

Dolce vita

KRISTIN KIMBALL



Brudna robota

Zapiski o życiu na wsi,
jedzeniu i miłości

W serii DOLCE VITA ukazały się:
Georgeanne Brennan, *Świnia w Prowansji. Dobre jedzenie
i proste przyjemności w południowej Francji*
Hadrien Rabouin, *Dziennik Hadriena i Rumianki.
1300 kilometrów przez Francję*
Tracey Lawson, *W miasteczku długowieczności.
Rok przy włoskim stole*
Diana Abu-Jaber, *Język baklawy. Wspomnienia*

Następna książka w serii:
Madhur Jaffrey, *Wspinając się na mangoce* (tytuł roboczy)

KRISTIN KIMBALL

Brudna robota

Zapiski o życiu na wsi, jedzeniu i miłości

Przełożyła Alina Patkowska

wydawnictwo  zarne

Wołówiec 2012

Tytuł oryginału angielskiego THE DIRTY LIFE:
A MEMOIR OF FARMING, FOOD, AND LOVE

Projekt okładki AGNIESZKA PASIERSKA / PRACOWNIA PAPIERÓWKA

Copyright © 2010 by KRISTIN KIMBALL

Copyright © for the Polish edition by WYDAWNICTWO CZARNE, 2012

Copyright © for the Polish translation by ALINA PATKOWSKA, 2012

Redakcja ZUZANNA SZATANIK

Korekta ALICJA LISTWAN / D2D.PL,

ANNA WOŚ / D2D.PL

Projekt typograficzny i redakcja techniczna ROBERT OLEŚ / D2D.PL

ISBN 978-83-7536-457-6

WYDAWNICTWO CZARNE sp. z o.o.

www.czarne.com.pl

Redakcja: Wołowiec 11, 38-307 Sękowa

tel. +48 18 351 00 70

e-mail: redakcja@czarne.com.pl

Wołowiec 2012

Wydanie 1

Ark. wyd. 11,4

Cena: 27,90 zł

Dla mamy i taty

PROLOG

Sobotni wieczór, środek zimy. Na farmie jest ciemno już od kilku godzin, wszyscy pracownicy dawno poszli do domów. Rozpalamy ogień i otwieramy dwie butelki piwa uwarzonego przez naszego przyjaciela Briana. Myję naczynia po dojeniu, a Mark dla mnie gotuje – to farmerski sposób wyrażania uczuć. Doskonale czuje się w kuchni, nie wykonuje żadnych zbędnych ruchów. Gdy na niego patrzę, czuję głód i podziw, jak fanka gwiazdy rocka. Wybrał ładne steki z karkówki, z krowy, którą zabiliśmy w tym tygodniu, i przyniósł z piwnicy warzywa. Nucąc pod nosem, przegląda zawartość lodówki. Znajduje gęsty, galaretowaty bulion z kurczaka oraz granat, prezent od mojej przyjaciółki Amelii, która przywiozła go z Nowego Jorku.

Jego dłonie poruszają się szybko i pół godziny później stawia na stole dwa barwne talerze, a na nich niezbyt mocno opieczone steki, pokrojone w cienkie plastry w poprzek włókien i skropione sosem z czerwonego wina. Towarzyszy im mieszanka pora, marchewki i jarmużu polana roztopionym masłem i doprawiona jagodami jałowca, a obok niewielka kupka tegorocznej kiszzonej czerwonej kapusty o żywej rubinowej barwie. Nie ma chleba, ale Mark znalazł w lodówce kulkę surowego ciasta na zapiekanki. Rozwałkował je, pociął w trójkąty, usmażył na patelni

i oto mamy krakersy. Niewątpliwą gwiazdą talerza jest jednak rzodkiew. Mark zaszalał w lecie i obsiał prawie ar ziemi zimową rzodkwią. Kpiłam z niego niemiłosiernie, ale rzodkiew wyrosła nad podziw piękna i przechowuje się tak dobrze, że może rzeczywiście uda nam się zjeść chociaż część tych zapasów przed końcem zimy. Odmiana nazywa się Misato Rose i jest wielkości jabłka. Ma kremowobiałą skórkę z zielonkawym odcieniem, a w środku jest jaskraworóżowa. Po przekrojeniu przypomina malutki arbuż. Jest to nasza ulubiona przystawka. Wygląda jak owoc, toteż jej ostrość zaskakuje, powodując dysonans między zmysłami wzroku i smaku. Zwykle jemy je na surowo, tylko z solą, ale dzisiaj Mark je podsmażył, a potem podduził w rosole. Prawie nie zmieniły koloru, ale smak stał się łagodniejszy. Dodał do nich po odrobinie syropu klonowego i octu balsamicznego, a na koniec dorzucił garść cierpkich pestek granatu. Niektóre pestki popękały z gorąca, a inne pozostały całe – kolejna niespodzianka na języku. Za to właśnie kocham mojego męża: mając do dyspozycji kontrastowe składniki, najpospolitsze warzywa korzeniowe i najbardziej egzotyczne owoce, potrafi zestawić je w harmonijną całość. Przemykam oczy z rozkoszy, jedząc kolację i sącząc gorzkie chmielowe piwo. Całujemy się i w porze, gdy moi przyjaciele z miasta zbierają się dopiero do wieczornego wyjścia, wskakujemy do łóżka.

Śpię w tym łóżku już od siedmiu zim i czasem wciąż się zastanawiam, jak to się stało, że znalazłam się jako czyjaś żona w starym domu na farmie w North Country. Chwilami wciąż mam wrażenie, że gram jakąś rolę. Prawdziwa ja kładzie się spać o czwartej nad ranem, nosi torebkę i wysokie obcasy, tymczasem postać, którą gram, wstaje o czwartej, nakłada ubrania robocze i nie rozstaje się z wielofunkcyjnymi kombinerkami Leathermana. Któregoś dnia, gdy robiła pranie, z kieszeni wypadły jej dwie łuski po nabojach kaliber .22, ona zaś zupełnie

nie wydawała się zdziwiona. Zamiast świateł i dźwięków miasta otacza ją dwieście hektarów ziemi, spowitych dzisiaj mgłą i chmurami. Farma jest znacznie ciemniejsza, cichsza, piękniejsza i bardziej brutalna niż wszystkie moje wcześniejsze wyobrażenia o wsi.

Przytulona do Marka pod kołdrą z gęsiego puchu słyszę, jak zaczyna padać zimny deszcz. Mark już śpi, a ja jeszcze przez chwilę leżę bezsennie, zastanawiając się, czy którejś z naszych krów przyjdzie do głowy ocielić się w taką paskudną pogodę, czy świnię mają dość ściółki i jest im ciepło, czy konie dobrze się czują na pastwisku, czy też należałoby je raczej zaprowadzić do stajni. Martwię się, że deszcz rozpuści pokrywą śniegu, wystawiając czosnek i byliny na niebezpieczeństwo przymrozków. Podobne troski zaprzętały rolników, czyli większą część ludzkości, od tysięcy lat, niemal od początku naszej historii. A teraz ja również należę do tej grupy. Jest to dla mnie równie zaskakujące jak połączenie rzodkwi z granatami.

Obydwoje, Mark i ja, jesteśmy pierwszym pokoleniem farmerów w naszych rodzinach. Farmę, którą razem stworzyliśmy, zależnie od punktu widzenia można uznać za staroświecką albo bardzo nowoczesną. Użyźniamy ziemię przekompostowanym obornikiem i przyoranimi nawozami zielonymi, nie używamy pestycydów ani herbicydów, produkcja farmy jest wysoce zróżnicowana, a większość prac zamiast traktora wykonują konie. Nasze poletka pooddzielane są od siebie żywopłotami i kępami drzew. Mamy własną plantację klonów cukrowych, zaczątki sadu, mnóstwo pastwisk i łąk, z których zbieramy siano, oraz ogród z wieloletnimi ziołami i kwiatami. Ręcznie doimy krowy. Ich mleko jest bardzo tłuste, a masło, które z niego robimy, żółte jak nowojorskie taksówki. Hodujemy na wolnym wybiegu świnie, krowy mięsne i kury, a po uboju robimy świeże i suszone

kielbasy, pancettę, marynowaną wołowinę, pasztety i całe wiadra aksamitnego bulionu.

Żywnością, którą wytwarzamy, karmimy setkę ludzi. Przyjeżdżają na farmę co piątek, żeby odebrać swoją część tego, co wyhodowaliśmy. Naszym celem jest zapewnienie im wszystkiego, co składa się na całoroczną zdrową dietę. Dostarczamy im wołowinę, kurczaki, wieprzowinę, jajka, mleko, syrop klonowy, zboża, mąkę, suszoną fasolę, zioła, owoce i czterdzieści rodzajów warzyw. Za cenę dwóch tysięcy dziewięciuset dolarów rocznie od osoby nasi odbiorcy mogą co tydzień wziąć tyle jedzenia, ile są w stanie zjeść, a w sezonie również nadwyżki do zamrożenia lub przetworzenia na zimę. Niektórzy nadal odwiedzają regularnie sklepy spożywcze i kupują przetworzoną żywność, produkty pozasezonowe oraz takie, których nie jesteśmy im w stanie dostarczyć, na przykład cytrusy, ale są i tacy, którzy, podobnie jak my sami, żywią się wyłącznie tym, co wyprodukujemy.

Od czasu tego szalonego zwrotu w moim życiu, które od tej pory pokryło się brudem, nauczyłam się mnóstwa rzeczy. Umieję strzelać, ubić kurczaka, uchylić się przed szarżującym bykiem, utrzymać na grzbiecie konia biegnącego za spleśzionym stadem, ale nauczyłam się też czegoś znacznie trudniejszego. Praca na roli zmienia ziemię, ale także nas samych; wrasta w skórę podobnie jak brud, który nieustannie gromadzi się w pęknięciach zgrubiałych dłoni i pod paznokciami. Nakłada na ciało tak wielkie obciążenia, że jeśli nie jest się ostrożnym, może nas doszczętnie zrujnować, podobnie jak nałogi, a wtedy w wieku pięćdziesięciu lat można się obudzić ze zniszczonymi kolanami, niesprawnymi barkami, słuchem przytępionym od nieustannego łomotu i zgrzytu maszyn, a do tego bez grosza przy duszy. Ale uprawa ziemi wrasta w człowieka i sprawia, że inne zajęcia przestają się wydawać atrakcyjne. Obsiane hektary stają się całym twoim światem i zaczynasz sobie uświadamiać, że to właśnie

w tym innym świecie, który znałeś przed laty – w świecie dekodery cyfrowych, mieszkań przypominających klatki, jedzenia na wynos, centralnego ogrzewania i klimatyzacji, w świecie, który niemal zupełnie pozbył się niewygód – że to właśnie tam byłeś czegoś pozbawiony, że tamten świat odbierał ci radość płynącą z pragnienia, wysiłku, pokonywania trudności i znaczących osiągnięć. Farma stawia wymagania i jeśli nie dasz jej dosyć z siebie, to będziesz musiał się ugiąć przed pierwotnymi siłami dzikiej natury i rozkładu. Dajesz więc, a potem dajesz jeszcze więcej, dajesz do zupełnego wyczerpania. Dopiero wtedy farma odwdzięcza ci się obfitością i wypełnia po brzegi nie tylko piwnicę na warzywa, ale także to wyschnięte, zachwaszczone pole, które nazywamy duszą.

Ta książka to opowieść o dwóch miłościach, które zmieniły tor mojego życia: o miłości do ziemi – brudnej, pożądlivej sztuce uprawy roli – oraz o miłości do skomplikowanego, irytującego farmera, którego spotkałam w przyczepie kempingowej, w pobliżu college'u stanowego w Pensylwanii.

Część pierwsza

W Y J A Z D

Po raz pierwszy zobaczyłam Marka w zniszczonej przyczepie kempingowej, która służyła mu za biuro i dom. Jechałam sześć godzin z Manhattanu, żeby przeprowadzić z nim rozmowę do artykułu o młodych farmerach wytwarzających ekologiczną żywność, jaką coraz więcej ludzi chciało jeść. Zastukałam do jego drzwi – jak się okazało, w porze poobiedniej drzemki – a gdy nikt nie odpowiedział, weszłam do kuchni i zawołałam. Po chwili drzwi sypialni otworzyły się z rozmachem i Mark wyszedł na korytarz, zapinając pasek spodni. Był bardzo wysoki, miał długie nogi i zbliżał się do mnie z charakterystycznym, zamierzonym wdzikiem. Ubrany był w stare skórzane buty robocze, niebieskie dżinsy wytarte na udach do białości i zniszczoną białą koszulę. Miał żywe zielone oczy, duży nos o pięknym kształcie, dwudniowy zarost i szopę złotych loków. Jego dłonie były duże i pokryte odciskami, a przedramiona mocno umięśnione, z widocznymi niebieskimi żyłami. Uśmiechnął się – miał piękne zęby. Poczulałam zapach ciepłej skóry, oleju silnikowego i ziemi.

Przedstawił się i uściśnił moją dłoń, a potem nagle zniknął, bo miał coś pilnego do zrobienia na farmie. Zatrzasnął za sobą siatkowe drzwi, rzucając przez ramię obietnicę, że porozmawia ze mną wieczorem, a tymczasem mogę wyplewić brokuły razem

z jego asystentką Keeną. Zapisałam potem w notesie dwie uwagi: po pierwsze – to jest prawdziwy mężczyzna. Wszyscy mężczyźni, których znałam, byli mózgowcami, a ten żył w swoim ciele. Po drugie – nie mogłam uwierzyć, że przejechałam tyle kilometrów, żeby plewić temu facetowi brokuły.

Tego pierwszego wieczoru, zamiast przeprowadzać wywiad, pomogłam mu zabić świnie. Od trzynastu lat byłam wegetarianką, a w dodatku miałam na sobie nową białą bluzkę, ale Markowi brakowało rąk do pracy, a być na jego farmie i nie pomóc wydawało się równie nienaturalne jak wskoczyć do jeziora i nie pływać. Nigdy wcześniej nie widziałam uboju zwierzęcia i nie byłam w stanie patrzeć na to, jak strzelał do świni. Była to locha o imieniu Butch, w czarno-białe łatki, zupełnie jak prosiaczek z bajki dla dzieci. Gdy znieruchomiała, odzyskałam równowagę wewnętrzną. Pomogłam wciągnąć tuszę na hak i rozciąć jej brzuch, zaczynając od mostka, a potem przytrzymywałam krawędzie parującego otworu, gdy Mark wycinał organy. Nie czułam odrazy. Ożywiało mnie to, co robiliśmy. Fascynowały mnie twardy, jasny żołądek, schludne zwoje jelit, biała koronka otrzewnej, jaskrawoczerwone serce.

Po przecięciu tuszy na pół przewieźliśmy ją na wózku do stojącej przy drodze chłodni. Sto metrów dalej rozciągało się osiedle wielkich domów na małych działkach, ze starannie przystrzyżonymi trawnikami i geranium w doniczkach przy podjazdach. W zapadającym zmroku Mark zarzucił sobie na ramię bezgłową, różową półtuszę. Była wielka, ciężka i niewygodna do niesienia, jak trupy w filmach. Podtrzymując śliskie tylne racice, pomogłam załadować świnie do chłodni i powiesić na haku u sufitu. Przejeżdżające szosą samochody miały już włączone światła, również w domach po drugiej stronie drogi zaczęły się rozjaśniać okna. Ciekawa byłam, czy ktoś nas zauważył, a jeśli tak, to czy zadzwoni po policję.

Tamtą noc spędziłam w hotelu w mieście. Zmyłam z siebie świński tłuszcz w łazience, która wydawała się szokująco biała i sterylna. Czułam się, jakbym właśnie wróciła z długiej podróży do bardzo egzotycznego kraju.

Następnego ranka wstałam o świcie i wróciłam na farmę. Pracownicy Marka zebrali się na śniadanie złożone z placków kukurydzianych i domowych kiełbasek polanych ciepłym syropem klonowym. Zjadłam podwójną porcję kiełbasek i w ten sposób zakończyło się moje życie jako wegetarianki.

Po śniadaniu Mark znów zniknął. Załadował świnie na tył pozyczonego explorera i pojechał do rzeźnika u zaprzyjaźnionych amiszów. Powiedział, że wróci po południu i wtedy będziemy mogli spokojnie porozmawiać, a tymczasem mogę wygrabić kamienie z poletka pomidorów razem z jego drugim pomocnikiem Michaeliem.

Michael nie spodziewał się po mnie zbyt wiele. Zmieniłam białą bluzkę na starą bawełnianą koszulkę, włożyłam obcisłe dżinsy i buty Dingo na niskich, szerokich obcasach, pochodzące ze sklepu z używaną odzieżą. Tego typu strój w East Village na Manhattanie sprawiałby wrażenie ironicznego szyku, ale na polu w Pensylwanii wyglądał dziwnie i trochę wyzywająco. Zawsze uważałam, że jestem w bardzo dobrej kondycji i – jak to ujmowałam – silna jak na swój rozmiar, choć liczyłam sobie całe metr pięćdziesiąt siedem razem z butami, a najbardziej wymagającym fizycznie ćwiczeniem, jakie wykonywałam w tamtych czasach, były regularne partyjki bilarda. Wciąż byłam obolała po poprzednim dniu, ale niestety, jeśli chodzi o sprawność fizyczną, moja ambicja zawsze przerastała rozsądek. Odziedziczyłam tę cechę po ojcu, który w wieku siedemdziesięciu trzech lat zerwał sobie ścięgno, próbując za wszelką cenę wystartować z pomostu na nartach wodnych.

Michael wręczył mi grabie i ruszyliśmy przez sąsiadujące

rządki. Farma Marka leżała niedaleko stanowego uniwersytetu i Michael, który ostatniej wiosny skończył filmoznawstwo, zaczął tu pracować w weekendy jako wolontariusz, żeby się przekonać, czy, jak to ujął, ciężka praca zrobi z niego mężczyznę. Gdy skończył studia, Mark zatrudnił go na pełny etat. Ojciec Michaela był księgowym, a jego dziewczyna zamierzała studiować prawo. Wszyscy oni mieli bardzo mgliste pojęcie o uprawie roli i liczyli na to, że wkrótce mu przejdzie.

Zadawałam mnóstwo pytań, żeby nie było słyhać mojego sapania, i przy każdej okazji opierałam się na grabiach, sprawiając wrażenie wsłuchanej w to, co mówił Michael. Lipcowe słońce paliło mnie w twarz. Dokoła unosił się ostry, żywiczny zapach pomidorów. Krzaki były mojego wzrostu, wsparte na dębowych palikach i ciężkie od owoców. Komuś takiemu jak ja, kto do tej pory hodował tylko zioła w doniczkach na parapecie, wydawały się wręcz groźne. Ziemia między rzędami roślin była sucha, zbrylona i gęsto usiana kamieniami. Michael kazał mi ignorować kamienie mniejsze od jajka, a większe zgrabiać na kupki, które potem należało przerzucić łopata do taczki i wysypać przy żywopłocie. Nigdy nie przypuszczałam, że łopata kamieni może być tak ciężka. Już przy pierwszej rundzie do żywopłotu przewróciła mi się taczka. Grabie, łopata, taczka – w ten sposób minęły dwie niekończące się godziny, aż w końcu uświadomiłam sobie, że jak tak dalej pójdzie, to zupełnie załabnę i nie będę w stanie nawet nacisnąć sprzęgła, żeby dojechać do domu. W desperacji, próbując jednak zdobyć się na swobodny ton, zaproponowałam, że pójdę przygotować dla wszystkich lunch. Nie mogłam uwierzyć, ile urazów zafundowałam sobie w tak krótkim czasie. Między lewym kciukiem a palcem wskazującym pojawiły się pęcherze, nie byłam w stanie rozprostować pleców, a uda, uwięzione w ciasnych džinsach, miałam zupełnie obtarte.

Moje pojęcie o gotowaniu było wówczas niewielkie. Lubiłam dobre jedzenie, ale nie był to stały związek; jedzenie kojarzyło mi się raczej z serią przygód na jedną noc. Pojawiało się przede mną na stoliku w restauracji albo przywoził je w białym kartonowym pojemniku chłopak na rowerze. Nie byłam pewna, czy piekarnik w moim malutkim mieszkaniu działa, ponieważ przez całe siedem lat, które tam spędziłam, nie użyłam go ani razu. Lodówka działała, ale traktowałam ją bardziej jako miejsce do przechowywania różnych rzeczy niż jako sprzęt kuchenny. Trzymałam w niej karmę dla psa, filtr do wody Brita, a także, ponieważ brakowało mi miejsca na półkach, książkę telefoniczną Manhattanu, która w moich wspomnieniach z tamtych lat na zawsze pozostanie ciężka i zimna. W zamrażarce znajdowały się pojemnik z kostkami lodu oraz butelka polskiej wódki.

Kuchnia Marka zajmowała połowę przyczepy i przypominała targ w kraju trzeciego świata. Pełno tam było barwnych rzeczy leżących luzem. Zapachy mleka, mięsa, ziemi i roślin mieszały się ze sobą, tworząc ziemny aromat, silny, ale całkiem przyjemny. Otworzyłam drzwi i ostrożnie popatrzyłam na wysokie półki. W szafkach stały pięciolitrowe słoje z czarną fasolą, suszonymi jabłkami, ziarnami pszenicy i ryżu oraz małymi kolbami suszonej kukurydzy. Szafkę nad kuchenką wypełniały wiązki ziół i butelki z jakimś musującym bursztynowym płynem, na których nie było etykietek. Otworzyłam lodówkę i znalazłam tam garnek bez pokrywki, wypełniony po brzegi czymś miękkim i krwistym, w czym rozpoznałam organy wewnętrzne świni, oraz druciany koszyk pełny brązowych jajek. Były tam również słoje z masłem i białym serem, sterta kulek, które przypominały piłeczki do golfa (mogła to być rzepa) i kilka brudnych marchewek.

Szybko zamknęłam lodówkę, sięgnęłam po koszyk i nóż i wróciłam na pole. Michael skończył już grabić kamienie i teraz ściółkował ziemię między rzędami pomidorów słomą z na

wpół przegniłych bel. Popatrzyłam na jedzenie, które rosło wszędzie dokoła: młode ziemniaki, brokuły, sałata, zioła, groszek, buraczki i czarne jagody, wszystko gotowe do zbioru. W pobliżu pasła się krowa z cielęciem, stado kur dziobało kompost, jeszcze jedna świnia ryła w stosie liści. Wszędzie, gdzie spojrzałam, dostrzegałam obfitość i poczułam, jak w mojej głowie zaczynają się formować jakieś idee, wielkie i powolne jak płyty tektoniczne. To była tylko dwuipółhektarowa działka, wielkości dużego boiska, ale rosnące na niej warzywa mogłyby wykarmić dwieście rodzin. To wszystko wydawało się znacznie prostsze niż wcześniej sądziłam. Ziemia plus woda, plus słońce, plus pot – wynikiem tego równania było jedzenie. Nie trzeba było do tego żadnych fabryk, mnóstwa maszyn, trucizn ani chemicznych nawozów. Jak to możliwe, że ta obfitość istniała zawsze, a ja nie miałam o tym pojęcia? Nieoczekiwanie poczułam się bezpieczna. Na świecie działy się rozmaite rzeczy: samoloty uderzały w budynki, miejsca pracy znikwały, ludzi wyrzucano z mieszkań, kończyła się ropa naftowa, ale tu w każdym razie było co jeść. Napełniłam koszyk pomidorami, jarmużem, cebulą i bazylią, obliczając w głowie, ile to wszystko kosztowałoby na targu farmerskim w Nowym Jorku, i wróciłam do przyczepy z nadzieją, że uda mi się oddać tym warzywom sprawiedliwość.

Znalazłam w kuchni dwa narzędzia, które od tamtej pory stały mi się tak dobrze znane, że traktuję je jak starych przyjaciół: bardzo ostry dwudziestopięciocentymetrowy nóż z miękkiej stali oraz żeliwną patelnię, tak wielką, że z trudem obejmowałam ją ramionami, i zabrałam się do pracy. Odcięłam grube nerwy z liści jarmużu, posiekałam pomidory i cebulę, nie wiedząc jeszcze za bardzo, co z tego zrobię, byłam jednak pewna, że jeśli pozostali pracownicy są tak głodni jak ja, to należy przede wszystkim skupić się na ilości. Rozgrzałam patelnię na dwóch palnikach, podsmażyłam cebulę na maśle, dodałam pokrojoną w plasterki

marchewkę i pomidory oraz odrobinę wody, żeby jarmuż zmiękł na parze, przykryłam patelnię czymś, co przypominało pokrywę studzienki kanalizacyjnej, a kiedy jarmuż zmiękł, zrobiłam płytkie zagłębienia i wbiłam w nie tuzin jaj. Potem wymieszałam masło z czosnkiem i z bazylią, posmarowałam kromki znalezionej w szafce chleba i je zapiekłam. Gdy wszyscy wrócili z pola, wyciągnęłam z piecyka blachę pełną pachnących grzanek, rozłożyłam je na talerzach, z wierzchu przykryłam jarmużem i sadzonymi jajkami, a na koniec udekorowałam każdą grzanekę łyżką białego sera posypanego czarnym pieprzem.

Kiedy wszyscy siedzieli już nad swoimi porcjami, z drzeniem serca ugryzłam pierwszy kęs i odetchnęłam. Jedzenie było znakomite, świeży smak jarmużu doskonale komponował się z ostrym, piekącym czosnkiem oraz bazylią. Poczułam się bardzo dumna z siebie i rozejrzałam się dokoła, oczekując zachwytów i komplementów, ale zobaczyłam tylko błyski sztuców i miarowe ruchy szczęk.

– Podaj mi, proszę, sól – powiedział w końcu Michael.

Teraz już wiem, że nie chodziło o to, że mój lunch był zły. Z pewnością uznali, że jest całkiem dobry, ale całkiem dobre jedzenie nie wywiera wrażenia na farmerach, którzy na co dzień jadają jak księżęta. Pewien Francuz powiedział mi kiedyś, że jedzenie jest najbardziej podstawowym bogactwem. Jeśli wyhodujesz dobre jedzenie, będziesz czuł się niezmiernie bogaty bez względu na to, co jeszcze posiadasz.

Dopiero wieczorem udało mi się znów wejść w orbitę Marka. Michael, Keena i kilkoro wolontariuszy, którzy kręcili się po polach, poszli już do domu, ale on nadal pracował. Zaczęłam się zastanawiać, czy kiedykolwiek zdarza mu się spokojnie usiąść. Biegał na tych swoich długich nogach od jednego zajęcia do drugiego; zdawało się, że ma niewyczerpane zasoby

energii. Sprawdził nawodnienie marchewek, sporządzał notatki na następny dzień, przebiegając obok poletka truskawek, pochylił się i wyrwał z jego skraju kępę nieszkodliwych z wyglądu chwastów, sprawdził, czy ogrodzenie chroniące przed jeleniami jest pod napięciem, i założył na nie przynętę w postaci kulek waty nasączonych zapachem jabłek, żeby prąd solidnie kopnął jelenia w nos. Chodziłam za nim krok w krok, przerzucając z ręki do ręki notes, długopis, śrubokręt i kawałki zepsutego węża do podlewania, które wręczył mi w roztargnieniu. Przy tym wszystkim nie przestawał mówić, w zdumiewającym tempie i ze zdumiewającą energią. Wcześniej wydawało mi się, że farmerzy to ludzie, których można określić jako sól ziemi, może niezupełnie tępi, ale raczej nudni i przyziemni.

Nie lubił słowa „praca” – uważał, że brzmi negatywnie. Wolał mówić o „zajmowaniu się farmą”, na przykład: dzisiaj zajmowałem się farmą przez czternaście godzin. Nie miał telewizora ani radia i był przekonany, że usłyszał o jedenastym września jako jeden z ostatnich ludzi w kraju. Nadal nie słucha wiadomości, bo są przygnębiające, a poza tym przeważnie i tak nic się z nimi nie da zrobić. Trzeba myśleć lokalnie i działać lokalnie. Jego definicja tego, co lokalne, nie wykraczała zaledwie poza sześć hektarów ziemi, którą uprawiał. Należy starać się zrozumieć, w jaki sposób wpływamy na otoczenie. Na początku tylko plastik wzbudzał jego sprzeciw, ale z czasem zaczął odnosić się podejrzliwie również do wszystkich metali, których nie wydobył i nie wykuł osobiście. Twierdził, że gdy nadejdzie dla niego czas na budowę domu, chciałby go zbudować bez użycia gwoździ ani żadnego metalu, tak by po jego śmierci dom w całości obrócił się w kompost. Nigdy w życiu nie miał samochodu. Gdy musiał się gdzieś wybrać, jechał na rowerze albo autostopem. Od jakiegoś czasu wydał wojnę słowu „powinność” i dzięki temu stał się szczęśliwszym człowiekiem. Uważał ekonomię

rynkową i anonimową wymianę za nudne. Lubił sobie wyobrazić farmę, na której w ogóle nie byłoby obiegu pieniędzy, tylko wymiana dobrej woli i przysług. Według jego teorii należało zacząć od rozdawania rzeczy, najlepiej dużych, wartych co najmniej tysiąc dolarów. Twierdził, że ludzie w pierwszej chwili są speszeni takim dużym prezentem i próbują się jakoś zrewanżować, dając ci w zamian coś równie dużego, a potem ty dajesz im coś innego i oni dają ci coś innego, i wkrótce już nikt tego nie liczy. Przedmioty po prostu przepływają z miejsca, gdzie jest ich zbyt dużo, do miejsca, gdzie są potrzebne. Taki przepływ ma osobisty charakter, daje zadowolenie i wszyscy czują się z tym dobrze. Ten facet to zupełny wariat, pomyślałam. Ale jeśli ma rację?

W końcu odłożyłam wąż do podlewania oraz śrubokręt i poprosiłam go, żeby przestał biegać i usiadł ze mną, bo nie mogę się skupić. Musiałam wyjechać następnego dnia rano, a miałam tylko kilka chaotycznych notatek i obtarte uda. Znieruchomiał, popatrzył na mnie i roześmiał się.

Była ostatnia godzina przed zmierzchem. Szliśmy przez pola, mijając staw, w stronę gęstego lasu, w którym uwijały się pręgowce, kończąc swoje zajęcia na ten dzień. Usiedliśmy na pniu powalonego dębu. Nagły bezruch sprawił, że poczułam się tak, jakbym po długiej podróży zeszła z pokładu statku. Gdy Mark opowiada historię naszego związku, tę właśnie chwilę uznaje za jego początek. Twierdzi, że siedząc na tym pniu i odpowiadając na moje pytania, usłyszał w głowie głos, uporczywy i denerwujący jak brzęczenie komara. „Ożenisz się z tą kobietą”, mówił głos.

Robił, co mógł, by ten głos zignorować. Nie szukał dziewczyny. Niedawno zakończył dłuższy związek, a poza tym był środek lata i musiał się skupić na farmie. Głos, który mówił, że

znalazła go przysłała żona, był ostatnią rzeczą, jakiej potrzebował. „Ożenisz się z tą kobietą – słyszał wciąż w głowie – a gdybyś miał dosyć odwagi, oświadczyłbyś się jej już teraz”.

Gdy Mark rozważał, czy mi się oświadczyć, czy nie, ja zastanawiałam się, jak skonstruować narrację. Mark był ciekawą postacią. Elokwentny i czytany, obdarzony talentem komedianta i naturalną umiejętnością skupiania na sobie uwagi innych. Miał nieszablony umysł i wymieniał poglądy z wielką swobodą. Lubiłam patrzeć na jego szczerą twarz i długie kończyny. Przyszło mi do głowy, że może zamiast artykułu do czasopisma lepiej byłoby napisać o nim książkę. Musiałabym oczywiście spędzić znacznie więcej czasu na farmie, ale mogłabym podnająć swoje mieszkanie i znaleźć jakiś tani pokój w okolicy, albo nawet rozbić namiot wśród marchewek.

Gdy się ściemniło, odprowadził mnie do samochodu. Znów opowiadał o domu, który chciał stworzyć. Twierdził, że byłby szczęśliwy, nosząc ze studni wodę w drewnianym cebrzyku i zakładając ubrania z własnoręcznie wygarbowanej jeleniej skóry.

– A jak miałyby wyglądać twoja partnerka? – zapytałam. Trudno mi było wyobrazić sobie kobietę, która pasowałaby do tej wizji przyszłości. Cebrzyk z wodą wydawał mi się ciężki, a jelenia skóra odrażająca. Mark wyznał później, że uznał moje pytanie za bardzo śmiałą formę flirtu. Żadne z nas nie pamięta, co wtedy odpowiedział.

Zanim odjechałam, zarzucił tylne siedzenie mojego samochodu warzywami, jajkami, mlekiem, wieprzowiną i masłem, jakby chciał mnie zaopatrzyć na wyprawę na pustynię. Jadąc do domu, myślałam o nim, a także o czasie, który spędziłam w polu, plewiąc brokuły i grabiąc kamienie. Była to rozrywka z piekła rodem, ale miałam ochotę na więcej. Co mi się stało? Uznałam,

że to nadmiar twórczej energii. Już kilkakrotnie w przeszłości pomyliłam fascynację z miłością, ale odwrotna pomyłka zdarzyła mi się po raz pierwszy.

Dotarłam do miasta już po północy, nieprzepisowo zatrzymałam samochód przed domem i wyładowałam skrzynki z jedzeniem od Marka. Była piękna letnia noc. Restauracje, bary i ulice w sąsiedztwie pełne były młodych ludzi ubranych na wieczorne wyjście. Drewniane skrzynki z prowiantem wyglądały tu jak przeniesione z innych czasów. Obok mnie przeszedł mężczyzna, którego znałam ze spacerów z psem. Charakterystyczne było to, że znaliśmy nawzajem imiona naszych psów, ale nie własne.

– Ho, ho! – zdziwił się właściciel Beara. – Była pani na zakupach?

– Nie – odpowiedziałam. – Byłam na wsi.

Obdarowałam go tuzinem jajek, myśląc o Marku i jego teorii przepływu dóbr. Bear obwąchał moją skrzynkę z warzywami, a jego właściciel wydawał się speszony.

– Ekologiczne – wyjaśniłam.

Odszedł, tuląc jajka do siebie. Przewróciłam oczami, znów wsiadłam do samochodu i objechałam cały kwartał, szukając miejsca do zaparkowania.

Mieszkałam na Wschodniej Trzeciej Ulicy, naprzeciwko głównego sztabu klubu motocyklowego Aniołów Piekieł. Moje mieszkanie było malutkie, ale miało dobre światło. W niedzielne poranki lubiłam siedzieć na schodach przeciwpożarowych, pić kawę i patrzeć na otoczony murem i zarośnięty akacjami cmentarz pełny dziewiętnastowiecznych nagrobków. Zamieszkałam tam niedługo po przybyciu do Nowego Jorku, zanim jeszcze w East Village pojawili się ludzie z pieniędzmi, w czasach gdy wciąż mieszkało tam wielu narkomanów, a czynsz wynosił pięćset dolarów miesięcznie. Przy sztabie Aniołów zawsze stało kilku

osiłków, którzy z ramionami skrzyżowanymi na piersiach pilnowali długiego rzędu błyszczących motocykli. Gdy ich mijalam, wracając późno w nocy do domu, jeden z umięśnionych Aniołów z wąsami jak Zapata taksował mnie wzrokiem od stóp do głów i mruczał: „Wracaj bezpiecznie do domu”. Uspokajało mnie to, a nawet wydawało mi się seksowne, do czasu gdy zobaczyłam, jak ten sam facet powalił na ulicę kijem bejsbolowym chudego posłańca za to, że tamten potrafił jego motocykl. Potem podniósł kij wysoko nad głowę i uderzył raz jeszcze. Zanim zadzwoniłam na dziewięćset jedenaście, uciekłam za róg, żeby mnie nie zauważył.

Połowę lokatorów mojego budynku stanowili najemcy mieszkań z kontrolowanym czynszem, którzy byli tu od zawsze, a drugą połowę – dość młodzi artyści i hipsterzy, którzy zawsze zwiastują proces gentryfikacji. Na pierwszym piętrze rezydowała kobieta w średnim wieku o imieniu Janet. Nosiła natapirowane peruki i suknie, które pozostały jej z dni chwały, gdy była piosenkarką w nocnym klubie. Większość dnia spędzała przy oknie, a w tle szczekało stado jej białych miniaturowych pudelków. Była naszym Argusem; nikt nie mógł wejść ani wyjść z budynku niezauważony przez nią. Jej czujność dawała mi poczucie bezpieczeństwa, ale gdy winda była zepsuta, musiałam przechodzić obok jej drzwi, gdzie unosił się zapach pudli i słychać było skrzeczący głos, którym uciszała psy. Zawsze wtedy przychodziło mi do głowy słowo „nędza”.

Moje randki z mężczyznami można było określić jako przypadkowe. Umawiałam się na drinka, kolację albo do kina z jakimś reżyserem, kolekcjonerem sztuki, publicystą albo byłym chłopakiem, a oni zapewne umawiali się z kobietami w równie przypadkowy sposób. Wszyscy byliśmy bardzo zajęci i bardzo ostrożni w uczuciach. Jeśli nawet pojawiała się jakaś szansa na miłość, nikt o tym nie mówił głośno, a już na pewno nie ja.

Już kilka razy miałam złamane serce i powoli nabierałam przekonania, że potrzeby emocjonalne u kobiety są nieatrakcyjne, szczególnie po trzydziestce. Wydawało mi się, że bezpieczniej jest grać twardą i niedostępną.

Tymczasem próbowałam uciec od tęsknoty, którą zaczęłam odczuwać. Po raz pierwszy zdałam sobie z niej sprawę na lotnisku, wracając z podróży. Po drugiej stronie terminala stał tłum oczekujących z kwiatami i podekscytowanymi, ładnie ubranymi dziećmi. Wszyscy czekali na swoich bliskich, którzy wracali do domu. Myśl o przejściu przez ten tłum była nieznośna, bo nikt z nich nie czekał na mnie. Stojąc w kolejce na postoju taksówek, czułam, jak przygniata mnie ciężar samotności. Otworzyłam drzwi mieszkania, w którym podczas mojej nieobecności poruszały się tylko wędrujące po ścianach promienie słoneczne i od czasu do czasu przebiegający przez podłogę karaluch. Powietrze miało zapach samotności. Tęsknota zelżała nieco następnego dnia, gdy odebrałam od siostry psa i znów wessałam mnie wir miejskiego życia, ale zelżała tylko trochę, a potem znów zaczęła się powiększać, aż na dźwięk słowa „dom” zbierało mi się na płacz. Chciałam mieć dom, a w nim mężczyznę. Zapach koszonej trawy, prześcieradła suszące się na sznurku, dziecko biegające wokół zraszacza – te skromne marzenia wydawały mi się niemożliwe do zrealizowania. Były zupełnie inne od życia, które prowadziłam. Nikt z moich znajomych nie miał tego ani nie pragnął, a w każdym razie nie był gotów przyznać, że tego pragnie. Wydawało mi się, że potrafię żyć z tą tęsknotą, tak jak można nauczyć się żyć z bólem, który po złamaniu kości pozostaje jeszcze przez długi czas, ostrzegając przed zmianą pogody.

Aż do końca lata byłam zajęta. Pisałam teksty reklamowe, uczyłam, wykonywałam różne zlecenia i jakoś udawało mi się przetrwać. Byłam wykończona, przeładowana kofeiną, ciągle

martwiłam się o pieniądze i jak większość ludzi w Nowym Jorku uważałam, że to normalne. Wyjątkiem był tylko czas, który spędzałam na myśleniu o Marku i jego farmie. To miejsce napełniało mnie spokojem. Chciałam się dowiedzieć jak najwięcej o tym, co Mark robił. Kupiłam książkę Wendella Berry'ego *The Gift of Good Land* [Dar dobrej ziemi] i czytałam ją w metrze, zapisując marginesy notatkami typu: „Jak wygląda brona?”, „Co to jest owca Southdown?”. We wrześniu zdecydowałam, że chcę podnająć swoje mieszkanie, spędzić rok na farmie Marka i napisać o tym. Wtedy zadzwonił i zostawił mi wiadomość na sekretarce.

Przez te wszystkie godziny, które spędziłam na pisaniu i myśleniu o nim, stał się dla mnie bardziej postacią fikcyjną niż żywą osobą. Jego prawdziwy głos zaskoczył mnie, bo był wyższy niż ten, który słyszałam w głowie, pisząc. Musiałam odtworzyć wiadomość dwa razy, żeby zrozumieć, o co chodzi. Mark zapraszał mnie na weekend do snobistycznego kurortu retro w górach Catskills. To zaproszenie kompletnie nie pasowało do twardego, ascetycznego farmera, o którym pisałam, i moją pierwszą myślą było, że będę musiała przeredagować tekst.

A potem zaczęłam się zastanawiać, czy powinnam je przyjąć. Mark powiedział, że dostał darmowy weekend dla dwóch osób, hotel i wyżywienie, ponieważ w zeszłym roku prowadził w tej miejscowości kurs przetrwania w zimie. Miała się tam teraz odbyć konferencja szefów kuchni i farmerów i sądził, że może to być dla mnie dobra okazja do zbierania materiałów. Owszem, brzmiało to interesująco, nie byłam też ślepa na podtekst. Miałam już wystarczająco wiele lat, by wiedzieć, że gdy mężczyzna zaprasza cię na weekend do hotelu, to zapewne spróbuje skorzystać z okazji. Gdyby nie spróbował, to tak jakby wniósł na scenę strzelbę i nie wystrzelił z niej aż do końca spektaklu. Mark jednak tak bardzo różnił się od wszystkich mężczyzn, których znałam, że mógł być wyjątkiem, a nawet jeśli nie, to przecież

mieszkałam w Nowym Jorku i, na litość boską, potrafiłam sobie poradzić ze zwykłym farmerem! Nie zamierzałam niweczyć wszystkich swoich planów dla byle przygody, a ostatnią rzeczą, jakiej potrzebowałam, był związek na odległość z radykalnym świrem, który nie chciał używać gwoździ. Na wszelki wypadek spakowałam starą, paskudną bieliznę i nie ogoliłam nóg.

Wyjeżdżając z miasta, trafiłam akurat na godziny szczytu i przybyłam na miejsce spóźniona o cztery godziny, cała w nerwach. Mark drzemał na krześle obok recepcji z twarzą zasłoniętą słomkowym kapeluszem, tym samym, który nosił na farmie. Kapelusz był olbrzymi i ozdobiony indyjskimi piórami. To już bardziej przypominało postać, o której pisałam. Przez krótką chwilę poczułam ulgę, zaraz jednak zastąpioną przez głębokie zażenowanie. Gdy teraz o tym myślę, wydaje mi się, że właśnie ten kapelusz mógł być przyczyną, dla której zamówiłam drugie martini podczas naszej pierwszej wspólnej kolacji, co z kolei nieuchronnie spowodowało, że wbrew wszelkim szlachetnym postanowieniom to ja zaczęłam go uwodzić.

Ten wieczór stał się początkiem zachwycającego procesu zgłębiania różnych stylów życia. Mark nigdy w życiu nie palił ani się nie upił, nigdy nie próbował narkotyków ani nie sypiał z przypadkowymi kobietami. Jadł zdrową, przeważnie ekologiczną żywność i przez większą część dorosłego życia ciężko pracował fizycznie. Był najzdrowszym człowiekiem, jakiego kiedykolwiek spotkałam. Niektórzy ludzie marzą o pokoju na świecie i o tym, żeby nikt nie był bezdomny. Ja życzę każdej kobiecie, żeby w którymś momencie życia trafiła na kochanka, który nigdy nie palił ani nie pił zbyt dużo, nie zużył się, całując zbyt wiele dziewczyn i oglądając filmy pornograficzne, kogoś o mięśniach pięknie wyrzeźbionych uczciwą pracą, a nie w fitness klubie, kogoś, kto nie wstydzi się zwierzęcej strony ludzkiej natury.

Po tym wydarzeniu przestałam udawać, że tylko zbieram materiały, i dotarło do mnie, że zanosi się na wielką zmianę w moim życiu. Porzuciłam myśl o pisaniu książki i spędzałam długie weekendy na farmie Marka. Nie zabierałam ze sobą butów na wysokich obcasach ani notesu. Otwierały się przede mną dwa nowe światy. Jeden to świat pracy – zbierałam jajka, karmiłam kurczaki, harowałam na polu. Podróżowałam wcześniej po różnych krajach i opisywałam te podróże, robiłam wszystko, co robią ludzie, którzy wyjeżdżają na wakacje i wydają na to pieniądze, ale żadne z tych miejsc i rozrywek nie mogło się równać z wyjmowaniem z gniazda jeszcze ciepłych jajek.

Drugi świat to był świat jedzenia. Mark umiał gotować. Prawdę mówiąc, każdy umiałby gotować, mając pod ręką te składniki, które on miał: warzywa pokryte jeszcze grudkami ziemi, zioła rosnące w zasięgu ręki, doskonałej jakości jajka, mleko i mięso, jakich nie można kupić w żadnym sklepie. Ale Mark naprawdę potrafił gotować. Gdy miał jedenaście lat, jego matce znudziło się wysłuchiwanie narzekań rodziny na wszystko, co zrobiła na kolację, toteż zastrajkowała. Mark i jego młodsza siostra zaczęli gotować dla wszystkich. Na początku zdarzały się im porażki i czasami jadali posklejany makaron z keczupem albo jakieś ohydne kombinacje resztek, ale w tym wieku Mark był chudy jak patyk, miał nadmiar energii i rósł skokowo, czasami po kilka centymetrów na miesiąc. Ciągłe był głodny. Głód jest doskonałym nauczycielem, a Mark przykładał się do nauki. Przeczytał *Mastering the Art of French Cooking* [Sztuka kuchni francuskiej] i im lepiej mu szło, tym bardziej rosły jego ambicje. Zrolowanie idealnego sushi stało się jego obsesją, a gdy w szkole średniej zakochał się w dziewczynie, przygotował dla niej kolację z siedmiu dań. W końcu wyrzucił książki kucharskie i zaczął działać na własną rękę, trzymając się kilku prostych zasad: noże muszą być ostre, wszystkiego trzeba skosztować i nie wolno skąpić

soli. Między innymi to miłość do jedzenia sprawiła, że został farmerem. Twierdził, że aby móc pozwolić sobie na jedzenie tak dobrej jakości, jakiego pragnął, musiał zostać bankierem albo sam je wyhodować, a nie nadawał się na bankiera, bo nie potrafił usiedzieć w miejscu.

Spędzałam więc czas w przyczepie, jedząc wyrafinowane posiłki. Gotowanie było jego sposobem uwodzenia mnie, zalotów, obliczonym na to, żeby nigdy już nie wywarł na mnie wrażenia żaden mężczyzna, który po prostu zaprosi mnie na kolację. Zakochałam się w nim nad jelenią wątróbką.

Zdarzyło się to późną jesienią. Pierwsze przymrozki jeszcze nie nadeszły, ale noce bywały już przenikliwie chłodne. Na niebie wschodził ledwie widoczny sierp księżyca. Wciąż jeszcze byłam miejską dziewczyną i gwiazdy, wyraźnie odcinające się od czarnego nieba, stanowiły dla mnie nowość. Mark zamknął psy w przyczepie i ściągnął z półki strzelbę. Nigdy wcześniej nie trzymałam w ręce strzelby. Zdziwił mnie jej ciężar. Powiodłam dłonią po gładkim, ciemnym drewnie kolby i przeszył mnie dreszcz.

Zwykły nocny spacer jest czymś zupełnie innym niż nocny spacer ze strzelbą. Przemknęliśmy ścieżką obok poletka truskawek, gdzie wcześniej pały się jelenie, starając się stąpać jak najciszej i nie oddychać. Atmosfera naładowana była niebezpieczeństwem i wyczekiwaniem. Jeleni było w tym roku dużo i pomimo skomplikowanych elektrycznych ogrodzeń i dwóch psów czasami przedostawały się na pola. Mark miał pozwolenie na polowanie poza sezonem, również w nocy. Nie polował dla radości zabijania, lecz po to, by chronić swoje uprawy, a także dla mięsa.

Niosłam latarkę, a Mark trzymał strzelbę. Nie mam pojęcia, jak długo szliśmy, poruszając się jak w transie. W końcu bez słowa podał mi strzelbę. Wzięłam ją i przyłożyłam lunetę do oczu. Przypominała teleskop z celownikiem. Przesunęłam lufę

w stronę żywopłotu i w słabym świetle księżyca zobaczyłam grupę trzech jeleni: dwa młode cielaki z rogami jak patyki i młodą łanię. Poczulałam mieszaną różnorodnych emocji: podziw, który odczuwa się w obecności wielkiego, pięknego zwierzęcia, dziękiego i wolnego, przypływ adrenaliny, a także coś jeszcze, co, jak sobie ze zdumieniem uświadomiłam, przypominało żądzę krwi. Ręce zaczęły mi drżeć tak mocno, że słyszałam brzęk bransoletki objijającej się o kolbę. Obniżyłam lufę i podałam strzelbę Markowi, który natychmiast przyłożył ją do ramienia i wypalił. W ciemnościach z trudem udało mi się dostrzec sylwetki dwóch zwierząt odbiegających w stronę lasu.

Wątroba jelenia była twarda i zadziwiająco ciężka. Gdy trzymałam ją pod zimną, bieżącą wodą, wciąż miała w sobie ciepło życia. Mark pokroił ją na cienkie plastry, oprószył odrobiną mąki, solą i pieprzem i ułożył na skwierczącym maśle, na patelni, na której wcześniej zeszklił garść drobno posiekanych szalotek. Wyszedł na pole i wrócił z pękiem ziół. Posiekał je grubo i również wrzucił na patelnię. Potem przełożył różowawe jeszcze plastry wątróbki na talerz, a na patelnię chlusnął trochę białego wina, które przywozłam ze sobą, oraz filiżankę śmietany zebranej z pięcioletrowego baniaka mleka. Gdy sos zgęstniał, znów wrzucił do niego wątróbkę i po chwili obrócił ją na drugą stronę. Starannie ułożył plastry na dwóch podgrzanych talerzach i polał kremowym sosem. Nakrył do stołu, zapalił dwie świece i postawił pośrodku słoik z bukietem polnych kwiatów. Mieliśmy jeszcze bochenek domowego chleba, sałatkę z odpornych na chłód zielonych warzyw oraz drewnianą misę czerwonych jabłek.

