aby to zjeść”, z pewnością objęłyby przede wszystkim sałatkę z pomidorów. Na szczęście taka zasada nie obowiązuje.

Nie gotuję w ścisłym tego słowa znaczeniu, za to zabawiam się w swatkę. Małe pomidorki koktajlowe kojarzę z wędzoną mozzarellą, czerwoną cebulą, koprem włoskim i octem balsamicznym, a wielkie żółte z lokalnym owczym serem i listkami zielonej bazylii. Ubiegłego wieczoru w przypiływie natchnienia plastry ciemnych pomidorów odmiany baroli przekładałam parmezanem i pastą z karczochów. Powstała z tego wysoka konstrukcja przypominająca nieco Krzywą Wieżę w Pizie. W modnym paryskim bistro tak skomponowana całość natychmiast otrzymałaby skomplikowaną, pretensjonalną nazwę:

Millefeuille de tomate provençale, tapenade d'artichaut et coppa de parmesan d'Italie (AOC) sur son lit de salade, sauce aigre douce aux abricots.

A ponieważ połowa klienteli snobistycznych lokali w stolicy to rosyjscy biznesmeni, w karcie nie mogłoby zabraknąć także tłumaczenia:

Pomidor przekładany pastą z karczochów i dojrzałym serem Parmigiano-Reggiano, na zielonej sałacie skropionej słodko-kwaśnym winegretem morelowym.

Morelowy winegret był dziełem przypadku. Robiąc dressing do sałaty, przez pomyłkę zamiast butelki z oliwą złapałam butelkę z brzoskwiniowym syropem. Zorientowałam się dopiero po wlaniu go do miski i wówczas pomyślałam, że zaryzykuję. Z musztardą z Dijon i oliwą z oliwek wyszedł bardzo dobrze – słodszy niż klasyczne francuskie sosy do sałaty przypominał raczej amerykańskie dressingi miodowe. Zdecydowałam się wzbogacić nim moją pretensjonalną przekąską w stylu paryskiego bistro, ponieważ – możecie mi wierzyć lub nie – paryskie bistra uwielbiają naśladować kuchnię amerykańską. Jeśli ktoś był w Paryżu w ciągu ostatnich pięciu lat, nie mógł nie zauważyć inwazji Tchizzbergerów (taką nazwę w bistrach stolicy noszą zwykłe cheeseburgery).

Raczej oszczędnie udzielałam się w sieci, ale jeśli idzie o zdjęcia pomidorów, nie mogę się powstrzymać. Trzasnęłam już niezliczoną ilość fotek prezentujących ponętne, mięsiste krągłości błyszczące od oliwy. Rozrzucone tu i ówdzie listki bazylii wyglądają niczym skąpe opaski, którymi striptizerzy osłaniają strategiczne miejsca, grube kryształki soli migocą niczym klejnoty w światłach kinkietów Folies Bergère. Zdaje się, że moje zdjęcia reprezentują całkiem nowy gatunek fotografii: pomidorową pornografię.



Znajomi odwołali przyjazd na 14 lipca. Szczerze mówiąc, nie zmartwiło nas to.

Rocznica zdobycia Bastylia świętowana jest w każdej wiosce. Pikniki, fajerwerki, tańce na rurze, karaoke. Alexandre'a najbardziej ciągnęło do wózka z watą cukrową i na karuzelę rozstawioną na parkingu przy kiosku informacji turystycznej. Zaraz władował się za kierownicę lśniącego błękitem rolls-royce'a, a kiedy na tylnym siedzeniu usadowiły się dwie małe dziewczynki, pokraśniał z dumy.

Główne obchody rozpoczęły się po zmroku, w pobliżu pensjonatu Angeli i Roda. Istna *Klatka wariatek*[11] w wykonaniu amatorskiego teatryku. Siatkowe pończochy, na głowach stroiki z piór i niewiele poza tym. Siedzący w pierwszym rzędzie plastikowych krzeseł staruszkowie z wielkim entuzjazmem przyjmowali każdy kolejny numer. Pod sceną urządzono parkiet do tańca. Między parami tańczącymi rock and rolla uwijały się dzieciaki goniące za piłką. O północy

Alexandre poruszał się niczym zombi, ale nie było mowy, by dał się odciągnąć od muzyki i migających świateł. Kiedy usiadłam przy nim na chwilę, natychmiast wstał i przeniósł się bliżej maszyny produkującej dym. *Nie przy dziewczynach, mamo.*

Kiedy Gwendal poszedł do baru po butelkę perriera, zaczepił go nasz rzeźnik.

– Wodę zanieś żonie, a sam chodź się napić czegoś mocniejszego.

Na resztę wieczoru straciłam męża z oczu. Wreszcie po pierwszej w nocy, z Alexandre’em zasypiającym na moich rękach, poszłam Gwendala szukać do baru. Stał przy szynkwasiu z rzeźnikiem i obaj popijali.

– Podobno tańczyłeś kankana. – Nasz rzeźnik słynie z tego, że zawsze na Święto Bastylli paraduje główną ulicą wioski w stroju małżonki. – Wielka szkoda, że ominął nas taki widok – zażartowałam.

– Za rok.

– Na pewno.

W fantazjach Amerykanek zawsze pojawia się przystojny młody lekarz albo hydraulik z umięśnioną klatą. Francuzki fantazjują na temat skąpo ubranego rzeźnika. A może tylko ja tak mam?



Następnego dnia w Café du Cours w Reillanne urządzono konkurs *fanfare*. Kiedy mieszkaliśmy w Paryżu, w naszej dzielnicy też pojawiały się czasami kapele instrumentów dętych. Ludzie otwierali wtedy okna i rzucali grajkom monety często zawinięte w stare skarpetki. Zawsze wprawiało mnie to w wyśmienity humor.

Gdybym była właścicielką Café du Cours, nie oparłabym się pokusie urządzenia jej na nowo. Oświetliłabym mroczne kąty, usunęłabym znad wejścia zastępujący markizę arkusz blachy, doprowadziłabym do porządku nieczynny piec do pizzy, innymi słowy, całkowicie zepsułabym panującą tu atmosferę. Cementowa podłoga w barze nigdy nie jest porządnie zamieciona, fusy po kawie barmani wytrząsają do zdezelowanej drewnianej szuflady umieszczonej pod ekspresem, zamiast gorącej czekolady klient dostaje zalany mlekiem kakaowy proszek, który musi sam rozmieszać. Za to odbywają się tu wieczory czytania poezji i wystawy fotografii młodych twórców, słowem, jest to miejsce idealne, niewymagające żadnych przeróbek.

W przeciwieństwie do mieszkańców Céreste rezydenci Reillanne zdają się żyć w przeszłości: noszą buty wyglądające tak, jakby przemierzyły szlak pątniczy do Santiago de Compostela, i ubrania z miękkich, lejących się tkanin, które zdają się pamiętać pranie kijankami w strumieniu. Reillanne to prawdziwa osada *soixante-huitards* i *néo-ruraux*, starych hippisów i młodych uciekinierów z wielkich miast. I jedni, i drudzy przyjechali tu, żeby się wyrwać z typowo

francuskiego kręgu *Metro, boulot, dodo* (metro, robota, spanie). Młode mamy w Reillanne noszą swoje pociechy w kolorowych, ręcznie tkanych chustach.

Zajęliśmy stolik na tarasie wychodzącym na główny plac. Markiza w Café du Cours to po prostu wielki arkusz falistej, pordzewiałej blachy. Szyldu brakuje, a nazwę kawiarni wypisano czarną farbą na ścianie, przy czym „f” w wyrazie „café” dawno już odpadło razem z kawałem tynku. Nad drzwiami jako ozdoba wisi pojedynczy sznur lampek choinkowych.

Serveuse przyniosła nam drinki.

– *C'est pour monsieur* – uśmiechnęła się do Alexandre'a, stawiając przed nim sok morelowy. – *C'est des habitués du comptoir*.

Alexandre jest tu stałym bywalcem. Co tydzień w niedzielę, kiedy ja wybieram na targu kurczaki z rożna, czeka na mnie z ojcem w kawiarni, łokciami wsparty o bar.

Wysłuchana w gwar rozmów toczących się dookoła, przyglądałam się przechodzącym dziewczętom z opaskami na głowach i pierścionkami na palcach stóp. W pewnej chwili na samym środku skrzyżowania zatrzymał się samochód, zasłaniając mi pole widzenia. Od kawiarnianego stolika podniósł się jakiś mężczyzna, pochylił w stronę otwartego okna i zaczął w najlepsze plotkować z kierowcą. Obok nas mała dziewczynka zawzięcie kręciła piruety, co chwila wpadając na któreś z metalowych krzesel. W takich chwilach, w takich miejscach, zawsze na nowo ogarnia mnie chęć pisania.

Wreszcie pojawiła się kapela: rożek francuski, klarnet, trąba, bęben i cymbały. Zanim rozpoczął się występ, cymbalista w jaskrawopomarańczowym drelichu i sztywnej, białej czapce gazeciarza (identyczną, tylko granatową, nosił Gwendal podczas naszego pierwszego spotkania) zgasił trzymanego w dłoni skręta. Zaraz, co to za melodia? Przecież nie *Sunrise, sunset*. W tym momencie Broadway wydał się leżeć nie tylko w innej strefie czasowej, ale wręcz w innej galaktyce.

Na fasadzie kościoła tańczyły rozedrgane cienie liści. Na samym środku placu zaparkował wóz, z którego sprzedawano pizzę. Ale na posiłek było jeszcze za wcześnie, na razie wszyscy cieszyli się panującą na dworze jasnością.

Czas jakby zwolnił. Nadal nie przestaje mnie zdumiewać prostota tutejszego życia. Przyjemność pozbawiona ironii, wolna od kalkulowania i bezustannej rywalizacji, nieustannie towarzyszących mi w Stanach. Wieczorne wyjścia w Nowym Jorku – obojętnie, na wernisaż, do baru czy do klubu – zawsze wypełnione były wyczekiwaniem. Kogo spotkam? Czy to aby krok we właściwym kierunku? Czy zostanę dostrzeżona? Kiedy miałam dwadzieścia kilka lat, zależało mi przede wszystkim na tym, aby mnie zauważono. Po przekroczeniu trzydziestki wolę spokojnie przyglądać się innym.

Alexandre poszedł z ojcem do toalety, poruczając mi ważne zadanie pilnowania jego soku. Ja raczej staram się unikać *toilettes à la turque*, z dwiema

porcelanowymi łapami zamiast muszli i dziurą między nimi. Moje mięśnie nie są przyzwyczajone do tego rodzaju gimnastyki.

Dźwięki tuby poniosły się nad tarasem, popłynęły przez skwer i dalej, pomiędzy wąziutkie uliczki, wbiły się w górę, zawirowały wokół kościelnej wieży i wreszcie rozwiały niczym dym gdzieś wysoko, w mroczniejszym niebie.



Swoje pierwsze doświadczenie z francuską Kuchnią (pisaną dużą literą) przeżyłam w Babette, nieistniejącej już restauracji w dzielnicy teatrów na Manhattanie. Pamiętam ciężkie srebrne sztuce, starsze kobiety przy stolikach i mózdzek cielący na klarowanym maśle. Myśląc o formalnych francuskich posiłkach, od razu wyobrażam sobie szefa kuchni w wykrochmalonej czapie, bezbłędnie posiekane szalotki i barokowo powyginane łyżeczki do cukru, obowiązujące przy serwowaniu sorbetu z szampana z sokiem grejfrutowym. Jeśli idzie o komponowanie dań, Francuzi są niedościgłymi mistrzami. Ale w Prowansji, jak się przekonałam niedawno, dopuszczalny jest także lżejszy repertuar; tu organizowane są także pikniki, na których jada się i pije bardziej swobodnie, smakując ostatnie dni słonecznego lata.

Kiedy z końcem sierpnia hordy turystów zaczęły się przersedzać, na tarasowo opadającej łące za naszym domem urządziliśmy z Gwendalem piknik dla sąsiadów połączony z projekcją filmu pod gołym niebem. Latem nie trzeba było rozsyłać specjalnych zaproszeń, ze wszystkimi znajomymi mijaliśmy się na ulicy co najmniej dwa razy dziennie.

Mimo późnej pory dzieciaki wciąż szalały na dworze, ale to była już końcówka ich swobody, bo od przyszłego tygodnia zaczynała się szkoła. Ze zniesionych przez sąsiadów krzeseł ogrodowych zbudowaliśmy okazały, choć wąski amfiteatr, zwrócony w stronę ekranu. Młodzi i starzy, mieszkańcy wioski i przybysze z miasta, wszyscy gawędzili wesoło, popijając wino i zajadając *tabbouleh*. Wkładem Jeana w menu były pyszne ciasteczka, bliscy kuzyni maślanych biskwitów, przez Francuzów zwane *sablés*. Wypiekane z dodatkiem drobno pokrojonych czarnych oliwek, rozmarynu i świeżo startego parmezanu po prostu rozpływały się w ustach, jak by to określili moi brytyjscy przyjaciele. Mówiąc mniej poetycko, miało się ochotę schrupać je wszystkie naraz, choć oczywiście żaden Francuz nigdy by tego nie zrobił. Ktoś przyniósł kiść daktyli. Połączone z *sablés* Jeana i białym winem okazały się idealną przystawką do nieformalnego posiłku *en plein air*.

Niełatwo było wybrać film, który zadowoliłby widzów w przedziale wiekowym od dwóch i pół do dziewięćdziesięciu lat. Po namyśle zdecydowaliśmy się na *Wakacje pana Hulot* z Jacques'em Tati. Tati to francuski odpowiednik Charliego Chaplina; w jego wykonaniu prosty serw w tenisie czy kupno lodów

w rożku zmienia się w komiczną akrobację. Niektórzy z sąsiadów widzieli ten film już w 1953 roku, kiedy wchodził na ekrany kin.

Niedawno zaprzyjaźniliśmy się z parą, która wprowadziła się do pobliskiego domu. On pochodzi z Senegalu, a przed przyjazdem do Céreste pracował w Paryżu, dosłownie o kilka przecznic od naszego dawnego mieszkania. Obiecał nauczyć mnie przyrządzać *maffé*, tradycyjny północnoafrykański gulasz z orzeszkami arachidowymi. Oczywiście okazało się, że oboje znamy prowadzony przez opryskliwego Chińczyka sklepik na Faubourg du Temple, w którym można dostać trudne do zdobycia gdzie indziej afrykańskie przyprawy – odmiany ostrej papryki, okrę i łamany ryż.

Nasze dzieciaki dogadały się od razu. Alexandre dosłownie oszalał na punkcie ich córeczki. Mała to urodzona kokietka: to bawi się z nim, to ignoruje go całkowicie. Wcześniej zaczynają te nasze szkraby.

Wieczór upłynął mi głównie na usługiwaniu – to już odruch, nad którym nie potrafię zapanować. Zniosłam wino dwóm starszym damom rozpartym na płóciennych leżakach.

– Jakie uroczy. – Madame X z uśmiechem pogłaskała po główce córeczkę naszych nowych przyjaciół. – Ale proszę mi powiedzieć, czy czarne dzieci mają krew tego samego koloru co my wszyscy?

W jej tonie nie było wrogości, jedynie niefrasobliwa, niewiarygodna wręcz ignorancja kogoś, kto zakończył edukację na szkole podstawowej jeszcze przed wojną.

Byłabym naiwna, sądząc, że obecnie nikt już nie żywi takich przekonań, a jeśli, to przynajmniej nie wypowiada ich głośno. Bardzo żałowałam, że usłyszałam tę uwagę. Stanowiła skazę na skądinąd idealnym wieczorze, była niczym rysa przez sam środek soczewki projektora.

Z rozpoczęciem filmu trzeba było poczekać do zapadnięcia ciemności. Zmęczone bieganiną dzieci przysypiały w objęciach dorosłych. Po zachodzie słońca znacznie pochłodziło, więc zaczęło się chodzenie do domów po sweterki, kocyki i pluszowe przytulanki. A potem Tati zaserwował pierwszą piłkę i wszyscy roześmiali się w głos.

10 *Locavore* – ruch zwolenników żywności produkowanej wyłącznie lokalnie.

11 *Klatka wariatek (La Cage aux Folles)* – amerykański musical na podstawie francuskiej sztuki teatralnej Jeana Poireta pod tym samym tytułem, którego akcja rozgrywa się w klubie nocnym.

Przepisy na powitanie przyjaciół

Kwiaty cukinii nadziewane kozim serem, miętą i nasionami anyżu

Fleurs de courgettes farcies au chèvre, à la menthe, et graines de anis

Cudowne i proste w przygotowaniu danie na powitanie letnich gości. Kwiaty cukinii kupuj na targu z samego rana. Przez krótki czas możesz przechować je w lodówce z łyżkami zanurzonymi w naczyniu z wodą.

Składniki na 4 porcje przystawek

1 jajko

170 g świeżego koziego sera

1 łyżeczka całych nasion anyżu

1 ½ łyżeczki posiekanej świeżej mięty

szczypta gruboziarnistej soli morskiej

czarny pieprz do smaku

12 dużych kwiatów cukinii

1 łyżka oliwy z oliwek

Nastaw piekarnik na 175oC.

W niedużej misce rozbełtaj jajko, wkrusz w nie ser, dodaj nasiona anyżu

i miętę, posól i popieprz do smaku. Widelcem ugnieć wszystkie składniki na masę. Ostrożnie rozchyl płatki (nie musisz usuwać pręcików) i nadziej każdy kwiat czubatą łyżeczką farszu (jeśli kupiłaś małe kwiaty, trochę masy serowej może ci pozostać). Końce płatków skręć, żeby ze środka nic nie wyleciało. Na dnie naczynia do zapiekanek o wymiarach 23 na 33 cm rozprowadź trochę oliwy. Delikatnie obtocz kwiaty w oliwie, pilnując, żeby się nie otworzyły.

Piecz przez 20 minut, aż kwiaty się przyrumienią i zaczną intensywnie pachnieć. Podawaj zaraz po wyjęciu z piekarnika (najlepiej jako przystawkę do drinka przed kolacją). Ponieważ trudno byłoby nabierać je palcami, konieczny jest talerz i widelczyk.

Pomidory przekładane *purée* z karczochów

Millefeuille de tomate à la tapenade d'artichaut

Składniki na 4 porcje

Purée z karczochów:

225 g serc z karczochów w oliwie (odsącz je, ale oliwy nie wylewaj)

1 czubata łyżka bazylii

¼ małego ząbka czosnku

¼ szklanki oliwy z oliwek extra vergine (wykorzystaj oliwę odlaną z karczochów)

świeżo zmielony czarny pieprz

4 pomidory bawole serca

parmezan albo podsuszony owczy ser pokrojony na cienkie plastry

Morelowy winegret:

1 łyżka oliwy z oliwek

½ łyżeczki sherry albo czerwonego octu winnego

1 płaska łyżeczka dżemu morelowego

szczypta gruboziarnistej soli morskiej

nieduża szczypta świeżo zmielonego czarnego pieprzu

Odsączone z oliwy karczochy zblenduj w mikserze razem z bazylią i czosnkiem. Dopełnij oliwę odlaną z karczochów do ilości podanej w przepisie i wlewaj powoli do miksera, nie przerywając ucierania. Popieprz do smaku i ucieraj jeszcze przez chwilę.

Wyobraź sobie, że robisz pomidorowy przekładaniec. Pomidory pokrój na plastry o grubości ok. 2,5 cm. Układaj na przemian plaster pomidora, warstwę tapenady z karczochów i cieniutki plaster sera. Całą konstrukcję nakryj odciętym czubkiem pomidora i skrop morelowym winegretem. Odrobinę winegretu nalej też na brzeg talerza, tak jak to robią w snobistycznym paryskim bistro.

Wskazówka: Purée z karczochów sprawdza się też jako dodatek do crudités albo chipsów z chlebka pita.

Sablés z rozmarynem, oliwą i parmezanem

Sablés aux olives, romarin, et parmesan

Przepadam za tymi piaskowymi ciasteczkami zwanymi *biscuits sablés*. Oto przepis, według którego Jean przyrządził je na nasz kinowy wieczór pod gołym niebem. Jeśli nie zapomnicie, że masło musi mieć temperaturę pokojową, nie mogą się nie udać. Nie potrafię sobie wyobrazić lepszego rozpoczęcia wieczoru *en plein air* niż *sablés* z białym winem i daktylami.

Składniki na 16 ciasteczek

10 ½ łyżki niesolonego masła

1 ½ szklanki mąki

2 płaskie łyżeczki drobno posiekanego świeżego rozmarynu

1 szklanka cienko startego parmezanu

czarny pieprz do smaku

12 drobno pokrojonych drylowanych czarnych oliwek

Na godzinę albo dwie przed przystąpieniem do pieczenia wyjmij z lodówki masło, aby zdążyło zmięknąć.

Rozgrzej piekarnik do 175°C. Dużą blachę do pieczenia wyłóż pergaminem.

W średniej wielkości misce wymieszaj mąkę, rozmaryn, parmezan i zmielony czarny pieprz. Dodaj oliwki i miękkie masło pokrojone na 3–4 kawałki. Wyrób ciasto rękami, aż wszystkie składniki rozłożą się równomiernie, ugnieć z niego kulę i włóż na 10 minut do lodówki.

Wyjęte z lodówki ciasto rozwałkuj na pergaminie na grubość ok. 0,5 cm. Wycinarką do biskwitów o średnicy 7,5 cm (zwykła szklanka też się nada) wytnij 16 okrągłych ciasteczek. Piecz na wyłożonej pergaminem blasze na złoty kolor 15–17 minut, a następnie wystudź na kratce. W szczelnie zamykanym pojemniku ciasteczka zachowają świeżość przez 2–3 dni.

ROZDZIAŁ 11

Dyskretna dieta

Dwa razy sprawdziłam zawartość lodówki. Chciałam, żeby wszystko prezentowało się jak najpiękniej. Pomidory, cała półka świeżych brzoskwiń, kompot brzoskwiniowy, korzenie imbiru, cytryny, czerwona cebula, dojrzały melon.

Dziś przyjeżdżała moja ukochana Courtney, z którą znałam się od czasów college'u. Courtney jest pisarką, dziennikarką i pod wieloma względami dla mnie wzorem. Nosiła burkę w Afganistanie, pisała recenzje z paryskich pokazów mody, po tragicznym tsunami pojechała do Indonezji z singapurskimi oddziałami ratunkowymi. Po kilku latach spędzonych w Londynie wróciła do Nowego Jorku i pracuje w Condé Nast Building, awansując coraz wyżej.

Wszystkiego tego dokonała, zmagając się z atakami kompulsywnego objadania się. Bulimia spowodowała, że przez ostatnie dwadzieścia lat waga Courtney skakała jak szalona. Obecnie z problemami żywieniowymi radzi sobie całkiem nieźle i nawet umówiliśmy się, że kiedy do mnie przyjedzie, będziemy się nawzajem uczyć. Ja doksztalcę ją w sztuce gotowania, ona mnie w dietetycznym żywieniu. Po urodzeniu dziecka i napisaniu książki kucharskiej dorobiłam się pięciu dodatkowych kilogramów, które trzymają się uporczywie i nie mają najmniejszego zamiaru ustąpić.

Podczas ostatniej wizyty w Stanach umówiłam się na lunch z przyjaciółką ze szkoły, która była w piątym miesiącu ciąży.

– Znakomicie wyglądasz – zauważyłam z zazdrością, klepiąc ją po niewielkiej wypukłości brzuszka. – Ciesz się, że nie przytyłaś za wiele, bo potem jest niezmiernie trudno zgubić nadwagę. Wiem po sobie.

Przyjaciółka popatrzyła na mnie z pogardą, niczym zaprawiony w walce weteran na weekendowego rekruta.

– Oczywiście, że ciężko – sarknęła. – Brak ci odpowiedniego przygotowania.

Ojej. Widać dieta to coś jak nurkowanie albo zakładanie instalacji wodno-kanalizacyjnych. Najpierw trzeba ukończyć specjalny kurs i zdobyć uprawnienia.

Przez trzydzieści pięć lat czułam się całkiem swobodnie we własnej skórze. Nie byłam szczupła jak modelki ani umięśniona niczym Madonna, ale też nie odczuwałam wstydu, paradując w samej bieliźnie. To przyszło dopiero potem. Tak, wiem, spóźniłam się na przyjęcie dla dbających o figurę, ale oto jestem.

Z Courtney mogę się nie widzieć nie wiem jak długo, ale kiedy tylko się

pojawia, mam wrażenie, że rozstałyśmy się przed zaledwie pięcioma minutami. Teraz bardzo zainteresowała ją zawartość kredensu.

– Przysięgam, że na ogół nie mam zwyczaju grzebać ludziom po szafkach.

Cieszę się, że czuje się u mnie swobodnie. Przez najbliższe dwa tygodnie będę jej kucharzyć, więc może być pewna, że dostanie do jedzenia wyłącznie zdrowe, pełnowartościowe produkty.

Staroświecki kredens wypatrzyłam na targu staroci. Nadstawa nie ma drzwiczek, tylko siatki, tak że każdy może zobaczyć moje zapasy: szklane pojemniki wypełnione soczewicą, komosą i *riz rond*, z którego robię pudding ryżowy, tabliczki gorzkiej czekolady i wielki słój pełen rodzynek. Uwielbiam suszone owoce, zwłaszcza morele i wiśnie, a odkąd przyjechałam do Francji, także i figi.

– Sto kalorii! Chyba żartujesz? – Podejrzliwie przyjrzałam się trzymanej w palcach figie, którą kupiłam na targowisku. Courtney ma głowę nabitą wiedzą, którą ja niefrasobliwie ignorowałam przez całe lata. – To znaczy, że dwie figi mają tyle samo kalorii co opakowanie żelków.

– Za to dzięki większej zawartości błonnika po ich zjedzeniu dłużej masz wrażenie sytości.

No ładnie.



– Są przesłiczne – powiedziała Courtney, pomagając mi nakryć stół w ogrodzie.

Odpowiednia wielkość talerzy to stara sztuczka opisywana we wszystkich książkach poświęconych diecie. Niedawno na pchlim targu kupiłam cały serwis z białej porcelany z Limoges, w drobne niebieskie kwiatki i ze złotymi obwódkami, nieco wytartymi przez długie lata użytkowania. Podobnie jak ubranka dla dzieci francuskie talerze mają średnicę o dobre dwa i pół centymetra mniejszą niż ich odpowiedniki z IKEI.

Na dzisiejszy lunch zaplanowałam żabnicę w sosie pomidorowym z białym winem i zielonym groszkiem. Mięso tej ryby konsystencją przypomina nieco homara, pod warunkiem że się jej zanadto nie rozgotuje.

– Dlaczego dodajesz groszku do sosu?

– Bo tworzy przyjemny kontrast z pomidorami. Zobacz, jak to ładnie wygląda.

Zawsze wrzucam groszek do sosu tuż przed zdjęciem garnka z ognia, żeby nie stracił intensywnie zielonej barwy. Myślenie o jedzeniu w kategoriach estetycznych najwyraźniej jest dla Courtney czymś nowym. Moja przyjaciółka wie wszystko o składzie poszczególnych produktów, o kaloriach, tłuszczu, węglowodanach, proteinach i tak dalej, natomiast nad holistycznym podejściem do

całości – skomponowaniem estetycznie wyglądającej potrawy i podaniem jej na ładnym talerzu – nigdy się nie zastanawiała.

Dziś rano zobaczyłam, że bierze do ręki opakowanie czekoladowych biskwitów LU *petit déjeuner*, którymi zajada się Alexandre.

– Nie są najlepsze – ostrzegłam. Skoro tak skąpo wydzielala sobie przekąski, po co miała marnować jedną z okazji na kiepskie ciastko. – Choć Alexandre je lubi.

– Nic dziwnego, skoro w 2/3 składają się z cukru – odparła Courtney, studiując etykietę.

– Jak to wyliczyłaś?

– Zawierają ponad 8 gramów cukru, a każdy gram to 4 kalorie. W jednym ciastku masz 58 kalorii, z czego 32 z samego cukru. Reszta to tłuszcz – 2 gramy, czyli 18 kalorii, też sporo. Prawie sam cukier i tłuszcz, więc dlaczego dziecko nie miałyby lubić takich biskwitów?

Obecnie Courtney już tak nie szaleje, kiedy musi dłużej poczekać na posiłek, ale kiedy przygotowanie się przeciąga, w każdym obudziły się gremlin. Na szczęście ryba w moim wykonaniu to prawie fast food, choć niektórzy z przyjaciół wciąż nie mogą w to uwierzyć. Wystarczy podać ją z podgotowaną komosą ryżową z torebki (nawet Francuzi nie zaczynają wszystkiego od zera) i brokułami na parze, żeby cała operacja nie trwała dłużej niż kwadrans.

Zależy mi na tym, żeby Courtney czuła się zrelaksowana podczas posiłków. Doskonale się składa, że możemy jadać w ogrodzie. Widzę, że czasami moja przyjaciółka ma problemy z oceną ilości nakładanego na talerz jedzenia. Francuzi od dawna wiedzą, jak sobie z tym radzić: nigdy nie kupują więcej niż jedną porcję protein na osobę. Zresztą mięso i ryby nie są tu tanie.



W obecności Courtney doskonale mi się pracuje. Siadamy naprzeciw siebie przy kuchennym stole, każda ze swoim laptopem, i wymieniamy się zdaniem niczym dzieciaki kartami piłkarskimi. Courtney niedawno zaczęła pisać powieść. Dla mnie całe jej życie jest powieścią – wystarczyłoby, żeby przysiadła i ujęła w słowa swoje przygody.

Potem nadchodzi pora drzemki. Niestety, wciąż czuję się ospała. Zimowe zmęczenie nie chce mnie opuścić. Gwendal nie komentuje, kiedy popołudniami kładę się spać, choć wie, że nie będzie to krótka, dwudziestominutowa drzemka jak w jego przypadku, tylko pełna dwugodzinna siesta, po której wstanę z bólem głowy i suchością w ustach, czując się jeszcze gorzej niż wcześniej.

Tak jak Courtney w mojej obecności stara się nie podjadać, tak ja staram się nie sypiać przy niej popołudniami. Jej się udaje, mnie nie. Zawsze znajdę dla siebie jakieś usprawiedliwienie: mam okres, boli mnie głowa, wczoraj bardzo późno wróciłyśmy z koncertu, chyba bierze mnie przeziębienie. Czuję się śmiertelnie

zmęczona. Krótko przed urodzinami złapałam półpaśca i przez cały weekend musiałam ukrywać wysypkę. Poprawcie mnie, jeśli się mylę, ale zawsze byłam przekonana, że to choroba wieku dziecięcego.

Mój nowy lekarz w Reillanne podejrzewa, że winowajczynią może być tarczyca. Wyniki badań krwi mam w dolnej granicy normy i mniej więcej od dwóch lat tak się właśnie czuję. Przestudiowałam listę objawów niedoczynności tarczycy – zmęczenie, przyrost wagi, depresja, osłabienie koncentracji. Pasuje jak ulał, a w dodatku przypomina kliniczną depresję, której zawsze się obawiałam. Doktor przepisał mi na próbę minimalną dawkę hormonów. Już pierwsza tabletkę dała mi kopa niczym podwójne espresso, więc może coś w tym jest.

Wszyscy mamy nawyki, które chcielibyśmy wykorzenić, ale wałkowanie ich z przyjaciółką do późnej nocy, a zabranie się do dzieła, zwłaszcza kiedy człowiek przekroczył już trzydziestkę, to dwie zupełnie różne sprawy. W tym wieku już się nie „przechodzi fazy”; złe przyzwyczajenia wrosły już w nas na tyle mocno, że stały się częścią nas.

Courtney jest dla mnie inspiracją i podporą. Wszyscy ukrywamy coś przed światem, wszyscy chcemy pokazać się bliźnim z jak najlepszej strony.

Któregoś dnia, przeglądając wiszące w szafie na górze sukienki, poczułam potrzebę pokazania Courtney mojego nieznikającego tłuszczu. Moja przyjaciółka jest jedną z niewielu osób, którym mogę się szczerze zwierzyć. Doradzając sobie nawzajem, potrafimy przegadać całe noce. Ona mnie wypytuje, dlaczego dodaję świeże pomidory do ravioli, ja podziwiam jej formę fizyczną, pozwalającą pokonać biegiem całą trasę do Reillanne – równe dziesięć kilometrów cały czas pod górę. Pamiętam, że kiedyś w college’u grupa dziewcząt wymyśliła specjalny rytuał. Wieczorem rozbierały się do bielizny i nawzajem zaznaczały sobie markerem miejsca, gdzie miały cellulit. Postanowiłam odsłonić się w ten sposób przed Courtney.

– Ten tłuszcz pewnie by zniknął, gdybyś zaczęła ćwiczyć – zawyrokowała, bawiąc się leżącym na toalecie naszymi. – Tyle że gimnastyka oznaczałaby złamanie twojej żelaznej zasady: „pocić się można, co najwyżej uprawiając seks”.

Powtarza mi to zdanie od piętnastu lat. Ona mnie jednak doskonale zna.

Problem w tym, że obecnie żyję otoczona przez kobiety, które wyglądają dokładnie tak samo jak wówczas, kiedy miały po dwadzieścia lat, i wcale nie chodzą na siłownię. W sobotnie popołudnia jeżdżą czasami na rowerze, latem wyprawiają się z dziećmi w góry, uczęszczają na lekcje tanga i na kursy jogi, ale nigdy nie biegają maratonów.

Przykład? Proszę bardzo. Któregoś dnia zauważyłam na targu moją przyjaciółkę Virginie, której nie widziałam od dwóch tygodni. Natychmiast podeszłam do niej i lekko uściśnęłam. Ale to nie była Virginie, tylko jej matka. Od tyłu wyglądały zupełnie tak samo: obcisłe džinsy, płaskie balerinki, indyjski szal,

zamszowa kurtka, okulary słoneczne na czubku głowy, włosy spięte w koński ogon. Kiedy zaczęłam ją przeproszać, wszyscy mieli dobrą zabawę, natomiast mnie wcale nie było do śmiechu. Francja to nie jest kraj, w którym można podejść do zupełnie obcej kobiety i obdarzyć ją uściskiem.

Kilka dni później spotkałam Virginie w kawiarni i znowu zaczęłam się tłumaczyć.

– Twoja mama wygląda fantastycznie.

– Och – odparła lekko – urodziła mnie, kiedy była całkiem młoda.

Dokonałam pospiesznych obliczeń. To znaczy, że teraz była po sześćdziesiątce. Ja w jej wieku pewnie będę miała spore wole.

Przeczytałam kiedyś, że po ukończeniu studiów kobieta przybiera średnio na wadze kilogram rocznie. W moim przypadku to by się zgadzało i być może tak jest w Stanach, ale z pewnością nie we Francji. To przecież niemożliwe, by znane mi Francuzki ważyły po dwadzieścia kilogramów więcej niż w czasach, kiedy uczęszczały do szkoły. Nie uwierzę, żeby francuskie *lycées* pełne były dziewcząt z żebrami wystającymi niczym u ofiar głodu.

Postanowiłam podpytać o to przyjaciółkę, która przyjechała do nas latem. W przeciwieństwie do większości Francuzek Catherine jest bardzo bezpośrednia. Ciemne włosy nosi związane w koński ogon, na co dzień wkłada spodnie malarskie z nakolannikami, sandały Birkenstock i luźne T-shirty skrywające figurę. A figurę to ona ma. Urodziła trzech synów, z których najmłodszy niedawno skończył pół roku.

– Nie istnieje żaden powód, dla którego kobieta po ciąży miałaby przybrać na wadze. – Catherine jest naukowcem, więc wyraża się z pewnością kogoś, kogo tezy zostały potwierdzone empirycznie. – Ewentualnie po trzecim dziecku może zacząć nosić rozmiar o numer większy. Rozmiar 40 po czterdziestce.

Szybko dokonałam stosownych obliczeń. Dla czterdziestolatek amerykańska ósemka. Przekaz był czytelny: nie ma powodu, dla którego nie miałabym wyglądać równie dobrze, a nawet lepiej niż przed ciążą.

– Co w twojej rodzinie jada się w tygodniu na obiad? – sondowałam dalej, obierając nad zlewem fasolkę szparagową.

– *Les enfants mangent à la cantine* – zaczęła mi tłumaczyć. W południe dzieci jedzą kilkudaniowy posiłek w stołówce, a ona i Paul wychodzą na lunch z kolegami z pracy, tak że wieczorem jadają coś lżejszego. – Zupa z chlebem i ser, a na deser jogurt. Czasami spaghetti, czasami naleśniki.

Catherine pochodzi z Bretanii, więc jej kuchnia jest odpowiednio wyposażona.

Po podsumowaniu wszystkich zebranych informacji stało się dla mnie jasne, że Francuzi całkowicie odwrócili amerykański schemat: lekka sałatka w południe, za to wieczorem stek i pieczone ziemniaki. We Francji uprawia się coś w rodzaju

wieczornego wegetarianizmu. Na kolację bardzo często jada się zupy. Nie spotkałam jeszcze Francuza, który nie rozwodziłby się nad walorami smakowymi zup.



A skoro już jestem przy zupach. Zostaliśmy wszyscy zaproszeni do *La Roulotte* na *soupe au pistou*.

Alain i Evelyne, ci sami, którzy pomagali nam kłaść kafelki, kupili kolorowy wóz cyrkowy (*roulotte*) i postawili go na obrzeżach Céreste, na skraju pola należącego do Marion. Ponieważ przy domu nie mają ogrodu, zwykle latem spędzają weekendy w swoim wozie. Często też urządzają wieczorne *fêtes*, czasami nawet z muzyką.

Soupe au pistou stanowi kwintesencję prowansalskiej kuchni: jest tania, pożywna, prosta w przygotowaniu, zawiera mnóstwo zielonych warzyw i można nią nakarmić cały tabun ludzi. Jest to rodzaj bulionu z warzyw: białej fasoli, kolorowej fasoli żurawinowej, cukinii i ziemniaków, żółtej i zielonej fasolki szparagowej, z dodatkiem makaronu typu kolanka. Jak w przypadku włoskiej zupy *minestrone* każda rodzina ma własny przepis, którego trzyma się sztywno, uważając za jedyny właściwy. W zależności od indywidualnych upodobań można ją wzbogacić pokrojonymi w kostkę świeżymi pomidorami, kawałkiem boczku czy kilkoma strąkami fasoli maślanej. Tradycyjną *soupe au pistou* podaje się ciepłą, ale nie gorącą. To dobrze, bo w *La Roulotte* nie ma prądu.

Courtney i ja zostałyśmy poproszone o przyniesienie deseru. Zdecydowałyśmy się na ciasteczka owsiane z rodzynkami.

– Ile kalorii może mieć jedno takie ciasteczko? – zapytałam.

Courtney stanowczo uniosła w górę rękę na znak, że mam przestać, i gwałtownie potrząsnęła głową.

– Ja. Już. Nie. Mogę. Weszłam w fazę nieustannego myślenia o zakazanych przysmakach, które chciałabym pochłonąć naraz. Proszę, żadnego gadania o kaloriach.

No jasne, od godziny siedziałyśmy w kuchni, ucierając masło z brązowym cukrem i rodzynkami. Dlaczego wcześniej o tym nie pomyślałam? Te wszystkie zapachy... przecież to tak, jakbym poprosiła alkoholika, żeby na cały dzień stanął za barem.



Przyjechałyśmy zaraz po zmierzchu. *La Roulotte* nie stoi przy samej drodze, więc trzeba kawałek podejść pieszo. Zaparkowałyśmy samochód za brudną ciężarówką i ruszyłyśmy wyboistą ścieżką, porośniętą po obu stronach krzewami jałowca. Na polu stały już piknikowe stoły, a na nich barwne, prążkowane miseczki

i latarnie, które miano zapalić o zmroku. Alain i Evelyne pojawili się niedługo po nas, solidarnie dźwigając ogromny sagan.

Po przystawce złożonej z plasterków *saucisson* popijanych winem z plastikowych kubeczków nadszedł czas na zupę, gęstą od ziaren żurawinowej fasoli, nakrapianych białymi i różowymi plamkami. Miseczka ze startym serem przechodziła z rąk do rąk i każdy sypał go trochę na talerz. Ser – ta odrobina *richesse* w prostym chłopskim jadle – sprawia, że zupa robi się bardziej słona i gęściejsza. Nigdy przedtem nie przyszłoby mi do głowy nazwać *soupe au pistou* potrawą dietetyczną, ale to przecież *była* potrawa dietetyczna. Warzywa, mnóstwo wartościowych protein w fasoli, zaledwie odrobina tłuszczu z sera – doprawdy Courtney nie miałyby się do czego przyczepić.

Sąsiadem Alaina i Evelyne jest muzykolog i światowej sławy wirtuoz dud. W wiosce liczącej 1300 mieszkańców, kto by pomyślał? Kiedy zaczął wygrywać swoje smętne melodie, rozciągnęłyśmy się na trawie i popatrzyłyśmy w niebo. Gwiazdy były znacznie bliżej niż zwykle.



Po powrocie z przebieżki Courtney odłożyła na stół iPoda i sięgnęła po szklankę z wodą.

– Tu chyba nie da się chodzić ze słuchawkami na uszach.

To prawda. Połowę mieszkańców Céreste znam z widzenia, połowę z tej połowy z nazwiska. Nie ma mowy, abym minęła kogoś w pośpiechu. Każdej napotkanej osobie trzeba się uklonić i powiedzieć *bonjour*, z każdym sąsiadem obowiązkowo zamienić kilka słów, zapytać o złamaną kostkę Laury, róże Helen, naprawiany przez Thierry’ego dach. Z tych rozmów o drobiazgach tworzą się prawdziwe *liens* – więzi, które spajają wioskę niczym ledwo widoczna warstwa cementowej zaprawy kamienie starego *château*. Nawet polubiłam ten aspekt wiejskiego życia. Dla kogoś takiego jak ja, młodej matki pisarki, przesiadującej w domu, pozbawionej kontaktów zawodowych, sąsiedzkie spotkania urastają do rangi wydarzenia. W Paryżu nigdy nie rozmawiałam z ludźmi tyle co tutaj.

Zażyłe relacje z sąsiadami nie mogą nie pozostać bez wpływu na nawyki żywieniowe. Courtney opowiadała mi, jak ukrywała swoje obżarstwo.

– Chodziłam do trzech różnych sklepów, bo wstydziłam się kupować taką masę jedzenia naraz.

No tak, anonimowość, a jednocześnie poczucie wielkiego osamotnienia. Od razu sobie wyobraziłam, jak by to wyglądało w Céreste. Po pierwsze, tu nie ma trzech różnych sklepów. Po drugie, gdybym przez tydzień kupowała o piątej po południu po dziesięć croissantów, co powiedziałabym żonie piekarza? Że mam osła? Że przygarnęłam imigrantów? Co piekarczowa powiedziałaby innym? Nawet najbardziej przekonujące kłamstwo bardzo szybko wyszłoby na jaw.

We Francji, a szczególnie w Prowansji, nie sposób jest zachować anonimowość przy zakupach. Co tydzień właściciel różna z kurczakami stawia sobie za punkt honoru pozdrowić mnie po imieniu. Sprzedawca serów dopytuje się, kiedy wreszcie zrobię francuskie prawo jazdy, handlarz ryb lepiej niż urząd imigracyjny wie, ile czasu spędziłam w Stanach. Kiedy nie widzi mnie przez dwa kolejne tygodnie, zaczyna się niepokoić. Kobieta, u której kupuję pomidory, wysłała mi fotki nieprzyzwoicie kojarzących się marchewek. Przy tak częstych kontaktach nie ma mowy o anonimowości. Choćbym nie wiem jak chciała, nie uda mi się wymknąć. Zawsze ktoś towarzyszy mi przy zakupach, zawsze ktoś jest przy mnie podczas posiłków. Każdy gest związany z jedzeniem jest ściśle wpleciony w materię życia społecznego, którą niezmiernie trudno byłoby rozerwać.



Postawiłam przed Courtney talerz soczewicy z parówkami. To jej ulubiona francuska potrawa, więc ilekroć mnie odwiedza, staram się ugotować danie przynajmniej raz. Teraz, kiedy już wiem, jaką logiką moja przyjaciółka kieruje się przy jedzeniu, nie przestaję się zdumiewać, do jakiego stopnia jej starannie kontrolowana dieta jest bliska tradycyjnym nawykom żywieniowym Francuzów, zwłaszcza tym praktykowanym przez moją teściową. Podobnie jak Nicole, Courtney nigdy nie podjada między posiłkami. Skończone to skończone. Zjada wszystko, co ma na talerzu (w moim domu także sery), ale rezygnuje z przystawek i nigdy nie skubie niczego w przelocie. Dla niej takie skubnięcie byłoby nieszczęściem – wstępem do wielkiego obżarstwa. Dla mnie to tradycja rodzinna.

Moja matka jest diabetyczką i wiele produktów, które uważa za „prawdziwe jedzenie”, to dla niej owoc zakazany, stąd też bezustannie węszy za „czymś dobrym na ząb”. Ten refren towarzyszył mi przez całe dzieciństwo. Mama wracała z pracy i zaczynała buszować wśród plastikowych pojemników i torebek.

– Szukam czegoś dobrego na ząb.

O piątej po południu wsuwała ciasteczka *biscotti* bez cukru, resztki pieczeni wieprzowej z poprzedniego dnia albo kawał sera Muenster. Kiedy miała ochotę na coś słodkiego, z napoju gazowanego o smaku waniliowym, kawałka czekolady i mleka przyrządzała własną wersję mlecznego szejka. Do dziś, gdy przyjeżdżam do domu, znajduję w lodówce dietetyczne malinowe popsy ze sklepu Strażników Wagi. Nie są zbyt dobre, ale złe też nie.

Chyba największa różnica między moimi nawykami żywieniowymi w USA i we Francji polega na tym, że tutaj nie jadam śmieciowego jedzenia. Dorastałam w Stanach w latach siedemdziesiątych oraz osiemdziesiątych i tam nie mogłam się od niego opędzić. Bez przerwy towarzyszyły mi makaroniki i sery Krafta, przekładane masą biszkopty Devil Dogs czy chińskie zupki Oodles and Noodles. Kiedy byłam nastolatką, moim seksem, dragami i rock’n’rollem stało się

zakuwanie do egzaminów i obżeranie się lodami waniliowymi Pillsbury wyjadanymi plastikową łyżeczką prosto z kubelka. We Francji śmieciowe produkty dla mnie nie istnieją, zresztą nawet nie dorobiłam się mikrofalówki. Kupuję bardzo mało rzeczy przetworzonych i nie gotuję na kilka dni naprzód, więc nie mam czego odgrzewać.

Kiedy na zakończenie posiłku podaję ser, widzę, że Courtney kroi go na niewielkie kawałki, które wkłada do ust palcami. Chleba przy tym nie tyka. Moja teściowa robi dokładnie tak samo. Kiedy przyjechałam do Francji, pokazała mi wydaną w latach osiemdziesiątych książkę o dietach, której tytuł *Je mange, donc je maigris* (Jem, więc chudnę) stanowi parafrazę słynnego powiedzenia Kartezjusza. Nie należy łączyć sera z pieczywem, poucza autor, nie dlatego, że pieczywo szkodzi, ale dlatego że *traditionnellement* nie jest to właściwy sposób spożywania sera. Zanim zrobisz krok do przodu, najpierw obejrzyj się za siebie – klasyczna Francja. Podobnie patrzę teraz na produkty pełnowartościowe i śmieciowe jedzenie. Czasami postęp wcale nie jest postępem. Czasami, żeby zrobić krok do przodu, trzeba najpierw obejrzeć się za siebie.



– Jestem taka głodna.

– Ja też.

Pod tym względem Courtney i ja rozumiemy się doskonale. Obie lubimy być głodne.

Może to kwestia zbiorowej pamięci naszej imigranckiej przeszłości albo nieśmiertelnego etosu Ameryki jako krainy powszechnego dobrobytu, ale Amerykanie cierpną na samą myśl, że mogliby być głodni. Strach przed głodem każe nam chomikować w torebkach batoniki, w siatkach przy wózkach dziecięcych upychać kartoniki soków i pudełka płatków, w samochodach montować uchwyty na kubki z kawą. Boże uchwaj, aby ktokolwiek, kiedykolwiek, gdziekolwiek poczuł ssanie w żołądku.

Stosunek Courtney do głodu nie był wolny od napięć.

– Dawniej głód mnie przerażał. Byłam wiecznie na diecie i czasami miałam wrażenie, że chyba nigdy nie najem się do syta. Ale teraz uczucie głodu – zwykłego głodu, nie wygłodzenia – przyjmuję za dobry objaw. To informacja, że mój organizm funkcjonuje prawidłowo: nie przejadłam się, a teraz nadeszła pora, aby znowu się posilić.

– Na głodnego wszystko smakuje lepiej.

Ponieważ Francuzi nie podjadają, czasami, zanim nadejdzie pora posiłku, człowieka już mocno ssie. Owszem, na przyjęciach podaje się aperitify, ale tym raczej nie ma szansy się napchać. Przy niewielkiej miseczce chipsów na osiem osób trzeba naprawdę wykazać powściągliwość.

Dla mnie, kiedy jestem porządnie głodna, każde danie, nawet najprostsze, staje się wyszukaniem specjałem. Ta zasada sprawdza się nawet w przypadku potraw, które niespecjalnie lubię – ciężkiego *pâté de campagne* czy klasycznej francuskiej sałatki z ryżem, tuńczykiem i krojonymi w kostkę pomidorami. Wystarczy porządnie zgłodnieć, aby zimny ryż wymieszany z sokiem z pomidorów i odrobiną oliwy nabrał wyrazistego letniego smaku, świeża, chrupiąca bagietka stała się idealnym dodatkiem do mielonej wieprzowiny, nawet jeśli mięso poprzytykane jest kawałkami oślizłego tłuszczu. A najlepiej wszystko zaczyna smakować po porządnej przechadzce po wzgórzach.

Na dzisiejszy wieczór postanowiłyśmy ugotować makaron.

W obecnym podejściu Courtney do jedzenia najbardziej podoba mi się to, że nie wyrzuca niczego z jadłospisu. Po szaleństwie tylu restrykcyjnych diet wreszcie doszła do wniosku, że rzecz nie polega na eliminowaniu, tylko na ograniczaniu.

Pod jej wpływem również zmodyfikowałam nieco moje metody. Starannie odmierzam ilość makaronu na osobę, dbam o więcej świeżych dodatków, by posiłek stał się pełnowartościowy i można się było rozkoszować każdym kęsem.

Na szczęście pod koniec sierpnia na rynku mamy zatrzęsienie pomidorów, bakłażanów, cukinii i papryki. Czasami wydaje mi się, że jest tego aż za dużo. W jednym tygodniu *ratatouille* można przyrządzić najwyżej kilka razy. Na szczęście pomidory można też zapiec w piekarniku, więc zapiekam je bez opamiętania, żeby mieć jakąś namiastkę świeżych. W zapiekanych pomidorach jest coś takiego, co pobudza moje łakomstwo. Tak pięknie błyszczą od oliwy, tak smakowicie pachną czosnkiem, są tak lekkostrawne jak sprzedawane w supermarketach romansidła, że nie potrafię się powstrzymać. Opycham się nimi bez opamiętania, choć przecież chciałabym zachować jak najwięcej na zimę, mieć w lodówce spory zapas, który ożywiłby ciężkie zimowe sosy, duszoną pręgę cielecą czy białą fasolę. Ale łakomstwo nie pozwala mi czekać aż do grudnia, więc już teraz wyżywam się, komponując coraz to nowe fantazje z ich dodatkiem.