Moja matka należy do ludzi, którzy nie cierpią wątróbki i od niej nauczyłam się, że jest to coś, czego należy unikać za wszelką cenę, dlatego aż do tamtej chwili nigdy w życiu jej nie próbowałam. Zapewne na dobre mi to wyszło, bo oszczędziłam sobie

jedzenia niezbyt świeżej wątróbki z supermarketu, która po usmażeniu zmienia się w ohydny maź, psując opinię wątróbce jako takiej. Tym większą odczułam przyjemność, gdy ugryzłam pierwszy kęs. Konsystencją przypominała leśne grzyby, jędrne, lecz miękkie, a zapach był wyraźny, ale nieprzytłaczający. Znajome, cywilizowane połączenie wina i śmietany równoważyło smak dziczyzny. Ale było w tej potrawie coś jeszcze, coś bardziej pierwotnego. Wzbudzała we mnie dziwne pożądanie. Moje ciało domagało się: zjedz to, potrzebuję tego! Po raz pierwszy wtedy zrozumiałam, że w apetycie jest mądrość. Jeśli pozbędziesz się zbędnych szumów wywoływanych przez przetwarzaną żywność i wsłuchasz się w jego głos, to przekonasz się, że to, co zdrowe, i to, co doskonale smakuje, często idzie w parze. W końcu jesteśmy zwierzętami, zaprogramowanymi tak, by lubić to, co dla nas dobre, i jest całkiem zrozumiałe, że jakaś atawistyczna częśćka nas samych wciąż siedzi przycupnięta gdzieś nad ogniskiem, wbijając zęby w odżywcze podroby. Może to właśnie ta atawistyczna potrzeba jako pierwsza kazała mi pokochać Marka. „Nie bądź głupia – powiedziała – ten mężczyzna poluje, uprawia żywność, jest silny, wysoki i zdrowy. Nakarmi cię, a jego geny wzmocnią twoje. Kochaj go!”

Ten głos brzmiał o wiele wyraźniej w Pensylwanii niż na Manhattanie, gdy Mark odwiedził mnie po raz pierwszy. Przyjechał autobusem i odebrałam go z dworca Port Authority. Ubrany był w poplamiony czerwony golf, wytartą brązową kurtkę Carhartt i nieśmiertelny, olbrzymi słomkowy kapelusz. Trudno jest zadziwić nowojorczyka, ale ten strój sprawiał, że ludzie na ulicy rozstępowali się przed Markiem, jakby zobaczyli płetwę rekina, i wpadali na siebie, zatrzymując się, by na niego popatrzeć. Zauważyłam z pewną satysfakcją, że Mark w moim mieście wydawał się równie nie na miejscu, co ja na jego farmie.

Czekałam na tę wizytę, ale gdy już przyjechał, uświadomiłam sobie, że nie mam pojęcia, co z nim robić w mieście. Nie cierpiał barów, a siedzenie w kawiarniach nie sprawiało mu żadnej przyjemności, zatem miejsca, w których najbardziej lubiłam spędzać dnie i wieczory, odpadały. Próbowалаm go zachęcić do spędzenia niedzielnego poranka nad kawą i „Timesem”, ale to też do niego nie przemawiało, a moje mieszkanie stawało się niedorzecznie ciasne, gdy on próbował się w nim poruszać. Restauracje, do których go zabierałam, nie robiły na nim wrażenia, bo uważał, że ceny są absurdalne, a jedzenie w jego przyczepie jest lepsze. Miał tak długie nogi, że niewygodnie mu było w fotelu w teatrze. Był ślepy na urok mojej okolicy i jej mieszkańców, nie wywierały na nim żadnego wrażenia profesje moich przyjaciół ani ich osiągnięcia. W tym golfie i kapeluszu nie mogłam go zabrać na przyjęcie, na które byliśmy zaproszeni. Pozostawały tylko księgarnie, które interesowały go w umiarkowanym stopniu, oraz bilard, który budził w nim żyłą rywalizacji.

Lubił jeździć taksówkami, bo kierowca przeważnie pochodził z jakiejś wioski w odległej, zawieszanej w czasie części świata i Mark wciągał go w ożywioną rozmowę na temat rytualnego uboju *halal*, szczegółów osłej uprzęży albo metod, jakich używano w danej wiosce, by zmniejszyć szkody wyrządzone przez szczury w spichrzach ze zbożem. Pewien grecki taksówkarz zatrzymał samochód i wyłączył licznik, po czym opowiedział mi szczegółowo, w jaki sposób w jego wiosce obdziera się owce ze skóry. Należy najpierw przeciąć skórę na jednej nodze i wdmuchać pod nią powietrze jak do balonika. W kilka tygodni później Mark spróbował tej metody i okazało się, że jest skuteczna. Te doświadczenia pokazały mi, że różnice kulturowe między mną a Markiem są większe niż między Markiem a dowolną grupą taksówkarzy z krajów rozwijających się.

Pozostawało jeszcze jedzenie. Na farmie o tej porze roku nie było dużo pracy, więc Mark przyjeżdżał do Nowego Jorku w każdy weekend. Pojawiał się w moim mieszkaniu ze znajomymi już skrzynkami pełnymi zimowych kabaczków, bukietów suszonych ziół, jesiennych warzyw liściastych i korzeniowych. Książka telefoniczna powędrowała na samą górę półki. Mark zlikwidował gniazdo myszy w moim piekarniku i okazało się, że urządzenie działa. Wygrzebał skądś talerze i szklanki, o których zupełnie zapomniałam, rzucił na moje biurko tkaninę, którą siostra przywiozła mi z Indii, i przekształcił je w stół jadalny.

Pewnego wieczoru w listopadzie wróciłam do domu po zajęciach z grupą studentów i odkryłam, że Mark poprzestawiał meble. Moje łóżko, zasłane czystą, białą pościelą, znajdowało się teraz pośrodku mieszkania, biurko-stół znalazło się przy oknie z widokiem na cmentarz, na nim zaś stał garnek z parującą zupą. Był to krem z rzepy. Nie brzmi to zanadto romantycznie, ale zupa była doskonała, zrobiona z japońskiej odmiany rzepy o nazwie Hakurei, tak słodkiej i łagodnej w smaku, że przypominała kruche białe jabłka, z dodatkiem dobrego bulionu z kurczaka produkcji Marka oraz świeżej śmietany prosto z farmy. Ja dostarczyłam deser – butelkę bardzo dobrego porto i tabliczkę najlepszej ciemnej czekolady, jaką udało mi się znaleźć. Przejście od stołu do łóżka nie było trudne i pamiętam, jak pomyślałam, że gdyby można było ograniczyć miejską połowę naszego związku do tego ciasnego trójkąta między kuchenką, stołem i łóżkiem, wszystko byłoby o wiele prostsze. Tamtego wieczoru zrobiłam zdjęcie nas dwojga w łóżku, trzymając aparat w wyciągniętej ręce. Obydwoje leżymy w rogu łóżka, a w tle widać ścianę z nagiej cegły. Gdy teraz patrzę na to zdjęcie, widok pięknie rzeźbionego torsu Marka i wielkiej silnej dłoni na mojej piersi wciąż zapiera mi dech.

Tamtego wieczoru powiedział, że chce opuścić farmę w Pensylwanii. Ziemia nie należała do niego i nie mógł tam zbudować domu, więc teraz, gdy się poznaliśmy, nie było sensu tam zostawać. Chciał, żebym ja również porzuciła miasto, zrezygnowała z wynajmowanego mieszkania i pojechała z nim szukać ziemi, miejsca, gdzie moglibyśmy zbudować razem farmę i dom.

Poznaliśmy się w lecie, jesienią zaczęliśmy się spotykać regularnie, a jeszcze nie nadeszła zima. Wydawało mi się, że go kocham, ale w ogóle go nie znałam. Prosił, żebym porzuciła wszystkie dotychczasowe przyjaźnie, wszystkich bliskich mi ludzi, którzy mieli pochodzenie, wykształcenie i zainteresowania podobne do moich. Serce mi się rozdzierało na myśl o opuszczeniu siostry, której mieszkanie przy SoHo dzielił od mojego tylko dziesięciominutowy spacer. Ta bliskość była najlepszą częścią mojego życia w mieście. Miałabym wyjechać i nie móc wpaść do niej w każdej chwili na kawę, drinka albo na poniedziałkowe podsumowanie naszych najnowszych dramatów w związkach? Były też moje kontakty zawodowe, miejsca, gdzie uczyłam – może niezbyt imponujące, ale zawsze było to coś, czego mogłam się trzymać. On tymczasem prosił, żebym spaliła jedyny most, który mógł przyprowadzić mnie z powrotem na Manhattan, gdyby nasz związek okazał się pomyłką, a mianowicie, żebym zrezygnowała z wynajmu mojego niedrogiego mieszkania.

Sam również ryzykował wiele. W Pensylwanii miał już ustaloną opinię, bazę klientów i łańcuch ważnych kontaktów, sporo zainwestował w infrastrukturę na farmie, ale z wielką pewnością siebie chciał położyć wszystko na jedną szalę.

To, co mi proponował – dom – było tak kuszące, że budziło we mnie nieznanne dotychczas drżenie. Opisывał ten dom tak, że niemal zaczęłam go widzieć: dwadzieścia hektarów dobrej ziemi, budynek z kuchnią, w której będą stały stoły z heblowanego drewna, ładny sad, krowy i konie na pastwisku, kury biegające

po podwórzu. Powiedziałam mu, że mieszkałam już wcześniej z chłopakami i za każdym razem był to niedobry kompromis, niosący ze sobą wszystkie napięcia i żadnej zalety małżeństwa.

– Ale ja nie chcę być twoim chłopakiem – odrzekł, jakby była to najoczywistsza rzecz na świecie. – Chcę być twoim mężem.

Znów pomyślałam, że albo zupełnie oszalał, albo ma rację. Szanse na jedno bądź drugie wynosiły pięćdziesiąt na pięćdziesiąt.

Gdy Mark znów wyjechał na farmę, umówiłam się z moim przyjacielem Jamesem na partyjkę pinballa w barze Ace na Piątej Ulicy. Była czwarta po południu i lokal był pusty, jeśli nie liczyć chudej, wytatuowanej barmanki, w której James się podkochał, oraz paru zakurzonych alkoholików zalegających na stołkach. James i ja często przychodziliśmy tu po południu i nikt nie miał nic przeciwko temu, że przyprowadzałam Nico, swojego psa, wielkiego kundla o cechach owczarka. Nico biegała po sali z wywieszonym językiem, witając się ze wszystkimi i ciągnąc za sobą smycz, która nurzała się w lepkich kałużach starego piwa. Graliśmy w Simpsonów przy moim ulubionym stole i trafiłam premię akurat w chwili, gdy opowiadałam Jamesowi o ostatnim weekendzie, toteż nowiny, że wyjeżdżam z miasta, żeby być z farmerem, przerywane były odgłosem dzwonek i trzaskaniem łapek. James i ja byliśmy w tej samej sytuacji: wolni strzelcy, którzy wyrosli już z młodzieńczych lat. Obydwoje pochodziliśmy z klasy średniej, z podobnych rodzin, i zostawiliśmy za sobą ich konwencje, zasady, gusta i przewidywalność. Wydaje mi się też, że obydwójce postrzegaliśmy własne życie na przemian jako przygodę albo katastrofę i wzajemne towarzystwo przynosiło nam pociechę. Gdy powiedziałam, że wyjeżdżam, nie uwierzył.

Sytuacja powtórzyła się z moim drugim przyjacielem Bradem. Zamierzał wkrótce ożenić się ze swoją dziewczyną i był w odpowiednim nastroju, by uwierzyć w miłość, ale moja historia

to było dla niego zbyt wiele. Nie mogłam go za to winić. Mnie samej przestała się ona wydawać nieprawdopodobna dopiero wtedy, gdy opowiedziałam ją innym cztery czy pięć razy.

Moja siostra wpadła w szal.

– Porzucasz mnie – powiedziała.

Chyba jedyną osobą, którą uszczęśliwiła wiadomość o moim wyjeździe z końcem miesiąca, był właściciel mieszkania. East Village przeżywała rozkwit, toteż zamierzał wyremontować lokal i podnieść czynsz, jeszcze zanim drzwi za mną zamkną się na dobre.

Mark i ja spędziliśmy Święto Dziękczynienia z moją rodziną na północy stanu. Nieco ocenzurowałam wiadomości: powiedziałam, że zamierzam wypowiedzieć umowę najmu, wyjechać z miasta i razem z Markiem poszukać farmy, ale nic nie wspominałam o małżeństwie. Moja siostra poznała Marka wcześniej, w mieście. Wzbudził w niej mieszanę uczucia i przypuszczałam, że nie omieszkała podzielić się swymi wrażeniami z rodziną. Teraz miał poznać moich rodziców, a także mojego brata Jefa i jego żonę Dani, którzy mieszkali w Wirginii. Jeff, niecałe dwa lata starszy ode mnie, jest oficerem marynarki i pilotem. W pierwszych latach kariery jego praca polegała na tym, że stał na pokładzie lotniskowca i naprowadzał samoloty do lądowania, podejmując decyzje na wagę życia i śmierci. Inaczej mówiąc, jest poważnym, logicznie myślącym i bardzo odpowiedzialnym człowiekiem bez szczególnych dziwactw.

Przybyliśmy na miejsce obładowani jedzeniem. Przepelniała mnie neoficka żarliwość i chciałam się popisać fantastycznymi warzywami, które mój chłopak wyhodował. Były tam całe pędy brukselki, słodkie ziemniaki, buraki, zimowe kabaczki w kolorze dojrzałego mango. Kilka dni wcześniej Mark pomagał swoim przyjacielom amiszom ubijać indyki. Przywiózł jednego indyka,

a także słoik żółtego masła własnej produkcji. Zdążyłam już zapomnieć, jak sterylny jest świat mojej matki, i przypominałam sobie o tym dopiero w chwili, gdy weszliśmy do domu, niosąc skrzynki ubrudzone ziemią i oblepione od dołu przywędłymi liśćmi. Było oczywiste, że zabrudzimy każdą powierzchnię, na której je postawimy, toteż tato odesłał Marka do garażu, a mama zapytała mnie cicho, czy jestem pewna, że tego indyka można bezpiecznie zjeść. Indyk zawinięty był w przeciekającą białą plastikową torbę, bezgłowa szyja obscenicznie sterczała z folii. Zapomniałam także, że moja matka lubi, gdy żywność jest schludnie opakowana, w sposób, który jak najmniej przypomina o jej pochodzeniu. Gdy byliśmy dziećmi, nigdy nie kupowała brązowych jajek, bo wydawały jej się za bardzo „wsiowe”.

Mark wzbudzał w niej nie większe zaufanie niż indyk. Przyjechał prosto z farmy; tuż przed wyjazdem zbierał warzywa, które przywieźliśmy. Pilnie potrzebował fryzjera i maszynki do golenia. Ubrany był w zniszczoną bawełnianą koszulkę włożoną na lewą stronę (w jego przekonaniu koszulki należy nakładać tak, jak wyszły z pralki, na prawą lub na lewą stronę. „Co drugi raz jest dobrze. W ten sposób zużywają się bardziej równomiernie”).

– No cóż, ma bardzo ładny uśmiech – stwierdziła matka, gdy zostałyśmy same.

Mark spał w gościnnej sypialni, a ja w swoim dawnym łóżku, wśród starych książek, pod oprawionym w ramki dyplomem ukończenia college’u. Wydawało mi się, że dyplom patrzy na mnie ze ściany oskarżycielskim wzrokiem, jakby chciał powiedzieć: nie po to cię kształciliśmy.

Rankiem w Święto Dziękczynienia mama przekazała kuchnię temu obcemu, wysokiemu i dzikiemu mężczyźnie, on zaś bez reszty oddał się gotowaniu. Zaczął o szóstej i natychmiast poczuł się jak u siebie w domu. Zanim jeszcze wszyscy wstali, już grzebał w szufladach, szukając naczyń. O siódmej, gdy z sypialń

zaczęli wylaniać się domownicy żądni kawy, gotował już na całego, sześć dań jednocześnie. Jedzenie fruwało dokoła niego jak wióry dokoła piły łańcuchowej. W swoim entuzjazmie zupełnie zrujnował nieskazitelną kuchnię mamy, pryskając śmietaną po ścianach i wdeptując kawałki ziemniaków w podłogę. Udało mi się w porę wkroczyć między buraczki a biały dywan. Punktualnie w południe otworzyłam butelkę wina i nalałam mamie duży kieliszek.

O trzeciej indyk wyszedł z piecyka. Był doskonały, z chrupiącą, idealnie brązową skórką, godzien rozkładówki w książce kucharskiej. Mark już wcześniej skończył gotowanie i teraz na podwórzu rąbał drewno razem z tatą i Jeffem. Patrzyłam przez okno na jego mocne ciało, gdy wbijał siekierę w pień. Był jak siła natury, nie spieszył się, ale i nie odpoczywał. Porąbał całą kłodę na polana, a potem wrócił do domu, żeby zrobić sos. Domieszał w rondlu trochę mąki do tłuszczu, dodał bullion, wino i zioła. Dani podeszła do piecyka, spróbowała i szeroko otworzyła oczy.

– Od tego sosu sutki mi twardnieją – szepnęła do mnie.

Potem usiedliśmy i cała rodzina poddała się magii jedzenia.

To był prosty posiłek bez ozdobników, sztuka kulinarna, która pozwala, by jedzenie mówiło samo za siebie. Moja matka stwierdziła, że nigdy w życiu nie jadła równie dobrego indyka i że od teraz zacznie kupować ekologiczne ziemniaki. Dla Marka jedzenie jest wyrazem miłości, miłości do życia i do ludzi – jedzenie na każdym etapie, od nasion aż po gotowy posiłek. Myślę, że moja rodzina poczuła wtedy, jak głęboko sięga jego miłość. Między plackiem z dyni a kolejnym kieliszkiem wina doszli do wniosku, że być może niezupełnie postradałam rozum, chociaż Mark przez cały czas opowiadał, iż pragnie gospodarki wolnej od pieniądza i domu bez gwoździ. Przy kawie usłyszałam, jak mój brat mamrocze do siostry:

– Z tych wszystkich, których do tej pory przywoziła do domu, on jest najlepszy.

Nie był to idealny początek, ale postanowili dać mu szansę.

Mark wrócił ze mną do miasta, by pomóc mi w pakowaniu i przeprowadzce. Przez cały czas przepełniała mnie euforia jak po alkoholu. Czułam się jak w samolocie, który zmierza do jakiegoś odległego, egzotycznego miejsca, na moment przed tym, jak koła oderwą się od pasa startowego. Przejrzeliśmy moje rzeczy i odłożyliśmy na wielką stertę wszystkie te, których, zdaniem Marka, nie będę potrzebować w nowym życiu, a na malutką kupkę te, które miałam zabrać ze sobą. Nie chciałam zostawiać mojego łóżka, które uwielbiałam i na które wydałam mnóstwo pieniędzy.

– Nie martw się – powiedział Mark – zrobię ci nowe. Będzie o wiele piękniejsze od tego i wyjątkowe, bo zrobione ręcznie.

Zaciągnęliśmy więc łóżko piętro niżej, do mieszkania Janet, i pomogliśmy jej wyrzucić stare łóżko, śmierdzące pudłami. Zostawiłam klucze na podłodze i zatrzasnęłam za sobą drzwi mieszkania i dotychczasowego życia.

Przemieściliśmy się o półtorej godziny jazdy w górę rzeki Hudson, do New Paltz, gdzie Mark się wychował i gdzie wciąż mieszkali jego rodzice i siostra, po czym wynajęliśmy od jego rodziców połowę domu, w którym aż do śmierci mieszkała jego babcia. Dom stał w zakolu krętej górskiej drogi, a za nim znajdowała się stara stodoła pełna nagromadzonych przez rodzinę przedmiotów: szkiców architektonicznych wieżowców z Manhattanu, które projektował dziadek Marka, pudeł z papierami i ciężkich mebli. Za stodołą rozciągały się lasy, za lasami grzbiety gór Shawangunk, a pomiędzy nimi wznosił się podłużny skalny występ zwany Bonticou Crag. W kilka dni po przeprowadzce Mark

zabrał mnie na wycieczkę na urwisko za domem. Był styczeń i moja suka Nico, przyzwyczajona do chodników, z trudem wdrapywała się za nami po lodowatych skałach. Na szczycie Mark, który prawie stracił głos ze zdenerwowania, oficjalnie zapytał, czy wyjdę za niego. Patrzyłam na jastrzębia, który krążył nad nami po czystym, zimnym niebie. Wiał przenikliwy wiatr. Widok był fantastyczny. Przyjęłam oświadczenia. Gdy zadzwoniłam do rodziny, by przekazać nowinę, moi rodzice nie kryli przerażenia z powodu tej, ich zdaniem, „pochopnej decyzji”, brat zapytał: „za kogo?”, szwagierka stwierdziła, że długie zaręczyny są dobre, bo pozwalają obu stronom sprawdzić się nawzajem, a moja siostra Kelly powiedziała wprost, że skoro chcę wyjść za mąż, to powinnam to zrobić, bo zawsze mogę się rozwieść.

Dom w New Paltz miał być tylko przystankiem, tymczasową bazą na okres poszukiwania miejsca, które byłoby wcieleniem wizji, jaką roztoczył przede mną Mark – ziemia, farma, sad. W początkowej euforii wyobrażałam sobie, że ten przystanek będzie krótki. Niestety, był to najgorszy możliwy okres na szukanie domu. New Paltz wchłaniało właśnie wielką falę emigrantów z miasta, którzy zdecydowali się je opuścić po jedenastym wrześniu, i domy drożały z dnia na dzień. Ziemia również drożała w zastraszającym tempie. Ceny farm, które oglądaliśmy, sięgały sześćdziesięciu pięciu tysięcy dolarów za hektar, a gleby były tu nienadzwyczajne. Zanościło się na piekielnie długi przystanek.

Mark nie miał farmy po raz pierwszy od czasu, gdy ukończył college, i bez codziennej, ciężkiej pracy fizycznej był spięty bardziej niż pies pasterski pozbawiony stada do pilnowania. Obsesyjna strona jego charakteru rozkwitała w niekontrolowany sposób. Chciał żyć bez elektryczności, ale ponieważ nie mógł pozrywać instalacji w domu, który należał do jego rodziców, postanowił, że po prostu nie będziemy używać prądu. Kupił dziesiątki świec

i wpadał w złość za każdym razem, gdy przycisnęłam włącznik światła. Z wiadra wypełnionego mchem torfowcem, deski siedzowej i drewnianej skrzynki zbudował toaletę kompostową i zainstalował ją pośrodku salonu. Po moich protestach niechętnie otoczył ją parawanem. Spędzał długie godziny przy przędzeniu wełny, aż nauczył się wytwarzać cienką, mocną nić. Jeden z sąsiadów miał przy domu zewnętrzny piec opalany drewnem. Mark zawłaszczył ten piec i wypiekał co tydzień czterdzieści bochenków ciężkiego, zbitego chleba, które następnie rzucał jak cegły pod drzwi sąsiadów. Jeździł rowerem do New Jersey i z powrotem.

W miesiąc po zaręczynach zaprosiliśmy w odwiedziny moich rodziców, by poznali rodziców Marka. Mój ojciec służył w lotnictwie wojskowym. Zawsze był zagorzałym republikaninem, a odkąd przeszedł na emeryturę, jego poglądy polityczne przesunęły się jeszcze bardziej w prawo. Nie wierzy w globalne ocieplenie – jego zdaniem jest to bzdura wymyślona przez ludzi, którzy przytulają się do drzew, albo intryga ONZ, rozpowszechniana przez liberalne media. Moja matka, o dwanaście lat młodsza od niego, należy do tego samego pokolenia co rodzice Marka, ale po ślubie z ojcem przeskoczyła bezpośrednio z epoki Elvisa i rozkloszowanych spódnic do martini i muzyki pop, zupełnie pomijając Beatlesów. Umarłaby z przerażenia, gdyby ktoś ją przyłapał na tym, że ma niezasałane łóżka, kurz na meblach i dywany bez świeżych śladów odkurzania. Nigdy nie pokazała się publicznie bez makijażu i starannej fryzury.

O ile rodzice Marka nazwaliby moich mieszczanami, to moi uznaliby jego rodziców za nieodpowiedzialnych lekkoduchów. Pod koniec lat sześćdziesiątych opuścili Nowy Jork dla gliniastego kawałka ziemi w górach Catskills, który nauczyli się uprawiać, by zapewnić sobie własną żywność, i zamieszkali w przebudowanej stodole, aż do narodzin Marka pozbawionej bieżącej wody i kanalizacji. Ojciec Marka, z wykształcenia inżynier, został cieślą

i aktywnym członkiem lokalnej społeczności. Matka Marka jest biologiem. W jej zamrażarce zwykle można znaleźć martwego dzięcioła albo innego nieszczęsnego ptaka, który zabił się, uderzając o szybę w oknie, i czeka na sekcję zwłok przeprowadzaną dla rozrywki. Na przyjęciu potrafi wyciągnąć gitarę i najzupełniej poważnie zaintonować *Kum Ba Ya*.

Podczas uroczystej zaręczynowej kolacji mama Marka odczytała napisany na naszą cześć wiersz *Bomby spadają na Irak*, co spotkało się z lodowatym milczeniem moich rodziców, siedzących po drugiej stronie stołu. Nad całą naszą szóstką zaległ zły nastrój, równie ciężki jak chleb, który jedliśmy. Mark przechodził właśnie przez fazę ostrego sprzeciwu wobec elektryczności, toteż po kolacji mój ojciec po omacku dobrnął do samochodu i przyniósł matce latarkę, żeby mogła pójść do łazienki. Gdy tam weszła, z irytacją zapaliła światło.

Tygodnie przeciągały się w miesiące, a my wciąż spaliśmy na materacu na podłodze. Mark bynajmniej nie spieszył się ze zrobieniem mi tego pięknego łóżka, które obiecał, i co wieczór, kładąc się spać, czułam przyływ goryczy. Usiłowałam poprawić sobie nastrój, przywołując marzenia, które wypędziły mnie z miasta – wizje domu na farmie, sadu, pastwisk pełnych zadowolonych zwierząt – i uznałam, że równie dobrze mogę wykorzystać ten przestój na zdobycie umiejętności, które przydadzą mi się w nowym życiu. Czytałam książki o pszczelarstwie i zdobyłam ul. Mark pomógł mi zbudować na podwórzu zagrodę dla kurcząt. Przeglądałam drobne ogłoszenia, aż znalazłam to, czego szukałam: osiem kur do oddania za darmo w dobre ręce.

Stadko przybyło w towarzystwie koguta, wyjątkowo złośliwego osobnika. Miał wielkie ostrogi jak stary wiarus i przebiegłą naturę. Dostaliśmy go gratis, ale były z nim same kłopoty. Lubił atakować z tyłu. Kiedyś dopadł mnie w kącie szklarni i tak

mocno dziabnął ostrogą, że z łydki popłynęła mi krew. Bałam się go tak, że nie ruszałam się z domu bez miotły, co niezmiernie bawiło Marka.

– On waży dwa kilo – zauważył. – Wydaje mi się, że powinnaś dać sobie z nim radę.

Przeszukałam w internecie fora na temat kurczaków i dowiedziałam się, że jedynym skutecznym lekarstwem na wredny charakter koguta jest przerobienie go na potrawkę. Mark podniósł go za nogi, głową w dół, a ja przyłożyłam wielki, ostry nóż do jego szyi, ale na myśl, że miałabym ją podciąć, zrobiło mi się słabo. Gdy w końcu się na to zdobyłam, cięcie okazało się za płytkie. Śmierć koguta nie należała do łagodnych, a mnie później prześladowało wspomnienie trzepoczących skrzydeł i kogucich wrzasków. Zawaliłam sprawę. Uznałam, że jeśli mam to jeszcze kiedyś zrobić, muszę się nauczyć robić to porządnie. Popytałam trochę i znalazłam w wiosce dwie kobiety, które zamierzały wkrótce wybić swoje stadka. Zgodziły się, bym asystowała przy tym w celach badawczych.

Jana i Suri miały po pięćdziesiąt kilka lat, nosiły klapki na korkowej podeszwie oraz ręcznie farbowane koszulki i przyjaźniły się od czasów, gdy żyły w tej samej komunie. Nie prowadziły farm, ale zawsze hodowały własną żywność. W odróżnieniu od Marka, który podchodził do takich spraw bardzo prozaicznie, wierzyły, że zabicie zwierzęcia jest uświęconym aktem, i spowiadały je w otoczkę zaimprovizowanej ceremonii. Gdy przybyłam na miejsce, zapaliły wiecheć szaławii i okadziły mnie dymem. Po tem zawiesiły prześcieradło między pniakiem do ubijania kurcząt a zagrodą, żeby nie narażać żywych kurczaków na widok czekającej je zagłady.

Jana wyciągnęła kurczaka z zagrody, chwytając go za nogi, ale zanim położyła go na pniaku i ucięła mu głowę maczetą, najpierw zakołysała w ramionach jak niemowlę.

– Dziękuję ci, kurczaku – zaintonowała. – Dziękuję ci, że dasz nam mięso, żebyśmy mogły wykarmić nasze rodziny. Jesteśmy ci wdzięczne za to, że nas karmisz. A teraz niech twój duch wzniesie się wysoko do Ojca Słońce.

Ubiła w ten sposób dwa czy trzy kurczaki, po czym podała mi następnego. Złapałam go za nogi i jego oczy znalazły się akurat na wysokości moich. Pióra rozczapierzyły się, kurczak przestał machać skrzydłami i sprawiał wrażenie, jakby zemdłał. Odchrząknęłam. Nie potrafiłam się zdobyć na to, by polecić jego ducha Ojcu Słońce, ale zdawałam sobie sprawę z wagi tego, co miałam zrobić – uśmiercenia zdrowej, czującej istoty, która, gdyby miała wybór, z pewnością wolałaby pozostać przy życiu – i czułam wdzięczność, szczerą wdzięczność.

– Hm, kurczaku – powiedziałam, a on powoli zamrugnął dziwnymi oczami w gumowatej, przypominającej maskę twarzy. – Przepraszam cię. Mam nadzieję, że to pójdzie szybko. Bardzo ci dziękuję. – Uff.

Moje umiejętności uboju kurczaków znacznie wzrosły tamtego dnia. Jana i Suri były dla mnie bardzo miłe. Podarowały mi pierwszego kurczaka, którego zabiłam, żebym mogła wziąć go do domu i upiec. Przyrządziłam go i zjadłam z szacunkiem pochodzącym ze zrozumienia całego procesu i z wdzięcznością, którą, jak uznałam, równie dobrze można wyrazić przez kadzidło z szaławii, jak i przez staranne przygotowanie i zjedzenie z apetytem doskonałego szałwiowego nadzienia.

Tymczasem nasze poszukiwania nie posunęły się ani o krok. Mark mówił, że potrzebny jest nam duży kawał dobrej ziemi, na którym moglibyśmy mieszkać i gospodarować tak, jak chcieliśmy, i gdzie można byłoby zbudować dom. Chciał też, żeby to przyszło za darmo. Wyjaśnił mi, że tak się stanie, bo od dziecka ma wokół siebie coś w rodzaju szczęśliwej aury, która przyciąga

właściwe rzeczy we właściwym czasie. Dobre rzeczy zawsze same do niego przychodziły i farma też miała przyjść. Sądził, że nie potrwa to dłużej niż dziewięć miesięcy, o ile nie będę zaćmiewać jego magicznego kręgu swoimi praktycznymi pomysłami i negatywizmem. To była bardzo wyczerpująca sytuacja.

Im dłużej trwały te poszukiwania, tym bardziej irytowaliśmy siebie nawzajem. Pierwszy poryw uczuć już przygasł i zaczęliśmy odkrywać, jak bardzo się różnimy. Mark przekonał się, że pod artystowską otoczką jestem przewidywalnym produktem wychowania w klasie średniej. Najlepszym sposobem na poprawę nastroju były dla mnie manicure i para nowych butów. Ja z kolei pod wszechstronnością Marka odkrywałam, warstwa po warstwie, czystego hipisa. Dowiedziałam się, że cały pierwszy rok college'u we wschodniej Pensylwanii, włącznie z zimą, przechodził boso. Zauważyłam, że niczym niemaskowany zapach spod jego pach zmuszał ludzi do otwierania okien w samochodzie. Doszłam do wniosku, że gdybyśmy się spotkali w innym momencie, to prawdopodobnie ucieklibyśmy od siebie najdalej, jak to tylko możliwe.

Ocaliły nas dwie rzeczy. Jedną były moje podróże, z których pisałam reportaże – wyjeżdżałam raz za razem i przez kilka miesięcy żyliśmy na różnych kontynentach. A potem w magicznym kręgu Marka pojawił się wielkoduszny i pełny entuzjazmu człowiek, Lars Kulleseid. Był ojcem przyjaciółki siostry Marka i pod koniec pierwszego spotkania zaproponował nam darmową dzierżawę dużego kawałka dobrej ziemi, której był właścicielem, położonej na północnym brzegu jeziora Champlain. Mogliśmy tam gospodarować w dowolny sposób i Lars nie miał nic przeciwko temu, byśmy w przyszłości zbudowali tam dom i farmę. Zdarzyło się to dokładnie w dziewięć miesięcy od dnia, w którym rozpoczęliśmy poszukiwania.

Po raz pierwszy zobaczyliśmy farmę Essex w wietrzny wrześniowy dzień. Z Poughkeepsie pojechaliśmy na północ pociągiem osobowym. Nasze rowery i sprzęt biwakowy podróżowały w wagonie bagażowym. Jechaliśmy wzdłuż rzeki Hudson, przez park narodowy Adirondack, obok jeziora George, i w końcu dotarliśmy do opuszczonej stacyjki West Port na brzegu jeziora Champlain. Liście na drzewach w górach Adirondack na zachodzie zaczęły już opadać, a letnicy z Nowego Jorku i Bostonu pozamykali swoje domy nad jeziorem i wrócili do miasta. Stamtąd ruszyliśmy na rowerach na północ, drogą biegnącą pośród lasów, wzdłuż brzegu jeziora, mijając eklektyczną mieszaninę prostych domów farmerskich, skromnych domków letnich i wystawnych rezydencji.

Lars był prawnikiem z Manhattanu, a dwustuhektarową farmę kupił przed ośmiu laty jako inwestycję. W dzieciństwie spędzał wakacje na farmie swojego dziadka w Norwegii, miał z tego okresu szczęśliwe wspomnienia i lubił ziemię. Po zakupie oddał farmę pod opiekę dozorczy i nie jeździł tam tak często, jak miał nadzieję. Gdy się pojawiliśmy na horyzoncie, zastanawiał się już nad sprzedażą farmy, ale ogólny zarys naszych planów zainteresował go na tyle, że zaproponował nam roczną, darmową dzierżawę domu, zabudowań, ziemi i sprzętu, o ile nam się tam spodoba.

Podążając za mapą Larsa, przejechaliśmy na rowerach przez małe Essex, zabudowane domami z połowy dziewiętnastego wieku, które wyglądały jak żywcem wyjęte z podręcznika do historii. Minęliśmy chwiejną przystań dla promów, starą kamienną bibliotekę i krótki rząd sklepów na Main Street, nieczynnych już po sezonie. Tereny należące do farmy rozciągały się po zachodniej stronie miasta, tuż za remizą strażacką. Na pierwszy rzut oka, w zapadającym zmroku, dostrzegliśmy zarośnięte pola i fragment płotu z drutu kolczastego, który na gwałt domagał

się naprawy. Jacyś ludzie gorączkowo kosili siano. W ciemności łąkę przemierzały dwa traktory.

Znaleźliśmy drogę gruntową między dwoma skalistymi wzniesieniami. Na wschodnim zboczu widniała spłowieła zielona tabliczka z napisem „Farma Essex”. Drogę ocieniały młode klony o czerwieniejących już liściach. Trawa była schludnie przystrzyżona, ale oddalony o czterysta metrów dom miał zapadnięty dach, a ze ścian łuszczyła się biała farba. Okno od frontu było popękane, przez co dom wyglądał, jakby był ślepy na jedno oko. Zatrzymaliśmy się przed wejściem, by wyładować bagaże, i nagle z garażu wypadł krępy, czarny pitbull, a za nim dwa białe mieszańce owczarka. Pitbull ostro szarpnął się na łańcuchu i stanął na tylnych łapach, ukazując parę ogromnych jąder. Białe psy wydawały się mniej krwiożercze; skomląc, krążyły dokoła naszych nóg. Z otwartego okna na górze słysząc było transmisję meczu futbolowego, ale nikt nie odpowiedział na pukanie. Ruszyliśmy dalej po długim podejździe, po obu stronach otoczonym rozsypanych się budynkami. Obok zapadał się w ziemię szkolny autobus wyładowany starymi plastikowymi skrzynkami na chleb.

Wprowadziliśmy rowery do spichrza. Na podłodze leżała gruba na pięć centymetrów warstwa starego ziarna. Gdy otworzyliśmy drzwi, w smudze światła zawirował kurz i armia szczurów rzuciła się do ucieczki. Zostawiliśmy rowery i pieszo ruszyliśmy na wschód, w stronę jeziora. Znajdowaliśmy się na lekkim wzniesieniu. Widziana stąd farma przypominała mozaikę złożoną z otwartych pól i kęp młodych drzewek. W schludnych rzędach rosły tu jodły, dęby błotne, lipy i czerwone klony. Teren był płaski, w niektórych miejscach bagnisty. Rozbiliśmy namiot w kępie tuj. Białe psy nie odstępowały nas, domagając się uwagi.

Nim namiot wreszcie stanął, zrobiło się już prawie całkiem ciemno i poczuliśmy głód. Wróciliśmy po rowery i znów

przemierzyliśmy drogę do miejscowości Essex. Byłam śmiertelnie zmęczona i wciąż wytrącona z rytmu po ostatniej podróży do Azji. Jedyną rzeczą, jakiej pragnęłam bardziej niż snu, było jedzenie. Z jakiegoś powodu nie przywieźliśmy ze sobą żadnych zapasów i poziom cukru we krwi spadł mi tak nisko, że zaczęłam tracić zdrowy rozsądek. Pragnęłam jedzenia tak, jak pragnie go wilk. Pragnęłam go tak bardzo, że wpadłam w złość. Usiadłam na ławce przy ratuszu, a Mark poszedł się rozejrzeć. Gdy wrócił, usiadł obok, objął mnie ze znużeniem i przekazał złe wiadomości. Jedynym miejscem, gdzie można było coś zjeść, była gospoda, a w gospodzie nie chcieli nas nakarmić, choć widziałam przez okna puste stoliki, bo nie mieliśmy rezerwacji. Nie było tu żadnych sklepów, a najbliższe miasto oddalone było o osiem kilometrów i droga w większej części prowadziła pod górę. Było już całkiem ciemno i miałam absolutną pewność, że nie dam rady wrócić na farmę, jeśli czegoś nie zjem. O wyprawie do miasta nie mogło być nawet mowy. Plułam jadłem. Nienawidziłam tej głupiej dziury, w której można było umrzeć z głodu. W tamtej chwili nienawidziłam również farmy, tej bagnistej ruiny, gdzie w lecie zapewne można było zostać zjedzonym żywcem przez komary. Zastanawiałam się, czy zaaresztowano by mnie, gdybym zasnęła na ławce, i uznałam, że chcę tego, bo gdyby ktoś mnie zaaresztował, to zabrałby mnie do na komisariat samochodem i prawdopodobnie dałby mi do jedzenia coś zupełnie przyzwoitego, na przykład kanapki z masłem orzechowym. Na pustej ulicy mrugały w nieskończoność jedyne światła drogowe w mieście.

Zapewne wyglądaliśmy jak obraz rozpacz i w takiej właśnie pozycji zastygliśmy, gdy oślepiły nas światła samochodu, który zatrzymał się na parkingu tuż przed naszą ławką. Z pojazdu wysiadł mężczyzna o srebrnych włosach. W rękach trzymał naczynie z zapiekanką. Uśmiechnął się do nas szeroko, popatrzył na nasze rowery i zapytał, skąd jesteśmy i dokąd się wybieramy.

Mark powiedział mu, że przyjechaliśmy z Poughkeepsie i rozbiliśmy biwak na farmie Essex.

– No cóż – stwierdził mężczyzna. – Jesteście głodni?

Pomimo rozpaczliwego położenia odezwała się we mnie miejska nieufność wobec jakiegokolwiek spontanicznej życzliwości i miałam na końcu języka „nie, dziękuję”, ale Mark zdążył już przyjąć zaproszenie w imieniu nas obojga. Mężczyzna poprowadził nas na drugą stronę ulicy, do sutereny wielkiego kamiennego kościoła. Gdy otworzył drzwi, rozległ się brzdęk sztućców, gwar rozmów i śmiech. Zobaczyłam przed sobą morze siwych włosów.

Wyglądało na to, że trafiliśmy na jakąś geriatryczną imprezę, ale zupełnie mi to nie przeszkadzało, bo dostrzegłam przy ścianie długie stoły zastawione jedzeniem. Stały tam talerze z plasterkami szynki, pieczoną fasolką, tłuczonymi ziemniakami i kolorową galaretką, pełną owoców i przyozdobioną bąblami pastelowej bitej śmietany. Mężczyzna, który nas tu przyprowadził, poprosił wszystkich o uwagę i w naszą stronę zwróciło się pięćdziesiąt pomarszczonych twarzy. Przedstawił nas jako przemierzających kraj rowerzystów, którzy nie mieliby nic przeciwko zjedzeniu kolacji, i cała sala wybuchnęła aplauzem. W następnej chwili ktoś złapał mnie za łokieć, poprowadził przez tłum w stronę stołów zastawionych kaloriami, wsunął mi w ręce talerz i nalał szklankę mrożonej herbaty. Przez moment nie byłam pewna, czy to sen, czy jakiś okrutny miraż, ale już w następnej chwili siedziałam i jadłam. Było to jedzenie, jakie zwykle przyrządzają babcie, takie, które ma napełnić żołądek robotnika kopiącego rowy albo pomocnika na farmie. Jadłam herbatniki, sos, zieloną fasolkę z płatkami migdałów, pieczone udko kurczaka. Były też wielki kocioł gorącej kawy i cały stół deserów.

Gdy mój wzrok wrócił do normy i znów mogłam mówić, dowiedziałam się, że trafiliśmy na obchody stulecia Kościoła metodystów w Essex. W Essex nie było zbyt wielu młodych

rodzin, a Kościół był episkopalny. Wszyscy w suterenie dobrze się znali, a większość była ze sobą w jakiś sposób spokrewniona. Poznałam tego wieczoru wiele osób, które później stały się ważne w naszym życiu. Mężczyzna, który znalazł nas na ławce, nazywał się Wayne Bailey. W kilka lat później jego żona Donna zrobiła na drutach różowy sweterek z białymi lamówkami i taką samą czapkę dla naszej malutkiej córeczki. Drobna, pomarszczona kobieta, obok której siedzieliśmy, to była Pearl Kelly. Powiedziała nam tego wieczoru, że uwielbia jeździć na rowerze i że do czasu gdy przekroczyła dziewięćdziesiątkę i nie była już w stanie przełożyć nogi przez ramę, jeździła z domu na przystań promu, żeby dla rozrywki przepłynąć na drugą stronę jeziora. W trzy lata później doiłam krowę, gdy synowa Pearl przyniosła mi wiadomość o jej śmierci. Pearl przez całe życie mieszkała na farmie niedaleko od nas. Jej stragan warzywny wciąż tam stoi, pokryty łuszczącą się farbą, z pochylonym do ziemi słupem.

Tego wieczoru wróciliśmy na farmę nakarmieni i rozgrzani, dosłownie i w przenośni, niosąc ze sobą kawałki ciasta zawinięte w serwetki. Nie przywykłam do takiej zwykłej, codziennej życzliwości i nie przypuszczałam, że podobne społeczności istnieją jeszcze w kraju, gdzie technologia, mobilność i praca izolują ludzi od siebie. Tutaj sąsiad troszczył się o sąsiada i każdy czuł się odpowiedzialny za dobre samopoczucie innych. Znowu wróciło do mnie rzewne wrażenie bezpieczeństwa, którego doświadczyłam po raz pierwszy na widok pól Marka pełnych jeźdźców. Było to kliwne, ale zupełnie pozbawione ironii uczucie. Jakaś szczątkowa część mojego umysłu próbowała przeciwko niemu protestować, ale szybko się poddała.

Następnego ranka wyruszyliśmy w zimną mżawkę uzbrojeni w znalezione w stodole szpadeł. Dla kogoś, kto przywykł do życia w mieszkaniu o powierzchni dwudziestu ośmiu metrów

kwadratowych, z widokiem ograniczonym do szerokości alei, i dla kogo największą jednostką miary przestrzeni był kwartał budynków, dwieście hektarów to niewyobrażalny ogrom, nie zwykła farma, lecz całe lenno, niemal samodzielne państwo. Na mapie Larsa posiadłość miała kształt wielkiego kwadratu o boku półtora kilometra, ograniczonego czterema drogami. Tu i ówdzie z tego kwadratu poodcinane były fragmenty w miejscach, gdzie przez lata sprzedano wydzielone pola i działki.

Gdy tak szliśmy, popadłam w ponury nastrój. Próbowałam rzucić to na pogodę i na fakt, że nie piłam jeszcze tego dnia kawy, ale prawda była taka, że narobiłam sobie nadziei, a farma, w mdłym porannym świetle, bardzo mnie rozczarowała. Zupełnie nie przypominała tej, którą wyobrażałam sobie wcześniej. Tamta miała leżeć na wzgórzach, pośród szachownicy pól, i mieć dobrze utrzymane budynki. Nie powinna być nawet w przybliżeniu tak wielka ani położona na takim odludziu, a już na pewno nie miała być bagnista.

Najpierw ruszyliśmy w północ. Nasze stopy zostawiały mokre ślady w nasiąkniętej wodą ziemi. Przeszliśmy górą przez chwiejny płot, przedarliśmy się przez gęste zarośla i znaleźliśmy się na dwudziestohektarowej łące, którą skoszono poprzedniego wieczoru. Przez podeszwy butów czułam szorstkie ściernisko. Mark wbił szpadel w ziemię. Pod warstwą błota znajdowała się czysta glina. Wiedziałam dość, by rozumieć, że to niedobrze. W mokrym roku korzenie zgniją, a w suchym glina popęka i stwardnieje na cement. Pod ciężarem maszyn taka gleba stanie się jeszcze bardziej zbita i pozbawiona tlenu. Nastrój Marka opadł, podobnie jak mój.

Tą samą drogą wróciliśmy do dwóch największych budynków. Były ogromne, zbudowane z czerwonej cegły, z przepaścistymi sąsiekami w środku. Wschodni budynek miał niski strop i Mark musiał pochylić głowę, żeby nie uderzyć nią o belki. Zachodnia

stodoła była przestronniejsza i było tu więcej powietrza. Ciężkie belki były ręcznie ciosane. Obydwie stodoły przystosowano do hodowli krów: zachodnią dla dojnych, a we wschodniej znajdowały się boksy dla cieląt i młodych jałówek. Zwierząt nie było tu już od kilkudziesięciu lat, ale w pudełku w mleczarni znaleźliśmy rejestry – stertę karteczek, każda z imieniem dawno nieżyjącej krowy wypisanym starannie na górze ołówkiem, drukowanymi literami. Przekopując się przez sterty zakurzonego siana w sąsiadku zachodniej stodoły, znaleźliśmy skrytki pełne pustych butelek po piwie i wyblakłe, stare pudełka po papierosach Kools. Dachy obydwu stodół były szczelne, ale przy zachodniej stała spora dobudówka z cementowych bloczków i tu obluźowany metalowy dach łomotał na wietrze, a do środka w kilku miejscach wpadał deszcz, tworząc rząd małych, smutnych wodospadów.

Przeszliśmy przez jeszcze jeden rozchwiany płot i znaleźliśmy się w dziwnym lesie, utworzonym przez setki rzędów skarłowaciałych jodełek w plastikowych doniczkach. Po bankructwie mleczarni na farmie powstała szkółka roślin i drzewka, rosnące tu od dwudziestu lat, z trudem przetrwały, wypuszczając korzenie przez otwory w dnach doniczek. Znaleźliśmy też zrujnowaną szklarnię. Spomiędzy szczątków impregnowanego drewna i gnijącej sklejki wyrastały młode świerczki i tuje. Panowała tu apokaliptyczna atmosfera. Powolna siła drzew wytrwale zmiękczała ostre kąty wytworów ludzkiej działalności.

Farma w większości była płaska, tylko na zachodzie teren wznosił się stromo, tworząc zbocze porośnięte dwudziestoma hektarami lasu. Znaleźliśmy przesiekę między drzewami i Mark zauważył, że większość z nich to zdrowe, spore klony cukrowe. Na pniach widać było stare blizny w miejscach, gdzie drzewa były nacinane. Uświadomiliśmy sobie, że idziemy przez plantację. W drodze powrotnej minęliśmy cukrownię – szopę o trzech

zapadających się ścianach. Ktoś używał jej jako schronienia dla krów i w środku pełno było starego nawozu. Nad zardzewiałym parownikiem przeciekał dach.

Na koniec obejrzelśmy pola w południowej części farmy, przylegającej do najruchliwszej z czterech dróg. Ten teren był w połowie zajęty przez szkółki przerośniętych drzewek: świerków, dębów błotnych i lip, rosnących w rzędach blisko siebie. Mark znów wbił szpadel w ziemię, wyciągnął go i wsunął rękę w brudę. Szpadel nie natrafił na żaden kamień, a gleba miała tu kolor kawy i zupełnie inną strukturę niż glina, którą wykopaliliśmy wcześniej. Ścisnął garść ziemi, przesunął po niej kciukiem, powąchał, a w końcu wyciągnął język i polizał. Była to glina piaszczysta pylasta, gleba tak żyzna, że na jej widok farmerom napływają do oczu łzy szczęścia. Ciągnęła się prawie przez pół kilometra, wzdłuż południowej granicy farmy, a potem znów zmieniała się w zwykłą glinę.

Myślę, że Mark właśnie w tamtej chwili zakochał się w farmie, równie mocno i szybko jak wcześniej zakochał się we mnie. Od tamtego momentu nie miał już ani cienia wątpliwości, że tutaj będzie nasz dom. Choć teraz trudno mi w to uwierzyć, musiał mnie przekonać do tego pomysłu. To nie odludzie ani glina przeszkadzały mi najbardziej.

– Wydaje mi się, że ta farma nie ma duszy – powiedziałam, gdy pociągiem wracaliśmy do domu.

– To dlatego, że jest nieużywana i zapadła w sen – odrzekł Mark. – Sama się przekonasz.

Nie mieliśmy czasu na dysputy. Była już późna jesień i jeśli chcieliśmy posiać coś najbliższej wiosny, to potrzebowaliśmy całej zimy na plany i przygotowania. Pomyślałam o alternatywie – jeszcze jednym roku spędzonym w New Paltz na poszukiwaniach – i postanowiłam zaryzykować.

Część druga

Z I M A

Wyruszyliśmy z New Paltz na północ, upchnięci w moim niewielkim samochodzie razem z torbami, pudłami, Nico, kurami i ułem pełnym brzęczących pszczół. Wlot do ula zakleiliśmy taśmą. Pies zerkał podejrzliwie na ul, kury na psa i chyba tylko pszczoły niczym się nie denerwowały. Gdy dotarliśmy do parku narodowego Adirondack, ruch się zmniejszył. Przed nami wyrosły góry, pokryte lasem sosnowym i ośnieżone na wierzchołkach. Światło stało się inne, nieprzezroczyste. Tu już nie było reklam i krajobraz stawał się coraz bardziej dziki, a domy coraz bardziej od siebie oddalone, aż w końcu całkiem zniknęły z pola widzenia. A potem znaleźliśmy się na miejscu.

W ciągu ostatnich kilku tygodni, w podnieceniu związanym z przeprowadzką, farma wypiękniała w naszej wyobraźni. W teorii była to przygoda, z bliska budziła przerażenie. W przeprowadzce pomagał nam przyjaciel Marka Rob, który przyjechał za nami wielkim samochodem dostawczym. Rob jest farmerem, uprawia warzywa i ciężko pracuje. Jest też optymistą, ale gdy zobaczył, w jakim stanie jest farma i jak wielkie są pola, zamilkł.

Dom na farmie wynajęty był komuś innemu aż do wiosny, wrzuciliśmy więc nasze rzeczy do wynajętego umeblowanego

domu w mieście. Zbudowany w dziewiętnastym wieku, był ładny, ale niemal zupełnie nieocieplony. Rob z typową farmerką szczodrością zaopatrzył nas w worki zimowych kabaczków, ziemniaków, marchewki, porów i cebuli. Złożyliśmy je w piwnicy. Tamtego wieczoru zaczął padać śnieg. Na kolację podsmażyliśmy cebulkę z pokrojoną w kostki dynią i ziemniakami. Był to prosty, sycący posiłek, taki, który oswaja nowe miejsce i pozwala się w nim poczuć jak w domu. Pozmywaliśmy naczynia i usiedliśmy nad butelką wina, rozmawiając o naszych planach. Musieliśmy stworzyć farmę od podstaw. Ziemi było odpowiednio dużo i była wystarczająco dobra, by uprawiać na niej wszystko, co tylko mogło się nam zamarzyć. Razem mieliśmy osiemnaście tysięcy dolarów oszczędności – niezbyt wiele, ale przedstawiona przez Larsa propozycja darmowej rocznej dzierżawy obejmowała użytkowanie ziemi, narzędzi i domu. Podobnie jak wielkość samej farmy, skala możliwości jednocześnie zapierała dech w piersiach i przerażała.

Mark już od dawna rozmyślał nad farmą, którą chciał stworzyć. Szkolił się w gospodarstwach warzywnych i na tym znalazł się najlepiej. Jego uprawy w Pensylwanii były prowadzone według modelu CSA. W tym modelu odbiorcy na początku sezonu kupują udziały w farmie i co tydzień otrzymują swoją część tego, co ona wytworzy. Skrót CSA oznacza *community supported agriculture* – rolnictwo wspierane przez lokalną społeczność. Pomysł narodził się w Japonii i przez Europę trafił do Stanów Zjednoczonych w latach osiemdziesiątych dwudziestego wieku. Farmerzy mają wiele powodów, by kochać CSA. Ten model pozwala zupełnie wyeliminować pośredników i dostarczać produkty bezpośrednio konsumentom, a ponadto, ponieważ odbiorcy płacą z góry, dochód jest przewidywalny, a gotówka pojawia się w okresie, kiedy farmer potrzebuje jej najbardziej, czyli na początku sezonu upraw. Model CSA odpowiadał Markowi również

ze względu na jego niechęć do anonimowej gospodarki pieniężnej. Znał ludzi, którzy jedli jego żywność, oni znali jego i poznawali również pozostałych odbiorców, przez co dni odbioru żywności bardziej przypominały zebrania towarzyskie niż zakupy spożywcze. Markowi podobał się ten model, ale doszedł do wniosku, że nie jest on wystarczająco pojemny. Farmy CSA skupiały się niemal wyłącznie na warzywach i nie obejmowały tych rodzajów żywności, z których pochodzi większość spożywanych przez nas kalorii: zbóż, mąki, produktów mlecznych, jajek i mięsa. W Pensylwanii Mark próbował udostępnić niektóre z tych produktów swoim odbiorcom, sprowadzając je z sąsiednich gospodarstw, ale był to logistyczny koszmar, a ciągłe rozmowy telefoniczne i podróże zabierały mu czas potrzebny na zajmowanie się własną farmą. Odkąd wyjechał z Pensylwanii, zastanawiał się, w jaki sposób można przekształcić model CSA tak, by nasza farma co tydzień dostarczała odbiorcom, a także nam samym, nie tylko umówioną ilość warzyw, ale również wszystkie pozostałe składniki pełnowartościowej diety w nieograniczonych ilościach.

Jedną z najwspanialszych i najbardziej irytujących cech Marka jest to, że kiedy raz wpadnie na jakiś pomysł, od razu zaczyna go rozpracowywać, badając wszystkie możliwości, rozdymając je do absurdu, a potem znów sprowadzając do podstaw, modelując zagadnienie wokół rozmaitych założeń i, gdy to konieczne, naginając logikę, by dopasować całość do konkretnej sytuacji. Bez względu na to, co robi, myśli czy mówi w danej chwili, w tle przez cały czas zastanawia się nad swoją koncepcją i dopracowuje szczegóły. Fragmenty tej pracy umysłu od czasu do czasu wyłaniają się na powierzchnię jak góry lodowe, gdy nagle zaczyna o nich mówić, ale większość pozostaje ukryta, aż w końcu ukazuje się w pełni uformowana całość, której Mark jest gotów bronić do ostatniej kropli krwi.

Gdy dotarliśmy do Essex, miał już gotową koncepcję farmy CSA dostarczającej wszystkich składników pełnowartościowej diety. Chciał zbudować gospodarstwo o produkcji na tyle zróżnicowanej, by mogło zastąpić supermarket, podobne do tych, na których wzrastało pokolenie naszych pradziadków, ale wystarczająco duże, by wykarmić całą społeczność, a nie tylko jedną rodzinę. Mieliliśmy wytwarzać wszystko, czego potrzebowali nasi odbiorcy, zaczynając od rzeczy jadalnych, czyli rozmaitych rodzajów mięsa, jajek, mleka i produktów mlecznych, zbóż, mąk, warzyw, owoców i przynajmniej jednego rodzaju substancji słodzącej. Z czasem Mark chciał rozszerzać asortyment tak, by docelowo oferować wszystko, co tylko da się wyprodukować na farmie, na przykład drewno na opał, materiały budowlane, a także możliwość wypoczynku i pracy fizycznej. Farma miała być samowystarczalna, na ile to tylko możliwe, wytwarzać na własne potrzeby energię, nawozy i inne zasoby. Chciał również oprzeć ją na tym, co lubiliśmy robić. Dla niego oznaczało to jak najwięcej pracy fizycznej, na przykład ręczne dojenie krów zamiast mechanicznego, bez względu na to, czy ktokolwiek inny na świecie uważał to za rozsądne. Nadal podobał mu się pomysł gospodarki bez pieniądza, ale zdawał sobie sprawę, że przynajmniej w początkowej fazie będzie nam potrzebny kapitał. Odbiorcy mieli płacić z góry stałą roczną składkę, Mark planował też system zniżek dla odbiorców o niższych dochodach, od pełnej kwoty aż do zera.

Aby stworzyć tak zróżnicowaną farmę do wiosny, musieliśmy działać szybko. Trzeba było zbudować infrastrukturę, a także opracować plan hodowli sześciu różnych rodzajów zwierząt i zintegrowania tej hodowli z cyklem wzrostu warzyw i zbóż, trawy na pastwiskach i zbioru siana. Trzeba było zaplanować przepływ gotówki i pracy. Mark uznał, że musimy zacząć od mlecznej krowy, ale najpierw konieczne jest uporządkowanie farmy. Gdy w końcu zamilkł, Rob tylko potrząsał głową.

Za mało wówczas wiedziałam o życiu na farmie, by zdać sobie sprawę, jak śmiałe były te plany. Wciąż jeszcze pozostało we mnie trochę arogancji mieszczaucha i byłam przekonana, że przy moim wykształceniu i obyciu w świecie coś tak prostego jak uprawa roli nie może się okazać zbyt trudne. W teorii ten pomysł przemawiał do mnie na bardzo literacki sposób: brzmiał romantycznie i odpowiadał wizji domu, jaką hołubiłam, wyprowadzając się z miasta. Wydawało mi się, że zbudujemy rodzinną farmę jak z obrazka, tyle że będziemy musieli wykarmić dużą rodzinę.

Szczerze mówiąc, chyba zgodziłabym się wtedy na każdy plan, pod warunkiem że znalazłoby się w nim miejsce dla koni pociągowych. Ta część planu Marka, która zakładała, że farma ma się stać energetycznie samowystarczalna, przemawiała do mnie najbardziej. Mark nigdy wcześniej nie hodował koni, ale kilkakrotnie zdarzyło mu się używać ich do pracy w innych gospodarstwach. Nie był wielkim fanem traktorów. Nie lubił zapachu diesla ani hałasu silnika, nie cenił czasu spędzanego na traktorach i nie lubił ich naprawiać. Podobała mu się myśl, że zwierzęta mogą wykonać tę samą pracę co traktor, a do tego same zbierają sobie paliwo. Widział wiele dobrze prosperujących farm amiszów w Pensylwanii i wiedział, że wykorzystanie siły zwierząt pociągowych wcale nie jest głupim pomysłem, przeciwnie: w odpowiednich okolicznościach i przy zachowaniu właściwej skali jest to bardzo rozsądne.

Myśląc o tym, że w moim życiu znów pojawiają się konie, czułam się tak, jakbym wspominała miejsce, w którym byłam jako beztróskie dziecko, miejsce tak szczęśliwe, że wspomnienie o nim niemal bolało. Od urodzenia kochałam konie i wszystkie moje najwcześniejsze wspomnienia są ich pełne. Gdy miałam siedem lat, ubłagałam rodziców, by pozwolili mi na lekcje jazdy konnej, a gdy skończyłam czternaście, kupili mi małą krzepką klaczkę rasy morgan. Trzymałam ją w stajni sąsiada, półtora

kilometra od naszego domu. Wynagrodziła mi wszystkie nieprzyjemne i okropne przeżycia okresu dojrzewania. Nigdy do tychczas nie prowadziłam zaprzęgu ani nie używałam koni do pracy, ale byłam pewna, że potrafię sobie z nimi poradzić. Rozumiałam je. Zostawiłam za sobą wszystko, co znałam wcześniej – przyjaciół, miasto i obowiązujące w nim zasady życia społecznego – zostawiłam to dla nowego, nieznanego życia i dla tego człowieka, w którego zdrowie psychiczne czasem wątpiłam. Obietnica, że będziemy mieli konie, była w każdym razie kotwicą, której mogłam się uczepić.

Budynki gospodarcze od kilku pokoleń wypełniały się fragmentami różnych rzeczy, których oszczędni farmerzy nie wyrzucają: zużytymi silnikami, jakimiś kawałkami metalu, przegniłymi arkuszami sklejki. W kącie garażu stało wiaderko po farbie pełne pogiętych gwoździ czekających na dzień, gdy ktoś będzie miał czas je wyprostować. Były tu także całe sterty części pozostałych po kilku generacjach mechanicznych dojarek oraz szopa zastawiona wyblakłymi dwudziestolitrowymi doniczkami z plastiku, które pochodziły z czasów, gdy na farmie prowadzono szkółkę drzew. Doniczki były tak kruche, że nie nadawały się już do użycia. Na słupie pod wiatą wisiało zaczepione na gwoździu końskie chomąto, z którego wylaziła słoma – relikw z czasów, gdy na farmie pracowały zwierzęta. Dokoła budynków, jak piasek na rafie koralowej, poniewierały się kawałki metalu: kłapa od skrzyni półciężarówki, część gigantycznego łańcucha o ośmiocalowych ogniach jak z kreskówki, kilka znaków drogowych i fragmenty powycinane z tych znaków palnikiem acetylenowym. Spędziliśmy kilka dni, przeglądając to wszystko, napełniliśmy przedziewiały szkolny autobus kawałkami metalu przeznaczonymi dla złomiarza, a pozostałe śmieci wyrzuciliśmy do kontenera. Na osobną kupkę odłożyliśmy narzędzia, które po naprawieniu

mogły się jeszcze przydać: ostrza siekier i motyk, grace i grabie. Połamane trzonki zrobione były z ręcznie gładzonego jesionowego drewna. Poznałam kilka fantastycznych nowych słów: „uchwyt kabłąkowy”, „obuch”, „smarownicza”.

Dwa mniejsze budynki nie nadawały się już do remontu, podłoga w niektórych miejscach przegniła na wylot. W jednym, z piwnicą, w której stała woda widoczna przez dziurę w podłodze, mieściło się kiedyś biuro farmy, a w drugim, w czasach gdy hodowano tu krowy mleczne, mieszkali pomocnicy. Rozebraliśmy te budynki i wynajęliśmy spychacz, żeby zasypał fundamenty.

Ziemia zamarzła i wszystkie śmieci, których nie zdążyliśmy przejrzeć, przymarzły do niej. Rozpaliliśmy ogień w dwustylitrowej beczce, która służyła za piec w warsztacie, i zaczęliśmy porządkować zatrzymane przedmioty oraz wszystko, co przywieźliśmy ze sobą. W kącie warsztatu Mark urządził sobie kuźnię. Poukładał szczypce, młotki, kształtowniki i przebijaki w różnych kształtach i wielkościach na półce obok starego kowadła i wanny pełnej zakurzonego węgla i zaczął tam naprawiać zepsute narzędzia. W rytm tępego uderzania młotem w miękkie metal z kuźni sypały się iskry i snuł się zapach spalenizny. Mark nauczył mnie rozpoznawać barwy gorącego metalu: ciemnowisniowy, jasnosłomkowy, pawi błękit. Próbowалам przytrzymywać na kowadle rozżarzony kawałek metalu szczypcami i uderzałam weń niezręcznie. Metal poddawał się uderzeniom jak glina. Lubiłam patrzeć, jak Mark pracuje, spocony, z łatwością uderzając młotem z wysokości ramienia, skupiony na przemian na ogniu i na kowadle.

Gdy tylko zrobiliśmy trochę miejsca w zachodniej stodole, kupiliśmy mleczną krowę. Pochodziła z oddalonej o trzy kilometry drogą farmy Shieldsów, prowadzonej przez ojca i syna, którym udało się przetrwać złe dekady dzięki temu, że ich gospodarstwo

było nieduże. Czytałam książki o krowach – na moim nocnym stoliku leżały *The Family Cow* [Krowa w gospodarstwie] oraz *The Complete Herbal Handbook for Farm and Stable* [Kompletny podręcznik ziół dla farmy i stajni] Juliette de Bairacli Levy – i chciałam wykorzystać świeżo zdobytą wiedzę, zadając trafne pytania. Wiedziałam, że nie interesują nas czarno-białe krowy; to były holsztyny, wielkie krowy dające dużo mleka. Hegemonia rasy holsztyńskiej jest obecnie tak silna, że jeśli w ogłoszeniu o sprzedaży krów lub rozmowie nie wspomina się o rasie, to zakłada się, że chodzi o holsztyny.

Wszystkie inne mleczne krowy określa się jako rasy kolorowe. Należą do nich ayrshire – brązowe i nerwowe, brown swiss – duże, ładne krowy, uważane za mało inteligentne, guernsey – odporne i posłuszne, oraz jersey – drobne i dające stosunkowo niewiele mleka, bogatego jednak w tłuszcz i składniki odżywcze. Większość farm mlecznych w naszej okolicy trzyma kilka kolorowych krów w stadzie, by podnieść zawartość tłuszczu i składników odżywczych w mleku, za co dostają premię od mleczarni. Shieldsowie mieli kilka krów jersey i te właśnie nas interesowały.

Billy Shields oprowadził nas po oborze wolnostanowiskowej. Zobaczyliśmy starą krowę o wystających łopatkach i długim, zwiotczałym wymieniu, następna była czekoladowa jałowka z ostrożnością wypisaną na pysku, a dalej Delia, drobnokoścista krowa rasy jersey o migdałowych oczach i płowej sierści w duże białe łaty, przypominające mapę zaginionych kontynentów. Pysk miała delikatny, uszy miękkie i zgrabne jak prawdziwa dama i trzymała się nieco na uboczu. Kopyta zapadały jej się w ściółkę. Gdy Mark dotknął jej wymienia, obróciła łeb i popatrzyła na niego wyrozumiałym, macierzyńskim wzrokiem. Była wieloródką – urodziła już dwoje cieląt, a teraz była cielna z trzecim i przechodziła właśnie okres laktacji. Według dokumentacji dawała sporo mleka, prawie dziewiętnaście litrów dziennie, czyli

była solidną, nawet jeśli nierekordową, producentką. Obejrzałam ją, sprawdzając wszystko, co zalecano sprawdzić w książkach. Jej wymię robiło wrażenie jędrnego i solidnie osadzonego na ciele. Nogi miała mocne i proste. Była zarejestrowana i w kwiecie wieku. Shieldsowie chcieli ją sprzedać, bo miała nieco zbyt łagodny charakter i nie najlepiej radziła sobie w stadzie. Holsztyny, cięższe o kilkaset kilogramów, górowały nad nią i przepychały ją z miejsca na miejsce przy żłobie.

Delia przybyła na naszą farmę następnego dnia w klatce ciągniętej przez konia, z kantarem na łbie. Zaprowadziliśmy ją do dużego boksu, który przygotowaliśmy dla niej w oborze, grubo wyściełanego sianem. Powoli przeszła przez całą długość boksu, obwąchując ściany, a potem podniosła ogon i zrobiła placek. Mocny zapach jej odchodów mieszał się z trawiastym, sfermentowanym zapachem oddechu oraz z wonią suchego, zakurzonego siana. Stara obora, która tak długo pozostawała uśpiona, nie dając ochrony żadnej żywej istocie, wróciła do życia i na nowo odnalazła sens swego istnienia.

Gdy doiłam Delię po raz pierwszy, czułam coś w rodzaju zażenowania z powodu intymnego charakteru tej czynności. Czytałam instrukcję w *The Family Cow*, ale czy naprawdę miałam dotknąć tych długich, skórzastych strzyków schowanych między tylnymi nogami Delii? Przy dojeniu u krowy wydzielają się hormony, przede wszystkim oksytocyna, ta sama, która sprawia, że karmiące matki mają szkliste, nieprzytomne oczy. Gdy myłam jej wymię ciepłą wodą, Delia tak właśnie na mnie patrzyła. Utkwiła we mnie spojrzenie spokojnego, brązowego oka i powoli, koliście poruszała szczęką.

Znalazłam w ciemnym zakamarku obory domowej roboty stołek do dojenia. Siedzenie było wygładzone jak drewno, które przez wiele lat unosiło się w morzu. Postawiłam go koło krowy i zatarłam ręce, by je rozgrzać, tak jak mógłby to zrobić ginekolog.

Z wymienia emanowało ciepło jak od grzejnika elektrycznego, a porastające je białe włoski przypominały mi miękkie puszek na policzku damy. Otoczyłam palcami pulchny strzyk, pochwyciłam jego końcówkę między kciuk a palec wskazujący i przyciskałam palce po kolei, jeden po drugim, aż strzyk się opróżnił. Mleko tryskało nierównym strumieniem i kapało mi na przegub, mocząc rękaw kurtki, jakby wiadro, które trzymałam między nogami, magnetycznie je odpychało. Delia stała niewzruszona i cierpliwa jak wielki kawał skały, nie przestając przeżuwać. Po trzech dniach dojenia rękaw mojej kurtki pachniał jak zwierzątko, które zwinęło się w kłębek i zdechło w jakiejś ciepłej norze. Po pięciu dniach palce złapały właściwy rytm i mleko zaczęło rytmicznie uderzać w dno wiadra, ale zanim jeszcze skończyłam z przednimi strzykami, moje dłonie kurczyły się i przybierały postać powykręcanych szponów. Potem dochodziły do głosu opóźnione odruchy Delii i choćbym nie wiem jak się starała, mleko spływało tylko pojedynczymi kroplami. Musiałam ją odsyłać z powrotem do boksu, z wymieniem wciąż na wpół pełnym i obtartymi strzykami. Dopiero po miesiącu dojenie zaczęło mi iść w miarę dobrze i mleko spływało do wiadra tak szybko, że na wierzchu tworzyła się piana. Wtedy jednak pierścionek narzędziowy już nie wchodził mi na palec, a moje przedramiona wyglądały jak u marynarza.

Dojenie stało się dla mnie czymś w rodzaju fizycznej medytacji. Nigdy nie przychodziło mi łatwo i nie zawsze sprawiało przyjemność, ale było rytmiczne, przewidywalne, łagodne i spokojne. Mark doił wieczorem, a ja rano. Przychodziłam do stodoły o tej świętej porze między prawdziwą ciemnością a pierwszym brzaśkiem. W stodole nie było prądu, więc próbowałam nauczyć się pracować po omacku, aż pewnego ranka wsunęłam gołą rękę do skrzyni z ziarnem i po moim ramieniu przebiegła mysz. Wtedy zaczęłam wieszać na belce latarnię. W jej miękkim świetle

widziałam nietoperze wracające z nocnej zmiany. Zanim skończyłam doić Delię, słońce było już na niebie i nietoperze wciśkały się na swoje miejsca na krokwiach, nad gniazdami, które wiosną miały zostać zasiedlone przez jaskółki.

Samo dojenie to był dopiero początek pracy. W wiadrze pływały drobne śmieci, krowia sierść i kawałki suchej skóry z wymienia i strzyków. Nie mieliśmy filtra, więc przelewaliśmy mleko przez starą bawełnianą koszulkę, owiązaną sznurkiem na kance ze stali nierdzewnej. Nie mieliśmy też wirówki i gdy potrzebowaliśmy śmietany, zostawialiśmy mleko w zbiorniku, który Mark zamocował w stodole. Przy dnie był zawór, zrobiony z odciętej szyjki butelki, zatkniętej na przezroczystej plastikowej rurce. Gdy śmietana zebrała się na wierzchu zbiornika, spuszczałyśmy odtłuszczone mleko do wiadra, aż przez rurkę zaczynała lecieć śmietana. Wtedy podstawialiśmy drugie wiaderko i spuszczałyśmy śmietanę, a potem wkładaliśmy wszystkie brudne naczynia na przednie siedzenie samochodu i wieźliśmy do domu w mieście, żeby je umyć w zlewie wielkości znaczka pocztowego. Był to bardzo niewygodny system.

Jakoś udało nam się przetrwać te pierwsze tygodnie dojenia. Delia nie dostała zapalenia wymienia, przekleństwa wszystkich karmiących matek, ani też sami nie nabawiliśmy się żadnej choroby. Nauczyłam się robić masło, potrząsając czterolitrowym słojem ze śmietaną, aż zaczynały się w nim tworzyć grudki, jak skrawożółte wysepki w morzu pienistej bieli. Kupiłam książki o robieniu serów i butelkę podpuszczki. Gdy Mark przynosił do domu mleko z wieczornego udoju, wybierałam jakiś ciekawy przepis i eksperymentowałam. W wyniku pierwszych prób powstały zwykłe wiejskie sery, wystarczyło tylko domieszać kilka kropli podpuszczki do ciepłego jeszcze mleka i w dwadzieścia minut później, za sprawą jakiegoś tajemniczego alchemicznego procesu, mleko ścinało się i gęstniało tak, że można je było kroić

na kawałki. Z grudek sera ściekała jasnożółta serwatka. Podgrzewałam to wszystko, aż grudki zaczynały się kurczyć i twardnieć, a wtedy wyjmowałam je na szmatkę, soliłam i zostawiałam do odsączenia. Taka porcja wiejskiego sera wystarczała nam na tydzień. Gdy już opanowałam jego produkcję, zaczęłam rozszerzać repertuar. Zrobiłam kilka kulek provolone i powiesiłam je za drzwiami do piwnicy, żeby dojrzały, ale były tak doskonałe, że zjedliśmy je wcześniej.

Dom na farmie podzielony był na dwa mieszkania, które tańco wynajmowano kolejnym młodym lokatorom. W środku czuć było zapach potu i środka przeciwko insektom. Na dole mieszkała spokojna para. Obydwoje byli bladzi, tak do siebie podobni, że mogliby być rodzeństwem, i zapewne niedawno skończyli szkołę średnią. Lisa paliła długie, cienkie papierosy i bardzo dbała o czystość i porządek w mieszkaniu. Troy miał kolekcję miniaturowych traktorków i maszyn rolniczych Johna Deere, ustawionych na parapecie i na stoliku do kawy, oraz wycieraczkę z reklamą tej samej firmy przy schodach do piwnicy. Pochodził z rodziny rolników, którzy stracili farmę. Pracował na budowie i pomagał w dojeniu na farmie Shieldsów. Powiedział nam, że rok wcześniej zastanawiał się nad powrotem do farmerstwa. Chciał w wolnym czasie hodować jałówki remon-towe. Nawet już zrobił dla nich miejsce w zachodniej stodole, ale krewny przekonał go, że pomysł jest zbyt ryzykowny i skazany na porażkę.

Historia Troya i jego malutkie traktorki przypominały mi o wszystkich miejscach na wsi, które widzieliśmy, gdy szukaliśmy ziemi, o opuszczonych farmach na dobrych gruntach, o pustych silosach wcinających się w horyzont, o nagromadzonej przez pokolenia lokalnej wiedzy i umiejętnościach oraz o poczuciu przynależności do miejsca, które w tym pokoleniu zupełnie

zanikało. Zaczęłam podejrzewać, że wbrew powszechnej opinii nie jest prawdą to, iż farmy upadają, bo młodzi ludzie nie chcą już tak ciężko pracować. Działy tu potężniejsze siły. Był to skutek kilku dziesiątków lat błędnej polityki dotyczącej farm i szkół rolniczych oraz działań agentów przekonujących farmerów, że trzeba w nieskończoność powiększać areał, więcej doić i siać od żywopłotu do żywopłotu. To wszystko prowadziło do przeinwestowania w maszyny, w wyniku którego rolnicy popadali w długi, a tymczasem wpływy za mleko wciąż malały i rachunki nie chciały się zbilansować bez względu na to, jak ciężko i jak długo farmer pracował. Wystarczył jeden niedobry, mokry rok, by go wykończyć i zmusić do sprzedaży krów na aukcji. Pola przechodziły na własność banków i dziczały, zarastały topolami, a potem jałowcem. Dach nad oborą zaczynał się zapadać i nie było nikogo, kto mógłby go naprawić. Pusty dom, w którym się wyrosło, przyciągał zdruzgotanych, naładowanych testosteronem młodzieńców, którzy wybijali okna, uprawiali seks na zniszczonej kanapie, skrobali swoje inicjały i datę na czystych niegdyś ścianach. Jeśli młody człowiek szukający stabilnej, choć niskopłatnej pracy widział wiele takich miejsc, nie było trudno go przekonać, że prowadzenie farmy jest skazane na porażkę, a wówczas z całego prawowitego dziedzictwa pozostawał mu tylko rząddek traktorów-zabawek, na które nie trzeba było brać kredytu.

Mieszkanie na górze wynajmował dwudziestoparoletni mężczyzna, który nazywał się Roy Reynolds. Miał krótko przycięte włosy, rzadką, długą brodę i kark tak mięsisty, że wypychał do góry skórę na jego czaszce, przez co z tyłu głowy tworzyły się dziwne fałdy. Powieki miał ciężkie i otłuszczone. Gdy z kimś rozmawiał, zwykle przechylał głowę do tyłu i składał ramiona na piersiach, więc trudno było odgadnąć, czy patrzy gniewnie, czy tylko zastanawia się nad czymś. Poza domem bez względu na pogodę nosił cienki biały podkoszulek, spod którego nad

paskiem spodni widać było kawałek brzucha. Gdy temperatura spadała poniżej zera, dokładał do tego wysoki, jaskraworóżowy kapelusz ze sztucznego futra. Jakimś cudem w tym kapeluszu wyglądał jeszcze groźniej.

Aż do ubiegłego roku prowadził własną farmę mleczną. Był ambitny i jego interes szybko się rozwinął dzięki kapitałowi bogatego partnera. Powiedział nam, że doił trzysta holsztynów, ale później drogi wspólników się rozeszły i Roy został z dużymi długami.

– Zlicytowali moją farmę – opowiadał. Jeżeli nawet czuł z tego powodu smutek, ukrywał go za lakonicznością. – Nigdy się nie zdarzyło, żebym obudził się w nocy i pomyślał: kurczę, jak bym chciał teraz pójść i wydoić trzysta krów!

Od czasu bankructwa zarabiał na życie jako kierowca ciężarówki.

Jeśli nawet któryś z lokatorów czuł do nas niechęć za to, że chcemy się ich pozbyć, gdy tylko umowa najmu dobiegnie końca, to w każdym razie nikt nam tego nie okazywał – nikt oprócz pitbulla o imieniu Duke. Gdy w drodze do stodoły mijaliśmy jego budę, patrzył na nas złym okiem i od czasu do czasu rzucał się w naszą stronę w zupełnym milczeniu; na szczęście powstrzymywał go łańcuch. Należał do Lisy i Troya. Przy nich był rozkoszny jak kociak i tarzał się na grzbiecie, prosząc, by podrapali go po brzuszku. Roy miał dwa tchórzliwe białe psy, przybłądy znalezione na parkingu dla ciężarówek. Nazwał psa Turbo, a suczkę Fried. Biegały luzem po dworze przez cały rok i wracały tylko na posiłki. Roy zostawiał im w garażu dwudziestopięciokilowy worek karmy. Szczury były z tego układu równie zadowolone jak psy.

Któregoś zimnego, pochmurnego dnia Roy podjechał do naszego domu w mieście i powiedział, że musimy wezwać weterynarza.

– Coś się stało waszej krowie – rzekł ciężko – i moje psy miały z tym coś wspólnego.

Zbudowaliśmy przy boksie Delii mały wybieg, żeby mogła w ciągu dnia wychodzić na dwór, jeśli zechce, i tam właśnie ją znaleźliśmy. Stała nieruchomo z łbem spuszczonej prawie do ziemi. Z poszarpanych, miękkich uszu zwisały strzępy skóry. Oczy miała tak zapuchnięte, że prawie nic nie widziała, a na pysku widniało kilkanaście ran, z których na zamarznietą ziemię spływała krew. Do tego miała pokaleczone wymię oraz szramy na brzuchu i na nogach. Nie mogłam uwierzyć, że tak poranione zwierzę jest jeszcze w stanie stać. Na sam jej widok ścisnęło się serce.

Duke wyrwał się na wolność. Nikt nigdy nie słyszał, by pies zaatakował zdrową krowę w biały dzień, ale właśnie to się zdarzyło. W wyobraźni widziałam, jak znalazł ją samotną na wybiegu i zaczął okręgać. Delia pochyliła nisko swój bezrogi, bezbronny łeb, a Duke rzucił się do jej pyska i pogryzł do krwi. Potem dołączyły do niego białe psy, przyciągnięte zapachem krwi, furią Duke'a i muczeniem cierpiącej krowy. Zanim Roy i Troy usłyszeli zamieszanie, wszystkie trzy psy ociekały już krwią.

Weterynarz David Goldwasser był szczupłym, łagodnym mężczyzną. Poruszał się powoli i wyglądał na zmęczonego. Sądziłam, że każe nam położyć Delię, ale on powiedział, że ze wszystkich dużych zwierząt krowy są najbardziej wytrzymałe i że jego zdaniem Delia prawdopodobnie wyzdrowieje. Na szczęście było zimno, dzięki czemu mniejsze było ryzyko infekcji i nie dokuczały jej muchy. Weterynarz zgolił sierść dokoła ran, opatrzył je i pozszywał największe. Z uszami nie dało się nic zrobić, toteż obciął je nożyczkami, zostawiając dwa kikuciki, które sterczały po obu stronach jej głowy jak twarde kwiaty jakiejś dziwnej tropikalnej rośliny. Delia stała spokojnie, zadziwiona własnym cierpieniem. Wieczorem, gdy trzeba było wydoić jej pełne wymię,

próbowałam zrobić to jak najdelikatniej, a ona nawet nie podniosła kopyta.

Wszystkie trzy psy zastrzelono. Wiosną, gdy śnieg stopniał, znalazłam ich obroże w błocie obok garażu. Tacy są ludzie na wsi, nie znają miłosierdzia.

– A gdyby to było dziecko? – powtarzali.

Dla Roya Reynoldsa było to ostatnie zdarzenie w całej serii kłopotów, na które naraziły go białe psy, ale Troy chyba kochał tego brutalnego pitbulla. Gdy zastukaliśmy do jego drzwi, by wypisać nam czek za weterynarza, który cała trójka zaoferowała się pokryć, miał zaczerwienione oczy.

Miasteczko Essex, przysypiające przed nadchodzącą zimą, wyczuło obecność przybyszy i ruszyło się, by nas powitać. W ciągu tygodnia dwie osoby zastukały do drzwi naszego wynajętego domu, przynosząc powitalne koszyki, a trzy inne zajrzały, by nas zaprosić na wtorkową imprezę składkową w kościele episkopalnym Świętego Jana. Nie miałam pojęcia, jak traktować tę życzliwość. W mieście jedyny powód, dla którego sąsiedzi mogliby zastukać do twoich drzwi, to by się poskarżyć, że hałasujesz. Przyszło mi do głowy, że różnica między życiem na prowincji a życiem w mieście w tym samym kraju, a nawet w tym samym stanie, jest większa niż między miastami na różnych kontynentach. W Istambule, Rzymie czy Rangunie czułabym się bardziej u siebie. Tutaj byłam prawdziwie obca i musiałam uczyć się wszystkiego krok po kroku.

Miasteczko miało siedmiuset mieszkańców. Wszyscy, których spotykaliśmy, znali już mniej lub bardziej dokładnie naszą historię; wszyscy też znali farmę lepiej niż my.

– Jak tam wasza przesadzarka? – zapytał Dave Lansing, szef straży pożarnej. Nie mieliśmy pojęcia. – Słyszałem, że jest zepsuta – dodał.

Odwiedziła nas miejscowa nestorka, elegancka kobieta o rozbijającym imieniu Frisky, i zaprosiła do siebie na kolację. Posiłek zaczął się od sherry, a skończył na nadziewanych gruszkach, i przyszedł czas na zdecydowanie nieodpowiednio ubrani. W następnym tygodniu poznaliśmy kilka osób w naszym wieku, które zaprosiły nas na kolację do samodzielnie zbudowanej chaty w lesie, parę kilometrów za miastem. Zaprosili także kilka innych par i zrobiła się z tego większa impreza. Po kolacji wszystkie dzieci położono do łóżek, ktoś wyciągnął skrzypce i chata wypełniła się muzyką, jakby był to odcinek *Domku na prerii*, tylko z piwem.

Codziennie ktoś przychodził na farmę, żeby się przedstawić i zaspokoić ciekawość. Wszyscy słyszeli z grubsza o naszych planach i chcieli sami osądzić, czy nasza sytuacja jest tak beznadziejna, jak się wydawała. W jednym z nowszych budynków gospodarczych zainstalowaliśmy prawdziwy piec opalany drewnem. Był to nieduży, dobrze ocieplony domek, który Lars zbudował dla swojego dozorca. Do ogrzania wnętrza przez cały dzień wystarczyło kilka polan. Przy chłodnej pogodzie jedliśmy tam lunch i przyjmowaliśmy gości. Któregoś dnia wróciłam od jakichś obowiązków i zastałam tam Marka w towarzystwie Neala Owensa, mężczyzny tak potężnego, że meble i całe pomieszczenie wydawały się przy nim śmiesznie małe. Jego wielkie rozmiary równoważyła nieśmiałość i uprzejme obejście. Słyszał, że interesują nas konie pociągowe, i przyniósł ze sobą uprząż, która już od dawna bezużytecznie leżała w jego domu – kilka porządnym chomąt i rzemieni. Powiedział, że może nam to pożyczyć.

Jego rodzina mieszkała w tej okolicy od tak dawna, że ich nazwiskiem została nazwana droga prowadząca na południe. Farma, na której wychowali się jego ojciec i dziadek, leżała tuż za sąsiednim wzgórzem, została jednak sprzedana. W każdym pokoleniu tej rodziny byli rolnicy. Neal i jego brat Donald również

prowadzili farmę mleczną, ale gdy mieli po dwadzieścia kilka lat, kombinacja długów i pecha doprowadziła ich do bankructwa. Teraz mieli już własne dzieci, razem trzech synów, i wszyscy, włącznie z żoną Neala Tammy, dziećmi i dziadkami mieszkali w wynajętym domu. Tammy pracowała na dwa etaty, a Neal zajmował się dziećmi i dorabiał przy organizacji targów oraz jako miejski hycel. Przy domu, który wynajmowali, były stodoła i kawałek pastwiska. Dzieci trzymały tam wciąż zmieniającą się kolekcję kóz, psów, cieląt, kucyków, królików, kur i gęsi. Neal mówił, że wymieniają się nimi tak, jak inne dzieci wymieniają się kartami bejsbolowymi: koziołek za pięć królików, albo na przykład sprzedawały wszystkie kury na aukcji, żeby kupić cielę i wziąć udział w programie prowadzonym przez organizację 4H*.

Zanim Neal poszedł, umówiliśmy się wstępnie, że jego rodzina w przyszłym roku zajmie się naszym sianem. Neal i Donald pracowali przy sianokosach od dziecka i dobrze znali sprzęt. Miał również pomóc ich ojciec, zdrowy siedemdziesięciokilkulatek. Umówiliśmy się, że będą korzystać z naszych traktorów i naszej ziemi, a my odkupimy od nich siano po obniżonej cenie.

Shane Sharpe i Bud Campbell wpadli do nas któregoś popołudnia podczas jednej ze swoich cotygodniowych wycieczek po okolicy. W kabinie półciężarówki, wciśnięty między nich, siedział jeszcze syn Shane'a Luke, krępy nastolatek z zespołem Downa. Na skrzyni półciężarówki wozili chłodziarkę pełną piwa Busch, czyniąc z niej użytek podczas rozmów, które odbywały się na każdym przystanku i które prowadzili oparci o samochód. Shane był właścicielem warsztatu mechanicznego, który

.....

* 4H – wywodząca się ze Stanów Zjednoczonych niezależna fundacja edukacyjna dla dzieci i młodzieży, skupiająca się na rozwijaniu praktycznych umiejętności, wiedzy i zainteresowań. W Polsce działa od 1993 roku (wszystkie przypisy pochodzą od red.).

wytwarzał elementy dla przemysłu obronnego, i radził sobie na tyle dobrze, że zaraz po przekroczeniu czterdziestki zrezygnował z codziennej pracy i przeszedł na emeryturę. Miejscowi znali go jako geniusza we wszelkich sprawach związanych z mechaniką. Wchodził do naszego warsztatu, gdzie Mark od kilku godzin mamrotał coś pod nosem, zmagając się z jakimś narzędziem, którego nazwy nie znałam, i po jednym spojrzeniu rzucał kilka słów, które rozwiewały wszelkie wątpliwości i prowadziły do prostego, eleganckiego rozwiązania. Odkąd przeszedł na emeryturę, kręcił się po tartaku, przy koniach, oddawał przysługi przyjaciołom, którym trzeba było coś naprawić, a jeśli nie miał akurat nic lepszego do roboty, to można go było znaleźć w warsztacie, gdzie cierpliwie przywracał do świetności półciężarówkę Dodge z 1939 roku, którą chciał pomalować na cukierkowy czerwony kolor. Shane był jedynym znanym mi człowiekiem, który cierpiał na artretyzm. Lekarze powiedzieli mu, że jego stan się poprawi, jeśli przestanie pić, i od czasu do czasu podejmował nieśmiałe próby w tym kierunku. Bud, który był cieślą i mieszkał sam, nawet nie próbował udawać, że zamierza przestać.

To Shane rozproszył plotkę, która pojawiła się w oborze Dale'a Rangera, w dolinie na zachód od nas. Dale toleruje picie przy wieczornym udoju, toteż rzadko brakuje mu rąk do pracy. Wspomniana plotka powstała zapewne dlatego, że wtedy jeszcze nosiłam zwykłe miejskie ciuchy, które przywiozłam ze sobą: obcisłe bluzki i spódnice nad kolano, a także buty na obcasie, a w tym miasteczku nawet błyszczak do ust uważany jest za ekstrawagancję zarezerwowaną na wyjątkowe okazje. Ktoś powiedział, że byłam wcześniej luksusową prostytutką w Nowym Jorku, i wszyscy w to uwierzyli. Robotnicy w oborze Dale'a powtarzali tę plotkę na prawo i lewo, dopóki Shane nie poznał nas bliżej. Wyjaśnił im wtedy, że nie jestem żadną byłą prostytutką i że skończyłam college, na co, według jego relacji, Bud Campbell odrzekł:

– Ja tam nie wiem, ale tak słyszałem.

Poznaliśmy również Thomasa LaFountaina, wysokiego, mocno zbudowanego mężczyznę o błyszczących niebieskich oczach, który prowadzi lokalną rzeźnię. Jesienią myśliwi przywożą tam jelenie do rozebrania i popakowania. Thomas opowiedział nam, że kiedyś dużo pił i urządził burdy w barze, ale w końcu dobrał się do niego lekarz do spółki z żoną Thomasa i postraszyli go, że jeśli nie przestanie pić, to umrze samotnie – więc przestał, raz na zawsze.

Przez długi czas spośród wszystkich odwiedzających nas mężczyzn tylko Thomas i Shane rozmawiali ze mną bezpośrednio. Pozostali wjeżdżali na podwórze, opuszczali szybę w samochodzie i pytali: „Jest Mark?” albo: „Jest szef?”, a potem siedzieli w milczeniu, dopóki Mark się nie pojawił. Wszystkie pytania, komentarze i interesy kierowali do niego, a mnie zupełnie ignorowali. Odjeżdżając, mówili: „Do zobaczenia, Mark”, nawet jeśli stałam tam przez cały czas i próbowałam coś wtrącić do rozmowy. Mark jest o wiele wyższy ode mnie i nikt nawet nie próbował spojrzeć mi w oczy. Ale Thomas albo Shane wpadali czasem, gdy Marka nie było, i rzeczywiście zauważali moją obecność. Zamiast natychmiast odjechać, opuszczali szybę i gawędzili ze mną. Wtedy uświadomiłam sobie, że nie mam pojęcia, o czym z nimi rozmawiać. Wydawało się, że nie ma żadnego tematu, który mógłby zainteresować obie strony, zaczynałam się więc denerwować i mówiłam cokolwiek, co tylko przyszło mi do głowy, żeby zapełnić ciszę. Obydwaj traktowali moje niezręczności bardzo wyrozumiale.

Musiał minąć prawie rok, bym zrozumiała, że rozmowa tutaj niekoniecznie musi być rozmową o czymś. Naprawdę można rozmawiać o pogodzie albo na temat, który został dokładnie omówiony już wcześniej. Co więcej, jest absolutnie w porządku, jeśli nie mówi się nic. Przekonałam się o tym w rzeźni Thomasa

przy pakowaniu kawałków wieprzowiny, które dla nas wyciął. Był właśnie sezon polowań na jelenie. Thomas miał dużo pracy i siedział w rzeźni do późnego wieczoru. Chłodziarka pełna była wypatroszonych tusz, a przy drzwiach rosła coraz wyższa sterta jelenich żeber. Wtedy pojawił się Poop Henderson, mężczyzna po pięćdziesiątce, z siwą brodą tak długą, że zatykał ją za pasek spodni, i w okularach w czarnych oprawkach o grubych, przydymionych szklach. Poop mieszka z matką i rzadko opuszcza dolinę. Zwykle porusza się w obrębie trójkąta między swoim domem, rzeźnią Thomasa i stodołą Dale'a, z kilkoma puszkami buscha wetkniętymi w kieszenie koszuli. Poop i Thomas wymienili monosylabowe pozdrowienia, po czym Poop wyciągnął z kieszeni puszkę piwa i usiadł przy pile do mięsa. Thomas odzierał od kości jelenią łopatkę, odmierzał przyprawy do kielbasy, sól, pieprz oraz szałwię, i przepuszczał przyprawione mięso przez maszynkę. W tle cicho grała miejscowa stacja z muzyką country. Nie wypowiedzieli ani słowa. W godzinę później Poop podniósł się i powiedział:

– No to co?

A Thomas odpowiedział:

– No dobra.

I Poop wyszedł. To się liczyło jako odwiedziny, coś, co robią przyjaciele i sąsiedzi.

Ludzie, których spotykaliśmy, wciąż powtarzali nam mniej lub bardziej taktownie, że nie może się nam udać. Mówili, że nikt w tej okolicy nie interesuje lokalna ani ekologiczna żywność, a nawet gdyby kogoś interesowała, to nie byłoby go na nią stać. A jeśli nawet znajdziemy chętnych do kupienia naszych produktów, to i tak nam się nie uda, bo farma jest zbyt podmokła i nic tu nie urosnie. A gdyby nawet coś nam urosło i udało nam się to sprzedać, no cóż, to i tak tylko kwestia czasu, zanim poniesiemy

porażkę, bo farma to farma. Niektórzy mówili to głośno, inni tylko dawali do zrozumienia, ale tak czy owak, wzbudzili we mnie niepokój, który starałam się stłumić, dopóki Mark i ja nie znaleźliśmy się sami. Nie miałam żadnego doświadczenia w tym, co robiliśmy, ani żadnej perspektywy, by ocenić, czy powinnam podzielać optymizm Marka, czy ogólny pesymizm. Na wypadek porażki nie miałam żadnego planu B. Nie mogłam tak po prostu wrócić do swojego dawnego życia. Przede wszystkim nie dysponowałam już mieszkaniem i nie miałabym pieniędzy na kaucję, bo wszystkie nasze oszczędności wydawaliśmy na przykład na krowy. Starsza sąsiadka, Trudy, przyniosła nam kiedyś pudło pełne patelni, garnków i innych przyborów kuchennych, które pozbiierała we własnej kuchni. Były to porządne garnki z emaliowanego żeliwa i przyjęliśmy je z wdzięcznością. Później pojawił się inny sąsiad i zapytał, czy Trudy przyniosła nam naczynia kuchenne.

– Uznała was za biedaków – stwierdził pogodnie. – Myślała, że jesteście, wiecie, w potrzebie. Próbowałem jej wyjaśnić, że jesteście biedni z własnego wyboru.

Ta rozmowa wpędziła mnie w depresję na kilka dni. Wciąż widziałam w wyobraźni dzieci z mojej szkoły podstawowej, które uważane były za biedne, dzieci o ściągniętych twarzach, z zaszniętymi glutami pod nosem i w ubraniach, które wydawały się nieświeże. Potem patrzyłam w lustro i próbowałam się do nich porównać.

Gdy byliśmy sam na sam i rozmawialiśmy o przyszłości, pytałam Marka, czy naprawdę jest przekonany, że mamy jakieś szanse powodzenia.

– Oczywiście, że tak – odpowiadał. – A w każdym razie to nieważne, czy się nam powiedzie, czy nie.

Jego zdaniem już odnieśliśmy sukces, bo robiliśmy z pełnym zaangażowaniem coś, co było dla nas istotne. Twierdził, że tego

typu rzeczy nie mierzy się słowami takimi jak „sukces” czy „porażka”. Satysfakcja pochodzi z próbowania czegoś, co jest trudne, i z przystępowania do kolejnej trudnej rzeczy, bez względu na rezultat naszych działań. Ważne jest tylko to, czy człowiek porusza się w kierunku, który uważa za słuszny. Uznałam to wyjaśnienie za bardzo niepokojące.

Odbywaliśmy tę rozmowę wielokrotnie. Ja byłam pełna wątpliwości, Mark był niewzruszony, aż w końcu kiedyś, gdy usiedliśmy razem, by przejrzeć wydatki, do oczu napłynęły mi łzy. Miałam wrażenie, że balansujemy nad skrajem przepaści. Nie chciałam od niego gwarancji, że będziemy bogaci, chciałam tylko, by mnie zapewnił, że nie staniemy się bankrutami, że uda nam się pozostać, jak to ujęłam, nad kreską. Mark tylko się roześmiał.