Dziś na łyżce oliwy z zapiekanych pomidorów udusiłam do miękkości bakłażany, dodałam świeże krewetki, pomidorową pulpę, trochę białego wina i szczyptę pieprzu cayenne. Z kredensu wyciągnęłam moje ulubione talerze z szerokimi białymi obwódkami. Podobnie jak obrazy w muzeach jedzenie najlepiej prezentuje się na białym tle. Niczym szef kuchni podzieliłam makaron na porcje, a na wierzch każdej górkę nałożyłam warzywa i krewetki. (To kolejna sztuczka zalecana przez dietetyków: każdy dostaje odmierzoną porcję. Przecież w restauracjach też nikt nie bierze dokładki). Na koniec udekorowałam talerze listkami świeżo zerwanej bazylii. Całość prezentowała się niczym danie podawane w najwytworniejszych kurortach, okazała się specjałem godnym Canyon Ranch.



We Francji trudno jest przejść na prawdziwie restrykcyjną dietę. Byłoby to po prostu niegrzeczne. Tu oczekuje się, że każdy z entuzjazmem spożyje pięciodaniowy lunch z przyjaciółmi. Jeśli nie grozi ci szok anafilaktyczny przy stole, jest niedopuszczalne, abys pytał gospodynię, co zamierza podać, albo wyliczał, co jadasz, a co ci szkodzi. Francuska dieta polega na zachowaniu równowagi. Jeżeli pofolgowałeś sobie przy deserze, następnego dnia podczas lunchu ograniczasz się do talerza zupy albo gotowanych na parze warzyw.

Ja to nazywam dyskretną dietą. Niczyja sprawa, tylko moja.

Zanim Courtney przystąpiła do pakowania, wiedziałam już mniej więcej, jak postępować, aby stracić zbędne kilogramy. Zresztą z większością diet jest tak, że znamy reguły, tylko się ich nie trzymamy. Mój problem bierze się z typowo amerykańskich nawyków: gotuję zbyt dużo naraz, jem, kiedy nie jestem głodna, łasuchuję w nocy. Doskonale wiem, kiedy postępuję niewłaściwie, ale nie wyhodowałam w sobie francuskiego *superego*, które waliłoby mnie po łapach, ilekroć złamię regułę. Moje *id* dojrzało w środowisku, w którym litr lodów Ben and Jerry's uchodził za pojedynczą porcję.

Myliła się moja amerykańska przyjaciółka. Posiadam odpowiednie przygotowanie. To, co większość Amerykanów nazywa dietą: zero podjadania, mniejsze porcje, dużo świeżych warzyw, na deser jogurt albo owoce, żadnych słodczy poza gorzką czekoladą (70% kakao) – Francuzi nazywają po prostu jedzeniem. Czasami sztywne reguły rządzące tutejszym życiem są dla mnie udręką. Ale jeśli idzie o zdrowy sposób odżywiania się, okazują się bardzo pomocne.

Generalnie mam postępować tak jak do tej pory. Nie przesadzać z suszonymi figami. Trzymać kciuki, aby tabletki tarczycowe zadziałały. Przemyśleć kwestię gimnastyki.

Przepisy na dyskretną dietę

Filety z żabnicy z pomidorami i świeżym groszkiem

Filets de lotte aux tomates et aux petit pois

Przyrządza się szybko, a na talerzu wygląda świetnie.
Składniki na 4 porcje

2 łyżki oliwy z oliwek

1 mała, drobno pokrojona czerwona cebula

1 średniej wielkości dojrzały pomidor pokrojony w kostkę

½ łyżeczki cukru

2 duże szczypty mielonej hiszpańskiej papryki ñora albo innej papryki dobrej jakości

½ szklanki białego albo różowego wina

sól morską i czarny pieprz do smaku

4 filety z żabnicy o wadze 170–200 g każdy

1 łyżeczka świeżego cytrynowego tymianku lub cytrynowej bazylii (albo zwykłego tymianku i odrobiny startej skórki z cytryny)

1 szklanka świeżego groszku

Na dużej patelni rozgrzej oliwę z oliwek, wrzuć pokrojoną cebulę i smaź przez 4–5 minut, aż się zeszkli. Dodaj pokrojone w kostkę pomidory, cukier, paprykę ñora i duś całość przez 5 minut. Wlej wino i duś jeszcze przez 3 minuty. Dopraw do smaku solą oraz pieprzem i dobrze wymieszaj. Dodaj filety rybne i tymianek, nakryj patelnię i duś całość na wolnym ogniu przez 8–10 minut, w połowie duszenia przewracając ryby na drugą stronę. Dokładny czas gotowania zależy od wielkości filetów. Właściwie przyrządzone mięso żabnicy konsystencją przypomina homara, więc uważaj, żeby nie rozgotować go na miazgę.

Kiedy ryba jest prawie gotowa (ma być nieprzezroczysta w środku), zmniejsz płomień i dodaj groszek. Ponownie nakryj patelnię i duś całość jeszcze przez 5 minut. Groszek nie musi się gotować, wystarczy go tylko dobrze podgrzać.

Podawaj z komosą ryżową albo grzankami z czerstwego pieczywa, które dobrze chłoną sos.

Wskazówka: Według tego samego przepisu dobrze wychodzą także filety z dorsza.

Soupe au pistou

Wspaniała, prosta w przyrządzeniu zupa, którą możesz nakarmić tłum gości. Podaje się ją ciepłą, ale nie gorącą, więc mniej kłopotów ze zgraniem wszystkiego dokładnie w czasie. Na przystawkę podaj *saucisse sèche*, a potem zupę (dopilnuj, aby twoja druga połowa także zjadła porcję pachnącego czosnkiem bazyliowego pesto). Uzupełnij posiłek chlebem na zakwasie i talerzem starannie dobranych serów.

Składniki na 6 porcji

Zupa:

3 litry wody

2 łyżeczki gruboziarnistej soli morskiej albo 1 łyżeczka miłkłej soli morskiej

500 g pomidorów (2–3 średniej wielkości)

700 g niełuskanej świeżej fasoli żurawinowej (340 g łuskanej), mniej więcej 2 szklanki

700 g niełuskanej świeżej fasoli białej (340 g łuskanej), mniej więcej 2 szklanki

230 g fasoli maślanej pociętej na ok. 2,5 cm kawałki

400 g zielonej fasolki szparagowej pociętej na ok. 2,5 cm kawałki

700 g cukinii (3 średnie) pokrojonych w drobną kostkę

340 g ziemniaków (3 nieduże) pokrojonych w drobną kostkę

1 szklanka makaronu typu kolanka (można nie dodawać)

Pistou:

7 dużych ząbków czosnku

1 czubata szklanka liści bazylii

¼ łyżeczki gruboziarnistej soli morskiej

¼ szklanki oliwy z oliwek

Dodatkowo:

starty parmezan albo red mimolette

W dużym garnku zagotuj 3 litry osolonej wody, wrzuc do wrzątku całe pomidory i blanszuj przez 3 minuty (tym sposobem łatwiej zdejmiesz z nich skórkę). Wyjmij pomidory z wrzątku, przepłucz zimną wodą, obierz ze skórki, usuń nasiona i pokrój w kostkę. Wraz z pozostałymi warzywami wrzuc pomidory do garnka i gotuj przez godzinę albo dłużej, aż fasola będzie całkiem miękka. Jeśli chcesz wzbogacić zupę makaronem, wrzuc go do garnka na 20 minut przed końcem gotowania.

Podczas gdy zupa będzie się gotować, zblenduj w mikserze czosnek, bazylię i sól. Zmniejsz obroty i nie przerywając miksowania, wlewaj powoli oliwę. Gotowe *pistou* ma konsystencję kupnego pesto.

Rozlej zupę na talerze, dodaj do każdego porcję *pistou* (wystarczy po łyżeczce) i dobrze zamieszaj. Z wierzchu posyp tartym serem. Podawaj z lekkim czerwonym winem.

Możesz też podwoić liczbę składników, ugotować podwójną porcję i jedną część zamrozić. W tym przypadku nie dodawaj makaronu, gdyż odgrzewany w zupie makaron zawsze robi się zanadto rozmiękły.

Pełnoziarnisty makaron z pieczonymi pomidorami, krewetkami i bakłazanami

Pâtes intégrales aux tomates confites

Pieczone w piekarniku pomidory stanowią podstawę wielu sosów i duszonych potraw. Świetnie komponują się też z sałatką na ciepło z białej fasoli i mogą stać się główną atrakcją pomidorowej tarty tatin. Latem robię ich jak najwięcej i zamrażam, żeby mieć zapas na zimowe miesiące.

Pieczone pomidory

1,8 kg idealnie dojrzałych pomidorów pokrojonych na plastry grubości 2,5 cm

1 główka czosnku

kilka gałązek świeżego tymianku (można nie dodawać)

1/3 szklanki oliwy z oliwek extra vergine

gruboziarnista sól morska do smaku

1 łyżeczka cukru

Rozgrzej piekarnik do 175oC.

Na dużej blasze do pieczenia wyłożonej folią aluminiową ułóż pojedynczą warstwę pokrojonych w plastry pomidorów, poprzetykaj ząbkami czosnku w łupinach i (opcjonalnie) gałązkami tymianku. Obficie skrop oliwą, posyp solą i cukrem. Wstaw blachę do piekarnika na 1,5 do 2 godzin. Po wyjęciu i wystudzeniu obierz czosnek z łupin (powinny bez trudu dać się usunąć palcami).

Jeśli nie zamierzasz zużyć pomidorów od razu, przełóż je razem z czosnkiem do ciemnego pojemnika, do którego zlej także do ostatniej kropli sos z blachy (zatłuszczoną blachę możesz na koniec przetrzeć kawałkiem chleba – pycha). Przechowuj w lodówce (zalane dodatkową porcją oliwy) albo w zamrażarce.

Spaghetti z bakłażanami

Składniki na 4 porcje

2 bardzo małe bakłażany, ciemne i cienkie

2–3 łyżki sosu powstałego przy pieczeniu pomidorów

450 g surowych mrożonych krewetek (nie polecam mrożonych krewetek gotowanych – są zbyt wodniste)

2 szklanki (plus minus) pieczonych pomidorów z odrobiną sosu

szczypta albo dwie pieprzu cayenne

odrobina białego wina

½ łyżeczki cukru (można nie dodawać)

nieduża garść liści bazylii porwanych palcami

Bakłażany pokrój w paski (mniej więcej 5 na 0,5 cm), żeby nie musieć dusić ich w nieskończoność. Na średnim ogniu rozgrzej 2–3 łyżki sosu spod pieczonych pomidorów, dodaj pokrojone bakłażany i duś na średnim ogniu, aż całkowicie zmiękną (nie ma nic gorszego niż twardawy bakłażan). Dodaj mrożone krewetki, pomidory, pieprz cayenne, wino i cukier (opcjonalnie) i gotuj przez 5 minut, aż krewetki zrobią się różowe. Zdejmij z ognia i dodaj bazylię (kilka listków zostaw do dekoracji).

Podawaj z pełnoziarnistym makaronem spaghetti.

ROZDZIAŁ 12

Złoty spadochron

Co niedziela na targu w Reillanne odwiedzam prowadzony przez Martine i Didiera Caronów mały stragan koło kościoła i kupuję dżem malinowy, pomidory, sałatę, a czasami także pyszne nasączone rumem *chouquette*. W szczególnie dobrym nastroju dorzucam jeszcze do tego gram szafranu z ich pola – węzełek ciemnopomarańczowych krótkich nitek zamknięty w szklanych słoiczku wielkości pojemniczka superdrogiego kremu pod oczy.

Szafran to obok ciecierzycy i orkiszu kolejny prowansalski produkt, który bardzo szybko zadomowił się w mojej codziennej kuchni. No dobrze, nie „w codziennej”. Gdybym stosowała go na co dzień, skończyłoby się to bankructwem.

Poznałam szafran dzięki naszej wspólnej przyjaciółce Marie, nauczycielce, poetce, filolożce klasycznej i maniaczce kina, mieszkającej na „innym” południu Francji, mianowicie w wiosce u podnóża Pirenejów. To od niej usłyszałam, że „jeśli warzywom brakowało słońca”, trzeba dodać do *ratatouille* szczyptę szafranu i kostkę cukru. Bardzo mi się spodobało to określenie. W mojej wyobraźni czerwonożłote szafranowe nitki wyglądają jak promienie słońca uwięzione w butelce. Dobry szafran ma słodki i jednocześnie ostry smak. Ten, który pochodzi z uprawy Martine i Didiera, pachnie lekko suszonymi brzoskwiniami i drzewem cedrowym.

Choć stosuję go od lat, jego pochodzenie wciąż stanowi dla mnie tajemnicę. Mieszkając w Paryżu, zawarłam intymną znajomość z włochatymi bulwami selera, w Prowansji nauczyłam się kupować buraki z liśćmi i kurczęta z głową. Potrafię bez trudu rozpoznać szafran w słoiczku, ale nie mam pojęcia, jak wygląda, kiedy dopiero wynurza się z ziemi. A ponieważ we Francji nabrałam oporów przed zagadywaniem ludzi, zajęło mi prawie rok, zanim zebrałam się na odwagę i zapytałam Didiera, czy mogłabym kiedyś zobaczyć szafranowe żniwa. Zostawiłam mu swój numer telefonu. Na razie nie zadzwonił, ale nie tracę nadziei, że to zrobi.

W tym tygodniu mieliśmy za to inny telefon. Zadzwonili z Warner Brothers. Szukają dyrektora technicznego na Europę, Bliski Wschód oraz Afrykę i pomyśleli o Gwendalu. Po roku spokojnego bytowania na naszym prowansalskim zadupiu nagle taka gratka. Nie znam się specjalnie na biznesie, ale jeśli ktoś proponuje stanowisko, do którego podłączone są całe kontynenty, to chyba warto nadstawić uszu. To byłby naprawdę przeskok: od skromnej firmy zajmującej się kinem

cyfrowym prosto do prestiżowego hollywoodzkiego studia. Kusząca perspektywa. Finansowo z pewnością opłacalna. Z biurem w Londynie, bo głównie tam urzędują wszystkie amerykańskie kompanie działające w Europie.

Widziałam, że Gwendal jest podekscytowany otwierającymi się widokami, ale jednocześnie trochę przerażony. W jego kraju nie istnieje kultura pozytywnego wspierania, stąd Francuzi mają kłopoty z oceną własnej wartości na rynku pracy. Dla mnie ten telefon był niczym przyznanie złotego medalu, przybicie wielkiej pieczęci z napisem „Zaakceptowany”, więc natychmiast przestawiłam się na tryb wspomagająco-dopingujący. Amerykanka we mnie bez zastanowienia uchwyciła się kolejnego szczebla drabiny.

– Żaden problem – oznajmiłam, ciskając całe nasze życie na wiatr niczym garść confetti. – Jeśli tego właśnie chcesz, znajdziemy sposób, żeby wszystko zadziało.

Po cichu już układałam sobie życie na nowo. *Wrócę do mojej dziewiętnastowiecznej literatury. Będę spędzała długie godziny w British Library, pochłaniając kiepskie romanse, których akcja dzieje się w wiktoriańskich przytułkach dla psychicznie chorych.* Mam nadzieję, że Gwendal zarobi na tyle dobrze, by stać nas było na wynajęcie miłego mieszkania w centrum Londynu. Ciekawe, jak to będzie odwozić Alexandre’a do szkoły czerwonym piętrem i w deszczowe popołudnia jeść lemon curd rozsmarowany na kwadratowych tostach z pełnoziarnistego pieczywa?

Przez kilka kolejnych wieczorów przerabialiśmy CV Gwendala na wersję zamerykanizowaną, z czasownikami koniecznie w stronie czynnej. Gwendal zaangażował się w to sumiennie, ale jednocześnie dręczył go pewien problem. Jak to się stało, że nie znał gościa, który wcześniej okupował proponowany mu stołek? Czy było to całkiem nowe stanowisko, czy raczej schowek na złote miotły, w którym upycha się utalentowanych menedżerów średniego szczebla, żeby nie pokazywali się nigdzie więcej?

Oczywiście radził się też członków swojego paryskiego zespołu. Jego współpracownicy, najczęściej młodszy od niego o dobre dziesięć lat, nie kryli entuzjazmu.

– *Écoute*, fantastyczna propozycja. Kapitalnie się składa. Łapiesz to, potem przeprowadzasz się do Los Angeles, tylko... no dobra, nie chciałem ci tego mówić, ale będziesz musiał wynieść się z Céreste.

Moim rodzice też byli pod wrażeniem. Zasłużony awans, zięcia wreszcie doceniono w branży. Igła kompasu, przez dwa ostatnie lata obracająca się bez sensu, w końcu zaczęła wskazywać właściwy kierunek.

Jednak przez ten entuzjastyczny gwar coraz częściej przebijały się ciche, ale natarczywe głosiki mówiące coś innego. Duch Steve’a Jobsa, który zmarł w tym tygodniu w wieku zaledwie pięćdziesięciu sześciu lat, siedział nam na ramieniu

niczym Gadający Świerszcz z *Pinokia*. Gwendal wciąż puszczał na YouTube filmik z przemową, którą Jobs wygłosił do absolwentów Uniwersytetu Stanforda: „Gdyby dzisiejszy dzień miał być ostatnim dniem twojego życia, czy chciałbyś robić to, co zamierzasz robić dzisiaj?”.



Każdego popołudnia, kiedy idę odebrać Alexandre’a od opiekunki, mam trochę czasu, aby pobyć sam na sam z własnymi myślami. Jesienią przed wieloma domami *vieux village* leżą stosiki gładkich jasnobrązowych kasztanów. To znak, że mieszkają tam dzieci. Lokalne dzieciaki traktują kasztany jako rodzaj waluty, więc gromadzą je skrzętnie niczym jednopensówki.

Dziś rano Alexandre pochwalił się swoją kolekcją Jeanowi.

– Zawsze noś po kilka w *poche*, a ustrzeżesz się reumatyzmu – powiedział staruszek, poklepując Alexandre’a po kieszonce swetra.

Już miałam zapytać, w jaki sposób, ale w ostatniej chwili ugryzłam się w język. Lepiej nie narzucać się ze swoim wielkomiejskim wścibstwem. W końcu po coś mam Internet.

O Prowansji mówi się czasami, że to zimny kraj ogrzewany słońcem. Pory roku gonią jedna drugą, wpadają na siebie, powodując istny botaniczny karambol. Wzdłuż głównej drogi spod warstwy opadłych liści wciąż wychylają się zielone pędy irysów. Oblamane gałęzie zaścielają boczne dróżki, czekając, aż ktoś je zbierze na podpałkę.

Odkąd Gwendal odebrał tamten telefon, czuję bolesne ściskanie w żołądku. Mam pożegnać Francję? Moje nowe życie, moją karierę, mojego sprzedawcę serów? Rozpieszczono mnie tutaj; przyzwyczaiłam się, że Gwendal co niedziela smaży naleśniki. Czy będzie miał na to czas, nadzorując transmisję satelitarną do Dubaju?

Instynkt każe mi go wspierać, ale jeśli mam być szczerą, Londyn często bywał dla mnie samotną planetą. Rozumiałam książki, ale nie rozumiałam ludzi. Moja otwartość i prostolinijność narażały mnie na nieustanne ataki. Ironiczne uwagi śmigwały wokół mojej głowy niczym krykietowe piłeczki, wszystkie celujące prosto we mnie.

Tu przecież nie chodzi o pierwszą lepszą posadę, próbowałam sobie tłumaczyć. To wysokie stanowisko w Warner Brothers. To tak, jakby sam Królik Bugs złapał za słuchawkę i powiedział:

– Hej, Gwendal, jak leci?

Mogło mnie ścisnąć w żołądku, ale przecież miałam żołądek amerykański. Nie do końca pozbyłam się nawyków z czasów, kiedy jako dwudziestokilkulatka mieszkałam w Nowym Jorku. Była to epoka wielkich planów i wielu wytrawnych martini. Zawsze do przodu, zawsze w górę. Dla mnie, Amerykanki, każdy kolejny

krok na drodze zawodowej był jednoznaczny z awansem.

Teraz, kiedy mój wzrok błędził po wzgórzach, po raz pierwszy poczułam, jak bardzo oddaliłam się od tamtej przebojowej dziewczyny. Jej priorytety przestały być moimi. Lista, którą nosiłam w głowie jako dwudziestolatka: kariera, forsa, rozwój, odkąd zamieszkałam we Francji, zupełnie straciła znaczenie.

Nic nie jest tak trudne dla Amerykanów jak przyznanie, że istnieje kategoria „wystarczy”. Przecież Gwendalowi i mnie niczego tu nie brakuje. Mamy sporo długów, trochę oszczędności, żyjemy za ułamek kwoty, jaką moi amerykańscy przyjaciele zarabiają miesięcznie. Nie jest to może złoty spadochron, ale przecież dajemy sobie radę. Kocham moją pracę, co jest wielkim przywilejem, ale we Francji o wartości człowieka nie decyduje sukces zawodowy. Tu bardziej niż wysokość mojego konta w banku liczy się to, czy wyszła mi tarta figowa. Nawet nie pamiętam, kiedy ostatnio odpowiadałam na pytanie, czym się zajmuję zawodowo.

W Céreste każdy dzień wydaje się trwać i trwać. Tu czas nie pędzi, tylko faluje łagodnie, zupełnie jak otaczające wioskę pola na zboczach wzgórz. Nie zrozumcie mnie źle – bynajmniej nie przestałam być zachłanna. Ale teraz pożądam czasu. Łaknę go niczym *soupe d'épeautre*, sycącej, wypełniającej żołądek i rozgrzewającej człowieka od środka. Do tylu rzeczy tu przywykłam: że Gwendal codziennie jest w domu w porze lunchu, że kiedy wykąpię Alexandre'a, bawi się z nim w łaskotki, że nasze popołudniowe drzemki kończą się czasem wybuchem namiętności.

Odbieram Alexandre'a od niani i razem wracamy do domu. Kółka wózka podskakują na wybojach, mój syn wlecze za sobą jakiś patyk, zabawnie mrużąc oczy przed słońcem. Mijamy drzewo figowe, które należy do całej wioski, mijamy czyste prześcieradła suszące się na średniowiecznych obwarowaniach, zanurzamy się w wąskie uliczki wolne od samochodów. To wszystko trzeba będzie oddać.

Do tej pory nigdy nie żyłam chwilą obecną. W oczekiwaniu na wspaniałości, które dopiero mają nadejść, zawsze odsuwałam od siebie teraźniejszość. Po raz pierwszy znalazłam się w sytuacji, w której wszystko, czego pragnę, jest właśnie tutaj. Właśnie teraz.



Ku mojemu zdumieniu we wtorek po południu zadzwonił Didier. Żniwa szafranowe są krótkie, dwa, góra trzy tygodnie we wrześniu albo na początku października, zanim nadejdą pierwsze przymrozki. Postanowiliśmy wybrać się całą rodziną.

Wskazówki Didiera, jak dotrzeć do *La Ferne de la Charité*, nie były zbyt precyzyjne: minąć dwa cyprysy, skręcić przy znaku z wymalowaną czarną kozą. Trochę krążyliśmy po pustkowiach Forcalquier z Alexandre'em śpiącym na tylnym

siedzeniu. Wzdłuż drogi niczym batalion na paradzie stały poskręcane pinie. Ich pnie znaczyły krótkie, poziome karby przypominające szczeble drabiny. Za Les Tourrettes pobłądziliśmy na poważnie i musieliśmy zawracać. Zamiast miejscowości tablice coraz częściej wskazywały kierunek do *hameaux* – małych farm i osad.

Didier czekał na nas na podjeździe. Zaparkowaliśmy przed domem obok zdezelowanego traktora. Didier wygląda jak żywcem wyjęty z kreskówki – wysoki i chudy zdaje się składać z samych cienkich linii i bujnej, kędzierzawej brody opadającej aż na pierś. Spowita w kilka warstw niekształtnych wełnianych swetrów Martine wyszła na ganek i odgarnęła opadający na oczy kosmyk włosów. Z ogorzałą twarzą, rękami umazanymi po łokcie czymś czerwonym, w poplamionym fartuchu, wyglądała, jakby właśnie przerwała ćwiartowanie zwłok w piwnicy. Mieszkałam jednak w Prowansji wystarczająco długo, by domyślić się od razu, że pewnie drylowała wiśnie. Przez otwarte drzwi zajrzałam do kuchni. Na piecyku bulgotał wielki gar pełen słoików z przetworami, kuchenny blat pokrywała cienka warstwa mąki. Jednym słowem, kuchnia, w której wiele się dzieje. Kafelki na podłodze miały barwę risotta z szafranem.

Na drewnianym stole na ganku stały skrzynki pełne delikatnych, przywiedłych krokusów – pozostałości po wczorajszym zbiorze. To stąd właśnie brał się mój szafran – z pręcików kwiatów.

– Każdy kwiat ma trzy pręciki – zaczął tłumaczyć Didier. – Natrafić na kwiat z sześcioma to jakby znaleźć czterolistną koniczynę; człowiek będzie miał szczęście.

Szafran jest jedną z najdroższych przypraw świata. Kiedy zapytałam dlaczego, Didier wskazał wypełnione przywiedłymi kwiatami skrzynki.

– *Le main d'oeuvre*. Wszystko ręczna praca, nic z pomocą maszyn.

Żebyście mieli pojęcie: w ubiegłym roku Didier i Martine zerwali 17 000 kwiatów, z których uzyskali 90 gramów szafranu. Na kilogram potrzeba 225 000 krokusów, wszystkich obrywanych ręcznie. Kilogram przyprawy kosztuje około 30 000 euro. Wczorajszy urobek – więcej szafranu niż kiedykolwiek widziałam naraz – spoczywał w białej ceramicznej misie stojącej na stole. Pomyślałam, że natura miewa wypaczone poczucie humoru. Wystarczy lekki powiew wiatru, a kilka tysięcy euro zaczniesz fruwać po trawniku przed domem. Martine widocznie przyszło do głowy to samo, bo ostrożnie ujęła misę i wyniosła ją do kuchni.

Uśmiechnęłam się na znak, że jestem gotowa do pracy. Didier zaprowadził nas na pole. Już dawno nauczyłam się, że w podobnych sytuacjach najlepiej przyznać się od razu, że pochodzę z Nowego Jorku, bo to mi daje prawo zadawania głupich pytań.

– Tylko nie deptajcie kwiatów – ostrzegła Martine, przyglądając się podeszwom moich podejrzanie białych tenisówek.

Ostrożnie obeszłam kupkę bobków wielkości śruciny.

– Króliki same tu przychodzą, czy musicie rozsypywać nawóz? – zapytałam.

– *Les moutons* – skorygowała Martine. – To są owcze bobki.

No tak, Prowansja to taki kraj, w którym dziewczyna powinna umieć rozróżniać zwierzęce odchody.

– A gdzie owce? – zapytałam, rozglądając się dookoła.

– W lodówce – roześmiał się Didier. – Tam robią mniej hałasu.

W niecałą godzinę oczyściliśmy pole z rozkwitłych kwiatów. Te, które dopiero wychylały się z ziemi, zostaną zerwane jutro.

– *Ça va, les reins?* – zapytała Martine, niepokojąc się, czy zbyt długie tkwienie w zgiętej pozycji nie zaszkodziło moim wystawionym na wiatr nerkom (Francuzi są bardzo czuli na punkcie organów wewnętrznych).

Gwendal nie zbierał krokusów, tylko stał na skraju pola i cykał zdjęcie za zdjęciem. Uwielbia wysyłać fotki moim przyjacielom i rodzinie w Stanach: Elizabeth odkrywa uroki pracy fizycznej, Elizabeth nie tylko posiada tenisówki, lecz także znajduje pretekst, aby je włożyć.

Kiedy wracaliśmy z pola, powiał zimny wiatr, zwiastun jesiennych chłódów. Rozsiedliśmy się na werandzie i przystąpiliśmy do ostrożnego usuwania pręcików. Właściwie wykonana operacja polega na obcięciu ich paznokciem kciuka. Niebawem miałam palce całe w oranżowym pyłku i niczym mitologiczny Midas zostawiałam złote ślady na wszystkim, czego dotknęłam. Codzienny plon Martine rozkłada na dużym arkuszu papieru do pieczenia i wkłada do wyschnięcia na całą noc do piekarnika. Potem pozostaje już tylko podzielić szafran na pół- i jednogramowe porcje i popakować do słoiczków.

Przez kilka minut pracowicie obrywaliśmy pręciki, po czym Didier powiedział, że on i Martine dokończą później, a teraz pokażą nam farmę. Zaprowadził nas na pole, gdzie jeszcze do niedawna rosło ponad 100 krzaków pomidorów produkujących dodatki do letniej mozzarelli. Alexandre'a musieliśmy siłą ściągać z siedzenia traktora; najchętniej zostałby tam na całą noc. Na widok energicznie wierzgającego dzieciaka stadko gęsi rozpierzchło się w popłochu. Obejrzelśmy kozy, majestatycznego czarnego byka i prawie czterystukilogramowego wieprza, którego wolałabym nie spotkać w ciemnej uliczce. Z jednej strony pyska wyrastał mu długi, zakrzywiony kieł, a oczka spoglądały podejrzliwie.

– Dałby radę odgryźć nogę – zażartował Didier.

– Hm. – Uśmiechnęłam się i szybko odciągnęłam Alexandre'a od zagrody.

W drodze powrotnej przez Forcalquier Gwendal prawie się nie odzywał. W tym tygodniu był umówiony na rozmowę z headhunterem. Słońce to przezierało, to chowało się za pniami stojących wzdłuż drogi pinii – niczym złota moneta na łańcuszku kołysanym przez hipnotyzera.



Następnego dnia po lunchu poszłam do gabinetu Gwendala. Mąż siedział przy zawalonym papierami biurku. Szpargały walały się też na podłodze i na pozbawionym pościeli zapasowym łóżku dla gości. W naszych dekoratorskich wysiłkach nie dotarliśmy jeszcze do tego pomieszczenia. Wiklinowy fotel rodem z angielskich kolonii klócił się z marokańskim dywanikiem, lustro wmontowane w drzwiczki wyszperanej w *dépôt-vente* szafki w stylu *art déco* lada chwila groziło odpadnięciem. Jak na kogoś tak zdolnego Gwendal nie miał zbyt reprezentacyjnego gabinetu.

Przysiadłam na brzegu łóżka. Przez ostatnich kilka lat wstawiłam mojemu mężowi już wiele typowo amerykańskich gadek dopingujących. Zawsze stawał na wysokości zadania. Może teraz nadeszła pora, aby mu odpuścić.

– Przecież nigdy nie chciałeś pracować w hollywoodzkim studiu – zaczęłam.
– Nie potrafisz być trybikiem w maszynie, nie pociąga cię administrowanie. Są ludzie stworzeni do tego, ale ty do nich nie należysz.

Gwendal zakołysał się lekko w obrotowym krześle.

– Twoimi atutami są uczciwość, prawość i obłędna wręcz pracowitość. Jesteś urodzonym przedsiębiorcą. Powinieneś szukać stanowiska, na którym liczą się takie właśnie walory. Nie ma sensu wpychać kwadratowy kijek w okrągłą dziurę wyłącznie po to, żeby dopisać sobie kilka ładnie wyglądających zdań do CV.

Na twarzy Gwendala odmalowała się ulga. Czasami zapominam, że potrzebuje ode mnie takich słów, że boi się, iż mógłby mnie rozczarować.

– Myślę, że oboje zbyt nisko oszacowaliśmy koszty, jakie ponosiliśmy przez ostatnie dwa lata. Już od dłuższego czasu źle to funkcjonowało. Zobacz, jak bardzo pragniesz, by ktoś potwierdził wartość tego, czego dokonałeś. To znaczy, że nie jest dobrze.

Znam mojego męża i wiem, że cierpi na kompleks Atlasa – jeśli nie znajdzie się nikt inny, gotów jest podtrzymać na swoich barkach cały świat. Zawsze angażuje się całym sobą, każdą pracę traktuje tak, jakby wszystko zależało wyłącznie od niego.

Gwendal delikatnie ujął moje ręce w swoje dłonie. Kciukami delikatnie pogładził mnie po przegubach.

– Nigdy więcej nie zaangażuję się w coś podobnego – powiedział spokojnie.
– To nie dla mnie. Jeśli mam poświęcić wysiłek, energię i czas zabrany rodzinie, to wyłącznie na stworzenie czegoś własnego.



Chciałam odwdziżyć się jakoś Didierowi i Martine. Najpierw myślałam o marchewkowo-szafranowych babeczkach, potem jednak zdecydowałam się na

niezawodne *chocolate chip cookies*, czyli okrągłe ciasteczka z drobkami czekolady, którym żaden Francuz nie potrafi się oprzeć. W niedzielę zjawiłam się na targu z pełnym talerzem owiniętym w celofan.

Martine nie zastałam. Przy straganie stał tylko Didier. Oparty o bok ciężarówki palił skręconego ręcznie papierosa.

– *Mais, il fallait pas.* – Nie trzeba było.

– *Mais si.*

W rewanżu obdarował mnie słoiczkiem szafranu pełnym oranżowych nitek, które lśniły w promieniach słońca.

– *Mille quatre cent soixante quatorze* – powiedział, wskazując rzędy słoiczków stojących na stole nakrytym obrusem w kratkę.

Z liczebnikami, podobnie jak z określaniem kierunków i żargonem podatkowym, po francusku radzę sobie bardzo kiepsko (choć może niekoniecznie jest to związane z samym językiem). Zaczęłam mozolnie powtarzać każde słowo, usiłując przypisać mu odpowiednią liczbę.

– Tysiąc czterysta sześćdziesiąt cztery kwiaty w ostatni czwartek – powtórzył Didier z satysfakcją, zupełnie jakby chciał powiedzieć: nieźle jak na dziewczynę z Nowego Jorku, która nawet nie wie, jak wyglądają owcze bobki.

Ucałowałam go w oba policzki, a słoiczek z szafranem schowałam do torebki. Na obecną chwilę nie potrzebowałam innego złotego spadochronu.

Przepisy na szafranowe żniwa

Letnie owoce w syropie z dodatkiem szafranu

Compote de pêches aux safran

Kilka nitek szafranu dodanych do owocowych syropów pogłębia ich smak, dodaje szczypty frywolności. Ja najczęściej gotuję je z białych i żółtych brzoskwiń, soczystych nektarynek i co tam jeszcze mam pod ręką. Stanowią świetny dodatek do jogurtu, *parfait*, wraz z odrobiną *crème fraîche* doskonale pasują do kawałka babki piaskowej. Robienie przetworów jest dla mnie niczym zamykanie w słoikach złotych dni lata, dlatego przyrządzam ich całe mnóstwo, żeby mieć zapas, którzy pozwoli mi przetrwać zimowe chłody.

Składniki na 6–8 porcji

1 kg lekko przejrzalnych owoców (mieszanka brzoskwiń, nektarynek, moreli)

1 łyżka nierafinowanego cukru

2 duże szczypty szafranu

Owoce pokrój w grubą kostkę (nie musisz obierać ze skórek). W garnku z grubym dnem wymieszaj owoce z cukrem. Zagotuj, dodaj szafran i gotuj na małym ogniu przez ok. 40 minut. Podawaj na ciepło albo na zimno.

Małe w sosie pomidorowo-koprowo-szafranowym

Palourdes au safran

Szafran i owoce morza mają do siebie naturalną skłonność. Z najlepszych rzeczy, jakie kiedykolwiek jadłam, to danie jest proste w wykonaniu, a w dodatku nadaje się zarówno na eleganckie przyjęcie, jak i na prosty posiłek w gronie rodzinnym, gdy wszyscy jedzą palcami.

Składniki na 4 porcje

¼ szklanki oliwy z oliwek

½ szklanki drobno posiekanych szalotek

3 duże zmiążdżone ząbki czosnku

1 ½ szklanki pokrojonego w kostkę kopru włoskiego (około pół średniej wielkości bulwy); listki zostaw do dekoracji

400 g pomidorków koktajlowych przekrojonych na pół

1 łyżeczka cukru

¼ łyżeczki najlepszej jakości szafranu – ja używam całych nitek, które kruszę w młynku

czarny pieprz

1 ½ szklanki białego wina

1 kg świeżych małży

W rondlu z grubym dnem rozgrzej oliwę, wrzuć szalotki, czosnek, fenkuł i podsmażaj na średnim ogniu przez ok. 10 minut. Dodaj pomidory, cukier, szafran oraz mielony czarny pieprz i podduszaj przez 5 minut. Dodaj białe wino i duś przez kolejne 5 minut. Wrzuć małże i dobrze zamieszaj, by wszystkie pokryły się sosem. Szczelnie nakryj rondel i gotuj przez 10 minut, aż wszystkie muszle się otworzą. Podawaj bezpośrednio po ugotowaniu albo zgaś ogień i potrzymaj rondel na piecu jeszcze przez 10 minut – małżom to nie zaszkodzi.

Podawaj jako przystawkę na listkach rukoli i ze świeżym pieczywem, by było czym wybrać sos, albo jako danie główne z makaronem linguine. Udekoruj listkami kopru włoskiego.

Wskazówka: Do małży nie dodawaj soli. Woda, która wypłynie po otwarciu muszel, jest wystarczająco słona.

Babeczki marchewkowe z szafranem

Wydawało mi się, że nic nie może poprawić smaku marchewkowych babeczek, ale po wypróbowaniu tego przepisu zmieniłam zdanie. Dostałam go od sprzedawczyni z lokalnego targowiska, która oferowała ciastka z dodatkiem syropu szafranowego domowej roboty i morelowo-szafranowym dżemem. Jej zdaniem cały sekret polega na tym, aby rozbełtane z szafranem jajka zostawić na całą noc. Ponieważ nie mam zwyczaju zabierać się do pieczenia z dwudziestoczworgodzinnym wyprzedzeniem, dodałam szafran do jajek bezpośrednio przed pieczeniem i też działał cuda – ciastka były przesycone subtelnym aromatem. Na śniadanie czy na lunch doskonale nadają się bez polewy, skoro jednak mam bzika na punkcie polewy z serka śmietankowego, dlaczego miałabym sobie jej odmawiać?

Składniki na 24 ciastka

Składniki ciasta:

3 jajka

1 duża szczypta pokruszonych szafranowych nitek (albo 1/8 łyżeczki sproszkowanego szafranu)

2 szklanki cukru

1/2 szklanki oleju roślinnego

1/2 szklanki oliwy z oliwek

1 szklanka mąki z pełnego przemiału

1 szklanka zwykłej mąki

¾ łyżeczki soli

2 łyżeczki sody do pieczenia

½ szklanki posiekanych orzechów włoskich

½ szklanki złotych rodzynek

3 szklanki startej marchewki (mniej więcej 3 marchewki)

Składniki polewy:

1 nieduża szczypta pokruszonych nitek szafranu

1 łyżeczka wrzącej wody

½ kostki masła o temperaturze pokojowej

85 g kremowego serka typu Philadelphia

2 szklanki cukru pudru

Rozgrzej piekarnik do 190oC.

W dużej misce delikatnie ubij jajka z szafranem, dodaj cukier i ucieraj, aż powstanie lekko cytrynowa, płynna masa. Dodaj oliwę i olej i ucieraj dalej, aż

wszystko dobrze się połączy.

W małej misce wymieszaj sól i sodę do pieczenia.

W średniej misce wymieszaj orzechy, rodzynki i startą marchewkę.

Połącz mąkę z jajkami i dobrze wymieszaj. Dodaj orzechy, rodzynki, marchewkę i dobrze wymieszaj szpatułką.

24 foremki do muffinek wyłóż folią albo papierem do pieczenia. Napełnij foremki ciastem i piecz przez 25 minut, aż ciastka będą z wierzchu brązowe, a wbita w środek wykałaczką będzie sucha. Studź przez 5 minut na kratce, po czym wyjmij z foremek i zostaw do całkowitego ostygnięcia.

Wykonanie polewy:

Rozpuść szafran w łyżeczce gotującej się wody i zostaw do ostygnięcia. Utrzyj razem masło, ser i wodę z szafranem (nie przejmuj się, że zostały strzępki nitek), dodaj cukier i utrzyj wszystko na jednolitą masę. Nakładaj na ciastka dowolnie grubą warstwą. Polukrowane babeczki przechowuj w lodówce w szczelnie zamkniętym pojemniku.

ROZDZIAŁ 13

Dom

Na Empire State Building i Batmana. W rodzinnym mieście zostałam wzięta za turystkę.

Najpierw cały tydzień spędziłam w nowym domu rodziców w Delaware, a potem do Stanów przyleciał Gwendal i razem wyprawiliśmy się do Nowego Jorku. Z Penn Station wyszliśmy prosto na zalaną słońcem i betonem ulicę. Hałas i smród samochodowych spalin były dla mnie niczym ożywczy łyk tlenu dla wspinacza na szczycie Everestu. Gwendal natychmiast skierował się w stronę postoju taksówek, gdzie czekała kolejka złożona co najmniej z czterdziestu osób.

– Nie, nie – powstrzymałam go. Odeszłam kilkanaście metrów od stacji i zrobiłam to, co zrobiłby każdy rasowy nowojorczyk: zatrzymałam taksówkę na ulicy. W końcu mieliśmy lepsze rzeczy do roboty niż wystawanie w kolejce przed Penn Station.

Władowaliśmy do bagażnika nasze walizki i dwie torby na zakupy wypełnione francuskimi likierami (prezenty dla przyjaciół).

– 149, Dziesiąta Zachodnia.

Musiałam być nieźle skołowana po podróży, ponieważ dopiero po przejechaniu jakichś dwudziestu przecznic, zorientowałam się, co się dzieje.

– Przepraszam, ale dlaczego jedziemy w górę miasta?

– Powiedziała pani Dziesiąta Aleja i Amsterdam.

Akurat, przecież Dziesiąta Aleja i Amsterdam nawet się nie krzyżują.

– Dziesiąta Ulica – krzyknęłam. – Dziesiąta Ulica. Nie jestem turystką, a pan słyszał mnie doskonale. Proszę natychmiast wyzerować licznik i zawieźć nas pod wskazany adres.

Taksówkarz usłuchał, ale było już za późno. Moja duma została zraniona, kryzys tożsamości od razu się pogłębił, a pół godziny, które mogłabym spędzić w ulubionym sklepie z kapeluszami w SoHo, poszło się bujać.

Kiedy wysiedliśmy, Gwendal popatrzył na mnie tak, jakbym nagle zdarła z twarzy maskę.

– Myślisz, że on naprawdę próbował nas oszukać? Może po prostu nie mówił dobrze po angielsku.

– Nieważne – warknęłam.

Bo jakie to miało właściwie znaczenie? Zło już się dokonało. Podczas dziesięcioletniego pobytu we Francji przekroczyłam niewidzialną granicę. Nowy Jork wciąż miałam we krwi, ale już nie w głosie, uczesaniu i ubiorze. W dodatku

wychodziłam z Penn Station obładowana walizami. *Merde!*



Ilekoć przyjeżdżam do domu, wracam do domu – zresztą wszystko jedno, jak to nazwać – zawsze czuję się jak otumaniona i nie potrafię wytłumaczyć Gwendalowi, co się wtedy ze mną dzieje. W końcu to u niego przylot do Stanów powinien wywoływać dezorientację, nie u mnie.

Pierwszym znakiem wskazującym, że na dobre opuściliśmy Europę, była dziewczynka w piżamie. Samolot, którym leciałam z Alexandre'em, miał opóźnienie, potem niemal godzinę przebijaliśmy się przez odprawę celną. Kiedy w końcu dotarliśmy do hali przylotów, były tam tylko cztery osoby, moi rodzice i jakaś młoda kobieta z pięcioletnią może córeczką. Było późne popołudnie, ale drzemiąca w fotelu dziewczynka nosiła pastelową piżamkę.

Drobiazg, ale jako wyróżnik odmienności kulturowych równie rzucający się w oczy jak olbrzymia amerykańska flaga przy stanowisku oficera imigracyjnego. *Witajcie w kraju, w którym wszystko jest dopuszczalne.* Żadna Francuzka nie włożyłaby dresu na podróż ani nie pozwoliłaby, aby jej dziecko paradowało w piżamie w miejscu publicznym.

Większość ludzi nie jest aż tak podatna na zmianę otoczenia jak ja. Zmieniając język z francuskiego na angielski, od razu zaczynam nadawać na zupełnie innej fali, zupełnie jak staroświecki odbiornik radiowy, w którym ktoś przekręcił gałkę i zmienił częstotliwość. Natychmiast też wyrzucam przez okno starannie pielęgnowane cechy, takie jak umiar, cierpliwość i – ośmielę się powiedzieć – przestrzeganie porządku. Staję się popędliwa, wręcz szukam okazji do awantur. *To niedopuszczalne. Chcę porozmawiać z menedżerem!* Wszystko dla czystej przyjemności: a nuż zadziała.

Podobnie jak tamta dziewczynka na lotnisku, od razu mam rozkład dnia wywrócony do góry nogami. (Swoją drogą to wstyd, że w języku francuskim nie istnieje słowo oznaczające „spędzić cały dzień w szlafroku, opychając się odgrzewanymi resztkami wczorajszej chińszczyzny i gapiąc na powtórkę *W obronie prawa*). Posiłki przestają mieć wyznaczony czas i miejsce, za to wciąż jestem otoczona jedzeniem. Liczba opcji mnie przerasta. W małych restauracyjkach zamawiam na obiad naleśniki z jagodami i bekon, o szesnastej odgrzewam na lunch wczorajszą faszerowaną kapustę. Bez przerwy coś jem, choć nigdy nie jestem głodna. Całymi opakowaniami ładuję w siebie Dotsy. Jaskrawe od sztucznych barwników i napęczniałe od syropu kukurydzianego (sama fruktoza) żelki, którymi ortodonci straszą niczym Antychrystem. Ten rodzaj jedzenia, w pierwszej chwili dziko satysfakcjonujący, ma jednak wiele wspólnego z *Inwazją łowców ciał*, bo zwykle w czterdzieści osiem godzin po przyjeździe można zastać mnie w łazience, pielęgnującą wywołaną nadmiarem cukru migrenę i wyrzucającą w ataku

gwałtownych torsji pożarte wcześniej twizzlery[12].



Dla uczczenia mojego przyjazdu matka nieodmiennie kupuje pieczeń wieprzową z kością na osiem osób. Żeby ją upiec, potrzeba trzech godzin. W ferworze przywitań, rozpakowywania bagaży i mojego rytualnego grzebania w kasetce matki z biżuterią nigdy nie udało nam się włączyć piekarnika przed szóstą. Na przygotowanie marynaty nie starcza mi czasu i zawsze musimy się jeszcze pokłócić o jakąś od dawna martwą brzoskwinę i lekko zamarznęte jabłko granny smith, które odkrywam w lodówce w pojemniku na owoce i które według matki będą doskonale pasować do mięsa. O wpół do dziewiątej wieczorem, czyli o tej porze, kiedy w Ameryce wszyscy dawno już zjedli, wieprzowina nadal jest surowa w środku. Wtedy poddajemy się, odcinamy od kości osiem grubych kotletów i dosmażamy je naprędce. Czasami nasza kapitulacja jest bezwarunkowa – zamawiamy pizzę.

Podczas gdy ja przygotowywałam mięso do upieczenia, matka przy kuchennym stole zabawiała Alexandre'a. Jednym uchem przysłuchiwałam się ich rozmowie.

– Gdzie pasuje ten fioletowy? Nie, w to miejsce nie – naprowadzała go łagodnie. – Który to jest fioletowy, pokaż. Dobrze, brawo. No więc, gdzie on pasuje? Ile ma kropek? Jedna, dwie, trzy. Doskonale.

Alexandre nie widział babci cztery miesiące – w jego wieku to szmat czasu. Matka mówiła typowo belferskim tonem. Bawiła się z wnukiem, ale ta zabawa od razu skojarzyła mi się z testowaniem. Nie mogłam się oprzeć wrażeniu, że Alexandre jest przez nią egzaminowany.

Matka jest doskonałą nauczycielką. Przez długie lata uczyła nastolatki z zaburzeniami, potem zajęła się administrowaniem. Do jej obowiązków należało dbanie o to, aby dzieci otrzymywały odpowiednią pomoc terapeutyczną, stąd teraz ma w głowie długą listę rzeczy, które jej zdaniem Alexandre powinien już umieć. We Francji żaden nauczyciel nigdy nie próbowałby ocenić poziomu umiejętności dwuipółlatka.

Ostatnio zaczęłam wozić Alexandre'a do Reillanne na lekcje muzyki dla maluchów. Jak na razie jest to jego jedyne zajęcie zorganizowane (chyba że za takie uznamy przyglądanie się traktorom). We Francji nie zmusza się dzieci do uczestniczenia w różnych kursach i treningach – przeciwnie, uważa się to za zjawisko szkodliwe, kradnące czas przeznaczony na zabawę. Claire, nasza sąsiadka w Céreste, która pracuje jako logopeda, tłumaczyła mi to następująco:

– Odrobina *ennui* – nudy – jest korzystna. Zmusza dzieci do wymyślania własnych zabaw i rozwija wyobraźnię.

Zajęcia muzyczne dla dwu- i trzylatków nazywają się *Éveil Musical* –

muzyczne przebudzenie. Inaczej niż w przypadku programu *Mommy and Me* rodzice nie są zapraszani do uczestnictwa w lekcjach. Nie sędzę, aby uczono maluchy budowy gam czy rozpoznawania dzieł Mozarta, w każdym razie, kiedy przyjeżdżam po Alexandre'a, muszę mu perswadować, żeby odłożył flet. We Francji wciąż słyszę, że dzieci mają „rozwijać zmysły” i „czerpać przyjemność” – *prendre plaisir*. Tu wierzy się, że jeśli jakaś czynność sprawia ci przyjemność, jej opanowanie przyjdzie samo. Dzieciom amerykańskim – ja również byłam tak uczona – wpaja się coś dokładnie odwrotnego: jeśli dobrze opanujesz jakąś umiejętność, z przyjemnością będziesz ją wykonywał. Dla amerykańskich dzieciaków – a coraz częściej podejrzewam, że dla rodziców również – przyjemność nie polega na robieniu czegoś, co się lubi, tylko na robieniu czegoś lepiej niż inni. To oczywiste, że chcę, aby moje dziecko odniosło sukces i było szczęśliwe – nie ma chyba rodzica, który dla swojej pociechy nie pragnąłby tego samego. Kultura francuska i amerykańska różnie jednak pojmuje przyczynę i skutek. Czy szczęśliwym czyni człowieka sukces, czy też sukces polega właśnie na byciu szczęśliwym?



„Czy w wystarczającym stopniu jesteś mamą?”

Żartujesz?