– Jaka jest najgorsza rzecz, która mogłaby się nam zdarzyć? – zapytał. – Jesteśmy inteligentni i zdolni do pracy, mieszkamy w najbogatszym kraju na świecie, mamy co jeść, dach nad głową i dobrych ludzi dokoła. Czego mielibyśmy się obawiać?

To przekonanie ugruntowało się w bardzo specyficznym momencie jego życia. Miał dwadzieścia jeden lat i skończył właśnie rolnictwo w college’u Swarthmore. Ta uczelnia właściwie nie prowadziła studiów w zakresie rolnictwa, ale Mark poskładał sobie tę specjalizację z zajęć biologii, chemii i ekonomii. Chciał przyjrzeć się z bliska, jak wygląda rolnictwo i życie na wsi w całej Ameryce, więc załadował namiot i zmianę ubrania na rower i wyruszył z domu rodziców w New Paltz na zachód. Było lato. Obiecał swojej babci, że spędzi z nią Boże Narodzenie w jej domu w Kalifornii.

Zabrał ze sobą bardzo niewiele pieniędzy – po części dlatego że niewiele wtedy miał, a po części ponieważ czuł, że pieniądze oddzielią go od przygody. W pierwszym tygodniu przez dwa dni jechał między budowami w New Jersey, ogłuszony łoskotem ciężarówek i otumaniony przez gorące powietrze unoszące

się nad asfaltem. Któregoś dnia późnym popołudniem zobaczył nadjeżdżającego z przeciwnej strony rowerzystę z bagażem, który wyglądał zupełnie jak bagaż Marka.

Rowerzysta miał na imię Carl i pochodził z Seattle. Jechał tą samą trasą, na którą Mark właśnie wyruszał, tylko w przeciwnym kierunku. Carl ostrzegł Marka, że czeka go straszna podróż, że Ameryka to okropny kraj, pełny podłych ludzi i tępych policjantów, którzy tylko szukają pretekstu, by wpędzić człowieka w kłopoty. Potem każdy pojechał w swoją stronę – Carl, z adresem rodziców Marka w kieszeni, na wschód, a Mark na zachód.

Tego dnia Mark przekroczył granicę Pensylwanii i wieczorem znalazł się w małym miasteczku nad rzeką Delaware. Szukał jakiegoś miejsca na biwak. Był teraz ostrożny i wypatrywał policji. Zauważył park z boiskiem do koszykówki, gdzie dwóch młodych tatusiów wrzucało piłkę do kosza, a ich dzieci bawiły się w trawie, i zapytał, czy mógłby rozbić tu namiot. Powiedzieli, że dla czego nie. Rozstawił namiot obok kępy drzew i właśnie się rozbierał, by się umyć w litrze przywiezionej w tym celu wody, gdy dostrzegł mężczyznę, który szedł w jego stronę i trzymał coś w ręce. Mark jest krótkowidzem. W pierwszej chwili pomyślał, że to policjant, a on stoi tu nagi w cieniu, w zasięgu wzroku małych dzieci, więc najprawdopodobniej zostanie zaaresztowany za przestępstwo o charakterze seksualnym. Ale zanim zdążył włożyć spodnie, przekonał się, że to nie policjant, ale jeden z tatusiów, którzy wcześniej rzucali piłką, i że niesie on talerz z pieczonym kurczakiem i słodką kukurydzą oraz wielką szklanę mrożonej herbaty.

– Pomyślałem, że może jesteś głodny – powiedział.

Pozostała część podróży wyglądała tak samo. Wszędzie byli dobrzy ludzie, którzy proponowali mu jedzenie, schronienie i okazywali mnóstwo serca. Pod koniec każdego dnia Mark rozglądał się za określonym typem farmy. Szukał takiej, przy której

byłby ogród, która nie byłaby zbyt wielka ani zbyt wypieszczona, ale w dobrym stanie, bez atmosfery desperacji. Stukał do drzwi i pytał, czy mógłby rozstawić namiot gdzieś na terenie farmy. Nigdy mu nie odmówiono, ani razu, a dziewięć razy na dziesięć drzwi otwierały się szeroko i w następnej chwili odma-
wiał modlitwę przed kolacją razem z całą rodziną, a potem spał w łóżku w pokoju gościnnym. Często zostawał w takim miejscu na dzień lub dwa. W ten sposób zobaczył z bliska wszelkiego rodzaju farmy i poznał rozmaite rodziny, które na nich mieszkały. Widział pastwiska i plantacje cytrusów, plewił fasolę na małej ekologicznej farmie warzywnej i jeździł kombajnem po czterystuhektarowym polu kukurydzy. Kukurydza wysypywała się z maszyny jak złota rzeka. Gdy kiedyś zatrzymał się w środku kraju, by kupić mapy w Izbie Handlowej, mężczyzna siedzący za biurkiem poszedł do swojego samochodu i wrócił z paczką nowych skarpetek.

– Proszę – powiedział. – W takiej podróży zawsze przydadzą się dobre skarpetki.

Cztery czy pięć dni spędził z rodziną, która uprawiała kukurydzę i fasolę w Indianie. Pani domu Connie prowadziła salon kosmetyczny i gdy Mark został już nakarmiony i odpoczął, zabrała go do miasta, posadziła w fotelu i umyła mu włosy dwa razy, bo po pierwszym myciu woda była wciąż brązowa, a potem je przycięła. Connie wciąż przysyła mu kartki na Boże Narodzenie i zdjęcia swoich wnuków. Widziałam je, więc wiem, że to prawda.

Ta historia nieco złagodziła mój niepokój. Pomógł również jeden odrębny głos z sąsiedztwa. Shep Shields mieszkał zaraz za wzgórzem i przez całe życie prowadził farmę. Był niski, a nogi po kilkudziesięciu latach pracy prawie nie zginały mu się w kolanach. Poruszał się dziwnym ruchem z boku na bok, przez co wyglądał jak mechaniczna zabawka. Ręka trzymająca laskę powykręcana była od reumatyzmu, a jednak każdego ranka wciąż

karmił stado krów mięsnych. Powiedział mi, że kocha konie, psy i ładne kobiety, niekoniecznie w tej właśnie kolejności. Zrzucił winę za swój stan fizyczny na fakt, że zbyt ciężko pracował jako dziecko; już w wieku dziesięciu lat wrzucał pięćdziesięciokilogramowe bańki z mlekiem na ciężarówkę. Gdy usłyszał o naszych planach, wcale nie uznał, że jesteśmy skazani na porażkę. Nie powiedział również, że odniesiemy sukces, ale zachęcająco pokiwał głową i stwierdził, że jesteśmy na dobrej drodze. Przez siedemdziesiąt lat widział już różne zmiany w rolnictwie: pojawienie się traktora, dojarki, silosów, wszystkich chemikaliów, lekarstw i urządzeń, dzięki którym funkcjonują ogromne farmy. Wiele o tym myślał i widział skutki tych unowocześnień. Powiedział, że gdyby był teraz młody i zaczynał wszystko od początku, to zacząłby od koni i poprzestałby na małej, prostej farmie. Hodowałby to, co da się zjeść, może dołożyłby tylko parę dobrych krów jersey, żeby mieć mleko na masło i ser. Jego zdaniem powinniśmy działać na lokalną skalę, wykarmić siebie i sąsiadów, tak jak to robiono, kiedy był chłopcem.

Dni stały się tak zimne, że śnieg skrzypiał pod nogami i co rano gęsta para wznosiła się nad kanałem, utworzonym na zamrożonym jeziorze przez prom. W naszym wyiębionym domu poziom mrozu w piwnicy codziennie schodził niżej. Owinęliśmy rury taśmą grzewczą i wciąż dokładaliśmy drewna do pieca, ale ciepło było tylko w bardzo niewielkim kręgu dokoła. Przez tydzień termometr na zewnątrz ani razu nie pokazał więcej niż minus dziesięć stopni. Grzebień kur poczerniał od mrozu, a niezamarzający hydrant zamarzł na amen. Przynosiliśmy wodę w wiadrach ze stacji pomp, uważając, by nie zmoczyć rąk. Przekonałam się, jak ciężka jest woda. Litr waży kilogram, wiadro prawie dwadzieścia kilo, każdy pełny i zrównoważony ładunek to czterdzieści kilogramów. Rączki wiader wrzynały mi się głęboko

w dłonie, chociaż miałam grube rękawiczki. Moje ramiona coraz bardziej się wypełniały i zaokrąglały od nowych mięśni.

Farma była skuta mrozem. Już od lat nie przeżyłam prawdziwej zimy i bez względu na to, co na siebie założyłam, nie mogłam się rozgrzać. Moje stopy zmieniły się w kawałki drewna bez czucia, a dłonie bolały mnie przez cały czas. W przerwach między dojeniem a innymi obowiązkami wracaliśmy do domu w mieście. Zrzucaliśmy sztywne ubrania przy drzwiach i natychmiast dokładaliśmy do pieca. Łóżko znajdowało się poza kręgiem ciepła i rano z ubraniem w ręce wyskakiwałam spod kołder prosto pod piec, krzywiąc się przy każdym dotknięciu lodowatej podłogi. Mark czytał mi wieczorami *Na wschód od Edenu*, a potem zasypialiśmy pod trzema kocami, w grubych czapkach i wełnianych rękawiczkach.

Było mnóstwo pracy, którą można było wykonać, nie wychodząc z domu. Musieliśmy się włączyć w lokalną sieć kontaktów, bo farmerzy, choć znani ze swojej niezależności, z konieczności są ze sobą połączeni; wymieniają między sobą prace, maszyny, doświadczenie, rozmaite narzędzia i informacje. Mark zostawił w Pensylwanii nie tylko swoje narzędzia i traktor, ale także przyjazne więzi z sąsiadami i kontakty, które przydają się, kiedy trzeba coś zespawać w samym środku zniw albo kiedy pod koniec zimy zabraknie ci siana i trzeba kupić gdzieś kilka bel w miarę tanio, żeby dotrzeć do wiosny. Podobnie jak ze wszystkim innym, tu również zaczynaliśmy od zera. Mark spędzał długie godziny przy telefonie, nawiązując kontakty i umawiając się na wizyty.

Jednocześnie szukaliśmy dwóch koni. Mark zadzwonił do swoich znajomych amiszów z Pensylwanii i zapytał ich o radę. Powiedzieli, że potrzebny nam jest konkretnego rodzaju zaprzęg, spokojne i łatwe w prowadzeniu zwierzęta przyzwyczajone do wszelkich maszyn rolniczych, konie, które sporo już przepracowały, ale mają jeszcze siły na kilka następnych lat. Jeśli pod

każdym innym względem są porównywalne, to lepiej kupić ogierzy niż klacze.

Szukając tego typu zaprzęgu, napotyka się dwa rodzaje kłopotów. Po pierwsze, jest ich niewiele. Rynek koni zaprzęgowych jest mały, wyspecjalizowany i znacznie uboższy niż rynek wierzchowców. Wśród koni zaprzęgowych pieniądze można zrobić tylko na takich, które ciągną wozy na paradach i jarmarkach wiejskich, albo na gigantach, jakie widuje się na zawodach, w których dwie drużyny rywalizują ze sobą, ciągnąc olbrzymie ciężary na krótkim dystansie. Hodowcy hodują takie konie, jakie mogą sprzedać, toteż większość dostępnych na rynku należy do którejś z tych dwóch grup. Te pierwsze mają długie nogi, długie szyje i wysoko unoszą kopyta. Są to efektowne konie, nerwowe i bardzo energiczne. Te drugie są muskularne i potężne, ale często nieułożone i mają jakieś defekty fizyczne, bo nie zawsze były dobrze traktowane. To połączenie sprawia, że stają się nieprzewidywalne i potencjalnie niebezpieczne.

Spokojnych, doświadczonych, zdrowych koni zaprzęgowych nie było prawie wcale, a jeśli już, to nie na sprzedaż. Amisz albo poważny hodowca, który potrzebuje koni do pracy, nie kupuje ich, lecz wychowuje sobie, a jeśli uda mu się wychować dobrego konia, to nie sprzedaje go, tylko używa, dopóki to możliwe. Jeśli taki koń jest wystawiony na sprzedaż, to zwykle dlatego, że coś jest z nim nie w porządku – ma nieobliczalny temperament albo kiepskie zdrowie.

Kilkadziesiąt telefonów doprowadziło nas donikąd, aż w końcu pojawił się obiecujący sygnał od sprzedawcy mieszkającego po drugiej stronie jeziora. Popłynęliśmy promem do Vermontu i stamtąd dojechaliśmy na farmę Cooperów. Prowadzili duże gospodarstwo mleczne, ale od zawsze zajmowali się również końmi i znani byli ze swojej uczciwości, co jest rzadką cechą u handlarzy koni.

Padał śnieg, gdy dotarliśmy na miejsce. Przy gruntowej drodze ocienionej przez długą, czerwoną stodołę stał niski dom. Jim Cooper wyszedł nam na powitanie. Ubrany był w prosty strój oraz płaski kapelusz i miał te zabawne baki menonitów. Zaprowadził nas do stajni pełnej największych koni, jakie widziałam w życiu. Stały w boksach, zwrócone tyłem do alejki pośrodku. Ich muskularne zady, brązowe, czarne i rude, wystawały pomiędzy ścianek na wysokości mojej głowy.

Dwudziestokilkuletni syn Jima miał młodego perszerona, dobrze zbudowanego i w dobrej kondycji, z czarną sierścią, lśniącą jak nowe buty. Koń miał ogłowie założone na kantar, a na zadzie pas do lonżowania, do którego przypięty był dwustronny uwiąz. Żuł wędzidło i z uszami przy głowie przestępował z nogi na nogę. Nie był zdenerwowany, ale też nie był zupełnie spokojny. Syn Jima odpiął uwiąz i wyprowadził żrebaka na padok, gdzie było już kilka innych koni. Jim wyjaśnił, że tak właśnie zaczyna układać młode konie: wyprowadza je w pasie do lonżowania i pozwala, by przywykły do niego w swoim tempie, uspokojone przez obecność towarzyszy.

Potem syn Jima wyprowadził z boksów na końcu stajni młodą, kręłą klacz, a Jim przyprowadził dla niej towarzyszkę, tak podobną, że musiałam szukać szczegółów, które pozwoliłyby je odróżnić od siebie. Były to ośmioletnie belgijki, dobrze ułożone, jak wyjaśnił Jim, i spokojne.

– Ale konie to konie – dodał. – Nigdy nie ma gwarancji.

Razem z synem przeczesali klacze zgrzebłem i nałożyli im chomąta. Wszystkie ich ruchy były spokojne i oszczędne. Jest to cecha charakterystyczna dla ludzi zajmujących się końmi: nawet gdy robią coś szybko, ich ruchy nie niepokoją zwierząt.

– Przyszedł tu kiedyś taki jeden – opowiadał Jim – który chciał spróbować koni zaprzęgowych. Jego żona bała się koni, więc szukał takich, których nic nie wyprowadzi z równowagi. – Zdjął

z haka obok boksu klaczy ciężką, skórzaną uprząż. – Pokazałem im parę ogierów, bardzo spokojny zaprzęg, nawet dziecko albo kobieta mogłyby go prowadzić. – Podniósł nad głowę kleszczyny i osadził je ostrożnie we wgłębieniu chomała, po czym rozciągnął resztę uprzęży wzdłuż grzbietu klaczy. Skomplikowana sieć rzemieni oparła się na zadzie, Jim zaś obszedł konia dokoła i przypiął lejce. – No i ten człowiek przyszedł obejrzeć ten zaprzęg. To były dobre konie. – Podszedł teraz do zadu klaczy i naciągnął uprząż na jej kłęb, a gdy splątane skórzane paski trafiły na swoje miejsca, przeciągnął ogon przez podogonie i zapiął podbrzusznik. – Zaprzęgnęłam je do wozu i ruszyliśmy drogą. – Trzymał uzdę za naczółek. Gdy klacz opuściła chrapy, wsunął jej uzdę na łeb, zapiął podgardle i zaczął łańcuszek. Syn Jima nałożył uprząż drugiej klaczy, podprowadził ją do towarzyszki i wspólnie z ojcem przypięli lejce. – Zaraz po drugiej stronie drogi pszczoła użądliła jednego z koni i obydwie poniosły. Facet tak się przestraszył, że zeskoczył z wozu, uderzył głową o jego krawędź i zginął na miejscu. To były dobre konie, nigdy nie miałem z nimi żadnych kłopotów. No tak. Zawsze może się coś zdarzyć.

Śnieg przestał już padać i powietrze stało się wyraźnie zimniejsze. Wiatr roznosił świeży śnieg po polu, tworząc zasy. Klaczom chyba udzieliła się nerwowość przyrody, bo niespokojnie żuły wędzidła. Jim podprowadził bliższego konia do dyszla ciężkich sań, które czekały na podjeździe, a jego syn przypiął orczyk, wsunął dyszel w pierścień i zaczął łańcuchy do sztelwagi. Jim trzymał lejce. Gdy usiedliśmy w saniach, powiedział coś do koni, a one rażno ruszyły. Droga była oblodzona i klacze z trudem utrzymywały równowagę.

Pole po drugiej stronie drogi pokryte było głębokim śniegiem. Konie z wysiłkiem brnęły przez zasy. Jim krzyknął na nie i zańczyły w miejscu, ciągnąc ze wszystkich sił.

– Poluzuj tej klaczy – powiedział do syna.

Chłopak zeskoczył z sań, dobrnął do łba zwierzęcia, odpiął lejce od kółek i przypiął je ponownie w połowie czanek. Wiedziałam z doświadczenia jeździeckiego, że to pozwoli Jimowi wywierać większą siłę na język klaczy i ramiona czanek między ścięgierzem a łańcuszkiem. Patrząc na krępą sylwetkę Jima, zaczęłam się zastanawiać, jakim cudem ja miałabym zapanować nad tak potężnymi końmi. Znow ruszyliśmy, ale klacze nie chciały się uspokoić. Zamiast iść, zaczęły nerwowo kłusować.

– Nie były zaprzęgane od jesieni – wyjaśnił Jim. – Gdybyście chcieli je kupić, musiałbym przez parę tygodni zaprzęgać je codziennie, żeby się wprawiły.

Po kilku kolejnych minutach zmagania znow zawołał na konie, odetchnął głęboko i powiedział:

– Na nic wam te konie. Jedźcie do Gary’ego Duquette’a. Ma na sprzedaż zaprzęg, który kupił ode mnie parę lat temu. Właśnie coś takiego, czego szukacie.

Miał rację. Gdy przyjechaliśmy na miejsce, konie były już zaprzężone, a ośmioletni sąsiad Gary’ego siedział na wozie jak na bukszprycie, trzymając lejce. Farma, położona na zboczu wzgórza, była w nędznym stanie. Za pojedynczym drutem pod napięciem kilka krów jadło kiszonkę. Ich właściciel był w chylącej się ku ziemi oborze, zajęty chorym na zapalenie płuc cielakiem, który próbował złapać oddech, z trudem poruszając zapadniętymi bokami. Gary powiedział z żalem, że będzie go musiał zabrać za oborę i zastrzelić.

Wsiedliśmy na wóz i konie swobodnie ruszyły. Po przejechaniu niecałego kilometra zamarzniętą drogą gruntową, Gary oświadczył:

– Jak chcecie je kupić, to możecie od razu powozić.

Po raz pierwszy w życiu wzięłam do ręki lejce. Miałam wrażenie, że są żywe, jak dwa oswojone węże. Jadąc wierzchem,

komunikujemy się z koniem całym ciałem – piętami, nogami, siedzeniem i dłońmi, a poza tym jesteśmy na górze, w pozycji władzy. Przy prowadzeniu zaprzęgu cała komunikacja, cała ta intensywna rozmowa odbywa się za pośrednictwem trzymanego w ręce kawałka skóry, który łączy nas z pyskiem konia. Poza tym konie są dwa, każdy waży tonę i nie interesuje ich nic oprócz drogi, którą widzą przed sobą. Jeśli jesteś z nimi połączony, wasze losy również są ze sobą związane. Wcześniej chyba wydawało mi się, że konie zaprzęgowe okażą się nudne w porównaniu z końmi, na jakich lubiłam jeździć, gorąco-krwistymi, szalonymi, takimi, które po najlżejszym dotknięciu zaczynają galopować, ale tego dnia przekonałam się, że byłam w wielkim błędzie.

Sam i Silver przybyły na naszą farmę dwa tygodnie później. Przez ten czas zbijaliśmy dla nich proste boksy w zachodniej stodole. Trzymał ostry mróz i przy każdym uderzeniu młotkiem przez rękę aż do łokcia przepływały fale gryzącego zimna. Wyścieliliśmy boksy grubo słomą i napełniliśmy nowe żłoby sianem. Wszystko było gotowe. Konie wyszły z przyczepy królewskim krokiem. Zawsze mnie porusza, że takie stworzenia istnieją, a to, że pracują dla nas chętnie i całym sercem, to prawdziwy cud.

Były to belgijskie wałachy, gniade, ze złocistymi grzywami i ogonami. Ich historia było nieco niejasna, ale miały około czternastu lat i używano ich dotychczas do pracy na farmie, w paradach i do ciągnięcia zaprzęgów. Jim Cooper kupił je pojedynczo na aukcjach i utworzył z nich parę. Silver był ładniejszy. Większość ogierów kastruje się w młodości, żeby zapobiec niechcianemu rozmnażaniu i żeby były łatwiejsze w prowadzeniu. Gary powiedział nam, że Silver do wieku dziesięciu lat był ogierem rozplodowym. Wciąż miał typowy układ karku ogiera – gruby, wygięty w łuk i mocno umięśniony. Z szeroką pierśią, mocno rozstawionymi żebrami i krótkim zadem wydawał

się stworzony do ciągnięcia ciężkich rzeczy. Wyraz pyska miał władczy i pewny siebie, jeśli nie uderzająco inteligentny. Sam był jego przeciwieństwem: kanciasty, chudy i mądry. Reagował bardziej nerwowo i poruszał się jak zawodowy żołnierz, sztywno i z napięciem. Kiedy się do niego mówiło, kładł uszy i sprawiał charakterystyczne dla niektórych koni wrażenie, że nawet jeśli zrobisz coś głupiego, on uczyni, co w jego mocy, by się o ciebie zatroszczyć. Obydwa miały ponad metr osiemdziesiąt wysokości w kłębie – były tak duże, że musiałam stawać na odwróconym wiaderku, by wyczesać ich grzbiety.

Następnego ranka po porannym dojeniu wyprowadziłam Silvera z boksu i założyłam mu uzdę, a potem wspierałam się na stertę bel siana i wskoczyłam na jego nagi grzbiet. To było jak jazda na ciepłej kanapie. Ruchy Silvera przypominały falowanie oceanu. Wydawał się nieco oszołomiony tym dziwnym, choć niewielkim ciężarem na grzbiecie, jakby po raz pierwszy poczuł czyjeś nogi oplecione wokół swego brzucha. Przyszło mi do głowy, że widocznie nigdy nie był ujeżdżany. Odprowadziłam go do boksu i nałożyłam uzdę Samowi. Wystający kłęb nie był równie wygodny jak szeroki grzbiet Silvera, ale Sam chętnie dał się ujeżdżać. Przejechaliśmy przez zasy do wysokiego wzniesienia na zachodnim skraju farmy, skąd rozciągał się widok na jezioro. Wiatr odmiótł śnieg, odkrywając zamarznąłą ziemię. Ścisnęłam Sama łdkami. Ruszył kłusem, wyciągając długie nogi i pokonując odległości w mgnieniu oka. Poczulałam, jak przepływa przeze mnie znajoma radość, uczucie, które konie wzbudzały we mnie od dzieciństwa. Sam wydawał się chętny, by tak biec przez wiele kilometrów, ale ja martwiłam się nieco, że przy tym tempie mogę się zsunąć z jego grzbietu i połamać. Z uśmiechem ściągnęłam wodze, myśląc, że może to i koń roboczy, ale duszę ma gorącokrwistą.

Pewnej mroźnej niedzieli Mark wrócił do domu późno i przyniósł ze sobą torbę małych srebrnych rybek. Były to stynki, przez miejscowych nazywane lodowymi rybkami. Kupił je w sklepie w najbliższym mieście leżącym na południe. Na skutym lodem jeziorze powstała tam niewielka wioska złożona z szałasów, wokół których wywiercono w lodzie dziury. Widziałam mężczyzn, którzy dojeżdżali z brzegu skuterami śnieżnymi, wioząc przypięte za sobą sześciopaki piwa jak sześciu malutkich pasażerów.

– Usiądź i odpocznij – powiedział Mark. – Ja będę gotował.

Podsmażył posiekaną cebulę na naszym maśle, dodał niewielką garść suszonej szaławii i gdy cebula się zeszkliła, oprószył całość mąką. Powstałą zasmażkę rozprowadził piwem, na cześć wędkarzy. Dodał do tego pokrojoną w kostkę marchewkę, selera, ziemniaka i trochę bulionu, a potem pocięte na kawałki rybki i gdy wszystko było już miękkie, dolał całą śmietaną, która zebrała się na mleku z porannego dojenia Delii. Powstała z tego zupa rybna, gęsta i ciepła. Jadłam ją, siedząc na kolanach Marka i trzymając stopy tak blisko piecyka, że z moich wilgotnych skarpetek unosiła się para.

Gdy wykrobaliśmy resztki zupy z miseczek, Mark wyciągnął kawałek papieru pokryty jakimś hieroglifami. Zauważyłam tam słowa, strzałki oraz dziwne symbole i w pierwszej chwili pomyślałam, że to najnowszy plan działań na farmie, ale potem dostrzegłam znajome nazwiska. Była to lista gości – gości na nasz ślub.

– Och – powiedziałam i zsunęłam się z jego kolan.

– Przecież jesteśmy zaręczeni – odrzekł, nie patrząc na mnie.

– No, tak – mruknęłam. – Wiem o tym.

Nasz związek z dnia na dzień stawał się coraz głębszy, ale miałam wrażenie, jakby jakieś nerwowe zwierzątko w mojej duszy wierciło się niespokojnie, szukając drogi ucieczki. Im bardziej się angażowałam, w tym większą desperację popadało to

zwierzątko. W miłości, podobnie jak i w innych sprawach, zawsze byłam turystką, a nie obywatelką. Nurkowałam głęboko, ale zaraz wypływałam z basenu. Nie wynikało to z nieszczerości, bo zawsze szczerze wierzyłam w to, co robię, ale we wszystkich testach osobowości byłam wysoko punktowana jako ktoś, kto ciągle szuka nowych wrażeń. Słowa „na zawsze” przerażają mnie. Byłam absolutnie zachwycona farmą, byłam szaleńczo zakochana w Marku, ale znając siebie, naprawdę nie miałam żadnej pewności, czy którekolwiek z tych uczuć przetrwa długo.

Wcześniej niepewnie się zgodziliśmy, że ślub powinien się odbyć jesienią, po zbiorach. Na początku października było jeszcze mnóstwo rzeczy do jedzenia, a pogoda powinna wciąż być ładna. Wówczas ten termin wydawał się bardzo odległy, ale teraz dzielił nas od niego już tylko niecały rok, prawie można było go dojrzeć za rogiem.

– A może lepiej byłoby poczekać do następnej jesieni? – powiedziałam, starając się nadać głosowi lekki ton, jakby dopiero w tej chwili przyszło mi to do głowy. – Na razie mamy mnóstwo do zrobienia i w ogóle...

Byliśmy zaręczeni już od roku, a Mark od samego początku był gotów wziąć ślub choćby następnego dnia. Podniósł się z miską w ręce i podszedł do zlewu.

– Nie będę czekał jeszcze roku – powiedział z kuchni. – Jeśli ty nie chcesz wziąć ślubu tej jesieni, to ja nie chcę się z tobą żenić w ogóle.

Nic tak nie uczy obowiązkowości jak krowa. Jej wymię nie zna wyjątków ani wymówek. Musi zostać wydojona, bo inaczej będzie cierpieć, a potem zachoruje albo wyschnie. Rano i wieczorem, w święta, przy dobrej i złej pogodzie, od dnia, gdy wyda na świat cielaka, aż do dnia w dziesięć miesięcy później, gdy zaczyna się ją wysuszać, krowa wyznacza ramy, w które trzeba wpasować

cały dzień, dwunastogodzinny limit, poza który nie można wykroczyć. Odwdzięcza się jednak za to zobowiązanie niezwykle hojnie. Krowa jest kamieniem węgielnym farmy, wielkim kombinatem przetwórczym. Zjada trawę, ten najpospolitszy ziemny plankton, i dzięki sprytniej czterokomorowej budowie żołądka potrafi rozpuścić celulozę i wyzwolić z niej energię. Poszczególne części jej żołądka mają po łacinie liturgicznie brzmiące nazwy: *omasum*, *abomasum*, *reticulum*. Nawet w tradycyjnych nazwach słychać szacunek: czepiec – druga komora, księgi – trzecia. Słowo „masło” jest powiązane ze słowem „namaszczać”. Królewskie słowa, święte słowa do nazwania bardzo przyziemnego procesu. Ma to jednak sens, kiedy zdamy sobie sprawę, że całe bogactwo farmy wywodzi się od krowy: mleko, ser, masło, jogurt, śmietana, a także produkty uboczne: mleko odtłuszczone, maślanka, serwatka do tuczenia świń i karmienia drobiu. Ponadto krowa co roku daje cielaka, którego można odchowić, znów na trawie, i mieć z niego wołowinę, która wystarczy rodzinie na cały rok. To wszystko daje nam krowa.

Dojenie szło mi coraz sprawniej i szybciej, mleko nie ciekło mi już po przegubach ani nie strzykało chaotycznie na ściany obory. Nauczyłam się obcinać krótko paznokcie i opróżniać każdy strzyk delikatnie, lecz dokładnie. Moje przedramiona z tygodnia na tydzień stawały się coraz grubsze.

Mleko było dla mnie nieznanym terenem. Za wyjątkiem śmietanki do kawy nie tknęłam go od lat. Miałam lekką nietolerancję laktozy i myśl o picciu mleka budziła we mnie wstręt. Jednak surowe mleko od krowy jersey jest zupełnie inną substancją niż ta, którą wcześniej uważałam za mleko. Jeśli nie masz krowy ani nie znasz nikogo, kto ją ma, to muszę ostrzec, żebyś nigdy nie próbował surowego mleka prosto ze strzyku krowy jersey, bo okrucieństwem byłoby spróbować go raz i nie mieć później do niego dostępu. W Ameryce już bardzo niewielu ludzi pamięta

ten rodzaj mleka; przeważnie są to starsze osoby, które wychowały się z krową. Czasami przychodzą na naszą farmę, szukając smaku z dzieciństwa.

Gdy już przyzwyczaisz się do mleka z farmy, zaczniesz dostrzegać same wady w mleku sprzedawanym w sklepach. Przede wszystkim ma smak tektury, a czasami dodatkowo wyczuwalny smak chemikaliów, którymi obmywa się wymię i czyści przewody dojarki. Dalej jest proces homogenizacji, którego powszechność nie przestaje mnie zdumiewać. Dlaczego ktokolwiek miałby nie chcieć, żeby na wierzchu mleka zbierała się śmietanka, którą można wlać rankiem do kawy, a odtłuszczone mleko zostawić do picia? Dalej jest pasteryzacja, która zmienia smak i charakter mleka tak samo, jak wysokie temperatury zmieniają każdy rodzaj żywności z surowej na gotowaną.

Świeże surowe mleko jest fantastyczne, ale naprawdę interesujące robi się wtedy, kiedy zaczyna się starzeć. Mleko, które pochodzi prosto od krowy, jest ciepłą, słodką i pełną białka substancją, żywym środowiskiem do rozwoju bakterii. Mnożąc się, bakterie zakwaszają mleko, zmieniając jego smak ze słodkiego na cierpki, a potem je zagęszczają. W starych książkach kucharskich można natrafić na przepisy, do których potrzebne jest kwaśne mleko. To właśnie ta substancja. Jeśli zostawimy dobre, czyste surowe mleko od zdrowej krowy w ciepłym miejscu, to zawarte w nim dzikie bakterie zestaną je w coś, co zawsze jest ciekawe i prawie zawsze jadalne. Ludzie korzystali z tej właściwości mleka od bardzo dawna, hodując konkretne szczepy bakterii, żeby uzyskać konkretne, przewidywalne cechy produktów. W ten sposób z mleka powstają jogurt, kefir i różne rodzaje serów. Pasteryzacja zabija prawie wszystkie bakterie w mleku, zarówno łagodne, jak i patogeniczne. Pozbawione dobrych bakterii pasteryzowane mleko staje się podatne na wszelkiego rodzaju bakterie gnilne, które je psują, zamiast zakwaszać.

Kolejna różnica to rasa krowy. Mleko, które kupujemy w sklepie, prawie na pewno pochodzi od krowy holsztyńskiej. Są to wielkie krowy, hodowane na komercyjnych farmach mlecznych, które starają się zmaksymalizować produkcję, ale ogólna zasada jest taka, że im więcej mleka dostajemy, tym niższa jest zawartość w nim tłuszczu i białka. Wśród rolników krąży stary żart o farmerze, który hoduje krowy jersey i trzyma w oborze jednego holsztyna, żeby miał w czym umyć naczynia, gdy wyschnie mu studnia. Mleko krów jersey jest znacznie bogatsze w substancje odżywcze niż mleko krów holsztyńskich, ma wyższą zawartość tłuszczu, białka i innych składników odżywczych. Ponadto, ponieważ krowa jersey nie metabolizuje do końca beta-karotenu z trawy, śmietana ma ładny, ciepły, jasnożółty odcień. Masło z takiej śmietany, szczególnie wiosną, ma żywy, nasycony kolor.

Oprócz rasy krowy istotna jest jeszcze kwestia pożywienia. Na smak mleka bezpośrednio wpływa to, co zwierzę je. Najłatwiej to dostrzec, gdy coś pójdzie nie tak i krowa zje coś, co zepsuje mleko. Dziki czosnek na pastwisku sprawi, że mleko będzie miało zapach krewetek w czosnku. Kocimiętka, komosa i nawłóć nadają mu zapach homara, który sam w sobie nie jest zły, ale niekoniecznie tego właśnie oczekujemy od szklanki mleka. Jeśli dajemy krowom nadwyżki kapusty, trzeba to robić na kilka godzin przed dojeniem, bo inaczej mleko będzie miało zapach skunksa. Struktura masła również zmienia się w zależności od tego, co krowa zje. Masło robione z wiosennego mleka, gdy krowy pasą się na świeżej trawie, jest miękkie i łatwo się rozsmarowuje. W zimie, gdy krowy jedzą siano, masło jest twarde i kruche nawet w temperaturze pokojowej i zamiast smarować, trzeba je wgniatać w kromkę chleba. Istnieją jeszcze inne subtelności. Mleko od krów pasących się na łące bogatej w koniczynę ma inny smak niż od krów pasących się w sadzie. Nawet

mleko z tego samego pastwiska różni się w zależności od pory roku i pogody. Na mleko, podobnie jak na wino, duży wpływ wywiera *goût de terroir* – otoczenie, w którym powstaje. Mleko komercyjne w większości pochodzi od krów, które w okresie laktacji nigdy nie postawiły racicy na pastwisku. Zamiast trawy jedzą coś, co nazywa się TMR, czyli mieszaninę wieloporcjową, precyzyjnie obliczoną na to, by zmaksymalizować produkcję mleka, jednocześnie minimalizując koszty jego uzyskania. TMR składa się z kiszzonek, poszatkowanych i zakonserwowanych pasz, zmieszanych razem ze źródłami protein, jak soja albo sód z odpadów browarnianych. Jeśli traktuje się mleko jak wyrób przemysłowy, w przypadku którego jedna porcja powinna być dokładnie taka sama jak każda inna, wówczas karmienie mieszankami ma sens, ale jeśli myśli się o mleku jako o pożywieniu, które ma charakter sezonowy i regionalny, to TMR zaczyna się wydawać równie szalonym pomysłem jak produkcja wina z hydroponicznych winogron.

Pierwsza śnieżycza zaskoczyła nas w piątek. Stacja radiowa straszyla ponurymi prognozami, ale rano był całkiem ładny, choć zimny. Białe słońce sączyło się przez wysokie chmury i prószło lekki śnieg, ale było bezwietrznie. Spędziliśmy całe przedpołudnie na farmie, zabezpieczając, co się dało. Zamknęliśmy kury w kurniku, uruchomiliśmy traktor i powoli przeciągnęliśmy kurnik wzdłuż drogi w zaciszne miejsce przy ścianie zachodniej stodoły. Zaprowadziliśmy Delię do boksu, pozamykaliśmy wszystkie stodoły i wróciliśmy do domu w mieście, żeby przeczekać najgorsze.

Spędziliśmy ten dzień w porywie radosnego entuzjazmu, planując prace na następny rok i zapisując terminy w kalendarzu, który przyszedł do nas pocztą i ozdobiony był, o ironio, obrazkiem przedstawiającym dom na farmie w kolonialnym stylu,

z czerwoną stodołą i trzema puchatymi białymi owieczkami. Pod spodem widniał napis: „Mój kraj, słodki kraj wolności”. Wypełnialiśmy rubryki przy każdym dniu i tygodniu naszymi ambicjami, choć już wtedy chyba zdawaliśmy sobie sprawę, że nasze zamiary są zbyt wielkie, by zmieściły się w granicach jednego roku. Przy pierwszym tygodniu lutego napisaliśmy: ZAPROJEKTOWAĆ I ZBUDOWAĆ SZKLARNIĘ, w drugim zamierzaliśmy ZBUDOWAĆ STOISKA DLA ODBIORCÓW, a także, jakimś cudem, pociąć i porąbać DREWNO NA OPAŁ na następny rok. Przy październikowej dacie naszego ślubu Mark napisał: ŚLUB, a pod spodem w tej samej rubryce: ODEBRAĆ PIĘĆDZIESIĄT KURCZAKÓW. Litery były jednakowej wielkości i pierwsze wydarzenie od drugiego oddzielał tylko rysunek dwóch połączonych serc. Przy następnym tygodniu Mark napisał: MIESIĄC MIODOWY, a obok, równie schludnymi literami: WYBRAĆ MIÓD Z UŁA.

Byliśmy tak pochłonięci naszymi planami, że nie zauważyliśmy, kiedy śnieg zaczął sypać już bardzo mocno. Nim w końcu podnieśliśmy głowy, słońce zeszło nisko i trzeba było wydoić Delię. Mark właśnie robił eksperymentalny ser i czekał, aż bryłki się zestalą, więc ja podjęłam się wrócić na farmę. To tylko półtora kilometra, pomyślałam. Nie może być tak źle.

Jechałam w tempie idącego człowieka, skulona nad kierownicą, desperacko próbując dostrzec przez okno żółte linie. Oprócz mnie na drodze nie było żadnego innego samochodu. Zanim ujechałam osiemset metrów, przestałam cokolwiek widzieć przed sobą i musiałam ostrożnie zjechać do zatoczki, żeby zetrzeć grubą warstwę śniegu z przednich reflektorów. W końcu zatrzymałam samochód przed stodołą i gdy wyłączyłam wycieraczki, szyba natychmiast pokryła się śniegiem.

Delia stała w zacisznym boksie i słuchała wiatru wyjącego za rogiem stodoły. Wyprowadziłam ją i wydoiłam, ciesząc się ciepłem jej wymion, a potem znów odprowadziłam na miejsce.

Dorzuciłam jej dodatkową belę słomy, drugą – siana, dałam jej wody i poszłam połapać konie, które schroniły się między drzewami. Na ich grzbietach zaczynał się już gromadzić śnieg. Nim doprowadziłam je do boksów, mój samochód stał już w zaspie, tak ośnieżony, że nie udałoby mi się nim odjechać, nawet gdybym była na tyle głupia, żeby próbować. Poszłam pieszo w sam środek zawiei, twarzą pod wiatr, przez zagajnik szumiących choin, w stronę drogi. Prawie nic nie widziałam i czułam się jak król Lear. Minęła mnie sunąca w żółwym tempie ciężarówka. Śnieg leżący na ziemi tłumił dźwięk silnika. Sypało tak gęsto, że krótkie smugi światła z reflektorów były zupełnie bezużyteczne. Zaraz potem przestałam widzieć drogę i musiałam wypatrywać linii wysokiego napięcia nad głową, żeby się nie zgubić. Dotarłam do domu spocona i wniebowzięta, uradowana tym, że obowiązki na farmie zmusiły mnie do wyjścia z domu w środku zawiei. Zapewne kiedy będę już stara i pograżę się we wspomnieniach, tamten wieczór wróci do mnie i będę opowiadać o nim każdemu, kto tylko znajdzie się w pobliżu i zechce mnie słuchać.

Zadymka trwała przez całą noc, ale do świtu śnieg przestał padać, choć silny wiatr w dalszym ciągu unosił go z ziemi. W porze porannego dojenia poszliśmy na farmę na raketach. Droga była zupełnie pusta. Zachodził księżyc, ledwie widoczny przez chmury. Gałęzie choin pod ciężarem śniegu wygięły się prawie do samej ziemi, a zasy miejscami miały po pięć metrów wysokości. Mój samochód widoczny był tylko w postaci szerokiego białego wzgórka.

Skoro już mieliśmy konie, potrzebowaliśmy maszyn, które mogłyby ciągnąć. Wykorzystaliśmy kolejny dzień, gdy sypał śnieg, i sporządziliśmy listę narzędzi, które będą nam potrzebne na wiosnę. Po pierwsze: pług. Ziemia, którą chcieliśmy przeznaczyć

pod warzywa, pokryta była grubą darnią i trzeba było głęboko ją przeorać. Potem, jak twierdził Mark, będą nam potrzebne brona talerzowa i sprzężówka, żeby wyrównać zaorane pole na tyle, by dało się tam coś posadzić. Potem będziemy musieli kontrolować jakiś rozrost chwastów. Najlepszym narzędziem do tego był dwukonny kultywator. Jeśli chcemy użyć koni do sianokosów, to będzie nam potrzebna kosiarka konna. Sam i Silver przyjechały do nas razem z chomątami i uprzężą, ale potrzebowaliśmy czegoś, co się nazywa sztelwaga, a co łączy chomąta i łańcuchy koni z dyszlą maszyny i pozwala unieść go nad ziemię. Przydałyby się także mocne sanie transportowe, które ślizgają się płasko po ziemi i na których można zaciągnąć pług na pole. Jeszcze lepszy byłby przodek konny – prosty, dwukołowy wózek z zaczepem do ciągnięcia narzędzi albo wozu. Potrzebne nam były siewnik do zbóż i kopaczka do kartofli. Te narzędzia nie wyczerpywały naszej listy życzeń, ale to był zestaw minimum. Nasz budżet był bardzo szczupły.

Traktor późno zawitał w tę rzadko zaludnioną okolicę i wielu naszych sąsiadów jeszcze w latach pięćdziesiątych używało do pracy koni. Część maszyn z tamtych czasów już dawno poszła na złom, trafiła w ręce handlarzy staroci albo przerdzewiała na wylot, służąc jako dekoracja podwórka, podpora dla niecierpków w lecie, a jesienią dla chryzantem i dyń, ale sporo ich jeszcze można było znaleźć poutykanych w zakamarkach stodół. Zaczęliśmy więc szukać w tych zakurzonych kątach. Czasami znajdowaliśmy maszyny konne z odciętymi dyszlami, świadectwo okresu przejściowego, kiedy farmerzy przyczepiali stare maszyny do nowych traktorów. Znaleźliśmy również takie, które pieczołowicie zachowano w całości, dokładnie nasmarowane i niedotykane przez nikogo od sześćdziesięciu lat. Niektóre odkupiliśmy, inne nam podarowano. Shane Sharpe pożyczył nam bronę talerzową, którą kiedyś kupił, ale nigdy jej nie używał.

Pewna starsza kobieta, niedawno owdowiała, oddała nam stary drewniany siewnik do zboża swojego męża oraz ręcznie robiony rozdrabniacz do warzyw korzeniowych, dzięki czemu mogliśmy karmić Delię nadwyżkami buraków i marchwi. Potem zajął do nas Thomas LaFountain i przyniósł ulotkę reklamującą aukcję. Sądząc po długiej liście maszyn konnych wystawionych na sprzedaż i po lokalizacji, odgadliśmy, że jest to wyprzedaż na farmie amiszów, choć nie było to powiedziane wyraźnie. Tanio jak barszcz.

Farma leżała o trzy godziny jazdy na południowy zachód od nas. Wyruszyliśmy przed świtem. W okolicy od tygodnia szalała kolejna zamieć. Gospodarstwo leżało na zupełnym odludziu, na wietrznym płaskowyżu. Pługi śnieżne zajęte były na ważniejszych drogach i na odcinku ostatnich ośmiu kilometrów droga była pokryta zaspami i zupełnie nieprzejezdna. Jechaliśmy poślizgami i zakosami, z gorszą przyczepnością niż mężczyzna jadący przed nami w saniach ciągniętych przez dwie spokojne belgijskie klacze. Na saniach stała klatka pełna brązowych kur i nakrapianych kaczek. Długa sierść na pierśsiach i nogach koni pokryta była szronem od ich oddechów. W końcu zsunęliśmy się na pole, które służyło jako parking. Mężczyzna na saniach zatrzymał konie i zaproponował, że podwiezie nas do stodoły. Miał pensylwański, holenderski akcent, wymawiane przez niego samogłoski były równie płaskie jak smagany wiatrem krajobraz.

Mieliśmy nadzieję, że przy tak złej pogodzie na aukcję przybędzie niewielu ludzi i uda nam się kupić różne rzeczy okazji nie, ale amiszom takie drobiazgi jak śnieg nie przeszkadzały. Dwie rodziny przeprowadzały się do Ohio i wyprzedawały cały swój dobytek. Było to wielkie wydarzenie. Ponieważ amisz nie używają samochodów, sądziłam, że pojawią się tylko okoliczni mieszkańcy, ale ich Kościół nie zabrania podróży w charakterze

pasażera, przybyli więc ze wszystkich zakątków stanów Nowy Jork i Pensylwania w wynajętych busach: grupy dorosłych mężczyzn, którzy zamierzali coś kupić, oraz mnóstwo nastolatków, którzy, jak sądziłam, przyjechali ze względów towarzyskich. W części stodoły oddzielonej plastikową zasłoną i ogrzewanej wielkim piecem na drewno kilkanaście miejscowych nastolatków w nieskazitelnych czarnych spódnicach i szalach, z włosami rozdzielonymi idealnie pośrodku głowy, sprzedawało kawę, kanapki i słodkie domowe ciasta. Dziewcząt doglądało kilka młodych mężatek z dziećmi oraz jedna starsza dama o surowej twarzy, w sztywnym czarnym czepku. Ośmioletnia dziewczynka pełniła, zdaje się, funkcję opiekunki niemowląt. Kołysała na kolanie ciepło zawinięte niemowlę, jednocześnie starając się utrzymać grupę nieco większych dzieci z dala od pieca i nóg dorosłych. Na piecu w gorącym smalcu skwierczały pączki.

Maszyny stały na polu obok stodoły, zaparkowane w rzędach. Poszliśmy tam i Mark pokazał mi, czego mam wypatrywać: śladów domowego spawania, świadczących o minionych awariach, a także zużytych połączeń, które czasami przebijają spod nowej warstwy farby. Wiatr rozwiewał śnieg dokoła nas. Temperatura wynosiła około minus dwudziestu stopni Celsjusza. Poprzedniego wieczoru słuchałam prognozy pogody i przed wyjazdem nałożyłam na siebie wszystko, co miałam, żeby nie zmarznąć – dwie pary spodni, dwie niebieskie kurtki z gęsiego puchu, jedną na drugą, grube wełniane skarpetki naciągnięte na cienkie rękawiczki i czapkę czerwonooarmisty z futrzanymi nausznikami. Aukcja miała się rozpocząć najwcześniej za godzinę, a ja już podskakiwałam w miejscu, próbując odzyskać czucie w kończynach. Amisze również byli na zewnątrz i oglądali maszyny, ale oni mieli na sobie tylko cienkie płaszcze z czarnej wełny i słomkowe kapelusze, które nawet nie przykrywały uszu, a mimo to wyglądali na bardzo zadowolonych. Próbowalam przyjrzeć się

z bliska tym kapeluszm – zdawało mi się, że niektóre ozdobione były czarną wstążką, a inne czymś w rodzaju taśmy izolacyjnej – ale Mark wskazał mi grupę nastolatków, którzy wpatrywali się we mnie i rozmawiali z ożywieniem, zapewne o moim stroju. Przyznaję, że wyglądałam w tym wszystkim jak olbrzymi lotnik z początku dwudziestego wieku.

– Chyba próbują odgadnąć, kim jesteś – powiedział Mark. To jest coś, rozbawić amisza swoim wyglądem.

Zostawiłam Marka i wróciłam do ogrzewanej części stodoły, gdzie zebrała się już kolejka po pączki. Amisze nazywają nieamisów Anglikami. W stodole zaczęły się pojawiać grupy Anglików, farmerów z sąsiedztwa o obojętnych, osmaganych wiatrem twarzach pod czapeczkami nasuniętymi na tył głowy. Byli ubrani niemal tak samo jednolicie jak amisze, z tym że ich stroje nie były czarne, lecz kraciaste albo w panterkę. Zauważyłam wiele zniekształceń u starszych osób, zapewne dorastających w czasach i w miejscach, gdzie wrodzone defekty i urazy niegroźne dla życia nie zasługiwały na leczenie. Zdeformowany nos o kształcie kalafiora, blizna wielkości mojej dłoni na nagiej czaszce, olbrzymie znamię, z którego wyrastały włosy, na pomarszczonej szyi o wyraźnie wyrzeźbionych mięśniach, niczym na obrazie Reniego przedstawiającym niewolnika z Ripa Grande. Jeśli nie liczyć tych defektów, starsi ludzie wyglądali zdrowiej niż młodzi, z których wielu było otyłych.

W końcu pojawił się licytator i na drugim końcu stodoły powstało poruszenie. W tamtej części na podłodze leżały ułożone w rzędach przybory domowe i drobny sprzęt farmerski, poupychany również na wozach drabiniastych. Licytator wskazał na pierwszą pozycję – zupełnie zwyczajny zestaw krzeseł kuchennych – i tłum rzucił się do przodu, żeby lepiej widzieć. Większość przedmiotów podobna była do tych, które można zobaczyć na każdej wyprzedaży garażowej na wsi, tandeta w dziwnych

kolorach, ale atmosfera licytacji przypominała jarmark, radosne wydarzenie towarzysko-handlowe. Nic dziwnego, że Thomas LaFountain gotów jest przemierzyć dwieście pięćdziesiąt kilometrów, by przyjechać na aukcję, nawet jeśli nie zamierza niczego kupować.

– Co kupiłeś? – pytają go zawsze synowie, kiedy wraca do domu.

A on odpowiada: – Hamburgera.

Prowadzący zaczął licytować krzesła. Opisywał je z takim uczuciem, jakby pochodziły z kuchni jego własnej matki. Zasada kupowania jest prosta: czy chcę mieć tę rzecz za daną cenę? – ale kupowanie na aukcji staje się względne: czy chcę czegoś bardziej niż człowiek obok mnie i ile więcej mogę za to zapłacić? Aukcja przypomina przyjęcie, kasyno, cyrk albo koncert, a licytator jest gospodarzem, dyrektorem artystycznym, dyrygentem. Zaczęła się licytacja i z ust prowadzącego sypały się niemal zupełnie niezrozumiałe kwoty, wciśnięte między sylaby bez znaczenia i banalne żarciki. Gdy licytacja zwalniała, przybierał surowy wyraz twarzy i wynajdywał liczne zalety danego przedmiotu. Miał trzech pomocników, wielkich mężczyzn z kijami, którzy punktowali jego monolog, powtarzając głośnym basem „HEP” i stukając laską, gdy ktoś podbił cenę. Te przerywniki były konieczne, ponieważ licytacja była właściwie rywalizacją w subtelności, a oferty zgłaszano uniesieniem brwi, lekkim skinieniem głowy albo ledwie zauważalnym drgnięciem mięśnia w policzku. Pomocnicy wypatrywali tych drobnych sygnałów z wrażliwością psa myśliwskiego, który wyczuwa każdą zmianę kierunku wiatru. Nasi przyjaciele Owensowie, którzy pilnie uczęszczają na wszystkie aukcje, ostrzegli nas, by uważać na nieuczciwych pomocników, którzy krzyczą „HEP” na fałszywe oferty, obliczone tylko na to, by podnieść cenę, i na ukrytych w tłumie pomocników licytatora, którzy podbijają stawkę na co

bardziej wartościowe przedmioty, jeśli zanosi się na to, że mogą zostać sprzedane zbyt tanio.

Nim zlicytowano całą drobnicę i zaczęła się sprzedaż zwierząt, nadeszła pora lunchu. Tłum się przerzedził, coraz więcej ludzi zmierzało w stronę pieca po gorącą zupę. Sprzedano klatkę kur po pięć dolarów za sztukę, a kaczki po dwa pięćdziesiąt. Dwie klacze, które widzieliśmy przy saniach, również były przeznaczone na sprzedaż. Były solidne, zdrowe i dobrze ułożone. Licytator powiedział, że młodsza z nich jest żrebna z synem słynnego belgijskiego ogiera i urodzi w czerwcu, czyli właściwie były to dwa konie za cenę jednego. Ludowa mądrość głosi, że nigdy nie należy kupować koni na aukcji, ale licytacja szła niemrawo i pokusa była dla mnie niemal zbyt wielka. Kilkakrotnie ręka świerbiła mnie do zaliczowania, ale Mark rzucił mi ostrzegawcze spojrzenie, które mówiło, że nie zawaha się przytrzymać jej siłą, jeśli okaże się to konieczne.

Tłum wrócił, gdy licytator zaczął sprzedawać maszyny. Na pierwszy ogień poszedł wózek konny z małym silnikiem, który mógł napędzać wał dowolnej maszyny nadającej się do traktora, na przykład prasy do siana. Cena natychmiast skoczyła powyżej pięciu tysięcy dolarów. Któż by pomyślał, że ci prości ludzie mają tak grube portfele? Tego dnia nie trafiliśmy na żadne szczególne okazje. Wszystko było w dobrym stanie; amisze wiedzieli, ile te rzeczy są warte, i przyjechali z gotówką. Walczyliśmy dzielnie i zdobyliśmy dwukonny kultywator, ale pług ręczny i siewnik do ziarna, na który Mark spoglądał tęsknym wzrokiem, poszły za cenę znacznie przekraczającą nasz budżet. Pocieszyliśmy się myślą, że sumy, które ci ludzie wydawali, zostały zarobione na farmach, gdzie pracowały konie, i skoro oni uważali, że jakies narzędzie warte jest sporych pieniędzy, to znaczy, że na takiej farmie można te pieniądze zarobić. Później jakiś człowiek, który zauważył, co licytowaliśmy, zaproponował nam własnoręcznie

odnowiony siewnik. Dobiliśmy targu i umówiliśmy się, że dostarczy go razem z zakupionym właśnie kultywatorem, który nie mieścił się nam w samochodzie.

Zanim sprzedano wszystkie maszyny, byłam już sztywna z zimna pomimo ubrań, które miałam na sobie. Znalazłam ławkę przy piecu w stodole, tam gdzie furorę robiły dziewczyny z gorącą kawą, i przesiedziałam godzinę w tym luksusowym miejscu, rozmawiając z grupą przygarbionych starców o koniach pociągowych. Aukcja dobiegła wreszcie końca i w naszą stronę ruszył strumień amiszów. Wszyscy mieli takie same okulary, w nieco zbyt dużych, prostych drucianych oprawkach, jakie w szkole średniej nosili uczniowie, którzy zapisywali się na zajęcia z mechaniki samochodowej, i ze szklami, które ciemnieją, gdy wychodzi się na słońce, więc kiedy pojawili się w ciepłej części stodoły, wyglądało to jak zlot fanów zespołu rockowego ZZ Top: długie brody, ciemne garnitury i ciemne okulary. Pojawił się także licytator, już bez mikrofonu ani pomocników. Podszedł do stołu, na którym leżały jeszcze resztki ciasta, wziął do ręki torebkę z pączkami, podniósł ją wysoko nad głowę i zaczął swoją wyświechtaną śpiewkę:

– Mamy tu torbę doskonałych domowych pączków. Ile dajecie? Kto da pięć, kto da pięć, kto da pięć?

Dziewczyny sprzedały całe ciasto i grupa nastoletnich amiszów wróciła do domów w Pensylwanii napędzana wysokim poziomem cukru we krwi.

Delia robiła, co mogła, żeby wyzdrowieć. Na kikutchach uszu miała wielkie, grube strupy, a wzdłuż szyi, w miejscach, gdzie wstrzykiwaliśmy jej antybiotyk, pojawiły się czerwone ropnie. Roy przyjrzał im się i powiedział, że nie ma powodu do zmartwienia, bo widywał wcześniej podobne ropnie u swoich krów, czasami długie na pół metra. Delia pogodziła się z nimi, tak jak godziła się

ze wszystkim, co jej się zdarzyło, odkąd do nas przybyła, cierpliwie i spokojnie. Wymię jednak zagoiło się dobrze i dawała mleko jak szalona, po dwanaście litrów dziennie.

Dwoje ludzi na jedną krowę to nierówny układ. Lodówkę mieliśmy tak pełną najrozmaitszych produktów mlecznych, że nie było już miejsca na nic innego. Któregoś ranka otworzyłam ją, szukając śmietany, i na nogi spadł mi litrowy dzbanek z mlekiem.

– Musimy coś z tym zrobić – powiedziałam.

Mark skończył już jeść śniadanie i przeglądał cotygodniowy biuletyn, szukając użytecznych narzędzi.

– Dwadzieścia minut drogi na północ jest na sprzedaż miot prosiąt – odrzekł. – Mogłyby pić to mleko.

Chwycałam telefon, wykręcałam numer i zanim odłożyłam słuchawkę, zgodziłam się kupić cztery prosięta. Piąte mieliśmy dostać gratis, bo miało drgawki i coś nie tak z szyją.

Mark tego ranka próbował dojść do ładu z tablicą rozdzielczą w zachodniej stodole, więc pojechałam po prosięta sama. Na miejscu zajrzałam nad boczną ścianką do końskiego boksu, w którym prosiaki spały jeden na drugim, i cofnęłam się. Wyobrażałam sobie zwierzątka wielkości pieska chihuahua, ale one były dwa razy większe. Klatka, którą przywiozłam ze sobą, była o wiele za mała. Nie mieliśmy ciężarówki, a właścicielka prosiąt nie miała czasu, by nam je przywieźć. Wzruszyłam ramionami, zasłałam tył mojej hondy kombi starą narzutą i wcisnęłam tam piszczące prosięta, oddzielając je od tylnego siedzenia ustawioną na sztorc paletą. Prosięta szybko poradziły sobie z narzutą, która, zmięta, powędrowała do kąta, ale paleta trzymała się aż do chwili, kiedy zajechałam przed farmę. Na drodze dojazdowej wszystkie wylazły na tylne siedzenie jak wrogowie na mury twierdzy. Smród świń na tapicerce nie był zbyt intensywny, dopóki nie nadeszła cieplejsza pogoda, a wtedy stał się wyraźnie wyczuwalny i pozostał już na zawsze. Wyłowiliśmy prosiaki

z samochodu, jednego po drugim, i zanieśliśmy je do zagrody Delii, którą Mark przedzielił na pół kawałkami desek. Chorego prosiaka nazwaliśmy Torque.

Prosiaki były moim obowiązkiem. Mark i ja walczyliśmy o władzę przy każdej drobnej decyzji, którą trzeba było podjąć. Żadne z nas nie chciało oddać kontroli. Żeby zmniejszyć napięcie, postanowiliśmy podzielić farmę na dwie części i każde z nas miało zarządzać połową. Była to dość dziwna strategia, ale w tamtym okresie konieczna, jeśli nasz związek miał przetrwać. Podzieliliśmy zwierzęta i Mark przejął władzę nad częścią mleczną, złożoną z jednej krowy, a ja – szczęściara – dostałam świnię.

Gdy do nas przyjechały, wyrosły już z wieku nieśmiałości i zwiniętych w precelek ogonków; były groźne i żarłoczne. Świnie naprawdę są ogromnie żarłocznymi stworzeniami. Nic na to nie poradzą. Od setek lat hodowaliśmy je po to, żeby jadły zawodowo, jako szybko rosnące paczki mięsa na czterech krótkich nóżkach. Potrafią przybierać ponad pół kilograma dziennie. Przy takim tempie wzrostu zrozumiały jest ogromny apetyt, a gdy są w grupie, to w porze karmienia budzi się w nich złośliwa rywalizacja. Rozpychają się wtedy mocno nabitymi ciałami, gryzą ostrymi zębami i chrząkają gardłowo, by nastraszyć pozostałych. Chwila, kiedy wchodziłam do zagrody z dwudziestolitrowym wiadrem pełnym odtłuszczonego kwaśnego mleka pomieszanego z mąką kukurydzianą i musiałam przedrzeć się przez rój prosiaków, które próbowały mnie przewrócić, wkrótce stała się najgorszą częścią mojego dnia. Niejeden raz lądowałam na plecach, oblana kwaśnym mlekiem i świńskimi odchodami, popychana i gryziona przez pięć rozgorączkowanych bestii.

Pojedynczo były mniej groźne, ale równie kłopotliwe. Jedna ze świnek nauczyła się przeciskać przez ściankę oddzielającą ich część zagrody od części, gdzie rezydowała krowa, i gdy rano przyszedłam na farmę, znalazłam ją w towarzystwie Delii. Musiałam

ją złapać, podnieść i przerzucić przez barierkę sięgającą mi do piersi. Łatwiej byłoby pochwycić wielki, natłuszczony arbuz. Świnia była zdumiewająco szybka i uparta i przeraźliwie piszczała.

Sięgnęłam dna w najciemniejszym tygodniu grudnia, gdy temperatura wahała się około zera i śnieg częściowo stopniał, tworząc zimne, zdradzieckie kałuże. Mark pojechał na jarmark do Troy, żeby nawiązywać kontakty, a ja zostałam sama na farmie.

Oprócz zwykłych obowiązków i dojenia zamierzałam tego dnia przenieść prosiaki z zagrody w zachodniej stodole, z której już wyrosły, do bardziej przestronnego wybiegu we wschodniej stodole, o dziesięć metrów dalej. Przygotowałam im tam już miejsce wysłane grubą warstwą siana. Wydawało mi się, że szybko się z tym uporam, a potem będę mogła wrócić do domu, rozpalić ogień i nacieszyć się niewyobrażalnym luksusem w postaci pustego, cichego domu, gorącej kąpieli i książki. Niestety, dopiero na miejscu uświadomiłam sobie, że nie mam pojęcia, jak przeniosę te świnię. Były już za duże, żebym mogła je wziąć na ręce. Wiedziałam z doświadczenia, że nie da się przegonić całego stada, a jeśli zacznę je popychać, to one odpowiedzą mi tym samym. Podejrzewałam, że jeśli wypuszczę je z zagrody luzem, to znikną na zawsze. No dobrze, pomyślałam, w końcu jestem inteligentna i potrafię wymyślić jakiś sposób, żeby przenieść pięć świń o dziesięć metrów. Uznałam, że najlepiej będzie zbudować tunel.

Wrzuciłam do taczki różne rzeczy, które znalazłam w warsztacie, a które mogły mi się przydać: młotek, piłę i – eureka! – kilka kawałków blachy z pokrycia dachu, o wymiarach pięć metrów na metr, a potem wróciłam do stodoły i przyjrzałam się z bliska mojemu problemowi. Zagroda dla prosiaków miała drzwi, które wychodziły na alejkę między obydwoma stodołami, ale drzwi do wybiegu znajdowały się po przeciwnej stronie, na południowej ścianie wschodniego budynku. Przychodziło mi wcześniej

do głowy, żeby z kawałków blachy zbudować coś w rodzaju tunelu dla świń, ale miałam jej za mało, by dotrzeć aż do wrót wschodniej stodoły. Właśnie wtedy, jak na sygnał, zaczął padać zimny, mokry śnieg. Kąpiel i książka, których wyczekiwałam przez cały tydzień, zaczęły się ode mnie oddalać. Uznałam, że przesadzam i niepotrzebnie szukam eleganckiego rozwiązania, gdy w zupełności wystarczy jakiegokolwiek rozwiązanie. W końcu nie zamierzałam budować Tadź Mahal, tylko przeprowadzić świnię o dziesięć metrów. Sięgnęłam po piłę i zaczęłam wycinać dziurę w ścianie wschodniej stodoły, dokładnie naprzeciwko wejścia do wybiegu.

Zmagania z piłą szły mi bardzo opornie. Śnieg zsuwał się ze skraju dachu prosto za kołnierz mojej kurtki. Naraz usłyszałam przed domem dźwięk silnika. Podniosłam głowę: w moją stronę kuśtykał Shep Shields, nasz sąsiad zza wzgórza. Shep odwiedzał nas codziennie, przynosząc różne rzeczy ze swojej stodoły, które jego zdaniem mogły się nam przydać. Czasami przywoził również pudełko z kupionym w sklepie ciastem, a w dzień moich urodzin dostałam od niego kwiatek w doniczce.

Przyjrzał mi się przymrużonymi oczami przez padający śnieg. Uświadomiłam sobie, jak muszę wyglądać: przemoczona, ze zgrabiałymi z zimna, czerwonymi dłońmi wycinam dziurę w zupełnie dobrej stodole, pozornie bez żadnego powodu.

– Nie mam zamiaru ci mówić, co masz zrobić... – zaczął Shep.

Wiedziałam już, że w tych okolicach jest to bardzo często używany zwrot. Tutaj złe wychowanie nie polega na tym, że ktoś nie odpowiada na telefony, pije w pracy albo nie przychodzi na umówione spotkanie. Ale mówienie komuś, jak powinien coś zrobić, jest oznaką złego wychowania, toteż takie zastrzeżenie staje się konieczne. Przygotowałam się na brutalną prawdę.

– Nie będę ci mówił, co masz zrobić – powtórzył Shep – ale ta piłą, której używasz, to jest piłka do metalu. Potrzebna ci piłą

do drewna. – Pokuśtykał z powrotem do swojej ciężarówki i odjechał.

Musiałam stanąć twarzą w twarz z zimną, nagą prawdą. Byłam wykształcona, czytana i wiele podróżowałam, dałabym sobie radę podczas rozmowy na przyjęciu koktajlowym w większości miejsc na świecie, ale gdy chodziło o pracę fizyczną, byłam po prostu niedorozwinięta.

Zmieniłam piłkę do metalu na piłkę do drewna, wycięłam w ścianie stodoły otwór wielkości prosiaka, złożyłam z arkuszy blachy tunel, łącząc je ze sobą sznurkiem do snopowiązałek, i otworzyłam drzwi zagrody. Przygotowałam się na zmasowany atak pięciu świń, ale zupełnie nic się nie wydarzyło. Rozłożyłam w tunelu i w nowym wybiegu przynętę w postaci bochenków starego chleba nasączonych kwaśnym mlekiem, ale te cholerne świny tym razem nie były głodne. Nie miały ochoty wychodzić z przytulnego, suchego kojca i nie dawały się do tego przekonać, choć próbowałam je popychać, krzyczeć, błagać i przeklinać. Byłam przemarznięta, przemoczona i wyczerpana, a słońce już zbliżało się do zachodu i trzeba było znów wydoić Delię. Zostałam drzwi do kojca otwarte, bo musiałabym rozkładać cały tunel, żeby znów je zamknąć, a w tym momencie nie miałam na to najmniejszej ochoty. Skończyłam pozostałe obowiązki i wyjechałam z nadzieją, że w ciemnościach świny staną się śmielsze i bardziej głodne i że same znajdą drogę przez tunel do wybiegu.

Zasnęłam, ledwie zrzuciłam ubranie. Przez całą noc śniłam koszmary o prosiakach. Mark wrócił z Troy dopiero po północy, więc następnego ranka sama wstałam i pojechałam na farmę, żeby wydoić krowę.

Gdy podejżdżałam pod stodołę, wciąż jeszcze było ciemno, ale omiotłam alejkę światłami samochodu i zauważyłam, że tunel został rozniesiony na kawałki. Świny poradziły sobie z nim bez kłopotu. Po wyjściu z samochodu zauważyłam na całym

podwórzu drobne ślady ostrych raciczek. Rozglądałam się dokoła i nasłuchiwałam, ale po świniach nie było ani śladu. Zajrzałam do kojca i do zagrody: jedno i drugie było puste i głuche. Powoli dotarło do mnie, jak kiepsko wygląda sytuacja. Mogły być już wszędzie, na przykład w lesie. Mogły ryc na wpół zamrznięty trawnik sąsiada albo włączyć się po drodze i spowodować jakiś wypadek.

Wróciłam do samochodu, czując, że robi mi się niedobrze, i pojechałam do domu. Mark spał głęboko, zwinięty w kłębek pod kołdrami. Przekazałam mu strategicznie zredagowaną wersję wydarzeń. Wyszedł z łóżka i ubrał się; nie był z tego powodu szczęśliwy, ale w każdym razie udało mi się go obudzić. Wróciliśmy na farmę w zupełnym milczeniu.

Słońce całkiem już wzeszło i teraz lepiej było widać ślady w topniejącym śniegu. Przyszło mi do głowy, że diabeł zostawia ślady takie same jak prosiak. Mark krążył dokoła, próbując wydedukować, w którą stronę mogły się oddalić, ale zdawało się, że ślady prowadzą donikąd. Poszłam do stodoły po wiadro ziarna, żeby je przynęcić, na wypadek gdyby udało nam się je znaleźć, i usłyszałam znajome pochrapywanie dochodzące od strony wybiegu. Zajrzałam nad furtką i zobaczyłam jedną ze świń wynurzającą się ze sterty siana. Po chwili cztery pozostałe wżórki również zaczęły się poruszać, otrzepując siano z grzbietów. Wszystkie były w domu, bezpieczne, tam, gdzie powinny być.

Mark tylko stał i patrzył na to, potrząsając głową. Uśmiechnęłam się do niego z triumfem, oświadczyłam, że mam już wszystko pod kontrolą i jeśli chce, to może wrócić do domu i do łóżka. Chciałam, żeby stąd zniknął, zanim zauważy dziurę w ścianie stodoły. Musiałam się zastanowić, jak ją załatać.

Załatałam dziurę kawałkami desek. Świnie nie mogły się tędy przedostać, ale wyglądało to paskudnie. Musiałam wreszcie stanąć twarzą w twarz ze swoimi uprzedzeniami. Pojawiłam się na

tej farmie, żywiąc w głębi duszy przekonanie, że konkret i dosłowność przeznaczone są dla głupich ludzi, a abstrakcyjne rzeczy dla inteligentnych. Wydawało mi się, że świat prac fizycznych i wszelkiego rzemiosła to takie miejsce, gdzie się ląduje, jeśli ma się za mało inteligencji albo ambicji, by pracować umysłowo. Czy naprawdę sądziłam, że człowiek obdarzony genialną umiejętnością naprawy silników, budowania albo hodowli krów jest mniej inteligentny od osoby, która pisze teksty do reklam bądź tworzy interpretacje przepisów prawnych? Chyba tak było, choć teraz mnie to zdumiewa. Zamówiłam z biblioteki książki o budownictwie, hydraulice i elektryczności i przekonałam się, że czytanie ich to jak próba nauki obcego języka. Najprostsze rzeczy, nazwy nieznanymi mi narzędzi, urządzeń czy części jakichś mechanizmów wpędzały mnie w ślepy zaułek i zmuszały do dalszych poszukiwań. Nie ma lepszego lekarstwa na snobizm niż solidny kopniak w tyłek.

Tuż przed Bożym Narodzeniem moja przyjaciółka Nina z Kalifornii odwiedziła nas, żeby obejrzeć z bliska mężczyznę, za którego miałam wyjść. Nina i ja mieszkałyśmy razem na pierwszym roku college'u. Trafiłyśmy na siebie przypadkiem, ale połączyła nas więź na całe życie. Ona i Mark są do siebie w gruncie rzeczy bardzo podobni. Obydwoje lubią się wymądrzać, są elokwentni, mają mnóstwo energii i ambicji, nie obawiają się dyskusji i zwykle są przekonani, że mają rację. Poczułam między nimi natychmiastowe tarcie: obydwójce mnie kochali, ale nie potrafili znaleźć sposobu, by polubić siebie nawzajem.

Udało mi się wynegocjować wyjazd z farmy z Niną na jeden dzień. Popłynęłyśmy promem do Burlington. Idąc chodnikiem pełnym ładnie ubranych ludzi, w butach bez śladów nawozu, poczułam się zdezorientowana, jakby po wyczerpującym przejściu przez dżunglę nagle na powrót wrzucono mnie do

cywilizowanego świata. W sklepach, do których wstępowałyśmy, bezmyślnie przerzucałam ubrania, nie potrafiąc sobie wyobrazić, do czego mogłyby mi się przydać. Oglądałyśmy suknie ślubne, ale były tak białe, że bałam się ich dotykać, pewna, że wciąż mam brudne ręce. Usiadłyśmy w kawiarni przy stoliku i zamówiłyśmy kawę. Nina przyjrzała mi się uważnie wzrokiem, który mówił, że musi ze mną poważnie porozmawiać. Nie chodziło o mój związek, tylko o ślub.

Nina i ja mamy wiele wspólnego, ale pod niektórymi względami jesteśmy zupełnymi przeciwieństwami. Gdy ja byłam u niej w Kalifornii, zaplanowała tydzień pełny rozrywek: camping, wizyty w spa, restauracje, księgarnie, winiarnie. Zrobiła rezerwacje, wydrukowała mapki i rozkład zajęć i włożyła wszystko do teczki, która leżała na przednim siedzeniu samochodu, gdy wyjechała po mnie na lotnisko. Ja przyjechałam z workiem marynarskim, który spakowałam, gdy taksówka już czekała, i w klapkach, bo nie mogłam znaleźć drugiego buta. Dwa lata wcześniej Nina i jej mąż David wyprawili sobie fantastyczne wesele, równie zabawne, co eleganckie. Jak każda dobra impreza, wesele wyglądało tak, jakby jego organizacja nie wymagała żadnego wysiłku, ale kryło się za nim półtora roku strategicznego planowania. Data naszego ślubu była już wyznaczona – miał się odbyć za dziewięć miesięcy – a ja niczego jeszcze nie zaczęłam przygotowywać. Z punktu widzenia Niny byłam już beznadziejnie spóźniona. Jako lojalna przyjaciółka uznała, że pora zainterweniować. Zaczęła rozmowę łagodnie, zadając pytania, ale widziałam, że wzbiera w niej zniecierpliwienie.

– Czy wynajęłaś już barmana? A zaproszenia? Najwyższa pora je wysłać, ludzie mają swoje plany. A kto będzie robił catering? Dobre restauracje mają rezerwacje na rok naprzód. – Sięgnęła do torebki, wyciągnęła długopis i zaczęła sporządzać listę. Ja piłam kawę i czułam, jak rośnie mi ciśnienie. – Przenośne

toalety – napisała i podkreśliła to słowo, po czym zaczęła stuknąć długopisem w stół. – A co z krzesłami? Musisz wypożyczyć jakieś krzesła.

Nigdy dotychczas nie pomyślałam o krzesłach. Gdy wróciłyśmy do domu i Nina poszła się położyć, powiedziałam Markowi z niepokojem, że będziemy musieli wypożyczyć krzesła. Nasze rozmowy o ślubie aż do tej pory były niejasne i krótkie, odbywały się nad grzbietem Delii podczas dojenia albo gdy razem kończyliśmy pracę w końskim boksie, rozrzucając ściólkę. Nie było czasu, by usiąść i coś zaplanować. Obydwoje chcieliśmy mieć prosty ślub, na farmie, na początku października, obydwoje chcieliśmy uniknąć szaleństwa i napięcia, które zwykle towarzyszą takim imprezom, i chcieliśmy podjąć gości fantastycznym jedzeniem, wyhodowanym przez nas samych. Dalej jednak nasze wersje się rozchodziły. Ja myślałam o góra pięćdziesięciu osobach, Mark chciał zaprosić około trzystu (w pierwszej wersji na jego liście gości znaleźli się nauczyciel plastyki ze szkoły średniej, rodzina, u której mieszkał w Indiach przez dwa tygodnie, oraz jego pediatra). Ja marzyłam o stylowym, wiejskim szyku, może z dodatkiem odrobiny ironii ze względu na moje miejskie pochodzenie – farma w wersji *light*. Mark chciał mieć prawdziwe wiejskie wesele, chciał pokazać naszym gościom farmę razem z gnojem, a nade wszystko zależało mu na tym, by impreza była jak najtańsza – nie dlatego że był skąpy, ale ponieważ nienawidził marnotrawstwa i, jak celnie zauważył, zaczynaliśmy nowy biznes, a stan naszego konta w banku spadał w zastraszającym tempie.

– Dlaczego nie bele? – dopytywał się Mark. – Dlaczego ludzie nie mogą siedzieć na belach siana?

Próbowałam sobie wyobrazić moją matkę i jej przyjaciółki przycupnięte na belach siana w sukienkach, przez które słoma kłuje je w pośladki. Moja matka nie wróciła jeszcze do równowagi po moim wyjeździe z miasta i naszym ekspresowym

narzeczeństwie. Widziała parę obrazków z naszego życia na farmie i bardzo ją one martwiły. Byłaby najszczęśliwsza, gdyby nie było żadnego ślubu, ale skoro już musiał się odbyć, to powinien być czysty, poprawny i tak normalny, jak to możliwe w tych okolicznościach, z wielkim, otwartym barem. Z pewnością nie widziała tam beł siana.

Kłótnia, która nastąpiła, była długa i głośnie i skończyła się remisem. Na koniec zgodziliśmy się tylko co do jednego: że nie mamy czasu na takie kłótnie i że w przyszłości, jeśli jedno z nas poruszy jakiś drażliwy temat, który może się przekształcić w bezsensowną sprzeczkę, to drugie ma powiedzieć: „Krzesła!” i wówczas rozmowa zostanie odłożona do wieczora, do pory, gdy kładziemy się spać, a wtedy i tak będziemy zbyt zmęczeni, żeby się kłócić. W rezultacie aż do ostatniej chwili w ogóle nie rozmawialiśmy o ślubie.

Dopóki mogłam udawać, że jestem na czymś w rodzaju studenckiej wymiany i w końcu wrócę do ojczystego kraju, wszystko było w porządku, a nawet lepiej niż w porządku. Farma wzbudzała we mnie podobnie mieszane uczucia jak Mark na początku znajomości. Byłam zafascynowana, zauroczona, zdesperowana i zakochana, ale praca okazała się bardzo ciężka, a warunki zupełnie mi obce. Mogłam tylko żyć chwilą, bo gdy próbowałam wybiec myślą dalej niż o jeden dzień w przód, natychmiast zaczynałam się trząść. Po każdej wycieczce w świat zewnętrzny czułam się rozdygotana i niepewna siebie.

Przed Bożym Narodzeniem Mark został na farmie z Delią, a ja wyjechałam na kilka dni do rodziny. Zamierzałam wrócić w Wigilię, żeby Mark nie musiał spędzać świąt samotnie. Moi rodzice wynajęli dom na Florydzie. Spotkałam się tam z bratem i jego żoną oraz z siostrą. Na Florydzie było słonecznie, czysto, ciepło i wygodnie. Mieliliśmy basen, wszyscy spaliśmy do późna

i przygotowywaliśmy szybkie posiłki z rzeczy kupionych w supermarkecie. Nie było żadnych obowiązków ani powinności. Wiezorami piliśmy koktajle, wrzucaliśmy coś na grilla, graliśmy w różne gry i rozmawialiśmy. Po kilku dniach takiego życia poczułam się zupełnie inną osobą. Farma i związane z nią kłopoty zaczęły blednąć w mojej pamięci. Wracając z lotniska zaśmieconą drogą do domu, wyobrażałam sobie przyszłość z Markiem na farmie, gdy już wszystko będzie ustalone, zorganizowane i nie będziemy musieli pracować tak nedorzecznie ciężko. Wrócił do mnie dawny obraz ciepłego domu. Słuchałam kolęd w radiu i zaczęłam tęsknić.

Nim dotarłam do domu, ogarnęła mnie świąteczna gorączka. Byłam zdecydowana zaangażować się w pełni i stworzyć z Markiem dom, do jakiego tęskniłam, z tych materiałów, które były dostępne. Będziemy mieli własne świąteczne zwyczaje, pomysłałam, i zacniemy je tworzyć już dzisiaj. Wyobrażałam sobie, jak razem przygotowujemy fantastyczną wigilię, wzorzec na wszystkie przyszłe lata. Wpadłam do środka, gotowa rozpocząć tworzenie tradycji, po czym przekonałam się, że dom jest ciemny, w piecu się nie pali, a Marka nie ma. Wiaderko na mleko wciąż stało w zlewie, w korytarzu znalazłam brudne buciory śmierdzące nawozem, a na stole w jadalni krwi kantar. To miejsce i to życie, które sobie wybrałam, w jednej chwili wydały mi się małe, brudne i nędzne. W ogóle nie chciałam tu być. Otworzyłam butelkę szkockiej, którą przywiozłam Markowi w prezencie, nalałam sobie solidnego drinka i nie zdejmując kurtki, zjadłam zimne resztki, zbyt przygnębiona, by rozpalić ogień.

Mark wrócił do domu, gdy już zamierzałam wejść do łóżka. Miał na sobie koc ściągnięty pasem, a w ręce paskudną, wygryzioną przez mole owczą skórę i kij pasterski. W ostatniej chwili zaangażowano go do roli Józefa w szopce bożonarodzeniowej w kościele Świętego Jana. Podobnie jak wszyscy aktorzy, których

widywałam w Nowym Jorku po spektaklu, był rozpromieniony po tej chwili w blasku jupiterów. Powiedział, że choć rola była niema, to starał się, jak mógł, i że jego zdaniem broda i potargane włosy przydały tej postaci autentyczności. Bawił się doskonale, zdobył nowych przyjaciół i nie mógł uwierzyć, że tak się zdenerwowałam tylko dlatego, że nie zostawił mi żadnej kartki. Wypiliśmy razem drinka w łóżku, zegar na wieży kościelnej wybił północ i popłakałam się na jego piersi z emocji, których nie potrafiłam nazwać, a on nie potrafił zrozumieć, ale bardzo chętnie mnie przytulił.

Po Nowym Roku uszy Delii zaczęły śmierdzieć. U podstawy jednego z kikutów utworzyło się wielkie pęknięcie wypełnione ropą, a gdy podeszłam bliżej, by je obejrzeć, odrzucił mnie smród. Każdego ranka przyjeżdżałam na farmę z butelką ciepłej wody i jodyną, przywiązywałam Delię do słupka i przemywałam śmierdzący kikut, starając się nie pozwolić mu zarosnąć, by mógł się oczyszczać. Delia na mój widok potrząsała łbem, ale jej protesty na tym się kończyły. Stopniowo rany zaczęły się wypełniać ziarniną, brzydką, nową czerwoną tkanką, która jest pierwszym krokiem do wygojenia.

Właściciele farmy, z której pochodziła Delia, powiedzieli nam, że mają jeszcze jedną krowę, którą mogą tanio sprzedać, bo była ulubienicą ich córki i nie chcą jej przeznaczyć na ubój, ale nie mogą jej również zatrzymać, bo ma bardzo długie wymię, a u nich na farmie jest błoto i krowa przychodzi na dojenie z brudnymi, ubłoconymi strzykami. Była to krzyżówka jersey z holsztynem, dawała dużo mleka i miała na imię Raye.

Gdy miałam dwadzieścia kilka lat, spędziłam rok w Meksyku. Przybyłam tam prawie bez znajomości hiszpańskiego. Chcąc się nauczyć języka, często wdawałam się w rozmowy, ale zawsze w którymś momencie się gubiłam, po czym próbowałam wyłapać

wszystkie znajome słowa i połączyć je ze sobą tak, by miały jakiś sens. Gdy mój rozmówca przestawał mówić i spoglądał na mnie, czekając na odpowiedź, zawsze mówiłam: „Sł”. Ta strategia wpędzała mnie czasami w ciekawe sytuacje, ale dzięki niej czyniłam postępy. Tylko w ten sposób potrafię wyjaśnić, dlaczego kupiliśmy Raye. I tak mieliśmy już za dużo mleka i za mało czasu, ale byliśmy trochę zagubieni i łatwo było wzbudzić w nas entuzjazm, więc gdy ktoś nam zadał pytanie, z reguły odpowiadaliśmy: „Sł”.

Skoro Delia miała mieć koleżankę, potrzebowały większego pokoju. Do zachodniej ściany zachodniej stodoły dobudowana była spora szopa z przesuwanymi drzwiami. Framugi i ściany były w dobrym stanie, ale tania płyta wiórowa, którą wyłożono szopę od wewnątrz, była spaczona i się kruszyła. Poświęciliśmy jeden dzień na zerwanie jej i wyrzucenie wszystkich miękkich śmieci do kontenera, a drugi na powyciąganie gwoździ z nagich teraz belek. W gniazdku elektrycznym znaleźliśmy wyschniętego, usmażonego nietoperza, który najwidoczniej próbował tu sobie znaleźć miejsce na odpoczynek w czasach, kiedy instalacja elektryczna w stodole jeszcze działała.

Raye była przeciwieństwem Delii: czarna, grubokoścista i uparta. Ryczała jak tuba. W porze dojenia próbowała uciec z boksu, a ja usiłowałam przytrzymać ją za obrożę, ale zwracała na mnie tyle uwagi, co na pchłę. Gdy myłam jej wymię, zamierzała się na mnie racicą i przez pierwszy tydzień za każdym razem przewracała wiaderko, które próbowałam pod nią postawić, aż w końcu nauczyłam się trzymać je między kolanami. Stwierdziłam, że gdyby Raye była w pobliżu, gdy psy zaatakowały Delię, to te psy nie miałyby żadnych szans. Rozstawiała Delię po kątach, ta jednak była zachwycona, że ma towarzyszkę. Gdy wychodziłam wieczorem z obory, ostatnim obrazem, jaki widziałam, była Delia nieśmiało liżąca Raye. Jej gumowaty język zostawiał wyraźne smugi na gęstej zimowej sierści towarzyszki.

W styczniu kupiliśmy stado krów mięsnych od farmera, który wyprzedawał dobytek. Były to highlandy, krowy rasy szkockiej górskiej. Wyglądały zupełnie dziko, miały szeroko rozstawione rogi i gęste, faliste futro. Niektóre były rude, inne czarne, a jeszcze inne szare. Długie pasma sierści opadały im na oczy. Często zdarzało się, że ktoś zatrzymywał się na ich widok i pytał, czy hodujemy jaki. Kupiliśmy highlandy, bo były na sprzedaż w pobliżu i za dobrą cenę, a do tego ta rasa miała pewne zalety, bardzo przydatne w naszej sytuacji. Jest to najstarsza znana rasa bydła. Ich geny formowały się w surowych warunkach. Znane są z tego, że potrafią przetrwać na bardzo kiepskich pastwiskach, są bardzo płodne i łatwo się rozmnażają, a przed ubojem można je karmić trawą zamiast ziarnem. Ich gęste futro również było zaletą przy naszych ostrych zimach. Podczas zimnych wiosennych deszczów woda spływała po nich jak po owcach. Wadą było to, że rosły wolno i dopiero po dwóch lub więcej latach osiągały wagę pozwalającą na ubój. Poza tym to stado było dzikie. Gdy je rozładowaliśmy, młody byczek wypatrzył niewiarygodnie wąską szczelinę między przyczepą a płotem i zaczął biegać po całej farmie, a jego zdenerwowana mama, prychając, próbowała przewrócić naszą bramę. Byczek był biały i puchaty jak wielka owieczka. Nazwaliśmy go Wiley.

Nasiona przyjechały w lutym, cała farma w jednym pudełku. Ze wszystkich tajemnic natury, jakie widziałam na farmie, ta była najgłębsza. Nie potrafiłam sobie wyobrazić, jak kilka ton jedzenia może wyrosnąć z jednego pudełka, tak małego i lekkiego, że mogłam je podnieść jedną ręką. Całymi wieczorami przeglądaliśmy katalogi nasion, które przysyłano nam podczas najciemniejszych miesięcy zimy i których sterta rosła obok naszego łóżka niczym farmerska pornografia. Uznałam, że bliższy katalog Johnny'ego z offsetowymi rozkładówkami przedstawiającymi warzywa malowane aerografem, przeznaczony jest

dla farmerów, na których działają bodźce wizualne, a byle jaki na pierwszy rzut oka katalog Fedco, który wyglądał jak gazeta i miał proste rysunki, ale za to fantastyczne opisy, był idealny dla ludzi takich jak ja, napędzanych przez słowa. Gdyby to ode mnie zależało, w tym pierwszym roku posadzilibyśmy wszystko, co proponowały katalogi. Tylko w dziale poświęconym zimowym dyniom podkreśliłam dwanaście intrygujących odmian, takich jak Cukierkowa pieczeń, Turecki turban, Różowy banan, a także coś, co nazywało się Galeux d'Eysines – w katalogu napisano, że to znaczy „haftowany kamykami”. Omal nie oszalałam, przeglądając działy z ziołami. Jak można było nie zamówić choć po jednej paczce nasion takich roślin jak solanka, krwawnik kichawiec, serdecznik, dziurawiec albo próbek tarczycy bocznokwiatowej, o której pisano, że kiedyś była ludowym lekarstwem na wściekliznę? To wszystko było tanie jak barszcz, więc gdzie tu można było zbłądzić? Cały dowcip z katalogami nasion polega na tym, że dostaje się je w zimie, kiedy wszystko jeszcze wydaje się możliwe, a rzeczywista praca włożona w uprawę roślin jest zbyt odległa, by dostrzec ją wyraźnie. Na szczęście Mark o tym wiedział. Po cichu przechwyił moją listę i wyrzucił ją, dzięki czemu w pudle, które pojawiło się w naszym domu, znajdowały się nasiona jadalnych roślin, które większość ludzi lubi, w rozsądnej liczbie odmian, i nic, co miałyby w nazwie „ziele”. Przejrzeliśmy torebki i oddzieliliśmy te, które wysiewało się bezpośrednio na pole, od tych, które trzeba było wysiać w inspektach już za kilka tygodni. Nie mieliśmy inspektów, ale zbudowanie ich wpisane było na listę naszych planów.

W środku lutego Mark wybrał się do Pensylwanii, żeby przywieźć sprzęt do produkcji syropu klonowego, który złożył na przechowanie na swojej starej farmie w State College. Wrócił z parownikiem i ciężkim żelaznym piecykiem, który wyglądał

jak metalowa trumna o wymiarach sto osiemdziesiąt na sześćdziesiąt centymetrów, z pokrywą z błyszczącej stali nierdzewnej. Zainstalowaliśmy wszystko w kącie szopy stojącej przy drodze, wycięliśmy w blaszanym dachu dziurę na komin i pożyczylimy osmiusetlitrowy zbiornik na sok klonowy od Thomasa LaFountaina, który używał go na własnej plantacji, dopóki nie przrzucił się z wiaderka na plastikowe rurki.

Farma zaczynała nabierać kształtu, poszczególne fragmenty stopniowo składały się w całość. Mieliśmy już krowy mleczne, krowy mięsne, świnie, kury, nasiona i sprzęt do wytwarzania syropu klonowego. Mieliśmy wszystko, czego potrzebowaliśmy do produkcji żywności dla nas samych i dla naszych, teoretycznych na razie, odbiorców. To znaczy wszystko oprócz czasu, żeby wprawić to w ruch. Wielkie wymię Raye doiło się znacznie trudniej niż małe i schludne wymię Delii. Raye wytwarzała też więcej mleka, więc bez względu na to, jak wcześnie zaczęliśmy, nim zrobiliśmy porządek z mlekiem i umyliśmy naczynia, słońce stało już wysoko na niebie. A potem trzeba było wykonać inne poranne obowiązki: posłać koniom i je nakarmić, napełnić koryto świń, wypuścić kury z kurnika, dać im wodę i paszę. Bydło mięsne mieszkało w szopie przy wschodniej stodole, a siano było w zachodniej, więc każdego dnia trzeba było zrzucić beły na ziemię i przynieść je po jednej, bo nie mieliśmy jeszcze wózka. Nie mieliśmy też wystarczająco dużo węży, więc nosiliśmy mnóstwo wody. Dni stawały się coraz dłuższe, każda minuta wypełniona była pilną pracą, a lista rzeczy do zrobienia każdego wieczoru stawała się dłuższa, niż była rano.

Wszystkie pieniądze, które wydawaliśmy, pochodziły z oszczędności. Gotówka przepływała tylko w jednym kierunku. Zamówiliśmy warte setki dolarów elektryczne ogrodzenia razem z akumulatorami, słupkami i siatką dla kurczaków oraz całe kilometry kabla, niezbędnego, żeby robić przenośne

zagrody na pastwiskach dla koni i bydła. Potrzebne nam były również narzędzia – nie tylko wózek i węże, ale także narzędzia ręczne i większe maszyny, a ponadto wiadra, zbiorniki, grabie do siana i żłoby. Stan naszego konta bankowego zbliżał się do zera. Każdego wieczoru przeglądaliśmy listę rzeczy do zrobienia i redukowaliśmy ją do tego, co rzeczywiście było niezbędne. Próbowałam pozbyć się pragnienia, by było również piękne. Poprzestawałam na funkcjonalności i wreszcie zrozumiałam, dlaczego działające farmy wyglądają tak, jak wyglądają. W każdym momencie budowaliśmy przynajmniej trzy rzeczy równocześnie i każdy, kto pojawił się na farmie, był natychmiast zaprzęgany do pracy. Moja przyjaciółka Alexis przyjechała do nas z Nowego Orleanu tuż po zakończeniu remontu domu i dostała za zadanie wymianę instalacji w stodołach. Zanim wyjechała, mieliśmy już w nich światło. Gdy dni stały się dłuższe, wróciliśmy do porządkowania i zburzyliśmy jeszcze trzy budynki, wywożąc wszystkie śmieci taczką. Nasze dni nie miały żadnego rytmu, żadnej rutyny, a na farmie ciągle działo się coś pilnego. Jeśli akurat nie uciekło bydło, to zamarzyły rury. Praca przeciągała się aż do godzin, kiedy powinniśmy już dawno spać, i wciąż jej przybywało.

Lokatorzy opuścili dom na farmie pod koniec zimy, na kilka miesięcy przed wygaśnięciem umowy najmu. Wprowadziliśmy się i odkryliśmy, że dom jest pełen szczurów. Cała farma była ich pełna, a to dzięki temu, że wiele lat temu w spichrzu pozostawiono kilka ton ziarna i nigdy go nie uprzątnięto. Nie mieliśmy żadnych mebli, spaliśmy na materacu na podłodze w mieszkaniu na dole i gdy budziłam się w nocy, wszędzie dookoła słyszałam skrobanie szczurów. Odgłosy doprowadziły nas do samego szczytu domu, do szczeliny pod dachem. Mark zajął tam i znalazł w izolacji niezliczoną ilość szczurzyczych gniazd. Gdy w nocy

schodziłam do kuchni po szklanę wody, zapalając światło, zawsze zdążyłam zobaczyć smukły brązowy kształt i długi łysy ogon znikający w dziurze w ścianie nad piecykiem. Telefon zamilkł; po sprawdzeniu okazało się, że szczury przegryzły kabel. Zdaje się, że ich plany inwazji opierały się na pomysłach, by odciąć nas od świata. Zaczęłam się martwić, że mogą przegryźć kable elektryczne i spalić dom z nami w środku. Na zewnątrz radziły sobie doskonale w towarzystwie świń; osiem do dziesięciu szczurów zawsze szukało resztek jedzenia w biały dzień. Moim zdaniem ich przewaga liczebna nad nami wynosiła mniej więcej sto do jednego.

Zastawialiśmy pułapki – takie, które wyglądają jak większa pułapka na myszy, ze sprężyną naciągniętą tak mocno, że mogła złamać człowiekowi palec. Każdego wieczoru stawialiśmy je przy ścianach, w miejscach, gdzie szczury wygryzły dziury w boazerii. Każdej nocy słyszeliśmy trzask zamykającej się pułapki i rano znajdowaliśmy martwego szczura. Mój miejski pies Nico zupełnie nie był zainteresowany łapaniem szczurów. Znalazłam w internecie jakąś stronę, na której napisano, że jeśli się chce, by pies łapał szczury, to trzeba mu pokazać, że szczur to wróg. Włożyłam więc gumowe rękawiczki, wyciągnęłam świeżo ubitego szczura z pułapki i wyniosłam na zewnątrz. Na oczach Nico zaczęłam wrzeszczeć na szczura, rzuciłam go na ziemię i rozdeptałam obcasem, po czym pokrzyczałam jeszcze trochę. Nico patrzyła na to sceptycznie, potem podwinęła ogon pod siebie i uciekła, przekonana, że szczurów należy unikać za wszelką cenę. Potem szczury zmadrzały i żaden już się nie złapał w pułapkę, choć ruch w nocy był równie ożywiony jak wcześniej.

Na innej stronie sugerowano, żeby zrobić pułapkę z beczki. Rozsypaliśmy ziarno na dnie dwustulitrowej beczki i oparliśmy o nią drewnianą listwę, żeby szczury mogły wejść do środka, a drugą w środku, żeby mogły też wyjść na zewnątrz. Po kilku

dniach wyjęliśmy listwę ze środka, nalaliśmy do beczki trzydzieści centymetrów wody i na powierzchnię wody wysypaliśmy ziarno. Szczury wchodziły do beczki, ale nie mogły wyjść. Pewnego ranka złapaliśmy w ten sposób sześć i w ciągu najbliższych dwóch tygodni zabililiśmy jeszcze jakieś dwa tuziny, ale potem tego też się nauczyły i zostawiły beczkę w spokoju.

W końcu poszłam do schroniska dla zwierząt i poprosiłam o najbardziej drapieżne koty, jakie mieli. Przyniosłam do domu trzy, dwie siostry i jednego czarno-białego kociaka. Nie byli to, szczerze mówiąc, zimnokrwieści zabójcy, o jakich mi chodziło, lecz stworzenia, które swoje w życiu przeszły, niewiele większe od szczurów. Gdy je wypuściłam do stodoły, zaczęły krążyć dookoła moich nóg i mruczeć. W kilka dni później pewna kobieta przyniosła nam całe pudełko kociaków. Po okolicy rozeszła się wiadomość, że potrzebujemy kotów. Wzięłam je, bo uznałam, że przydadzą nam się posiłki.

Pięć kociaków dopiero niedawno otworzyło oczy. W nocy spały razem w stodole, zwinięte w futrzaną kulkę, a w dzień bawiły się papierowymi ręcznikami, urządzały wyrafinowane zasadzki, walczyły na niby i miauczały, żeby je wziąć na ręce i pogłaskać. Któregoś ranka, w tydzień po tym, jak przybyły, zapaliłam światło w oborze i nie usłyszałam miauczenia. Pierwszego kociaka, szarego, znalazłam obok stanowiska do dojenia krów. Był zimny i sztywny. Potem zobaczyłam jeszcze dwa. Wzięłam do ręki szarego. Martwy wydawał się jeszcze mniejszy niż żywy – mały woreczek z kośćmi, pokryty mięciutkim futerkiem. Mark wszedł do stodoły, wziął go ode mnie, przyjrzał się, rozchylił futro na karku i znalazł dwie ranki, oddzielone od siebie o centymetr, jak ślady po ukąszeniu wampira.