Matka zawsze zbiera dla mnie wycinki z gazet, które odkłada na nocnym stoliku, więc ilekroć przyjeżdżam do Stanów, mogę sobie poczytać o rewelacyjnym kremie niwelującym cienie pod oczami, fantastycznym szefie kuchni, który otworzył restaurację nieopodal naszego dawnego mieszkania w Paryżu, czy sukcesach ruchu szkół społecznych. Tym razem na stoliku leżał numer „Time'a”. Na okładce zobaczyłam smukłą niczym baletnica blondynkę karmiącą piersią trzylatka, i krzyczący wielkimi literami tytuł „Czy w wystarczającym stopniu jesteś mamą?”. No cóż, potwierdzało się to, co od pewnego czasu podejrzewałam: w Stanach rodzicielstwo stało się sportem ekstremalnym.

W życiu bym nie przypuszczała, że kiedyś będę prowadziła takie rozmowy jak podczas tej wizyty w domu.

– Jestem pochłonięta wyborem fotelika samochodowego – mówi moja przyjaciółka z Północnej Karoliny, która zdecydowała się przerwać studia doktoranckie z psychologii i poświęcić wychowaniu trójki dzieci.

– Ale czemu? – wyrwało mi się, zanim zdążyłam się powstrzymać. Nie chciałam być protekcyjna. Niestety, pewnie byłam.

– Bo są naprawdę ważne.

Cóż. Tak. Ale.

Nie ona jedna. Maya, profesor nauk ekonomicznych mieszkająca w Los Angeles, kiedy do mnie zadzwoniła, też mówiła głównie o fotelikach.

– Właśnie szukamy nowego dla Serge’a. Wiedziałaś, że taki fotelik szybko się zużywa? Plastik staje się łamliwy, a przez to mniej odporny na uderzenia. Foteliki należy często wymieniać.

Chyba zbyt długo mieszkam we Francji, bo czegoś tu nie rozumiem. Cienkie foliowe torby na zakupy nie rozkładają się przez trzydzieści tysięcy lat, jak więc jest możliwe, aby fotelik samochodowy zużył się, zanim dziecko wyrośnie z pieluch?

Nie znaczy to, że we Francji muszę wysłuchiwać przeciwnych argumentów. Tam po prostu nie prowadzę takich rozmów. Najtrafniejszym określeniem znanych mi francuskich młodych matek jest *décomplexées*, czyli „zrelaksowane”, albo też „nieskomplikowane” czy wręcz „niezneurotyzowane”, jeśli wolicie. Francuscy rodzice nie przejmują się, że robią coś nie tak, że pozwalają dziecku na kontakt z brudem, przez co narażają je na choroby, że wymogami dyscypliny tłumią jego kreatywność. Ich podejście nie ma nic ze współzawodnictwa, za to wiele ze zdrowego rozsądku. We Francji nikt nie podsuwa ci pod nos mającego poważne recenzje opracowania dowodzącego, że rzucanie makaronem stanowi formę wyrażania siebie.

Moja rodzina też nie jest całkiem odporna na niebezpieczeństwo „niebycia mamą w wystarczającym stopniu”.

Któregoś dnia odwiedziła nas ciotka Joyce, młodsza siostra matki. Już stojąc w drzwiach, pobrzękiwała kluczykami.

– Cześć, ciacho, przybij piątkę – przywitała się z Alexandre’em.

Ciotce bardzo zależy, aby mój syn przyswoił sobie młodzieżowy slang. Alexandre bardzo ją lubi. Każda jej wizyta oznacza Duże Auto pod domem i opakowanie M&M’sów w torebce.

Ciotka nałapała sobie dietetycznej coli bez lodu, bez której nie potrafi funkcjonować.

– Ale chyba nie każesz nam przechodzić Kursu dla Babć?

– Kursu dla Babć?

– Córka mojej przyjaciółki z Pittsburga oświadczyła jej, że nie będzie mogła zająć się wnukami, dopóki nie ukończy takiego kursu.

– Daj spokój. Wychowałam nas i jakoś żyjemy. Myślę, że możemy darować sobie dyplomy.



Był jeszcze jeden powód, dla którego przyjechałam do Nowego Jorku: Linda. Nie widziałam jej od pogrzebu ojca. Oczywiście wtedy obiecywałam, że będziemy w kontakcie, ale lata i rozdzielający nas ocean zrobiły swoje. Linda była ostatnią przyjaciółką ojca i siostrą jego najlepszego przyjaciela z dzieciństwa. Podkochiwała się w nim już jako nastolatka. Trzydzieści lat i dwa rozwody później

odnaleźli się ponownie. Gdyby nie choroba ojca, z pewnością byłaby teraz moja macochą.

Psychoza maniakalno-depresyjna, podobnie jak wszystkie zaburzenia umysłowe, to choroba złośliwa i podstępna. Choć ma podłoże fizjologiczne, podobnie jak cukrzyca, nie pozbawia człowieka możliwości zjedzenia sernika, za to zmienia jego osobowość. Ojciec na przemian bywał apatyczny i milczący, niezdolny nawet przyciąć sobie wyrastających z uszu włosów, to znowu rozpierała go energia, a wtedy stawał się głośny i nieprzewidywalny; robił awantury kelnerom, pozywał do sądów lekarzy. W końcu porzucił Lindę, tak jak wcześniej porzucił przyjaciół i znajomych. Właściwie porzucił wszystkich oprócz mnie. Kilka miesięcy przed moimi dwudziestymi czwartymi urodzinami zmarł na atak serca, samotny w swoim mieszkaniu. Kiedy zadzwoniono do mnie z policji, moje pierwsze pytanie brzmiało, czy w grę wchodziły tabletki albo gaz. Usłyszałam, że nie, i wówczas jakaś drobna część mojego smutku zamieniła się w ulgę.

Od kilku miesięcy czuję się lepiej. Tabletki hormonalne zadziałały i lekarz zwiększa mi stopniowo ich dawkę. Ale po dołku, w jaki wpadłam ostatniej zimy, nadal jestem w strachu. Nieustanna obawa przed zgubieniem drugiego buta potrafi nieźle wymęczyć. I wreszcie jest Alexandre, którego obecność nadaje nowy sens pytaniu o mechanizm dziedziczenia – nie chciałabym mu przekazać moich ciężarów i lęku.

Z Lindą umówiłam się w kawiarni na Upper West Side, w pobliżu jej domu. Zobaczyłam ją z daleka przechodzącą przez jezdnię; w dresie, o lasce, starszą niż ta, jaką zachowałam w pamięci, z bardziej siwymi włosami.

Uściskała mnie serdecznie.

– Och, skarbie, jak dobrze znowu cię zobaczyć. Wybacz, że jestem taka spocona, ale wracam prosto z rehabilitacji.

W kawiarni wsunęłam się na obitą dermę kanapę. Stoliki stały tak blisko siebie, że sąsiad z lewej siedzący nad talerzem owsianki i pochłonięty lekturą „New York Timesa” niemal omiatał mnie gazetą, ilekroć przewracał stronę. Linda zaczęła opowiadać o swojej córce i jej bliźniakach.

– Chciałabym się dowiedzieć... – Słowa ledwo przechodziły mi przez gardło. – Chciałabym usłyszeć od ciebie... Czy on zawsze był taki? Już od młodości? Czy ktoś wiedział? – Za tymi pytaniami kryły się inne. A ja? Czy mnie również to czeka?

To znane zjawisko. Kiedy dzieci zbliżają się do wieku, w którym rodzic zachorował albo umarł, chcą jak najszybciej mieć już za sobą ten próg, tę magiczną datę, zupełnie jak uczniowie na szkolnej wycieczce, którzy mijając cmentarz, wstrzymują oddech i przyspieszają kroku.

Opuściłam wzrok na filiżankę z kawą i przygryzłam wargę, żeby się nie rozpłakać.

– Ależ skarbie, ty nie jesteś... ty zawsze... on był z ciebie taki dumny.
– Zastanawiam się, czy zawsze był taki, czy może któregoś dnia obudził się chory. Czy były jakieś zwiastuny?

– Nawet jeśli były, nie sędzę, abyśmy wówczas potrafili je rozpoznać. Próbował mi o tym powiedzieć, już później. Zlekceważyłam jego ostrzeżenie. „Och, każdemu zdarza się czasami gorszy dzień”. Nie wiedziałam, że to choroba. Rodziny alkoholików mają AA. Dla nas nie było nic. – Urwała i upiła łyk ziołowej herbaty. – Czuję się tak, jakby mnie z czegoś obrabowano.

Nigdy przedtem nie słyszałam, aby ktoś ujął to w ten sposób. A przecież sama odczuwałam podobnie. Wczesne dzieciństwo, którego nie pamiętałam, niepewność, kiedy Alexandre obłapywał mnie za kolana. Zostałam czegoś pozbawiona i nie potrafiłam wypełnić tej pustki.

– Przykro mi, że tak długo się nie odzywałam. Wciąż coś stawało mi na przeszkodzie, a czas uciekał. Zawsze uważałam, że powinnyśmy być jak rodzina.

– Twój ojciec miał w sobie tyle ciepła – mówiła Linda, spoglądając gdzieś ponad moim ramieniem na swoje dawne życie. – Był cudowny. A jak wspaniale tańczył. Jako dzieci często tańczyliśmy w suterenie. Potrafił tak mnie przechylić, że włosami zamiatałam podłogę.

Utkwiłam wzrok w pustej filiżance po kawie.

– Czy wiedziałas, że moja babcia, to znaczy mama ojca, była poddawana terapii elektrowstrząsami? Pod koniec lat sześćdziesiątych, niedługo po tym, jak moi rodzice się zaręczyli.

– Nie – odparła Linda. – Nie miałam pojęcia.

– Trochę czytałam o tym ostatnio. Zdaje się, że znowu jest stosowana.

Kobieta przy stoliku za nami podniosła się z miejsca i zapięła płaszcz.

– To prawda – powiedziała, pochylając się i sięgając po torebkę. – Teraz jest to o wiele bezpieczniejsze. I daje lepsze efekty.

Uśmiechnęłam się mimo woli. Jak tu nie kochać tego miasta? Miasta nieustannej rywalizacji połączonej z całkowitym brakiem przestrzeni osobistej. W pewien sposób było to wzruszające. Tylko w Nowym Jorku zupełnie obca osoba mogła się wtrącić do prywatnej rozmowy, aby ci powiedzieć, że zdarzają się ludzie odrobinę bardziej szaleni niż ty.



Pożegnałam się z Lindą, obiecałam jej przysłać egzemplarz mojej książki i ruszyłam w stronę parku. Kiedy czuję potrzebę rozmowy z ojcem, zawsze idę do Metropolitan Museum of Art. Od pogrzebu ani razu nie odwiedziłam cmentarza. Nie potrafię sobie wyobrazić, że ojciec jest tam pochowany. Dla mnie spoczywa w Skrzydle Egipskim pod Świątynią Dendur, niewielkim sanktuarium, którego elementy przewieziono z Egiptu przez ocean i pieczołowicie poskładano pod

szklanym atrium wychodzącym na 81. Wschodnią.

Odkąd wyrosłam z Muzeum Sztuki Naturalnej, przychodziliśmy tu z ojcem niemal co weekend. W Metropolitan Museum nie ma ustalonych opłat za wstęp, tylko „sugerowane”, co oznacza, że ojciec mógł podać kasjerce nawet jednodolarowy banknot i bez żadnego komentarza otrzymywał służący za bilet gładki metalowy żeton z literą „M”, który pomagał mi przysiąć do swetra. Dobrowolne opłaty obowiązują i dziś, jednak od śmierci ojca zawsze płacę pełną sugerowaną kwotę, żeby jakiś inny mniej zamożny rodzic mógł ofiarować swojej córce to, co mój ojciec ofiarował mnie. A żeton z Metropolitan Museum trzymam w portfelu jako szczęśliwy talizman.

Kocham rytuał wracania do moich ulubionych eksponatów i to miłe uczucie, że bez trudu potrafię do nich trafić. Najpierw mumie z czasów rzymskich w foyer, potem siedzące szakale i oto już mam przed sobą starożytną świątynię, której kamienne ściany pokrywają graffiti z czasów wyprawy Napoleona do Egiptu. Gdyby ktoś zobaczył mnie w tej chwili – siedzącą na granitowej ławie i zalewającą się łzami podczas przeliczania wrzuconych do sadzawki miedziaków – z pewnością uznałyby mnie za wariatkę. Każdy student, który czytał Machiavellego, powie wam od razu, że strach łączy równie mocno – jeśli nie mocniej – jak miłość. Lęk przed upodobnieniem się do ojca jest ostatnim ogniwem, jakie mnie z nim wiąże. Jeśli przestanę się bać, że zachoruję na to co on, więź między nami zostanie ostatecznie zerwana.

Skierowałam się ku tylnym drzwiom, przy krzesłach Chippendale’a skręciłam w lewo, minęłam wielki witraż Tiffany’ego. Jeszcze tylko skręt w prawo i już byłam w jadalni urządzonej w stylu Regencji. Świadomość, że w tym gmachu wszystkie piękne przedmioty trwają niezmiennie na tych samych miejscach, zawsze przynosiła mi pociechę. Muzeum było dla mnie niczym dom, niczym dobrze znana sypialnia z czasów dzieciństwa. Ale oprócz poczucia bezpieczeństwa w tym znajomym otoczeniu czasami ogarniał mnie smutek, że nigdzie nie zdołałam na dobre zakotwiczyć. Wrosłam w tak różne, w tak odległe miejsca, że to wręcz bolało. Co będzie domem dla Alexandre’a? Wąskie brukowane uliczki Céreste? Zapach drewna płonącego w kominku i croissantów z pobliskiej *boulangerie*? Jakie miejsce uzna za wyjątkowe dla siebie? Gdzie będzie przychodził, żeby pomyśleć o mnie?

Są chwile, kiedy chciałabym go owinać niczym mumię i nie puszczać od siebie na krok, ale są i takie, kiedy nie chcę mieć z nim nic wspólnego. Wiem, że omija mnie wiele z jego dzieciństwa, ale jak mogę w pełni uczestniczyć w czymś, czego przedtem sama nie doświadczyłam? *Czuję się tak, jakby mnie z czegoś obrabowano.* Dokąd odeszła ta mała dziewczynka i dlaczego powraca – krucha i zboląła – tylko wówczas, kiedy Alexandre odpycha mnie od siebie? Czy w ten sposób usiłuję chronić samą siebie? Opuuszczając go, zanim on opuści mnie?



W niedzielę wczesnym popołudniem wsiadłam w pociąg i pojechałam do Connecticut odwiedzić moją przyjaciółkę Kim. Chciałam zobaczyć jej córkę, która niedawno skończyła sześć miesięcy. Tęskniłam też za porządnym lunchem. Po trzech tygodniach w Stanach czułam, że moje podniebienie cierpi od nadmiaru soli, cukru i tłuszczu. Jeszcze kilka dni, a zamienię się w żurawinowego muffina z kruszonką.

Kim, moja przyjaciółka jeszcze z czasów studiów, jest jedną z najlepszych kucharek, jakie znam. To ona w czasach naszego samotnego bytowania w Nowym Jorku nauczyła mnie robić superłatwe czekoladowe krówki i sycącą potrawkę z kurczaka, a kiedy przeniosłam się do Paryża, nadzorowała mój pierwszy samodzielnie wykonany beszamel. Jej przepis na marchewkowe ciasto z polewą z serka śmietankowego powinien zostać wyryty na kamiennych tablicach i złożony na przechowanie w arce. Kim zawsze ma pod ręką wszystkie niezbędne kuchenne utensylia, łącznie ze specjalnym stojakiem na książki kucharskie i płaską metalową szpatułką do równomiernego rozprowadzania lukru.

Jej mąż jest Węgrem. Problemy różnic kulturowych w małżeństwie moja przyjaciółka rozwiązuje w podobny sposób co ja – za pomocą wypieków. Kiedy zaręczyła się z Markiem, zaprosiła przyszłych teściów na obiad i na deser podała swoje słynne marchewkowe ciasto. Wzbudziło tylko umiarkowany entuzjazm – najwyraźniej okazało się zbyt słodkie jak na europejskie podniebienia. Kim zrobiła wówczas to, co zrobiłaby każda sprytna synowa *in spe* – natychmiast kupiła kilka węgierskich książek kucharskich.

– Nie były łatwe do dostania. Szczególnie lubię tę – powiedziała, wyciągając w moją stronę opasły tom. Obwolutę zdobił staroświecki obrazek: starszy pan w trzyczęściowym garniturze prezentował bufet, na którym piętrzył się stos ciastek w polowie, a obok stojaka udekorowanego winnymi gronami leżał półmisek z całą rybą w auszpiku.

– Napisał ją George Lang, ten sam, który prowadził Café des Artistes. Zmarł całkiem niedawno, widziałam jego nekrolog w „Timesie”

– Uwielbiam czytać nekrologi.

– Wiódł zdumiewające życie – mówiła dalej Kim, sięgając do szuflady po sztućce. – Jego rodzice zginęli w Auschwitz. On sam, kiedy po wojnie na Węgry weszli Rosjanie, uciekł do Austrii schowany w trumnie. Jego przepisy są bardzo precyzyjne, nie takie, jak w większości węgierskich książek kucharskich pisanych stylem naszych babek. „Ucieraj, aż będzie wyglądało na gotowe”. Bardzo pomocne, jeśli człowiek przyrządza potrawę po raz pierwszy.

Kiedy przyjechałam, rezultat wspólnych wysiłków Kim i Langa już czekał na blacie: niewymyślne żółte ciasto z wiśniami, z wierzchu posypane kryształkami

cukru.

– Zamiast proszku do pieczenia spulchnia się je ubitą pianą z białek – tłumaczyła Kim, schylając się do piekarnika, żeby wyjąć łososia.

Lunch został podany w porze lunchu, co po tygodniach jądania o dowolnej porze uznałam za prawdziwy luksus. Do łososia z rusztu Kim przyrządziła sałatkę z rukoli z podpiekaną czerwoną cebulą, dynią piżmową, orzechami włoskimi i kawałkami śnieżnobiałego koziego sera. Dressing do sałaty był bardzo prosty: oliwa z oliwek, ocet i szczypta soli morskiej. Całość wyszła idealnie zharmonizowana, żaden smak nie wybijał się na pierwszy plan, żadna przyprawa nie wołała głośno, żeby zwrócić na nią szczególną uwagę. Na nakrytym białym obrusem stole stał ślubny serwis Kim i Marka, więc poczułam się wyróżniona. Flora grzecznie bawiła się w kojcu. Po lunchu Mark zaparzył dla mnie espresso, a kiedy Kim podała ciasto, uśmiechnął się szeroko. Węgierski specjał okazał się wilgotny i nie nazbyt słodki. Zgarnęłam widelczykiem wiśnię, która potoczyła się na środek talerza, opuszką wskazującego palca podniosłam z obrusa złocisty okruch. Im dłużej przebywam na obczyźnie, tym wyraźniej dociera do mnie, że domem może być zarówno coś tak wielkiego jak kraj, coś tak czczonego jak świątynia i coś tak prostego jak zwykłe ciasto.

12 *Twizzlers* – popularne w USA cukierki owocowe.

Przepisy na lunch z przyjaciółmi

Salatka z rukoli z podpiekaną czerwoną cebulą, dynią piżmową, orzechami włoskimi i świeżym kozim serem

Salade de roquette au chèvre, aux noix aux oignons rouge, et à la courge butternut

Prosta, harmonijna, smaczna – cudowna przystawka, zwłaszcza dla podniebienia zmęczonego nadmiarem ciężkich potraw. Do tej sałatki dressing stosuję bardzo oszczędnie, żeby nie przytłumić smaków poszczególnych składników.

Składniki na 4 porcje

½ dyni piżmowej średniej wielkości

1 czerwona cebula

2 łyżki oliwy z oliwek

gruboziarnista sól morska

1 opakowanie koziego sera (60–85 g)

1 średnie opakowanie rukoli albo innej sałaty o ostrym albo lekko gorzkim smaku

½ łyżeczki octu z sherry albo z czerwonego wina

¼ szklanki siekanych orzechów włoskich

Rozgrzej piekarnik do 180oC.

Umytą dynię pokrój w kostkę (mniej więcej 2,5 na 1 cm). Obierać jej nie musisz. Czerwoną cebulę przekrój na pół, a następnie pokrój w plastry. Blachę do pieczenia wyłóż folią aluminiową. Skrop dynię i cebulę łyżką oliwy, ułóż pojedynczą warstwą na blasze i posól gruboziarnistą solą morską.

Piecz 30–35 minut, aż dynia zrobi się miękka. Wystudź.

Ser pokrój w kostkę. Przed podaniem dopraw sałatę łyżką oliwy z oliwek, octem i solą. Na liście nałóż dynię, cebulę, ser i orzechy włoskie.

Podawaj bezpośrednio po przyrządzeniu.

Łosoś pieczony w folii

Saumon en papillote

Kiedy mam ochotę na prosty, soczysty filet z ryby, zawsze piekę *en papillote*, czyli w kopercie z folii albo specjalnego pergaminu do pieczenia.

Składniki na 6 porcji

1 kg filetów z łososia, grubości ok. 2,5 cm

1 łyżka oliwy z oliwek

połówka cytryny

gruboziarnista sól morską

świeżo zmielony czarny pieprz

Rozgrzej piekarnik do 200oC.

Podziel rybę na porcje. Blachę do pieczenia wyłóż arkuszem folii aluminiowej na tyle dużym, by wystawał kilka centymetrów poza blachę. Ułóż filety obok siebie, tak aby się nie dotykały, skrop oliwą, sokiem wyciśniętym z cytryny, dopraw gruboziarnistą solą morską i świeżo zmielonym pieprzem.

Nakryj ryby drugim arkuszem folii, po czym starannie zwiń brzegi obu arkuszy, tak aby powstała szeroka koperta. Piecz 25–30 minut, w zależności od tego, czy wolisz rybę mniej, czy bardziej przypieczoną.

Węgierskie ciasto z wiśniami

Anyám csereszneyés lepénye

Przepis pochodzi z książki George'a Langa *Cuisine of Hungary* (Wings, 1994). Kim opatrzyła go następującym komentarzem: „Typowo węgierski przepis, w którym zamiast chemicznych spulchniaczy używa się ubitej na sztywno piany z białek. Ciasto wychodzi mniej słodkie niż amerykańskie desery, które tak uwielbia mój mąż”.

Składniki na osiem porcji:

170 g niesolonego masła

¾ szklanki granulowanego cukru

3 jajka

1 szklanka mąki

szczypta soli

bułka tarta

500 g świeżych drylowanych wiśni (albo wiśni z jednego słoika, dobrze odsączonych)

cukier waniliowy do dekoracji

Rozgrzej piekarnik do 190oC.

Utrzyj masło z połową cukru. Po kilku minutach energicznego ucierania dodaj 3 żółtka i ucieraj dalej. Na koniec dodaj mąkę, sól i dobrze wyrób.

Ubij na sztywno pianę z białek z resztą granulowanego cukru. Gumową szpatułką ostrożnie połącz pianę z ciastem.

Formę o średnicy 22,5 cm wysmaruj masłem i wysyp bułką tartą. Wlej ciasto do formy, z wierzchu posyp wiśniami (powinny pokryć całą powierzchnię). Piecz 30–40 minut, następnie wyjmij z piekarnika i przez 5–10 minut studź na kratce. Nożem odetnij ciasto od formy, wyjmuj i zostaw do całkowitego ostygnięcia. Wierzch posyp cukrem waniliowym.

Wskazówka: Cukier waniliowy można przygotować w domu. Rozłup wzdłuż jedną grubszą łaskę wanilii i potrzymaj kilka dni w ½ kilograma zwykłego cukru. Możesz także posypać ciasto kupnym cukrem waniliowym, ale ja mam słabość do chrupkiego cukru granulowanego.

ROZDZIAŁ 14

Władca lodowego imperium

Jak zareagowalibyście, przyłapując męża na gorącym uczynku? W środku nocy, z rękami po łokcie w żółtych wiśniach ociekających lepkiem sokiem. Czy uznalibyście to za małżeński kryzys? Co zalecilibyście w tej sytuacji? Medytację czy powrót do jogi?



Przesadziłabym, twierdząc, że pomysł na lodziarnię zrodził się w ciągu jednej nocy. Nie do końca tak było, ale prawie. Zima ciągnęła się długo. Gdzieś między szafranowymi żniwami a Gwiazdką Gwendal wynegocjował warunki zwolnienia z pracy. Krok był ryzykowny – podczas recesji rezygnować z dobrze płatnej posady. Ryzykowny, ale jednocześnie konieczny. Mój mąż właśnie skończył czterdzieści jeden lat i znalazł się na rozdrożu – miał do wyboru albo założyć własną firmę, albo kupić porsche, poderwać dziewiętnastolatkę i razem z nią popędzić jednokierunkową szosą prosto do Zaułka Szaleńców i Niespełnionych. Mieliśmy jego odprawę, trochę oszczędności, drobną sumę, którą odziedziczył po dziadkach, i francuski zasiłek dla bezrobotnych przysługujący mu przez osiemnaście miesięcy. Nie potrafiąc ani przez chwilę usiedzieć beczynnym, mój mąż spędzał teraz popołudnia, przygotowując wydanie antologii współczesnej poezji afgańskiej dla przyjaciela mieszkającego w Kabulu, wyszukując alkohole pędzone z chronionych górskich ziół dla innego przyjaciela, właściciela koktajlbaru w Nowym Jorku, i urządzając projekcje amerykańskich filmów dokumentalnych w ramach lokalnej kampanii przeciw odwiertom z użyciem technologii szczelinowania hydraulicznego.



Mglisty pomysł zaczął nabierać kształtów, kiedy Angela i Rod, właściciele B&B, w którym zatrzymaliśmy się, pierwszy raz odwiedzając Céreste, a obecnie nasi drodzy przyjaciele, odstąpili nam swoją piwnicę. Porządną, sklepioną piwnicę, z dużym oknem wychodzącym na główną ulicę wioski. Kiedy się poznaliśmy, Gwendal często opowiadał mi o swoich planach: chciał mieć kino studyjne połączone z kawiarnią albo staroświecki kabaret, w którym podawano by rumowy poncz z mnóstwem przypraw, a cyrkowi akrobaci kręciliby piruety pod sufitem. Na razie mieliśmy piwnicę kiepsko oświetloną jarzeniówką, lekko cuchnącą wilgocią, zawaloną mnóstwem zapomnianych gratów i skrzynek po winie. Ale mieliśmy.

Mieliśmy pustą przestrzeń i tylko od naszej wyobraźni zależało, czym ją wypełnimy.

Tygodnie mijały, zimowa hibernacja ustąpiła wiosennemu ożywieniu, powoli zaczynały kiełkować pierwsze pomysły. Marzył nam się biznes mający coś wspólnego ze wszystkimi cudownymi smakami, jakie odkryliśmy w Prowansji; coś, co nam sprawi frajdę, a jednocześnie będzie dobre dla wioski. Myśleliśmy o koktajlbarze, o ręcznie wyrabianych czekoladkach nadziewanych likierem lawendowym. Aż wreszcie któregoś wieczoru Gwendal wypalił:

– Wiesz, czego Céreste potrzebuje? Dobrej lodziarni.

Puściłam to mimo uszu. Mój mąż ma zwyczaj myśleć głośno: rozważa to, przymierza się do tamtego. Uznałam, że lodziarnia to jeden z tych szurniętych pomysłów, które tylko przemkną przez ganek, ale to wciąż nie jest ten, który na dobre rozsiądzie się przed kominkiem.

Próbowałam skupić się na pisaniu, bo przecież z czegoś musieliśmy żyć, zanim rozkręcimy nasze przedsięwzięcie. Pochłaniało mnie udoskonalanie przepisu na parówki z duszoną czerwoną kapustą, i tylko o tym myślałam. Kiedy wreszcie oderwałam się od komputera, okazało się, że Gwendal ma już gotowy biznesplan i właśnie umawia się na spotkanie w banku. To akurat miał opanowane do perfekcji. Jesienią 2009 roku, dwa miesiące przedtem, zanim upadł bank Lehman Brothers i kredyty na całym świecie zostały zamrożone równie mocno jak oranżowe lody na patyku, wyciągnął z banku 20 milionów euro na jeden z projektów kinematograficznych.

– Musisz umieć sprzedać całą historię – tłumaczył, podając mi próbny wydruk. Logo w górnym rogu kartki miało kształt rożka z pięcioma gałkami lodów w pięciu kolorach. – Z kinem to szło gładko. Banki lubią takie przedsięwzięcia – barwne, rozrywkowe, efektowne.

Zabrzmiało to tak po amerykańsku, że aż przeszedł mnie dreszcz. Nie bardzo wiedziałam, jak zareagować. Moją pierwszą myślą było pytanie: *Czy właśnie po to kończyłam studia?* Brzmi romantycznie, ale czy na pewno będziemy szczęśliwi, stojąc przez cały dzień przy garach?

Jestem dzieckiem rozwiedzionych rodziców i wychodząc za Gwendala, obiecałam sobie, że będę dla niego i tą żoną, w której się zakochał (i z którą poszedł do łóżka), i tą, przy boku której będzie się zmieniał i dojrzewał. Złożyłam też drugie przyrzeczenie: że nie pogrzebię go pod stosem długów hipotecznych i odpowiedzialności, tylko będę go wspierać we wszystkim, co czyni go szczęśliwym.

Właściwie decyzję podjęliśmy już z chwilą, kiedy osiedliliśmy się w Prowansji i nauczyliśmy się kochać nasze życie w Céreste. Rezygnacja z garniturów, pozycji i gaży była tylko przecięciem i tak już dawno przetartego sznura, logicznym następstwem aktu wiary, który przywiódł nas w to miejsce.

Doprawdy nie miało żadnego znaczenia, że dawniej dla siebie, mojej rodziny – i mojej kolekcji butów – wyobrażałam sobie zupełnie inną drogę.

Pierwsza myśl szybko ustąpiła miejsca drugiej: sorbet ze świeżych fig.

Zaczęłam sobie przypominać pierwsze weekendy spędzane wspólnie w Paryżu, pełne namiętności i pasji odkrywania. Myślałam o naszej ostatniej pierwszej randce i lodach o zachodzie słońca na Wyspie Świętego Ludwika. Konkluzja była następująca: kocham mojego męża i mu ufam. Skoro mamy ugrzęznąć po kolana w sorbecie czekoladowym, to lepiej we dwoje. Witamy w rodzinnym biznesie.



Tym sposobem, drodzy czytelnicy, znalazłam się na środku pola, grzecznie zagadując wychudzone krowy. Był początek kwietnia. Krowy poznałam, teraz nadszedł czas na rozmowę z ich właścicielem.

Damien przywitał nas w drzwiach białego budynku laboratoryjnego. Na głowie miał papierową czapkę przypominającą czepek pod prysznic i nie patrzył nam w oczy, tylko błędził wzrokiem gdzieś na lewo od moich kolan. Choć rano starannie wybierałam strój, który miał mnie przeobrazić w „dziewczynę znającą się na żywym inwentarzu”, mina Damiena mówiła wyraźnie: to przebranie.

– Produkuje jogurty – odezwał się. – W różnych smakach. Chodźcie, pokażę wam farmę.

I po co mi było wkładać nowe botki? Kiedy weszłam za Gwendalem do na wpół otwartej obory, moje nogi natychmiast ugrzęzły w błocie. Od razu przypomniało mi się, jak moja matka, kiedy pierwszy raz znalazła się na wsi, przez pół dnia biegała za kurą, żeby ją pogłaskać.

Posłusznie obeszliliśmy za Damienem wielkie bele siana. Niedawno urodzone cielątko oddzielone od reszty stada wyciągało szyję, usiłując coś dojrzeć ponad ogrodzeniem.

– Céreste, *oui* – rzucił Damien lekceważąco. – Znacie *madame Gibert*?

– *Oui, bien sûr, madame Gibert*. Kiedy się tu sprowadziliśmy, jej kuzynka opiekowała się naszym synkiem. Wiele słyszeliśmy o panu – ciągnęłam może zbyt gorliwie. – Pańskie nazwisko podali nam Martine i Didier Caronowie, którzy w ubiegłym roku zaprosili nas na szafranowe żniwa.

Twarz Damiena nieco złagodniała. Wreszcie popatrzył mi prosto w oczy. Nigdy przedtem nie czułam potrzeby powoływania się na nazwiska, nawet na najbardziej obstawianych aukcjach u Christie's w Nowym Jorku czy na snobistycznych londyńskich *garden parties*. Teraz jednak za wszelką cenę próbowałam udowodnić Damienowi, że nie jesteśmy nowo przybyłymi paryżanami w pretensjach, że już wrosliśmy w lokalną społeczność.

Damien odprowadził nas do bramy.

– Na spróbowanie – powiedział, wręczając Gwendalowi mały pojemnik wypełniony bladożółtą śmietaną tak gęstą, że miałam ochotę odwrócić kubeczek do góry nogami, żeby sprawdzić, czy się wyleje, czy nie. – Nie produkuję jej tyle, by móc wam sprzedać. Potrzebuję do własnych lodów.

Wreszcie, kiedy już wychodziliśmy, wydusił z siebie cenę. Jeśli zobowiązemy się sami odbierać mleko z farmy, litr świeżego produktu kościstych krów rasy jersey będzie nas kosztował centyma mniej niż litr przemysłowego, długowiecznego UHT.



Aby rozpocząć nowy biznes, Gwendal musiał mieć po swojej stronie nie tylko mnie i krowy.

– Musi ich pan przekonać, że to nie *crise de la quarantaine* (tak Francuzi nazywają kryzys wieku średniego) – tłumaczyła Geneviève, kierowniczka agencji pośredniczącej w załatwianiu nieoprocentowanych pożyczek dla małych, dobrze rokujących przedsiębiorstw. Gwendal siedział w jej biurze, ubrany w koszulę z przypinanymi rogami kołnierzyka i wymiętych spodniach khaki (w Céreste nie ma pralni chemicznej, a ja nie prasuję).

– Musi im pan udowodnić, że nie jest pan „facetem od koziego sera” – dokończyła z naciskiem.

Zdążyliśmy już poznać to określenie oznaczające eleganta z miasta, który przyjeżdża do Prowansji, pragnąc uwolnić się od tyranii spinek do mankietów. Taki typ kupuje wielką, rozlatującą się farmę, wprowadzie bez dachu, za to z pięknym widokiem (w pogodne dni można zobaczyć Alpy). W planach ma przerobić ją na butikowy hotel z wielkimi wannami na czterech łapach i barem, w którym będą podawane koktajle Bellini z jego ulubionej marki szampana (zadbał o sprowadzenie kilku skrzynek) i soku z miejscowych brzoskwiń. Oczywiście koktajle ma zamiar przyrządzać osobiście, gawędząc przy tym z wytwornymi klientami z całego świata, chwającymi pościel z egipskiej bawełny w pokojach i wypytującymi o trasy do zwiedzania. Po dwóch latach użerania się z miejscowymi budowlańcami na farmie nadal nie ma elektryczności i ciepłej wody na kąpiele, więc rezygnuje z hotelu i przeprowadza się do stodoły, zbyt zdewastowanej, by dało się ją porządnie ocieplić i zbyt wielkiej do ogrzania. Nieopodal lokalnej *boulangerie* (do której zachodzi codziennie podczas obowiązkowej porannej przechadzki) widzi malownicze stadko kóz i wówczas odkrywa, że jego prawdziwym powołaniem jest produkcja organicznych kozich serów dla Alaina Ducasse’a[13]. Po sześciu miesiącach samotnego praktykowania na wzgórzach i wdychania kwaśnego odoru, którym przesiąkły wszystkie jego kaszmirowe swetry, uświadamia sobie, że nienawidzi kóz, serów, farm i koktajli Bellini, a już najbardziej nienawidzi Prowansji. Ze stratą sprzedaje farmę parze

emerytowanych Anglików (w końcu są przyzwyczajeni do mieszkania w nieogrzewanych domach) i wraca splukany do Paryża, by walczyć o powrót do świata międzynarodowej finansjery.

Aż tak naiwni nie byliśmy, ale faktem jest, że znaczna część naszego życia zawodowego upłynęła na waleniu w klawiatury komputerów. W dodatku, o ile przeprowadziliśmy prawidłowe rozeznanie, produkcja lodów miała znacznie więcej wspólnego z chemią niż z kuchnią, co oznaczało, że ja nie przydam się na wiele.



Nasz zegar słoneczny znowu zaczął odmierzać czas gości. Pierwszego maja przyjechali Isabelle i Grégoire z trojgiem dzieci. Każdy powinien mieć taką parę przyjaciół, którzy poznali się dzięki niemu, a teraz są szczęśliwym małżeństwem. Gwendal i Isabelle spotkali się w Australii, gdzie mój mąż odbywał służbę wojskową. Z kolei Grégoire to jego przyjaciel z czasów studiów na politechnice. Kiedy poznałam Gwendala, on i Grégoire wspólnie kręcili krótkometrażowy film o klaunie imieniem Max, który jeździł po Paryżu na rowerze, ładując się w najdziwniejsze przygody.

Tegoroczne lato nie zapowiadało się tak beztrosko jak poprzednie. Kiedy przejrzelśmy rachunki, stało się jasne, że przyjdzie nam zacisnąć pasa. Oby się to nie skończyło jak z gorsetem, który nosiłam, grając w studenckim teatrze w przedstawieniu *Bądźmy poważni na serio* i po którym długo miałam sińce. Nie da się ukryć, że przez ostatnie lata żyliśmy dość rozrzutnie. Z dyrektorską pensją Gwendala nie musieliśmy się martwić o codzienne wydatki, a kiedy jeszcze zaczęłam zarabiać pisaniem, udało nam się nawet spłacić część zadłużenia. Ale przecież większość osób, które znaliśmy we Francji, miała znacznie mniejsze dochody, a stać je było na kupowanie świeżych produktów spożywczych, wyjazdy wakacyjne i świętowanie rodzinnych okazji.

Alexandre i ja zostaliśmy w domu, a Gwendal zabrał naszych gości na pieszą wycieczkę i piknik. Pięcioletni syn Isabelle i Grégoire'a całą drogę do Montjustin – dobre dwie i pół godziny marszu, non stop pod górę – pokonał na własnych nogach.

– Powinnaś była zobaczyć Nicolasa – powiedział Gwendal po powrocie. – Bardzo dzielnie maszerował.

– Jak tego dokonaliście?

– Po prostu staramy się dzieci czymś zająć – tłumaczył Grégoire. – Wymyślamy im różne zabawy, wyznaczamy zadania do wykonania. Inaczej pytałyby co pięć minut: „Papo Smerfie, daleko jeszcze?”.

Nazajutrz pojechaliśmy do Reillanne na targ. Tego dnia lunchem obiecała zająć się Isabelle. Ilekroć mamy gości, od razu odzywa się we mnie Amerykanka – kupuję za dużo, a potem za dużo gotuję. Dla czworga dorosłych i czworga dzieci

wzięłabym w *rotisserie* dwa kurczaki z grilla (matka kupiłaby trzy, bo przecież są takie małe), do tego górę odsmażanych ziemniaków, sałatę, ser i co najmniej dwa kilo pierwszych w tym roku truskawek na deser. Tym razem dałam wolną rękę Isabelle, która zaplanowała *salade de chèvre chaud*, czyli sałatę z *lardons* i ciepłymi grzankami z kozim serem.

Po powrocie do domu Isabelle opłukała w zlewie wielką główkę fryzowanej sałaty. Na największej patelni, jaką miałam, przysmażyła pokrojony w kostkę bekon, wybrała go ostrożnie łyżką cedzakową, a na patelnię wrzuciła kromki chleba. Przytrzymane kilka minut pod przykryciem wchłonęły słonawy tłuszcz i lekko się nawilgościły, dzięki czemu potem podpiekane w piekarniku nie przesuszyły się zanadto. Genialne posunięcie; sama w życiu bym na to nie wpadła. Kiedy udekorowane krążkami sera z odrobiną miodu grzanki zapiekały się w piekarniku, Isabelle złapała moją największą miskę do sałaty i zabrała się do przyrządzania prostego winegretu.

Delektując się lunchem, dokonałam w myślach pospiesznych obliczeń. Za mniej więcej 18 euro osiem osób zjadło pyszny sycący posiłek. Szkoda, że przysłowiowy facet od koziego sera nie mógł do nas dołączyć. Może wtedy zostałyby w Prowansji na dłużej.



– Jutro wypadają twoje urodziny, więc upieczemy ciasto – zapowiedziała Isabelle.

Wydawała się szczerze uradowana. Gwendal i ja nie jesteśmy zbyt dobrzy w fetowaniu takich okazji. Oboje mamy urodziny w maju, w odstępie dziesięciu dni, jednak przez ostatnie lata byliśmy tak zajęci, że często te rocznice mijały nam niemal niezauważalnie. Nie pamiętam, kiedy ostatni raz naprawdę świętowałam urodziny. Moja trzydziestka przypadła na Paryż, gdzie znałam tak niewiele osób, że właściwie nie miałam dla kogo urządzać przyjęcia. Razem z moimi rodzicami poszliśmy wtedy do restauracji na obiad, co wpędziło mnie w lekką depresję.

Jedna z moich przyjaciółek niedawno obchodziła czterdziestkę.

– Zdecydowaliśmy się wyjechać na dwa dni do Cabo, do jakiegoś wypasionego hotelu – relacjonowała później. – Początkowo myślałam o przyjęciu, ale uświadomiłam sobie, że wydamy tyle samo co na wyjazd i jeszcze się naharuję.

No tak, bez względu na to, czy decydujemy się naszykować kanapki, czy zarezerwować stolik w „odpowiedniej” restauracji, świętowanie urodzin wypada drogo – i stresująco. Ale przecież musi istnieć jakiś inny sposób.

Rano w dniu urodzin zostałam wyproszona z kuchni. Ze spaceru z gośćmi Gwendal wrócił sam.

– A gdzie Grégoire i dziewczynki?

– Postanowili wracać okrężną drogą.

Wreszcie pozwolono mi wrócić do kuchni. Na środku stołu stał tort, zwykły biszkopt przełożony dżemem jeżynowym i obłany masą czekoladową ściekającą po bokach apetycznymi soplami, a obok bukiet polnych kwiatów. Był tam kwitnący na żółto czosnek, purpurowe szałwie i drobne, zebrane w baldachy kwiatki marchwi zwyczajnej (tak przynajmniej nazywała je kiedyś Marion).

Łzy napłynęły mi do oczu.

– A więc dlatego dziewczynki wracały ze spaceru okrężną drogą obok kapliczki.

Nie była to żadna okrągła rocznica. Po prostu trzydziestka z niebezpiecznie dużym naddatkiem. Nie pamiętam miłszych urodzin.



Bob i Jane, Anglicy, którzy na emeryturze postanowili osiąść w Prowansji, mieszkają tuż za Céreste. Do ich domu prowadzi kręta, nieutwardzana droga, która po pierwszych jesiennych deszczach przemienia się w błotniste grzęzawisko, a gdy spadną śniegi, często staje się całkowicie nieprzejezdna. Wiosną błoto zasycha w głębokie koleiny, które z początkiem lata porastają kępami trawy.

Rozpoczął się kolejny sezon na wiśnie. (Znowu? Tak szybko? Kiedy one zdążyły dojrzeć?) Jane i Bob dowiedzieli się o naszych eksperymentach z poszukiwaniem owocowych smaków i zaprosili nas na „wiśniobranie”. Ich drzewko wiśniowe rosnące w dolnej części ogrodu, tuż przy sadzawce i starej drewnianej szopie, to prawdziwa piękność. Między zielonymi, jakby nawoskowanymi liśćmi błyskają schludne pęczki owoców, żółtych, ale z leciuteńką przymieszką czerwonego. Widząc je, od razu zaczęłam układać w myślach bajkę o tym, jak każdego dnia o zmierzchu przy drzewku pojawia się wróżka przylatująca na migotliwych skrzydełkach utkanych z sieci pajęczej i cieniutkim pędzelkiem maluje wiśniom rumieńce.

Zabraliśmy ze sobą trzy wiadra, największe, jakie udało nam się znaleźć. Plan był następujący: jak najszybciej pozbierać owoce, po powrocie do domu natychmiast wrzucić je do blendera, zmiksować i zamrozić na przyszły sorbet. Stojąc na drabinie, nie mogłam się oprzeć, żeby co chwila nie pokosztować wisienki. W pierwszej chwili wydawały się cierpkie i dopiero później ujawniała się słodycz – niczym siostrzyczka próbująca dogonić starszych braci. Gdyby udało nam się zamknąć ten smak i tę złocistą barwę w szklanym naczyniu, mogłoby nam z tego wyjść coś wspaniałego.

Pozwólcie mi powiedzieć słowo na własną obronę. Natura nie znosi amatorów. Amatorzy są aroganccy. Ich próby często kończą się śmiercią. Warto raz na zawsze zapamiętać, że wszystkie wspomnienia rozbitków wyrzuconych na bezludną wyspę napisali ci, którzy przetrwali; tacy, którzy potrafili wysysać rosę z liści i wiedzieli, które jagody świetnie nadają się na placek, a które zawierają

truciznę. Gdybym to ja uszła z życiem z katastrofy okrętowej, potrafiłabym napisać erudycyjną rozprawę o *Raju utraconym*, ale inni rozbitkowie musieliby na nowo wymyślać telefon.

A przecież zostaliśmy ostrzeżeni. W ubiegłym roku Jean dokładnie pouczył nas, że wiśnie zrywa się razem z ogonkami, które należy delikatnie wykręcić w miejscu przyczepu do gałęzi. W ten sposób w następnym roku nowe ogonki wyrosną dokładnie w tych samych miejscach.

Skoro jednak wiśnie miały natychmiast znaleźć się w kuchni, postanowiliśmy pójść na skróty i od razu pozbawiać je ogonków. Zanim się zorientowałam, że popełniamy błąd, było już za późno. Dojrzałe wiśnie są niczym napełnione wodą baloniki. Bezceremonialne pozbawiając je ogonków, uszkodziliśmy delikatną skórkę. Kiedy kończyliśmy napełniać pierwsze wiadro, ugniecione owoce na dnie były już śliskie od słodkiego soku, zupełnie jakby ktoś je podeptał bosymi stopami. Od razu przypomniała mi się Lucille Ball szalejąca w kadzi z winogronami w jednym z odcinków *Kocham Lucy*.

W dodatku kiedy skończyliśmy, Bob zaprosił nas na drinka i byłoby niegrzecznie mu odmówić. Podczas gdy my odpoczywaliśmy przy sadzawce, popijając spritzery, nasze drogocenne wiśnie przez cały czas puszczały sok. Zracjonalizowana metoda zrywania musiała bardzo spodobać się muchom, bo całymi rojami krążyły wokół wiader, zacierając lepkie łapki. Kiedy sadowiłam Alexandre'a w foteliku samochodowym, zrobiło mi się lekko mdło od duszącego zapachu ciepłego cukrowego ulepku.

Reszta wieczoru to był prawdziwy wyścig z czasem. Nie byliśmy odpowiednio wyekwipowani do przeprowadzenia operacji na tak wielką skalę. Pojedyncza drylownica jest w porządku, kiedy człowiek planuje upiec *clafoutis* według przepisu Jeana, a nie kiedy ma do przerobienia wiśnie z całego drzewa. Równie dobrze mógłby próbować opróżnić ocean naparstkami. Znaczna część soku nie trafiała do podstawionego naczynia, tylko spływała mi po rękach aż do zagłębień łokci. W zetknięciu z powietrzem owocowa pulpa szybko traciła słoneczny kolor i nabierała brzydkiej, musztardowej barwy, kojarzącej mi się z kolorem sztruksów, jakie nosiłam w dzieciństwie. O północy oboje z Gwendalem dosłownie kleiliśmy się od soku, podobnie jak blender, stół i podłoga. Mój pierścionek zaręczynowy oblepiała wiśniowa pulpa, spod której lekko błyskał błądy szafir w otoczeniu drobnych diamentów. Cała kuchnia śmierdziała niczym przypalone ciążutki albo pryzma kompostu, na którą ktoś wyrzucił przejrzałe wiśnie. Na szczęście ręce powyżej łokci miałam czyste, więc mogłam wycierać nos w rękaw T-shirtu.

Zlizałam z dłoni trochę soku. Smakował jak wiśniowa cola, którą ktoś rozlał na parkingu trzy dni temu.

– Chyba powinniśmy już pójść spać – rzuciłam z udawaną wesołością.

Kiedy zamykaliśmy lodówkę i gasiliśmy światło, cały plon zebrany z przepięknego drzewa był zredukowany do trzech plastikowych pojemników jasnobrązowej pulpy, nieodparcie kojarzącej się z biegunką.

Następnego dnia wypadła niedziela. Zadzwoiłam do Los Angeles, żeby poplotkować z Mayą.

– Przepraszam – powiedziałam, nie potrafiąc stłumić ziewnięcia. – Przez połowę nocy robiłam wiśniowy sorbet.

– Jesteś w ciąży?

– Skądże. – Jak miałam jej wytłumaczyć, co nas naszło? – Przymierzamy się do otwarcia lodziarni.

13 Alain Ducasse (ur. 1956) – znany francuski szef kuchni, prezes sieci Châteaux et Hôtels de France.

Przepisy na uroczystość bez zadęcia

Salata z kozim serem na ciepło

Salade de chèvre chaud

Idealne danie na rodzinny lunch – lekkie, ale sycące. Tamtej niedzieli na deser były truskawki z cukrem i śmietaną. Dzieciaki zlekcewały śmietanę; po prostu obtaczały w cukrze trzymane za ogonki truskawki i pakowały prosto do ust.

Składniki na 6 porcji

1 duża główka fryzowanej sałaty

3 pomidory pokrojone w ósemki albo w szesnastki

1 łyżka oliwy z oliwek

400 g lardons, pancetty albo bekonu, pokrojonych w kostkę

6 kromek pełnoziarnistego pieczywa

6 okrągłych kozich serków, wagi ok. 170 g każdy

odrobina miodu

Składniki dressingu:

½ szklanki oliwy

1 łyżka + 2 łyżeczki octu z sherry albo z czerwonego wina

1 płaska łyżeczka musztardy z Dijon

duża szczypta gruboziarnistej soli morskiej

szczypta świeżo zmielonego czarnego pieprzu

Rozgrzej piekarnik do 200oC.

Salatę wypłucz i odsącz. Pokrojone pomidory włóż do miski.

Na dużej patelni rozgrzej oliwę i przysmaż na niej *lardons*. Zgaś płomień, wyjmij *lardons* łyżką cedzakową i wymieszaj z pomidorami. Kromki chleba zanurz z obu stron w wytopionym tłuszczu i zostaw na kilka minut na patelni pod przykryciem, żeby nabrały wilgoci i nie wyschły za bardzo w piekarniku.

W słoiku z nakrętką albo w szczelnie zamykanym pojemniku dobrze wymieszaj wszystkie składniki dressingu. Z podanych ilości wystarczy go na wiele porcji sałaty, ale tym się nie przejmuj – przechowywany w lodówce wytrzyma przez kilka tygodni.

Blachę do pieczenia wyłóż folią aluminiową. Okrągłe kozie serki rozetnij poziomo w połowie. Na każdą kromkę nałóż po dwa krążki, lekko posmarowane miodem.

Piecz na środkowym poziomie piekarnika przez 12–15 minut, aż ser będzie gorący.

Salatę przełóż do dużej miski, wymieszaj z dwiema łyżkami dressingu i spróbuj. Jeśli uznasz, że to za mało, możesz dodać więcej dressingu, ale nie tyle, żeby sałata w nim pływała. Dodaj pomidory z *lardons* i rozłóż na talerze. Na wierzch połóż po grzance z serem.

Podawaj od razu.

Prosty tort urodzinowy

Gâteau au yaourt

Ciasto jogurtowe, z którego powstał mój urodzinowy tort, uważam za jedno z lepszych osiągnięć kuchni francuskiej. Robi się je niewiarygodnie szybko i łatwo, stąd też od niego najczęściej zaczynają naukę pieczenia francuskie dzieci.

Składniki na 8 porcji

1 ½ szklanki mąki

szczypta miłkłej soli morskiej

1 łyżeczka proszku do pieczenia

1 łyżeczka sody do pieczenia

1 szklanka pełnotłustego jogurtu naturalnego

1 szklanka cukru

½ szklanki oleju roślinnego

otarta skórka z 1 cytryny

3 jajka

Rozgrzej piekarnik do 180°C. Formę o średnicy 25 cm wyłóż papierem pergaminowym.

Do małej miski przesiej mąkę, sól, proszek do pieczenia i sodę.

W średniej misce roztrzep jogurt, cukier, olej i otartą skórkę z cytryny. Kiedy cukier się rozpuści, wbijaj po jednym jajku, za każdym razem rozprowadzając je starannie, aż masa stanie się jednolita. Przesianą przez sito mąkę połącz delikatnie z masą jogurtową i dobrze wymieszaj.

Piecz przez 40 minut na złoty kolor. Wystudź na kratce, wyjmij z formy i zostaw do całkowitego ostygnięcia. Jeśli chcesz zrobić wersję urodzinową, rozetnij ciasto w poziomie, dolny krąg wysmaruj dżemem jeżynowym, ostrożnie nakryj drugim kręgiem, posyp cukrem pudrem i umocuj świeczki.

Wskazówka: Możesz też zrobić prostą polewę czekoladową, tak jak Isabelle i dziewczynki. 140 g gorzkiej czekolady rozpuść z 4 łyżkami lekkiej śmietany i 4 łyżkami wody. Oblej czekoladą ciasto, pozwalając, aby swobodnie spłynęła po bokach.

Przechowuj zawinięte w folię aluminiową.

ROZDZIAŁ 15

Bitwa o wzgórze

– Tę ścianę trzeba będzie wyburzyć – zawyrokował Rod, poklepując framugę nad drzwiami. Dokładnie nad wskazaną ścianą na górze znajdował się kominek w salonie, ale belki stropowe wyglądały na mocne. Miejmy nadzieję, że wytrzymają.

Gwendal, Rod i ja staliśmy w pomieszczeniu przyszłej lodziarni. Projekt powoli nabierał kształtów. Niczym szajka planująca skok na bank rozdzieliliśmy między siebie zadania. Gwendal odpowiadał za produkcję, Rod za sprawy budowlane, ja za wypiek ciasteczek i wystrój wnętrz. Jak się z tym wszystkim uporamy, kamienna, sklepiona piwnica Roda i Angeli przeobrazi się w przytulne wnętrze, w którym latem będzie panował miły chłodek. Gdy tylko przyjedzie mama, pobuszujemy razem po targach staroci w poszukiwaniu imbryczków do herbaty. Może uda nam się nawet zdobyć trójpoziomową paterę na ciastka. Koniecznie musimy też kupić stoliki z marmurowymi blatami, no i oczywiście przeszklony bufet na pojemniki z lodami.

Chyba jednak dostaniemy tę nieoprocentowaną pożyczkę. Jeden z tutejszych murarzy zasiada w komisji. Wpada do nas po kilka razy dziennie i za każdym razem widzi, jak Gwendal, od stóp do głów umazany cementowym pyłem, oczyszcza stare spoiny w kamiennym murze. Taki widok zwiększa nasze szanse. Przynajmniej członkowie komisji przekonają się, że mój mąż nie boi się pobrudzić sobie rąk przy pracy, co powinno zrekompensować bardziej dyletanckie aspekty jego CV. Facet od kozich serów pewnie nigdy nie miał we włosach cementowego pyłu.

Długo szukaliśmy nazwy dla naszego przedsięwzięcia. Kiedy piszę książkę, nie potrafię się porządnie rozpędzić, dopóki nie wymyślę chwytliwego pierwszego zdania. Teraz czułam się podobnie; nie wiedząc, jak się będzie nazywała nasza lodziarnia, nie potrafiłam sobie wyobrazić, jak ma wyglądać. We Francji firmy często nazywane są imieniem właściciela, ale to jakoś nie przypadło nam do gustu. Imię Gwendal nosi mistrz olimpijski w jeździe figurowej na lodzie, jednak nie chcieliśmy, aby skojarzenia szły w tym kierunku.

Któregoś dnia, kiedy szukałam w gabinecie książeczki czekowej, zaintrygował mnie wielki rulon leżący na kredensie w stylu *art déco* z ledwo trzymającym się lustrem na drzwiach nadstawki (jeśli idzie o urządzenie domu, nie posunęliśmy się zbyt daleko). Kiedy go rozwinęłam, okazało się, że to plakat do jednego z ulubionych filmów Gwendala z czasów dzieciństwa, awanturniczej

przygody z gatunku płaszcza i szpady. Nazwę Avanti! dla firmy konsultingowej Gwendal wziął przecież z filmu Billy'ego Wildera. Dlaczego nie mielibyśmy kontynuować tej tradycji? Zniosłam rozwinięty plakat na dół, trzymając go wysoko nad głową, żeby nie włókł się po podłodze. Bingo! Nazwa na tyle zwariowana, że na pewno zapadnie wszystkim w pamięć. Scaramouche. Przygoda w Krainie Lodów.



Na to właśnie idą moje podatki.

Dziś po południu zaprowadziłam Alexandre'a na *goûter* (tak Francuzi nazywają podwieczorek) do nowo otwartego *crèche*, do którego będzie uczęszczał regularnie od przyszłego tygodnia. Wreszcie odkryłam, dlaczego we Francji rodzicielstwo towarzyszy tak mała dawka stresu. To dzięki subsydiowanym przez państwo żłobkom (od ósmego tygodnia życia dziecka) i przedszkolom (dla trzylatków, które wyrosły już z pieluch, i starszych). Po prostu. Dzieci wybywają z domu znacznie wcześniej i na znacznie dłużej niż w Stanach. A swoją drogą, co za ironia losu: dopiero zaczęłam nabierać przekonania do bycia mamą (odkąd mogę sobie pogadać z Alexandre'em o Dr. Seussie), tymczasem mój syn już wyfruwa z gniazda.

Moja mama często wspomina ten dzień, kiedy po raz pierwszy poszłam do szkoły. Opowiada, jak maszerowałam chodnikiem w zapinanych na paseczek pantoflach Mary Janes i z plastikowym pudełkiem na lunch w ręku. Teraz już wiem, dlaczego tak dobrze go zapamiętała. Alexandre wyrusza w świat. Jeśli dobrze się sprawiliśmy jako rodzice, niebawem rozwinie skrzydła i opuści dom. Będzie tylko wpadał od czasu do czasu, objeść się puddingiem ryżowym, podrzucić brudne ciuchy do wyprania i – oby – poradzić się w jakiejś kwestii.

Nalałam mu wody do kubka, próbując jednocześnie wymanewrować go jakoś od stołu z jedzeniem. Jego przyszłymi dziewczynami i ciążotkami do sportów ekstremalnych pomartwię się później. Na razie powinnam pilnować, aby nie napychał się ciastem. Co prawda miłość do słodczych zawdzięcza nie swoim amerykańskim korzeniom, tylko francuskiemu ojcu, ale tam, gdzie w grę wchodzi kulturowe stereotypy, nigdy nie można być dość ostrożnym.



Obecny rok jest rokiem wyborów prezydenckich – zarówno we Francji, jak i w Stanach. W związku z francuskimi wyborami odczuwam kulturowy dysonans. Kandydat socjalistów François Hollande proponuje siedemdziesięcioprocentowy podatek od dochodów powyżej jednego miliona euro. Kiedy o tym czytam, kapitalistka we mnie ma ochotę jak najszybciej zwiewać do Ohio. Ale kiedy opowiadam o świadczeniach socjalnych, jakie otrzymują we Francji pracujące

matki, moje amerykańskie przyjaciółki najpierw nie chcą mi wierzyć, a potem wpadają w furję. Mój syn idzie do nowego, doskonale wyposażonego przedszkola, w którym na pięcioro dzieci przypada jeden wykwalifikowany opiekun. Placówka jest otwarta przez pięć dni w tygodniu od 9 do 18. Opłata jest ruchoma i zależy od dochodów rodziców. Dla nas wynosi 2,80 euro za godzinę, a to jest górny pułap skali.

Podobno wszystkie nasze wybory polityczne zawsze są czysto osobiste. Może to zabrzmieć trywialnie (nie znoszę być trywialna), ale największe wrażenie zrobiło na mnie żłobkowe menu wywieszane co poniedziałek na tablicy obok pojemnika z plastikowymi ochraniaczami na obuwiu, które rodzice muszą wkładać, żeby nie pobrudzić podłóg. Czytając cotygodniowy jadłospis, czułam się tak, jakbym studiowała jeden z aktów założycielskich państwa francuskiego – kulinarny ekwiwalent Deklaracji Praw Człowieka. A więc tak się kształtuje małych francuskich obywateli – zaczyna się od sałatki z soczewicy i potem krok po kroku zmierza wyżej.

Chcąc bliżej zapoznać się z tą metodą, uważnie przejrzałam całe menu. W środę *macédoine mayo* (sałatka z marchwi, rzepy, fasoli i groszku, z majonezem), pieczeń wołowa, ziemniaki *purée* i kompot. Czyli na początek warzywa. Czy specjalnie podają je na przystawkę, kiedy dzieci są najbardziej głodne? Przepelniona entuzjazmem badaczki zapytałam, czy mogłabym przyjść któregoś dnia i zobaczyć dzieci podczas posiłku. Dyrektorka uśmiechnęła się pobłażliwie, zupełnie jakby miała do czynienia z którymś ze swoich podopiecznych. Zanim się zorientowałam, byłam już grzecznie spławiona.

– Nie powiedziała „nie”, ale nie powiedziała też „tak” – poskarżyłam się wieczorem Gwendalowi.

– To jasne, że nie powinnaś pojawiać się w *crèche* w ciągu dnia. Nie, kiedy przebywa tam Alexandre. Byłoby to nie fair wobec innych dzieci. Tu chodzi o równość. *Crèche* jest miejscem, w którym nie ma rodziców. Dzieci uczą się to akceptować, a tu nagle pojawia się ty. Od razu wszystkie zaczną się dopytywać, gdzie są ich mamusie i czemu nie przyszły na lunch.

No tak, wciąż zdarza mi się zapominać o *Liberté, Égalité i Fraternité*. *Égalité* rozpycha się między wolnością i braterstwem, ale też spaja je ze sobą.

Kiedy opowiadam o *crèche* moim amerykańskim znajomym, połowa z nich uważa, że zmyślam, a druga połowa chce natychmiast emigrować do Francji. Podczas ostatnich odwiedzin w Stanach umówiłam się na lunch z przyjaciółką. Nasze życia biegną niemal równoległym torem. Ona także jest pisarką, ma męża Francuza i syna dokładnie w wieku Alexandre’a. Ale mieszka na Brooklynie i właśnie szuka przedszkola dla swojego dziecka.

– To jakiś koszmar – westchnęła, niosąc do ust kawałek sashimi z łososia (ilekroć jestem w Nowym Jorku, staram się wybierać lokale z sushi). –

Dowiadaliśmy się w trzech placówkach. W jednej pobyt dziecka kosztuje dwanaście tysięcy dolarów rocznie, w drugiej osiemnaście tysięcy. – Omal nie oplułam stołu zupą miso. – Za pół dnia. Mają tylko sześć wolnych miejsc i prowadzą politykę pierwszeństwa dla rodzeństwa dzieci, które już wcześniej tam chodziły. Oby moje dziecko się dostało.

Nie dostało się.

Podobną rozmowę odbyłam z amerykańską znajomą mieszkającą we Francji.

– Nie stać nas na powrót do Stanów – mówiła Michelle, która ma męża Francuza, trójkę dzieci i całkiem niezłą, wolną od podatku pensję jako pracownica organizacji pożytku publicznego z siedzibą w Paryżu. – Z czego zapłacilibyśmy za studia?

Podobne edukacyjne wyliczanki przeprowadzają wszystkie znane nam mieszane pary. Wyniki wypadają zatrważająco. Opłaty w moim dawnym college’u wynoszą obecnie ponad 47 000 dolarów rocznie. Jeśli dodać do tego koszty utrzymania, wyżywienia, podręczników i piwa, wyjdzie prawie ćwierć miliona za studia licencjackie, a Bóg raczy wiedzieć, o ile wzrosną opłaty przez najbliższe piętnaście lat. Przeciętne wynagrodzenie we Francji waha się między 25 000 a 30 000 euro rocznie. Nawet kiedy Gwendal zarabiał solidną (jak na francuskie warunki) dyrektorską pensję, nie przynosił do domu tyle co w Stanach analityk od Goldmana Sachsa, świeżo wypuszczony ze szkoły biznesu. Choćbyśmy nie wiem jak się starali, nie odłożylibyśmy na studia dla Alexandre’a.

We Francji nie ma systemu indywidualnych kont emerytalnych, które pokrywają także koszt kształcenia dzieci. Za to francuscy rodzice nie muszą prowadzić tego typu rozmów – a przynajmniej nie o takich kwotach. Obecnie rok Sorbony kosztuje coś między 2000 a 5000 euro, plus 200 euro na obowiązkowe ubezpieczenie zdrowotne. Robiąc doktorat, Gwendal otrzymywał pełną pensję. Superkonkurencyjne *Grandes Écoles* – taka francuska Ivy League – są całkowicie darmowe.

Oczywiście mój syn jest dopiero na początku tej drogi, ale słyszałam już to i owo o francuskim systemie kształcenia promującym przeciętność, tłamszącym kreatywność i nagradzającym konformizm. Powiem szczerze, wołałabym, by Alexandre część edukacji odbył w Stanach. Żeby klasykami dla niego byli nie tylko Racine i Proust, lecz także Shakespeare i Steinbeck. Żeby po angielsku potrafił napisać nie tylko krótki e-mail, ale również wyczerpujący esej o *Królu Learze*. By uwierzył, że jego opinia w danej sprawie jest ważna, praca może być pasjonująca, a wysiłek zaprowadzi go do czegoś w życiu. Nie chcę, aby jego amerykańskość była wyłącznie cechą recesywną, rzeczownikiem w formie atrybutywnej, dołączonym do niego na przyczepkę. Uczenie go amerykańskich wartości to teraz moje zadanie, i wyłącznie moje. Zacznę od drobiazgów. Alexandre lubi kosztować surowe ciasto, więc jest w nim wiele z Amerykanina.

A jeśli nie będzie nas stać na to, żeby studiował w Stanford (marzenie mamusi)? Jeśli w wieku dwudziestu jeden lat Alexandre będzie miał 21 000 dolarów długu? Jaki to da mu wybór życiowej drogi? Kim zostanie: lekarzem, prawnikiem, bankierem czy milionerem internetowym? Nie będzie sobie mógł pozwolić na pracę w muzeum czy archiwum kinematograficznym tak jak my.

W roku wyborów prezydenckich wszystkie te pytania nabierają szczególnego znaczenia. Jakiej drogi pragniemy dla naszych dzieci i ile jesteśmy gotowi za to zapłacić?



– 18,5%. Przerazające.

Siedzieliśmy w kuchni, słuchając audycji wyborczej. Francuskie wybory prezydenckie są dwustopniowe. Podczas trwającej cały miesiąc kampanii każdy z kandydatów dostaje taką samą ilość czasu antenowego. Ostateczna batalia rozgrywa się między dwójką zwycięzców *premier tour*.

Ekstremalnie prawicowy Front Narodowy znalazł się na trzecim miejscu, nieznacznie tylko ustępując socjalistom i centroprawicowej Unii na Rzecz Ruchu Ludowego. Konikiem, na którym jadą narodowcy, jest imigracja w przedziwny sposób łączona przez nich z kwestiami bezpieczeństwa kraju. Politycy Frontu Narodowego wrzucają do jednego worka nielegalnych przybyszy i wszystkich o północnoafrykańskich, afrykańskich czy romskich korzeniach, nawet jeśli urodzili się we Francji.

– Lepiej rozpocznę starania o obywatelstwo – zauważyłam, smarując grzanekę dżemem jeżynowym. – Zapominasz, że wciąż mam status imigrantki. Jeśli Marine Le Pen dojdzie kiedyś do władzy, nikt nie będzie miał prawa zostać Francuzem.

Ubieganie się o obywatelstwo francuskie nie jest prostą formalnością. To rodzaj dopuszczenia, forma akceptacji przez państwo. Od razu się przyznam, że do tej pory wolałam to odkładać. Mieszkam we Francji dziesięć lat, płacę podatki, robię domowy majonez, ale nadal nie istnieję w tym kraju jako samodzielna jednostka. Mój status prawny, pozwolenie na pracę, ubezpieczenie zdrowotne – sama moja obecność tutaj – ściśle wiążą się z faktem bycia żoną Gwendala. Płacę na fundusz emerytalny, ale nie mam prawa głosu. Mogę pracować we Francji, ale już w żadnym innym kraju Unii. Alexandre ma podwójne obywatelstwo, ale gdyby tak jutro Gwendal przyjął posadę w Londynie, Krakowie albo Rzymie, musiałabym podążyć za nim w charakterze „współmałżonki na holu”. Co za okropne wyrażenie – zupełnie jakby żona była kawałkiem papieru toaletowego, przyczepionym do podeszwy buta męża.

Aby otrzymać francuskie obywatelstwo, trzeba zdać egzamin z języka. Ostatnio słyszałam nawet, że władze zamierzają rozszerzyć test o znajomość

zjawisk kulturowych. Ciekawe, z czego będzie się składał taki egzamin? Mam wykuć na pamięć nazwiska francuskich prezydentów czy słowa piosenek Edith Piaf? Przekonanie, że kultura łączy, że istnieje wspólny dla mieszkańców danego kraju zestaw faktów i opinii, to mit. Jak nazwiesz to, co działo się w Algierii w latach 1954–1962? Wojną czy akcją polityczną? Pytania bywają równie znamienne jak odpowiedzi.

Pod tym względem Amerykanie mają szczęście – możemy zachować podwójne obywatelstwo. Kocham życie we Francji, ale nie wyobrażam sobie, bym miała się wyrzec kraju urodzenia. Im dłużej mieszkam poza Stanami, tym bardziej cenię *American Dream*. W Europie można cudownie celebrować przeszłość i cieszyć się teraźniejszością, ale planować przyszłość już nie za bardzo. Z drugiej strony łatwo jest powiedzieć, że Francuzi boją się ryzyka i tłamszą przedsiębiorczość, ale przecież gdyby nie zabezpieczenie finansowe w postaci przysługującego Gwendalowi osiemnastomiesięcznego zasiłku dla bezrobotnych w wysokości 50% ostatniej pensji, nie mielibyśmy żadnych szans na rozkręcenie lodowego biznesu.

Jeśli jeszcze przed końcem roku mam wystąpić o obywatelstwo francuskie, muszę zebrać górę papierów: odciski palców, zaświadczenie z rejestru karnego, świadectwo ślubu – wszystko w uwierzytelnionych tłumaczeniach. Najwyższy czas się do tego zabrać. Moje życie jest tutaj, moja rodzina jest tutaj. Powinnam mieć taki sam paszport jak mój mąż i syn, abyśmy – gdy nadejdzie biblijna apokalipsa – mogli szukać schronienia w tej samej ambasadzie. Miło też będzie na lotnisku czekać w tej samej kolejce do odprawy.



Wracając w południe od rzeźnika, wpadłam na naszą sąsiadkę Josette, dźwigającą wiklinowy kosz wypełniony wiktuałami.

– Jak Alexandre radzi sobie w *crèche*?

– Bardzo mu się podoba, *merci*.

– *Alors, c'est pour quand la princesse?* Więc kiedy planujecie córeczkę?

Nie potrafię tego pojąć. Francuzi nigdy nie zadają osobistych pytań. Trzeba miesiące błahych rozmówek towarzyskich, zanim się człowiek dowie, gdzie ktoś pracuje albo czy jego rodzice jeszcze żyją. Ale odkąd Alexandre zadomowił się w *crèche*, ludzie podchodzą do mnie na ulicy i pytają, kiedy będziemy mieli kolejne dziecko. Państwo tak bardzo wszystko ułatwia, że nie mieści im się w głowach, aby ktoś z wyboru ograniczał się do tylko jednego potomka. A może mój amerykański brzuch wygląda dla nich, jakbym już była w ciąży? Fuf.

Przepisy zainspirowane wioskowym crèche

Surówka z tartej marchewki

Salade de carottes râpées

Crèche działa cuda. Nie zdawałam sobie sprawy, że uczęszczanie do żłobka wywarło aż taki wpływ na upodobania kulinarne mojego dziecka, dopóki na lotnisku Alexandre nie poprosił o kupienie mu surówki z marchwi. W *crèche* podają ją jako przystawkę, kiedy dzieci są najbardziej głodne, a przez to najbardziej otwarte na nowe smaki. Ja przyrządzam ją z sokiem z cytryny, ale jeśli twoje dziecko go nie lubi, ogranicz się do oliwy z oliwek.

Składniki na 4 porcje

2 szklanki tartej marchewki

sok wyciśnięty z cytryny

1 łyżka oliwy z oliwek

nieduża szczypta gruboziarnistej soli morskiej

1/8 szklanki złotych rodzynek

Marchew zetrzyj na tarce (ja tego nie znoszę, więc kupuję tartą) i wymieszaj z pozostałymi składnikami.

Wskazówka: Doskonały dodatek do kanapki z pieczoną wieprzowiną i liściem sałaty.

Kielbaski z fasolą flażoletką i cukinią

Saucisses aux flageolets et courgettes fondues

Fasola to jedna z podstaw tradycyjnej francuskiej kuchni, więc nic dziwnego, że wprowadza się ją już w *crèche*. Delikatne, jasnozielone strączki fasolki flażoletki często podawane są z jagnięciną. Ja wolę ją gotowaną z cukinią i kielbaskami, tak by fasola przeszła słonawym smakiem mięsa. Doskonała, sycąca potrawa, zwłaszcza po wyczerpującym marszu albo dniu spędzonym na nartach.

Zwykle wolę cukinie *al dente*, ale w tym przepisie trzeba je ugotować naprawdę do miękkości – niczym dla niemowlęcia.

Składniki na 6 porcji

1 łyżka oliwy z oliwek

6 saucisse fraîche, najlepszej jakości kielbasek wieprzowych

1 pokrojona w kostkę cebula

450 g ziaren fasoli flażoletki, mrożonej albo suchej

¼ szklanki sherry albo brandy

½ łyżeczki ziół prowansalskich

2 szczypty cynamonu

duża szczypta świeżo zmielonego czarnego pieprzu

1 liść laurowy

4 szklanki wrzącej wody

3 małe cukinie pokrojone w kostkę ok. 2,5 cm

Na rozgrzanej w dużym rondlu oliwie przysmaż parówki z jednej strony, przewróć, dodaj cebulę i przysmaż z drugiej strony. Kiedy cebula się zezłoci, dodaj mrożoną fasolę (albo suchą, uprzednio zamoczoną na noc) i zamieszaj, aby nasiona ze wszystkich stron pokryły się tłuszczem. Dolej sherry albo brandy, dodaj przyprawy i zalej wszystko czterema szklankami wrzątku.

Wrzuć do rondla pokrojoną w kostki cuknię, wymieszaj z fasolą, doprowadź do wrzenia, zmniejsz płomień i gotuj wolno na małym ogniu pod uchyloną przykrywką przez 40 minut. Zgaś płomień i potrzymaj pod przykryciem jeszcze przez 30 minut, żeby fasola „doszła”, a następnie odgrzej, uważając, by się nie przypaliła. Podawaj z pietruszką i musztardą z Dijon.

Wskazówka: Jeśli nie uda ci się kupić mrożonej fasoli, możesz użyć suchej. Namocz ją na noc w zimnej wodzie, a następnie przepłucz. Jeśli użyjesz suchej fasoli, zalej całość większą ilością wrzącej wody, ok. 2,5 cm ponad ziarna, i wydłuż czas gotowania do 60, a nawet 90 minut. Do tej potrawy nie mogę z czystym sumieniem polecić fasolki z puszki – rozgotuje się na papkę.

Mus z gorzkiej czekolady

Mousse au chocolat

W *crêche* na deser dzieci najczęściej dostają świeże owoce, jogurt albo kompot, ale od czasu do czasu zdarza się też kawałek czekolady. Francuskie maluchy od najmłodszych lat jedzą gorzką czekoladę – wystarczy przypomnieć rozpływający się w ustach kawałek w *pain au chocolat*. Poniżej przedstawiam przepis na przepyszny, dekadentcki mus czekoladowy, który mama Gwendala przyrządza każdego roku na Gwiazdkę. Dopiero po latach odkryłam, że pochodzi z jej ulubionej książki o dietach *Je mange, donc je maigris* Michela Montignaca (Editions J'ai Lu, 1994). Jeśli to jest potrawa dietetyczna, ja piszę się na taką dietę!

Składniki na 8–10 porcji

8 jajek od kur z wolnego wybiegu

400 g najlepszej jakości czekolady 65–70% (ja używam Lindt 70% kakao, specjalnie do celów kulinarnych)

1/3 szklanki mocnej kawy albo espresso

1 łyżka dobrego ciemnego rumu

szczypta stołowej soli

Rozdziel żółtka od białek. Białka wstaw do lodówki. Połamaną na kawałki czekoladę rozpuść w kąpieli wodnej, z rumem i kawą. Zrób to bardzo ostrożnie, żeby czekolada się nie przypaliła. Ja wyłączam wodę zaraz po zagotowaniu – gorąca para zrobi swoje.

Trzepaczką delikatnie ubij żółtka. Powoli wlewaj do żółtek rozpuszczoną czekoladę i natychmiast ubij razem, bo inaczej wyjdzie ci czekoladowa jajecznicą. Wyjmij z lodówki białka i ubij na sztywno ze szczyptą soli. Partiami dodawaj pianę do masy czekoladowo-jajecznej, mieszając delikatnie, aż wszystko dobrze się połączy.

Łyżką nałóż mus do kokilek albo ozdobnych pucharków, nakryj folią i wstaw do lodówki na co najmniej sześć godzin, a jeszcze lepiej na całą noc. Gotowy mus nie jest bardzo słodki. Podawaj z lekkimi ciasteczkami maślanymi typu kocie języczki albo migdałowe *tuiles*.

Wskazówka: Jak w przypadku każdego przepisu bazującego na kilku podstawowych składnikach, staraj się użyć produktów jak najlepszych gatunkowo.

ROZDZIAŁ 16

Godzina zielonej fasolki

Zaczęło się od kawałka ciastka. Albo wcześniej. Znacznie wcześniej.

Kiedy dziś odbieraliśmy Alexandre'a z *crèche*, ten wyminął mnie pędem i rzucił się w ramiona ojca. Jak zwykle. Próbowalam go złapać i uściskać, ale nie zdążyłam. Moje wyciągnięte ramię Alexandre potraktował niczym blokadę na drodze, którą koniecznie trzeba wyminąć.

O zjedzonym wpół do czwartej *goûter* dawno już zapomniał i teraz był porządnie głodny. Osiemnasta to we Francji dziwna pora. Zbyt późna na przekąskę, zbyt wczesna na obiad. Nie bardzo wiedzieliśmy, jak sobie z tym poradzić.

Przed wyjściem zostawiłam na kuchennym stole niedojedzone *palmier*, ciastko z taką ilością masła i cukru, że wystarczy zjeść jedno, aby z człowieka zaczęły się sypać skarmelizowane okruchy. W Stanach podobny wypiek znany jest jako słoniowe uszy. Podzieliłam *palmier* na dwie połówki i jedną podsunęłam Alexandre'owi. Potem jednak zrobiłam coś głupiego – odłamałam z jego połówki nadpalony rożek i wsunęłam do ust. Jak by to powiedział Dr. Seuss, „od tego właśnie zaczęły się moje kłopoty”.

Alexandre popatrzył na mnie ze zgrozą.

– Nie łamać, nie łamać.

Opuścił wzrok na leżące na stole okruchy i rozplakał się żałośnie. Mój syn ma już trzy lata i rozumie dobrze oba języki, ale kiedy chce podkreślić, że coś należy do niego, nigdy nie używa angielskiego „mine”, tylko zawsze francuskie „à moi”.

– *Gâteau à moi* – zawodził, rzucając się na mnie z rozcapierzonymi palcami w rozpaczliwiej próbie wydłubania mi z żołądka na wpół strawionych resztek. – *À moi, à moi*.

– Alexandre, tak mi przykro. Myślałam, że się dzielimy.

Nic nie myślałam, zrobiłam to z łakomstwa, choć wiedziałam, że nie lubił, kiedy kradłam mu kawałek grzanki albo różyczkę brokułu z talerza.

Wycie przybierało na sile. Alexandre wciąż grzebał mi w ustach w poszukiwaniu swojego zaginionego ciastka.

– *Gâteau à moi. Gâteau à moi*.

Alexandre nie jest histeryczny. W swoim trzyletnim życiu awanturował się dosłownie kilka razy – zawsze kiedy był bardzo zmęczony albo głodny. Teraz nie dawał się pocieszyć, więc w końcu zrobiliśmy to, co zawsze robiliśmy w podobnych sytuacjach – zaprowadziliśmy go do jego pokoju, żeby się wypłakał.

Przez następny kwadrans trzy razy wędrowałam po schodach na górę. Za każdym razem Alexandre blokował mi drzwi, trzęsąc się w bezsilnej złości.

Po raz trzeci zesłam na dół i oparłam się plecami o ścianę. Było mi słabo. Jak on mógł tak reagować na moją obecność? Dlaczego był na mnie taki zły?

Kiedy na górę poszedł Gwendal, Alexandre wczepił się w niego niczym małpka i przylgnął głową do jego ramienia. Przyglądałam się temu, stojąc w otwartych drzwiach. Gwendal coś mu poszeptał i wkrótce usłyszałam ciche pociąganie nosem oznaczające, że kryzys został zażegnany.

Pięć minut później siedzieliśmy już przy stole. Uśmiechnięty Alexandre nabierał na widelec kawałki pieczeni, kabaczków i kuskus. Po jego połówce *palmier* nie pozostał ani jeden okruszek. Ja swojej nawet nie ośmieliłam się tknąć, uznałam jednak, iż to nie pora na pouczenie, że nie należy jeść deseru przed obiadem.

Podsunęłam mu szparag – ze swojego talerza.

– Skosztujesz?

Alexandre zrobił ustami dziobek niczym ptaszek i skwapliwie odgryzł główkę. Odłamałam kawałek dla siebie. W ten sposób zjedliśmy cały szparag – kawałek dla niego i kawałek dla mnie.

– Widzisz? – powiedziałam. – Dzielenie się wcale nie jest takie złe.

Kiedy nadeszła pora kładzenia się spać, najgorsze mieliśmy już za sobą. Gwendal czytał Alexandre'owi książeczkę, ja ładowałam naczynia do zmywarki i wycierałam stół. Było mi ciężko na sercu. Od pewnego czasu taki podział stał się u nas rutyną: oni obaj na gorze, ja sama na dole.

Kiedy Gwendal zszedł do kuchni, postanowiłam popróbować szczęścia. Poszłam do sypialni Alexandre'a, usiadłam na brzegu łóżka i zmierzwiłam mu włosy.

– Przykro mi, że mieliśmy nieporozumienie z powodu ciastka. Czy możemy teraz uściskać się na zgodę?

Alexandre z powagą pokiwał głową. Zawsze mnie fascynowało, w jaki sposób funkcjonuje jego mały, dwujęzyczny mózg. Jak to się dzieje, że pojmuje abstrakcyjne pojęcia określające uczucia, na przykład „zgoda” czy „pogodzić się”, a czasami zacina się przy najprostszych konkretach, typu „włóż skarpetki”.

Zamknęłam Alexandre'a w ramionach i przycisnęłam nos do jego nosa. Tymczasem on, zamiast mnie objąć i przytulić głowę do mojej piersi, poklepał mnie po łopatkę gestem, jakim pociesza się małe dzieci. Wstrzymałam oddech. A niech to diabli. Moje własne dziecko dodaje mi otuchy w zmartwieniu.

Kiedy poznałam Gwendala, sądziłam, że to już moja ostatnia historia miłosna, że ból, niepewność i poczucie odrzucenia odeszły bezpowrotnie w przeszłość. Tymczasem przeżywam to ponownie przy własnym dziecku. Pamiętam, jak się czułam, mając złamane serce. Nigdy jednak nie przypuszczałam,

że przyjdzie mi przechodzić przez to wszystko raz jeszcze.



Alexandre wreszcie zasnął, z jedną ręką wyciągniętą nad głową i drugą owiniętą wokół trąby wypchanego słonia służącego mu za poduszkę. Ostrożnie nakryłam kołdrą jego boscie stopy. W ciągu ostatnich miesięcy gdzieś zniknął dziecięcy tłuszcz; pod skórą wyraźnie rysowały się kościste kolanka. Jasne, nieporządnie ostrzyżone włosy opadały w nierównych kosmykach. Siedziałam na brzegu łóżka wpatrzona w porozrzucane na podłodze książki i zabawki. Historyjki Dr. Seussa, miniaturowy plastikowy miecz i rycerz w pełnej zbroi, składany domek Złotowłosej i trzech Misiów... Kartonowe niedźwiadki i ich maleńkie miseczki z owsianką dawno już zaginęły na dnie kufra z zabawkami. Zawsze lubiałam się przyglądać śpiącemu synkowi. To był jedyny czas, kiedy nasze wzajemne stosunki były dokładnie takie, jak je sobie wyobrażałam przed jego narodzinami. Tylko śpiąc, nie uchylał się, kiedy gładziłam go po policzku, nie krzywił, kiedy go całowałam.

Gwendal zastał mnie wciąż siedzącą na brzegu łóżka. Kiedy wyciągnął do mnie rękę, rozplakałam się. Bez słowa pomógł mi wstać i poprowadził po trzeszczących drewnianych schodkach do naszej sypialni. Przedtem zawodził Alexandre, teraz nadeszła kolej na mnie. Szlochałam niczym dziecko, nie próbując powstrzymać łez. Bardzo długo trwało, zanim wreszcie się wyciszyłam.

– Mnie nigdy nie siada na kolanach, zawsze tylko tobie. A przecież niedługo w ogóle przestaniesz gramolić się komuś na kolana.

Ledwo mogłam mówić, głos wiązał mi w krtani, z trudem zdobywałam się na ochryply szept.

– Mnie to wszystko ominie – dokończyłam bezgłośnie.



Bóg mi świadkiem, że nie miałam zamiaru zwierzać się matce. Ale zrobiłam to, odruchowo, instynktownie. Przecież była jedyną osobą, która nie mogła przestać mnie kochać, nawet jeśli zawiodłam. Przepęniało mnie uczucie wstydu. Nie chciałam przyznać, że zawałam w tak podstawowej i jednocześnie tak ważnej sprawie. Gorzej, bo zawałam, niemal tego nie zauważając. Dobry kawał dzieciństwa mojego syna spędziłam, stojąc z boku i przyglądając się, nie wiedząc, jak mam w nim uczestniczyć. A co najgorsze, matka od początku mi to prorokowała.

W słuchawce rozległo się głębokie westchnienie oznaczające, że zaraz usłyszysz coś, co mi się z pewnością nie spodoba.

– Zastanawiam się, jak to sformułować. – Świetnie. – Chyba sama widzisz, że musisz się bardziej zaangażować. – *Zaczyna się.* – Będę szczerą. Jak cię znam,

wolałabyś w tym czasie poleżeć sobie w łóżku i poczytać.

Milczałam, przyciskając słuchawkę do ucha.

A jeśli to prawda, co z tego? Kiedy rodzi się dziecko, gdzie niby ma się podziąć nasze drugie ja – nasze samolubne ja? Czy inne matki naprawdę dały radę się zmienić w ciągu jednej nocy? To przecież niemożliwe, abym tylko ja miała takie trudności. Czy wszyscy inni rodzice kłamią, czy po prostu wolą nie rozmawiać na ten temat?

Czułam, że jeśli spróbuję coś powiedzieć, zaraz się rozplączę.

– Wymyśl jakieś wspólne zajęcie – ciągnęła matka. – Na każdy dzień. Niech ci pomaga przy gotowaniu. Masz jeszcze te foremki do wycinania ciastek? – Miałam. – Upieczcie razem ciasto. Zróbcie razem klopsa. Może mieć nawet pietruszkę w pępku.

Nie myślałam o tym przez całe lata. Kiedy byłam mała, zachęcona przez matkę zrobiłam kiedyś klops w kształcie Piernikowego Ludzika, z oczami z krążków marchewki, guzikami z rodzynek i włosami z natki pietruszki.

– Tylko nie możesz tego traktować jak katongi. – Matka wyraźnie nabierała rozpędu. – Musisz się nauczyć cieszyć przebywaniem razem z synem. Mnie przyszło to w sposób naturalny i nie wiem, co bym zrobiła, gdyby było inaczej. Ale coś zrobiłabym na pewno.

– Myślę, że powinnam z kimś porozmawiać – odezwałam się wreszcie.

– Doskonały pomysł – odparła matka z ulgą w głosie. – Na pewno znajdziesz kogoś, kto ci pomoże. Może specjalistę od terapii przez zabawę?

Specjalistę dla Alexandre'a czy dla mnie? Matka jak zwykle szukała praktycznych rozwiązań. A jeśli to wszystko sięgało głębiej? Nie mogłam jej przecież powiedzieć, że podczas gdy ona proponuje mi radosne spędzanie czasu we dwoje, każdy szanujący się francuski psychoanalityk zacznie rozgrzebywać moje własne dzieciństwo, dociekając, co w nim było nie tak.

– Nie martw się – usłyszałam w słuchawce.

– Nie martwię się – wybuchnęłam. – Czuję się zraniona. Odepchnięta. Nawet nie potrafię tego dokładnie opisać. To niemal fizyczny ból, niczym po uderzeniu. Wszyscy twierdzą, że to najnaturalniejsza w świecie więź, tymczasem ja – jak widać – nie potrafię jej podtrzymać. Chcę czegoś od Alexandre'a, ale wygląda na to, że nigdy tego nie dostanę.

Każdy, z kim dzieliłam się moimi obawami, dawał mi inną radę. Gwendal zalecał wizytę u psychoanalityka, matka kazała się bardziej angażować, a miła opiekunka z *crèche* powiedziała po prostu: „Jest pani tym, kim pani jest”.

Która odpowiedź jest prawidłowa, A, B czy C? A może wszystkie trzy naraz?

– Po prostu nie poddawaj się – powiedziała matka łagodnie. – Jeśli teraz odpuścisz, to tak, jakbyś mówiła, że to jego wina. Jesteś dorosła. Tylko ty możesz

wszystko naprawić.

W tym momencie coś zaczęło do mnie docierać. Matka miała rację. Byłam dorosła, ale nie reagowałam jak osoba dorosła. Przy synu zamieniałam się w dziecko – przestraszone, samolubne i bardziej kruche, niż chciałabym przyznać.

Odkładałam słuchawkę z poczuciem urazy. Urazy do matki i jeszcze większej do Alexandre'a. Jak miałam uporać się z tym wszystkim? Matce przychodziło to tak naturalnie. Gwendalowi również. Dlaczego ja nie potrafiłam?

Usiadłam przy kuchennym stole, czując pod dłońmi chłód marmuru. Myślałam o matce. Ile ja tak naprawdę wiedziałam o niej i o tym, jaką była osobą, zanim mnie urodziła? Oglądałam jej fotografie: szczerzące ząbki niemowlę, dorodna nastolatka w sukience z błękitnej tafty, śliczna, świeżo poślubiona mężatka w czerwonej wieczorowej sukni, z czarnymi włosami opadającymi na ramiona. Nie miałam pojęcia, co ta kobieta myśli i czuje. Jedyne, co o niej wiedziałam, to kim jest dla mnie. Wszystkim. Tak samo Alexandre'a nie obchodzi, czy jestem zadowolona, rozżalona, czy zdenerwowana. Jedyne, co o mnie wie, to to, kim jestem dla niego. Tymczasem ja zawiodłam jako matka.

Od dzieciństwa uciekałam od wszystkiego, co nie przychodziło mi łatwo. Jeśli tylko coś sprawiało mi trudność – ułamki, czytanie nut, prowadzenie samochodu – przestawałam się tym zajmować. Całe moje życie, wspaniałe zresztą, polegało na odpuszczaniu sobie wszystkiego, w czym nie byłam dobra. Gówniana strategia, ale zdumielibyście się, jak długo można ją stosować. Jeśli jednak szło o moje dziecko, to odpuścić nie chciałam i nie mogłam.



Potrzebny był mi plan.

Przed wszystkim postanowiliśmy wcześniej odbierać Alexandre'a z *crèche*. Pobyt tam od dziewiątej rano do szóstej wieczorem to było stanowczo za długo. Nasz syn wychodził ze żłobka zmęczony, głodny i niewiele czasu pozostawało mu na zabawę w domu. Od tej pory miałam odbierać go o siedemnastej, żebyśmy mieli dodatkową godzinę tylko dla siebie.

Tylko czym miałam ją wypełnić? Dopiero teraz dotarło do mnie, jak niewieloma narzędziami dysponowałam. Może faktycznie powinnam poczytać jakieś książki o wychowaniu? Nie miałam pojęcia, co się dzieje w głowie mojego dziecka. Jedyne, co potrafiłam wymyślić, to zaproponować mu wspólne gotowanie obiadu.

– Mam iść z tobą pierwszego dnia? – zaofiarował się Gwendal. Mój kochany, moja prawdziwa podpora.

– Nie – odparłam wzruszona. – Pójdę sama.

Kiedy pojawiłam się w *crèche*, Alexandre siedział na trójkołowym rowerku i oglądał książeczkę o bananach. Na mój widok natychmiast zapytał o ojca.

– Papa?

Wzięłam głęboki wdech.

– Papa pracuje.

Gwendal i Rod sprząтали piwnicę po winie, która miała pomieścić nasze laboratorium.

– Papa? – powtórzył Alexandre.

Uznałam, że najlepiej będzie odwrócić jego uwagę.

– Alexandre, czy chcesz pójść ze mną do *boulangerie* po chleb?

– *Oui*.

Kiedy przechodziliśmy przez parking, zmierzając do piekarni, ujął mnie za rękę.

W piekarni uniosłam go, żeby mógł obejrzeć witrynę.

– Co wybierasz na *goûter*?

Alexandre wskazał *brioche au sucre*. Wychodząc, mocno ścisnął w rączce białą torebkę z nawoskowanego papieru. Ta godzina naprawdę robiła różnicę; był spokojny, odprężony, nie rwał się do jedzenia.

Zebrałam się na odwagę.

– Alexandre, czy chcesz, żebym codziennie odbierała cię wcześniej? Szlibyśmy razem do domu i pomagałbyś mi w gotowaniu. Podobałby ci się taki plan?

– *Yah* – odparł z szerokim uśmiechem. Owym brzmiącym z niemiecka „yah”, będącym czymś pośrednim między „yes” i „yeah”, posługuje się, gdy coś szczególnie mu się spodoba.

Zachęcona, mówiłam dalej.

– Mama właśnie pisze nową książkę i musi wypróbować mnóstwo przepisów. Czy chcesz zostać moim asystentem... – Urwałam, gorączkowo szukając w pamięci zabawnego wyrażenka, które tak często słyszałam w przedszkolu. – Czy chcesz być moim małym pomocnikiem?

Za budynkiem poczty Alexandre przystanął i zaczął rozgrzebywać żwir wokół komunalnego drzewa figowego. Mimo że od dwóch lat mieszkam na wsi, chodzenie powoli wciąż sprawia mi trudność. *Nigdzie nam się nie spieszy* – powtarzałam w myślach, zaciskając i rozluźniając palce. – *Nigdzie nam się nie spieszy*.

Powolutku ruszyliśmy dalej. Za rogiem Alexandre postanowił pobawić się ze mną w chowanego. Podkrađłam się na palcach i wyskoczyłam na niego z głośnym „bu!”.

O tej porze roku dni były długie. O piątej po południu słońce stało jeszcze wysoko na niebie.

– Posiedzimy trochę na dworze? – zapytałam, wskazując kamienne stopnie przed wejściem.

Kiedy przyniosłam z domu serwetkę, brioszka wyglądała, jakby dobrały się do niej myszy. Alexandre małutkimi kęsami poobgryzał z wierzchu wszystkie kryształki cukru i właśnie zabierał się do boków. Uśmiechnęłam się, przypominając sobie, że jako dziecko miałam specjalną metodę rozklejania ciasteczek oreo. Dlaczego przedtem nie zwracałam uwagi na takie drobiazgi?

Później zabraliśmy się do obierania fasolki szparagowej. Kilka strączków Alexandre przełamał w połowie, ale szybko załapał, o co chodzi. Mój *gôûter*, ja spróbować. Bawił się strączkami, każąc im maszerować po stole jak żołnierzom i razem ze mną licząc kroki. Raz, dwa, trzy, cztery. *Un, deux, trois, quatre.*

Wręczyłam mu widelec, żeby ponakłuwał słodkie ziemniaki. Zabrał się do tego tak energicznie, że chwilami obawiałam się o bezpieczeństwo moich dłoni. Przyznaję, że była to bardzo długa godzina. Przed wyjściem do *crêche* wstawiłam do piekarnika ciasto. Teraz sprawdzałam je trzykrotnie: o 17:23, o 17:44 i o 17:50.

Za to obiad przeszedł nam bez incydentów.



W poniedziałek Alexandre podbiegł do mnie z uśmiechem i okrzykiem: „Mama!”. O ojca zapytał dopiero po przywitaniu.

– Tata pracuje, skarbie. Zobaczymy się z nim później.

Dziś mieliśmy w planie wspólne pieczenie ciasta. W sklepie Alexandre porwał ze stojaka czerwony koszyk i z rozmachem wrzucił do niego jogurt w kubeczkach. Musiałam bardzo uważać, żeby podobny los nie spotkał jajek. Potem uparł się, że sam poniesie torbę.

– Za ciężka, *maman*.

W rezultacie ponieśliśmy ją we dwoje, on za jedno ucho, ja za drugie.

Do domu wracaliśmy drogą prowadzącą obok wioskowych sznurów do wieszania bielizny i dużego drzewa morwowego (podobnie jak figa przy poczcie własności wszystkich mieszkańców). Pola lawendy poniżej zaczynały nabierać koloru; fioletowe kępi, rozmieszczone w schludnych rzędach, wyglądały niczym puszki do nakładania pudru.

– Sprawdzimy, czy na drzewie morwowym są jeszcze jagody? – Wow, nigdy bym nie przypuszczała, że z moich wielkowiejskich ust kiedykolwiek padnie podobne zdanie. – Tylko pamiętaj, że możesz zrywać tylko te ciemne.

Niestety, na drzewie nie było już jagód, natomiast mnóstwo porozgniataanych walało się na ziemi.

– Spóźniliśmy się, Boo. Jaka szkoda.

– Sskoda – powtórzył Alexandre, przeskakując kupkę opadłych owoców.

Potem była zabawa w rozrzucanie żwiru, wspinanie się po schodach, bieganie po murze i tak w kółko. Maszerowaliśmy, udając słonie z *Księgi dżungli*. Przyłożyłam do ust zwiniętą dłoń, naśladując dźwięk trąbki.

– Do szturmu!

Droga do domu – niecały kilometr w linii prostej – zajęła nam równo godzinę. Ale przecież nie miałam nic do roboty poza przebywaniem z własnym dzieckiem. Doświadczenie okazało się całkiem miłe.

Ponieważ spacer tak nam się wydłużył, do ciasta zabraliśmy się trochę późno. Kiedy rozbijałam jajka, uśmiechnięty niczym Wiluś E. Kojot Alexandre gdakał, udając kurę. Gdyby tak można było zamknąć uśmiech dziecka w butelce i potem popijać niczym najlepsze lekarstwo, wodę ze źródła młodości.

– *Me tourne, me tourne* – pokrzykiwał Alexandre z dumą.

– Tak, mój skarbie, teraz twoja kolej zamieszać.

Ilekcóż chciałam odebrać mu mieszadło, od razu zaczął powarkiwac. Musiałam zastosować handel wymienny – ty mi dasz mieszadło, ja tobie cytrynę i tarkę. Sięgnęłam do lodówki po morele.

– Ułożymy z nich buźkę, chcesz? – zaproponowałam, przypominając sobie matkę i nasz wspólny klops w kształcie Piernikowego Ludzika.

– *Pas abricots*, morele nie – zaczął protestować, ale kiedy wgrzył się w dojrzały owoc, zmienił zdanie.

W końcu ozdobiony morelową buźką torcik wyładował w piekarniku. Ciasto miało grudki, widocznie użyłam nieodpowiedniej mąki. Za wcześniej je też wyjęłam i wokół owoców pozostało lekko niedopieczone.

– Najlepsze, jakie w życiu jadłam – pochwaliłam, odkrawając Alexandre’owi drugi kawałek. Nie kłamałam.

Tego wieczoru podczas obiadu Alexandre co chwila przykładął czoło do mojego czoła albo klepał mnie po ramieniu.

– *Gâteau, maman, gâteau. Me tourne.*

Tak mój skarbie, ty sam ukrećcieś ciasto.

O ileż lepiej się teraz czułam. Alexandre pozostał tym samym szczęśliwym chłopcem, natomiast ja, niczym za dotknięciem czarodziejskiej różdżki, stałam się częścią jego szczęścia. Z wdzięczności mogłabym się rozpłakać. Tak łatwo mi wybaczył, z taką ochotą dał susa w nowe i lepsze. Przyjął mnie tak naturalnie, bez fanfar, bez robienia wyrzutów, niczym nową koleżankę w grupie przedszkolaków. Wpuścił mnie do swojego pokoju, bo wreszcie znalazłam czas, żeby zapukać do drzwi.

Tego wieczoru zmywaniem zajął się Gwendal, a ja poszłam na górę poczytać Alexandre’owi. Kiedy sięgnęłam po gruby tom Dr. Seussa, pospiesznie wyjął mi go z dłoni, wyciągnął ręce i złapał mnie za szyję. W pierwszej chwili nie mogłam pojąć, o co mu chodzi. *Och, mój skarbie.*

Alexandre gramolił mi się na kolana.

Trzy potrawy, od których wszystko zaczyna układać się lepiej

„Motylki” z francuskiego ciasta

Palmiers

W Stanach nazywamy te ciastka uszami słonia, ale według mnie bardziej przypominają skrzydełka motyla. Znakomite do wspólnego pieczenia z dzieckiem. Ty tniesz ciasto na paski, a dziecko zawija końce do środka, żeby powstały skrzydełka.

Składniki na ok. 25 ciasteczek

2 łyżki masła

1 arkusz ciasta francuskiego

2/3 szklanki cukru

duża szczypta gruboziarnistej soli morskiej

Rozgrzej piekarnik do 230°C. W małym rondelku albo w mikrofalówce roztop masło.