– To była łasica – powiedział. – One wysysają krew.

Czy cały świat jest tylko okrutnym tańcem zjadanych ze zjadającymi? Zakopałam biedne kociaki w stercie kompostu. Dwa,

które przeżyły, wyszły z ukrycia dopiero po kilku dniach. Nazwaliśmy je Mink i Marten. Łasicy udało się uniknąć naszych pułapek. Zabiła jeszcze kwokę i wszystkie jej kurczaki, a potem znów zniknęła w swoim podziemnym świecie, uciekając przez tę samą szczelinę, przez którą tu przyszła. Nigdy więcej nas nie prześladowała.

Szczury jednak zaczęły po trochu znikać, najpierw z domu, a potem ze stodoł. Nigdy nie widziałam, żeby kot któregoś zabił, ale koty zakradały się do wszystkich ulubionych miejsc szczurów, a nawet urządzały sobie luksusowe drzemki w spichrzu, na workach z ziarnem. Może szczury wycofały się albo stały się mniej śmiałe, a może koty zjadały ich młode. Jakakolwiek była tego przyczyna, zaczęliśmy mieć nad nimi przewagę.

Część trzecia

W I O S N A

To było dziwne narzeczeństwo. Romantyczne, ale to słowo teraz znaczyło dla mnie zupełnie coś innego niż w poprzednim życiu, kiedy było niemal synonimem intrygi. Mark nawet nie wiedziałby, jak stworzyć taki związek. Gdy był w trzeciej klasie, pisał długie, płomienne listy miłosne do całej serii dziewczyn ze swojej klasy. Koledzy okrążali go na boisku, wykradali te listy z jego kieszeni, wspinali się na drążek i czytali je głośno, ale to nie powstrzymywało go przed pisaniem kolejnych. Największą jego miłością w owych czasach była dziewczyna o imieniu Claudia. Za kieszonkowe kupił jej błyszczący plakat. Na pierwszym planie był biały jednorożec, a w tle zamek i tęcza. Gdy Claudia powiedziała mu sztywno, że nie może przyjąć plakatu, próbował go dać innej dziewczynie, a gdy ta również wzgardziła prezentem, Mark wrzucił ramionami, zabrał plakat do domu i powiesił na własnej ścianie. Zupełnie go to nie poruszyło. I taki pozostał. Nieśmiałość była mu zupełnie obca. Nie miał żadnych ukrytych celów, nie intrygował ani nie obmyślał zemsty. Pokazał mi, kim jest, już przy pierwszym spotkaniu i nigdy nie skrywał swoich intencji.

Romantyzm między nami pochodził z innego, nowego źródła – z tego, że byliśmy związani wspólnym celem, stanowiliśmy

dwuosobowy zespół. Wyobrażałam sobie, że tak właśnie mogłby wyglądać związek, który powstał w obozie rekrutów albo wśród rozbitków wyrzuconych razem na bardzo żyzną wyspę. Budzi-
liśmy się i zasypialiśmy, rozmawiając o zwierzętach, nasionach,
odwodnieniu, narzędziach, o tym, jak wygospodarować kolejną
minutę z dnia, łącząc ze sobą obowiązki i oszczędzając ruchy.
Nasze ciała były bardzo zmęczone. Czasami, w krótkiej chwili
między położeniem się do łóżka a zaśnięciem, dotykaliśmy się
czubkami palców. Cynicznie nazywaliśmy to miłością farmerów.
Pamiętam, jak myślałam, że jeśli kiedykolwiek będziemy mieli
dzieci, to zapewne zostaną poczęte w samym środku zimy, gdy
noce są najdłuższe.

Nigdy w życiu nie byłam taka brudna. Wszystkie prace na
farmie były brudne, brudniejsze niż to, co nazywałam brudem
wcześniej, i trzeba było strasznie dużo energii, żeby się tego
brudu pozbyć. Codziennie stykałam się nie tylko ze zwykłym
brudem, ale też z krwią, nawozem, mlekiem, ropą, własnym
potem i potem innych stworzeń, ze smarem z silników i łojem
zwierzęcym, z wnętrznościami, ze wszystkimi etapami rozkła-
du. Granice tego, co uważałam za odrażające, coraz bardziej się
przesuwały. Myśl o kąpielu była bardzo mało pociągająca pod
koniec chłodnego wiosennego dnia, w nieogrzewanej łazience,
gdy piec był bardzo daleko, a poranne dojenie bardzo blisko.
W niektóre wieczory zrzucałam tylko wierzchnią warstwę ubrań
i wsuwałam się pod grubą kołdrę, zostawiając ubrania przy no-
gach łóżka, żeby nie trzeba było ich długo szukać w porannych
ciemnościach. Moja miejska garderoba skurczyła się do jednej
małej szuflady, w której trzymałam niezniszczone rzeczy, zare-
zerwowane na wyjścia poza farmę, co oznaczało, że nigdy ich
nie nosiłam. Reszta, sztuka po sztuce, trafiała do kosza przezna-
czonego do codziennego użytku. Okryłam, że jedwab ma dosko-
nałe właściwości termoizolacyjne, dzięki czemu moja bielizna

zaczęła spełniać nowe funkcje. Czasami pracowałam w czarnym kaszmirowym swetrze, który nazywałam swoim swetrem z pierwszej randki. Gdy był nowy, czyściłam go chemicznie i wieszalam na wieszaku z poduszkami. Teraz cały oblaźł w żdźbła siana, a na łokciach wytarły się dziury.

Włosy mi urosły – nie dlatego, bym je specjalnie zapuszczala, po prostu wizyta u fryzjera nigdy nie znalazła się wysoko na liście moich priorytetów. Zapominałam o depilowaniu brwi, prawie nigdy nie patrzyłam w lustro, a gdy już to się zdarzyło, to zauważałam, że praca na świeżym powietrzu rzeźbiła dokoła moich oczu nowe zmarszczki i przyciemniała cerę, wyciągając z niej czerwone tony i piegi. Zaczęłam czuć ciężar skóry na czole. Policzki mi opadły, przy kącikach ust utworzyły się fałdy. Moje nowe życie wywierało na mnie piętno. Działo się to bardzo szybko. Zdarzały się okresy, gdy stawiałam opór, próbowałam się nawilżyć i złuszczać, potem nadchodził okres żałoby po moim starym ja, które znikalo w zastraszającym tempie, a później znów wrzucałam na luz.

Marzec był pełny napięcia i nieco niebezpieczny, jak przejście przez granicę między dwoma skonfliktowanymi państwami. To nie jałowość zimy ani wiosenna wilgoć są najbardziej przygnębiające, lecz obszar ziemi niczyjej, znajdujący się pomiędzy nimi. Pogoda była nieprzewidywalna; w niektóre noce minus dziesięć, w inne plus dziesięć. Silne wiatry odrywały blachy na dachach stodoł. Konie szalały na pastwisku. Śnieg na polu przybrał szary kolor, jakby był w depresji, i z dnia na dzień ustępował miejsca błotu. Za drogą z rozmarzającej ziemi zaczęły wystawać sterły złomu. W ciepłe dni błoto przed stodołą było tak głębokie, że można było zgubić w nim buty. Wszędzie czaiły się dziury. Topniejący śnieg odkrył dwa małe budynki, które nie przetrwały ciężaru zimy; ich dachy się zapadły. Przemykaliśmy dokoła w mokrych butach, ze zziębniętymi stopami.

Na pastwisku roztocza zaatakowały nasze highlandy. Zwierzęta drapały się nawzajem rogami albo czochrały o drzewa i trzymały się w grupach. Sierść wylaziła im całymi garściami, pozostawiając różowe placki nagiej skóry. Potem nadeszła dyzenteria. Zaczęło się od największego byka, białego, z jednym długim rogiem. Co kilka minut podnosił ogon i wyrzucał z siebie strumień wodnistej brązowej cieczy. W dwa dni później brąz był już zabarwiony ciemną czerwienią i widać w nim było smugi śluzu i wyściółkę jelit. Stan byka bardzo się pogorszył, sierść mu zmatowiała i przez skórę odznaczały się żebra. Poradziliśmy się Owensów, którzy powiedzieli, że niewiele da się z tym zrobić, można tylko czekać, aż choroba się cofnie. Zdarzyło się to w pięć dni później. Byk dochodził do siebie równie szybko, jak wcześniej słabł. Najpierw w jego oczach pojawiła się odrobina światła, potem zaczął skubać siano i nie wydalał już strumieni cieczy, lecz cienki, kapiący strumyk. Wtedy jednak zachorowała następna krowa i pomyśleliśmy, że może stado powinno pozostawać na razie pod dachem, więc przeprowadziliśmy je do szopy przy wschodniej oborze. Pierwszego dnia przepychały się między sobą przy żłobie, a następnego zobaczyliśmy, że jeden z rocznych byczków stoi samotnie, wyginając grzbiet w łuk i drżąc na całym ciele. Wyglądał, jakby ktoś postrzelił go w żebra kulą dużego kalibru. Został przebity rogiem.

Zawołaliśmy Owensów. Neal i jego brat Donald przyszli obejrzyć zwierzę. Powiedzieli, że jego los zależy od tego, czy róg przebił trzewia. Jeśli nie, to byczek prawdopodobnie wyzdrowieje, ale jeśli tak, to nie ma dla niego żadnej nadziei. Donald i Mark zapędzili go pod ścianę – byczek wciąż był na tyle silny, że nie było to łatwe zadanie – po czym Donald wyciągnął strzykawką trochę płynu z rany i powąchał. Płyn śmierdzał nawozem; to oznaczało, że jelito zostało przebite.

Nie pozostawało nam nic innego, musieliśmy zabić roczniaka na miejscu. Gdy jego wypatroszona i obdarta ze skóry tusza zawisała na haku, wyraźnie zobaczyłam kawał zainfekowanego mięsa dokoła rany – żółtozieloną plamę, jaskrawą jak neon. Wycięliśmy to mięso, na wszelki wypadek ze sporym marginesem dokoła, i rzuciliśmy na ziemię. Nico porwała je i gdzieś poniosła. Przez kilka następnych dni wyglądała na bardzo zadowoloną. Resztę mięsa podzieliliśmy na mniejsze porcje i zamroziliśmy.

Zimna, mokra pogoda nie sprzyjała również innym zwierzętom. Konie zapadały się w błoto aż po pęciny i nie oddalały zanadto od siana. Najgorzej miały świnie. Przenieśliśmy je z obory na pastwisko i Mark zrobił im schronienie z okrągłego zbiornika irygacyjnego z włókna szklanego. Przeciął zbiornik na pół, otrzymując dwa kształty zbliżone do igloo. Wrzuciliśmy do środka kilka bel słomy. Gdy wszystkie świnie leżały w środku, było im ciepło, a z otworu wyciętego na górze unosiła się para jak z komina. Na zewnątrz jednak pastwisko było podmokłe, a świnie rozryły je tak, że zmieniło się w głębokie błoto. Ich ostre raciczki wbijały się w muł aż po brzuch; przypominały kłody drewna albo stado żółwi. Otoczyliśmy płotem wyżej położoną część pastwiska i świnie zaczęły nieśmiało wychodzić na stały grunt, niczym marynarze, którzy po długim czasie schodzą ze statku na ląd. Złocista locha w czarne łąty ociągała się najdłużej. Była zbyt przyzwyczajona do granic dawnego pastwiska i nie chciała ich przekroczyć, nawet kiedy zdjęliśmy elektryczne ogrodzenie. Gdy inne świnie zaczęły już ryc, szukając zeszlorocznej trawy, ona wciąż nerwowo przepędowała z nogi na nogę i chrumkała. Byliśmy już spóźnieni z dojeniem, więc zostawiliśmy ją tam samą. Dopiero w dwa dni później poczucie osamotnienia przeważyło nad lękiem i świnia przeszła na nowe tereny.

To zabawne, że z tego trudnego, nieprzyjemnego okresu rodzi się najpiękniejsza pora roku w North Country. Nadeszła jeszcze jedna zawieja, która przyniosła trzydzieści centymetrów ciężkiego śniegu, a potem chmury zniknęły i w nocy wszystko zamarzło na kamień. Następnego dnia słońce weszło z nową energią. Mark i ja jedliśmy w południe lunch, gdy usłyszeliśmy, jak gruba warstwa lodu odrywa się od dachu domu, a potem z okiennic zaczęły skapywać krople wody. Nastrój w naszym świecie zdecydowanie się polepszył. Przekroczyliśmy granicę, za którą rozciągało się przyjaźniejsze terytorium. W drzewach wzbierały soki.

Odkrobaliśmy z brudu wiadra na sok klonowy oraz kraniki i byliśmy gotowi. Zamierzaliśmy zamocować zbiornik Thomasa na małym wozie i przeciągnąć go przez las końmi. Wszystko byłoby w najlepszym porządku, gdyby nie to, że śnieg w lesie był jeszcze za głęboki, by mógł tam wjechać wóz na kołach. Potrzebowaliśmy sani, i to jak najszybciej. Gdy ojciec Neala i Donalda Owensów był młody, na ich rodzinnej farmie używano wyłącznie koni i wszyscy pozyskiwali syrop klonowy. Jeśli ktokolwiek wiedział, jak zrobić takie sanie, to na pewno pan Owens.

Pan Owens przyjechał do nas razem z Nealem. Był już po siedemdziesiątce, drobnej budowy ciała, jakby z potężnej sylwetki Neala odrzucono wszystkie zbędne elementy, pozostawiając tylko te, które były niezbędne konstrukcyjnie. Przypominał zasuszoną szarańczę. Miał guzikowaty nos i przenikliwie niebieskie oczy jak z porcelany. Wszyscy starsi farmerzy, których poznaliśmy wcześniej, z upodobaniem nosili czapeczki bejsbolowe i koszulki z logo firmy produkującej paszę dla zwierząt, natomiast pan Owens był pięknie ubrany w kowbojski kapelusz, buty na szerokich obcasach ze spiczastymi czubami i w koszulę

jak z westernu. W tylnej kieszeni dżinsów miał portfel, przymocowany do szlufki paska łańcuszkiem.

Mark, Neal i ja pokazaliśmy mu warsztat i wschodnią oborę. Podczas tej wycieczki uważnie przyglądał się wszystkim szczegółom, zachowując absolutne milczenie. Wychował się na farmie o pięć kilometrów od nas, z pewnością więc widział naszą farmę już milion razy i znał każdy jej zakamarek lepiej niż my. Na koniec wszyscy poszliśmy do zachodniej stodoły, gdzie Sam i Silver stały w boksach, żując siano. Pan Owens natychmiast się ożywił i oderwał od naszej grupki. Mark i Neal debatowali, ile bel siana zmieści się na stryszku. Pan Owens dotknął wiszącej na haku upręży, a potem zbliżył się do koni. Wszedł do boksu, mruknął coś cicho, powiódł dłonią po łopatce Silvera, potem po obu przednich nogach, odsunął się, by obejrzeć konia w całości i skinął głową.

– Tak je zaprzęga? – zapytał. Sam, wyższy z dwóch koni, stał po lewej stronie boksu, a Silver, niższy, ale bardziej krępy, po prawej. Skinęłam głową. – No, to jest w kanadyjskim stylu. My zawsze zaprzęgamy większego konia po prawej.

Trzymając rękę na nodze Silvera, opowiedział mi, że dostał swój pierwszy zaprzęg, kiedy miał dziesięć albo jedenaście lat. Jego ojciec używał dużych koni pociągowych, ale dla syna wybrał krzyżówki perszerona z morganiem. Były to ogier i klacz, nieduże konie z dobrymi kopytami i wielkim sercem, bardzo inteligentne.

– Widzisz, to przez tego morgana – wyjaśnił.

Potrafiły pracować przez cały upalny letni dzień przy zbiorze siana razem z większymi końmi jego ojca. Pierwsze zadanie, które otrzymał młody pan Owens, polegało na użyciu zaprzęgu do przenoszenia ładunków luźnego siana z wozów do sąsięka za pomocą haka kotwicowego. Hak był zamocowany na wózku szynowym, który wjeżdżał do sąsięka. Konie pana Owensa

były tak bystre, że mógł owinąć lejce dokoła szyn i zostawić je, by pracowały bez nadzoru. Same wiedziały, kiedy się zatrzymać. Pan Owens, którego wszyscy wówczas nazywali młodym Donaldem, umieszczał ładunek siana w sąsieku, a konie zawracały i szły do miejsca, skąd wcześniej wyruszyły, gotowe zacząć całą operację od początku. Gdy opowiadał mi tę historię, jego twarz się ożywiła, jakby mówił o utraconej pierwszej miłości. Potem znów zapadł w milczenie i jego twarz znieruchomiała.

Poszliśmy do lasu, na zachód od stodoły. Neal szedł pierwszy, za nim Mark, ciągnąc za sobą piłę łańcuchową, a dalej pan Owens, żwawy i milczący. Zamiast kowbojskiego kapelusza miał teraz na głowie zrobioną na drutach czapeczkę. Szukaliśmy grabu, który ma twarde, odporne na warunki atmosferyczne drewno i według pana Owensa jest najlepszym materiałem na sanie. W połowie wysokości wzgórza, na drodze do klonowego zagajnika, uroczyście podniósł rękę i pokazał nam dwa młode, trzypółmetrowe drzewka wygięte na czubkach w łuk, jakby wyrosły specjalnie po to, by zmienić się w płozy.

Pobiegłam do stodoły po Silvera, a Mark zabrał się do piłowania. Gdy wróciłam na wzgórze, ściął już trzy drzewka: dwa graby na płozy i młody, prosty jesion na dyszel. Wszystkie leżały na ziemi i pozbawione były gałęzi. Owinęliśmy je łańcuchem i zaczepiliśmy do Silvera, który przyciągnął je do domu przez śnieg z wysiłkiem równym temu, jakiego ode mnie wymagałoby przyniesienie do domu trzech wykałaczek.

W warsztacie przywiązaliśmy graby do drewnianej rozporry i pokryliśmy całość deskami sosnowymi. Powstała mocna platforma o wymiarach metr osiemdziesiąt na dwa czterdzieści. Nikt od lat nie budował w tej okolicy takich sań i gdy nowiny się rozniosły, sąsiedzi zaczęli się schodzić, żeby je zobaczyć. Niektórzy przynosili ze sobą narzędzia stolarskie, inni po prostu stali z boku i patrzyli. Sanie nabierały kształtu. Były niskie,

nieheblowane, ale eleganckie. Ich linie były równie naturalne jak drzewa, z których powstały. Pan Owens kierował pracą; pokazywał, gdzie trzeba wzmocnić konstrukcję i jak przywiązać płozy, żeby trzymały się prosto.

Gdy przygotowywaliśmy się do przywiązania dyszla, wynikła dysputa na temat jakiegoś szczegółu. Pan Owens chciał coś zrobić inaczej, a wszyscy pozostali – jego syn, Mark i cały warsztat młodych ludzi – uważali, że jego sposób jest nielogiczny. Pan Owens się zirytował, wyszedł i resztę dnia przesiedział w milczeniu w swojej ciężarówce, toteż nie było go przy testowaniu sań, czego bardzo żałowaliśmy. Podprowadziłam Sama do jeśionowego dyszla, Mark zaczął cztery łańcuchy do sztelwagi, usiadłam na pachnących żywicą deskach, trzymając lejce, i założyliśmy chomąto. Pierwsze metry na drodze były trudne, kora na płozach hamowała sanie, ale potem wyjechaliśmy na śnieg i popędziliśmy swobodnie.

Miałam już za sobą wiele godzin spędzonych z końmi. Nie wszystkie były łatwe. Zakładanie uprzęży wciąż mnie przerastało. Każdego dnia z trudem próbowałam zarzucić ponad trzydzieści kilogramów splątanej skóry i kleszczyn na koński grzbiet i każdego dnia ponosiłam porażkę. Wsuwałam dłoń pod natylnik i siodło, obiema rękami chwytałam za końce kleszczyn od dołu, tak jak to robił Jimmy Cooper, i w ten sposób niosłam całą uprzęż do koni. Udawało mi się nawet podnieść kleszczyny nad głowę i nasunąć je, centymetr po centymetrze, na podkład, ale wtedy rzemienie wgniatały mi się w szyję, odcinając dopływ krwi do mózgu, robiło mi się słabo i musiałam zaczynać wszystko od początku, a przy każdej kolejnej próbie ramiona bolały mnie coraz bardziej. Nie lubiłam prosić Marka o pomoc. Był silny i wysoki, podnosił uprzęż i jednym ruchem zarzucał ją na grzbiet konia z taką łatwością, jakby była zrobiona z lekkiej koronki.

Ja przez pół godziny nadwerężałam swoje komórki mózgowie i wyczerpywałam siły, aż wreszcie szłam poszukać Marka, który upierał się, że to tylko kwestia techniki.

Gdy konie były już zaprzężnięte, kłopoty wcale się nie kończyły. Raz po raz potykałam się o własną dumę. Jeździłam konno przez całe życie, większą część okresu dojrzewania spędziłam, rozmawiając o koniach, czytając albo myśląc o nich. Zakładałam, że wszystkie te umiejętności i wiedzę bezboleśnie uda mi się wykorzystać teraz, że zmiana z jeźdźca w woźnicę będzie prosta i szybka. Różnica miała polegać tylko na tym, że zamiast na koniu, teraz będę za koniem. Zgodnie z moją wizją Mark miał doświadczenie w prowadzeniu farmy, a ja w pracy z końmi, więc razem stanowiliśmy całość i nie było żadnego powodu, żebyśmy nie mogli zrobić wszystkiego dobrze już w pierwszym sezonie. Wyznaczając poletka warzywne pod koniec zimy, zaplanowaliśmy metrowe odległości między rzędami. To był zupełny przypadek, ale skoro już tak postanowiliśmy, to byliśmy skazani na używanie koni przez cały sezon, ponieważ koła traktora nie pasowały do tak rozstawionych rzędów.

Gdy Mark zapytał, czy sędzę, że damy radę, powiedziałam, że tak, ale poczułam dreszcz niepewności. Miałam już na koncie kilka drobnych porażek. Raz zapomniałam przypiąć lejce do boku Sama i przejechałam tak przez całe podwórze. Odkryłam to, dopiero kiedy nie udało mi się go skłonić, żeby się odwrócił i przeszedł nad dyszlem wozu. Innym razem wyprowadziłam konie w uprzęży tyłem z boksów i nakładając rękawiczki, by wyjechać ze stodoły, bezradnie patrzyłam, jak Silver obraca swój wielki zad, aż znalazł się nos w nos z wystraszonym Samem, który zaczął wycofywać się w moją stronę. Przy takiej konfiguracji lejce były zupełnie bezużyteczne i miałam szczęście, że udało mi się w porę złapać oba konie za kantary i ustawić, jak należy, zanim poraniły sobie pyski albo zaplątały się w rzemienie

i wystraszyły. Po tym wydarzeniu dołożyliśmy dodatkowy łańcuch, który łączył ze sobą zady koni na wysokości biodra. Był to środek bezpieczeństwa, który powinniśmy byli stosować od samego początku.

Gdy już zaczęliśmy ich używać do pracy, okazało się, że są bardziej nerwowe niż wtedy, kiedy powoziłam nimi u Gary'ego. W zimne poranki Sam ciągnął tak mocno, że bolały mnie ramiona, a gdy się zatrzymywaliśmy, żeby załadować coś na wóz, trudno mi było je uspokoić i skłonić, by stały nieruchomo. Na początku uważałam, że muszą się po prostu przyzwyczaić do nowego domu, teraz jednak wiem, że przyczyną było moje nie-doświadczenie i seria błędów, które popełniłam. Niektóre były poważne i bardzo głupie, ale przeważnie były to drobne błędy w osądzie, które jednak powodowały, że konie traciły do mnie zaufanie i stawały się nieposłuszne. Zaczęły podejrzewać, że się nie nadaję, by nimi powozić, i, szczerze mówiąc, ja też zaczęłam tak myśleć. Powinnam wówczas przestać z nimi pracować i nająć się na rok lub dwa do terminowania u doświadczonego woźnicy, ale taka możliwość nie wchodziła w rachubę. Nie mieliśmy pieniędzy, a zobowiązaliśmy się wyhodować żywność i sezon upraw zbliżał się wielkimi krokami. Toteż radziłam sobie, jak mogłam, i miałam nadzieję, że wszystko się jakoś ułoży.

Odkąd konie przybyły na farmę, zaprzęgałam je każdego dnia. Zwoziłam drewno, siano, wywoziłam nawóz, robiłam wszystko, co się dało, żeby zdobyć doświadczenie, zanim zacznie się sezon upraw. Przyglądałam się, jak konie się poruszają, co lubią, czego nie lubią i jak się zachowują przy pracy. Sam był bardzo ambitny, nosił głowę wysoko i zawsze próbował wyprzedzać Silvera o kilka centymetrów. Zaprzęgałam go raz do wozu, żeby wywieźć śmieci do kontenera, i gdy tylko znaleźliśmy się na drodze, zaczął podnosić wysoko kopyta i wygiął szyję w łuk, jakbyśmy

brali udział w paradzie. Wydaje mi się, że uważał siebie za lekkie, szybkie i dumne zwierzę, araba albo konia pełnej krwi, a nie starą szkapę roboczą o wąskiej piersi. Ale był posłuszny, obowiązkowy i chętny do pracy, choćby najgorszej. Silver był krępy, Sam przeciwnie. Silver miał dobrze rozwinięte mięśnie, kark jak futbolista na sterydach i lubił się ociągać. Jeśli nie pilnowałam, żeby przytrzymywać Sama, a poganiać Silvera, to Silver pozostawał coraz dalej z tyłu, aż jego strona sztelwagi zaczynała opierać się o wóz, a lejce wlokły się po ziemi, natomiast Sam ciągnął cały ładunek. Silver najbardziej lubił powolne, spacerowe tempo, ale gdyby chciał, mógłby pociągnąć całą kulę ziemską. Pierwszy raz zobaczyłam jego siłę, gdy zaprzęgam obydwa do starego wozu, żeby przywieźć z lasu ładunek pociętego drewna na opał. Było mokro i wyładowany wóz ugrzązł w kałuży na wpół zamrożonego błota prawie po osie. Prowadziłam zaprzęg zaledwie od kilku tygodni i nie wiedziałam jeszcze, ile te konie potrafią uciągnąć. Wtedy się przekonałam, że to jest działka Silvera, praca, do której został stworzony. Położył uszy, nasłuchując, i gdy poprosiłam konie, żeby ciągnęły, zauważyłam, jak Silver napina swoje fantastyczne mięśnie, w skupieniu napręża pod chomątem potężne łopatki i ciągnie, zapierając się kopytami o ziemię, aż w końcu wóz wyjechał z błota. Dopóki Silver był z nami, nigdy nie musieliśmy rozładowywać wozu, żeby ruszyć, kiedy ugrzązł.

W dzień po tym, jak skończyliśmy sanie, zrobiło się za zimno na pozyskiwanie soku. Spadł świeży śnieg, dzień był jasny i słoneczny i konie wypełniała energia. Kręciły się nerwowo, gdy razem z Markiem zaprzęgaliśmy je do nieheblowanego wozu, który wyciągnęliśmy z chaszczy i odnowiliśmy. Na drodze wysoko podnosiły kopyta i zarzucały łbami. W połowie długości farmy, w dużym metalowym hangarze, leżała sarta kilkuletniego siana. Siedziałam na wozie, który jechał szybko drogą wzdłuż zachodniej stodoły w stronę płaskiego wzniesienia. Rozciągał

się stąd widok na pole, które nazwaliśmy Długim Pastwiskiem. Droga zjeżdżała ze wzgórza i biegła wzdłuż zamarzniętego bagna, na którym widać było ślady jeleni, a potem prowadziła do dwudziestohektarowego pola.

Wiata z sianem była otwarta na obu końcach, blacha odrywała się z boków i hałasowała w porywach wiatru. Wjechałam do środka i pozostałam na wozie, trzymając lejce, a Mark wrzucał na wóz bele siana i układał je w równą stertę. Łomot blachy o ściany denerwował konie. Nie zwracałam uwagi na to, co robi Mark, aż okazało się, że nałożył już pięć warstw. Nie byłam pewna, czy konie uciągną ten ciężar, bo droga do domu prowadziła pod górę.

– Jest tylko jeden sposób, żeby się przekonać – powiedział Mark i dołożył jeszcze jedną warstwę. W moich poprzednich związkach przeważnie to ja byłam ryzykantką, ja zawsze chciałam zrobić więcej, kłaść się spać później, zamawiać następną kolejkę. Przyszło mi do głowy, że ten człowiek, za którego podobno mam wyjść za mąż, przywykł do tego, że wyznacza sobie granice, przekraczając je, a w ostatniej chwili przed tym, nim osunie się w przepaść, przytrzymuje się krawędzi urwiska końcami palców i wciąga się z powrotem na górę.

Od stodoły dzieliło nas półtora kilometra. Mark jechał na szczycie sterty siana, prawie cztery metry nad ziemią, a ja powoziłam, siedząc z przodu wozu, w zagłębieniu między belami i mając za plecami całą stertę. Na płaskiej, zamarznętej ziemi Sam i Silver bez trudu radziły sobie z ładunkiem, ale gdy dotarliśmy do wzgórza, zaczęły iść truchtem, żeby nabrać rozpędu i by łatwiej im było ciągnąć. Ziemia była śliska i powinnam była je powstrzymać, ale nie wiedziałam o tym, więc pozwoliłam im truchtać i przyspieszać. W połowie wzgórza trafiliśmy na wyrwę w drodze. Poczulałam, że siano za moimi plecami zaczyna się kołysać, i usłyszałam okrzyk Marka, który siedział wysoko nad moją głową. Obejrzałam się i zobaczyłam, że sterta chwieje się

na boki, ale odwracając głowę, odwróciłam zarazem uwagę od koni, a one natychmiast skorzystały z szansy, by jeszcze bardziej przyspieszyć. Sam teraz galopował, a Silver drobił kłusem jak maniak. Jeszcze jedna wyrwa w drodze i cały ładunek siana, razem z Markiem, poleciał na bok. Zatrzymałam konie, które nie mogły zrozumieć, dlaczego tak nagle pozbyły się ciężaru. Silver odwrócił łeb i patrzył, a Sam stanął z uszami przy głowie, wyraźnie zaniepokojony. Zapanowało milczenie. Nie miałam pojęcia, czy Mark jest pod sianem, czy w rowie, martwy czy tylko poważnie ranny, zaraz jednak usłyszałam jego śmiech dochodzący z drugiej strony sterty. Podniósł się, cały pokryty śniegiem. Silver zaczął kiwać łbem, jakby on również śmiał się z żartu.

Plantacja klonów cukrowych. Już same te słowa są ładne i słodkie. Ze wzgórza poprzez nagie drzewa widziałam każde obramowane żywopłotem pole i pastwisko, aż do jeziora, położonego ponad kilometr dalej. Na tle białoniebieskiego śniegu dom miał ciepły kolor śmietany od krowy jersey. Wszystkie ostre krawędzie wydawały się złagodzone jak zmarszczki podstarzałej piękności w świetle świec. Śnieg tłumił szelest liści buka, szcęk uprząży i nasze głosy. Stojąc nieruchomo przy koniach, czułam się jak intruz w sypialni natury.

Słońce dawało ciepło, ale śnieg był głęboki i ciężki. Konie z trudem przedzierały się przez zasy, przenosząc ciężar na zad i unosząc wysoko przednie nogi. Wciąż miały na sobie zimową sierść i szybko się spociły. Gdy przedzieraliśmy się przez zasy, śnieg sypał się na sanie jak fale przelewające się przez dziób statku. Sanie wyładowane były wiadrami, pokrywkami i skrzynką pełną cienkich metalowych kraników.

Tworzenie klonowego zagajnika na farmie opiera się na procesie eliminacji. Z biegiem lat i pokoleń usuwa się jesiony, sosny i brzozy, żeby zapewnić klonom cukrowym jak najwięcej

słońca i składników odżywczych. Jeśli nie napotykają żadnych ograniczeń, to ich pnie stają się tak grube, że nawet dwie osoby nie są w stanie objąć ich ramionami, a korony formują się w eleganckie, przypominające wazony kształty, jakie rysują dzieci w przedszkolu. Springowie, do których farma należała aż do lat osiemdziesiątych, byli ostatnią rodziną, która korzystała z tych drzew. Pozostały po nich dwie dobre drogi: jedna przecinała wzgórze z zagajnikiem z północy na południe, a druga, biegnąca pod górę, ze wschodu na zachód. Razem tworzyły krzyż. Była jeszcze jedna, gorsza droga, wijąca się między ramionami krzyża przez południowo-wschodni kwadrant, gdzie klony rosły najgęściej, a zbocze było najbardziej strome. Przed pięciu laty wzgórze ucierpiało wskutek wielkiej zawiei, która sparaliżowała całe North Country na tydzień. Niektóre klony miały zniszczone wierzchołki albo odłamane największe konary. Przez kilka popołudni obydwójce z Markiem uprzętailiśmy połamane konary z dróg, odsuwając je na boki, i przycinaliśmy gałęzie nad drogą, żeby nie uderzały przechodzących koni po oczach. Mark bardzo lubił drzewa. W dzieciństwie zbierał gałązki i listki, opisywał je i układał w albumach do zdjęć. Oznaczył klony jaskraworóżową wstążką i pokazał mi, że rosną bardzo symetrycznie: każdy konar, gałąź i gałązka ma swojego bliźniaka. Mówił, że ta cecha występuje jeszcze tylko u jesionów i dereni. Kora młodszych klonów była gładka, o szarym odcieniu jak skóra słonia. U starszych roślin grubiała i przypominała łuski.

Mark przedzierał się na kolanach przez zasy od jednego drzewa do drugiego i w każdym wiercił otwór o głębokości ośmiu milimetrów – nieco pod kątem, żeby sok mógł wypływać – a potem młotkiem wbijał w ten otwór mały metalowy kranik. Otwory były już wilgotne od soku. Zawieszał wiadro na kraniku i mocował nad nim mały drewniany daszek. Przeszliśmy w ten sposób wzdłuż głównej drogi. Mark na przemian

wbiegał na wzgórze i zbiegał do sań, nosząc wiaderka i kraniki, a ja i konie przedzieraliśmy się przez śnieg. Pętla tej drugiej drogi w południowo-wschodniej części była zasypana śniegiem tak głęboko, że postanowiliśmy się tam nie zapuszczać.

Nim jeszcze założyliśmy wiadra na połowę drzew, grzbiety koni zaczęły parować. Obydwa były zziębnięte, a Silver wpadł w buntowniczy nastrój, choć ludzie pracowali równie ciężko jak on. Skończyliśmy dopiero po południu. Udało nam się zawiesić sto siedemdziesiąt wiaderek, ale wtedy Silver zastrajkował na dobre. Położył uszy płasko na łbie i zaczął szarpać i kopać tylnym kopytem o łańcuchy. Trudno było go namówić nawet na to, żeby pociągnął sanie w dół, w stronę domu.

Sok klonowy składa się przede wszystkim z wody, cukru jest w nim niecałe cztery procent. Z czterdziestu litrów soku powstaje jeden litr syropu. Całą tę wodę trzeba stopniowo odparować. Między parownikiem a zagajnikiem było mnóstwo drewna opałowego. Zaprowadziliśmy konie do boksów, przykryliśmy ich mokre grzbiety derkami i zaatakowaliśmy stos drewna, rąbiąc kłody suchego jesionu na drobne szczapy, aż sterta rozsypała się pod własnym ciężarem. Dopiero wtedy, zupełnie wyczerpani, poszliśmy do łóżka. Ostatnią rzeczą, jaką słyszałam, była prognoza pogody w radiu. Zapowiadano duże mrozy w nocy, a potem ciepły, słoneczny dzień.

Następnego ranka zbiegliśmy ze wzgórza, żeby sprawdzić najbliższy klon, i okazało się, że sok spływa w najlepsze, nie kropla po kropli, jak się spodziewaliśmy, ale stałą strużką. Po południu wiadra na najbardziej wydajnych drzewach były już pełne w trzech czwartych. Zamocowaliśmy na saniach zbiornik na sok i znów ruszyliśmy na wzgórze. Silver był wypoczęty, najeżony kukurydzą i pogodził się z faktem, że musi pracować, bo wyczuwał w tym cel. Na wzgórzu Mark przeszedł ten sam szlak od drzewa do drzewa co poprzedniego dnia. Gdy wracał

do sań, w każdej ręce trzymał dwudziestolitrowe wiadro. Opróżniał wiadra do zbiornika zaopatrzonego w filtr. Później, w trakcie sezonu, gdy było ciepło, płyn w wiadrach miał brudnożółty kolor, pełen był martwych owadów, które przyciągnęła zabójcza słodycz, ale ten pierwszy sok był przejrzysty i czysty jak woda źródłana. Mark zatrzymał się, przyłożył wielkie wiaderko do ust i napił się niezgrabnie. Sok popłynął mu po policzkach, po swe-trze i wlał się za kołnierz. Podałam mu lejce, zeskoczyłam z sań i przyłożyłam usta do powierzchni cieczy w wiaderku. O smaku tego pierwszego soku można napisać wiersz. Był lodowato zimny, słodki i pachniał lasem.

W trzy godziny później zjechaliśmy ze wzgórza z pełnym zbiornikiem soku. Wiaderkami przelaliśmy go do tysiąclitrowego zbiornika ze stali nierdzewnej, który zabraliśmy z nieczynnej mleczarni i przymocowaliśmy łańcuchami do belek w szopie.

Przetwarzanie soku na syrop nie jest skomplikowane, trzeba tylko utrzymywać sok w stanie wrzenia. Staje się wówczas coraz bardziej skoncentrowany, aż zawartość cukru osiągnie sześćdziesiąt sześć procent. To już jest syrop. Może to zrobić każdy, kto ma dostęp do rondla i ognia. Ale żeby przyspieszyć ten proces i żeby odparować tysiąc litrów naraz, potrzebny jest specjalny sprzęt.

Parownik składa się z dwóch głównych części: z pieca, w którym pali się ogień, oraz z kotła, który stoi na piecu i w którym gotuje się sok. Nasz piec ma metr osiemdziesiąt długości i sześćdziesiąt centymetrów szerokości. Kocioł jest zrobiony ze stali nierdzewnej, karbowane dno zwiększa powierzchnię kontaktu z ogniem i przyspiesza parowanie. W kotle zamontowana jest cała seria zastawek i zaworów, dzięki którym zimny sok nieustannie wpływa do kotła, zastępując odparowaną wodę. Dno zbiornika jest pochylone, dzięki czemu wrzący sok, w miarę jak

gęstnieje i staje się coraz bardziej skoncentrowany, przepływa z tyłu na przód. Gdy dotrze do przedniej części, przepływa następnie do odrębnej komory nazywanej panwią końcową, gdzie należy go uważnie obserwować. Gdy termometr w tej komo-
rze wskaże temperaturę o cztery stopnie wyższą od temperatu-
ry wrzenia wody, mamy syrop. Można potwierdzić to jeszcze
hydrometrem, którzy mierzy jego gęstość. Nie ma tu miejsca na
pomyłkę: jeśli syrop jest za rzadki – skwaśnieje, jeśli za gęsty –
zacznie się krystalizować w słoikach. Po spuszczeniu gotowego
syropu przelewa się go przez grube filtry przypominające filc,
żeby usunąć ziarnistą substancję mineralną nazywaną piaskiem
cukrowym, która ma okropny smak i psuje klarowność syropu.

To był doskonały tydzień na produkcję syropu. Każdej nocy
temperatura spadała poniżej zera, a w dzień było kilka stopni
powyżej. W południe zaprzęgaliśmy konie i robiliśmy rundę.
Pod koniec tygodnia śnieg prawie całkiem stopniał i mogliśmy
przenieść zbiornik z sań na wóz.

Lubiłam obsługiwać parownik. Mark zajęty był zbijaniem
skrzynek na rozsady, więc miałam przy tej pracy ciszę i spokój.
Zaczynałam na dwie godziny przed świtem. W mieście nigdy nie
lubiłam wstawać wcześniej, ale na farmie pokochałam wychodze-
nie z domu przed pierwszym brzaskiem. Miałam wtedy wraże-
nie, że dzielę jakiś sekret z całym nie-ludzkim światem dokoła
mnie. Ptaki spały jeszcze na drzewach, a błoto spokojnie leżało
na ziemi. Zabierałam ze sobą prowiant, żeby nie opaść z sił, oraz
francuski ekspres ze zmieloną kawą, którą zaparzałam nie wodą,
lecz wrzącym sokiem. Otrzymywałam w ten sposób pobudza-
jący napój, który należało popijać małutkimi łyčzkami. Brałam
także tuzin jajek i solniczke. Thomas LaFountain nauczył mnie,
jak wrzucać jajka po jednym do panwi końcowej. Jajka pękały
z gorąca i gęstniejący sok wsączał się w szczeliny skorupki. Od
soku jajka na twardo ciemniały i stawały się słodkie. Następnie

należało je wyłowić łyżką o długim trzonku, obrać i zjeść na gorąco, hojnie posypując solą. Zabierałam też talerz z marynowanymi warzywami – jako antidotum na wypadek, gdybym przedobrzyła z cukrem.

Nucąc pod nosem, ustawiłam zawory parownika, wygarnęłam popiół z popielnika, ułożyłam na palenisku zmięte w kule gazety i pierwsze kawałki drewna na rozpałkę. Odwróciłam się, żeby znaleźć zapałkę, i nagle z paleniska wyleciał ptak. Przemknął tak blisko mojej twarzy, że poczułam uderzenie powietrza o policzek. Błysk czarnego skrzydła, jedno zaniepokojone ćwierknięcie i ptak zniknął.

– Ty szczęściarzu! – zawołałam do niego i przyłożyłam zapałkę do gazety.

Ogień rozpałił się szybko i już po dwóch czy trzech minutach znad pełnego soku zbiornika uniosła się para, słodka mgła. Po następnych dwóch minutach powierzchnia zaczęła się marszczyć, a para przybrała kształt solidnej kolumny, szerszej niż otwór w dachu. Snuła się wzdłuż belek, wypełniając całą przestrzeń pod dachem i zbijając się w gęste chmury, które osiadały na krokwiach. Nim słońce wzeszło, krople z tych chmur zaczęły skapywać prosto na moją głowę.

W końcu znalazłam na farmie jakieś zajęcie, które wydawało się stworzone specjalnie dla mnie. W domu Mark zawsze narzekał, że rozniecam za duży ogień. Miał trochę racji. Udało mi się wypalić dziury w wewnętrznych ściankach pieca zrobionych z grubej stali, a kiedyś rozgrzałam pokój tak bardzo, że stopiła się świeca stojąca na półce obok piecyka. Markowi zawsze jest ciepło, krzywił się więc na moje marnotrawstwo drewna i ostentacyjnie siadał w samej koszulce, jak najdalej od piecyka. Gdy ja czułam się dobrze, on cały się pocił. W ramach kompromisu zaczęłam trochę ograniczać temperaturę w domu, ale sztuka obsługi parownika polega właśnie na paleniu w nim tak mocno,

jak lubię, niczym pod kotłem piekielnym. Co kilka minut dokładałam do piecyka długie, cienkie szczapy, które płonęły jak patyczki. Wkrótce uda zaczęły mnie piec.

Weszłam w absorbujący rytm: dołoż do ognia, zbierz brudną pianę z kotła. Gdy piany jest za dużo, kocioł wygląda jak garnek z owsianką, która zaraz wykipi. Dodaj plasterk słoniny i piana zniknie. Sprawdź poziom soku w kotle i temperaturę w panwi końcowej. Dołoż, zbierz. Gdy ogień już płonie, nie można odejść od parownika nawet na chwilę. Jeśli zabraknie soku albo zawór się zatka i kocioł wygotuje się do sucha, płomień przepalą cienki metal i zniszczą kosztowne urządzenie. Nigdy nie widziałam tego na własne oczy, ale ostrzegano mnie przed tym. Tuż przed południem poziom soku w kotle zaczął się obniżać. Przestałam dokładać do ognia i pozwoliłam mu wygasnąć. Miałam już szesnaście litrów świeżego syropu – całkiem niezły wynik przedpołudniowej pracy.

Na początku kwietnia na klonach nabrzmiały pączki i cały zagajnik spowił się czerwinią. Na tym etapie sok nabiera ostrego smaku, był to więc koniec naszego sezonu. Zrobiliśmy dwieście litrów syropu dla naszych odbiorców – dość, byśmy wszyscy mogli cieszyć się prawdziwie lokalną słodyczą. Przestaliśmy żyć sobie zimnych nocy, a zaczęliśmy wyczekiwać ciepła i zieleni. Zapasy warzyw korzeniowych, które Rob zostawił nam na początku zimy, zmały i w piwnicy pozostało tylko kilka gumowatych marchewek, ziemniaków i cebul, a musieliśmy przetrwać jeszcze kilka tygodni, zanim ziemia ociepli się na tyle, by wykiełkowały pierwsze zielone pędy. Przed kolacją przeszukałam kuchnię, ale nie znalazłam nic ciekawego oprócz kawałka bekonu, który uwędziliśmy ostatnim razem, kiedy zabijaliśmy świnie. Nie było nawet chleba, tylko pół torebki ryżu kupionego w sklepie.

– Kiepskie łowy – powiedziałam do Marka. – Nawet ty nie zrobiłbyś z tego przyzwoitego posiłku.

Wyszedł na zewnątrz ze strzelbą. Usłyszałam pojedynczy wystrzał i Mark wrócił, niosąc cztery bezwładne gołębie. Wzięłam jednego do ręki: wciąż był miękki i ciepły. Przypuszczam, że powszechność występowania gołębi w mieście zaślepiła mnie na ich piękno. Uświadomiłam sobie, że gdyby były rzadkimi ptakami, to malowalibyśmy ich portrety i wychwalali ubarwienie – stalowoszare pióra z lawendowym odcieniem i tęczyowy błysk przy szyi. W mieście za żadne pieniądze nie dotknęłabym gołębia, nie wspominając nawet o zjedzeniu go, ale teraz już wiedziałam, ile pracy wymaga wyhodowanie zwierzęcia na mięso, i byłam wdzięczna naturze, że w tym przypadku wykonała tę pracę za nas. Ponadto wiedziałam, co te gołębie jadły: nie były to śmieci ani suche okruchy chleba z torebki jakiejś strasznej staruszki. Przez całą zimę widziałam, jak napychały się bardzo drogą ekologiczną kukurydzą i pszenicą, którą wysypywaliśmy świniom i kurom. Były tak grube, że ledwie mogły latać, i było ich tyle, że gdy stado lądowało na dachu, brudziło go w całości. Gnieździły się na zachodniej stodole, w bezpiecznej odległości od kotów, które patrzyły na nie z dołu, nerwowo poruszając ogonami.

Mark pokazał mi, jak oskubać pierś. Przytrzymał pod butem ogon, wsunął dwa palce w pióra na piersi pod mostkiem i pociągnął. Pierś oderwała się z lekkim sykiem, ukazując wnętrze. Wyjęliśmy serca i wątróbki do miseczki. Mark oczyścił nóżki gołębia z piór i odciął je od korpusu, który obdarliśmy ze skóry, żeby nie trzeba było wszystkiego skubać. Głowy, wnętrze i skrzydła oddaliśmy kotom, które krążyły dokoła, wpatrując się w nas wygłodniałym wzrokiem.

Oddzieliliśmy od kości i wypłukaliśmy piersi. Razem było ich osiem, każda wielkości orzecha włoskiego, o ciemnoczerwonej

barwie. Nastawiłam ryż, wyrwałam jeszcze kilka piór z udek i odciąłam łapki. Udka, małe serduszka, grzbiety i wątróbki, kawałek cebuli, pół marchewki oraz gałązka suchego tymianku. Zalałam to wszystko wodą i postawiłam na piecyku, żeby się ugotował rosół. Przyrumieniłam na dużej patelni pokrojoną w plasterki cebulę, a Mark tymczasem owinął każdą pierś cienkim jak papier plasterkiem bekonu i ułożył je na grillu. Bekon stopił się, natłuszczając mięso. Przygotowałam ciemną zasmażkę, rozrzedziłam ją gołębim bulionem, dodałam posiekane podroby, sól i pieprz, garść suszonej szałwii, kilka zebranych za stodołą i pokruszonych jagód jałowca oraz po odrobinie bourbona i syropu klonowego. Posiłek przypominał znakomity strój skompletowany w sklepie z używaną odzieżą: jednocześnie elegancki i ekstrawagancki. Mark nałożył na talerze po kopczyku ryżu, na to warstwę zrumienionej cebulki, po cztery gołębie piersi i hojnie polał wszystko ciemnobrązowym, lśniącem sosem. Piersi bardzo różniły się w smaku od kurczaka, a jednak wciąż było oczywiste, że jemy drób. Miały gęstą strukturę, kolor wołowiny i aromat dziczyzny. Był to posiłek godny, by uczcić zakończenie sezonu klonowego. Pasował do tego dnia jak doskonale dobrane wino. Słodki posmak syropu i wędzony aromat boczku przywodziły na myśl opalany drewnem parownik, a bourbon przypominał, że świętujemy koniec zimy i nadejście wiosny.

Farma to manipulantka. Nie ma tu pojęcia „gotowe”. Praca płynie nieustannym strumieniem i nigdy nie ma końca. Są tylko rzeczy, które koniecznie trzeba zrobić od razu, i takie, które można odłożyć na później. Presja, którą farma na ciebie wywiera i która zmusza cię do pracy, dopóki nie padniesz, sprowadza się do następującej zasady: musisz to zrobić już, bo inaczej jakaś żywa istota zwiędnie, będzie cierpieć lub umrze. W gruncie rzeczy jest to szantaż.