Dwa duże arkusze papieru pergaminowego ułóż jeden na drugim. Na papierze połóż ciasto, posyp 1/3 szklanki cukru i dociśnij kryształki wałkiem. We Francji arkusze kupnego ciasta są okrągłe, natomiast w Stanach kwadratowe. Jeśli kupiłaś okrągłe, przy wałkowaniu staraj się nadać mu formę zbliżoną do kwadratu.

Unieś górny arkusz pergaminu, obróć go ostrożnie i opuść ciasto na dolny arkusz. Posyp drugą stronę 1/3 szklanki cukru i znowu dociśnij kryształki wałkiem, żeby cukier się nie osypywał. Potnij ciasto na paski ok. 1 cm szerokości, zroluj końce do środka i sklej. Kiedy ułożysz ciastka na boku, będą przypominały motyle z dziecięcych rysunków. Górnym arkuszem pergaminu wyłóż blachę do pieczenia i ułóż na niej ciastka, zachowując co najmniej trzycentymetrowy odstęp między nimi. Pędzelkiem posmaruj ciastka z wierzchu roztopionym masłem, posyp solą

i cukrem, który pozostał na pergaminie.

Piecz 10–11 minut z jednej strony, aż będą lekko brązowe od spodu, potem odwróć i piecz jeszcze przez 4–5 minut. Uważaj podczas pieczenia – masz skarmelizować cukier, a nie spalić posmarowaną masłem stronę. Po upieczeniu zostaw na 5 minut ciastka na blasze, a potem przenieś na kratkę do całkowitego wystudzenia.

Podawaj z espresso albo z lodami (albo z espresso i lodami).

Szybki chleb gruszkowy pieczony o północy

Gâteau Maman

Po tradycyjnym cieście jogurtowym (patrz s. 289, rozdział 14) jest to nasz najczęstszy wspólny wypiek, Alexandre'a i mój. Mój syn nazywa go „ciastem mamy”. Bardzo mi pochlebia, że doczekałam się deseru nazwanego na moją cześć, zupełnie niczym Pawłowa. Sam przepis powstał ze zderzenia pragnienia i ograniczeń.

Pragnienie: chleb cukiniowy w czwartek o dziesiątej wieczorem.

Ograniczenia: żadnej cukinii w lodówce, zaledwie pół szklanki oleju rzepakowego i lokalny sklep zamykany o 1930.

W rezultacie powstał szybki chleb gruszkowy, który przeszedł moje wszelkie oczekiwania. Doskonale smakuje na lunch, na podwieczorek czy na śniadanie następnego dnia, podany z łyżką *fromage frais* (spróbujcie też greckiego jogurtu, a w Stanach lekkiego serka śmietankowego) i dżemem z jabłek oraz kiwi.

Składniki na 2 bochenki, po 6 porcji każdy

3 szklanki mąki z pełnego przemiału

2 ½ łyżeczki przypraw do ciasta dyniowego (imbir, goździki, cynamon, gałka muszkatołowa)

1/8 łyżeczki świeżo zmielonej gałki muszkatołowej

½ łyżeczki proszku do pieczenia

1 łyżeczka sody do pieczenia

½ łyżeczka mialkiej soli

1 duża garść złotych rodzynek

3 jajka

½ szklanki oleju roślinnego

½ szklanki oliwy z oliwek

½ szklanki białego cukru

½ szklanki brązowego cukru (albo nierafinowanego)

2 szklanki pokrojonych w kostkę gruszek (bardzo dojrzałych)

2 łyżeczki aromatu waniliowego (albo 1 łyżeczka proszku waniliowego)

Rozgrzej piekarnik do 180oC.

W średniej wielkości misce wymieszaj wszystkie suche składniki.

W dużej misce rozbełtaj jajka, dodaj olej, oliwę, cukier, dobrze ubij trzepaczką, dodaj gruszki, wanilię i wymieszaj.

Wsyp w dwóch porcjach mąkę i wymieszaj, aż wszystkie składniki się połączą.

Natłuść dwie formy do chleba i wlej do nich ciasto. Piecz przez 45 minut albo do chwili, kiedy wbita w ciasto wykałaczka wyjdzie sucha. Studź przez 10 minut na kratce, a po wyjęciu z formy zostaw na kratce aż do całkowitego ostygnięcia.

Świetnie nadaje się także na tosty z jogurtem i dżemem.

Z podanych składników wychodzą dwa bochenki. Ja zwykle jeden zamrażam i piekę później, wyjęty bezpośrednio z zamrażarki. W takim wypadku sprawdzanie wykałaczką rozpocznij po 50 minutach pieczenia.

Wskazówka: Proszek waniliowy otrzymuje się ze zmielonych całych łasek wanilii. Oprócz intensywnego waniliowego smaku daje także ładny efekt wizualny – ciasto usiane drobnymi czarnymi punkcikami (podobny otrzymasz, używając całych nasion wanilii). Zawsze staraj się kupować proszek naturalny, niesłodzony i bez żadnych dodatków. Można go dostać w większych supermarketach albo zamówić on-line. Kosztuje nieco więcej niż aromat, ale za to mniej się go używa. Zwykle dwie łyżeczki aromatu zastępują jedną łyżeczką proszku.

Fasolka szparagowa z bekonem

Haricots verts aux lardons

Bez cienia wątpliwości ulubione danie Alexandre'a. Nic dziwnego: żywe kolory, kontrast słonego i słodkiego, i jeszcze bekon. Najchętniej podaję fasolkę ze słodkimi ziemniakami przekrojonymi na pół i ozdobionymi kleksami naturalnego jogurtu. Alexandre z wielką zręcznością posługuje się srebrnymi szczypcami do szparagów mojej matki, którymi nakłada fasolkę na talerze.

Składniki na obiad na dwojga dorosłych i dwójki szczęśliwych dzieci

4 słodkie ziemniaki średniej wielkości (ja wolę te podłużne)

680 g fasolki szparagowej

2 łyżki oliwy z oliwek

200 g lardons (lub pokrojonego w kostkę wędzonego bekonu; jeśli jest bardzo słony, możesz użyć mniej)

duża szczypta świeżo zmielonego czarnego pieprzu

Rozgrzej piekarnik do 180°C.

Ziemniaki opłucz. Na obu końcach zrób płytkie nacięcia ok. 5 centymetrów

długości. Piecz w piekarniku 60–90 minut, aż będą całkiem miękkie.

Fasolkę wypłucz i zostaw na chwilę na sitku (jeśli masz grubą fasolkę amerykańską, zblanszuj ją przez minutę we wrzątku, a następnie przepłucz w zimnej wodzie; cieńsza fasolka francuska nie wymaga blanszowania).

Na największej patelni, jaką posiadasz, rozgrzej oliwę z oliwek, wrzuć *lardons* i smaź ok. 5 minut, aż nabiorą brązowego koloru i wytopi się większość tłuszczu. Wyjmij *lardons* łyżką cedzakową i osusz papierowym ręcznikiem. Na patelnię wrzuć fasolkę i zamieszaj, żeby dobrze pokryła się tłuszczem. Podsmażaj na średnim ogniu pod przykryciem przez 5 minut. Zdejmij pokrywkę, zamieszaj, nakryj i podsmażaj dalsze 3 minuty. Ponownie zdejmij pokrywkę i zamieszaj – fasolka powinna już być mocno przyrumieniona, co uwielbiam. Nakryj jeszcze raz i podsmażaj przez kolejne 3 minuty. Na koniec posyp obficie świeżo zmielonym czarnym pieprzem, przełóż na talerze i posyp *lardons*.

Podawaj ze słodkimi ziemniakami. Czasami, jeśli mam ochotę zjeść coś bardziej sycącego, podaję z sałatką z pełnych ziaren i ciecierzycy (zob s. 175, rozdział 8).

ROZDZIAŁ 17

Dzienniki waniliowe

Tego lata spoglądam na targowisko – i wszystko inne, co mnie otacza – zupełnie nowymi oczami. Na stragany powróciły wszystkie moje ulubione warzywa i owoce. Pewnie w najbliższy weekend upieczemy z Alexandre’em tartę malinową.

Zdecydowanie powinniśmy wreszcie zacząć testować pomidorowy sorbet do naszej przyszłej lodziarni. Jeden z restauratorów w mieście zapytał, czy planujemy sorbet z pomidorów i bazylii. Dziwaczny pomysł: kto jadłby mrożony sos do spaghetti?

Z Alexandre’em układa mi się coraz lepiej. Wystarczyło kilka tygodni wysiłku z mojej strony, by nasze relacje zupełnie się zmieniły. Na każdy mój krok w jego stronę odpowiada dwoma w moim kierunku. Wreszcie znalazłam miejsce dla siebie w naszej małej rodzinie i pozbyłam się tego paskudnego uczucia, że jestem outsiderką.

Nadal razem gospodarujemy w kuchni. Ja kocham naszą wzajemną bliskość, on ciastka. Bardzo lubi łuskać fasolkę i groszek, a także kroić cukinie (jak na trzylatka całkiem zgrabnie operuje nożem). Ostatnio pouczyłam go, że kiedy się ma w ręku nożyczki, trzeba poruszać się bardzo ostrożnie. W samą porę, bo kiedy wczoraj poszedł do ogródka naciąć tymianku, omal nie przewrócił się o porzucony w trawie miniaturowy wóz strażacki.

Kiedy kroilałam szalotki, poprosiłam go, żeby przesypał fasolę z torebki do miski. Sądziłam, że zajmie mu to większą część naszej wspólnej godziny, ale mój sprytny syn zrobił to jednym zręcznym ruchem, rozsypując na podłodze tylko trzy ziarenka. Strączki nadal służą mu do nauki liczenia – układa z nich długie węże wijące się wokół deski do krojenia.

Na targowisku w Reillanne pojawił się nowy sprzedawca oferujący mieszanki sałat i jadalne kwiaty nagietka, ogórecznika i nasturcji. Już sobie wyobrażam, jak ślicznie będą wyglądały, zdobiąc nasze lodowe desery.

Gwendal i ja często rozmawiamy o naszej przyszłej lodziarni. Chcielibyśmy, aby wyrażała nasze osobowości, była miejscem, dzięki któremu można poznać bogactwo prowansalskich smaków, i przyniosła coś dobrego Céreste. Nauczycielka muzyki z Reillanne przestała prowadzić lekcje dla dzieci, bo zbyt wiele kosztowało ją zatrudnianie drugiej osoby do pilnowania maluchów. Gdybyśmy tak ugadali się z innymi rodzicami, żeby raz w tygodniu ktoś podyżurował przy dzieciakach, zajęcia mogłyby się odbywać w Scaramouche.

W miasteczku, w którym dorastałam, od 1934 roku funkcjonuje nieprzerwanie prywatna lodziarnia Bischoff's. To do niej chodziłyśmy z koleżankami po występach w szkółce baletowej, wciąż wystrojone w białe spódniczki do tańca, tam kupowałam wielkanocne żelki, tam całą klasą świętowaliśmy zakończenie szkoły podstawowej. Wszyscy pracownicy, nieważne, starzy czy młodzi, nosili małe papierowe czapeczki, które przypominały łódki wiosłowe odwrócone do góry dnem. W Bischoff's nadal można dostać pyszne lody wiśniowo-waniliowe z polewą orzechową. Dla nas to ja spróbuję opracować przepis na gorącą polewę czekoladową. W Bischoff's siedziało się w niedużych boksach z brązowej forniki. W naszej lodziarni chciałabym mieć metalowe ogrodowe krzesła i bar z marmurowym blatem, na którym będzie stał wielki szklany słoik wypełniony cukierkami.

Nie wiem, jak poradziłibyśmy sobie bez Roda, który jest nie tylko idealnym partnerem w interesach. To prawdziwy lokalny Leonardo da Vinci, potrafiący znaleźć rozwiązanie dla wszystkich naszych problemów. Obecnie projektuje zakrzywioną ławę, która stanie przy tylnej ścianie, maskując pompę do wody. Już sobie wyobrażam zakochanych, którzy siedzą na niej w ciasnym objęciu i dzielą się bananem z lodami i bitą śmietaną. *Banana split* nie jest typowym francuskim deserem, ale postanowiliśmy włączyć go do menu. W dzieciństwie, kiedy chodziłam z ojcem do Dairy Queen, zawsze zamawialiśmy jeden na spólkę.

Dziś kupiłam lubiankę truskawek. Oczywiście kiedy lodziarnia wystartuje, będziemy potrzebować znacznie większej ilości owoców, niż można dostać na lokalnym targowisku. Chcemy, żeby nasze sorbety były wizytówką najlepszych produktów, jakie mają do zaoferowania lokalne farmy. Aby zrealizować to zamierzenie, musimy koniecznie porozmawiać z Marion.

Marion wybrała mieszkanie w jurcie, by być bliżej pól. Tym, którzy nie mają przyjaciół mieszkających w jurcie, wyjaśniam. Jurta to jakby mininamiot cyrkowy. Ma podwyższoną, drewnianą podłogę, a w suficie otwór wpuszczający światło i zapewniający wentylację. Poszczególne ścianki można podnosić albo opuszczać w zależności od tego, ile potrzebujesz świeżego powietrza i z iloma leśnymi stworzeniami zgodzisz się spędzić noc. Za namiotem Marion urządziła sobie prysznic na wolnym powietrzu. Prywatność podczas kąpieli zapewnia jej rozłożysty krzak jałowca, a Wi-Fi – urządzenie składające się z metalowego masztu, kawałka drutu i pustej puszkę po kawie.

Usiedliśmy przy piknikowym stole, czekając, aż Marion zaparzy herbatę z dodatkiem lokalnego miodu. Alexandre uwielbia tu przyjeżdżać. Dla niego to prawdziwa dzicz, w której można zapolować na niedźwiedzie.

Marion wystarczył jeden rzut oka na naszą listę. Ostatnio została

przewodniczącą rolniczej kooperatywy Parc du Luberon i zna dosłownie wszystkich. Pewnie nie spodobałoby się jej to porównanie, ale z jej talentem do poszerzania sieci kontaktów śmiało mogłaby zasiadać w fotelu dyrektora firmy figurującej na listach Fortune 500.

Słuchając, jak nam tłumaczy, gdzie dostaniemy korzeń dzikiej lukrecji, a gdzie najśłodsze morele, wyobraziłam sobie wielką mapę Prowansji rozłożoną na stole przed nami, na której Marion – niczym Churchill sprawdzający rozmieszczenie poszczególnych jednostek floty – z idealną precyzją lokalizuje producentów najlepszych owoców, a czasami nawet najlepiej owocujące drzewa.

Wiśnie?

– Dam wam numer jego komórki. Powiedzcie, że zależy wam na owocach z dwóch ostatnich drzew z lewego rzędu, i tylko z tych. Są najsmaczniejsze.

Lawenda?

– Mój sąsiad ma pole. Wprawdzie wielkości chustki do nosa, ale za to nie używa chemikaliów. Wszyscy inni je sypią, nawet jeśli wmawiają wam coś innego.

Cytrynowa werbena?

– Musicie pojechać do Saint-Martin-de-Castillon. Ale jak to się stało, że nie znacie jeszcze Manon? Przecież jej matka jest Amerykanką.



– Mam nadzieję, że wkrótce przestawicie się na czekoladę – powiedział Paul, z westchnieniem odkładając łyżeczkę.

Podczas kolejnej wizyty w Céreste mama i Paul padli ofiarami (możecie ich tak nazywać, jeśli chcecie) naszych eksperymentów z lodami waniliowymi. Zanim olśnimy klientów sorbetem marchewkowo-pomarańczowo-kardamonowym, musimy mieć do perfekcji opanowaną klasykę w najlepszej możliwej wersji.

Idealne lody waniliowe są niczym Święty Graal – proste, jednocześnie niesamowite, a ich smak rozkwita przede wszystkim na podniebieniu jedzącego. Gotowaliśmy całe laski wanilii, moczyliśmy je w mleku jedną dobę, potem dwie, potem trzy, próbowaliśmy proszku waniliowego robionego z całych strąków mielonych wraz z nasionami. Ja optowałam za większą wyrazistością, ale szybko zostałam przegłosowana. Co wieczór Gwendal wracał do domu z kolejnym pojemnikiem do przetestowania. Za gęste, za rzadkie, za bardzo smakuja masłem, za wodniste, zbyt grudkowate, zanadto zmrożone, za nijakie.

Jeśli sądziłam, że produkcja lodów ograniczy intelektualne pasje mojego męża, to byłam w błędzie. Gwendal całą wiosnę poświęcił studiowaniu wszystkiego, co napisano o technikach produkcji. Tak właśnie postępowano w jego rodzinie. Jego ojciec, zanim po raz pierwszy wyruszył na morze, najpierw z książek wyuczył się nawigowania.

Dziś wieczorem Gwendal siedział z nosem w opasłej księdze wydanej przez

Amerykański Instytut Kulinaryny. Samo trzymanie tego tomiszczka mogło zastąpić cały sezon dźwigania ciężarów.

– Nic dziwnego, że wychodzą im takie dobre – powiedział w pewnej chwili.
– Stosują 60 gramów wanilii na litr lodów. Nas nigdy nie będzie na to stać.

Różni lodziarze, różne przepisy. Ale też różne kultury – różne receptury. W ubiegłym tygodniu testowaliśmy przepis amerykańskiego producenta, który do swoich lodów dodawał łyżeczkę soli. Dla nas okazały się niejadalne. Niedawno w czasopiśmie „Bon Appétit” czytałam artykuł o innym znanym lodziarzu. Jako dowód, że jego wyroby są naprawdę doskonałej jakości, dziennikarz podał informację, że zawierają 19% tłuszczu mlekowego. Francuzi pozwalają sobie na 8, góra 9%. W amerykańskich przepisach mowa jest o 2/3 śmietany, we francuskich o 2/3 mleka. Nie bardzo potrafimy się w tym połapać. Mamy ostrzegać turystów, że produkujemy lody odtłuszczone?



Mama zawsze lubiła żartować, że gdyby nie niechęć do rozstawania się z przedmiotami, najchętniej prowadziłaby sklep z antykami. Teraz urządzamy lodziarnię, dysponując bardzo ograniczonym budżetem, więc mama jest w swoim żywiole.

W Prowansji latem na każdym kroku spotyka się weekendowe targi staroci. Bywają duże, mające stałych sprzedawców i ceny dla turystów, ale najlepsze okazje można wypatrzeć na tych małych, wiejskich, gdzie za 6 euro każdy może wynająć stragan i wystawić wygarnięte ze strychu rupiecie po babce. Oczywiście żeby szukać tu okazji, trzeba lubić to, co babki gromadziły osiemdziesiąt czy dziewięćdziesiąt lat temu. Aktualnie rupiecie ze strychów oznaczają najczęściej wazy do zupy w stylu *art déco* i barwione szkła z czasów Wielkiego Kryzysu – różowe karafki w komplecie z maleńkimi szklaneczkami do poobiednich drinków.

Poranne polowanie zakończyło się sukcesem. Zdobyliśmy sześć pucharków do lodów z mrożonego szkła (3 euro za komplet), osiem półmisek ze złotym rantem i obrazkami starych samochodów oraz wytworną torebkę vintage (to już był mój prywatny zakup). Kupiliśmy też starą tablicę szkolną ze wskaźnikiem. Wymyśliłam, że ustawimy ją przed wejściem, żeby reklamowała ofertę dnia. To wszystko ledwo mieściło nam się w bagażniku, ale nie mogłam się oprzeć, żeby nie dołożyć jeszcze dwóch metalowych baniek na mleko. Jeśli Rod wyboruje dziury w dnie, powstaną z nich świetne doniczki na kwiaty.

Ale hitem dnia okazał się zestaw porcelanowych pojemników na podstawowe produkty używane w kuchni, ustawionych od największego do najmniejszego: mąka, cukier, kawa, herbata, sól, pieprz. Komplet, w dodatku z nieuszkodzonymi pokrywkami, to naprawdę rzadkie znalezisko. Jeszcze nie wiem, gdzie stanie, ale na pewno znajdę dla niego miejsce.



Mama i Paul wreszcie załapali, na czym polega życie na wsi. Po niedzielnej wyprawie na targ staroci w Mane zajęliśmy do Revest-des-Brousses, na *blanquette de veau*. Nie jest to typowo letnie danie, ale za to jakie pyszne.

– Co to takiego? – zapytała matka, wycierając sos kawałkiem chleba.

– Cielęcina.

– Z takim sosem człowiek zjadłby nawet kawał tektury. Musisz zapytać, jak się go przyrządza.

– Musiałabym tu bywać regularnie przez kilka lat, zanim bym się odważyła.

– A to czemu? Nie możesz po prostu wytłumaczyć, że wracamy do Stanów i chcielibyśmy wypróbować przepis u siebie?

Wiedziałam, że nie mam szans, ale w końcu co mi szkodziło zapytać.

– *Ça fait plusieurs fois qu'on vient* – zaczęłam, zapewniając kelnerkę, że należę do stałych klientów. – Wyczuwam imbir, ale też jakąś słodycz, dzięki której sos ma naprawdę niezrównany smak. – Może pochlebstwo rozwiąże jej język?

– Och. – Kelnerka uśmiechnęła się z udawaną skromnością. – Mój mąż karmelizuje cebulę, ale więcej państwu nie zdradzę, bo odrąbałby mi palce.

Przed podaniem deseru Alexandre natychmiast wrócił do stołu.

– Widzisz? – zasygnalizowałam matce uniesieniem brwi.



Alexandre poszerza przy matce i Paulu zasób angielskich słów. Ostatnio opanował: łódź, czerwony, żółt, krowa i śliwka.

Po dziesięciu dniach spędzonych nad morzem wrócił Jean i znalazł swoją śliwę uginającą się od owoców. Po zebraniu plonów szczerą ręką ofiarował mi kilka pełnych wiader. Nie chciałam wyjść na niewdzięcznicę, ale osobiście nie przepadam za śliwkami. Wgryzając się w ich zwarty, lekko kwaskowaty miąższ, zawsze mam wrażenie, że kosztuję soczystej piłki baseballowej. Ale jak już wspominałam, obfitość prowansalskiego lata nie pozostawia wiele miejsca na dyskusję. Bierze się śliwki i tyle.

Niedawno sprawiliśmy sobie nową zamrażarkę do piwnicy. Początkowo miałam zamiar popakować śliwki w foliowe torebki, upchać w zamrażarce i odłożyć sprawę na kilka miesięcy. Potem jednak pojawił się inny pomysł zainspirowany wspólnymi wyprawami z matką. Przecież kiedy byłam małą, jeździłyśmy razem na targ hurtowy do New Jersey, gdzie kupowałyśmy całe palety przejrzałych gruszek i śliwek, żeby w domu poprzerać je na owoce w syropie. Jak się nazywała ta miejscowość, do której się wyprawiałyśmy? Żadna z nas nie potrafiła sobie przypomnieć. Matka nigdy nie była zbyt wiarygodna w swoich opowieściach. Odkąd zabrakło babci, coraz częściej uświadamiam sobie, ile

wspomnień rodzinnych bezpowrotnie przepadło. Jestem pisarką, więc bardzo mnie to boli. Powinnam była zacząć spisywać je już dawno temu. Dlaczego nie wiedziałam, że prababka Rose była modystką albo że pradziadek Eddie w czasach Wielkiego Kryzysu przeniknął w szeregi żydowskiej mafii, rozwoząc mleko?

W tym tygodniu zmarła babka Gwendala ze strony ojca. Mój mąż nie ma o niej zbyt dobrych wspomnień. I ona, i dziadek byli ludźmi surowymi, niezbyt dobrze przyjmującymi aspiracje swoich dzieci i wnuków. Najwięcej wspomnień Gwendala wiąże się ze smakami. Babka przez długie godziny obierająca kraby, żeby przyrządzić mu *tartine* z mięsem krabowym, którą pochłaniał w ciągu kilku minut; babka zbierająca jeżyny na dżem metodą jeden owoc do garnuszka, drugi wnukowi do buzi. Pamięta też zapach palonej kawy, przez cały dzień grzejącej się na piecyku, schludne grządki w warzywniku (podobnie jak Jean dziadkowie wymagali symetrii także od fasoli), smak drobnych, twardych, żółtych jabłek rosnących w ich sadzie.

W przeciwieństwie do mnie mama bardzo lubi śliwki. Jej upodobanie w połączeniu z resztkami czerwonego wina doprowadziło do bardzo owocnego rozwiązania. Zapieklam śliwki w piekarniku, z winem, cynamonem, wanilią i odrobiną cukru. Poddały się i gumowata sprężystość ustąpiła miejsca łagodnej miękkości. Wino z dodatkiem przypraw sprawiło, że przemieniły się w gęsty, lśniący syrop. Jedliśmy je potem z *faiselle*, łagodnym kremowym serem, choć moim zdaniem z kwaśną śmietaną, greckim jogurtem czy *mascarpone* byłyby równie pyszne.

Obecne lato jest dla mnie niczym złoty wiek: nasz nowy projekt powoli dojrzewa, mój syn jest na tyle mały, że wciąż mogę go chronić, zamykając furtkę, moi rodzice są zdrowi i mogą się cieszyć lunchem na nasłonecznionym tarasie i widokiem Alexandre'a z buzią umazaną bitą śmietaną pochłaniającego czekoladowe profiterolki. Nie wiem, jaką potrawą uczcić ten prosty dar, jaki otrzymałam od życia. Najlepiej czymś gorącym i słodkim.

Przepisy na coś słodkiego i ciepłego

Śliwki zapiekane w winie

Prunes rôties au vin chaud

Składniki na 6 porcji

1 ½ kg dojrzałych, słodkich śliwek

½ szklanki pełnego czerwonego wina

1 łyżka surowego cukru trzcinowego albo lekko brązowego

1 laska cynamonu

1 nieduży strąk wanilii rozłupany na pół albo ½ dużego strąka

Rozgrzej piekarnik do 180°C.

Śliwki rozkrój na połowy i usuń pestki. W naczyniu do zapiekanek o wymiarach 22 na 33 cm wymieszaj śliwki z pozostałymi składnikami. Zapiekaj 35–45 minut, aż owoce będą całkiem miękkie. Usuń laskę cynamonu i strąk wanilii. Podawaj na ciepło albo w temperaturze pokojowej z kwaśną śmietaną, jogurtem greckim albo lekko słodzonym serkiem *mascarpone*.

Polewa czekoladowa na ciepło

Marzyła mi się gęsta, ciągnąca się, typowo amerykańska polewa czekoladowa – taka, w której można się utopić. Poniższy przepis podpowiedzieli mi znakomici lodziarze Seán i Kieran Murphy, prowadzący lodziarnię Murphy's

Ice Cream w Dingle w Irlandii. W ich książce *Murphy's Ice Cream Book of Sweet Things* (Mercier Press, 2008) znajdziecie całe mnóstwo inspiracji. Piwne lody Guinnessa? Proszę bardzo!

155 g gorzkiej czekolady (70% kakao)

7 łyżek masła

1 szklanka niesłodzonego kakao w proszku

1/3 szklanki mleka

1/2 szklanki + dwie łyżki gęstej śmietany

1 1/3 szklanki cukru

Rozpuść czekoladę i masło w kąpielii wodnej, dodaj kakao i delikatnie ubij trzepaczką. Małymi porcjami wlewaj mleko. Nie zrażaj się, że na początku grudkowata masa będzie wyglądała paskudnie – po prostu ucieraj, aż wszystko się połączy i nabierze jedwabistości.

Polewę można trzymać w lodówce przez całe tygodnie; doskonale też nadaje się do zamrażania. Podgrzewaj w mikrofalówce albo w kąpielii wodnej.

ROZDZIAŁ 18

La Rentrée

Jesień nadeszła nagle, migotliwa, promienna. Zbocza wzgórz okryły cienie sunących po niebie chmur. Wiatr rozpędził letnią mgiełkę i krawędzie dachów rysują się na tle nieba ostro i wyraźnie. Lecące z drzew kasztany stanowią śmiertelne zagrożenie (całkiem jak w kreskówkach z Królikiem Bugsem). Alexandre zebrał całą kolekcję tych lśniących, jasnobrązowych kulek idealnie dopasowanych rozmiarem do jego małej dłoni.

Rzeźkie powietrze zdaje się namawiać: rozpocznij coś nowego. Nadchodzi *la rentrée*.

La rentrée – jak nazywają we Francji rozpoczęcie roku szkolnego – to obok 14 lipca i początku styczniowych wyprzedaży kolejny dzień, w którym większość Francuzów robi dokładnie to samo. W powietrzu aż się iskrzy: naród wrócił z trzech- albo czterotygodniowych wakacji i teraz ładuje akumulatory.

Po drodze do żłobka Alexandre znalazł liść tak wielki, że zasłonił nim całą buzię. Dziś jest jego ostatni dzień w *crèche*. Od jutra zaczyna uczęszczać do *la maternelle*, przedszkola mieszczącego się po drugiej stronie ulicy. Otworzyłam furtkę i pomachałam opiekunkom, mimo porannego chłodu smarując buźki swoich podopiecznych kremem z filtrem przeciwsłonecznym. Alexandre nawet się ze mną nie pożegnał. Wbiegł na podwórko, nie oglądając się za siebie.

W ostatnim dniu Charles zafundował dzieciakom atrakcję – występy sztukmistrza, za pomocą dwóch kijków i kawałka sznurka produkującego gigantyczne banki mydlane. Przystanęłam na chwilę za ogrodzeniem, przypatrując się, jak jedna po drugiej ulatują w górę. Alexandre, z jasnymi włosami lśniącymi w słońcu, biegał za nimi, wyciągając ręce. Tego lata bardzo wyrósł i wszystkie spodnie ma już za krótkie. Tej części swojego dzieciństwa nie będzie później pamiętał, więc ja przechowam dla niego wszystkie wspomnienia.

Poprzedniego wieczoru ozdabiałam jego *classeur*, specjalną teczkę na rysunki, kolaże i wierszyki, którą na koniec semestru przedszkolanka prezentuje rodzicom. Mając do dyspozycji wielką liczbę naklejek z piratami, postanowiłam zaszaleć. Nawet duże „A” w jego imieniu ozdobiłam malutką papugą. Często myślę, że matka i ja żyjemy na dwóch odrębnych planetach, jednak bywają i takie dni – na przykład ten wczorajszy – kiedy wydaje mi się, że tworzymy jedną osobę. Jak dziś widzę mamę siedzącą przy kuchennym stole i okładającą mój podręcznik do matematyki w brązowy papier pakowy, a potem kaligrafującą moje imię na okładce wielkimi ozdobnymi literami. Jej produkcje artystyczne określałyśmy

zartobliwie Sztuką Bohomazu. Na wszystkich wycieczkach szkolnych papierową torebkę z lunchem miałam ozdobioną rysunczkiem koślawego ludzika, by łatwiej mi było odnaleźć mój posiłek w stosie identycznie wymiętych papierowych torebek. Kiedy jechałam do internatu, mama naszykowała mi całe pudło wypełnione blokami rysunkowymi, papierem do wyklejanek, kredkami, gumą arabską i tubą płynnego brokatu w kolorze fuksji, która w tajemniczy sposób zawsze pozostawała pełna, bez względu na to, ile błyszczących serduszek walentynkowych wyprodukowałam.

Jak zwykle panikowałam, żeby się nie spóźnić, więc w przedszkolu byliśmy już o 8:36, choć zajęcia rozpoczynały się dopiero o 9:00. Zresztą po drodze chciałam jeszcze zrobić kilka zdjęć. Chyba we wszystkich przedszkolach świata rano można zobaczyć identyczną scenkę: przepychanie się przy wybieraniu haczyków do zawieszania worków na kaptcie.

Dla Alexandre'a nie była to pierwsza wizyta w przedszkolu; wcześniej był tu już dwa razy z opiekunami z *crèche*. Natomiast ja dopiero teraz miałam okazję zajrzeć do sal i przywitać się z wychowawczynią. Jego nowa pani to prawdziwa instytucja. Znam co najmniej dwie młode mamy we wsi, które pamiętają ją z czasów, kiedy dobre dwadzieścia lat temu same chodziły do przedszkola.

Rodzice zostali wyproszeni bardzo szybko; nie było żadnego przedstawiania się, żadnego udzielania objaśnień i odpowiadania na pytania. Francuska edukacja to coś jak francuska ciąża – wszystko dzieje się samo, wkład rodziców nie jest wcale pożądany, a tym bardziej niezbędny. Rodzic ma odprowadzić dziecko i oddalić się bez fochów (Gwendal i ja znaleźliśmy sposób zaangażowania się w przedszkolne życie naszego syna; ja będę uczyć angielskiego przedszkolaki i uczniów klas I–V, a Gwendal będzie miał lekcje z historii kina i pracy z kamerą – pod koniec roku nauczyciele planują zorganizować szkolny festiwal filmowy).

Alexandre wszedł do sali, powiedział *bonjour* (duży punkt za *politesse*), zawiesił sobie na szyi plastikowy stetoskop i natychmiast pognął do kącika kuchennego mieszać w garnkach. Widać było, że jest znacznie mniej zdenerwowany niż ja. Kiedy zobaczyłam, że otoczył go wianuszek małych rączek i zebranych w kitki włosów, wycofałam się ku drzwiom. Francuscy rodzice, mówiąc o wczesnym wchodzeniu w niezależność swoich pociech, często posługują się powiedzonkiem: *Il vie sa vie*. Żyje swoim życiem.

Zajęcia przedszkolne są całkowicie darmowe i mogą w nich uczestniczyć dzieci od trzech lat wzwyż pod warunkiem, że potrafią samodzielnie korzystać z toalety. Trwają od 9:00 do 16:30, ale oczywiście rodzice mogą odbierać dzieciaki wcześniej. Można też zabrać dziecko do domu na lunch i przyprowadzić z powrotem. My nie będziemy tego robili. Po pierwsze oboje pracujemy, po drugie Gwendal jest zdania, że Alexandre powinien jadać z rówieśnikami w *cantine*, po trzecie wreszcie nie dałabym rady codziennie przygotowywać dla niego posiłek

złożony z czterech dań.

Kiedy po południu przyszedłam odebrać syna, przed bramą już czekała spora grupka rodziców. Dostrzegłam wśród nich wiele znajomych twarzy, ale i tak w pierwszej chwili miałam ochotę uciec albo schować się za książką. Ten odruch to pamiątka po moich pierwszych dniach spędzonych w szkole.

Dzieciaki już czekały przy drzwiach. Wypuszczane pojedynczo przez *la maîtresse* maszerowały po pochylni i wpadały prosto w ramiona czekających rodziców. Dla mnie wyglądały trochę jak cieleta pędzone po rampie. Alexandre podszedł do mnie ze spuszczoną głową i złapał za rękę. Wyglądał tak smutno.

– Dobrze było? – zapytałam.

Na przemian to kiwał, to kręcił głową, nie mogąc się zdecydować.

– *Gâteau, gâteau* – zaczął błagać, kiedy szliśmy przez parking w stronę *boulangerie*. Wyglądał jak małeńki jeniec wojenny oszołomiony widokiem słońca po długim przebywaniu w celi.

– Kupimy ciastko, a potem opowiesz mi, jak było w przedszkolu.

Alexandre wciąż nie podnosił na mnie wzroku.

– Alexandre, skąd ta ponura mina? Dlaczego jest ci smutno, skarbie?

Moje dziecko potrafi być bardzo skryte. Jego kombinowanie, ile może mi powiedzieć, a ile ma przemilczeć, żebym miała się czym pomartwić, chwilami doprowadza mnie do szału.

Kiedy wróciliśmy do domu, najpierw się nadąsał, bo rozcięłam opakowanie ciastek, które chciał sam otworzyć, a potem zaczął wpychać do buzi magdalenki.

– *Laisse-moi* – powiedział w pewnej chwili. No tak, usiadłam za blisko, a on chciał zjeść w spokoju. Odsunęłam się pospiesznie. Z dzieciństwa pamiętałam, jak irytowało mnie, kiedy matka po powrocie z pracy zasypywała mnie pytaniami, jak minął dzień, podczas gdy ja marzyłam o chwili bezmyślnego gapienia się w telewizor.

Wreszcie Alexandre zjadł i z rozjaśnioną buzią przytulił się do mnie. Czyli nie fatalny start w przedszkolu, a raczej łagodny atak hipoglikemii.



W tym tygodniu również Gwendal zaczyna szkołę – raz w miesiącu będzie jeździł na cały tydzień do Tuluzy, aby uczyć się robić lody. We Francji, by otworzyć własną lodziarnię, trzeba ukończyć roczny kurs zakończony przyznaniem państwowego dyplomu CAP Pâtissier/Glacier. Kursy uczące zawodu, kształcące przyszłych rzeźników, cukierników czy fryzjerów to opcja dla tych, którym nie zależy na uzyskaniu *le bac*, świadectwa ukończenia ogólnokształcącej szkoły średniej.

Tak więc w dziesięć lat po obronie doktoratu Gwendal miał zasiąść w jednej ławce z szesnastolatkami. Z uśmiechem rozrzewnienia przyglądałam się, jak

starannie składa białą kurtkę kucharską, pakuje zestaw noży i inne utensylia. Kiedy poszedł poszukać pantofli z antypoślizgową podeszwą, wsunęłam mu do torby zabawną karteczkę. Dawniej, kiedy wyjeżdżał w delegację, też wkładałam mu do bagażu różne pocztówki – to z reprodukcją jakiejś odaliski Ingesa, to którejś z modelek Degasa wycierającej się po kąpeli z jedną nogą opartą prowokacyjnie o brzeg łóżka – na znak, że go kocham i życzę mu powodzenia. Ostatnio bardzo długo nie miałam do tego okazji. Jak widać, wspólne rzucenie się w całkiem nowe przedsięwzięcie korzystnie wpływa na nasze *vie de couple*. Wreszcie tworzymy coś razem. Dla mnie zawsze stanowiło to najbardziej ekscytującą część życia w małżeństwie. Ty i ja przeciwko całemu światu.

Gwendal przysłał mi zrobione w Tulonie selfie: on w białej kurtce na tle lśniącej chromem przemysłowej kuchni. Wypisz, wymaluj szwedzki kucharz z *Muppetów*.



A niech to szlag. To znaczy, szczęśliwego Nowego Roku. Odkąd wybrałam Francję, zawsze spotyka mnie to samo: żydowskie święta biorą mnie z zaskoczenia. Odkąd zamieszkaliśmy na głuchej wsi, a Gwendal rzucił pracę w przemyśle kinematograficznym, gdzie odwołanie spotkania roboczego w LA oznaczało zbliżanie się dnia świątecznego, trochę się pogubiłam w kalendarzu i zapomniałam o Rosz Haszana. Z kursu prawa jazdy (tak, ja też uczęszczam do szkoły) wróciłam z serem Morbier i pięcioma tabliczkami trudnej do zdobycia gorzkiej czekolady z łuskanymi ziarnami kakaowca. Na szczęście poprzedniego dnia kupiłam na targu jabłka. Ale jak zwykle w poniedziałek na obiad planowałam pieczeń wieprzową.

– Dlaczego akurat jabłka i miód? – zapytał Gwendal, kiedy dzieliłam na cząstki małe żółte jabłko i wykrawałam gniazda nasienne.

Nie potrafiłam dać mu lepszej odpowiedzi niż zdawkowe „żeby nowy rok był słodki”, więc wklepałam w Google „dlaczego jabłka i miód + Rosz Haszana”. Czwarty wynik od góry prowadził do witryny judaism.about.com, skąd można było przejść do podstrony o nazwie lapsedjews.com/guilt.

Odkąd urodził się Alexandre, mam pewien problem z praktykowaniem religijnych rytuałów. Podczas obiadu (pieczeń odłożyłam na inny dzień) usiłowałam mu wytłumaczyć, co dziś celebруемy.

– To specjalny dzień, ponieważ... – zawahałam się – ponieważ rodzina mamy, mama i ty też jesteście Żydami. Rosz Haszana. Potrafisz to wymówić?

– Kosz Kaszana – powtórzył posłusznie, dotykając wielkiego jabłka na monitorze komputera. Biedak musi wchłonać w siebie tyle różnych tożsamości. Czy rzeczywiście potrzebna mu jeszcze ta jedna?

Skoro chodzi już do przedszkola, chyba powinnam zacząć myśleć o jego edukacji religijnej. Ale czy mieszkając w Prowansji, będzie potrafił zidentyfikować

się choć trochę z judaizmem? Przecież nie pójdzie do tradycyjnie hebrajskiej szkoły, nie będzie należał do synagogi. Ja też nie należałam, ale przynajmniej uczęszczałam do szkoły niedzielnej, w której uczono jidysz. Moi dziadkowie posługiwali się jidysz, kiedy nie chcieli, bym wiedziała, o czym mówią, co dla mnie było doskonałą zachętą do nauki. Nie miałam bat micwy, za to napisałam rozprawkę o napięciach między reformowaną, konserwatywną i ortodoksyjną wspólnotą żydowską w Teaneck, miasteczku mojego dzieciństwa.

Mieszkając w Céreste, Alexandre ma niewielkie szanse – jeśli w ogóle – by poznać inne żydowskie dzieci. Ja dorastałam w nowojorskim obszarze metropolitalnym i nie obchodziło mnie jakoś szczególnie, że jestem Żydówką, podobnie jak nie obchodziło mnie, że jestem biała. To były po prostu fakty, coś najnormalniejszego w świecie, część ogólnej tożsamości kulturowej, podobnie jak bajgle i wędzony łosoś. Bycie Żydem nie wymagało specjalnej odwagi, nie wiązało się z żadnymi niedogodnościami czy koniecznością dokonywania trudnych wyborów.

Nie będzie mi łatwo wyjaśnić własnemu dziecku, dlaczego coś ma być dla niego ważne, skoro nigdy nie próbowałam odpowiedzieć na pytanie, dlaczego jest to ważne dla mnie. Wy tłumaczyłam już Alexandre'owi, co to znaczy, że jestem Amerykanką. Wyjaśniając mu, co to znaczy, że jestem Żydówką, sięgnę do podobnych argumentów, mających więcej wspólnego z chlebem migdałowym babci Elsie niż z Bogiem. Kiedy byłam mała, bardzo lubiłam lekturę Biblii dla dzieci, ale równie chętnie czytywałam mity greckie i klasyczne europejskie baśnie. Swoją drogą, ciekawe, czy matka ma jeszcze kasety z przypowieściami o Dawidzie i Goliacie albo Danielu w jaskini lwów? I czy w dzisiejszych czasach można gdzieś kupić odtwarzacz do kaset?

Oczywiście zaczęłam od kuchni, bo ta część tradycji jest najłatwiejsza do przekazania. Zadzwoiłam do ciotki Joyce, prawdziwej skarbnicy rodzinnych przepisów. Okazało się, że ciotka właśnie skończyła piec okrągłą babkę z jabłkami, jedno z popisowych ciast babci Elsie. Zabawne. Kiedy sprowadziliśmy się do Prowansji, obiecałam ciotce wyłudzić od Madame N. z lokalnej *boulangerie* przepis na jej szarlotkę wyglądem przypominającą tę, którą piekła babcia. Teraz ciotka Joyce pokazała mi przez Skype'a swoje dzieło przygotowane specjalnie na Rosz Haszana. Internet to naprawdę wspaniały wynalazek i każdy biblijny prorok byłby dumny, mogąc go nazwać swoim własnym.

Dwa lata temu dostałam od Nicole zeszyt, w którym jej babka notowała wszystkie przepisy na potrawy bożonarodzeniowe. Zdaje się, że tam również był przepis na *gâteau aux pommes*. Dlaczego nigdy go nie wypróbowałam? Takie właśnie jest nasze życie. Gonimy za własnym ogonem, szukając czegoś, co mamy pod ręką. Obiecałam sobie, że upiekę to ciasto razem z Alexandre'em.

Skoro przez Skype'a nie da się najeść, kupiłam na targu w Reillanne jabłka

i miód lawendowy. Alexandre nie spał po południu, więc był trochę marudny. Koniecznie chciał dostać całe jabłko i krzywił się, kiedy dałam mu tylko cząstkę. Ale obiecałam, że będzie mógł liznąć trochę miodu ze słoika, i to go udobruchało. Mój syn może nie rozumie, co to znaczy być Żydem, za to doskonale rozumie, co to znaczy deser.

Po obiedzie po raz pierwszy od wielu miesięcy weszłam na moje konto na Facebooku. Nawet nie wysłałam nikomu życzeń noworocznych. Nagle poczułam się bardzo osamotniona. Oto ja, mieszkająca w niewielkiej wiosce, milion mil od domu. Byłam niczym astronauta spoglądający z góry na Ziemię – niewielką szklaną kulę zawieszoną w przestworzach. *E.T., dzwoni dom.*

Nie wiem, czy czuję się oddalona od mojej religii, ale z pewnością czuję się oddalona od mojej rodziny. Być może to jedno i to samo.



Kiedy na dworze spada temperatura, przeżywam moment kulinarnej paniki. Zanim zdążyliśmy poeksperymentować z sorbetem z brzoskwiń, już skończył się na nie sezon. Ubywa śliwek i fig, za to w żywopłotach na skraju pól pojawiły się pierwsze pigwy – zwiastuny nadejścia zimy. Ta nagła zmiana pór roku wprawia mnie w żałobny nastrój (wiedzieliście, że można nosić żałobę po pomidorach?). Uświadamia mi także, że oto spędziłam kolejne pracowite lato w Prowansji i wciąż nie nauczyłam się wekowania.

Jak wspominałam wcześniej, tutejsze warzywa i owoce nie pozostawiają człowiekowi zbyt wielkiego pola manewru. Kiedy dojrzewają morele – są idealne. Ale sezon mija i *hasta la vista, baby*. Dawniej zastanawiałam się, co kobiety robiły przez cały dzień, zanim nastąpiła telewizja kablowa. Teraz już wiem, zrywały, gotowały i upychały w słojach letnie bogactwo, by móc z niego czerpać, kiedy nadejdzie zima.

Myślałam, że skorzystam z pomocy książek kucharskich, niestety, ich autorzy nieodmiennie wychodzą z tego samego założenia – twoja matka, babka i babka babki robiły dżemy i przetwory od niepamiętnych czasów, więc i ty masz je we krwi, a książka ma ci posłużyć wyłącznie jako *aide-memoire*. Jestem przekonana, że babka mojej babki wiedziała, jak się robi dżemy, ale gdzieś po drodze ze sztetlu do New Jersey rodzina przestawiła się na kupne przetwory, głównie firmy Smucker's. Francuskie przepisy są beznadziejne. „W dużym garnku zagotuj kilogram owoców z kilogramem cukru. Rozlej do słoików”. Ani słowa o temperaturze, o czasie gotowania – czy botulizmie.

Potrzebny mi kurs mistrzowski, najlepiej u Brytyjczyków. Mollie i David od lat robią własne dżemy i czatneje, które potem sprzedają na targu w słoikach opatrzonych schludnymi etykietkami. Od czerwca zagaduję ich w tej sprawie. Terminy trzeba rezerwować ze sporym wyprzedzeniem, prawie jak na występ

Marii Callas.

Już od drzwi spowił mnie obłok pary znad perkocącego na piecu garnka. Wyczułam w nim ostrą woń octu i świeżego imbiru, złagodzoną delikatnym zapachem cynamonu i słodkim, kleistym aromatem gotowanych fig. Przy wielkim żelaznym saganie stał David i drewnianym przyrządem w kształcie litery T, z trzema wyraźnymi korbami na dłuższym końcu, sprawdzał poziom syropu.

– Kiedyś było to narzędzie do rozprowadzania ciasta naleśnikowego na patelni – wyjaśnił, widząc moje spojrzenie.

Z siwymi włosami opadającymi w puklach na czoło i zdecydowanymi, krzaczastymi brwiami David wygląda niczym skrzyżowanie tworzącego przy świecach poety z uczonym wynalazcą, który potrafi własnymi rękami konstruować potrzebne narzędzia. Ale może sztuka robienia przetworów wymaga takiego właśnie podejścia, może, aby ją opanować, trzeba być praktycznym i pomysłowym typem, który potrafi skonstruować wskaźnik do mierzenia poziomu syropu z czegoś, co dawniej służyło do równomiernego rozprowadzania ciasta naleśnikowego na patelni.

Kuchnia Mollie i Davida wygląda jak marzenie. Grube belki stropowe, wyszorowane do białości drewniane blaty, czerwony piec, na którym może się pomieścić nawet sześć bulgocących garów. W przeszklonych szafkach kryształowe karafki i pękate słoje z przyprawami, każdy starannie opisany. Dyskretnie schowane za piecem drzwi prowadzą do spiżarni, z głębokim zlewem, dodatkową zamrażarką i mnóstwem pomalowanych na biało szafek. Zupełnie jak w serialu *Schodami w górę, schodami w dół*, tyle że bez służby.

Kiedy przyszłam, wszystko było przygotowane niczym do prawdziwego pokazu przed kamerami. Bulgocąca zawartość sagana na piecu właśnie „dochodziła”, w wielkiej brytfannie stały puste słoje, które dla ochrony przed kurzem i owadami przykryto papierowym ręcznikiem. Druga porcja przypraw – ocet z czerwonego wina, drobno pokrojona cebula, świeży imbir i zmielone ziele angielskie – czekała na kolejny „wsad”. Niczym w programie Nigelli Lawson, która na oczach widzów przyrządza czekoladowe ciasto, ale zanim wsunie je do piekarnika, w ramach natychmiastowej gratyfikacji wyciąga z niego drugie, już upieczone.

W wykonaniu Mollie i Davida wekowanie to prawie nauka. Na krótko przed zdjęciem chatnej z pieca Mollie włożyła wypełnioną słoikami brytfannę na dziesięć minut do rozgrzanego piekarnika. Po wyjęciu przełożyła gorące słoiki na wyłożoną aluminiową folią blachę, używając przy tym silikonowej rękawicy kuchennej.

– Zwykle przy przekładaniu bardzo klnie – zdradził David – ale ze względu na twoją obecność stara się trzymać język na wodzy.

Czatnej był gęsty niczym krew w horrorach klasy B. Wielkie kawałki fig

przelatywały przez ceramiczny lejek w kwiatki i wpadały do słoików z obiecującym pluśnięciem. Od czasu do czasu jakaś kropla lądowała poza słojem.

– O chol... – zakląła Mollie i zaraz urwała.

David wymownie uniósł dickensowskie brwi.

– Po wystygnięciu zakrętki będą doskonale trzymać – zapewniła mnie Mollie. – Niedawno próbowałam otworzyć słoik z zeszłego roku i nie dałam rady.

Potem Mollie kopiowała dla mnie przepis, a ja czekałam, stojąc przy oknie i wdychając zapach rosnących wokół domu pinii. Przed wyjściem dostałam od gospodarzy spory słoć wypełniony jeszcze gorącym czatnejem. Idąc drogą, wyobrażałam go sobie na grubych kromkach chleba na zakwasie, obłożonych plastrami *jambon aux herbes*. A przecież David radził:

– Odstaw na najwyższą półkę w kredensie i zapomnij do Bożego Narodzenia. Wtedy dopiero nabierze odpowiedniego smaku.

Nie wiem, czy dam radę czekać tak długo.

Przepisy na powrót do szkoły

Mamy ciasto z jabłkami

Gâteau aux pommes

Myślę, że niemal każda francuska rodzina przechowuje podobny przepis – przepis na proste ciasto z jabłkami, które smakuje domem. Ten pochodzi z zeszytu babki Nicole. Ja zawsze kładę owoce na spód, tak by po odwróceniu formy znalazły się na górze.

Składniki na 8 porcji

10 ½ łyżek rozpuszczonego niesolonego masła

1 szklanka mąki

1 łyżeczka proszku do pieczenia albo 1 małe opakowanie levure alsacienne

1 szczypta miłkłej soli morskiej

2 jajka

¾ szklanki + ½ łyżki cukru

3 małe jabłka albo gruszki, twarde, ale dojrzałe (mogą być też 2 jabłka przeciętnej wielkości)

świeżo wyciśnięty sok z cytryny

Rozgrzej piekarnik do 180oC.

Rozpuść masło i odstaw. W niedużej misce wymieszaj mąkę z proszkiem do pieczenia i solą.

W średniej wielkości misce utrzyj jajka z $\frac{3}{4}$ szklanki cukru na lekką, jasnożółtą masę. Umyj jabłka albo gruszki – ja nie zawracam sobie głowy obieraniem – usuń gniazda nasienne i pokrój na plastry grubości ok. 2,5 cm. Pokrojone owoce posyp $\frac{1}{2}$ łyżki cukru i skrop sokiem cytryny, żeby nie szerniały.

Połącz mąkę z jajkami i krótko zamieszaj. Dodaj roztopione masło i jeszcze raz zamieszaj.

Formę do tarty o średnicy 25 cm wyłóż papierem pergaminowym. Na dnie umieść pokrojone jabłka i zalej ciastem. Piecz 45–50 minut, aż ciasto nabierze brązowego koloru, a wbita wykałaczka wyjdzie sucha.

Studź 10 minut, następnie przewróć formę i wyjmij ciasto na kratkę. Usuń pergamin z wierzchu i pozostaw ciasto do całkowitego wystudzenia. Przechowuj nakryte folią aluminiową – w zamkniętym pojemniku zrobi się za dużo rozmokłe. Podawaj z filiżanką ulubionej popołudniowej herbaty.

Figowy czatnej Mollie i Davida

Mnie najbardziej smakuje czatnej figowy, ale podejrzewam, że z gruszek, pigw, a nawet śliwek wyszedłby równie dobry. Z podziękowaniami dla Mollie i Davida za to, że podzielili się ze mną przepisem.

3 litry octu z czerwonego wina

1,20 kg lekkiego brązowego cukru

5 drobno pokrojonych cebul

140 g drobno posiekanego świeżego korzenia imbiru

4 łyżeczki proszku musztardowego Colmana

otarta skórka z 1 ½ cytryny

2 ½ laski cynamonu

2 płaskie łyżki gruboziarnistej soli morskiej

1 ¼ łyżeczki zmielonego ziela angielskiego

½ łyżeczki zmiażdżonych goździków

3,20 kg świeżych fig pokrojonych na ćwiartki

W dużym garnku z grubym dnem albo w brytfannie (ze stali nierdzewnej albo emaliowanej) zagotuj ocet z cukrem, cebulą, imbirem, proszkiem musztardowym, otartą skórką z cytryny, cynamonem, zielem angielskim, solą i goździkami. Kiedy zaczniesz wrzeć, zmniejsz płomień i gotuj na wolnym ogniu, aż płyn zgęstnieje i zmniejszy objętość o 2/3, tworząc gęsty syrop. Zajmie ci to co najmniej 2,5 godziny. Normalnie nie podaję przepisów wymagających specjalnych utensyliów, ale w wypadku przetworów warto jest zaopatrzyć się w płaską pokrywkę z metalowej siatki – będzie wtedy mniej pryskało. Kiedy syrop osiągnie pożądaną gęstość, dodaj figi i gotuj dalej na wolnym ogniu, aż owoce zmiękną i zaczną się rozpadać, a większość soku, które puściły, wyparuje. Powinno to trwać od godziny do 90 minut.

Gotowy czatnej zamknięty w pojemniku do przechowywania żywności można trzymać w lodówce do 3 tygodni. Jeśli chcesz go zawekować, postępuj zgodnie z instrukcją producenta weków.

Z podanych ilości wychodzi około tuzina 350 ml słoików.

Drobna wskazówka dla cierpiących na brak czasu: Czatneja nie trzeba stale pilnować, jednak wymaga cierpliwości, więc przygotuj się, że jego zrobienie zajmie ci od 4 do 5 godzin. Wymarzone zajęcie na deszczowy dzień.

ROZDZIAŁ 19

Ja wrzeszczę, ty wrzeszczysz

Obecnie wszystkie nasze rozmowy kręcą się wokół lodów. Każdy temat staje się pretekstem do rzucenia komentarza o sorbecie z pigw. Zdaje się, że cierpimy na coś w rodzaju syndromu Tourette'a w wersji cukrowej.

Już prawie październik, a na Wielkanoc planujemy otwarcie. Pomysłów nie brakuje, tylko czy zdążymy z ich realizacją? I czy nasz budżet to wytrzyma?

– A co z *petits fours*? – zapytał Rod któregoś ranka, rozsiadając się na kanapie z filiżanką herbaty.

Od razu przyszły mi do głowy małe kubeczki z czekolady, nie większe niż podstawki pod piłeczki golfowe, wypełnione minigałkami lodów, a na wierzch *nougatine*, ziarnko czerwonego pieprzu, kandyzowany imbir i suszona figa.

– Moglibyśmy je sprzedawać jak staroświeckie czekoladki – mówiłam, zapalając się coraz bardziej. – W płaskich bombonierkach wyłożonych fantazyjnie wycinanymi papierowymi serwetkami. Do tego małe srebrne szczypczyki do nabierania.

– Wiesz, ile byłoby z tym roboty? – Gwendal aż poczerwieniał. Jak już wspominałam, ja jestem od fantazjowania, on od ścisłych kalkulacji.

La rentrée to nie tylko pora rozpoczynania nowych przedsięwzięć. To także pora niespodziewanych wydatków. Coś jak odwrotność Bożego Narodzenia. Lista nudnych, ale niezbędnych rzeczy do kupienia już ma długość zwoju, a ciągle dopisujemy do niej nowe pozycje. Na przykład profesjonalny zmiękczac do wody. Jeśli nie zredukujemy poziomu wapnia, sorbety na tutejszej wodzie będą miały smak osadu z wanny.

Nasza jadalnia coraz bardziej przypomina sklep ze starzyzną, w którym nikomu nie chciało się użyć szmatki do kurzu. Na stole, na kredensie, w każdym kącie piętrzą się zdobyte przeze mnie i mamę tego lata łupy. Myślałam o lodowych sandwichach, ale żeby wyprodukować typowe amerykańskie ciasteczka, musielibyśmy sprowadzić ze Stanów mnóstwo ciemnego brązowego cukru Domino. Czy w naszym biznesplanie umieściliśmy pozycję: opłata za nadbagaż?

Pogoda zachęcała do siedzenia na dworze, więc złapałam laptop, croissanta i wyruszyłam do kawiarni, żeby popracować trochę na tarasie. Kiedy nie idzie mi pisanie, zawsze sięgam po croissanty. Dawno już odkryłam, że po wchłonięciu porcji masła łatwiej przychodzi mi pokonać lęk przed białą kartką. Po drodze spotkałam Tima i Bridget, poważanych przedstawicieli tutejszej wspólnoty brytyjskiej.

– Och, to takie ekscytujące – wykrzyknęła Bridget, całując mnie w oba policzki.

Aha, widocznie usłyszeli, że dostaliśmy kolejną ratę kredytu.

– Jaki jest wasz ulubiony smak? – zapytałam, jak zwykle poszukując nowych pomysłów.

– *Custard* rabarbarowy – odpowiedział Tim.

Bridget jeszcze dołała oliwy do ognia.

– Och, rabarbar. Po prostu kocham.

Po południu zadzwoniłam do Marion.

– *Non, non, non.* Tu nikt nie uprawia rabarbaru. Wymaga za dużo wody i ma trujące liście. Zawsze się bałam, że jeśli nie poobcinam ich dokładnie, mogę kogoś otruć.

Czyli załatwione. Rabarbar odpada.



Dziś kupiliśmy wózek do sprzedaży lodów. I to nie pierwszy lepszy wózek, tylko prawdziwy włoski *tripporteur* w kolorze bananowym. Jeśli jeszcze nie widzieliście takiego, już tłumaczę. *Tripporteur* to maleńki trzykołowy pickup, coś w rodzaju Vespy z budą. Z przodu mieści się lodziarz i jego pies, z tyłu kilka skrzynek z pomarańczami i nic więcej. Po raz pierwszy widziałam taki wózek na Capri. Zakurzony, z reflektorami niczym oczy zwierzaków z kreskówek piął się pod górę, posapując z wysiłku. Tak mnie zauroczył, że natychmiast zapragnęłam mieć podobny. Jak widać, jeśli człowiek jest cierpliwy, życie w końcu podsunie mu pretekst do kupienia przedmiotu marzeń.

Nasz trójkołowiec został wyszperany w Internecie, na stronie Leboncoin, wyprzedaży garażowej on-line.

– Mogę pojechać tam w czwartek – powiedział Gwendal, klikając w zdjęcie, żeby je powiększyć.

– Nie. Musisz pojechać zaraz jutro.

– Ale...

Nie dałam mu dokończyć.

– Jutro. Dzwonź zaraz do właścicielki i powiedz, że możesz być o dowolnej porze po dziewiątej rano.

Szukałam kiedyś mieszkania na Manhattanie, więc wiem, że jeśli trafia się superokazja, nie wolno się ociągać.

Sprzedająca *tripporteur* niechętnie rozstawała się ze swoją własnością. Wózek kupił jej dziadek we Włoszech na początku lat sześćdziesiątych. Potem ona sama myślała o obwoźnej sprzedaży soków, więc pomalowała go na żółto, ale skoro z interesu nic nie wyszło, postanowiła go sprzedać.

Samochód, którym jechali Gwendal i Rod, wynurzył się zza wzgórza

dokładnie w tym momencie, kiedy dochodziłam do parkingu. Piaggio – bo takiej marki był nasz *triporteur* – stał na przyczepce. Przyznaję, że na jego widok zaczęłam klaskać w ręce niczym rozbawione dziecko. W życiu nie widziałam czegoś równie zabawnego. Chyba właśnie dopiero w tym momencie dotarło do mnie naprawdę, że rozpoczynamy przygodę, która wywoła uśmiech na wielu twarzach.

– To było niesamowite – ekscytował się Rod. – Ludzie machali do nas, pozdrawiali nas klaksonami, i tak przez całą drogę.

Usiadłam za kierownicą. *Brum, brum*. Wreszcie załapałam sens robienia prawa jazdy. Tak pewnie czują się faceci, prowadząc lamborghini. A ja zrobię rundkę po przyjaciółkach w wózku lodziarza.

Nie mogłam się doczekać, kiedy pokażę Alexandre’owi nasz nowy nabytek.

– Tata kupił dzisiaj najfajniejszą rzecz na świecie – powiedziałam, odbierając go z przedszkola. – Poczekaj, aż zobaczysz.

Alexandre obejrzał wózek z zewnątrz, wspiął się do kabiny, przycisnął trzy wajchy i jeszcze jakiś guzik, po czym wysunął głowę przez okno.

– Nie jeździ.

Drobiazg.

– Może sprzedasz nam lody? – zaproponowała Angela.

Przez następne dziesięć minut podawał nam przez okno wymyślone rożki.

– Jeszcze?

Angela złapała się za brzuch.

– Może jeszcze jeden?

– Ja jestem Amerykanką – zawołałam wesoło. – Ja chętnie zjem.

– Któżś wieczoru ty i Rod musicie wpaść do nas na kolację i film – powiedziałam, oblizując niewidzialną potrójną porcję czekoladowych lodów z podwójną bitą śmietaną i cukrową posypką. – Będziemy rozmawiać o wszystkim, byle nie o lodach.

– Czy mówicie o nich także w łóżku? – zainteresowała się Angela.

– Prawdę powiedziawszy, tak.

Angela po raz ostatni liznęła niewidzialną gałkę podwójnych orzechowych.

– My też.



Wieczorem rozesłałam fotki naszego Piaggio rodzinie i przyjaciółom w Stanach.

Pierwsza zareagowała ciotka Lynn.

Re: To żółte coś

List składał się z trzech krótkich słów.

Boże, daj siły.

Mama, kiedy się do niej dodzwoniłam, zanosila się od śmiechu.

– Z tobą człowiek nigdy się nie znudzi – chichotała do słuchawki. – Zamierzasz zainstalować dzwonek?

Pod tym względem matka jest cudowna: niezachwianie wierzy we wszystkie moje – a odkąd wyszłam za mąż w nasze – zwariowane pomysły. Zawsze też potrafi bronić mnie przed atakami zwątpienia.

– Czy ludzie naprawdę wysyłają swoje dzieci na najlepsze uniwersytety po to, by potem obsługiwały wózek lodziarza? – wykrztusiła między jednym atakiem śmiechu a drugim.

– Obecnie tak właśnie robią.



Zwariowany sobotni wieczór *chez nous*. Nasza kuchnia wygląda jak po wybuchu bomby. Dwa gary syropu z pigwy i mój ukochany sagan Le Creuset pełen zupy z łuskanego grochu nie mieszczą się razem na kuchence.

Robi się coraz chłodniej, więc zapycham zamrażarkę wielkimi pojemnikami pełnymi zup. Różnych zup. W ubiegłym tygodniu gotowałam *soupe d'épeautre*. *Épeautre*, czyli orkisz, w Stanach wciąż można kupić prawie wyłącznie w sklepach ze zdrową żywnością, natomiast w Prowansji jest bardzo popularny i podobnie jak kaszę jęczmienną stosuje się go do zup, risotta i sałatek na zimno. Moja *soupe d'épeautre* stanowi reminiscencję gotowanego na wołównie krupniku z kaszy jęczmiennej, jaki pamiętam z Kijowa, od lat nieczynnej rosyjskiej restauracji na Drugiej Alei, czasami po kinie chodziliśmy tam z ojcem na bliny. Zawsze wybieraliśmy stół w wąskim aneksie ze ścianami z surowej cegły, połączonym z główną salą restauracyjną ciężkimi metalowymi drzwiami. Przed przebudową pewnie mieściła się w nim chłodnia do przechowywania mięsa. Podawana w Kijowie zupa była tak gęsta, że łyżka stawała na sztorc.

Wieczorem cały nasz dom pachniał jak fabryka cukierków połączona ze stoiskiem wędliniarskim (podobno takie kombinacje są obecnie trendy). Podczas gdy ja przysmażałam boczek na zupę z łuskanego grochu, w jadalni Gwendal obierał i kroił pigwy na sorbet. Pigwa to coś pośredniego między cierpkim jabłkiem a napuchniętą gruszką. Zdaniem niektórych biblistów pigwa to właśnie zakazany owoc w rajskim ogrodzie. W Prowansji uprawia się ją głównie na *pâte de coing* – gęstą galaretkę z gatunku tych, jakie nasze babki zawsze robiły na Gwiazdkę. Mięsz ma nieco ziarnisty, ale w sorbecie powinna smakować doskonale.

Choć jestem autorką profesjonalnej książki kucharskiej, to jeśli idzie o wyposażenie kuchni, daleko mi do profesjonalizmu. Dopiero niedawno nauczyłam się wymieniać nakładki w mikserze. Chętnie pomogłabym Gwendalowi obierać pigwy, ale mamy tylko jedną obieraczkę, a do owoców z twardą skórką

wolę nie podchodzić z jednym z moich licznych tępych noży, bo mogłoby się to źle skończyć. Tak, wiem, dobra kucharka ma wszystkie noże porządnie naostrzone, znam też powszechnie gloszoną maksymę, że operując tęnym nożem, łatwiej jest się skaleczyć, niż kiedy ma się w ręku ostry. Bardzo przepraszam, panie Escoffier[14] i cała reszta, ale coś mi tu nie gra. Przecież to nieprawda, że ostrym nożem nie obetnę sobie palca. Obetnę, w dodatku równo.

Alexandre w swojej ulubionej piżamie w samochody układał klocki pod stołem. Od czasu do czasu wynurzał się ze swojej kryjówki, łapał cytrynę, którą Gwendal wyciskał na pokrojone w kostkę pigwy, żeby nie szerniały, oblizywał ją i nurkował z powrotem pod blat. Nie wiem, czy jakikolwiek sędzia dałby wiarę moim wyjaśnieniom. *Wysoki Sądzie, przysięgam, że egzema na brodzie mojego syna wzięła się stąd, że woli lizać przekrojoną cytrynę, niż zjeść kawałek pain au chocolat.*

Przy wieczornych zajęciach akompaniował nam Prince.

– *Pu-pu wain, pu-pu rain* – podśpiewywał Alexandre, kiedy ruszyliśmy w tany wokół zlewu.

Założę się, że myślał przy tym, iż jego rodzice zwariowali. Żadne z nas nie jest Fredem Astaire'em. Ale czy trzeba nim być, kiedy się tańczy we własnej kuchni?

Dochodziła dziesiąta wieczorem, kiedy wreszcie usiedliśmy do obiadu. Alexandre koniecznie chciał wdrobić chleb do zupy.

– *Un vrai paysan* – rozpromienił się Gwendal. – Mój dziadek robił dokładnie tak samo.

Tylko Francuz potrafi wypowiedzieć słowo *paysan* – wieśniak – z taką dumą.

Miałam za sobą wiele sobotnich wieczorów. Wieczorów spędzonych na przyjęciach, na lekkiej lekturze, na poważnej nauce, na wylewaniu łez, na picciu margerity, na wyjadaniu surowego czekoladowego ciasta prosto z miski. Może ostatnio nie oddawaliśmy się zbyt wielu rozrywkom, ale gdyby każdy nasz sobotni wieczór mógł być równie radosny jak ten, nic więcej nie potrzeba by mi było do szczęścia.



Jutro rano Gwendal znowu jedzie do Tulonu, do swojej „lodowej” szkoły.

Leżał już w łóżku i ocieplał je od dobrych dziesięciu minut, kiedy wsunęłam się do niego pod kołdrę.

– Domyślałam się, że dziś wieczorem nie zmieniamy pościeli, żeby cię potem nie nosiło – powiedział, odwracając jednocześnie kartkę w czytanej książce.

– Hej, proszę się ze mnie nie wyśmiewać. Jako amerykańska Żydówka wychowana w Nowym Jorku mogłabym być o wiele bardziej neurotyczna niż

jestem.

Moja „pościelowa” fobia polega na tym, że jeśli Gwendal ma rano gdzieś wyjechać, w przeddzień nigdy nie zmieniam pościeli. Nocy przed wyjazdem nie wolno mu spędzić w świeżej i już. To moje dziwactwo ma dość makabryczne uzasadnienie. Gdyby miał zginąć w wypadku samochodowym albo zostać zjedzonym przez wilki czy porwanym przez kosmitów, kilka następnych lat spędziłabym w sukni ślubnej – niczym dickensowska panna Havisham – wdychając zapach jego poduszki, podczas gdy dom popadałby w ruinę. Nie jest to może zbyt pochlebny autoportret, ale taką mnie macie. Jakaś część mojego mózgu, napchana przesadami odziedziczonymi po przodkach, wierzy, że używane prześcieradła zapewnią mojemu mężowi bezpieczeństwo.

Co jeszcze mogę powiedzieć? Każdy z nas ma jakiegoś bzika.



Gwendal wyjechał, więc Alexandre i ja gospodarujemy tylko we dwoje, często przy dźwiękach koncertów fortepianowych lejących z głośników komputera. Siedzący na podłodze w kuchni Alexandre ustawia swoich rycerzy w szyku bojowym, ja mieszam w garnkach...

Dziś wieczorem, kiedy skończyłam mu czytać, wdrapał mi się na kolana.

– *Tu me berces comme un bébé.*

Ukołysałam go w ramionach, a on włożył kciuk do buzi, co zawsze robi, kiedy bawimy się „w dzidziusia”. Ma dopiero trzy lata i choć szybko rośnie, chwilami wyraźnie potrzebuje powrotu do wczesnego dzieciństwa. Czasami zastanawiam się, czy wie, jak bardzo cieszą mnie te momenty dające szansę przeżycia czegoś, co przegapiłam, kiedy odbywało się po raz pierwszy.

– Wczoraj *mamie* Nicole podcięła mi włosy – zaczął opowiadać Alexandre.

„Wczoraj” oznacza dla niego wszystko, co wydarzyło się w przeszłości. Chwilami zastanawiam się, czy nie jest to jakaś próba manipulowania czasem. Pamiętam, że na studiach czytałam sztukę J.B. Priestleya *I Have Been Here Before* [*Ja tu już kiedyś byłem*]. Jej akcja rozgrywała się nie w czasie linearnym, tylko zwiniętym jak sprężyna. Poszczególne epizody z życia bohaterów piętrzyły się jeden na drugim niczym żetony do ruletki, można je było wyciągać z dołu stosu, przekładać na górę i tym samym przeżywać je na nowo, poprawiać, dopóki nie ułożyły się jak trzeba.

Całkiem bystry filozof robi się z tego mojego trzylatka.



Powróciła zima, więc najchętniej bym się zahibernowała. Mój biorytm wyraźnie zwolnił. W Paryżu tak się nie czułam. Tam były jasno oświetlone ulice, filmy z Jamesem Bondem o dziesiątej wieczorem na Canal-side cinema i inne

atrakcje. W Céreste jest zupełnie inaczej. O szóstej wieczorem ulice pustoszeją, o ósmej wioska wygląda na równie uśpioną jak o trzeciej nad ranem.

Przez cały czas jest mi zimno. Każdego lata zapominam o chłodzie, ale w listopadzie na nowo przeżywam szok, kiedy mam wyjść z łóżka i postawić stopę na lodowatej posadzce. Nigdy nie sądziłam, że w moim odzieżowym repertuarze pojawią się ciepłe kapcie, tymczasem proszę. Dorobiłam się bamboszy z futerkiem i kokardkami oraz robionych na drutach biało-brązowych skarpet. Gwendal twierdzi, że w pewnym stadium dezabilu wyglądam jak szwedzka gwiazdka porno. Nigdy nie widziałam szwedzkiego pornososa, ale gdyby przyszło mi uprawiać seks w Skandynawii w samym środku zimy, upierałabym się przy nieściąganiu ciepłych skarpetek.



Wreszcie doprowadziłam coś do końca. Złożyłam podanie o przyznanie francuskiego obywatelstwa. Zostałam ostemplowana, ofrankowana, zdaktyloskopowana i przetłumaczona. Zdecydowanie w Prowansji okazało się to znacznie łatwiejsze niż w Paryżu. Tu w urzędzie miałam do czynienia tylko z jedną osobą, która odpowiadała na moje pytania, więc jeśli otrzymywałam błędną odpowiedź, to za każdym razem taką samą.

Termin miałam wyznaczony na środę na dziesiątą rano. Ale kiedy zadzwoniłam do tłumaczki, żeby umówić się na odbiór dokumentów, okazało się, że w poniedziałek i wtorek nie będzie jej w domu, więc papiery mogę odebrać dopiero w środę z samego rana.

Wsiadając do samochodu, przeklinałam własną głupotę. W Prowansji notuje się zaledwie czterdzieści dni deszczowych w ciągu roku, ale za to jak pada, to już pada. Żadne tam plucie żabami; tu niebo pluje wielbładami i równie wielkimi stworami. Leje tak, że człowiek zaczyna się rozglądać w poszukiwaniu przepływającej arki Noego. Jeśli dopisze nam szczęście, powlecemy się autostradą 30 kilometrów na godzinę, bo szybciej nie damy rady.

Ja chyba zwariowałam. Dziesięć lat we Francji powinno mnie nauczyć, że w tym kraju załatwianie czegoś na ostatnią chwilę to wręcz dopraszanie się o nieszczęście. Komuś, kto nie ma w sobie wystarczającej dozy pesymizmu, by zostawić sobie odpowiedni zapas czasu na poważne sprawy w urzędzie, nigdy nie powinni dawać do ręki francuskiego paszportu.

Ja oczywiście reprezentowałam nieuleczalny amerykański optymizm, przez co znalazłam się o krok od zaważenia najważniejszej urzędowej sprawy, jaką miałam do załatwienia we Francji. Po głowie kołatał mi się zwrot podłapany na francuskim lektoracie, którego od skończenia szkoły nigdy nie słyszałam. Teraz byłam blisko wykrzyczenia go na głos.

Spóźnimy się na wyznaczoną godzinę w urzędzie imigracyjnym. *Sacré bleu!*

Moja dotychczasowa brawura brała się stąd, że zbyt często w życiu towarzyszyło mi szczęście. Chociażby ta historia z podaniem o studia zagraniczne po drugim roku college'u. W przeddzień upływu terminu zgłoszeń stanęłam o dziesiątej rano na poczcie, wypełniłam formularz FedEx i podałam go w okienku. Urzędujący za kontuarem mężczyzna pokręcił głową.

– Adresowane na skrytkę pocztową. FedEx nie dostarcza takich przesyłek w ciągu jednej doby.

Spanikowana, wściekła na samą siebie, myślałam, że rozpadnę się na kawałki, kiedy usłyszałam głos stojącego za mną chłopaka.

– Moja mama tam mieszka i założę się, że zna tego gościa. Gdybym mógł zadzwonić do niej, przedadresowałabyś przesyłkę na nią, a ona przekazałaby ją dalej.

Siedziałam na podłodze w urzędzie pocztowym, a mój zbawca *in spe* telefonował z udostępnionego mu przez uczynnego urzędnika aparatu.

– Załatwione – powiedział, odkładając słuchawkę. – Mama zna gościa i przekaże mu twoje papiery. Nawiasem mówiąc, facet odłożył wyjazd do niedzieli, bo jego syn ma mecz koszykówki.

Omam nie rzuciłam się mojemu wybawcy na szyję i nie zaczęłam całować. Pomyślcie tylko: w Cornell studiowało 20 tysięcy osób, a ja na poczcie stanęłam tuż przed chłopakiem, którego matka była sąsiadką dyrektora sekcji stypendiów zagranicznych. Ten z kolei akurat przełożył wyjazd, bo jego syn miał mecz koszykówki. Niesamowity fart, po którym uwierzyłam, że mnie zawsze wszystko się uda.

Tym razem też się udało. Na autostradzie omam nas nie załało, do tłumaczki brnęliśmy przez błoto, ale przed prefekturą zaparkowaliśmy dokładnie o 9:52.

Urzędniczka nie sprawiała wrażenia zbyt sympatycznej. Dobrze po pięćdziesiątce, z krótko obciętymi blond włosami, w wysokich czarnych botkach i z ciężką bransoletką na przegubie nawet nie odpowiedziała na mój uśmiech. Rozjaśniła się dopiero, widząc wynik mojego testu z francuskiego.

– *Très bien* – skomentowała, zanim zniknęła za drzwiami, żeby zrobić fotokopię.

Pomyślałam o siedzącym obok mnie na egzaminie Algierczyku. Nie dość, że po raz pierwszy w życiu widział wymyślny diagram do wpisywania odpowiedzi na pytania testowe, to jeszcze wyraźnie potrzebował okularów. Po francusku z pewnością mówił lepiej ode mnie. I z pewnością zdał gorzej niż ja.

Po sprawdzeniu, że wszystkie potrzebne dokumenty mam w porządku, urzędniczka zrobiła się nagle całkiem miłą. Nawet przeproszała, że w przyszłym tygodniu będziemy musieli fatygować się ponownie, tym razem na oficjalną rozmowę.



Co na siebie włożyć? Tak, wiem, że nie odmówią mi obywatelstwa z powodu źle zawiązanej apaszki, ale mimo to...

Dziś wyraźnie czułam potrzebę bliskości jakiegoś krewnego, tylko nie potrafiłam się zdecydować, która z babek ma mi towarzyszyć. Wreszcie postawiłam na matkę ojca i sięgnęłam po odziedziczone po niej kolczyki w kształcie złotych (w rzeczywistości mosiężnych) zwojów otaczających drobny zielony kamyk. Ta babka także była imigrantką, więc z pewnością wiedziała, co czuję. Rodzice ojca przeszli przez Ellis Island, a rosyjskie świadectwo urodzenia babki to obecnie eksponat w tamtejszym muzeum. Kiedy rodzice Gwendala przyjechali do Nowego Jorku na nasz ślub, od razu ich tam zaprowadziłam.

Kiedy pojawiliśmy się w prefekturze (ze sporym zapasem czasu), w poczekalni zastaliśmy Amerykankę z trójką dzieci. Dzieciaki biegały, kopały krzesła, gonili jedno drugie, a matka powtarzała niczym mantrę:

– Nigdy nie dadzą mamie francuskich papierów, jeśli będziecie tak szaleć.

Gwendal zaprowadził Alexandre'a do łazienki i do automatu ze słodyczami.

– Boże drogi, a to co? – zawołałam przerażona, kiedy wrócili. Alexandre właśnie odwijał z papierka batonik Twix.

Gwendal wzruszył ramionami.

– Nie było nic innego, a on jest głodny.

Alexandre łakomie pakował sobie do ust czekoladę. Zrezygnowana popatrzyłam na Amerykankę i uśmiechnęłam się blado.

– Nigdy nie dadzą mi francuskich papierów, kiedy zobaczą, że mój syn opycha się amerykańskim batonikiem o dziesiątej rano.

Ale na widok Alexandre'a, żywego dowodu mojej asymilacji, imigracyjna dama wyraźnie zmiękła. Nasz syn zresztą perfekcyjnie odegrał swoją rolę, bo wchodząc z długiego oświetlonego jarzeniówkami korytarza do jej gabinetu, powiedział z aprobatą:

– *Oooh, c'est beau ici.*

– Czy działa pani w jakichś *associations*?

To bardzo ważne pytanie. We Francji nie wystarczy pracować i płacić podatki. Trzeba jeszcze angażować się w życie lokalnej społeczności.

– Uczę angielskiego w szkole na wsi, gdzie mieszkamy.

– *Bénévole*?

– *Oui, bénévolé.* – Oczywiście ważne jest też, aby robić to bez wynagrodzenia.

– Czy ma pani dzieci z poprzednich związków?

Gwendal uniósł głowę znad kartki, na której rysował Alexandre'owi dinozaura, i uśmiechnął się szeroko.

– Nic mi o tym nie wiadomo.

Popatrzyłam na niego ze zgrozą.

Nic ci o tym nie wiadomo? Ty chyba zwariowałeś. Naprawdę uważasz, że to dobra pora na żarty? – słałam mu telepatycznie pytania. – *Właśnie waży się moje życie, a ty popisujesz się przed francuską urzędniczką imigracyjną głupimi dowcipami.*

Najchętniej kopnęłabym go pod stołem, ale bałam się, że wrzaśnie.

Imigracyjna dama miała kamienną twarz.

– Nie – powiedziałam stanowczo. – Nie mam żadnych dzieci z poprzednich związków.

Po wszystkim poszliśmy do kawiarni. Zamówiłam kawę, choć podwójna wódka z lodem byłaby zapewne bardziej odpowiednia. Kiedy pakowałam do ust pierwszy kęs *chouquettes*, moje szybko bijące serce wreszcie zaczęło zwalniać (jeszcze nie byłam Francuzką, jeszcze miałam cały rok na walkę z nawykiem zajadania emocjonalnych stresów).

I nagle dotarło do mnie: klamka zapadła. Jeśli w ciągu najbliższych dwunastu miesięcy nie popełnię morderstwa, przyszłoroczną Gwiazdkę będę obchodziła jako obywatelka Francji.

14 Auguste Escoffier (1846–1935) – francuski szef kuchni, autor wielu książek kucharskich propagujących klasyczną kuchnię francuską.

Przepisy na zimowe zupy

Zupa z łuskanego grochu z boczkiem i koniakiem

Soupe aux pois cassés

Gdybym planowała spędzić zimę wysoko w górach, zabrałabym ze sobą przede wszystkim ten właśnie przepis. Z dodatkiem chleba i sera sycąca zupa wystarczy za cały posiłek, ale możesz ją też podać jako pierwsze danie w niewielkich miseczkach z pokrojonym w kostkę bekonem i z kleksem *crème fraîche*.

Składniki na 8 porcji

1 duża marchewka pokrojona w kostkę

1 duża posiekana cebula

½ bulwy kopru włoskiego (z łodygą i listkami) albo 2 łodygi selera naciowego z liśćmi pokrojone w drobną kostkę

1 nieduża laska cynamonu

3 całe goździki (albo duża szczypta mielonych)

1 golonka albo 340 g boczku, bekonu albo pancetty

3 łyżki oliwy z oliwek

½ szklanki białego wina

2 łyżki koniaku albo brandy

1 kg łuskanego grochu

1 liść laurowy

2 kostki bulionu z kury (ja używam Knorra)

3 ½ litra bardzo gorącej albo wrzącej wody

W dużym garnku rozgrzej oliwę z oliwek, wrzuc warzywa, goździki, cynamon i szynkę albo bekon, podsmażaj przez 10–12 minut, aż mięso się przyrumieni, a cebula zeszkli (goździkami możesz naszpikować szynkę – w ten sposób ci się nie zgubią).

Dodaj białe wino i podgotuj, następnie dodaj koniak. Dodaj łuskany groch i zamieszaj. Dodaj liść laurowy. Kostki bulionowe rozpuść w szklance gotującej się wody. Wlej bulion do garnka, uzupełnij wodą, doprowadź do wrzenia, zmniejsz płomień i gotuj na wolnym ogniu około 1 ½ godziny, z uchyloną pokrywką, mieszając od czasu do czasu, aż groch zrobi się miękki.

Wyjmij mięso, liść laurowy, laskę cynamonu i goździki (jeśli się zgubiły, wylów je łyżką cedzakową). Zupę zmiksuj w ręcznym blenderze. Podawaj z pokrojonym na kawałki mięsem z golonki czy boczku albo z kleksem zwykłego jogurtu, szczerze doprawioną świeżo zmielonym czarnym pieprzem.

Nie ma sensu gotować tej zupy w małych ilościach – zawsze może się trafić kolejna śnieżycza. Zupa świetnie nadaje się do mrożenia. Przy podgrzewaniu możesz ją rozcieńczyć białym winem. Czasami, kiedy podaję ją po rozmrożeniu, dodaję porcję podsmażanego bekonu.

Wskazówka: Tej zupy nie musisz solić: szynka albo bekon i kostki bulionowe zrobią swoje.

Zupa z wołowiny i orkiszu

Soupe d'épeautre

Całe ziarna orkisz, starożytnego przodka naszej pszenicy, to jeden z podstawowych produktów prowansalskiej kuchni. W sprzedaży można je spotkać także pod włoską nazwą *farro*. Uwielbiam ich lekko orzechowy smak i sprężystość, jaką zachowują po ugotowaniu. Moja *soupe d'épeautre* przypomina tradycyjny krupnik na wołowinie i z kaszą jęczmienną – gęsty bulion z dużymi kawałkami mięsa. Zachęcam do wypróbowania tego przepisu – rozkoszujcie się zupą, kiedy na dworze pada śnieg.

Składniki na 8 porcji

3 łyżki oliwy z oliwek

1 kg wołowiny na gulasz (rozbratel, łopatka albo karkówka – z tłuszczem i kością), pokrojone w 2,5-cm kostkę

czarny pieprz

4 pokrojone marchewki

2 duże łodygi selera naciowego z liśćmi, pokrojone w plastry

2 pory (części białe i bladozielone) pokrojone w plastry grubości ok. 1 cm albo 2 średniej wielkości cebule pokrojone w kostkę

½ kg ziaren orkisz

15 szklanek bulionu z kurczaka (ponieważ we Francji nie można dostać bulionu w puszkach, zastępuję go wodą z trzema kostkami rosółowymi)

1 liść laurowy

kilka gałązek świeżego tymianku (albo ½ łyżeczki suszonego)

W dużym garnku rozgrzej łyżkę oliwy z oliwek, zrumień partiami mięso i oprósź je świeżo zmielonym czarnym pieprzem.

Wyjmij mięso z rondla i odstaw. Do rondla wlej pozostałe 2 łyżki oliwy i starannie wyskrob wszystkie smakowite kawałki, które przywarły do dna. Wrzuć warzywa i podsmażaj przez 7–10 minut, aż zmiękną i zaczną się rumienić.

Wrzuć do garnka mięso oraz kaszę i dobrze wymieszaj. Wlej bulion, dodaj liść laurowy i tymianek. Doprowadź całość do wrzenia, zmniejsz płomień, przykryj garnek i gotuj całość na wolnym ogniu przez godzinę i 45 minut, mieszając od czasu do czasu, aż mięso i kasza zrobią się miękkie.

Doskonale się zamraża, przy podgrzewaniu rozcieńcz odrobiną białego wina.

Wskazówka: Jeśli nie uda ci się dostać épeautre czy farro, możesz użyć kaszy jęczmiennej, ale nie podgotowanej, gdyż wołowina wymaga długiego gotowania. Możesz też zrobić wersję szybkościową – i wegetariańską – z podgotowanej kaszy jęczmiennej i 450 g podsmażonych grzybów zamiast wołowiny.

Gulasz z kielbasy i soczewicy

Lentilles aux saucisses fumées

Ulubione danie w naszej rodzinie, którym raczymy się przez cały rok – ciepłe i sycące niczym uścisk.

Składniki na 6–8 porcji

2 łyżki oliwy z oliwek

1400 g wędzonych kielbasek dobrej jakości, na przykład Jésus de Morteau, pokrojonych na plastry grubości ok. 1 cm (możesz też użyć parówek, włoskich albo z Tuluzy, tylko wtedy zostaw je w całości)

2 średniej wielkości marchewki pokrojone w drobną kostkę

2 średniej wielkości cebule pokrojone w drobną kostkę

½ bulwy kopru włoskiego pokrojonej w drobną kostkę

2 łodygi selera naciowego z liśćmi

3 pokrojone suszone pomidory

1 duża garść natki pietruszki (możesz siekać z łodyżkami)

2 całe ząbki czosnku

900 g soczewicy z Puy

1 szklanka białego wina

1 liść laurowy

świeżo zmielony czarny pieprz

3 litry wrzącej wody

W dużym rondlu albo w brytfannie rozgrzej oliwę i przyrumień kielbaski.

Dodaj warzywa, czosnek, zamieszaj i podsmażaj przez 10 minut, aż warzywa zmiękną. Dodaj wino, liść laurowy i dużą szczyptę świeżo zmielonego czarnego pieprzu. Wsyp soczewicę i dobrze zamieszaj, żeby wszystkie ziarna pokryły się tłuszczem. Wlej 3 litry gorącej wody, doprowadź do wrzenia, zmniejsz płomień i gotuj z lekko uchyloną pokrywką 50 minut do godziny, aż soczewica zmięknie i wchłonie większość płynu.

Rozłóż soczewicę do misek, na wierzchu połóż kielbaski, posyp siekaną natką pietruszki. Podawaj z musztardą z Dijon.

Wskazówka: Z podanej ilości składników prawie zawsze wychodzą mi dwa posiłki dla czterech osób. Potrawa jest łatwa do zamrożenia i równie łatwo się ją

odgrzewa, rozcieńczoną odrobiną białego wina. Jeśli wszystkie kielbaski zostaną wyjedzone, a wciąż zostanie ci soczewica, zmiksuj ją z białym winem i bulionem z kurczaka na gęstą zupę. Podawaj z odrobiną soku z limonki, crème fraîche (albo kwaśną śmietaną), obficie posypaną posiekaną natką świeżej kolendry.

ROZDZIAŁ 20

Prezent gwiazdkowy

- Nie ma mowy, żebyś jechał sam.
- Świetnie! – skomentował Gwendal z westchnieniem, kiedy potknęłam się na schodach. Wszystko przez buty na platformach.
- I tak jadę z tobą.
- Nie ma takiej potrzeby.
- Możesz uszkodzić torty.
- A ty połamać nogi.

Był grudniowy wieczór i wokoło panowały ciemności. Gwendal właśnie skończył testować lodowe torty. Jakoś trudno mi było wyobrazić je sobie jako dzieła sztuki. W czasach mojej młodości lodowe torty urodzinowe nie były aż tak wymyślne. Dwie zwykłe warstwy lodów – najczęściej waniliowych i czekoladowych – przedzielone warstwą czekoladowych herbatników, a na wierzchu moje imię wypisane przezroczystą różową galaretką. Jako solenizantce przysługiwało mi prawo do największej lukrowej różyczki.

Francuzi swoje *bûche de Noël*, tradycyjne torty w kształcie polana drewna spożywane w czasie świąt Bożego Narodzenia, traktują o wiele poważniej. Z ostatnich zajęć Gwendal przywiózł fotkę swojego tortu. Czarną lodową masę oblewał lśniący bielą gładki lukier, na którym wyrastał piniowy lasek z waty cukrowej, z małutkimi bezami imitującymi grzyby. Kto by pomyślał, że mój mąż ma takie talenty? Czasami czułam się wręcz zazdrosna, zwłaszcza kiedy udało mu się zdobyć przepis na autentyczne paryskie makaroniki. Nasze firmowe „polano” wyobrażaliśmy sobie następująco: lekko kwaskowy sorbet morelowy otoczony warstwą musu z fasolki tonka, a w polewie nasze flagowe smaki, czyli miód i tymianek. Ma być z biglem.

Oficjalnie jeszcze nie wystartowaliśmy, ale już pojawiły się pierwsze zamówienia na Boże Narodzenie i Sylwestra. Głównie od przyjaciół, ale też od restauracji, które planują z nami współpracować. Niestety, w naszej tymczasowej kuchni nadal brakuje pieca z piekarnikiem, więc w środku nocy tłukliśmy się z grzechocącymi blachami wypełnionymi tłustym, maślanym *pâte sablée* z domu na miejsce budowy.

Zaparkowaliśmy za kontenerem na śmieci. Kawałek dalej boczną dróżką szło się do dawnej opiekunki Alexandre’a. Budynek, w którym mieliśmy uruchomić produkcję, na razie był pustą skorupą, ale jego właściciel zgodził się udostępnić nam dodatkowe pomieszczenie. Problem w tym, że musieliśmy

przenieść wypełnione ciastem blachy w poprzek Route Nationale, trasy przelotowej dla wielkich tirów. Na szczęście w ciemnościach ich wielkie reflektory widać było z daleka.

– Jak mogłeś wybrać miejsce, gdzie nie ma przejścia dla pieszych i świateł ulicznych, za to jest czteroipółmetrowa stromizna?

– Przecież zabezpiecza ją murek.

I to miało mnie pocieszyć?

Jakoś udało nam się zejść po stromym zboczach i nie upuścić przy tym blach. Gdyby ktoś obserwował nas przez szparę w firancie, pomyślałby pewnie, że jesteśmy parą wyjątkowo niezdarnych włamywaczy. Podświadomie czekałam, aż pojawią się żandarmi, aby nas aresztować. Gwendal otworzył drzwi prowizorycznego kuchennego lokum i zapalił światło. Wolałam nie zdejmować płaszcza.

– Boże, przecież w środku nie jest wcale cieplej niż na dworze.

Gwendal zanurkował do zamrażarki.

– *Mer-de* – zaklął głośno. Kiedy coś go szczególnie poirytuje, zawsze rozkłada to słowo na dwie wyraźnie odrębne sylaby.

Okazało się, że nasze blachy są o centymetr za długie, by zmieścić się w zamrażarce. Kiedy próbowaliśmy zdjąć z nich ciasto, na idealnie gładkim *sablée* pojawiła się delikatna siateczka spękań. Wreszcie po zastosowaniu przemyślnych podkładek udało nam się jakoś upchać całość.

Z pomocą Gwendala wywindowałam się na górę po stromiznie, omal nie gubiąc butów w błocie.

– To musiało być zapisane drobnym drukiem gdzieś na dole strony – rzuciłam, wypatrując jednocześnie nadjeżdżających ciężarówek. Mój komentarz stanowił aluzję do naszego kontraktu małżeńskiego, dwudziestostronicowego urzędowego dokumentu, którego podczas ceremonii w merostwie nie miałam czasu przeczytać.

– Wiesz, co dzisiaj odkryłem? – zapytał Gwendal, kiedy już siedzieliśmy w samochodzie. – Ten facet, Hubert Cloix, który założył firmę produkującą maszyny do wyrobu lodów, działał w ruchu oporu.

Wytarłam ubłocone dłonie o dzinsy.

– Myślisz, że jeśli mu powiemy, że René Char tworzył wiersze w naszym pokoju gościnnym, to da nam upust?



Wystarczyło zbliżyć identyfikator, by elektroniczna bramka otwarła się posłusznie, odsłaniając sześciometrowy plastikowy rożek zwieńczony tęczowym zawijaszem *gelato*. Czyli wylądowaliśmy we właściwym miejscu.

Była to nasza pierwsza podróż biznesowa – weekendowy wypad do Rimini

we Włoszech na SIGEP, międzynarodowe targi branży cukierniczo-lodziarskiej. Jak zwykle organizowaliśmy wszystko na łapu-capu. O czwartej rano samolot do Mediolanu, potem trzygodzinna jazda wypożyczonym samochodem do Rimini, zwiedzanie targów i już następnego ranka powrót.

Ruszyliśmy w kierunku, z którego dobiegały głośnie okrzyki zachęty i aplauzu towarzyszące międzynarodowemu konkursowi baristów. Na gigantycznym telebimie dwie owłosione ręce wyczarowywały z pianki na cappuccino cały obrazek, dla mnie wyglądający na portret Leonarda da Vinci.

Chodziliśmy tak długo, aż na nogach porobiły się nam pęcherze. To fascynujące, ile produktów może wypuścić prosta branża lodziarska: wafle i plastikowe kubki, papierowe serwetki do owijania wafli i plastikowych kubków, wielkie neonowe reklamy wafli i plastikowych kubków, metalowe pojemniki na niedopałki, niedojedzone wafle i plastikowe kubki, nie mówiąc już o różnych proszkach, pastach i masach do napełniania wafli i plastikowych kubków. No i wreszcie – przecież to były Włochy – ekspresy do kawy, wspaniałe, lśniące chromem niczym ferrari, pojawiające się zawsze tam, gdzie wafle i plastikowe kubki.

Spodziewałam się, że zobaczymy znacznie więcej prowokacyjnie ubranych kobiet. Zawsze podziwiałam umiejętność Włozek do balansowania na granicy wulgarności w ubiorze i niesamowitą grację, z jaką chodziły na wysokich obcasach (pewnie na uczelniach miały z tego specjalne wykłady, zaraz po Dantem). Tylko na jednym ze stoisk, prezentującym przemysłowe lodowe mieszanki, obok dwuipółmetrowych rzeźb w kształcie różnobarwnych makaroników stały skąpo odziane hostessy – w czarnych plisowanych superkrótkich spódniczkach, biało-zielonych prążkowanych podkolanówkach i obowiązkowych butach na koturnach. Cyknęliśmy im fotkę i wysłaliśmy Rodowi z komentarzem: „Żałuj, że cię tu nie ma”.

Głównym celem naszego przyjazdu do Rimini był zakup witryny do lodziarni. Wybierając samochód sportowy, człowiek przeżywa pewnie podobne dylematy; zastanawia się nad sylwetką, kolorem, rozważa, czy wybrać wersję nowoczesną, czy retro. Witryna miała być naszą najbardziej rzucającą się w oczy (i najkosztowniejszą) inwestycją. Wybierzemy zbyt tandetną – nikt nie potraktuje nas poważnie. Zbyt wystawną – kunsztownie powyginane tafle pleksiglasu pochłoną cały nasz roczny budżet. Poddaliśmy bliższym oględzinom model, który już wcześniej zwrócił naszą uwagę – lśniący biały, od góry wygięty półokrągło, niczym kapsuła statku kosmicznego – kiedy podszedł do nas przedstawiciel handlowy: po trzydziestce, z wygoloną głową, w dobrze skrojonym garniturze i modnych okularach w grubej, czarnej oprawie.

Bardzo szybko wyczerpaliśmy nasz skromny zasób włoskich zwrotów i przeszliśmy na angielski. Słyszając mój amerykański akcent, mężczyzna ożywił się.

– Skąd pani pochodzi?

– Z Nowego Jorku.

– Ja również. Ukończyłem Francuski Instytut Kulinarny. W poprzednim życiu byłem nawet szefem kuchni, stąd moja wielka sympatia do ludzi z branży zakładających własne firmy. Całkiem przyjemny model – ciągnął, poklepując witrynę niczym wiernego sznaucera – ale głównie produkujemy teraz te. – Wskazał na maszynę wyglądającą jak przyścienny bankomat. – Są samoobsługowe.

– Jestem Amerykanką, ale mój mąż jest Francuzem. Nie odróżniłby lodów z takiej maszyny od mrożonego jogurtu.

– W Stanach tego typu automaty stają się coraz powszechniejsze – rozkręcał się sprzedawca. – Wystarczy jedna osoba do obsługi sklepu, która nawet nie musi znać się specjalnie na lodach. Klient płaci zależnie od wagi...

– Dumny, że wybrał mały kubek – wpadł mu w słowo Gwendal – do którego potem ładuje tyle samo, ile naładowałby do dużego.

Sprzedawca przytaknął niepewnym skinieniem głowy (czyżby spieszyła go uwaga mojego męża?).

Faktycznie w Stanach taki model mógł się sprawdzać – absolutna swoboda, nieograniczony wybór, maksymalna wydajność przy minimum wysiłku, jedno pociągnięcie wajchy i lody same wychodzą ze ściany. Do tego jeszcze bar sałatkowy, rozsypane M&M'sy i pokruszone czekoladki z masłem orzechowym, najlepiej Reese's Peanut Butter Cups. Zero rytuału, zero perfekcji, zero kontaktu z klientem, zero poezji. Całkowita antyteza tego, co zamierzaliśmy stworzyć.

– To naprawdę działa – podjął sprzedawca z mniej pewną siebie miną. Swoją drogą, ciekawe, co spowodowało, że szef kuchni wyładował w firmie sprzedającej bankomaty do lodów. – Ludzie zawsze mają oczy większe niż żołądek.

No właśnie nie wszyscy.

Nawet nie próbowaliśmy mu tłumaczyć, że nasze problemy są dokładnie odwrotnego rodzaju. Jak przekonać zachowawczych Francuzów, żeby zaakceptowali nowe szalone smaki typu lody z orientalną przyprawą *ras-el-hanout* czy sorbet z buraków? Jak skłonić Francuzki, przez całe życie dbające o figurę, by zamówiły trzy gałki, a nie jedną? Jak stosować lokalne produkty najlepszej jakości, a jednocześnie tak skalkulować cenę, by nie była barierą dla niezbyt zamożnej rodziny z trójką dzieci?

Zupełnie nie potrafiłam sobie wyobrazić, by jakikolwiek Francuz podszedł do ściany, pociągnął wajchę i wyszedł na ulicę z kubkiem wyładowanym lodową masą, która rozpuszcza się i ścieka po bokach.

W porze lunchu mieliśmy już szczerze dosyć. Dwanaście godzin na nogach. Marzyłam o czymś pikantnym do zjedzenia, co zniwelowałoby smak niezliczonych próbek bladezielonych pistacjowych *gelati*. Proget, jeden z największych producentów witryn lodziarskich, miał znakomity pomysł. Przy swoim stanowisku

urządził bar, gdzie można było zjeść robioną na oczach klientów *focaccię* ze świeżo grillowanymi warzywami z parmezanem odkrawanym przez kucharza z gigantycznego serowego kręgu. Usiedliśmy przy stoliku, czekając na pojawienie się przedstawiciela handlowego.