Przez tydzień próbowaliśmy nadrobić zaległości we wszystkim, co odkładaliśmy na później podczas sezonu cukrowego. Gdy nadszedł weekend, musieliśmy zabić byka. Byliśmy już na granicy wypalenia i postanowiliśmy, że gdy go zabijemy i powiesimy tuszę, weźmiemy sobie pół dnia wolnego, złapiemy prom do Vermontu i popłyniemy na lunch. Wyobrażałam sobie, jak siedzę przy stoliku i ktoś mnie obsługuje. Była to fantastyczna myśl. Gdyby udało nam się skończyć przed jedenastą, zdążylibyśmy jeszcze wrócić na wieczorne dojenie.

Ledwie trochę się rozwidniło, przygoniliśmy stado krów z pastwiska i wpędziliśmy je do prowizorycznego wybiegu ogrodzonego płotem elektrycznym. Nasz byk obwąchał cały wybieg, wciągnął powietrze nosem i zaryczał. Był to wielki highland o imieniu Rupert. Miał senne oczy i rogi grube jak pień młodego drzewa. Od poprzedniego wieczoru padał deszcz i pod ciężarem kopyt trzydziestu krów wybieg szybko pokrył się błotem. Mark poszedł do domu po strzelbę, a ja zostałam, ociekając deszczem. Jedna z krów, nerwowa istota o imieniu Parker, zaczęła dostawać rui. Była w połowie highlandem, a w połowie holenderką i jakimś sposobem udało jej się odziedziczyć neurotyczne geny po obydwójgu rodzicach. Umiała skakać jak koń. Gdy przepędzaliśmy stado, wszystkie krowy szły spokojnie, a Parker kopała, rzucała łbem i biegła pędem, czasami prosto w płot. Któregoś ranka, wkrótce po tym, jak przybyła na farmę, okazało się, że brakuje jej połowy ogona, a gdy machnęła kikutem, popłynęła z niego strużka krwi. Znalazłam drugi koniec z chwostem w trawie. Jedyne wyjaśnienie, jakie przyszło nam na myśl, brzmiało tak, że inna krowa musiała nastąpić jej na ogon podczas snu, a Parker poczuła się schwyтана w pułapkę i wpadła w panikę. I właśnie ta neurotyczna krowa z połówką ogona zaczęła dostawać rui na naszym błotnistym wybiegu. Nie wyglądało to dobrze. Rupert obwąchiwał ją od tyłu, wykrzywił pysk

i pokazywał zęby w pół pornograficznym, pół komicznym geście, odpychając z drogi inne krowy i cielęta. Parker nie była jeszcze w fazie, którą nazywa się stałą rują, kiedy to z radością przyjąłaby zaloty byka. Tymczasem biegała z jednego końca wybiegu na drugi, porykując i ciągnąc za sobą smugę feromonów. Oczywiście miała jeszcze bardziej błyszczące i nieprzytomne niż zwykle.

Postanowiłam pójść do stodoły po siano w nadziei, że przekąska uspokoi zwierzęta. W połowie drogi usłyszałam jakiś trzask, a potem łomot. Słupek narożny z grubej dębowej belki pękł i część elektrycznego ogrodzenia runęła na mokrą ziemię, syjąc iskrami. Natychmiast pojawiła się tam Parker, a zaraz za nią Rupert. Parker przez chwilę oceniała sytuację, a potem, ponieważ to była Parker, skoczyła. Rupert skoczył za nią; odbił się na mocnych nogach i jego ciężkie ciało uniosło się w powietrze. Następne były dwie starsze krowy i ich cielęta, które poszły za Rupertem, wiedzione instynktem stadnym. Jedno z cieląt zahaczyło tylną nogą o naprężoną plastikową linkę, która napięła się mocno i pękła. Gdy ta ostatnia bariera zniknęła, całe stado wyrwało się na wolność. Przez kilka sekund krowy wyraźnie nie wiedziały, co z tą wolnością zrobić, a ja nabrałam nadziei, że jakoś uda mi się zapędzić je z powrotem przez wyrwę na błotnisty wybieg i zatrzymać tam, dopóki Mark nie wróci. Zaraz jednak odzyskały pewność siebie i wzdłuż podjazdu w stronę drogi popłynęła rzeka sierści i rogów.

Prawie udało nam się złapać je przy domu. Mark wyszedł ze strzelbą akurat na wprost nich. Popatrzyły na niego i skręciły na prawo, na frontowy trawnik. Teraz z trzech stron otoczone były przez mocny płot pastwiska, dom i strumień. Brama w ogrodzeniu pastwiska była otwarta, wystarczyło więc skierować je w tym kierunku. Obydwoje przypomnieliśmy sobie wtedy historię, jaka wiosną krążyła po okolicy – o stadzie, które wyrwało się na wolność w Westport, mieście nad jeziorem na południe

od nas. Krowy błękały się na wolności przez kilka dni, siejąc zamieszanie na podwórzach i w ogrodach, coraz bardziej szalone i coraz trudniejsze do opanowania, aż w końcu właściciel musiał wynająć myśliwego, by je zastrzelił. Były tak poobijane, że nie nadawały się do niczego, trzeba je było spalić. Tamto stado to też były highlandy.

Próbowaliśmy je opanować, delikatnie zamykając im odwrót, odcinając od drogi ucieczki przy ścianie domu i starając się zwrócić uwagę przywódców stada na zieloną trawę pastwiska. Muczały i niepewnie kręciły się w kółko, aż w końcu dobry, kochany Rupert przeszedł przez bramę. Za nim podążyły Parker i kilka innych krów z cielętami, a potem już całe stado stłoczyło się przy bramie. Mark i ja uśmiechnęliśmy się do siebie nad ich grzbietami. Spokojnie rozproszyły się po pastwisku i już prawie udało się nam nad nimi zapanować, kiedy Parker znów poczuła żyłkę do anarchii i ruszyła galopem wzdłuż płotu, podrywając do biegu pozostałe. Po chwili galopowała za nią cała grupa krów. Gdyby sytuacja nie była tak poważna, byłaby śmieszna. Wyglądały jak grupa grubych matron na pijackiej wycieczce do Meksyku. Po naszej stronie bramy zostało jeszcze pięć byków, przepychających się jeden przez drugiego. Nie mogły się przedostać na drugą stronę, bo wiedzione instynktem stadnym, biegły w kierunku drogi za krowami, które oczywiście znajdowały się po drugiej stronie płotu.

Mark i ja porozumieliśmy się bez tchu i zdecydowaliśmy, że on zostanie na pastwisku. Krowy przyzwyczajone były do jego głosu, bo to on przepędzał je z jednego pastwiska na drugie, liczyliśmy więc na to, że go usłuchają i uda mu się odciągnąć byki w stronę stodoły. Ja miałam się zająć planem B: zająć je z boku, odcinając od drogi, zawrócić i znów przepędzić wzdłuż płotu w stronę bramy. Nie było czasu na długie rozważania. Chwytałam wielki kij i pobiegłam. Byki ugrzęzły w strumieniu między

drzewami i na chwilę straciły z oczu krowy, dając mi tym samym czas, bym mogła obejść je dokoła i zająć pozycję o kilka metrów od płotu. Potem znów zobaczyły krowy za rogami pastwiska i zaczęły szarżować w moją stronę.

W tym czasie już umiałam się trochę obchodzić z krowami. Wiedziałam, jak porusza się stado i co nim kieruje. Czytałam, że aby je onieśmielić, trzeba starać się wydawać jak największym i patrzeć na nie wprost, obydwójgiem oczu, tak jak patrzyłby drapieżnik. Trzeba być absolutnie pewnym, że cię usłuchają, i w żadnych okolicznościach nie wolno okazać wątpliwości ani lęku. Można krzyczeć „hola!”, głośno i niskim głosem, ale nie należy pisać. Myślałam o tym wszystkim, patrząc na byki, które pędziły prosto na mnie. Największy prowadził, a pozostałe otaczały go po bokach, tworząc ciasny klucz. Stałam mocno i pewnie na szeroko rozstawionych nogach, z wyciągniętymi ramionami i kijem w ręce, krzyząc „hola!” najgłośniej i najniżej, jak potrafiłam, gdy byk przewodnik pochylił łeb i zamierzył się na mnie.

Po raz pierwszy w moim życiu na farmie przydało mi się doświadczenie cheerleaderki ze szkoły średniej. Byk uderzył mnie tuż poniżej bioder. Gdy podniósł łeb i wyrzucił mnie w powietrze, pochyliłam głowę, opierając brodę o pierś, i zanurkowałam szczupakiem. Wydaje mi się, że musiałam wykonać salto, bo wylądowałam na siedzeniu. Byłam nieco oszołomiona, ale zupełnie nic mi się nie stało. Pozostałe byki zatrzymały się i patrzyły na mnie. Siedząc na ziemi, w nagłej ciszy, usłyszałam wołanie Marka:

– Chodź tu! Chodź tu, szefie, chodź tu!

Byki też go usłyszały i jakimś cudem usłuchały, podobnie jak krowy, które znajdowały się wewnątrz ogrodu. Otrzeptałam się i poszłam za nimi w stronę bramy, gdzie byki grzecznie dołączyły do stada.

Przez kilka godzin naprawialiśmy płot. Wbiliśmy nowe słupki w mokrą ziemię, zrobiliśmy bramę w elektrycznym ogrodzeniu i przegoniliśmy przez nią stado. Nim wtoczyliśmy się do łóżka, udało nam się jeszcze wydoić krowy i nakarmić konie, ale byk, który miał zakończyć życie tego dnia, zyskał jeszcze tydzień odroczenia, a marzenie o lunchu w restauracji rozwiało się jak sen.

Ciągle coś się działo. Przyjechały małe indyki i opos morderca nauczył się forsować drzwiczki do ich kojca. Potem świnia przestała jeść i leżała bez ruchu w igloo, cała pokryta wysypką w kształcie rombów. To była róża, choroba, która podobno nie zdarza się w naszym regionie, ale przywlokły ją te małe indyki, przysłane ze Środkowego Zachodu. Nasze drobne ludzkie potrzeby, takie jak zrobienie prania, wytarcie kurzu z mebli czy planowanie nadchodzącego ślubu, nie miały żadnych szans w obliczu tych pilnych wydarzeń. Jeśli nie jesteś wystarczająco czujny, farma potrafi cię przekonać, że nie masz czasu nawet na ugotowanie jedzenia, które sam wyhodowałeś. Tej wiosny zdarzały się całe tygodnie, kiedy Mark i ja kończyliśmy pracę tak późno i byliśmy tak wyczerpani, że jechaliśmy do miasta i kupowaliśmy torbę chipsów oraz pizzę na twardym cieście i z sosem bez smaku. Mogę nosić brudne ubrania, tematu ślubu i tak starałam się unikać i, szczerze mówiąc, nigdy nie przepadałam za wycieraniem kurzu z mebli, ale jeśli miałam nie jeść naszego własnego jedzenia, to po co to wszystko? Odbyliśmy poważną rozmowę i zdecydowaliśmy, że przygotowanie co najmniej jednego porządnego posiłku dziennie dla nas samych, zwykle w południe, od tej pory będzie naszym priorytetem. Ustanowiliśmy też i wprowadziliśmy w życie zasadę, że w niedzielę nie wykonujemy żadnych prac oprócz tych rzeczywiście koniecznych, jak poranne i wieczorne dojenie. Jednak cały dzień pomiędzy

nimi miał być przeznaczony na zaspokajanie ludzkich potrzeb, żebyśmy znów mogli poczuć się parą.

W niektóre niedziele czułam desperacką potrzebę oderwania się od farmy i zrobienia czegoś łatwego i znajomego. Z przyjemności, które znałam w poprzednim życiu, nie pozostało mi wiele. W miasteczku nie było kawiarni, księgarni ani ciekawych małych barów, które mogłabym odkrywać. W Nowym Jorku zwykle chodziłam do kina dwa razy w tygodniu. Tutaj najbliższe kino oddalone było prawie o godzinę jazdy i znajdowało się w najodleglejszym zaułku centrum handlowego, obok restauracji z tłustym fast foodem. Pokazywano tam na przemian marny horror, marną komedię o szkole średniej i film dla dzieci. Mimo wszystko co kilka tygodni zaczynałam odczuwać taki głód rozrywek, że zeszkrobywałam nawóz z butów, zaganiałam Marka do samochodu i jechałam na północ. Mark z zasady nie cierpi jeździć samochodem, robił więc minę wyrażającą fałszywą tolerancję i żeby jeszcze bardziej podkreślić swoje poświęcenie, odpowiadał na moje pytania monosylabami, ale gdy już siedzieliśmy w kinie i zaczynały się reklamy, szczęka opadała mu z wrażenia i film, choćby najgorszy, pochłaniał go bez reszty. Uświadomiłam sobie, że w przeciwieństwie do wszystkich innych ludzi on nigdy się nie uodpornił na ruchome obrazy. Jego rodzice nie mieli telewizora i od czasu premiery *E. T.* Mark nie widział prawie żadnego filmu. Można byłoby go posadzić przed reklamą popcornu i puszczać ją w kółko, a on patrzyłby jak zahipnotyzowany. Miałam wrażenie, jakbym go sprowadzała na manowce. To mnie pierwszą filmy zaczynały męczyć i podczas długiej drogi do domu czułam pustkę.

Z moich starych zwyczajów najdłużej utrzymywał się nawyk zakupów. Przez cały tydzień czułam, jak potrzeba kupowania przybiera na sile niczym swędzenie. Nie mówię tu o kupowaniu ubrań, butów czy też innych tego rodzaju zakupach, na które

ludzie generalnie wybierają się dla rozrywki. Mam na myśli dziwnie kojące wrażenie przepływu zupełnie nowych rzeczy, codziennej wymiany pieniędzy na towary. W mieście krajobraz niemal w całości składa się z przedmiotów przeznaczonych na sprzedaż i jest prawie niemożliwe wyjść z domu i nie kupić czegoś, nawet jeśli jest to tylko gazeta, kubek kawy albo bukiet kwiatów z koreańskiego targu. Tutaj, gdy przez całe dni nie kupowałam niczego i nie pojawiało się w moim polu widzenia nic przeznaczonego na handel, a nawet nie odpalałam samochodu i nie zużywałam benzyny, zaczęłam czuć bolesne objawy odstawienia. Jedynymi miejscami, w których można było zrobić zakupy w promieniu piętnastu kilometrów od farmy, były sklep spożywczy i sklep metalowy. W niedzielę jeździłam do tego pierwszego i prowadziłam pusty wózek po alejkach, otoczona światłem jarzeniówek i monotonną muzyczką. Coraz częściej jednak nie przychodziło mi do głowy nic, co naprawdę byłoby nam potrzebne, ani nic, czego ja sama bym naprawdę chciała, i wózek pozostawał pusty aż do kas, gdzie wkładałam do niego egzemplarz „People” oraz gruby plik niedzielnego wydania „New York Timesa”. Coraz częściej czułam się zupełnie zadowolona, spędzając niedzielę na farmie. Chodziłam z Markiem po pastwiskach i wystarczał mi stary, wypróbowany trójkąt między łóżkiem, piecem i stołem.

Próbowaliśmy wyciosać kształty naszego marzenia, przenieść je z krainy fantazji do istnienia. Nasza idea stworzenia farmy, która zaspokajałaby w pełni potrzeby żywieniowe nieznaney jeszcze liczby odbiorców i równocześnie wskrzesiłaby ducha tej ziemi, była albo bezbrzeżnie śmiała, albo bezbrzeżnie głupia – zależnie od tego, na ile ktoś lubi ryzyko. Trzeba było zbudować od podstaw ogromnie skomplikowaną infrastrukturę, inwestując we wszystkie jej gałęzie naraz. Mark miał duże doświadczenie w uprawie warzyw, ale nasze umiejętności hodowli

zwierząt plasowały się gdzieś w przedziale od bardzo niskich do żadnych. Nic nie wiedzieliśmy o koniach pociągowych ani o obsługiwanych przez nie maszynach, a jednak zdecydowaliśmy się od nich uzależnić. O ile się orientowaliśmy, nasz model dostarczania odbiorcom pełnowartościowej diety nie miał precedensu. Nie mieliśmy pojęcia, jaką ustalić cenę za członkostwo ani czy uda nam się sprzedać nasze zbiory. Nie mieliśmy żadnego planu awaryjnego. Wydaliśmy wszystkie oszczędności; na koncie pozostało tak niewiele pieniędzy, że przez cały czas doskonale pamiętaliśmy, ile dokładnie mamy. Zanim ziemia zaczęła się ocieplać, było to około pięćdziesięciu dolarów. Farma, którą chcieliśmy stworzyć, była tylko mrzonką, odległym marzeniem, ale obydwójgu nam to marzenie stawało się coraz droższe. Przypominało to uczucie rodziców do dziecka jeszcze przed jego urodzeniem. Byłam w tym wszystkim nowa i zupełnie zielona, ale jeszcze nigdy w życiu na niczym nie zależało mi równie mocno.

Pokochałam również pracę, choć było jej tak wiele. Świat zawsze wydawał mi się niepokojąco chaotyczny, oszałamiała mnie konieczność nieustannego dokonywania wyborów i przekonałam się, że jestem znacznie szczęśliwsza, gdy skupiam się na podstawowych sprawach. Po raz pierwszy wyraźnie widziałam związek pomiędzy własnymi działaniami a ich konsekwencjami. Wiedziałam, dlaczego robię to, co robię, i wierzyłam w to. Czułam, że przepaść między tym, za kogo się uważam, a tym, co robię naprawdę, zaczyna się kurczyć. Stopniowo stawałam się coraz prawdziwsza. Czułam, jak moje ciało się zmienia, by spełnić stawiane mu wymagania. Potrafiłam już podnieść uprzęż i zarzucić ją na grzbiet Sama, nie dostając przy tym zadyszki. Potrafiłam swobodnie nieść dwa dwudziestolitrowe wiadra, drobiąc przez stodołę jak chiński chłop. Zawsze pociągały mnie puście w środku, błyszczące tandetą natychmiastowe gratyfikacje,

a teraz zaczęłam się przekonywać, jaki spokój wewnętrzny dają wielkie wyzwania.

Ale dlaczego, dlaczego namiętność zawsze rodzi konflikty? W miarę jak farma zaczęła nabierać kształtów, Mark i ja coraz gwałtowniej kłóciliśmy się o wszystko. Przekonaliśmy się, że nasze pragnienia, lęki i wizje różnią się od siebie. Obydwoje byliśmy zbyt uparci i traciliśmy cenne godziny dnia na kłótnie o to, jak zbudować płot przy zagrodzie dla świń albo czy konie powinny spędzić noc na zewnątrz, czy nie.

– Ale prowadzenie farmy to moja forma sztuki – mówił Mark w końcu, gdy obydwójce byliśmy już doszczętnie sfrustrowani i bliscy łez.

Na początku wydawało mi się to niedorzecznie pretensjonalne. Spoceni i brudni, nie mogliśmy chyba być bardziej oddaleni od jakiegokolwiek sztuki. Później jednak, gdy zobaczyłam wiele różnych farm i spotkałam wielu farmerów, musiałam przyznać mu rację. Farma jest formą autoekspresji, fizycznym przejawem wewnętrznego życia właściciela. Farma pokazuje, kim jesteśmy, czy tego chcemy, czy nie. Na tym przecież polega sztuka. Mimo wszystko jako as atutowy to stwierdzenie było bez pokrycia. Jeśli ta farma miała być dziełem sztuki, to musiała powstać ze współpracy równych sobie istot.

W dyskusji zachowuję się w sposób pasywno-agresywny: wolę unikać bezpośredniej konfrontacji, za to czepiam się szczegółów. Mark z kolei jest bardzo męczący. Gdy powstaje jakieś nieporozumienie, roztrząsa je na wszystkie strony, aż dojdzie do sedna. Przez to wiedziałam, że nasze kłótnie w zasadzie dotyczą dwóch różnych podstawowych lęków. Mój lęk miał przede wszystkim charakter finansowy: bałam się biedy i zadłużenia. Wyglądało na to, że nasze zyski będą, delikatnie mówiąc, bardzo niewielkie, i byłam przekonana, że odsetki wpędzą nas w niewolnictwo. A gdyby nam się nie udało, to nie chciałam zostać przysypana

stertą starych rachunków. Miałam już pewne doświadczenie w zadłużaniu się i bardzo się bałam do tego wracać. Z kolei Mark lekko traktował pieniądze, co po części wynikało z faktu, że było mu właściwie wszystko jedno, czy je ma, czy nie. Powiedziałam mu, że byłby szczęśliwy, mieszkając na ławce w parku, a on nie zaprzeczył. Jednak jego doświadczenia z pieniędzmi w gruncie rzeczy były znacznie zdrowsze niż moje. Wziął kredyt na rozruch swojej farmy w Pensylwanii i spłacił go szybko, a nawet udało mu się zaoszczędzić tyle, że spłacił ostatnią część mojego długu, gdy wyjeżdżałam z miasta do New Paltz. On nie bał się długu, lecz tego, że wykończy nas praca. Widział wcześniej, jak to się odbywa, jak farma zaczyna nabierać kształtu i tempa, aż w końcu przygniata farmera, rozjeżdżając go na miazgę. Martwił się, że praca przytłoczy nas do tego stopnia, że przestanie nam sprawiać radość, i że jego wolność w wyborze sposobu gospodarowania zostanie ograniczona. Ta wolność, jak twierdził, znaczyła dla niego więcej niż tak zwane bezpieczeństwo. Lubił cytować farmera, u którego kiedyś się uczył, a który mu powiedział, że farmy ekologiczne rzadko bankrutują, ale zwykle upadają z powodu wypalenia ich właścicieli albo rozvodu. Nie miałam zdania na temat wypalenia, ale wiedziałam, że jeśli nadal będziemy się kłócić tak jak teraz, to jesteśmy na najlepszej drodze do rozstania, a jeszcze nawet nie wzięliśmy ślubu.

Jedną rzeczą, co do której obydwójce się zgodziliśmy, było to, że już najwyższy czas znaleźć jakichś odbiorców. Zrobiliśmy ulotkę i przypięliśmy ją na tablicy przed ratuszem. Proponowaliśmy udział w pełnej ofercie żywnościowej zawierającej wołowinę, wieprzowinę, kurczaki, jajka, mleko, warzywa, mąkę, ziarna i fasolę, a także nasz wspaniały syrop klonowy, zaczynając od pierwszego tygodnia sierpnia. Do tego czasu zamierzaliśmy uruchomić wszystkie części farmy i rozpocząć zbiór większych ilości warzyw. Odbiorcy, którzy podpisaliby umowę

przed sierpniem, mogliby przyjeżdżać na farmę co tydzień po mięso i mleko, a także warzywa i inne rzeczy, które akurat byłyby dostępne.

W przerwie między końcem kampanii cukrowniczej a początkiem prac polowych zajęliśmy się marketingiem. Na tym froncie sprzymierzyło się przeciwko nam kilka czynników: byliśmy nowi w tym małym, konserwatywnym miasteczku – miasteczku, które widziało już w poprzednich dekadach upadek do brych farm; reprezentowaliśmy radykalne podejście – wszystko albo nic; proponowaliśmy model całorocznego odbioru, którego jeszcze nikt nie próbował, nawet w najbardziej zaawansowanych rolniczo regionach kraju. Żądaliśmy, żeby ludzie wyłożyli tysiące dolarów za obietnicę zwrotu, co do którego nie mogliśmy dać żadnych gwarancji. Przy cenie, którą wyznaczyliśmy, większość ludzi z naszego otoczenia nie mogła sobie pozwolić na to, by traktować nasze jedzenie tylko jako dodatek do zwykłych zakupów spożywczych. Musieliby zupełnie zrezygnować, tak jak ja, z owego znajomego, kojącego doświadczenia, jakim jest popychanie wózka między półkami sklepu. Główne pytanie zadawane w kuchni musiałoby się zmienić z „na co mam ochotę?” na „co jest dostępne?”. Czas spędzony w kuchni na planowaniu, przygotowaniach i gotowaniu musiałby się znacznie wydłużyć. Co więcej, w tej okolicy sezon upraw, kiedy nie występują przymrozki, wynosi tylko około stu dni. Aby jeść szybko psujące się produkty poza sezonem, trzeba znaleźć czas na zrobienie przetworów albo zamrozić je, gdy są świeże i jest ich dużo. Są to zajęcia, które dają dużo radości i satysfakcji, jeśli ma się na nie czas, ale jeśli pracuje się na pełny etat i jednocześnie próbuje zaspokoić potrzeby dzieci, to wydają się żmudne i niepotrzebne. I jeszcze jeden, być może najważniejszy problem: jedzenie prosto z farmy jest zupełnie inne od tego, co większość ludzi w obecnych czasach

uważa za pożywienie. Nie ma tu produktów w kolorowych pudełkach i torebkach, pokrojonych, wstępnie przygotowanych, gotowych do zjedzenia i opakowanych tak, by przemawiać do naszych najbardziej pierwotnych instynktów. My próbowaliśmy sprzedawać coś zupełnie przeciwnego – nagie, nieprzetworzone jedzenie, świeżo wyciągnięte z ziemi.

Z własnych doświadczeń w naszej kuchni wiedziałam, że gdyby udało nam się nakłonić ludzi do degustacji, niektóre nasze produkty same zaczęłyby się sprzedawać. Gdyby ktoś zjadł kotleta z naszej świni, już nigdy więcej nie chciałby wrócić do mięsa świń hodowanych przemysłowo. To samo było z jajkami; ich mocno pomarańczowe żółtka przykuwały uwagę na patelni. Ale inne rzeczy byłoby trudniej sprzedać. Nasza wołowina z krów hodowanych na świeżej trawie była smaczniejsza, ale twardsza niż mięso krów tuczonych na kukurydzy, do którego przyzwyczajeni są Amerykanie. Robiliśmy eksperymenty i wieszaliśmy półtusze wołowe w chłodni na trzy, cztery albo nawet pięć tygodni przed rozbiorem. Mięso nabierało wtedy gładziej struktury, ale również wyraźnego zapachu, który ja uwielbiałam, ale niektórzy ludzie uważali za nieprzyjemny. Mówiliśmy też o wykorzystaniu zwierząt w całości. Z powodów zarówno etycznych, jak i ekonomicznych musieliśmy wykorzystywać wszystko, od ozorów po jądra. Chcieliśmy, żeby ludzie jedli rzeczy, których nie potrafili zidentyfikować ani odpowiednio przygotować. Rozdając próbki, przekonaliśmy się, że bogate w składniki odżywcze, aromatyczne mleko od krów jersey, które ja uwielbiałam, dla wielu ludzi było zbyt różne od mleka kupowanego w sklepie i nie potrafili go zaakceptować, szczególnie jeśli wcześniej pili mleko o obniżonej zawartości tłuszczu lub całkiem odtłuszczone. Co więcej, nie mogliśmy zaoferować takiej jednolitości, jakiej klienci sklepów spożywczych oczekują od towaru. Czy naprawdę mogliśmy oczekiwać, że ludzie tak

radykalnie zmieniają swoje przyzwyczajenia i jeszcze zechcą płacić za to duże pieniądze?

Naszym atutem był Mark. Udało mu się mnie przekonać, że-
bym zostawiła za sobą wszystko, co znałam, i dołączyła do niego,
a dokonał tego wyłącznie siłą perswazji. Wierzył w farmę, któ-
rą tworzyliśmy, z taką samą siłą, z jaką wierzył w nasz związek.
A gdy Mark w coś wierzy, jego wiara staje się zaraźliwa. Jest to dar,
który posiadają wszyscy dobrzy sprzedawcy. Na swojej farmie
w Pensylwanii rozwinął metodę, którą teraz nazywamy metodą
dealera narkotyków. Oznacza to, że rozdajemy mnóstwo rze-
czy za darmo, nakłaniamy ludzi do spróbowania czegoś, czego-
kolwiek, wiedząc, że jest to tak dobre, że złapią haczyk i wrócą
do nas. Gdy zaczął się sezon na warzywa, staliśmy na skrzyżo-
waniu w mieście ze skrzynką i wciskaliśmy główki sałaty prze-
jeżdżającym kierowcom.

Trafiliśmy w odpowiedni moment. Pojawiliśmy się na farmie
Essex akurat w chwili, kiedy narastała fala zwrotu w stronę lokal-
nej produkcji i ludzie po raz pierwszy usłyszeli takie określenia
jak „łańcuch żywnościowy”. Szefowie kuchni i krytycy kulinarni
zwracali uwagę na jakość żywności produkowanej przez małe
farmy. Idea żywności ekologicznej przeniknęła już do świadomo-
ści ogółu nawet w najodleglejszych zakątkach kraju. Docie-
rał do nas niewielki, lecz stały strumyk pytań od ludzi, którzy
chcieli wiedzieć, skąd pochodzi ich żywność, chcieli, by była
ona wolna od hormonów i antybiotyków, i pragnęli przekonać
się na własne oczy, jak ta żywność powstaje. I była jeszcze inna
część lokalnej społeczności: miejscowi powyżej pewnego wieku,
których modne słowa nic nie obchodziły, ale znali z młodości
smak jedzenia pochodzącego z miejscowych farm, bo wycho-
wali się na tym smaku i tęsknili do niego.

Udało się dzięki ludziom z naszego miasteczka, dzięki temu,
że nas zaakceptowali. Przez całą jesień i zimę czułam, że

przyglądają się nam uważnie, chcąc sprawdzić nasze zaangażowanie. Byli życzliwi, ale nie spieszyli się z osądami. Na wiosnę patrzyli, jak coraz bardziej wgryzamy się w pracę, przyglądali się naszym zmaganiom i przekonali się, że nie jest to dla nas zabawa. Oni sami uważali się za obywateli drugiej kategorii. Mieszkali z daleka od kipiących energią i wpływowych miejsc na świecie, w miejscowości tak małej, że często zupełnie o nich zapominano. Gdy włączyliśmy się w tę społeczność, chyba uznali za swój obowiązek wspierać nas. Niektórzy zostali odbiorcami, inni pomagali nam na rozmaite sposoby, dostarczając narzędzi, rad albo przez kilka godzin wyręczając w pracy. Kilka osób zaczęło pojawiać się regularnie. Liz Wilson przychodziła do nas w piątki, żeby umyć naczynia do dojenia i przygotować nam lunch. Nasi sąsiedzi John i Katharine również pojawiali się raz na tydzień i sprząтали w stodole, nosili beły siano albo wykonywali jakąś inną ciężką pracę, która była w danej chwili najpotrzebniejsza. Thomas LaFountain pomagał nam w rozbiórce mięsa, jeśli brakowało nam czasu, nawet gdy jego własna chłodnia pełna była tusz czekających na nóż i piłę. Owensowie pojawiali się, gdy jakieś zwierzę zachorowało albo się zraniło. Don Hollingsworth, jeden z siwowłosych obywateli, którzy powitali nas jesienią na przyjęciu kościelnym, był doświadczonym stolarzem. Zabierał nasze połamane drewniane narzędzia do swojego warsztatu i przynosił je naprawione, lepsze niż nowe. Shane Sharpe również nas odwiedzał, sam albo z Luke'em, i rozwiązywał problemy, które napotykał w warsztacie maszynowym, a gdy wszystko było już poskładane i pracowało bez zarzutu, w zamian oczekiwał tylko piwa i towarzystwa, w którym mógłby je wypić.

Lars kupił pierwsze dwa udziały. Mieszkał o cztery godziny drogi na południe od nas. Wiedzieliśmy, że zrobił to z litości i że to, co dostanie, nie będzie warte tych pieniędzy. Potem

zastukała do naszych drzwi Barbara Kunzi. Przez szesnaście lat prowadziła farmę o kilka kilometrów od nas, aż pojawiła się seria suchych lat, studnia wyschła i Barbara musiała sprzedać ziemię i przenieść się do miasta. Potrafiła odróżnić widły od pomidora i miała wszelkie powody, by wątpić w powodzenie naszego przedsięwzięcia, ale usiadła przy stole w naszej kuchni i wypisała nam czek. Zanim ziemia rozmarzła, mieliśmy już siedmiu odbiorców i nasze konto w banku przestało świecić pustkami.

Ta niewielka suma jakoś złagodziła napięcie między Markiem a mną. Mając odbiorców, którym trzeba było dostarczyć żywność, odzyskaliśmy poczucie kierunku i wspólnego celu. W każdy piątkowy wieczór, między czwartą a siódmą, odbiorcy przyjeżdżali po swoją żywność. Bez względu na to, co działo się przez cały tydzień – ucieczki zwierząt, rany, katastrofy – w piątek musieliśmy wziąć się w garść i przygotować jedzenie.

W pierwszym tygodniu ustawiliśmy prymitywny stragan w jednym z nowszych budynków stojących przed farmą. Był to pawilon o trzech ścianach, z solidną betonową podłogą. Mieliśmy tylko mleko, mięso, jajka, kilka litrów naszego pierwszego syropu klonowego, który cieszył się wielką popularnością, oraz słoiki z białym smalcem, których nikt nie tknął. Mark uznał, że smalec wymaga „odświeżenia wizerunku”, i stał się jego propagatorem. W następnym tygodniu opowiadał o korzyściach zdrowotnych płynących z używania smalcu i o jego zaletach kulinarnych, a potem zaczął rozdawać próbki kruchego ciasta zrobionego na smalcu i smażonych na nim warzyw. Nim minęła wiosna, smalec zaczął się cieszyć wielkim popytem.

Nie chcę nawet myśleć, ile przepisów złamaliśmy w ciągu tych pierwszych tygodni. Nie mieliśmy jeszcze osobnego budynku na mleczarnię ani licencji na jej prowadzenie, ani nawet osobnej lodówki. Nie mieliśmy też pomieszczenia na rzeźnię. Mark rozwiesił półtusze wołowe i wieprzowe na świeżym powietrzu

i dzielił je na życzenie, pospiesznie rzucając okiem na ilustracje w zniszczonym egzemplarzu książki o podstawach rozbioru zwierząt domowych i dziczyzny. Mimo tego nasi odbiorcy wprowadzali szczęśliwą, jowialną atmosferę. Przyjeżdżali z pustymi koszykami, skrzynkami i torbami, a wyjeżdżali z pełnymi. Większość z nich była już ze sobą zaprzyjaźniona, a ci, którzy nie znali się wcześniej, również szybko wtopili się w grupę. Opowiadali o posiłkach, które przyrządzili w ostatnim tygodniu, wymieniali się przepisami i udzielali sobie wzajemnie wskazówek na temat przechowywania żywności. To było tak, jakbyśmy co tydzień wydawali przyjęcie na targu w jakimś kraju trzeciego świata.

Pierwsze ulepszenia zawdzięczamy naszym najbliższym sąsiadom, Johnowi i Dot Everhartom, emerytowanym farmerom, którzy byli małżeństwem od sześćdziesięciu lat. Przez kilkadziesiąt lat prowadzili farmę mleczną na południe od nas, ale w końcu farma, pięknie położona nad jeziorem, została sprzedana na letni dom. Słyszeliśmy w mieście, że nowi właściciele proponowali im pozostanie w gospodarstwie przez wzgląd na lata, które tam przeżyli. Jedyny haczyk polegał na tym, że John nie mógłby trzymać w domu broni. Everhartowie spokojnie pobierali swoje rzeczy i przeprowadzili się do schludnego nowego domu modułowego po drugiej stronie drogi.

John zaglądał do nas co kilka dni. Przyjeżdżał ciężarówką albo quadem przez pola, wioząc Dot z tyłu. Był kopalnią szczegółowej wiedzy, jaką można uzyskać tylko po spędzeniu całego życia w jednym miejscu. Mark zasypywał go pytaniami o to, kiedy należy coś zasadzić albo zaorać, o pogodę, o rodzaje gleb i lokalne drapieżniki. Podobnie jak Shep Shields, John również w młodości używał na farmie koni, ale w przeciwieństwie do Shepa nie przepadał za nimi i czuł się nieswojo, widząc, jak zaprzęgiem powozi kobieta. Martwił się, że coś mi się stanie.

– Ostry macie ten zaprzęg – twierdził z dezaprobatą. Szczególnie nie lubił naszego Sama. – Najlepsza rzecz, jaką można zrobić z koniem, który tak wysoko nosi łeb, to go zastrzelić.

John pracował na pobliskim wysypisku śmieci. Prawie każdy w miasteczku przyjeżdża na wysypisko raz w tygodniu i jest to miejsce najbardziej zbliżone do miejscowej świetlicy. John odkładał dla nas wszystkie rzeczy, które jego zdaniem mogłyby się nam przydać. Przywiózł nam dużą zamrażarkę szafkową i sporą lodówkę, jedno i drugie nieco poobijane, ale niezbyt stare i zupełnie sprawne. Przynosił stoliki i półki, aż w końcu uznaliśmy z Markiem, że nasz pawilon nie przypomina już targu z trzeciego świata. Wyglądał co najmniej jak targ z drugiego świata.

Pod koniec kwietnia w wypełnionych ziemią płaskich skrzynkach na słonecznej, oszklonej werandzie zaczęły wschodzić pierwsze sadzonki. W marcu, pomiędzy kolejnymi wyprawami do klonowego zagajnika, wysialiśmy cebulę i teraz mieliśmy dziesięć tysięcy drobnych, ostrych, zielonych pędów, które ze wszystkich sił starały się urosnąć. Następne były pory, a potem zioła, brokuły, papryka, pomidory, kwiaty, pięć rodzajów sałaty, kapusta i rzepa. Zaczęłam rozumieć, co to znaczy siał „na skalę farmy”. Wysiew nasion przypominał prowadzenie małej, błotnistej fabryczki. Ziemia, której używaliśmy, pochodziła z worka o wadze jednej tony („Jeśli to waży tonę, to czy wciąż można to nazywać workiem?” – zapytała moja przyjaciółka Alexis, kiedy o tym usłyszała). Nasączaliśmy porcje ziemi wodą aż do chwili, gdy po ściśnięciu w ręce woda zaczynała wyciekać. Pożyczaliśmy od sąsiadów prasę do formowania bloków ziemi, czyli metalową formę na kiju, i ukształtowaliśmy kostki z wilgotnej ziemi, a potem wysypaliśmy na nie nasionka. Niektóre były tak małe, że trzeba było przymrużyć oczy, żeby je dostrzec. Przysypaliśmy je ziemią i jeszcze raz podlaliśmy. Ta zegarmistrzowska praca

w bladym wiosennym świetle bardzo mi się podobała. Była to przyjemna odmiana po zwykłych zajęciach na farmie, które przeważnie wymagały podnoszenia ciężkich rzeczy, a poza tym wyobrażałam sobie, co wyrosnie z naszych nasionek.

Noce były jeszcze zbyt zimne dla młodych sadzonek. Gdy prognoza w radiu ostrzegała przed przymrozkami, otwieraliśmy w domu okna wychodzące na werandę i dokładaliśmy do pieca. Kupiliśmy wentylatory, żeby rozprowadzały ciepłe powietrze. Na werandzie stało tyle skrzynek, że poruszanie się między nimi przy podlewaniu przypominało grę w twistera. Wkrótce zupełnie zabrakło nam miejsca. Pomidory ustawione w kątach werandy miały za mało światła, wyrastały za wysokie i za cienkie. Ułożyliśmy na trawniku prostokąt z bel siana, przykryliśmy go oknami, które John znalazł na wysypisku i powstała szklarnia w wersji dla ubogich. Przenieśliśmy tam nasze wychudzone pomidory i trzymaliśmy za nie kciuki.

Mark nie przywykł do takiej improwizacji. Na jego farmie w Pensylwanii fazę rozruchu sfinansował kredyt w wysokości dwudziestu tysięcy dolarów, który pozwolił mu kupić cały potrzebny sprzęt i zbudować szklarnię. Ponieważ ja jednak bałam się kredytów, a całe nasze przedsięwzięcie było nowe i niesprawdzone, zgodziliśmy się, że przetrwamy pierwszy, próbny rok wyłącznie na oszczędnościach. Te jednak skończyły się już w okresie siewów, więc oszczędzaliśmy na wszystkim i czasami posuwaliśmy się w tym za daleko. Nie kupiliśmy taczki za dwieście pięćdziesiąt dolarów, narzędzia zupełnie podstawowego i niezbędnego do codziennej pracy na farmie, gdzie trzeba przewozić ciężkie rzeczy. Teraz nie potrafię sobie nawet wyobrazić, jak sobie bez niej poradziłam. Kupiliśmy ją dopiero w środku drugiego sezonu. Mieliśmy za mało węży do wody i przez to marnowaliśmy mnóstwo cennego czasu na odpinanie ich i przeciąganie z jednego miejsca w drugie albo na noszenie

ciężkich wiader. Przeliczyliśmy się również co do naszej szklarni. Gdy sadzonki były już spore, pewnej nocy temperatura nieoczekiwanie spadła i wszystkie sadzonki zwiędły, delikatne listki i łodyżki poczerniały od mrozu. Było już za późno, by zaczynać wszystko od początku, a kupowanie sadzonek nie mieściło się w naszym budżecie.

Uratowała nas sąsiadka, Beth Spaugh. Z zawodu była agromem, ale porzuciła pracę przed kilku laty, bo, jak sama powiedziała, Bóg kazał jej prowadzić farmę. Na niewielkim poletku dokoła swojego domu urządziła ogród i zbudowała zagrodę dla kurcząt. Wiara, ciężka praca i upór pozwoliły jej w końcu znaleźć własną niszę – sprzedawała warzywa i jajka na lokalnych targach. Gdy usłyszała o naszych przemarzniętych pomidorach, przyjechała do nas półciągarówką pełną mocnych, zdrowych sadzonek. Powiedziała, że posadziła za dużo i te sadzonki są jej już niepotrzebne. Wiedziała, że nie mamy pieniędzy, więc oddała je nam za darmo.

W ciągu pierwszego roku nieustannie spotykaliśmy się z tego rodzaju życzliwością. Myślę, że bez niej nasza farma nie przetrwałaby. Obdarowywano nas dyskretnie, żeby nie wprawiać nas w zażenowanie. Billy Shields nie chciał przyjąć czeku za inseminację naszej krowy Raye, a gdy nalegaliśmy, odwrócił wzrok.

– To dla mnie przyjemność, że mogę pomóc młodemu farmerowi, który dopiero zaczyna – powiedział i to był koniec dyskusji.

Wiedziałam, że Thomas LaFountain przechowuje nasze mięso w swojej chłodni po obniżonej stawce i przypuszczałam, że nasz weterynarz, doktor Goldwasser, również zniżkowo liczył nam za swoje wizyty. Następnej wiosny, gdy nie mieliśmy jeszcze szklarni, nasi sąsiedzi z północy Mike i Laurie Davisowie pozwolili nam skorzystać ze swojej, choć rozpoczynali wtedy własny program dla odbiorców, przez co stawali się naszymi bezpośrednimi konkurentami.

Pomidory Beth Spaugh doskonale radziły sobie w naszej szklarni i gdy minęła groźba przymrozków, całe były już pokryte drobnymi, żółtymi kwiatkami. W drodze z jej farmy na naszą pogubiły się etykiety, więc gdy je posadziliśmy na polu, wszystkie odmiany wymieszały się ze sobą: pomidory kanapkowe rosły razem z koktajlowymi, a puste w środku, przeznaczone do faszerowania, obok żółtych, przypominających brzoskwinie. Już nigdy później nie mieliśmy równie pięknego poletka pomidorów, a zbiory były nieoczekiwanie obfite, jakby nawet same rośliny chciały nam pomóc, jak tylko mogły.

Nie dajcie się przekonać, że uprawa warzyw jest zajęciem pozbawionym przemocy. Stłumiony dźwięk pługa przecinającego korzenie brzmi niemal obscenicznie, jak odgłos uderzenia pięścią o ciało. Przed sadzeniem musieliśmy przeorać pole.

Podstawą uprawy roli jest orka, pierwszy i najbardziej brutalny krok w przygotowaniu ziemi do siewu. Wymaga ogromnej siły. Wyobraźcie sobie kopanie rowu szerokiego na ćwierć metra, głębokiego na dwadzieścia centymetrów i długiego na piętnaście kilometrów. Mniej więcej tyle wysiłku wymaga zaoranie połowy hektara. Pług rozcina ziemię i odwraca skiby na drugą stronę, tak że to, co było na wierzchu, znajduje się pod spodem. Istnieją pługi do pierwszej orki, pługi do ziemi kamienistej, do wzgórz, do gliny, do błota, do piasku. Najprostszy konny pług ma jedno ostrze i prowadzi się go ręcznie. Jest to ciężki, zaostrzony kawał stali z rączkami z tyłu i drążkiem, do którego przypina się konie, z przodu. Gdy pług ręczny jest dobrze zrobiony i odpowiednio ustawiony, a konie sprawne i właściwie wyszkolone, orka jest czystą przyjemnością. Ostrze samo płynie przez ziemię, zostawiając za sobą długą, ciemną fałę bruzdy.

Nasz pierwszy pług był to zabytek pożyczony od Shepa Shieldsa, który znalazł go w kącie stodoły. Był zardzewiały,

miał popękane uchwyty i bardzo zużytą odkładnicę, czyli zakrzywiony kawałek metalu, który odwraca skibę. Brakowało mu też dziobu – ostrza, które przecina murawę przed lemieszem. Nasza pierwsza próba użycia tego antyku okazała się zupełną porażką.

Sam i Silver nie pracowały ciężko od trzech tygodni, odkąd zakończyliśmy zbiór soku klonowego. Przez ten czas żywiły się zbożem i pierwszymi zielonymi źdźbłami trawy, przez co nabrały energii jak przedszkolaki, które najadły się za dużo słodyczy. Załadowaliśmy ten żalosny pług na sanie i ruszyliśmy na tyły farmy. Znajdował się tam czterohektarowy kawałek ziemi, który w poprzednim roku dzierżawił inny farmer. Uprawiał na nim kukurydzę, dzięki czemu ziemia nie była zbita, a ponieważ nie zamierzaliśmy tego pola używać do przyszłego roku, uznaliśmy, że będzie to dobre miejsce, by poćwiczyć, zanim spróbujemy zaorać ugór na polach, gdzie chcieliśmy posiać warzywa.

Na starych obrazach oracz pracuje sam. Obydwie dłonie ma oparte na uchwytach pługa i kieruje końmi za pomocą lejców zarzuconych na ramiona. My ledwie sobie radziliśmy, prowadząc konie dwiema rękami. Nie było nawet mowy o tym, by wystarczyły ramiona, więc uznaliśmy, że podzielimy się pracą. Ja prowadziłam konie, a Mark pług. Wysłałam na tym nieco lepiej, bo udawało mi się unikać kontaktu z uchwytami pługa, tymczasem Mark ciągle dostawał w brzuch. Sam był zaprzęgnięty po prawej stronie i musiał iść prosto po miękkiej, świeżo zaoranej bruździe. Rozumiał, na czym polega jego zadanie, i trzymał kurs, ale pług nie chciał być nam posłuszny. Wpadał głęboko w luźną glebę, aż lejce napinały się i szarpały za chomąta, a potem zupełnie wynurzał się na powierzchnię i konie nie napotykały żadnego oporu. Na tym polu prawie nie było kamieni, ale gdy już na jakiś natrafiliśmy, pług zatrzymywał się w miejscu. Trzeba było wtedy wycofać konie, cofnąć ciężki pług ręcznie

po bruździe albo całkiem wyjąc go z ziemi, okrążyć to miejsce i zacząć jeszcze raz od początku.

Gdy cokolwiek szło nie tak, Mark był przekonany, że to moja wina. Konie szły za szybko. Chciał, żebym je powstrzymała, ale one miały mnóstwo energii po zbożu i nie zgadzały się pracować w zbyt wolnym tempie. Szarpały za uprząż tak mocno, że ramiona wyciągały mi się jak u małpy. Gdy Mark chciał, żebym odrobinę przesunęła konie na prawo, mówił: „w prawo!”. Nie dawał mi jednak czasu na reakcję, tylko znów powtarzał: „w prawo!”. A potem, gdy się okazywało, że skręciłam za daleko w prawo, warczał: w lewo! Zanim dotarliśmy do końca pierwszej bruzdy, miałam ochotę go zabić. (Gdybym wtedy mogła zajrzeć w przyszłość, ujrzałabym taki oto obrazek: późna wiosna, słoneczne popołudnie, ja w siódmym miesiącu ciąży z naszą córką prowadzę konie, a Mark kieruje pługiem – nie dlatego że do tej pracy potrzebne są dwie osoby, ale dla czystej przyjemności. Wprawne konie robią swoje i pług przesuwają się gładko po ziemi, a nam sprawia to taką przyjemność, jak innym parom tańczenie walca. Ale to było daleko w przyszłości i od tej chwili dzieliło nas jeszcze mnóstwo prób).

Zmagaliśmy się z orką przez pół przedpołudnia, aż w końcu uznaliśmy, że to beznadziejna sprawa. Mieliśmy do dyspozycji tylko kilka suchych dni wczesnej wiosny, a w tym tempie potrzebowalibyśmy mniej więcej roku, żeby zorać niezbędne nam dwa hektary. Wynajęliśmy więc sąsiada Paula, który miał wielki traktor z pięcioskibowym pługiem. Paul w kilka godzin zorał całą naszą ziemię pod warzywa, dwa hektary dobrej gleby podzielone na pięć poletek położonych równoległe do drogi. Szłam za nim po bruździe, podziwiając olbrzymie opony traktora i głęboką odgłos silnika, zafascynowana destrukcyjną mocą ostrzy, które rozcinały ziemię. Na końcu każdego rzędu Paul podnosił pług i pięć brudnych od ziemi lemieszów błyskało jak miecze.

Zawracał, lemiesz znowu zagłębiały się w ziemię i w miejsce miękkiej murawy o zróżnicowanej florze i faunie pojawiała się fala za falą naga ziemia. Nad nami krążyły mewy, przywabione dźwiękiem traktora, a w bruzdach wiły się przerażone robaki szukające schronienia.