Pół godziny i pyszny sandwicz później mieliśmy już naszą witrynę; elegancką, ale nie szpanerską, od góry płaską, a więc z miejscem na postawienie mojej wymarzonej trójpoziomowej patery do ciastek. We Francji kosztowałyby 23 tysiące euro. We Włoszech kupiliśmy ją za niecałe 9 tysięcy, ale i tak był to bardzo kosztowny sandwicz.



Dobre wieści podróżują szybko. Wariackie również. Wieść o naszej przygodzie z lodami dotarła także do Lisy i Johanna, francusko-amerykańskiego małżeństwa organizującego poszukiwanie trufli połączone z degustacją. Skontaktowali się z nami, pytając, czy bylibyśmy zainteresowani produkcją lodów truflowych dla ich klientów. Kupowanie trufli za ostatni już czek przysługujący Gwendalowi na bezrobociu mogło zakrawać na szaleństwo, ale podobno, żeby osiągnąć zysk, najpierw trzeba wydać pieniądze. Tak przynajmniej czytałam.

Do Cadenet wybraliśmy się któregoś dnia w lutym. Z samego rana w dolinie zalegała jeszcze mgła, ale kiedy nasz samochód zaczął się wspinać na wzgórze za Saignon, ukazało się słońce.

Droga do Lourmarin jest jedną z najbardziej przerażających – i najpiękniejszych – jakie widziałam. Jedzie się wąską szczeliną między dwoma klifami, z jednej strony niemal ocierając się o skałę i modląc, aby zza zakrętu nie wynurzył się samochód zmierzający w przeciwnym kierunku. W dniu naszej wyprawy na trufle wreszcie poprawiła się pogoda, bo przedtem przez kilka tygodni non stop lało. Na dnie kanionu połyskiwały w promieniach słońca mokre liście. Woda była dosłownie wszędzie. Strumyki, które w maju ledwo ciurkały, teraz pędziły niczym prawdziwe górskie potoki.

Ostrzegano nas, abyśmy na wyprawę włożyli najgorsze buty (odkąd mieszkamy w Céreste, zdążyłam się już dorobić pary ubłoconych botków). Kiedy wjeżdżaliśmy na wzgórze, nad tarasowo rozłożonym gajem oliwnym ukazał się dom naszych gospodarzy, piękny dwukondygnacyjny budynek z czerwonymi okiennicami. Lisa i Johann mieszkali z jego dziadkami. Wiedziałam, że podczas wojny dziadek działał w ruchu oporu, i zastanawiałam się, czy mógł znać Chara.

Razem z drugą parą, która wspólnie z nami miała szukać trufli, czekaliśmy przy bramie. Alexandre zajął się układaniem żołądździ na kupkę w kącie podwórza. Niestety, dla niego wyprawa zaczęła się od rozczarowania.

– Kiedy przyjdą psy, nie będziesz mógł się z nimi bawić – ostrzegł go Johann. – Czeka je dużo pracy. Kiedy ruszymy ich śladem, żeby zobaczyć, co

działały, masz się trzymać dorosłych.

Alexandre był trochę zawiedziony, ale zaraz rozpogodził się i wrócił do swoich żołądki.

Psy przyprowadził Jean-Marc, przyjaciel Johanna z dzieciństwa. Podniecone Mirabelle i Pupuce kręciły się koło jego nóg równie jak my ucieszone widokiem słońca. Z krótkimi nóżkami i gęstą, zmierzwioną sierścią reprezentowały ubłoconą wersję shih tzu, małych piesków prowadzonych przez wytworne damy po rue Saint-Honoré w Paryżu.

– Właściwie wszystkie psy się nadają – tłumaczył Johann, kiedy wyruszyliśmy na pole – pod warunkiem że nie mają w swoim DNA genu łowieckiego. Pies myśliwski, zamiast szukać trufli, pogoni za bażantem. Doskonale sprawdzają się labradory, bo one zawsze chcą zadowolić swoich właścicieli.

Zatrzymaliśmy się w cieniu białego dębu.

– Szkolenie zaczyna się od szczeniaka – ciągnął Johann. – Jean-Marc wkładał małym psom trufle do piłeczek tenisowych i w ten sposób uczył je zapachu.

Kilka metrów przed nami psy węszyły pilnie, zataczając koła, czasami wracając po śladach, czasami przystając z nosami przy ziemi.

– Zamiast psów można użyć świń, ale z nimi jest taki problem, że za bardzo lubią trufle. Wiecie, po czym można poznać, który farmer szuka trufli ze świniami? – Johann uśmiechnął się szeroko. – Po braku kawałka wskazującego palca.

Od razu przypomniał mi się monstualny wieprz widziany u Didiera i Martine podczas szafranowych żniw. Założę się, że gdyby ktoś spróbował wyjąć mu z pyska trufkę, straciłby od razu całą dłoń. Bestia nie miała w sobie nic z sympatycznej bohaterki *Pajęczyny Charlotty*.

Gdy tylko psy zabierały się na serio do kopania, Jean-Marc przyklękał, delikatnie rozgarniał rękami ziemię i wyciągał trufkę, pomagając sobie czymś w rodzaju długiego śrubokręta. Psy obserwowały go z napięciem, czekając na nagrodę w postaci smacznego kęsa. Johann obejrzał uważnie pierwszą znaną trufkę, przetoczył w dłoniach, podniósł do nosa, obwąchał, a potem podał nam, abyśmy mogli zapoznać się z jej zapachem. W pierwszej chwili poczułam tylko słodkawą woń wilgotnej gleby.

– Wielkość nie ma znaczenia. Dla mnie liczy się przede wszystkim zapach – tłumaczył Johann. Delikatnie ścisnął trufkę między kciukiem i palcem wskazującym. – Zapach i twardość.

Rozciął leżący na dłoni nieforemny kształt. W środku trufła wyglądała jak zwarta czarna masa poprzątkana białymi żyłkami grubości włosa.

– Jeśli żyłki są bardzo ciemne, oznacza to, że mamy do czynienia z prawdziwą czarną trufką – *Tuber melanosporus* – mówił dalej Johann.

Nagle urwał i zmarszczył brwi. Droga włókł się powoli zielony jeep.

– Nie patrzcie w tamtą stronę – rzucił ostrzegawczo, zupełnie jakbyśmy byli agentami wywiadu, którzy wypełniają tajną misję. – To nasza ziemia. Mam tylko dwóch sąsiadów i to nie jest samochód żadnego z nich. Niestety, udawanie, że wyszło się oglądać drzewa, niewiele pomaga. Kiedy obcy widzą psy, domyślają się od razu.

Zajmując się truflami, łatwo można nabawić się paranoi. Różnej maści amatorzy tych grzybów często robią naloty na cudze pola. Kradzieże są powszechne... i opłaczalne. W zależności od roku kilogram trufli kosztuje od 600 do 700 euro, a w okolicach Gwiazdki, kiedy popyt rośnie, cena może dojść do 1000, a nawet 1200. Pól nie sposób jest zabezpieczyć, bo od razu zjawia się ktoś ze skargą, argumentując, że przecież dziadek jego dziadka tu właśnie polował na dziki. Dodam jeszcze, że mówiąc „skarga”, miałam na myśli staranowanie dżipem nowo postawionego przez właściciela ogrodzenia z drutu kolczastego.

Psy sprawiły się znakomicie. Po dwudziestu minutach mieliśmy już całą garść trufli, nieregularnych bryłek, wyglądających niczym samorodki czarnego złota.

– Zwróćcie uwagę na te łyse, pozbawione trawy placki. Trufle bardzo często znajduje się w miejscach, gdzie powinna rosnąć trawa, a nie rośnie. Nie wiadomo, dlaczego tak się dzieje; może wydzielają jakąś substancję chemiczną, a może po prostu kradną z gleby wszystkie składniki odżywcze. *Les anciens* nazywali takie pozbawione trawy miejsca kręgami czarownic. Naszym przodkom trufle nieodparcie kojarzyły się z czarną magią i czarami.

Z powrotem Johann poprowadził nas okrężną drogą przez niewielką winnicę i gaj oliwny. Na jednym z drzew dostrzegłam ptasie gniazdo.

W domu gości przejęła Lisa (w nieskazitelnie czystych butach). Z niecierpliwością wyczekiwałam degustacji, zwłaszcza że moje wcześniejsze doświadczenia z truflami skończyły się rozczarowaniem. Naszej pierwszej zimy w Céreste wybrałam się z przyjaciółką z Irlandii na lokalny festiwal truflowy, a potem z wielką pompą urządziłam truflową ucztę.

Koktajl z szampana z dodatkiem syropu truflowego wypadł niezłe, ale pierś z królika z truflową ricottą i szpinakiem wcale nie smakowała truflami, a ziemniaczane *purée* z dodatkiem trufli okazało się całkiem zwyczajne (może po prostu dałam ich za mało?). Za to prawdziwym hitem okazały się gruszki z truflowym *crème anglaise*. Krem przygotowałam dzień wcześniej, tak że zdążył dobrze przejść charakterystycznym smakiem i zapachem. Rano po przyjęciu przyłapałam Gwendalę na wyjadaniu resztek deseru prosto z lodówki, co z pewnością stanowiło pogwałcenie zasad francuskiego protokołu.

– Trufle najlepiej smakują z odrobiną soli i odrobiną tłuszczu – powiedziała Lisa, obnosząc srebrną tacę z kanapkami. Na posmarowanych solonym masłem kwadracikach białego chleba leżały grube, ciemne plastry. – Podpatrzyłam ten

pomysł na urodzinach u Jeana-Marca. A przy okazji rada. Jeśli poszukiwacz trufli zaprosi was na urodziny, niech wam nie przyjdzie do głowy odmówić.

Wzięłam z tacy niewielki kwadrat i ugryzłam. Trufle okazały się zwarte, sprężyste i lekko pikantne. Zaskoczyło mnie to. Widocznie poprzednio nie trafił mi się odpowiednio gruby kawałek. Niepotrzebnie też siliłam się na tak skomplikowane potrawy z ich dodatkiem.

– Gotowane też są dobre – powiedział Johann. – Ale wtedy lepiej jest je ukryć, na przykład we francuskim cieście. Zamiast nadzienia jabłkowego – szynka, ser, a w środku trufła.

Małżeństwo, które razem z nami szukało trufli, pożegnało się i wyszło. My zostaliśmy, bo mieliśmy też zaproszenie na lunch – truflowe burgery z frytkami. Czemuś takiemu nie sposób było się oprzeć.

Potrawa Lisy – trufle i *foie gras* w otoczeniu mielonego mięsa – dorównywała najlepszym daniom Daniela Bouluda[15], kosztującym nawet 140 dolarów. Między mną i Lisą zaskoczyło od razu, co stanowiło bardzo miłą odmianę po wysiłkach, jakie trzeba włożyć, aby zaprzyjaźnić się z Francuzką.

Kiedy Lisa przygotowywała lunch, zabrałam się do obwąchiwania wszystkich znalezionych tego dnia trufli. Niektóre pachniały słodko, w innych wyczuwałam lekką woń octu – podejrzewam, że mogły być lekko przejrzałe. Wyczuwałam też inne zapachy, trawy i ziół albo mineralne – kwarcu i łupku. Z każdą braną do ręki trufłą skojarzeń zapachowych przybywało. Igły piniowe? Jagody? Im dłużej wahałam, tym bardziej byłam zakręcona. Zaraz, a ten słodki, skrobiowy zapach, z czym on mi się kojarzy? Mam – z ryżowym puddingiem!

Lisa czyściła trufle czymś, co przypominało szczotkę do butów. Szorowała delikatnie, usuwając przylegającą do nich warstwę ziemi w kolorze ciemnej czekolady, spod której wyłaniała się porowata czerń. Czyste trufle wyglądały zupełnie jak małe meteoryty. Mogliśmy wybrać sobie kilka do naszych testów z lodami. Gdyby eksperyment z namoczeniem ich w mleku się powiódł, może udałoby się wprowadzić limitowaną serię truflową do naszej lodziarni?

– W lodówce wytrzymają przez kilka dni pod warunkiem, że wyścielisz dno pojemnika papierowym ręcznikiem, by wchłaniał wilgoć – nauczyła mnie Lisa. – Możesz też przetrzymywać je z jajkami – zapach przeniknie przez skorupki. Ryż także się nadaje; nabiera zapachu i później wychodzi z niego niewiarygodnie pyszne risotto.

– Wypróbuję zaraz po przyjeździe do domu.

Czyszcząc trufle, Lisa opowiedziała mi także trochę o rodzinie swojego męża.

– Dziadek Johanna przyłączył się do *Résistance* w Paryżu. Kiedy przyszło mu uciekać, całą drogę aż do podnóża Alp przejechał na rowerze z drewnianym siodełkiem.

Już samo to wydało mi się aktem bohaterstwa.

– Babka bardzo zręcznie wywiodła w pole policjantów, którzy przyszli go aresztować. Kiedy zniecierpliwieni długim czekaniem, zaczęli pytać, gdzie mąż i synowie, wyjęła z kredensu talerze i zaczęła rozstawiać je na stole. „Zaraz wrócą. *C'est la guerre*. Myślicie, że rozlewałabym zupę dla kogoś, kto nie przyjdzie jeść?” A tymczasem jej mąż i dwaj synowie w popłochu uchodzili z miasta.

We Francji wielu ludzi wciąż żyje historią, wspomnieniami drobnych epizodów, które uczyniły możliwą naszą przyszłość. Dla Johanna była to zwykła opowieść rodzinna. Ja wyczuwałam w niej odrobinę magii.

15 Daniel Boulud (ur. 1955) – właściciel sieci ekskluzywnych restauracji na Manhattanie.

Przepisy na truflowe przyjęcie

Koktajl z szampana z truflami

Cocktail de champagne aux truffes

Szampan jest dla trufli niczym szkło powiększające – wydobywa z nich wszystko, co najlepsze. Po raz pierwszy przyrządziłam ten koktajl z syropem truflowym kupionym na lokalnym truflowym targowisku w mroźny lutowy poranek. Ten sam efekt można osiągnąć, stosując małe truflowe kostki cukru.

Składniki na 6 porcji

1 mała zimowa czarna trufla (nie zużyjesz jej całej, wystarczy ci jeszcze, aby przyrządzić crème anglaise)

6 małych kostek cukru

1 butelka szampana

Dzień albo dwa dni wcześniej:

Do plastikowego albo szklanego naczynia z dnem wyłożonym papierowym ręcznikiem włóż truflę i sześć kostek cukru. Zostaw na noc (możesz przetrzymać je do 3 dni), żeby cukier dobrze przeszedł truflowym zapachem.

Tuż przed podaniem w dniu przyjęcia:

Drobno pokrój częśćkę trufli – na każdy kieliszek będzie ci potrzebny jeden małeńki kawałek. Na dnie kieliszka umieść kostkę cukru i kawałeczek trufli, dopełnij szampanem, zamieszaj i podawaj.

Wskazówka: Najlepsze są czarne trufle zbierane od listopada do lutego. Na wszystkie trzy przepisy zamieszczone w tym rozdziale wystarczą ci dwa grzyby: mniejszy do koktajli i crème anglaise, większy do kanapek. Świeże trufle można dostać w delikatesach spożywczych albo zamówić on-line.

Kanapeczki z solonym masłem i truflami

Toasts aux truffes et au beurre salé

Lekcja, jakiej nauczyłam się podczas degustacji u Lisy i Johanna, brzmi: jeśli chcesz faktycznie poznać smak trufli, nie wydziwiaj. Wystarczy odrobina soli, odrobina tłuszczu i kawałek trufli na tyle gruby, by poczuć go pod zębem.

Składniki na 6 porcji przystawki

1 czerstwa brioszka pokrojona na kromki grubości 0,5 cm, a potem na kwadraty o boku ok. 2,5 cm.

najlepszej jakości solone masło (jeśli uda ci się dostać masło z solą morską w kryształkach, znakomicie), o temperaturze pokojowej

1 czarna zimowa trufla, pokrojona na cienkie plastry (odrobinę cieńsze niż amerykańska dziesięciocentówka)

Pokrojoną na kwadraty brioszkę posmaruj cienko solonym masłem. Na każdą kanapeczkę połóż 2 albo 3 plasterki trufli. Podawaj z szampanem albo koktajlem z szampana z dodatkiem trufli.

Gruszki z truflowym *crème anglaise*

Poires pochées et crème anglaise à la truffe

Nie jestem fanką przepisów, w których trufle wykorzystuje się na pokaz, ale te gruszki to bez wątpienia jeden z moich najlepszych deserów. Dzięki trufiom *crème anglaise* nabrał specyficznego, ziemnego smaku, doskonale komponującego się z łagodną słodyczą gotowanych gruszek. Ponieważ krem potrzebuje trochę czasu, żeby przejść smakiem trufli – co najmniej 24 godziny – przygotujesz go wcześniej i w dniu przyjęcia nie będziesz się już stresować deserem.

Składniki na 8 porcji

Gruszki:

8 dojrzałych, ale twardych gruszek odmiany Bosc

1 ½ szklanki porto

½ sporej laski wanilii

Crème anglaise:

5 żółtek

1/3 szklanki cukru

3 szklanki pełnego mleka

½ sporej laski wanilii

¼ albo 1/3 czarnej zimowej trufli drobno pokrojonej

Rozgrzej piekarnik do 180oC.

Gruszki obierz ze skórki, ale nie odrywaj ogonków. Obrane ułóż w dużym naczyniu do zapiekanek i zalej porto. Z rozłupanej na pół laski wanilii wyskrob ziarenka i wymieszaj z porto, a pusty strąk umieść między gruszkami, żeby także nasiąknął syropem.

Zapiekaj przez 1,5 godziny, co pół godziny odwracając gruszki i polewając od góry porto. Po wyjęciu z piekarnika wystudź, nadal polewając od góry porto, żeby wchłonęły go jak najwięcej. Kiedy będą całkiem chłodne, wstaw w naczyniu do lodówki.

W międzyczasie przygotuj *crème anglaise*. W średniej wielkości misce utrzyj żółtka z cukrem na lekką, jasnożółtą masę. Wlej mleko do rondla. Z rozłupanej na pół laski wanilii wyskrob końcem noża nasionka prosto do mleka i dorzuć pusty strąk. Podgrzewaj na małym ogniu i zdejmij z gazu tuż przed zagotowaniem.

Po zdjęciu z ognia usuń strąk wanilii i powoli wlewaj gorące mleko do miski z żółtkami, jednocześnie mieszając. Przelej miksturę z powrotem do rondla i gotuj na małym ogniu, cały czas mieszając przez ok. 10 minut, aż krem zgęstnieje

i zacznie oblepiać drewnianą łyżkę.

Przełóż krem do miski i schłódź w kąpeli lodowej (wstawiając miskę do większej, wypełnionej kostkami lodu). Kiedy krem będzie się chłodził, wrzuc do niego drobno posiekaną trufkę i zamieszaj, tak by czarne cętki równomiernie się rozłożyły. Przełóż krem do szczelnie zamykanego pojemnika i wstaw na 24 godziny do lodówki.

W dniu przyjęcia:

Wyjmij gruszki z lodówki, żeby nabrały temperatury pokojowej (ja lubię je nawet lekko podgrzać). Zwykle podaję ten deser w płytkich miseczkach, ale możesz także podać go w pucharkach do *parfait*. Rozłóż gruszki do miseczek albo do pucharków, każdą szczyrkę udekoruj *crème anglaise*. Zapewnij gości, że odwrócisz głowę w drugą stronę, kiedy zaczną wylizywać miseczki.

ROZDZIAŁ 21

Operacja Scaramouche

Ślimaki na śniadanie. Mogłabym mieszkać w Barcelonie.

Na kilka tygodni przed otwarciem lodziarni Gwendal i ja postanowiliśmy wypuścić się na weekend tylko we dwoje. Potrzebowaliśmy czasu dla siebie. Czasu na rozmowy. Czasu na robienie tego, co robią dorośli w pokojach hotelowych, kiedy nie mają za ścianą trzylatka. Oboje nie lubimy awantur. Jeśli zdarzy mi się choć trochę podnieść głos, Gwendal od razu zamyka się w sobie niczym ostryga. Oboje jesteśmy podatni na zranienia, a jednak przez ostatnie tygodnie wiele razy dogryzaliśmy sobie wzajemnie. Gwendal odgrażał się nawet, że zamówi dla mnie specjalną wizytówkę: Szef Krytykujący. Coraz częściej w mojej głowie odzywał się cichutki głosik: ładowanie się z mężem we wspólny biznes to dopraszanie się o kłopoty. Przez ostatnie miesiące oprócz telefonów o dostawach czy masie z orzechów laskowych odebraliśmy też kilka niepokojących. Bliski przyjaciel był operowany z powodu nowotworu. Inny wyprawił się na weekend do Paryża, żeby „odpocząć” od wieloletniej partnerki i ich nowo narodzonej córeczki. Jeszcze inny po powrocie z pracy zastał pusty dom. Żona wyprowadziła się, zostawiając go z trójką dzieci.

Najpierw pojechaliśmy pociągiem do Paryża, wszyscy troje. Alexandre zostawał na weekend z Nicole. Po lunchu i sprawdzeniu po raz ostatni, czy mamy ze sobą paszporty, nadszedł czas wyruszenia na lotnisko.

– Kocham cię, słodziaku – powiedziałam, nachylając się do Alexandre’a, żeby go uściskać i ucałować.

– Ja też cię nie kocham – odparł naburmuszony, nie podnosząc głowy znad książeczki z kolorowankami.

Teraz już nie panikuję, słysząc takie słowa. Mój syn po prostu komunikuje mi otwarcie, co czuje w danej chwili. To jeszcze nie wyrok dożywocia bez prawa ubiegania się o łaskę. Alexandre rozumie, że mama i tata potrzebują trochę czasu tylko dla siebie, ale jednocześnie przeżywa rozczarowanie. Normalne.

Gwendalowi i mnie dobrze się razem podróżuje. Zawsze uważałam, że na miesiąc miodowy powinno się wyjeżdżać nie po ślubie, tylko przed nim. Przecież to, jak dana osoba zachowuje się w podróży, wiele mówi o jej charakterze. Twój mąż przed wakacjami sporządza na kartce listę zabytków, które koniecznie trzeba zobaczyć, i potem z dziką satysfakcją odfajkowuje każdą zaliczoną pozycję? Uważaj, dziesięć lat później odcierpisz swoje, jeśli zdarzy ci się kupić w supermarkecie inny gatunek papieru toaletowego niż zwykle.

Nasza filozofia podróżowania jest prosta: dużo chodzić i dużo jeść. Zaglądamy do kościołów i do parków, przesiadujemy w knajpkach, wypijamy mnóstwo kawy, próbujemy lokalnych słodczy.

Ostatniego wieczoru w Barcelonie poszliśmy do restauracji przy porcie na paellę z owocami morza. Czego tam nie było: ślimaki morskie, kałamarniczki, langusty, okładniczki, pąkle... Po jedzeniu oblizaliśmy tłuste od oliwy palce i zapakowałam muszelkę dla Alexandre'a. Kiedy zbieraliśmy się do wyjścia, właściciel pomógł mi włożyć okrycie i uściśnął dłoń na pożegnanie. Widać było, że praca jest jego pasją, że traktuje ją niemal jak święte posłannictwo. Zaskoczył i zachwycił klientów, a potem wypuścił ich w nocny mrok, nasyconych i szczęśliwych...

Wypite wino, Luis Cañas Rioja 2003, sprawiło, że kontury świata lekko zaczęły nam się zacierać. Mój mąż nie pije zbyt wiele. Pamiętam tylko dwie okazje, kiedy udało nam się we dwoje osuszyć całą butelkę wina. Ta była druga. Po kilku kieliszkach Gwendal od razu wpada w nastrój *amoroso*. Kocham go między innymi właśnie i za to. Wracaliśmy do hotelu pustymi uliczkami. Po wspaniałym posiłku czułam, że damy radę podbić cały świat. Byłam gotowa na wszystko.



W poniedziałek z samego rana poszliśmy do Angeli i Roda. Zawsze schludnie uprzątnięty dziedzińczyk B&B wyglądał niczym magazyn IKEi. Owinięte w kurczliwą folię skrzynie piętrzyły się jedna na drugiej na drewnianych paletach, tworząc stos wysokości naszego *tripporteur*, dla którego, nawiasem mówiąc, też nie znaleźliśmy wciąż odpowiedniego miejsca. Jeszcze trochę, a Angela posadzi w nim geranium.

Popatrzyłam na paczuszkę z pakowanymi próżniowo plastrami wędzonej szynki, którą przywieźliśmy z Hiszpanii. Nagle wydała mi się zbyt skromnym upominkiem dla kogoś, kto ze świętą cierpliwością tolerował nasz bałagan. Może powinniśmy raczej kupić dwie plastikowe aureole z lampkami, którymi Hiszpanie przystrajają obnoszone w procesjach figurki świętych.

Angela – w wypastowanych skórzanych botkach, białej, wykrochmalonej bluzce i turkusowym swetrze z kaszmiru – zbiegła na dół po spiralnych schodkach.

– Widziałam podwórze – zaczęłam z przeproszającym uśmiechem.

– Naprawdę? – odparła z niezmałonym spokojem. – Ja go nie widziałam już od kilku tygodni.

Możliwe, że Angela i Rod tracą już cierpliwość do dzieci, zwłaszcza że jesteśmy cudzymi dziećmi, więc nasze kłopoty nie są ich kłopotami. Tymczasem siedzimy im na karku, okupujemy ich piwnicę, zawłaszczaliśmy sobie ich sofę i ekspres do kawy, co chwila wydzwaniamy, aby poskarżyć się, że czegoś tam nie potrafimy dopasować. Niewiele brakowało, a urządzilibyśmy nalot na ich alkohole.

A nie, jeśli dobrze pomyśleć, raz posunęliśmy się nawet do tego.

Ich angielskość połączona z anielską cierpliwością, wyrozumiałością i ogromem dobrej woli sprawiają, że chwilami nawet nie orientujemy się, czy jeszcze balansujemy na krawędzi grzeczności, czy już lecimy w przepaść. Wciąż jestem wielką amerykańską słonią w składzie porcelany, niezdarnie przeciskając się między półkami, usiłując o nic nie zawadzić.

Jak na razie wszyscy podchodzimy do tego z humorem. Na Gwiazdkę zamówiłam cztery fartuszki z logo Scaramouche i naszym hasłem reklamowym: *Przygoda w krainie lodów*, a do tego niewielką wypchaną zabawkę w kształcie rożka wypełnionego gałkami lodów.

– Przecież mówiliśmy, że żadnych prezentów – usiłowała protestować Angela.

– To nie prezent, to specjalne urządzenie do rozładowywania ataków złości. Kiedy Gwendal albo ja przekroczymy granicę, a czasami biegamy tak szybko, że możemy tego nawet nie zauważyć, wtedy dzielisz nas tym po głowie.

Angela z powątpiewaniem popatrzyła na zabawkę.

– Wiem, wiem – dodałam szybko. – Szukałam większej, ale nie mieli.



Dziś wieczorem Alexandre zasnął w plastikowym domku z przytulanką, którą starannie owinął kocykiem. Gwendal podniósł domek, a ja naszego synka. Spał tak twardo, że nawet się nie obudził. Wciąż kocham brać go na ręce, ale teraz już nie czuję się tak, jakbym przy tym kradła wytęskniony uścisk. Robię to, co przede mną robiły miliony matek na całym świecie: otulam syna kołderką i całuję w czoło.

Kiedy położyłam go do łóżka, Alexandre zwinął się w kłębek i wtulił nos w pluszowego misia koala.



Nie przypominam sobie, aby podawali to w radiu w porannych wiadomościach, ale najwyraźniej Francuzi zdecydowali się odrzucić kodeks napoleoński i wprowadzić prawo Murphy'ego.

Na szczęście Gwendal i ja martwimy się na dwa zupełnie różne sposoby. Ja przejmuję się rzeczami, które ewentualnie mogą się wydarzyć za dwadzieścia lat. Na przykład tym, że Alexandre odziedziczy po mnie nienawiść do algebry albo że na jego ślub założę nieodpowiedni kapelusz. Gwendal wybiega myślami najdalej dwie minuty naprzód (no dobrze – sześć tygodni). Do szału doprowadza go, kiedy nie potrafi znaleźć kluczy. Ja zadręczam się sprawami, którym absolutnie nie potrafię zaradzić, przedmiotem troski Gwendala jest wszystko to, co można naprawić, najlepiej własnymi rękami. Dla każdego z nas pojęcie „sytuacja

kryzysowa” oznacza coś innego, dzięki czemu rzadko naciskamy alarmowy guzik w tym samym momencie.

Miasteczko budowało nową obwodnicę z dojazdem na parking przy budynku, w którym miała ruszyć nasza produkcja, co wiązało się z koniecznością zmiany przebiegu głównej linii elektrycznej. Nasza hala produkcyjna miała być gotowa między trzecim a ósmym kwietnia – trzy tygodnie później, niż zakładał pierwotny plan. Na razie nie mieliśmy prądu, a ponieważ ze względu na usytuowanie budynku ścieki trzeba było odpompowywać, oznaczało to także brak kanalizacji. Mieliśmy już trzytonową sprężarkę do mrożenia i specjalną komorę chłodzącą. W następnym tygodniu miała przyjść aparatura klimatyzacyjna. Niestety, żadnego z tych urządzeń nie mogliśmy na razie przetestować.

Dopóki nie zostanie poprowadzona nowa linia elektryczna, o prądzie mogliśmy tylko pomarzyć. Tymczasowe podłączenie do sieci też nie wchodziło w grę – EDF, francuska firma energetyczna, nie mogła podłączyć do prądu budynku, który teoretycznie jeszcze nie istniał (kolejne dziesięć dni zwłoki). Tymczasem dwa weekendy majowe – pierwszego i ósmego maja – były coraz bliżej i absolutnie nie mogliśmy sobie pozwolić, aby spóźnić się z otwarciem. Nasz biznesplan mógłby tego nie wytrzymać. Od ósmego maja miała rozpocząć pracę nowo przyjęta pracownica, tymczasem jej stanowisko pracy wciąż nie było gotowe. Na domiar złego od czterech dni nieprzerwanie padał deszcz i plac budowy przemienił się w grząskie bajoro.

O trzeciej nad ranem oboje nie spaliśmy ze zmartwienia. Gwendal desperacko mierzwił sobie włosy. Ja widziałam już nasz przeciekający statek piracki nieuchronnie pogrążający się w odmętach. *Piętnastu chłopów na umrzyka skrzyni. Jo-ho-ho i butelka pastisu.*

A potem wydarzyło się coś niezwykłego. Dwadzieścia cztery godziny później wszystkie problemy zostały rozwiązane. Z samego rana Gwendal porozmawiał z właścicielem wynajmowanej przez nas hali, wczesnym popołudniem umówił się z hydraulikiem, a na koniec mer obiecał zadzwonić do firmy energetycznej w sprawie tymczasowego przyłączenia do prądu.

Wioskowa sieć wzajemnych powiązań sprawia, że wszystko daje się załatwić szybciej i prościej. W Paryżu, jeśli straciłeś hydraulika, to straciłeś hydraulika. Może cię unikać całymi miesiącami. Tu wszystko działa na zasadach mafii. *Wiemy, gdzie mieszkasz.* Albo jeszcze lepiej: *Wiemy, gdzie pijasz poranną kawę.*



Krótko po ósmej rano Gwendal zadzwonił do mnie ze świeżo wykończonej hali produkcyjnej. W jego głosie pobrzmiwała histeria.

– W nocy była tu mysz.

Za tydzień mieliśmy otwierać lodziarnię. Dokładnie za siedem dni. Akurat była nam potrzebna wizyta myszy. Mądry gryzoń z pewnością dobrał się do tego, co najlepsze, czyli do czekolady. Jeśli potem umarł, to zapewne z rozkoszy. Wypadłam z domu, myśląc o wartym tysiąc euro zapasie wanilii w laskach, o starannie opakowanych w błyszczącą folię tabliczkach czekolady z serii Grand Cru, 68% kakao z ziarna z Dominikany, ułożonych jedna na drugiej niczym sztabki złota. Wyobrażałam sobie mysz akrobatkę z Cirque du Soleil, wykonującą potrójne salto i lądującą prosto w dwudziestokilogramowym pojemniku z cukrem.

Cały ranek upłynął nam na myciu i dezynfekowaniu. Rodziców, którzy przyjechali specjalnie na otwarcie lodziarni, wysłałam do sklepu po zapas plastikowych pudełek, w których potem upychaliśmy nasze surowce. Obsesja matki na temat szczelnych pojemników do przechowywania żywności okazała się mieć więcej sensu, niż mi się wydawało.



Widzieliście kiedyś, aby dorosły mężczyzna płakał z powodu lodów? Ja tak. Dzisiaj. Zwarzyły mu się lody waniliowe; drobiny lodu i cząsteczki tłuszczu pozbryłały się niczym ziarenka piasku. Ostatni raz coś takiego przytrafiło się Gwendalowi we wrześniu, a więc miesiące ćwiczeń i doświadczenia wcześniej. Mój mąż tak się zdenerwował, że musiał się położyć. Kiedy odsypiał stres, ja i Rod wybraliśmy się na lokalny cmentarz, bo tam najszybciej mogliśmy załatwić sprawę skrócenia marmurowego blatu o siedem i pół centymetra.

Stojąc między wystawionymi na sprzedaż nagrobkami, musiałam się powstrzymać, żeby nie trącać ich stopą.

– *Une semaine* – oświadczyła kobieta za biurkiem.

– Tydzień? – powtórzyłam z niedowierzaniem. – Przecież to tylko jedno cięcie.

Kobieta spoglądała na mnie obojętnie. Wiedziałam, co sobie myśli: Większość naszych klientów, madame, ma przed sobą wieczność.

Wzięłam głęboki wdech. *Pamiętaj, gdzie jesteś, Elizabeth. To jest Francja, tu nie załatwia się niczego na ostatnią minutę.* I zaraz przyszła druga refleksja: Za sześć dni otwieramy. To właśnie jest ostatnia minuta.



A więc tak wygląda sto kilogramów truskawek. Do wanny się nie zmieści, by wypełnić basen, trochę mało. Kiedy przyjechaliśmy na farmę, żeby je odebrać, wciąż były ciepłe od słońca. Wczoraj przybył nasz profesjonalny sokownik. Teraz wystarczy poobrywać szypułki, przepuścić truskawki przez maszynę, popakować próżniowo to, co z niej wyszło, i mamy zapas na całe lato.

Na truskawkową farmę jedzie się prześliczną drogą, obsadzoną po obu

stronach drzewkami wiśni. O tej porze roku stały w pełnym rozkwicie. Wyobraźcie sobie tylko: dołem czerwona wstęga drogi, górą pasmo błękitu, a między nimi miliony białych płatków poruszanych lekką bryzą.

Gość od truskawek okazał się prawdziwym ciachem – dokładnie tak, jak zapowiadała Angela. Mocno po dwudziestce, ciemnowłosy, ostrzyżony na jeża, z opalonymi, umięśnionymi ramionami wychylającymi się z rękawów zielonej koszulki. W sam raz do kalendarza *Seksowni farmerzy Prowansji*. Idealny Pan Maj. Od szóstej rano był na nogach, zrywając zamówione przez nas truskawki. Skosztowałam jedną. Niech zjem własne espadryle, jeśli nie powstanie z nich najpyszniejszy na świecie sorbet. Drzyj, Berthillonie, przybywamy.



Do drugiej w nocy obrywaliśmy szypułki truskawek, słuchając piosenek z musicalu *Rent* i podśpiewując do wtóru. *Z czego zapłacimy, z czego zapłacimy tegoroczny czynsz, przyszłoroczny czynsz.*

Kiedy wróciliśmy, w pokoju rodziców paliło się światło, więc zajrzałam do nich.

– Dlaczego jeszcze nie śpicie?
– Czekaliśmy, aż wrócisz do domu.
– Mamo, przecież nie byliśmy na randce. Jesteśmy małżeństwem. A zresztą kiedy ostatni raz czekałaś na mój powrót z randki, byłam w domu o dziewiątej wieczorem.

– Dobrze to pamiętam.



– Idealne – zawyrokowałam, oblizując łyżeczkę po skosztowaniu truskawkowych lodów.

– Niczym przykładowy obywatel – zażartował Gwendal. Gdzie on podłapuje te wszystkie angielskie powiedzonka.

– Taki, którego nie wykopałbyś z łóżka, nawet gdyby zasypał prześcieradło okruchami krakersów – zrewanżowałam się zwrotem, którym posługiwała się moja babcia ze strony taty. Niech wzbogaca kolekcję.

Okazuje się, że różnice kulturowe wychodzą nawet przy lodach. Gwendal jest zdania, że nasze świeżo wyprodukowane lody mają w sobie za mało owoców, by zasłużyć na miano truskawkowych. Ja uważam, że są boskie. Najwyraźniej Francuzi preferują truskawki w formie zjadliwie różowych sorbetów. Ja wolę lody o konsystencji zagęszczonej śmietany, z wyraźnie wyczuwalnym smakiem surowego mleka. Kiedy takich kosztuję, mam ochotę pogratulować krowom. Nasz truskawkowy wyrób był w kolorze bladego różu, przetykanego plamkami intensywnej czerwieni dużych kawałków owoców.

Stanowczo muszę powstrzymać moje unilateralne zapędy. Przecież możemy produkować i takie, i takie.



Obudziłam się z truskawkowym kacem. Widać nie jestem już taka młoda jak dawniej. Koniecznie muszę zamówić więcej plastikowych czepków. Zaraz, a może chodziło mi o plastikowe słomki? Czy nasze torebki na słodycze mają być w czerwone grochy, czy raczej w czerwone paski? Myślę, że ostatecznie zdecyduję się na paski w hołdzie dla Henriego Bendela.

Marzy mi się powrót do łóżka. Prognozy zapowiadają nieustanny deszcz aż do dnia otwarcia albo i dłużej. Ostatniej nocy śniło mi się, że straciłam wszystkie zęby. Czy to może mieć coś wspólnego z teorią chaosu?



Siedziałam w gabinecie Gwendala, tłumacząc menu na angielski, kiedy na górze pojawił się Paul.

– Na dworze czeka jakiś człowiek. Powiedział coś, co zabrzmiało jak „inspektor” i „Scaramouche”. Nosi ciemnoniebieski kombinezon i wygląda bardzo oficjalnie.

Święty fistaszku, facet z kontroli sanitarnej. Nie dość, że za wcześnie, to jeszcze nie pod ten adres. Pospiesznie zbiegłam po schodach, nie zważając na mrówki w kuchni, walizki blokujące przejście i porozrzucane wszędzie zabawki.

Otworzyłam drzwi i odetchnęłam z ulgą.

To był tylko Guy, nasz hydraulik.



– Jak właściwie wygląda tymianek? – zapytała mama, sadowiąc się w samochodzie. Ranek spędziła na usuwaniu starych zacieków z naszych pięknych karafek do wody proszkiem do czyszczenia protez zębowych.

Po południu wybraliśmy się całą rodziną na pole za jurta Marion. Tymianek właśnie zaczynał kwitnąć, a my potrzebowaliśmy nowego zapasu do produkcji miodowo-tymiankowych lodów.

– Z pewnością pójdzie ci łatwiej niż przy próbie pogłaskania kury – rzuciłam lekko, robiąc aluzję do pierwszej wyprawy matki na francuską wieś. – Gwarantuję, że tymianek nie będzie uciekał.

– A jeśli czmychnie, będziesz wiedziała, że to nie tymianek, tylko lis – dorzucił Gwendal, zapinając pas przy foteliku Alexandre’a.

– Zdaje się, że padłam ofiarą żartów – zreflektowała się matka, kiedy skręcaliśmy w boczną drogę.

– Nie przeczę. Przecież kochasz, kiedy się z ciebie żartuje.

Podeszliśmy do jurty, szukając Marion.

– Popatrz, Paul – powiedziałam wskazując na owiniętą foliową torebką puszkę po kawie. – To urządzenie zapewnia Marion dostęp do Internetu.

Jakoś nie wyglądał na przekonanego.

Pracująca na pobliskim poletku Marion zamachała nam na przywitanie podniszczonym słomkowym kapeluszem. Alexandre popędził ku niej natychmiast, wielkimi susami sadząc po jej śladach, odcisniętych w świeżo przekopanej glebie.

– Chodźcie podziwiać moje nowalijki – zachęciła Marion, wskazując nowiutką szklarnię, wypełnioną botwinką i chyba tuzinem różnych odmian pomidorów. Tuż przy wejściu rósł dziki szczypiorek obsypany baldaszkami niebieskich kwiatków. Ilekroć jestem u Marion, zawsze uczę się czegoś nowego. Do tej pory nie wiedziałam, że szczypiorek może kwitnąć.

– Uwielbiam zapach zielonych pomidorów – powiedziałam, rozcierając między przegubami niewielki listek. – Mogłabym go nosić zamiast perfum. Koniecznie musimy spróbować zrobić z nich lody.

– *Non, non* – zaprotestowała Marion, machając rękami. – *Toxique!*

Jak widać, z botaniki wciąż mam spore braki.

Po wyjściu ze szklarni ruszyliśmy przez zarośla w stronę słonecznej polany, otoczonej dębami i jałowcem. Na zielonych gałązkach *genêt* widać było pierwsze jasnożółte pąki. Wszędzie unosił się miły świeży zapach, który nieodparcie kojarzył mi się z kotem siedzącym na stercie ściągniętego ze sznura prania.

Pokonaliśmy niewielkie wzniesienie, które trudno byłoby nazwać wzgórzem. Kępki tymianku obsypane drobniutkimi purpurowymi kwiatkami dosłownie wyrastały nam spod stóp. Mama trzymała otwartą torbę na zakupy, do której Gwendal i ja wrzucaliśmy ścinane gałązki. Po chwili Alexandre, nasz duży trzyipółlatek, także zaczął domagać się sekatora.

Lody miodowo-tymiankowe

Glace miel et thym

Te lody zawsze kojarzą mi się z wiosennym słońcem i obsypanymi kwiatami zielonymi pagórkami za jurta Marion. Do ich wyrobu używamy miodu z lawendy kwitnącej na wzgórzach wokół Reillanne. Szczególnie dobrze smakują z pierwszymi w sezonie truskawkami.

4 żółtka

1/3 szklanki cukru

2 ½ szklanki pełnego mleka

½ szklanki gęstej śmietany

1 mała garść tymianku z lodyżkami

1/3 szklanki lawendowego miodu

W średniej wielkości misce utrzyj żółtka z cukrem na lekką, jasnożółtą masę. Przygotuj kąpiel lodową, czyli dużą miskę napełnioną kostkami lodu.

Mleko i śmietanę wlej do rondla, wrzuć tymianek i podgrzewaj na wolnym ogniu prawie do wrzenia. Następnie zdejmij z ognia i szybko wyłóż tymianek, ale go nie wyrzucaj. Powoli wlewaj gorące mleko do żółtek, szybko ubijając trzepaczką, aż wszystko połączy się w jednolitą masę.

Wymieszane z żółtkami mleko przelej z powrotem do garnka, dodaj miód i podgrzewaj ok. 10 minut na wolnym ogniu, cały czas mieszając, aż zgęstnieje i zacznie przywierać do łyżki.

Po zdjęciu z ognia przełóż krem do miski, wrzuć z powrotem tymianek i krótko schłódź w kąpeli lodowej, ubijając trzepaczką przez kilka minut.

Następnie przełóż krem do szczelnie zamykanego pojemnika i wstaw do lodówki, najlepiej na 24 godziny, żeby dobrze przeszedł zapachem tymianku. Po wyjęciu z lodówki usuń gałązki tymianku, a zabłąkane listki wyłów za pomocą metalowego sitka o drobnych oczkach. Mroź w domowej maszynie do lodów, postępując zgodnie z instrukcją producenta. Na godzinę przed podaniem włóż lody do zamrażarki, żeby je utwardzić.

Podawaj ze świeżymi truskawkami pokrojonymi w plastry. W zamrażarce, w szczelnym pojemniku możesz przechowywać lody do jednego tygodnia.

Z podanych ilości składników otrzymasz niecały litr lodów.

ROZDZIAŁ 22

Tysiąc i Jedna Noc

Chyba nakręcę własny spot reklamowy: *Chcesz schudnąć 5 kilogramów w dwa tygodnie – otwórz lodziarnię*. Nie będziesz mieć czasu, żeby zjeść, a między zlewem, witryną i tarasem zrobisz trasę długością dorównującą nowojorskiemu maratonowi. Chyba kupię sobie krokومتر, ot tak, dla zabawy.

Wczoraj był pierwszy maja. W południe wyszło słońce i nagle przed lodziarnią utworzyła się kolejka. Ludzie wynurzali się nie wiadomo skąd, wypełniali taras, oblegali kamienne schody siedemnastowiecznego budynku w sąsiedztwie. Wieczorem wracałam do domu, mając na nogach kosmiczne pęcherze, a we włosach bitą śmietaną.

Czytając to, pewnie dojdziecie do wniosku, do jakiego sama również zaczynam powoli dochodzić, mianowicie, że przez trzydzieści osiem lat spędzonych na tej planecie nie przepracowałam porządnie ani jednego dnia. Praca na swoim na pewno przynosi większą satysfakcję, ale wcale nie staje się przez to mniej wyczerpująca. Nie wpływa na poprawę pamięci, zdolności matematycznych ani na zręczność w manipulowaniu butelką, kiedy trzeba szybko wycisnąć z niej gorącą polewę czekoladową. Dlaczego studiując, wybrałam letni kurs poświęcony rzadkim książkom, zamiast pokelnerować? Bywają poranki, kiedy wydaje mi się, że ekspres do kawy jest inteligentniejszy ode mnie.

Dzisiaj było już spokojniej. Znaleźliśmy nawet trochę czasu, żeby przejrzeć fotografie z wczorajszego otwarcia. Mieliśmy szczęście. Po trzech dniach deszczu wypogodziło się na tyle, by na ulicy ustawiło się w kolejce sto pięćdziesiąt osób, wszyscy po darmowe miniaturowe porcje lodów. Właściwie nie była to nawet kolejka, tylko coś w rodzaju karuzeli, bo dzieciaki po otrzymaniu jednej porcji natychmiast pędziły na koniec ogonka, żeby załapać się na drugą, tym razem o innym smaku. Hitem okazały się lody miodowo-tymiankowe i pastisowy sorbet. Lody *ras-el-hanout* z prażonymi migdałami zdecydowaliśmy się przemianować. Nawet dorośli kręcili nosem, widząc lody o smaku przyprawy kojarzącej się z kuskusem. Wystarczyło, abyśmy nazwali je Tysiąc i Jedna Noc, by od razu zasmakowały wszystkim. Dzieciarnię fascynowały przede wszystkim żywe barwy. Oprócz sorbetu truskawkowego (Gwendal miał rację) sporym wzięciem cieszył się także sorbet buraczany w intensywnym kolorze fuksji. Lody waniliowe wyszły idealnie. Nareszcie. Chyba jeszcze nigdy nie byłam tak dumna z mojego udziału w jakimś przedsięwzięciu.

Fotki z otwarcia przesłałam Rodowi. Nasz przyjaciel George zrobił kilka

naprawdę fantastycznych ujęć, przede wszystkim dzieciaków z wąsami z czekolady, prezentujących szczerbate uśmiechy.

Napełniłam ukruszony wafel lodami truskawkowymi (połamane różki też trzeba jakoś zagospodarować) i usiadłam przy wolnym stoliku. Po chwili pojawiła się dyrektorka szkoły z dwójką czwartoklasistów. Przyszli powiesić plakat zapowiadający uczniowski festiwal filmowy. Czerwony dywan i inne bajery. Po zachodzie słońca wyraźnie pochłodziło. Czas posprzątać taras i zamknąć interes. Z okna na piętrze wychyliła się Angela.

– Dobry był dzień?

Przytaknęłam z uśmiechem. Naprawdę dobry.



Wiosna powróciła bez żadnej zapowiedzi. Kiedy w poniedziałek rano odprowadzałam Alexandre'a do przedszkola, bzy stały w pełnym rozkwicie. Na poboczach starego rzymskiego traktu znów pojawiły się irysy. Kiedy Alexandre'em opiekowała się niania, chodziłam tamtędy każdego dnia, obecnie tylko czasami, kiedy zapominamy zabrać z naszego laboratorium pojemnik z lodami szafranowymi albo zapas prażonych migdałów.

Deszcz sprawił, że trawa śmignęła w górę. Pola, jeszcze do niedawna w kolorze błota i z wyraźnie odznaczającymi się bruzdami po orce, teraz wyglądają niczym puszysty zielony dywan, po którym ktoś lekko przejechał palcami.

Alexandre nagle zrobił się bardzo popularny w przedszkolu. Po tacie astronauty i tacie strażaku jaki tata może być bardziej *cool* dla maluchów niż taki, który sprzedaje lody? Codziennie po przedszkolu przyprowadzam synka do lodziarni, gdzie od razu ładuje się za kontuar i prosi Gwendalę o cytrynowy czy truskawkowy sorbet, a czasami dla odmiany o lody kawowe. Może rodzice przez ostatnie miesiące nie poświęcali mu zbyt wiele uwagi, ale rezultat ich wysiłków zdaje się go bardzo satysfakcjonować.

W ogrodzie naprzeciwko pojawiły się kocięta. Kiedy dziś rano otworzyłam furtkę, jedno z nich siedziało na słonecznej plamie pod drzewkiem brzoskwiniowym w pozie egipskiego sfinksa. Codziennie ćwiczą skoki. Kiedy idę do gabinetu Gwendalę, żeby coś wydrukować, zawsze przez chwilę przyglądam się, jak śmigają z gałęzi na nagrzanym słońcem *tuiles* na dachu domu Denisa.

Ciągle jestem zmęczona, ale zupełnie innym rodzajem zmęczenia niż dawniej. Takim dobrym. Za to pisanie nabrało dla mnie zupełnie nowego znaczenia. Obecnie kilka godzin spędzanych przed komputerem to jakby wakacje.



Zapomniałam już, jakie to trudne. Tyle czasu minęło, odkąd ostatni raz kaligrafowałam coś kredą na tablicy. Smaki zmieniamy co tydzień, w miarę jak

pojawiają się nowe owoce. Dziś po południu Gwendal wybiera się do Saint-Martin-de-Castillon po pierwsze wiązki świeżej cytrynowej werbeny na sorbet. Dla mięty, która bujała w naszym ogrodzie w sposób absolutnie niekontrolowany, wreszcie znaleźliśmy *raison d'être* – czekoladowe lody z jej dodatkiem. Już się nie mogę doczekać, kiedy zrobimy sorbet wiśniowy. Planuję specjalny deser lodowy: warstwa lodów waniliowych, orzechowych i wiśniowego sorbetu w polewie z wiśni według przepisu Jeana. Na wierzch oczywiście świeża wisienka.

Lodziarnia wygląda dokładnie tak, jak ją sobie wyobrażałam. Surowe kamienne sklepienie piwnicy, zawsze chłodne, nawet w porze południowych upałów. Żelazne krzesła z naszej jadalni, nakryte poduszkami w barwne prążki. Na marmurowej ladzie pękaty słój pełen pastelowych Smarties[16], wyławianych srebrną łyżką wazową, którą dostałam od matki.

Coraz bardziej dociera do mnie, że chyba nie ma osoby, która nie miałaby wkładu w naszą lodziarnię. Logo – Scaramouche ze wzniesionym mieczem na tle fantazyjnie zakręconego stożka lodów – zaprojektował miejscowy grafik, mąż dyrektorki *crèche*, poduszki na ławę uszyła sąsiadka mieszkająca po przeciwnej stronie ulicy, od rzeźnika dostaliśmy trzylitrowy bidon oliwy na lody rozmarynowo-oliwkowo-piniowe, a od Didiera i Martine z Reillanne, *bien sûr*, szafran. Pan Simondi, którego farma sąsiaduje z farmą Marion, obiecał nam melony na sorbet, a Angela została naczelną ogrodniczką. To dzięki niej nasz taras tonie w wiosennych kwiatkach.



– Chciałem cię uprzedzić, że w piątek przyjeżdża Laure – rzucił Gwendal podczas lunchu.

– Laure? Laure? – powtórzyłam, przeglądając w myślach wyimaginowany wizytownik. Ach tak, *ta* Laure. Była dziewczyna. Więcej, dziewczyna, z którą spotykał się pięć lat, mieszkał trzy lata i zerwał na krótko przed poznaniem mnie.

– Mówię, żebyś nie czuła się zaskoczona.

– Świetnie – skwitowałam, starając się, aby w moim głosie nie pojawiła się panika. – Postaram się pamiętać o wyszczotkowaniu włosów.

W biznesie lodowym musi być coś seksownego, bo w ciągu ostatnich sześciu tygodni odwiedziły nas już dwie dawne sympatie Gwendala. Nie jestem specjalnie zazdrosna, ale Laure niedawno się rozwiodła, więc podejrzewam, że jej motywy nie są całkiem czyste. Francuskie związki mają charakter raczej płynny; rzadko dochodzi do radykalnych rozstań, zakończonych ciśnięciem ręcznika na ring. Zawsze pozostaje szansa na ponowny dreszczyk. W tym kraju powietrze iskrzy się od seksu i może właśnie dlatego tak dobrze smakują tu sery. Jednym z powodów, dla których Francuzki zawsze świetnie wyglądają, jest ten, że są pod nieustannym

obstrzałem spojrzeń.

Przyznaję, że ubrałam się staranniej niż w zwykłe piątkowe popołudnie: najbardziej dopasowane dzinsy, biała bluzka i mój ulubiony szydełkowy kardigan z miękkiego moheru. Biżuteria – bardzo oszczędnie. Małe diamentowe kolczyki i oczywiście pierścionek zaręczynowy. Na nogach balerinki Matta Bernsona. Wniosek? Każdy dzień zaczynaj tak, jakby eks twojego męża miała przyjść na kolację – żeby móc ją wykopać jakby co. We Francji nieznaną jest kategoria „mamuśki, którą chciałbym przelecieć”. Tu w ten sposób klasyfikuje się absolutnie wszystkie mamuśki. Dla pewności sprawdziłam, czy mam na sobie stanik i majtki od kompletu – to zawsze dodaje kobiecie pewności siebie.

Rozczarowanie było nieuniknione. Laure przyjechała ze swoim nowym facetem. Wyższa, niż się spodziewałam, choć nie aż tak ładna, jak w moich wyobrażeniach, ma śliczny, zaraźliwy śmiech. Ma też doktorat z historii, rok albo dwa spędziła w Cambridge, a studia podyplomowe robiła w Princeton. Jednym słowem, łączyła nas pasja do przeszłości, tekstów pisanych i życia w wieży z kości słońskiej.

Okazała się też o wiele bardziej otwarta i entuzjastyczna niż przeciętna Francuzka. Zasypała mnie pytaniami, z zapamiętaniem próbowała kolejne smaki lodów, gestykulując łyżeczką niczym madame de Pompadour wachlarzem. Gdyby nie to, że była eks mojego męża i podejrzewałam ją o nie całkiem czyste intencje, mogłybyśmy się zaprzyjaźnić.

Przyjechała z butelką szampana dla uczczenia otwarcia lodziarni i dwiema książeczkami dla Alexandre’a. W obecności swojego chłopaka dużo opowiadała o Gwendalu (powiedziałabym, że zbyt dużo). Pod tym względem kobiety potrafią się zachowywać jak kompletne idiotki.

Krótko po osiemnastej do lodziarni przyszła Nicole, przyprowadzając Alexandre’a. Z krótkimi przerwami albo ona, albo moi rodzice będą w Céreste aż do końca sierpnia. Pracujemy wieczorami i w weekendy, więc bez nich nie dalibyśmy sobie rady.

Nawet po całym dniu spędzonym z dzieckiem Nicole miała starannie umalowane usta. Moja teściowa prędzej wyszłaby z domu bez majtek niż bez szminki na wargach. Oczywiście ona i Laure znały się od lat, więc rozmowa potoczyła się gładko. Siedziałam z boku, kiedy Laure nachyliła się ku Nicole – ona w bardzo wdzięczny sposób zwraca się ku rozmówcy – i ciepłym, poufałym tonem zadała pytanie, którego ja w życiu nie odważyłabym się sformułować.

– Nicole, *si, c’est pas indiscret*, czy nie chciałabyś poznać kogoś nowego?

– *Mas oui*. Ale mężczyźni w moim wieku, *c’est des ordures* – odparła Nicole swobodnie, zupełnie jakby rozmawiała z przyjaciółką.

Naburmuszona wycofałam się do środka. Okazało się, że nie jestem zazdrosna o Gwendalę, tylko o Nicole.

Upłynęły niemal trzy lata, a my nigdy nie porozmawialiśmy szczerze o mojej książce ani o tym, jak się czuła po stracie męża i jakie nadzieje wiązała z nowym życiem w Paryżu. Mówiliśmy o przeszłości, o historiach rodzinnych, o przepisach kulinarnych, ale o przyszłości nigdy.

– *Ça va?* – zagadnęłam, kiedy Nicole weszła na zaplecze, przepłukać kieliszki po szampanie.

– *Et toi?* – odpowiedziała pytaniem. – Na twoim miejscu byłabym... – nie pamiętam dokładnie, jakiego słowa użyła, ale było to coś między „lodowata” a „wściekła”.

Obecność Laure napełniła mnie przygnębieniem, ale też dodała odwagi, więc zdecydowałam się wziąć byka za rogi.

– Słyszałam waszą rozmowę, jak cię o wszystko pytała... – zawahałam się, szukając słów, które najlepiej oddałyby moje uczucia. – Czasami zastanawiam się, czy nie byłoby ci łatwiej, gdybyś miała synową Francuzkę. – *Taką, która znalazłaby teksty piosenek Brassensa i czytywała Lacana w oryginale. Która wiedziałaby, co jest właściwe, a co nie jest. Która nie potykałaby się co krok o wszystkie kulturowe granice nakreślone w piasku.* – Czasami mam ochotę... – z coraz większym trudem dobierałam słowa – powiedzieć coś, zapytać cię o coś... – Upłynęła niemal minuta, zanim udało mi się dokończyć: – Nie wiem, czy to kwestia kultury, czy temperamentu, ale czasami zwyczajnie brak mi odwagi.

Nicole popatrzyła na mnie ze zdumieniem. Jakikolwiek cechy przypisywała tej amerykańskiej dziewczynie, która wtargnęła w jej życie, z pewnością nie podejrzewała mnie o brak śmiałości.

– *Tu as tort* – powiedziała życzliwie. Mylisz się.

– Och. – Teraz ja byłam zaskoczona. Więc to aż takie proste? Otrzymałam zaproszenie, którego pragnęłam od tak dawna.

Tu as tort.

Może faktycznie się myliłam. Myliłam się przez cały czas.



Wróciłam do domu pełna pytań i refleksji. Gwendal musiał wyczytać to z mojej twarzy, bo zareagował od razu.

– I co, było w porządku?

– Dla mnie tak. Nie jestem pewna, co sobie pomyślał chłopak Laure.

– Właśnie.

– Wiesz, miałam fart. Ludzie, którzy są naprawdę szczęśliwi, nie nadkładają półtorej godziny drogi, żeby porozmawiać ze swoim eks.

– Wow – Gwendal podniósł głowę znad komputera. – Nie spodziewałem się, że po takim spotkaniu zarobię jakieś punkty.

Podeszłam do niego od tyłu i objęłam rękami za szyję.

– Chciałam powiedzieć, że wolę być żoną najfajniejszego faceta, jakiego znam, niż prowadzić rozmowy z innym gościem o najfajniejszym facecie, jakiego znam.



Mieliśmy niewiele czasu na rozstawienie się z naszym kramem przed pojawieniem się paparazzich. Dziś wieczorem w szkole odbywał się uczniowski festiwal filmowy. Dziewiętnastowieczny budynek obwieszony był banerami, od bramy z kutego żelaza aż do sceny rozciągał się czerwony dywan. Były grill, stoisko z naleśnikami i świeżo przygotowywane gofry. Nauczyciele i uczniowie odwalili kawał dobrej roboty.

Rodzice doskonale sprawdzili się w roli natrętnych fotoreporterów polujących na celebrytów. Kiedy uczniowie maszerowali po czerwonym dywanie, flesze błyskały jeden za drugim. Niektórzy chłopcy włożyli białe koszule i krawaty do adidasów. Dziewczynki bez wyjątku sięgnęły do kosmetyków mam.

Dziś dwudziesty piąty maja. Dwie godziny drogi na południe właśnie kończy się festiwal w Cannes. Pamiętam, jak podekscytowany był Gwendal, kiedy jechał tam po raz pierwszy. Któregoś roku zadzwoniłam do niego do hotelu. Okazało się, że przed premierą nowego *Indiany Jonesa* zaciął się przy goleniu. Ze słuchawką przyciśniętą ramieniem do ucha opowiadał mi, co go spotkało, jednocześnie tamując krew, żeby nie skapnęła na koszulę od smokingu.

– Czy brakuje ci tego?

– Nie – odparł bez wahania, a ja wiedziałam, że mówi prawdę.

Trafiło nam się coś niesamowitego. Nawet wszystkie plany pięcioletnie świata razem wzięte nie doprowadziłyby nas tutaj. Do miejsca, które było stworzone dla nas.

Może najlepiej wyraził to René Char.

Impose ta chance, serre ton bonheur et va vers ton risque. À te regarder, ils s'habitueront.

Chwytaj okazję, mocno trzymaj szczęście, wychodź naprzeciw ryzyku. Patrząc na ciebie, inni podążą za tobą.

To moje tłumaczenie, raczej swobodne.

Gwendal przekazał mi łyżkę do nabierania lodów i ruszył w kierunku sceny, gdzie miał ogłosić zwycięzcę w kategorii najlepszy reżyser. Obok mnie na ziemi siedział Alexandre, pałaszując cytrynowy sorbet. Zerwał się lekki wiatr. Mrużąc oczy, popatrzyłam prosto w zachodzące słońce, a potem zwróciłam się do kolejnej klientki, małej dziewczynki, która stanowczo zbyt rozrzutnie użyła mieniającego się zielonego cienia do powiek swojej mamy.

16 *Smarties* – drobne czekoladowe cukierki oblewane kolorowym lukrem podobne do lentilek.

Przepisy na wieczór z lodami

Tysiąc i Jedna Noc (Lody o smaku *ras-el-hanout* z prażonymi migdałami)

Glace Mille et Une Nuits

Mama Gwendala urodziła się w Casablance, więc ten przepis stanowi hołd dla jej korzeni *pied-noir*. *Ras-el-hanout* to północnoafrykańska mieszanka przypraw, zwykle używana do kuskusu. W jej skład wchodzi imbir, cynamon, kardamon, goździki, kolendra siewna i pieprz. W smaku przypomina nieco herbatę *chai*, ale daje większego kopa. Doskonale sprawdza się w szarlotce, tarcie gruszkowej czy bożonarodzeniowej zapiekance z mielonego mięsa.

1/3 szklanki łuskanych migdałów

4 żółtka

3/4 szklanki cukru

2 1/2 szklanki pełnego mleka

1/2 szklanki gęstej śmietany

*1 1/2 łyżeczki *ras-el-hanout**

Na małej patelni upraż na złoty kolor migdały i odstaw do ostygnięcia.

W średniej wielkości misce utrzyj żółtka z cukrem na lekką, jasnożółtą masę.

Przygotuj kąpiel lodową, czyli dużą miskę napełnioną kostkami lodu. Obok przygotuj metalowe sitko o jak najmniejszych oczkach.

Mleko i śmietanę wlej do rondla, dodaj *ras-el-hanout* i podgrzewaj na

wolnym ogniu do momentu, kiedy płyn będzie bliski wrzenia. Po zdjęciu z ognia powoli wlewaj gorące mleko do żółtek, szybko ubijając trzepaczką, aż wszystko połączy się w masę.

Wymieszane z żółtkami mleko przelej z powrotem do rondla, dodaj miód i podgrzewaj ok. 5 minut na wolnym ogniu, cały czas mieszając, aż zgęstnieje i zacznie przywierać do drewnianej łyżki.

Po zdjęciu z ognia precedź krem przez sitko z powrotem do miski. Schłódź w kąpieli lodowej, ubijając trzepaczką przez kilka minut. Przełóż do szczelnie zamykanego pojemnika i wstaw do lodówki, najlepiej na 24 godziny, żeby krem miał czas przejść zapachem przypraw. Zamrażaj w domowej maszynie do lodów, zgodnie z instrukcją producenta.

Po ukręceniu wymieszaj z prażonymi migdałami. Na godzinę albo dwie przed podaniem włóż lody do zamrażarki, aby je utwardzić.

Przechowywane w zamrażarce lody wytrzymają do tygodnia, jednak najlepiej smakują w dniu ukręcenia.

Z podanych ilości składników otrzymasz niecały litr lodów.

Uwaga: Ras-el-hanout może zawierać różne przyprawy: galangal, suszone pączki róż, czarny pieprz, imbir, kardamon, czarnuszkę, pieprz cayenne, ziele angielskie, lawendę, cynamon, kolendrę siewną, gałkę muszkatołową i goździki, żeby wymienić tylko niektóre. Ale spotyka się też ras-el-hanout z dodatkiem proszku curry i ta mieszanka absolutnie nie nadaje się do lodów, gdyż curry zdecydowanie wybija się ponad inne smaki.

Marmolada z wiśni według przepisu Jeana

Marmelade de cerises

Dekadencka, staroświecka polewa wiśniowa. Do lodów waniliowych albo o smaku orzechów laskowych, koniecznie z bitą śmietaną i świeżą wisienką!

1 kg świeżych wiśni

700 g cukru (ja dodaję w połowie biały, w połowie surowy cukier trzcinowy albo lekki brązowy)

½ szklanki kirschu (likieru wiśniowego)

Wydrylowane wiśnie zasyp cukrem, zalej likierem, wymieszaj i odstaw na 12 godzin.

W garnku z grubym dnem zagotuj wiśnie, zmniejsz płomień i gotuj na wolnym ogniu przez 20 minut. Wyłóż wiśnie i gotuj syrop jeszcze przez godzinę – trochę dłużej też nie zaszkodzi – aż zmniejszy objętość o połowę.

Wiśnie rozłóż do 3 albo 4 wysterylizowanych słoików i zalej gorącym syropem, zostawiając od góry ok. 0,5 cm wolnego miejsca. Słoje szczelnie zakręć i wygotuj we wrzątku, zgodnie z instrukcją producenta. Jeśli – podobnie jak ja – nie posiadasz skomplikowanej sztuki robienia przetworów, możesz nie gotować słoików. Bez wekowania w lodówce syrop wytrzyma do tygodnia, w zamrażarce nawet do 6 miesięcy.

Z podanych ilości składników wyjdą ci 3 albo 4 słoiki o objętości ok. 340 ml.

EPILOG

Święto Dziękczynienia

Przebiegłam wzrokiem listę propozycji na Święto Dziękczynienia nagryzmołoną przeze mnie i Marion na odwrocie starej koperty.

- Co to jest „pikowane ciasto”?
- Lili powiedziała, że zrobi pikowane ciasto.
- Pikowane? Może pekanowe?

Marion nie wyglądała na całkiem przekonaną.

- *Noix de pécan.*
- No właśnie.

Doszłam do wniosku, że jeśli chcę we Francji tradycji amerykańskich świąt, muszę ją sama zapoczątkować. Właśnie nadarzała się wspaniała okazja wspólnej uroczystej kolacji: siostra Marion Lili wróciła z mężem i córeczką po trzyletnim pobycie w Kalifornii. Mała ma jedenaście miesięcy, czyli dokładnie tyle samo, ile miał Alexandre, kiedy sprowadziliśmy się do Céreste, i jest bardzo rezolutna. Jej ulubiona zabawa polega na zrywaniu jagód jałowca i wpychaniu ich ciotce za dekollet.

Ponownie przeniosłam wzrok na listę i zaczęłam odczytywać po kolei:

brukselka z *lardons*,
farsz,
dorsz z porami,
dyniowe *purée*,
ziemniaki pieczone,
ziemniaki *purée*,
suflet z kukurydzy,
szarlotka,
pikowane ciasto (pekanowe ciasto),
sernik z dynią,
owoce miechunki w polewie czekoladowej.

– *Mais c'est trop!* – zawołała od drzwi Dominique, matka Marion, wycierając buty.

– Czyli prawidłowo – uznałam. Święto Dziękczynienia polega właśnie na tym, że jedzenia ma być *trop*.

– *Et la dinde?* – zatroszczyła się Marion.

– Głosuję za tym, żeby nie było indyka. Zwykle nikt go nie chce jeść, bo wszyscy zapychają się całą resztą.

– Ale mój brat domaga się indyka – usiłowała protestować Marion. – Widać naoglądał się amerykańskich seriali.

Podczas gdy ja zastanawiałam się, czy uda mi się wepchnąć do francuskiego piekarnika indyka takich rozmiarów, jakiego widziałam w *Gotowych na wszystko*, Marion zawijała w folię wielki kawał dyni odmiany Durban, który następnie włożyła mi do torby. We Francji nie dostanie się dyni z puszki, więc jeśli chciałam mieć mój ukochany sernik z dynią, czekało mnie opiekanie, ugniatanie i odciskanie wody.



W Stanach przed uroczystym obiadem w dniu Święta Dziękczynienia nie jemy wcale lunchu. Ja, ilekroć otwieram piekarnik, żeby podlać indyka, skubię nieco farszu, poza tym na wszystkich czeka na kredensie salami Hebrew National z żółtą niczym szkolny autobus delikatesową musztardą, więc jeśli ktoś jest głodny, może podejść i odkroić sobie kawałek. Przyjrząwszy się menu, Marion i pozostali doszli do wniosku, że oni też nie chcą dużego posiłku w południe, ale tu była Francja, tu nie dało się całkowicie wyeliminować lunchu.

Stanęło na sałatce. Podczas gdy ja szatkowałam kapustę, Marion poszła do ogrodu po marchew i buraki. Wśród przyniesionych przez nią marchewek zobaczyłam dwie zrosnięte ze sobą. Zaokrąglone u góry, u dołu spiczaste, wyglądały niczym biodra i nogi pulchnej chórzystki. Uśmiechnęłam się na wspomnienie zdjęcia bezwstydney marchewki, od którego zaczęła się nasza przyjaźń. Wilgotne buraki były ciemne niczym atrament i miały krótkie, włochate ogonki. Marion od razu zabrała się do ich obierania. Porwałam jedną skórkę i włożyłam do ust. Ciemnopurpurowy sok splamił mi palce. *Pourquoi pas?* Podeszłam do lustra i przycisnęłam obierkę do warg. Wyglądałam trochę jak Elvira, władczyni ciemności, ale burak w roli pomadki sprawdził się doskonale.

Z gotową sałatką poszłyśmy do domu matki Marion, niecały kilometr w linii prostej. Stojąca przy piecu Dominique mieszała w garnku, w którym gotował się solony dorsz w porach – potrawa tradycyjnie przygotowywana przez nią na Boże Narodzenie. Jest z nią trochę zachodu, bo rybę trzeba najpierw moczyć przez trzy dni.

– Ile razy zmieniałaś wodę? – zapytałam.

– Trzy razy – odparła Dominique. – Choć znam też sztuczkę, która wiele ułatwia. Wkładasz rybę do rezerwuaru w toalecie i świeża woda opływa ją przez cały czas.

Zacisnęłam wargi. Spróbujcie sprzedać ten patent w programie kulinarnym w telewizji.



– Czy w tym jest kukurydza? – zapytała Dominique.

Wstrzymałam oddech. Dominique właśnie nakładała sobie na talerz porcję kukurydzianego sufletu. We Francji kukurydza powszechnie uważana jest za paszę dla zwierząt, więc kiedy podaję ją ludziom, zawsze czekam na ich reakcję z lekkim niepokojem.

– *C'est délicieux!* – Dominique z lubością przymknęła oczy.

Odetchnęłam z ulgą. Kolejna nawrócona.

– Marion i ja malowałyśmy sobie dzisiaj usta sokiem z buraków – powiedziałam.

– Zdaje się, że tak samo robiły kobiety podczas wojny, kiedy brakowało kosmetyków – zauważyła Lili. – Sokiem z buraków różowiły sobie policzki.

Skosztowałam dorsza w porach. Delikatne białe mięso połączone z aksamitnymi, rozpływającymi się w ustach porami smakowało przewybornie. Ktoś powiedział, że na noc zapowiadany jest opad śniegu. Słyszac to, od razu pomyślałam o Jeanie. Nasz sąsiad i drogi przyjaciel zmarł w lipcu tego roku. Pojechał do Marsylii na zabieg wstawienia rozrusznika i trzy tygodnie później odszedł we śnie. Z nastaniem pierwszych przymrozków zawsze o nim myślę, wychodząc rano na dwór w ciepłym szlafroku i domowych kapciach, żeby sprawdzić temperaturę. Co powie jutro jego termometr? –8oC, –9oC? Podobnie widok róż i konwalii w ogrodzie zawsze przypomina mi Marcelle. Od samego początku nasz dom stanowił kolaz przeszłości i terażniejszości – a odkąd w nim zamieszkaliśmy także i przyszłości.

Alexandre już przysypiał nad talerzem pełnym ziemniaków. Nadal kocham patrzeć na niego, kiedy śpi. Co wieczór zachodzę do jego pokoju, aby poprawić skopaną kołdrę. Mój syn potrafi zasnąć z nogami na poduszce albo w poprzek łóżka, z nogami wysoko na ścianie, zupełnie jakby przed snem ćwiczył akrobacje cyrkowe. Teraz już lepiej rozumiem, co miała na myśli mama, mówiąc: „Jesteś moim najlepszym dokonaniem”. Jeśli uda mi się wypuścić w świat jednego szczęśliwego człowieka – podobnie jak ona wypuściła mnie – będzie to moje najlepsze dokonanie, a już z pewnością najważniejsze. Wreszcie przestałam się bać tego rodzaju miłości – naturalnej, zwyczajnej, może nawet przyziemnej. Sporo czasu mi to zajęło, długo się opierałam, zamiast poddać się uczuciu, ale wreszcie nauczyłam się cieszyć każdą chwilą spędzaną z synem. Kiedy myślę o dzieciństwie Alexandre'a, o jego zabawach pod drzewem wiśniowym w ogrodzie Jeana, odczuwam głęboką wdzięczność za to, że odzyskałam spokój, że udało mi się poskromić część lęków, że zrozumiałam własne niedostatki. Nie jestem idealnym rodzicem, ale z pewnością lepszym, niż byłam.

Scaramouche nabiera życia. Latem wieść o nowej lodziarni rozeszła się lotem błyskawicy i Gwendal już zbiera zamówienia na bożonarodzeniowe torty lodowe w kształcie polana drewna. Nie zbankrutowaliśmy, wychodzimy na swoje,

więc przetrwamy zimę. Jeśli podejść do tego z francuską wstrzeźliwością i rozważą – jak na nowo otwarty biznes to wystarczy. Jednocześnie amerykańska część mojego mózgu już kombinuje, jak przytransportować nasz *tripporteur* w kolorze banana do Paryża i ustawić tuż przy kanale Saint-Martin.

Iain skosztował kęs jagnięcego udźca.

– Wow, jak to dobrze, że nie udało ci się dostać indyka. *Cheers!* – dodał, unosząc w moją stronę kieliszek.

– *Santé!*

– Szczęśliwego Święta Dziękczynienia.

Tak właśnie miało to wyglądać: wspólne gotowanie i wspólne biesiadowanie. Rozmowy i jedzenie, a raczej opychanie się. Gdy uprzątnięto danie główne, Marion i ja zabrałyśmy się do krojenia dyniowego sernika. Okazał się jeszcze lepszy, niż pamiętałam. Żeby zadowolić francuskie podniebienia, zredukowałam ilość podanego w przepisie cukru o jedną trzecią i to tylko wyszło ciastu na dobre.

Gwendal chciał dotrzeć do domu, zanim spadnie śnieg, więc naczynia do zmywania – i wszystko, co pozostało z jedzenia – zostawiliśmy gospodarzom. Następnego ranka zobaczyłam pustki w lodówce. Francuska wersja Święta Dziękczynienia okazała się naprawdę wyjątkowa – po uroczystej kolacji nie zostały żadne resztki.



Dziś stałam się Francuzką. To znaczy, dziś zostało to oficjalnie potwierdzone, bo przecież francuskość wnikała we mnie już od dłuższego czasu niczym oliwa z oliwek w udziec jagnięcy. Moje kanciaste kontury straciły nieco ze swojej ostrości. Jestem po brzegi pełna uczuć, które młodsza popijająca cosmopolitan wersja mnie samej zwykła kwitować pogardliwym parsknięciem. Jestem pogodna i zadowolona.

Każdy, komu przyznano francuskie obywatelstwo, otrzymuje przede wszystkim francuską metrykę urodzenia, zupełnie jakby był dzieckiem przez przypadek urodzonym poza granicami kraju. Imię, nazwisko i data urodzenia pozostały oczywiście bez zmian, ale jako miejsce urodzenia mam teraz wpisane Céreste. Czyli w Prowansji ponownie przysłam na świat. Nie do końca prawda, ale niech będzie.

Samo powiadomienie bardzo mnie rozczarowało. Zupełnie nie tak jak przy przyjęciu na studia. Żadnego: *Elizabeth, witaj w semestrze 2013*. Zresztą nie wiem, czego się spodziewałam. Rozkładanej ozdobnej kartki, z której posypie się konfetti i rozlegną dźwięki *Marsylianki*? Wyskakującej figurki Charles'a de Gaulle'a?

Jak większość francuskich e-maili urzędowych, także i ten zawierał instrukcję nakazującą mi wysłanie kolejnego pisma. Przede wszystkim miałam

potwierdzić prawidłowość danych na świadectwie urodzenia, a następnie przesłać dokumenty, których listę zawierał załącznik. Jeśli nie zrobię tego w ciągu trzech miesięcy, niczego to nie zmieni, moje dane zostaną zarejestrowane zgodnie z wystawioną metryką.

– Jednym słowem, żądają ode mnie dokumentów, które już mają i których tak naprawdę wcale nie potrzebują, a ja je oczywiście wyślę, bo mam paranoję i bałabym się tego nie zrobić. – Mimowolnie podniosłam ramiona i opuściłam je z ciężkim westchnieniem. Wszystko to było tak irytujące i tak typowo francuskie.

Zadzwoiłam do Marion, bo obiecałam jej, że gdy tylko pojawi się pierwszy oficjalny sygnał mojej francuskości, zaraz dam znać. Ostatnio Marion wybudowała na swoim terenie niewielki kamienny domek, który stoi w cieniu rozłożystego dębu i z którego roztacza się wspaniały widok na okoliczne wzgórza.

– Zwykły urzędowy list – powiedziałam, starając się ukryć rozczarowanie. – Sama nie wiem, czego się spodziewałam, ale w tym wszystkim zabrakło mi pewnej... powagi. Chciałabym zrobić coś, co upamiętniłoby tę okazję. Może powinnam zasadzić drzewo.

– Jakie drzewo?

– Nie wiem, nie zastanawiałam się jeszcze.

– Na marzec zamówiłam *figuiers*.

Figowiec. Od razu wyobraziłam sobie siebie i Alexandre'a za dwadzieścia lat, wspólnie piekących figowo-migdałową tartę z owoców z własnego drzewa. Francuzka we mnie z zadowoleniem pokiwała głową.

– Idealny pomysł – powiedziała na głos Amerykanka.

Przepisy na francusko-amerykańskie Święto Dziękczynienia

Salatka z surowych buraków, marchewki i kapusty

Salade de betteraves crues, carottes et chou vert

Poza kilkoma plasterkami salami Hebrew National jest to jedyna potrawa, którą ewentualnie mogę zjeść przed kolacją w Święto Dziękczynienia. Zresztą także jako dodatek do uroczystego posiłku w tym dniu sprawdza się doskonale – surowe, chrupiące warzywa stanowią świetną przeciwwagę do pozostałych bardziej zapychających dań.

Składniki na 8 porcji, jeśli sałatka stanowi dodatek do głównego dania, 12 porcji, jeśli podawana jest na przystawkę

500 g kapusty zielonej albo kapusty chińskiej (1/2 niedużej główki)

300 g marchewki z uprawy ograniczonej (ok. 4 marchewek)

300 g buraków z uprawy organicznej (ok. 2 buraków średniej wielkości), surowych!

2 łyżki oliwy z oliwek

2 spore szczypty gruboziarnistej soli morskiej do smaku

Za pomocą robota kuchennego albo ręcznie poszatkuj jarzyny i przełóż do szczelnie zamykanego pojemnika. Buraczki przechowuj osobno – wymieszasz je z kapustą i marchewką dopiero w ostatniej chwili. Tuż przed podaniem wymieszaj jarzyny z oliwą z oliwek i dopraw solą.

Wskazówka: Salatkę możesz podać także do grillowanego mięsa albo jako część piato menedes, talerza zakąsek, razem z humusem, falafelem i dressingiem jogurtowym. Czasami łyżkę oliwy z oliwek zastępuję łyżką oleju sezamowego,

a całość posypuję prażonym ziarnem sezamowym. Wersję sezamową z kawałkami foie gras przygotowałam jako przystawkę na wieczór sylwestrowy.

Solony dorsz z duszonymi porami, wersja Dominique, siedemdziesięciodwugodzinna

Morue aux poireaux fondues

Ten przepis wymaga czasu: samo moczenie suszonego solonego dorsza zajmuje całe trzy dni. Ale to wspaniałe połączenie kremowych porów i dorsza zainspirowało mnie do stworzenia mniej czasochłonnej wersji. Poniżej tradycyjny prowansalski przepis i jego uproszczona amerykańska odmiana (w sam raz pasująca do rozdziału o mojej nowej franko-amerykańskiej tożsamości).

Składniki na 6–8 porcji

800 g filetów z morue (solonego dorsza)

3 kg porów

3 łyżki oliwy z oliwek

1 liść laurowy

kilka ziarenek pieprzu

kilka gałązek świeżego albo suszonego tymianku

czarny pieprz

½ szklanki białego albo różowego wina

½ szklanki bułki tartej

10 g masła

1/3 szklanki czarnych oliwek, drylowanych i posiekanych na kawałki (niekoniecznie)

½ szklanki sera gruyère w kawałkach (niekoniecznie)

Solonego dorsza włóż do plastikowego pojemnika i zalej zimną wodą, tak aby go dobrze przykryła (5–7 cm). Pojemnik wstaw na 2 dni do lodówki, 2 razy dziennie zmieniaj wodę. Na koniec nie powinno się w niej już wyczuwać soli.

Rozgrzej piekarnik do 180°C. Z porów obetnij korzonki i ciemnozielone końce liści. Białe i jasnozielone części pokrój na plastry grubości ok. centymetra i dobrze wypłucz, żeby usunąć resztki ziemi. Umyte i pokrojone pory blanszuj przez 3 minuty we wrzątku, a następnie odsącz.

W rondlu z grubym dnem rozgrzej oliwę z oliwek, wrzuć na nią zblanszowane pory i zamieszaj, by dobrze pokryły się tłuszczem. Soli nie dodawaj – tu dorsz załatwi całą sprawę. Podsmaż pory przez 3 minuty, następnie nakryj i wstaw na godzinę do piekarnika.

W międzyczasie przygotuj rybę. Włóż dorsza do garnka, zalej świeżą zimną wodą, dodaj przyprawy i podgrzewaj na średnim ogniu. Kiedy na powierzchni wody pojawią się bąbelki, zgaś płomień, nakryj garnek i zostaw na 10 minut. Ryba będzie jeszcze gotować się z porami, więc lepiej jej nie dogotować, niż rozgotować. Wyjmij rybę na talerz i ostudź.

Wystudzone filety podziel na małe kawałki (mniej więcej wielkości dziesięciocentówki). Wyjmij pory z piekarnika, dodaj do nich rozdrobnioną rybę, zalej winem i zamieszaj. Podgrzewaj na kuchence, dopóki wino nie zacznie bulgotać, następnie nakryj i wstaw do piekarnika na ½ godziny.

Na maśle zrumień bułkę tartą.

Dorsza z porami przełóż do naczynia do zapiekanek o wymiarach 23 na 33 cm, dodaj ser i oliwki (jeśli zdecydowałaś się na tę wersję), z wierzchu polej przyrumienioną na maśle bułką tartą i wstaw do piekarnika na 10 minut. Podawaj bezpośrednio po wyjęciu – danie powinno być bardzo gorące.

Dorsz z duszonymi porami, wersja dwudziestominutowa

Dos de cabillaud et fondue de poireaux

Proste codzienne danie.

Składniki na 4 porcje

Duszone pory:

1,3 kg porów

2 łyżki oliwy z oliwek

2 spore szczypty gruboziarnistej soli morskiej

½ łyżeczki musztardy z Dijon

2 czubate łyżki crème fraîche albo kwaśnej śmietany

Filety z dorsza:

½ łyżki oliwy z oliwek

¼ szklanki białego albo różowego wina

4 grube filety z dorsza, ok. 140 g każdy

gruboziarnista sól morska

czarny pieprz

Z porów obetnij korzonki i ciemnozielone końce liści. Białe i jasnozielone

części pokrój na plastry grubości ok. centymetra i dobrze wypłucz, żeby usunąć resztki ziemi. Umyte i pokrojone pory blanszuj przez 3 minuty we wrzątku, a następnie odsącz.

W tym samym naczyniu rozgrzej oliwę z oliwek, wrzuć na nią zblanszowane pory, dopraw solą i zamieszaj. Podsmażaj na średnim ogniu z uchyloną pokrywką przez 10 minut, co 3 minuty mieszając. Ja zwykle rumienię je na złoty kolor, lubię nawet kiedy lekko przywra do dna, ale nie musisz ich podsmażać aż tak długo – zmiękną znacznie wcześniej.

W niedużej misce wymieszaj musztardę z *crème fraîche*. Przed podaniem wymieszaj tę miksturę z porami i dobrze podgrzej.

Kiedy pory będą się gotować, na średniej wielkości patelni rozgrzej ½ łyżki oliwy z oliwek i ¼ szklanki wina. Na rozgrzaną patelnię wrzuć filety, dopraw gruboziarnistą solą morską i świeżo zmielonym czarnym pieprzem. Nakryj patelnię i podsmażaj rybę 7–10 minut, aż mięso zacznie się rozpadać. Ja najczęściej wyłączam palnik, zanim ryba jest gotowa, i zostawiam ją pod przykryciem, żeby doszła we własnym sosie.

Rozłóż pory na talerze, a na wierzch nałóż rybę.

Suflet z kukurydzy

Soufflé au maïs

Francuzi mogą uważać, że kukurydza stanowi pokarm dla kur, jednak po skosztowaniu tego sufletu najczęściej zmieniają zdanie. Przepis pochodzi z książki Toma Gillilanda, Miguela Ravago i Virginii B. Wood *Fonda San Miguel: Thirty Years of Food and Art* (Shearer, 2005). W moim wydaniu suflet bardzo często stanowi dodatek do duszonego mięsa i brukselki *sauté*.

Składniki na 8–10 porcji, jeśli suflet stanowi część dużego uroczystego posiłku

¾ szklanki mąki

1 łyżeczka proszku do pieczenia

1 łyżeczka gruboziarnistej soli morskiej

900 g mrożonej kukurydzy (rozrożonej) albo kukurydzy z puszki

(odsączonej z zalewy)

¾ szklanki pełnego mleka

6 jajek, z białkami oddzielonymi od żółtek

1/3 szklanki cukru

6 łyżek roztopionego masła

110 g sera Comté (biały cheddar też może być) pokrojonego w kostkę

Rozgrzej piekarnik do 180oC.

Naczynie do zapiekanek o wymiarach 23 na 33 cm wysmaruj masłem. W niedużej misce wymieszaj mąkę, proszek do pieczenia i sól.

W mikserze albo ręcznym blenderze zblenduj kukurydzę z mlekiem na jednolitą, gładką masę. Dodawaj po kolei żółtka, po każdym miksując po 30 sekund. Dodaj cukier i miksuj przez 3 minuty, dopóki całkiem się nie rozpuści. Dodaj roztopione masło i blenduj, aż całkowicie połączy się z masą.

Masę kukurydzianą przełóż do miski, dodaj mąkę i wymieszaj. Dodaj ser.

Białka ubij na sztywną pianę, dodaj (w dwóch porcjach) do ciasta i delikatnie zamieszaj. Przełóż ciasto na naczynia do zapiekanek i piecz przez 50 minut do godziny na złotobrazowy kolor.

Suflet jest równie dobry na ciepło, jak i w temperaturze pokojowej, jeśli więc planujesz dużo korzystać z piekarnika, zacznij właśnie od sufletu.

Sernik z dynią

Cheesecake au potimarron

Jest to przepis, który Mary McCollough z Burlington w Massachusetts nadesłała w 1996 roku do listopadowego numeru magazynu „Bon Appétit”, do rubryki „Wymieńmy się przepisami”. Zmodyfikowałam go nieco, redukując o 1/3 ilość cukru – nawet zanim jeszcze otrzymałam francuski paszport, jakoś straciłam

serce do przesłodzonych deserów. Użycie świeżej podpiekanej dyni wymaga dodatkowego wysiłku, ale warto się na to zdobyć, bo różnica w smaku jest kolosalna.

Składniki na 10–12 porcji

Spód z kruchego ciasta:

1 ½ szklanki pokruszonych ciasteczek korzennych (albo imbirowych)

¼ szklanki mielonych pekanów

¼ szklanki niesolonego roztopionego masła

Wypełnienie:

1 kawałek surowej dyni (1,8–2,2 kg)

3 opakowania kremowego serka (225 g każde) o temperaturze pokojowej

1 szklanka lekkiego brązowego cukru

1 łyżka quatre épices albo przyprawy pumpkin-pie spice (albo po 1 łyżeczce mielonego imbiru, cynamonu i gałki muszkatołowej)

1 duża szczypta zmielonych goździków

1 łyżka aromatu waniliowego albo nasionka z 1 laski wanilii

3 duże jajka

Poprzedniego dnia:

Rozgrzej piekarnik do 180oC.

Duży kawałek dyni (nie musisz obierać go ze skóry) podpiecz w piekarniku przez 1,5 godziny albo i dłużej – dopóki całkowicie nie zmięknie. Po wyjęciu z piekarnika ostudź, usuń skórkę, a miąższ rozgnieć i przeciśnij przez praskę o jak najdrobniejszych oczkach, żeby usunąć jak najwięcej wody. Będzie ci potrzebna 1,5 szklanki *purée*.

Kruchy spód:

W średniej wielkości misce wymieszaj pokruszone ciasteczka, zmielone pekany i roztopione masło. Masę rozłóż na dnie tortownicy o średnicy 23 cm. Oblep nią także boki tortownicy na wysokość 2,5 cm. Wstaw tortownicę do lodówki.

W elektrycznym mikserze utrzyj ser z cukrem na gładką masę, dodaj *purée* z dyni, przyprawy i wanilię. Blenduj, aż wszystkie składniki dobrze się połączą. Dodawaj po jednym jajku, za każdym razem starannie ucierając.

Wlej ciasto do tortownicy i piecz przez godzinę i 15 minut na złoty kolor. Przenieś na kratkę i pozostaw do ostygnięcia. Na noc wstaw do lodówki.

Czytając René Chara

Czytelnikom, którzy chcieliby się zapoznać z poezją René Chara, polecam angielski przekład jego *Feuillets d'Hypnos*, zamieszczony równoległe z francuskim oryginałem w *Furor and Mystery and Other Writings* (Boston: Black Widow Press, 2011).

Znającym język francuski proponuję również wspomnienia z dzieciństwa Mireille Sidoine-Audouy *Darwin fera la mis en scène: Une enfance auprès de René Char (1940–1950)* (Paris: Editions du Sextant, 2009).

OD TŁUMACZKI

Po polsku ukazały się dwa tomy poezji Chara:

Wspólna obecność. Wybór poezji. Przełożył i wstępem opatrzył Artur Międzyrzecki (Warszawa: Państwowy Instytut Wydawniczy, 1972).

Pieśń bezsenności. Przedmowa Albert Camus. Przełożył z języka francuskiego Krzysztof Andrzej Jeżewski (Biblioteke Telegate, 2011).

Podziękowania

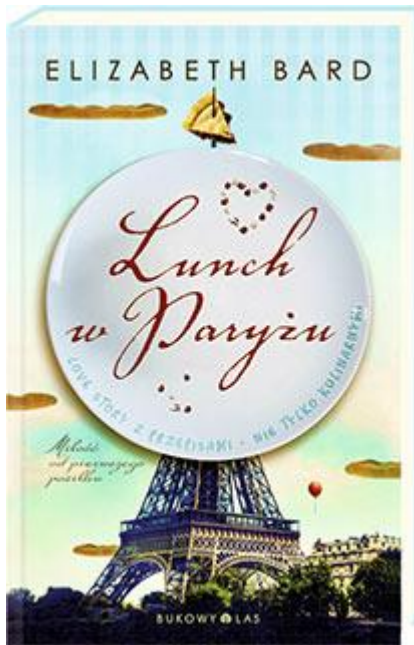
I znowu spotkało mnie wiele dobrego. Od mojej agentki Wendy Sherman, redaktorki Judith Clain i całego zespołu z Little, Brown and Company otrzymałam mnóstwo dobrych rad i wsparcia. Tak wielu przyjaciół poświęciło mi swój czas i udzieliło wielu cennych wskazówek: Afra, Betsy, Jenny, Sarah, Zizi, Courtney Rubin. Cindy i Pierre zgotowali nam serdecznie przyjęcie i zorganizowali stanowisko pracy z dala od domu. Specjalne podziękowania należą się Mireille Sidoine-Audouy, która podzieliła się z nami historią swojego życia, oraz Marion Peyric, z którą mogę porozmawiać zarówno o pomidorach, jak i o Homerze.

Każdego dnia, zwłaszcza z nastaniem mrozów, wspominam Jeanota i Pierrette Cappelletich. Choć starają się unikać rozgłosu, *mille mercis* dla Roda i Angeli Heathów – od naszej pierwszej wizyty w Céreste po ostatnią porcję sorbetu z pigwy nic z tego, co nas spotkało, nie byłoby możliwe, gdyby nie wy. Dziękuję moim rodzicom, którzy kibicowali nam w naszym kolejnym szalonym przedsięwzięciu, a zwłaszcza mamie, która udowodniła, że jest nie tylko wspaniałą matką, ale także niezłym sportowcem. Dziękuję wreszcie mojemu mężowi i najwspanialszemu z chłopców, którzy obdarzyli mnie szczęściem, jakiego przedtem nie potrafiłam sobie nawet wyobrazić. Codziennie na nowo napełniacie moje serce.

Indeks potraw

Babeczki marchewkowe z szafranem
Biała fasola z pomidorami i ziołami
Caponata rozmarynowa
Clafouti z wiśniami
Cukinie gratin
Dorsz z duszonymi porami, wersja dwudziestominutowa
Fasolka szparagowa z bekonem
Faszerowane pomidory i cukinie
Figi zapiekane z roquefortem i miodem
Figowy chatnej Mollie i Davida
Filety z żabnicy z pomidorami i świeżym groszkiem
Grillowane sardynki z octem i miodem
Gruszki z truflowym *crème anglaise*
Gulasz z kiełbasy i soczewicy
Jagnię z północnoafrykańskimi przyprawami pieczone 7 godzin
Kanapeczki z solonym masłem i truflami
Kiełbaski z fasolą flązoletką i cukinią
Koktajl z szampana z truflami
Królik z pastisem, koprem włoskim i świeżym groszkiem
Krwawa kiszka z jabłkami i jesiennymi ziołami
Kwiaty cukinii nadziewane kozim serem, miętą i nasionami anyżu
Letnie owoce w syropie z dodatkiem szafranu
Lody miodowo-tymiankowe
Łosoś pieczony w folii
Małże w sosie pomidorowo-koprowo-szafranowym
Mamy ciasto z jabłkami
Marmolada z wiśni według przepisu Jeana
Mendiants
Miniciasteczka migdałowe z morelami i lawendą
„Motylki” z francuskiego ciasta
Mus z gorzkiej czekolady
Pełnoziarnisty makaron z pieczonymi pomidorami, krewetkami
i bakłażanami
Placek z drożdżowego ciasta z karmelizowaną cebulą i anchois
Polewa czekoladowa na ciepło
Pomidory przekładane *purée* z karczochów

Prosty tort urodzinowy
Purée z żółtego łuskanego grochu z pomarańczowo-imbirowym sosem
winegret
Sablés z rozmarynem, oliwą i parmezanem
Sałata z kozim serem na ciepło
Sałatka szefa z wątróbką drobiową
Sałatka z białych brzoskwini i borówek z syropem różanym
Sałatka z ciecierzycy ze słodką papryką i ziołami
Sałatka z pełnych ziaren i ciecierzycy z ziołami
Sałatka z rukoli z kurczakiem, świeżymi figami i awokado
Sałatka z rukoli z podpiekaną czerwoną cebulą, dynią piżmową, orzechami
włoskimi i świeżym kozim serem
Sałatka z surowych buraków, marchewki i kapusty
Sernik z dynią
Solony dorsz z duszonymi porami, wersja Dominique,
siedemdziesięciodwugodzinna
Soupe au pistou
Spaghetti z bakłażanami
Strzępiel pieczony w całości z cytryną i ziołami
Strzępiel z szynką parmeńską, oliwkami i szampanem
Suflet z kukurydzy
Surówka z tartej marchewki
Szparagi z dressingiem jogurtowo-sezamowym
Szybki chleb gruszkowy pieczony o północy
Śliwki zapiekane w winie
Tarta figowo-migdałowa
Tatar z tuńczyka
Tysiąc i Jedna Noc
Węgierskie ciasto z wiśniami
Zupa krem z cukinii
Zupa z łuskanego grochu z boczkiem i koniakiem
Zupa z wołowiny i orkiszu



Elizabeth Bard

Lunch w Paryżu

Historia młodej Amerykanki przeżywającej dwa namiętne romanse – z Bretończykiem Gwendalem i francuską kuchnią. W najbardziej romantycznym z miast Elizabeth idzie na lunch z przystojnym Francuzem... i już nigdy nie wraca do domu. Poznaje świat gwarnych targowisk, modnych bistro i *femme fatale* noszących rozmiar 34. Uczy się, jak patroszyć ryby i jak sufletem czekoladowym koić ataki tęsknoty za domem. Odkrywa też, że im lepiej zna się na francuskiej kuchni, tym lepiej rozumie Paryż. Francuska kultura, jak się okazuje, do pewnego stopnia przypomina dojrzały ser – z zewnątrz widać jedynie sztywną otoczkę i dopiero przebijając się przez nią, można dotrzeć do półpłynnego, pikantnego wnętrza.



Luisa Weiss

Kuchnia na walizkach

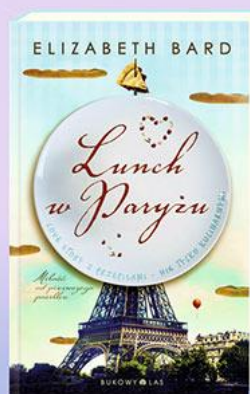
Po studiach Luisa Weiss pracowała w nowojorskim wydawnictwie. Pewnego dnia postanowiła przekopać się przez kolekcję przepisów, które latami wycinała z gazet. Żeby udokumentować swoją przygodę z gotowaniem, założyła blog The Wednesday Chef, który w oszałamiającym tempie zdobył wiernych czytelników. Ale Luisa wciąż tęskniła za Berlinem, miastem, w którym się urodziła. Po miesiącach sercowych rozterek i rozstaniu z narzeczonym zdecydowała się na skok na głęboką wodę i wróciła do miasta dzieciństwa. Dziś twierdzi, że Paryż może i posiada pewien *charme*, ale jeżeli chodzi o prawdziwą inspirację w kuchni – jak i w życiu – nie ma to jak Berlin.



ELIZABETH BARD

jest amerykańską dziennikarką i pisarką mieszkającą w Prowansji. Jej pierwsza książka pt. *Lunch w Paryżu* znalazła się na liście bestsellerów „New York Timesa” i zauroczyła czytelników w wielu krajach, włączając w to Polskę. W 2010 roku w USA zdobyła nagrodę Gourmand World Cookbook Award za najlepszą debiutancką książkę kucharską. Była także nominowana do nagrody za debiut przyznawanej przez Barnes & Noble. Długo wyczekiwana kontynuacją debiutu Bard jest *Piknik w Prowansji*. Losy autorki można śledzić na www.elizabethbard.com

Przeczytaj:



www.bukowylas.pl



Przed dziesięcioma laty pochodząca z Nowego Jorku Elizabeth Bard, podążając za przystojnym Francuzem, wdrapała się po kręconych schodach do miłosnego gniazdka w centrum Paryża. Po jakimś czasie, kiedy ich dziecko było w drodze, nabrała przekonania, że odnalazła swoje miejsce na ziemi, miejsce już „na zawsze”. Jednak przed narodzinami potomka para decyduje się na romantyczny wypad do Céreste, małej wioski w Prowansji. Tam przypadek prowadzi ich do domu, stanowiącego niegdyś wojenne schronienie słynnego poety. Urzeczeni urokiem staroświeckiego domostwa i związaną z nim historią Elizabeth i Gwendal postanawiają się przeprowadzić – pakują manatki i wielką brytfannę, przenoszą się na francuską wieś i otwierają własną lodziarnię..

Wypełniony kuszącymi przepisami *Piknik w Prowansji*, równie smakowity jak faszrowane kwiaty cukinii czy miodowo-tymiankowe lody, stanowi opowieść o wszystkim, co się wydarzyło, kiedy już „żyli razem długo i szczęśliwie” – o Amerykance doświadczającej, jak funkcjonuje francuskie macierzyństwo, o rodzinie odkrywającej nową pasję zawodową, o poznawaniu tajników kuchni prowansalskiej. Z humorem doprawionym szczyptą złośliwości i porcją truskawkowego sorbetu autorka przypomina nam, że życie – to w kuchni i to poza kuchnią – jest randką z nieoczekiwanym.

Wylączny dystrybutor