Nadaliśmy tym nowym miejscom cywilizowane nazwy: Pole Przy Domu, położone tuż obok domu, Pole Przy Sosnach, wciśnięte między dwa zagajniki, Pole Przy Skrzynce Na Listy – na końcu długiej drogi dojazdowej, Pole Przy Pomniku – tam była najlepsza gleba, a nazwa pochodziła od spoczywającego obok kawałka skały, który przypominał obelisk, i Mała Radość – poletko wyorane z łąki tuż obok strumienia. Każde z tych pól miało około czterdziestu arów. Z okna na górze widziałam świeże skiby, które w świetle zachodzącego słońca przybierały czerwony kolor.

Następnego ranka chodziliśmy po polach, licząc kroki i mierząc. Ziemia została nam poddana, ale jeszcze niezupełnie. Orka rozluźnia wierzchnią warstwę i ukrywa murawę, ale powierzchnia pola pozostaje nierówna. Na naszych nowych polach wielkie bryły murawy i ziemi tworzyły ciemne fale, kładące się jedna na drugiej. Wyglądało to jak następujące po sobie łańcuchy górskie. Tu i ówdzie wystawała spomiędzy nich kępa trawy.

Do wyrównywania ziemi pod siew służy broną – stare słowo, które kojarzy się z obroną. Na farmie była broną talerzowa, ale nowoczesna, przeznaczona do traktora. Na szczęście Shane Sharpe pożyczył nam swoją konną broną talerzową. W dzień po orce wyszliśmy na drogę i zaprzęgliśmy do niej Sama i Silvera. Było to proste urządzenie – na sto osiemdziesiąt centymetrów długa metalowa rama, oparta na dwunastu nieco wgłębionych metalowych dyskach, ułożonych w dwóch rzędach. Odległość między rzędami i kąt nachylenia dysków

można było regulować, więc gdy jechaliśmy drogą, dyski toczyły się w linii prostej, ale na polu można było ustawić je tak, że tworzyły rząd liter v. Dyski wcinały się w powierzchnię ziemi, rozdrabniając ją i krusząc większe bryły. Każdy dysk zagarnia trochę ziemi do środka, co pozwala wyrównać wzgórki i dołki i rozdrobnić chwasty. Na ramie zamocowane było twarde metalowe siedzenie od traktora, a za nim metalowa półka, na którą kładło się kamienie, żeby dociążyć całość.

Ta broną spodobała mi się od razu. Dla tak niedoświadczonego woźnicy, jakim byłam, bronowanie było znacznie łatwiejszą pracą niż orka. Nawet jeśli koniom i mnie nie udawało się iść zupełnie prosto, w niczym to nie przeszkadzało, choć zostawialiśmy za sobą ciekawy ślad. Mogłam się rozluźnić. Konie również ciągnęły spokojnie. Na Małej Radości było cicho, dobiegało do mnie tylko nawoływanie ryżojada i pianie koguta gdzieś w odległości. Nico biegła za nami czujnym krokiem owczarka, dotrzymując towarzysztwa koniom. Postawiła uszy na widok siewki, która rozpaczliwie próbowała skłonić ją do pościgu, trzepocząc skrzydłami tuż nad ziemią. Przypuszczam, że poprzedniego dnia podczas orki zniszczyliśmy jej gniazdo. Przez chwilę próbowałam wyobrazić sobie jakiś sposób wytwarzania jedzenia, przy którym nie ucierpiałyby żadna istota, i przypomniał mi się Henry David Thoreau* nad stawem, przy grządce z fasolą, ale zaraz przypomniałam sobie również i to, że codziennie chodził na lunch do matki w mieście.

Bruzdy za naszymi plecami wygładzały się i spłaszczwały. Gdy się zatrzymałam, żeby wyciągnąć patyk spomiędzy talerzy brony, ziemia pod moimi stopami wydała mi się sprężysta jak wielka trampolina. To było dobre ćwiczenie dla koni, które po

.....

* Henry David Thoreau (1817–1862) – amerykański filozof moralista i pisarz, zwolennik życia zgodnego z naturą i poszanowania środowiska naturalnego.

urlopie wyszły z formy. Na końcu pola za każdym razem zatrzymywaliśmy się na odpoczynek. Konie stały, dysząc ciężko, a pot z ich brzuchów kapał na nagą ziemię jak balsam albo błogosławieństwo.

W maju czuć już było, że wiosna przyspiesza. Słońca było coraz więcej i więcej. Nie mieliśmy teraz czasu na spotkania towarzyskie, nie odpowiadaliśmy na telefony. Cała nasza uwaga skupiona była na ziemi i jej zmiennym rytmie. Wieczorami jeździłam na Samie na drugi koniec farmy, żeby zajrzeć do krów i je przeliczyć. Podczas każdej z tych wycieczek zauważałam kolejne gatunki roślin, które wyrastały z ziemi, wypuszczały pąki albo kwitły. W lesie najpierw dostrzegłam trójlist, potem psiząb, poziomki i fiołki. Pewnej nocy drzewa śliwy w sadzie sąsiada okryły się kwiatami, a później powyginane stare jabłonki na naszym kłonowym wzgórkku, zabytki pozostałe po jakimś innym farmerze, wypuściły pierwsze delikatne listki.

Ledwie skończyliśmy bronowanie, niebo zaciągnęło się ołowianymi chmurami i zaczął padać deszcz, zimny i równy. Szliśmy z Markiem wzdłuż pól, patrząc, jak powstają strumyczki. Ze wzgórków zaoranej ziemi spływała woda, tworząc delty miniaturowych rzek. Nadszedł czas na wysiewy i przesadzanie, ale nie mogliśmy wejść na pola, dopóki nie podeschną; zdeptalibyśmy życie w glebie, pozbawilibyśmy ją powietrza, które jest tak potrzebne roślinom, zmienilibyśmy grządki w beton. Przygotowując śniadanie, spoglądałam nerwowo przez okno, wyczekując zmiany pogody.

Jeden z moich dawnych przyjaciół James, gdy widzi ładną dziewczynę, nazywa ją lisicą. Naprawdę ładna dziewczyna to w jego języku lisica piątego stopnia. Przypomniałam to sobie, patrząc przez kuchenne okno na majowy deszcz i na przebiegającą przez pastwisko lisicę. Nie można było jej nie podziwiać:

poruszała się lekkim truchtem, niosąc ogon uniesiony wysoko jak flagę. Jej futro wyglądało tak, jakby przed chwilą je umyła, nałożyła odżywkę i wysuszyła w salonie fryzjerskim. Pobiegnęłam do następnego okna i zauważyłam, że nasze kurczaki wyszły daleko na pastwisko i grzebią w mokrej ziemi, szukając robaków. No i oczywiście, lisica już szarpała się w trawie z czymś, co było niewiele lżejsze od niej samej. Była to tłusta czarna kura, jedna z naszych najlepszych niosek. Lisica zapewne miała małe do wykarmienia. Wiedziałam, że prawdziwy farmer w takiej sytuacji natychmiast pobiegłby po strzelbę, ale nie mogłam znieść myśli, że miałabym zrobić jej krzywdę. Wypuściłam psa i wybiegłam z domu w kapciach, wydając okrzyk wojenny, od którego sierść na grzbiecie Nico zjeżyła się i suczka pomknęła przez pole w najlepszym tempie, na jakie było ją stać w wieku lat trzy-nastu i z uszkodzonymi stawami biodrowymi. Lisica zniknęła za horyzontem, a ja zostałam na deszczu z przemoczonymi nogami i martwą kurą.

Spędziliśmy ten dzień przy stole kuchennym, nad mapą naszych nowych pól i listą tego, co zamierzaliśmy na nich zasiać. Zamówiliśmy jeszcze dodatkowe nasiona, tyle, żeby zasiać trzykrotnie, a nawet czterokrotnie więcej wszystkiego, niż potrzebowaliśmy. To miało być nasze ubezpieczenie na wypadek, gdyby pogoda była kiepska, gdyby plony okazały się marne, gdyby przybyło nam odbiorców albo wszystko naraz. Postanowiliśmy się nie ograniczać przy uprawie najpowszechniejszych warzyw, które większość ludzi jada regularnie, i na razie nie ryzykować niczym zanedo fantazyjnym. Mieliliśmy wykarmić odbiorców przez całą długą tutejszą zimę, więc trzeba było zasiać jak najwięcej warzyw korzeniowych. Gdyby się okazało, że mamy ich za dużo, to zawsze można było karmić nimi krowy albo świnię.

Na mapie Pola Przy Pomniku zaznaczyliśmy rzędy ziemniaków, kapusty, rzepy, cebuli, porów, kapusty pastewnej, marchewki

i buraków. Fasola, zimowe dynie i kukurydza miały rosnąć na Polu Pod Sosnami w towarzystwie melonów i pomidorów. Na Małej Radości chcieliśmy posadzić wczesne warzywa: groszek zielony, szpinak, rzodkiewki i sałatę, a po zbiorach zamierzaliśmy obsiać to pole pszenicą ozimą. Pole Przy Domu było zarezerwowane na kwiaty i zioła.

Na papierze wyglądało to jak prawdziwa farma, ale na zewnątrz, w realnym świecie, wciąż było zbyt mokro, by cokolwiek siać. Niemniej jednak dzięki deszczowi pastwiska się zazieleniły i krowy mleczne mogły się cieszyć świeżą koniczyną. Delia przybyła do nas już cielna. Inseminowano ją na farmie Shieldsów i miała się ocielić w końcu maja. Przestaliśmy ją doić w osiem tygodni wcześniej, żeby dać jej odpocząć. Zanim ją wysuszyliliśmy, była już okropnie chuda, pod skórą ostro rysowały się żebra i kości miednicy, a w brzuchu rósł cielak. Przy ostatnim dojeniu oparłam tam policzek i poczułam jego ruchy. Delia wkładała w cielaka i w mleko więcej energii, niż czerpała z jedzenia.

– Daje więcej mleka, niż może – powiedział Neal Owens, kiedy ją zobaczył. – Niektóre krowy takie są, zbyt hojne.

Dwumiesięczny wypoczynek i świeża trawa doskonale jej posłużyły. Nabrała ciała i gdy nadszedł czas cielenia, wyglądała tak dobrze, jak tylko może wyglądać krowa bez uszu. Zaznaczyłam w kalendarzu na czerwono datę jej porodu. W kółko czytałam rozdział o cieleniu w książce *The Family Cow* i wypatrywałam sygnałów rozpoczęcia porodu: obrzmiałych warg sromowych i wymienia oraz zagłębienia po obu stronach nasady ogona, które świadczyły o tym, że cielę przemieszcza się już w stronę kanału rodnego.

Oczywiście w nocy, kiedy się cielila, padał deszcz. Gdy poszłam wieczorem wydoić Raye, Delia stała nieco dalej niż zwykle. Nie skubała trawy, a wymię miała tak napięte, że strzyki

sterczały z niego jak palce z nadmuchanej gumowej rękawiczki. Zdawało się, że nie jest w stanie się poruszyć, więc zostawiłam ją w spokoju i zaprowadziłam do obory tylko Raye.

Zajrzałam do Delii o północy: leżała spokojnie na skraju pastwiska, ustawiłam więc budzik na trzecią, ale obudziłam się wcześniej i szturchnęłam Marka. Wstał i ubrał się. (Teraz już żadne z nas nie byłoby tak chętne, by się zrywać – sen jest zbyt cenny. Nasze krowy zawsze cieleły się bez kłopotu i zdaje się, że wolą to robić w samotności. Ale to był nasz pierwszy poród, byliśmy więc podnieceni i trochę niespokojni). Na zewnątrz wciąż padał deszcz, ale powietrze było nieruchome i dość ciepłe. Dwa koty dołączyły do nas przy oborze, przemykając przed nami jak duszki.

Na pastwisku usłyszeliśmy niski, nagły pomruk, teraz już dobrze mi znany, taki, jaki wydaje krowa matka – pomruk krowiej czułości. W świetle latarki dostrzegłam błysk oczu kota. Rozejrzałam się dokoła, szukając źródła dźwięku, i zobaczyłam drugą parę oczu – należących do Raye, potem jeszcze jedną – to była Delia, i w końcu trzecią parę, tuż nad ziemią. Z bliska dostrzegliśmy Delię z nisko opuszczonym łbem, starannie wylizującą swój skarb. Cielak próbował podnieść się na nogi, a krowa zachęcała go do tego pomrukami. Raye też muczała; może na powolny, krowi sposób przypominała sobie swój ostatni poród. W końcu cielak chwiejnie stanął na nogi. Doskonale wiedział, co powinien zrobić, ale nowe nogi nie chciały go słuchać. Delia chyba czuła, że ona też powinna coś zrobić, ale miała nadzieję, że nie będzie to miało nic wspólnego z bardzo bolesnym, nabrzmiałym balonem pod jej brzuchem. Za każdym razem, gdy cielak wyciągał łepkę w stronę wymienia, Delia odwracała się i tak poruszali się oboje jak w pijackim tańcu. Raye patrzyła na to z zainteresowaniem, ale zachowywała uprzejmy dystans. Podeszłam bliżej, zajrzałam pod ogon cielaczka i zobaczyłam

malutką, pionową szczelinę. A więc była to jałówka. Mark i ja uśmiechnęliśmy się do siebie w ciemności.

Obora odwraca okrutny kalkulator ludzkiej kultury, który ceni męskie noworodki, a dewaluje żeńskie. Na farmie sperma jednego samca wystarcza, by obsłużyć kilka samic. Dodatkowo testosteron to tylko większa odpowiedzialność i same problemy: walki, poranione zwierzęta, poranieni ludzie, połamane płoty, niechciane zapłodnienia. W stadach mlecznych jest to żelazna zasada. W tych stadach większość męskich cieląt zabija się w młodości na mięso. Byki mlecznych ras są nieprzewidywalne i niebezpieczne jak nabita strzelba. Chude i żyłaste, mają mało mięśni i zwykle nie opłaca się hodować ich na ubój. Narodziny byczka w stadzie mlecznym zawsze zabarwione są nutą smutku.

Z drugiej strony jałówka to zupełnie co innego, to powód do świętowania. Gdyby wszystko poszło dobrze, mogłaby zostać z nami przez całe lata, prawie jak członek rodziny. Dostałaby najlepsze siano, najlepszą trawę i najlepsze lokum na zimę, ale za to, gdy znalazłaby się na miejscu swojej matki i czule wylizywała do czysta swoje dziecko, jej również zostałyby ono odebrane.

Ten cielak potrzebowałby tylko czterech litrów mleka dziennie, a Delia mogła dawać kilka razy więcej. Gdybyśmy zostawili ich razem, cielak dostawałby za dużo mleka, a my za mało. Na niektórych farmach zostawia się matki z dziećmi na kilka godzin dziennie, a oddziela je na dłużej przed dojeniem, ale my nie mieliśmy na to czasu ani warunków. Dlatego zdecydowaliśmy, że znów umieścimy Delię w zagrodzie z Raye, a cielaka będziemy karmić z butelki. Ponieważ zamierzaliśmy ich rozdzielić, trzeba to było zrobić jak najszybciej, zanim powstanie między nimi więź.

Mark okrył cielaka ręcznikiem, zarzucił sobie na ramiona, trzymając jego przednie nogi lewą dłonią, a tylne prawą,

i poszedł do stodoły. Spodziewaliśmy się, że Delia pójdzie za nim, ale ona nie mogła zrozumieć, co się stało z jej dzieckiem. Obwąchiwała trawę w miejscu, gdzie je urodziła, zastanawiając się, czy może wciąż tam jest, tylko niewidzialne, porykiwała żalnością i nie chciała się ruszyć z miejsca. Z kolei Raye uznała, że widocznie nadeszła pora dojenia, i spokojnie ruszyła w stronę stodoły. Wówczas Delia poszła za nią, a ja za nimi. Razem musieliśmy tworzyć zabawną paradę pośrodku deszczowej nocy. Delia szeroko rozstawiała tylne nogi po obu stronach nabrzmiałego brzucha i pozostawiała za sobą ścieżkę krwawych skrzepów. Gdy tylko ruszyła się z miejsca, przestała ryczeć za cielakiem. Od tamtej chwili zachowywała się tak, jakby nigdy nie było żadnego cielaka albo jakby się zmusiła, by o nim zapomnieć.

Krowy stanęły na swoich miejscach. Mark wcześniej położył w każdym porcję świeżego, delikatnego siana, a przy miejscu Delii postawił wiadro z ciepłą, lekko osoloną wodą. Wypiła ją kilkoma haustami. W świetle wyraźniej widziałam jej wymię. Na czubkach strzyków zbierały się kropelki mleka. Poczułam cielisty, żelazisty zapach porodu, wyraźniejszy niż zapach krwi. Pełne nadziei koty podeszły bliżej, ale zaraz odbiegły. Delia poskubała nieco siana i stanęła nieruchomo, ze wzrokiem zwróconym do wewnątrz. Krwawy skrzep wystający spod jej ogona wysunął się nieco bardziej, a potem znów cofnął. Rodziła łożysko. Neal Owens nazywał to oczyszczaniem. Powinno z niej wyjść w ciągu godziny lub dwóch po cielęciu.

Mark ustawił cielaka w wysłanej grubą warstwą trawy zagrodzie, którą przygotowaliśmy dla niego w szopie przy domu, i cielątko natychmiast usnęło. Umyłam wymię Delii i pochwycałam strzyki. Była tak opuchnięta, że mogłam na nich zacisnąć tylko dwa palce. Mimo wszystko popłynęła z nich siara w kolorze i o konsystencji kogła-mogła. To pierwsze mleko, pełne przeciwciał, daje cielęciu bierną odporność na choroby, dopóki

nie zacznie działać jego własny system immunologiczny. Skosztowałam jej z ciekawością. Była słona i nieco gorzkawa, zupełnie nie przypominała mleka i nie miałabym ochoty próbować jej jeszcze raz. Gdy już miałam jej w wiadrze około litra, Mark napełnił butelkę i poszedł nakarmić cielaka. Przewód pokarmowy cielęcia jest w stanie wchłonać te konieczne przeciwciała tylko w ciągu pierwszych dwudziestu czterech godzin po narodzinach. Im więcej wypije wtedy siary i im szybciej ją dostanie, tym większą będzie mieć w młodym wieku odporność na choroby. Gdyby w ogóle jej nie dostało, umarłoby.

Wielki, napięty worek zmiażdżył nieco, gdy trochę podoiłam, i Delia wydawała się za to wdzięczna. Patrzyła na mnie cierpliwie, jakbym to ja była jej cielęciem. Czułam jej ciężkie dyszenie. Łożysko wyszło do połowy i znów się zatrzymało. Widziałam mięsiste zwoje łożyska w miejscu, gdzie wcześniej było przyrośnięte do macicy Delii, oraz podobne do celofanu warstwy worka owodniowego. Jeszcze jeden ciężki oddech i łożysko urodziło się w całości. Mogło ważyć jakieś siedem i pół kilograma. Delia wyprężyła się, próbując do niego dosięgnąć. Przesunęłam ociekającą krwią kupkę w stronę jej głowy, a ona sięgnęła tam pyskiem. Żuła i mlaskała, żuła i mlaskała, aż całe łożysko zniknęło. Jej roślinożerny pysk pozostał niepokojąco zakrwawiony. Nie wiem, dlaczego instynkt nowych matek każe im to robić, czy po to, by uchronić się od wilków, czy też by wypełnić pusty brzuch, ale wiem, że ktoś powinien nakręcić horror z taką sceną.

Gdy Delia była już wydojona i obie krowy wróciły na pastwisko, wzeszło słońce. Mark poszedł do łóżka, by odpocząć jeszcze przez kilka minut, zanim dzień zacznie się na dobre, a ja zajrzałam do cielęcia. Leżało zwinięte na słomie, miało płowy kolor sierści z odrobiną białego nad tylną racicą, jeszcze świeżutką po długiej kąpieli, doskonale czystą i miękką. Spód racicy

był chropowaty jak gumowa podeszwa nowiutkiego buta. Ciele miało białe łatki na boku, tak jak matka, ale kształty wysp i kontynentów ułożone były w innym porządku: Australia po prawej stronie, a Grenlandia po lewej. Ładny łeppek, przypominający głowę jelonka, wieńczyły przejrzyste uszy. Jałówka wyciągnęła tylne nogi i położyła się, ukazując cztery różowe guziczki, które miały się stać jej strzykami. Ostrożnie, jedna po drugiej wyprostowała przednie nogi i chwiejnie stanęła. Zdawało się, że jej uwaga wciąż wędruje od tego nowego świata do wewnętrznej ciszy i z powrotem. Jej więzi z naszą stroną, ze światłem, czasem, powietrzem i grawitacją, były jeszcze bardzo niepewne. Przy każdych narodzinach przekonuję się, że właśnie to, a nie wyslizgnięcie się dziecka z dróg rodnych, pozwala nam dostrzec przebłysk tajemnicy. Nowo narodzone istoty mają w sobie wielki spokój tego, co było wcześniej, i zachowują go na kilka minut lub godzin. Gdy jest się przy tym, również się to czuje.

Nazwałam ją June. Już od tygodni, gdy padałam na łóżko zupełnie wyczerpana, Mark powtarzał mi:

– Wydaje ci się, że teraz mamy dużo pracy? Poczekaj do czerwca.

A gdy byłam zbyt zmęczona, żeby skończyć kolację, delikatnie popychał talerz w moją stronę.

– Jedz – mówił. – Przyda ci się to w czerwcu.

Dochodziłam do wniosku, że gdyby narysować diagram Venna* dla pracy na farmie, wszystkie kółka nakładałyby się na siebie w czerwcu. Wciąż jeszcze trzeba sadzić, a jednocześnie zaczynają się już zbiory, słońce świeci przez cały długi dzień

.....

* Diagram Venna – schemat ilustrujący zależności między zbiorami, przedstawiany jako grupa figur geometrycznych (zazwyczaj elips) na płaszczyźnie. Zachodzące na siebie fragmenty figur tworzą części wspólne zbiorów.

i chwasty szaleją. Trzeba też zająć się sianem i bydłem na pastwiskach. Może nazwałam cielaka June*, żeby jakoś oswoić się z tą myślą, by stała się mniej groźna, a może po to, by przydać jałowce sił, życiowej energii letniego przesilenia.

Przy porannym dojeniu Delia wydawała się oszołomiona. Poradziłam się Marka. Uznaliśmy, że pewnie jest zmęczona po porodzie i że trzeba mieć ją na oku. Przed południem, gdy przyszłam na pastwisko, żeby przesunąć ogrodzenie, wyglądała już znacznie gorzej. Wzięłam ją za obrozę i spróbowałam zaprowadzić do obory, ale potknęła się, upadła i nie była w stanie się podnieść. Wydawała się okropnie zimna, jakby życie już z niej uchodziło. Pobiełam do domu i zadzwoniłam do doktora Goldwassera. Był na jakiejś farmie, ale obiecał, że pojawi się najszybciej, jak będzie mógł.

Wróciłam na pastwisko i usiadłam przy Delii. Była zwinęta tak jak wcześniej jej cielak: przednie nogi miała podkurczone, łeb zwrócony w stronę lędźwi, a pysk oparty na ziemi. Wyglądała, jakby była gotowa do podróży na tamtą stronę. Szukałam jej oddechu: był prawie niewyczuwalny, powolny i płytki. Miałam milion rzeczy do zrobienia, ale nie mogłam od niej odejść. Wróciłam do domu, przyniosłam na pastwisko nowy numer „New Yorkera” i czytałam jej na głos najświeższe artykuły.

W godzinę później na pastwisku pojawił się doktor Goldwasser ze swoją torbą pełną cudów.

– To gorączka mleczna – powiedział i dotknął oka Delii. Ledwie poruszyła powieką. – Bardzo zaawansowana.

Gorączka mleczna to wcale nie jest gorączka, lecz śmiertelna nierównowaga metaboliczna, która dopada niektóre krowy po ocieleniu. Jerseye są na nią szczególnie podatne. Wytwarzają

.....
* June (ang.) – czerwiec.

mnóstwo mleka, przez co tracą wapń z krwi tak szybko, że nie nadążają uzupełniać go z magazynu w kościach i jego poziom we krwi staje się zbyt niski. Mięśnie nie są w stanie właściwie funkcjonować, a to prowadzi do paraliżu kończyn, płuc i serca.

Doktor Goldwasser z charakterystycznym dla siebie spokojem przesunął ciężar Delii na podwinięte nogi, uniósł jej łeb i nałożył kantar. Odnalazł grubą żyłę w szyi, gdzie krew wciąż powoli i leniwie pulsowała, wepchnął tam igłę, którą następnie za pomocą giętkiej rurki podłączył do plastikowej butelki z wapniem, i trzymał tę zaimprovizowaną kroplówkę nisko nad głową Delii.

– Nie za szybko – wyjaśnił. – Nie wolno podawać za szybko, bo może dostać ataku serca.

Delia zaczęła drżeć. Wydawało mi się, że umiera.

– Nie, to dobrze – powiedział doktor Goldwasser. – To znaczy, że wapń działa.

Nim butelka się opróżniła, drżenie przeszło w mocne, głębokie dreszcze. Doktor podłączył następną butelkę i poczekał, aż zawartość powoli wsączy się w żyłę. Gdy druga butelka również była pusta, Delia podniosła się na nogi, oszołomiona jak Łazarz. Jeszcze przez godzinę drżała; jej mięśnie pracowały, żeby przywrócić normalną temperaturę ciała. Równowaga wewnętrzna przeżuwacza wróciła jednak znacznie wcześniej i nim jeszcze Delia przestała drżeć, znów skubała trawę. Jeśli nawet coś widziała, stojąc na granicy śmierci, nie było to na tyle przerażające, by pozbawić ją apetytu.

Przez całą noc wiał południowy wiatr i następnego ranka zobaczyliśmy jasne słońce na bezchmurnym, lazurowym niebie. Wznosiło się coraz wyżej i nabierało siły, wyciągało wodę z ciemnych powierzchni pól, utwardzało je i nagrzewało. Pogoda utrzymała się i dwa dni później znów obejrzeliliśmy nasze dwa zaorane

hektary. W wyżej położonych miejscach pola były już suche, ale niżej wciąż stały kałuże wody i zapadaliśmy się w błoto po kostki. Prognoza w radiu zapowiadała kolejne deszcze pod koniec tygodnia, a tymczasem rośliny czekające na werandzie i w naszej szklarni żółkły, wyciągając się w górę ze swoich ciasnych kostek ziemi. Postanowiliśmy zaryzykować i wyrównać pola broną sprężynową. Miał to być ostatni krok przed wyznaczeniem rzędów i posadzeniem roślin.

Uczucie, którego się doznaje, wychodząc ze stodoły z zaprzęgiem w taki poranek, jest tak charakterystyczne i niepodobne do niczego innego, że powinno mieć odrębną nazwę. Zaprzęgam Sama i Silvera do brony sprężynowej. Była to prosta rama z zębami w kształcie litery C, które wbijają się w ziemię, rozluźniają wierzchnią warstwę, wyrównują ją i rozbijają grudki. Na ramie tej brony nie ma fotela, trzeba iść za nią.

Przeszliśmy drogą wzdłuż Pola Przy Domu i Pola Przy Skrzynce Pocztowej. Pola zaczynały już pokazywać swój charakter, który miały zachować przez cały czas swojego istnienia. Pole Przy Domu miało dobre odwodnienie i doskonałą glebę, piasek gliniasty, ale było głupio położone pośród drzew i przez to trudno było tam manewrować końmi. Pod tym względem Pole Przy Skrzynce miało lepsze położenie, ale duży kawał tej ziemi stanowiła zwykła glina, która po deszczu oblepiała kopyta koni i najpierw długo pozostawała ciężka i mokra, a potem pękała na wierzchu jak stara porcelana i stawała się zbyt twarda i sucha.

Zatrzymaliśmy konie na Polu Przy Pomniku, gdzie miały rosnąć ziemniaki. Nasz sąsiad Ron mówił, że na skraju tego pola stał kiedyś dom. Podczas orki znaleźliśmy kilka pokruszonych cegieł. Tę ziemię uprawiano jeszcze w czasach przed rewolucją amerykańską. Bydło, domy, ogrodzenia, budynki i farmerzy przechodzili i odchodzili, przemykając przez te pola jak cienie.

Bez względu na to, co mówią papiery, nie można mieć farmy na własność. Farma ma własne życie. Można ją bezgranicznie kochać i pozostaje się za nią odpowiedzialnym, tak jakby wzięło się z nią ślub, ale nic ponadto. Opuściłam zęby brony na powierzchnię gleby i konie energicznie ruszyły naprzód. Dobrze było iść za nimi, wdychając ich ciepły zapach i wiosenną woń żywej, wilgotnej ziemi.

Byliśmy w połowie pracy, kiedy zęby brony szczęknęły o coś metalowego. Zatrzymałam konie i podniosłam to coś. Była to podkowa, brudna i zardzewiała, z jednym zakrzywionym, ręcznie kutym gwoździem. Miała wielkość równą mniej więcej mojej dłoni z rozstawionymi szeroko palcami. Gdyby Sam i Silver nosiły podkowy, musiałyby one mieć wielkość talerza obiadowego. W przeszłości konie pracujące na farmach były mniejsze, o silnej, zwartej budowie. Ważyły około połowy tony, a nasze giganty niemal tonę. Ciekawa byłam, co robił ten koń z dawnych czasów w dniu, kiedy zgubił podkowę. Może był to dzień taki jak dzisiaj, kiedy na niżej położonej części pola było jeszcze zbyt mokro, ale konie i tak pracowały, bo jeśli nie obsadziło się pola w porę, groziła inwazja chwastów. Pomyślałam o farmerze, który prowadził tego konia. Mógł to być mężczyzna albo chłopiec i z pewnością, podobnie jak ja, bardzo sobie cenił tę pozbawioną kamieni, dobrą glebę. Wiedziałam, że jest to gleba, o jakiej większość farmerów może tylko pomarzyć. Wyobraziłam sobie, jak zauważa, że koń zgubił podkowę, i rozgląda się za nią po polu, ale ciemna wstążka żelaza wtapia się w tło. W końcu się poddaje i wraca do domu na kolację, a podkowa przez dziesiątki lat czeka pod powierzchnią, ignorując wszystkich farmerów, którzy byli tu pomiędzy nami – czeka, bym ją znalazła i wyobraziła go sobie.

Mark wciąż mnie adorował. Jego miłość i oddanie pozostawały niezmiennie, choć moje skakały w górę i w dół jak linie na wykresie EKG. Prezenty, które dostałam od niego tamtej wiosny, były piękne, choć skromne. Kontrast między surowością naszego życia a czułością zawartą w tych drobnych gestach był szokujący. Bukiecik polnych kwiatów położony po południu na mojej poduszce, mały rysunek jastrzębia, którego widzieliśmy, gdy przelatywał nisko nad bagnistym polem za domem. Gdy rośliny zostały już posadzone, złożyła mnie gorączka. Mark przyniósł mi wtedy talerz poziomek ułożonych w ozdobnym kręgu kwiatów i listków. Usiadł na skraju mojego łóżka, rozmawiał ze mną i żartował, gdy je jadłam, ale sam nie chciał wziąć ani jednej.

Gorączka minęła i pojawił się wielki głód. Na uprawianych polach nie rosło jeszcze nic zielonego, ale moje ciało zaczęło się domagać świeżego pokarmu – najpierw uprzejmie, a potem coraz bardziej katgorycznie. To nie podczas ponurej zimy najtrudniej jest przetrwać na farmie, lecz jasną wiosną. Szliśmy przez pastwiska z koszykiem i kuchennymi nożycami. Chwasty rosły jak szalone. Mark wyciął kilka kłujących, młodych pokrzyw, które wyrosły na żyznej ziemi przy stodole, i dołożył do nich garść wszechobecnych liści mniszka o gorzkawym smaku. Gotowa byłam zjeść je od razu.

Każda pora roku ma swoje przysmaki, nawet ta najuboższa. Masło pod koniec wiosny jest najlepsze w całym roku. Pastwiska są w doskonałym stanie i krowy czują się jak w niebie, napełniając brzuchy szybko rosnącą trawą. Nie dokuczają im jeszcze muchy, nie jest zbyt gorąco i wieje przyjemny wietrzyk. Masło robione o tej porze roku jest miękkie, bogate w składniki odżywcze i ma piękny, głęboki kolor starego złota.

Mark wrzucił wielki kawał tego masła na rozgrzaną patelnię, dodał pokrojoną w kostkę cebulę, a gdy się zeszkliła, dołożył

jeszcze garść ciemnozielonych pokrzyw. Liście natychmiast zwiotczały i straciły parzące właściwości. Zapach był bardzo zielony, ale nie kwaśny, podobny do zapachu szpinaku z dodatkiem dzikiej, orzechowej nuty. Mark dodał do tego czosnek, trochę bulionu z kurczaka, kilka garści ryżu i trzymał wszystko na małym ogniu, aż liście i ryż zmiękły. Doprawił potrawę solą, pieprzem i odrobiną gałki muszkatołowej, wymieszał wszystko na gładką masę i podał z kleksem śmietany oraz solidną kromką dobrego domowego chleba, a na gorącą jeszcze patelnię wrzucił na chwilę liście mniszka. Przyprawione odrobiną oliwy i paroma kroplami dobrego octu balsamicznego stanowiły cierpki dodatek do pożywnej zupy z pokrzyw.

Nasi odbiorcy również tęsknili już za zielonymi warzywami, nawet jeśli były to tylko chwasty. Wybraliśmy najładniejsze kępy pokrzyw i lebiody i zebraliśmy wielkie kosze.

Ja tymczasem rozpoczęłam kampanię promocyjną scrapple, potrawy, z którą zapoznał mnie Mark za pośrednictwem swych znajomych amiszów z Pensylwanii. Moim zdaniem był to najlepszy pomysł na śniadanie, z jakim dotychczas się zetknęłam. Po ostatnim uboju świni zrobiłam tego prawie pięćdziesiąt kilogramów, ale nikt się tym nie zainteresował. Przypuszczałam, że nasi odbiorcy po prostu nie wiedzą, co to jest ani z czego jest zrobione, podjęłam więc próbę rozreklamowania naszego produktu i napisałam wyjaśnienie:

Nie warto odwracać się do scrapple plecami tylko dlatego, że robi się je z resztek i podrobów! To doskonała potrawa. Należy wziąć kości z jednej świni oraz wszystkie resztki mięsa, które nie zostały użyte do przygotowania wędlin, i gotować je razem na małym ogniu, aż mięso oddzieli się od kości. Następnie wyjąć kości, przepuścić wywar i mięso przez maszynkę, znów zagotować, dodać drobną mąkę kukurydzianą,

pszenną albo gryczaną, czarny pieprz, sól i szałwię. Wylać do foremek i poczekać, aż zastygnie w brązowy, galaretowaty blok.

Scrapple kroimy na cienkie plasterki. Na patelni rozgrzewamy odrobinę masła albo smalcu do wysokiej temperatury, obtaczamy plasterki scrapple w mące i smażymy z obu stron na średnim ogniu jeszcze chwilę po tym, gdy się zarumieni. Powinno być chrupkie i brązowe. Podajemy na śniadanie z jajkami albo, sposobem pensylwańskich amiszów, na kanapce.

Przepełniona entuzjazmem i wiosennym delirium uważałam, że wyrażenie „brązowy, galaretowaty blok” brzmi apetycznie. To chyba wyjaśnia, dlaczego to Mark jest u nas odpowiedzialny za sprzedaż.

Uczyliśmy się powoli, ale wszystko trzeba było robić szybko. Tydzień, w którym sadziliśmy ziemniaki, przyniósł nam chwile triumfu. Ziemniaki – całe pół tony – były już pocięte w kawałki wielkości piłeczki golfowej. Na każdym kawałku znajdowało się przynajmniej jedno oczko, z którego zaczynał już wyrastać biały kiełek. Był piątek. Przed południem zbieraliśmy pokrzywę, przynosiliśmy do lodówki mleko przeznaczone do dystrybucji i dzieliliśmy wołowinę na porcje. Po południu, gdy ja kończyłam przygotowywanie żywności dla odbiorców, Mark zaprzągnął konie do kultywatora, który miał jedno duże, centralnie zamocowane ostrze, i zaczął wyznaczać bruzdy, bardzo dbając o to, by były proste, idealnie równoległe i oddzielone od siebie o metr. Gdyby były nierówne, to później przy odchwaszczaniu i okopywaniu wygrzebywalibyśmy z ziemi te same ziemniaki, które teraz sadziliśmy. Markowi od samego początku doskonale szło robienie linii prostych. Uznałam, że to oznaka jego prostolinijnego charakteru.

Wieczorem przejęłam od niego zaprzęg. Odprowadziłam konie do boksów, nie rozprzęgając ich jednak, a potem znów pobiegłam na pole i obydwójce zajęliśmy się wrzucaniem pociętych ziemniaków w bruzdy, co ćwierć metra. Zanim skończyliśmy, zaszło słońce, a ziemniaki trzeba było jeszcze przysypać ziemią. Czas przeznaczony na sadzenie kończył się i następnego dnia miały nadejść deszcze. Byliśmy zmęczeni, ale jeśli chcieliśmy mieć w tym roku ziemniaki, musieliśmy to zrobić.

Mark wrzucał je w bruzdy, biegnąc wzdłuż pola, a ja znów poszłam do stodoły. Zgodnie z jego pospiesznie przekazany mi instrukcjami odpięłam ostrze od kultywatora i założyłam na to miejsce parę talerzy ustawionych w literę v. Talerze miały przysypywać ziemią ziemniaki. Zaprzęłam sennie konie do kultywatora. Podobnie jak my, one również już się dzisiaj napracowały i zapewne oczekiwały, że wyprowadzę je na noc na pastwisko. Nie miałam ochoty znów ich prosić, żeby nam pomogły, ale nie mieliśmy wyboru. W tym okresie zrezygnowałam już z antropomorfizmu. Wydawało mi się, że przypisywanie zwierzętom ludzkich emocji świadczy o tym, że nie doceniamy zwierząt – ale tego wieczoru Sam poruszał się z wyraźną determinacją, jakby rozumiał cel naszej pracy. Gdy prowadziłam konie na pole, parł do przodu i wysoko unosił nogi, ciągnąc za sobą opornego, starego Silvera.

Nigdy jeszcze nie używałam kultywatora, ale Mark szybciej ode mnie wrzucał ziemniaki w bruzdy, więc ja przejęłam rolę woźnicy. Ustawienie kół i dysków reguluje się nożnym pedałem, trzeba więc uważać, dokąd konie idą, a jednocześnie nie spuszczać z oczu ziemi pod stopami. Żeby dobrze zasypać ziemniaki, konie muszą iść idealnie równolegle do bruzdy. Przekonałam się, że jazda w linii prostej nie przychodzi mi łatwo, i zastanawiałam się, co to oznacza w odniesieniu do mojego charakteru.

Z naszych dwóch podopiecznych to Sam był prymusem, a ponadto albo już wcześniej pracował przy podobnych uprawach, albo uczył się bardzo szybko. Na końcu każdego rzędu zatrzymywałam zaprzęg, żeby podnieść ciężkie talerze. Sam nadstawiał jedno ucho, nasłuchując tego sygnału, by zawrócić. Na pastwisku bezdyskusyjnie Silver był królem, ale w zaprzęgu to Sam, gdy wiedział, co ma robić, nie obawiał się zachowywać asertywnie. Zawracając, szturchał Silvera, a czasem kładł uszy i napierał na niego całym ciałem.

Wschodzący księżyc nie pomógł nam wiele. Był to tylko blade sierp, a obok świeciła wyraźna, wiosenna Wenus. Mieliśmy za sobą trzy czwarte roboty, kiedy ściemniło się zupełnie. Mark biegł jeszcze wzdłuż ostatnich rzędów, wrzucając w nie ziemniaki, a ja przestałam cokolwiek widzieć. Już chciałam zawołać do niego, że musimy przerwać pracę i wracać do domu, kiedy uświadomiłam sobie, że Sam doskonale wie, co robimy, i widzi po ciemku o wiele lepiej niż ja. Przy końcu rzędu puściłam go wolno, a on sam znalazł odpowiednie miejsce na początku następnego rzędu i tam się zatrzymał. Silver szedł ciężko obok niego. Gdy kazałam im ruszyć, zobaczyłam ziemniaki dokładnie tam, gdzie powinnam je zobaczyć. Widziałam pod stopami niewyraźne białe plamki spowite głębokim cieniem i nie musiałam nic robić. Tego dnia obsadziliśmy całe pole. Z grzbietów koni w chłodnym nocnym powietrzu unosiła się para. Do dzisiaj nie mam pojęcia, dlaczego pracowały dla nas tak chętnie. Były tak duże, że mogłyby odmówić, ale zawsze się zgadzały, nawet pod koniec długiego dnia i nawet po ciemku.

Część czwarta

L A T O

Nadeszły pierwsze gorące dni, a razem z nimi muchy. Wielkie gzy, które męczyły konie, meszki i ślepaki, które męczyły nas, muchy, które zbierały się w kącikach oczu krów, i muchy plujki, które czaiły się wszędzie, szukając rozlanej krwi. Zaraz po porannej pracy, gdy much nie było jeszcze zbyt wiele, zabiliśmy krowę o imieniu Kathleen. Sprawdziliśmy, czy krowy mięsne zostały zapłodnione, i okazało się, że Kathleen nie jest cielna, chociaż byk starał się, jak mógł. Doktor Goldwasser uważał, że coś jest nie tak z jej jajnikami, więc przeznacziliśmy ją na ubój. Była bardzo charakterystyczna: ciemnobrązowa, z pięknym białym pasmem w długiej grzywce. Przypominała mi Susan Sontag.

Teraz już obydwój z Markiem swobodnie przechodziliśmy przez kolejne fazy uboju. Byliśmy zgranym zespołem. Kathleen pasła się spokojnie, gdy Mark strzelił w sam środek litery x, wyznaczonej przez linie łączące jej oczy i uszy, po czym upadła. Gdy krowa upada, ma się wrażenie, że dzieje się to ze zbyt wielką prędkością i z nadmiernym impetem, nie w pełni uzasadnionym przez samą siłę grawitacji. Podobnie jest z owcami. Dla odmiany kurczaki aż do samej śmierci trzepoczą skrzydłami szaleńczo i nerwowo. Świnie nie odchodzą spokojnie, lecz rzucają się wściekle. Zastanawiałam się, czy te różnice w ostatnich

chwilach życia mają coś wspólnego z naturą zwierząt – rozpychająca się świnia, potulna krowa, nerwowa kura – ale teraz myślę, że to zależy po prostu od anatomii, grubości czaszki albo rozmieszczenia nerwów.

Mark podał mi strzelbę, a ja wręczyłam mu nóż. Szybko podciął gardło Kathleen i gorąca krew wypłynęła na trawę. Krowa krwawiła i wierzgała nogami, jakby próbowała uciec. Oczy miała puste, bez śladu świadomości. Kiedy odruchy zwolniły, owinęłam jej tylne nogi łańcuchem i wtedy kopnęła jeszcze raz, powoli, ale celowo, jakby jej noga wiedziała, co robię, i chciała zaprotestować po raz ostatni, choć nie miała już połączenia z mózgiem. Przytrzymałam nogę i poczułam, jak z wielkich mięśni ucieka siła. Trzeba czasu, żeby wysączyć życie z żywej istoty, tak jakby była to jakaś substancja, płyn gęściejszy od krwi albo piasek w klepsydrze czarownicy.

Nie można patrzeć na śmierć innej istoty, nie myśląc o własnej. Zastanawiałam się na głos, co się wówczas przeżywa.

– Czy myślisz, że czuła ból? – pytałam Marka. – Czy myślisz, że cierpiała?

Powiedział, że jego zdaniem nie czuła strachu, i nie był pewien, czy zadaje właściwe pytania. Odejście z tego świata jest tylko drobną cząstką całości. Jeśli chodzi o niego samego, to w obliczu wielkiej, bezkresnej nicości wolałby czuć cokolwiek, wszystko jedno co. Powiedziałam mu wtedy, że jeśli wciąż będziemy razem, gdy będę umierać, to chcę, żeby przerobił mnie na kompost.

– Mam nadzieję, że jakieś stworzenie zje moje serce i wątrobę – dodałam.

Jadłam tyle serc i wątróbek innych istot, że przynajmniej w ten sposób chciałam się im odwdziżyć.

Pastwisko, na którym byliśmy, leżało przy drodze. Zbliżała się do nas jakaś para, która wybrała się na spacer przed śniadaniem. Kobieta miała na sobie jaskrawoniebieski sportowy

stanik i obcisłe czarne spodnie. Od razu było widać, że to letnicy, ludzie z miasta. Wciągnęliśmy tuszę za nogę na siedzenie traktora. Na wpół odcięta głowa dyndała w powietrzu. Letnicy popatrzyli w naszą stronę, najpierw z zaciekawieniem, a potem z przerażeniem.

– Powinnaś o tym napisać – stwierdził Mark.

Byłam już dobrze zaznajomiona ze zwierzęcymi wnętrznościami i prawie całkiem pozbyłam się powszechnej niechęci do zjadania innych fragmentów niż tylko czyste mięso. To, co jedna osoba uważa za niezdatne do niczego resztki, dla innej jest największym przysmakiem. Na początku przez cały czas jedliśmy te mniej popularne części, bo nie miały wzięcia u odbiorców. Teraz to się zmieniło i mamy szczęście, gdy uda nam się dostać w ręce kawałek wątróbki, ale wtedy nasza kuchnia przypominała jeszcze kulinarny plac zabaw. Mark próbował i gotował, próbował i gotował, aż udało mu się stworzyć niezwykle, ostry placek z nerrek faszerowanych śmietaną i boczkiem i zapieczonych w cieście. Moją specjalnością było serce, odżywczy, mięsisty symbol miłości. W sezonie upraw, kiedy mieliśmy dużo pracy, kroiliśmy je na cienkie plastry i smażyłam, a potem polewałam na talerzu łyżką sosu, który pozostał na patelni. W zimie, gdy pracy było mniej i nikt nie miał nic przeciwko temu, by przez cały czas w piecu płonął ogień, nadziewałam całe serca suszonymi ziołami, grzybami i bułką tartą nasączoną masłem, po czym je zapiekałam. Na nowo pokochałam wątróbkę. Eksperymentowałam z różnymi pasztetami oraz terrinami i znalazłam kilka książek kucharskich, które miały coś mądrego do powiedzenia na temat tych przysmaków, jak klasyczna *Charcuterie and French Pork Cookery* [*Charcuterie* i francuska sztuka gotowania wieprzowiny] Jane Grigson, pięknie napisana i zawierająca mnóstwo wiedzy na temat rzadziej używanych podrobów, takich jak racice i uszy.

Czytałam też *Charcuterie* Michaela Ruhlmana i Briana Polcyna, książkę napisaną suchym, precyzyjnym stylem, z wielką dbałością o szczegóły. Czytając ją, czułam się jak chemik. A potem odkryłam swoją najulubieńszą lekturę: *The River Cottage Meat Book* [Księga mięs z River Cottage] Hugh Fearnleya-Whittingstalla, książkę, dzięki której gotowanie wszystkiego, od ryja po ogon, wydaje się możliwe, a nawet zabawne. To właśnie Hugh był autorem, do którego się zwróciłam, gdy po raz pierwszy zabiliśmy byka i w lodówce pojawiły się jądra wielkości podłużnych piłeczek do softballa, gumowate w dotyku i pokryte białawą skórą poznaczoną zygzakami fioletowych naczyń krwionośnych. „Na surowo nie wyglądają zbyt apetycznie – zapewniał Hugh. – Ale gdy się je przyrządzi, przestają wzbudzać lęk i sędzę, że podobnie jak w przypadku mózdzku, większość ludzi uznałaby je za całkiem smaczne, gdyby nie wiedziała, co je”. Podążając za wskazówkami Hugh, blanszowałam jądra we wrzątku przez dwie minuty, obrałam je ze skóry i zamarynowałam w oliwie z dodatkiem octu, zielonej cebulki i ziół. Potknęłam się nieco przy obieraniu, bo nie byłam pewna, gdzie na jądrach kończy się skóra, a zaczyna... no cóż, coś innego. Zerwałam warstwę błony i zobaczyłam pod nią następną warstwę. Może jądro przypomina cebulę, pomyślałam, i jeśli będę dalej obierać, to nic mi nie zostanie. Zostawiłam więc trochę tego białego w fioletowe zygzaki i dopiero gdy zaczęłam je kroić na plasterki, odkryłam, że prawdziwe wnętrze jądra ma jasnobrązowy kolor i drobnoziarnistą strukturę. Moim zdaniem bardziej przypomina preriowego jeżowca niż preriową ostrygę. Obtoczyłam plastry w mące z przyprawami i usmażyłam na maśle, po czym podałam na śniadanie z jajecznicą i tostem. Smak był ciekawy, trochę podobny do bardzo świeżych przegrzebków, które plasterki jąder przypominały kształtem i wielkością. Mnie smakowało, a Mark był zachwycony. Hugh twierdził, że w Hiszpanii jądra byka są

uważane za prawdziwą delicję, wzmagającą męskość. Natychmiast zostałam jego fanką.

Następna była krew. Części o stałej konsystencji to jedno, ale nie byłam pewna, czy dam sobie radę z płynami. To było coś w rodzaju ostatniej bariery. Sprawdziłam opinię Hugh na ten temat i znalazłam przepis na czarny pudding, który nazwał „najlepszą możliwą afirmacją intencji, by dobrze wykorzystać wszystkie części świni”.

Gdy szliśmy na pole, żeby zabić świnię, wzięłam ze sobą garnek i napełniłam go dwoma litrami krwi. Zgodnie z przepisem mieszałam ją, dopóki była ciepła, wyrzucając ciągnące się fragmenty, które owijały się dokoła łyżki. Płyn, który pozostał w garnku, był intensywnie czerwony, czerwieńszy niż cokolwiek, co wcześniej nazywałam jedzeniem. Podsmarowałam cebulkę, dodałam sherry, śmietanę, zioła, bułkę tartą i pokrojoną w kostkę słoninę i zmieszałam to wszystko z krwią. Mark trzymał związaną na końcu osłonkę, a ja wpychałam tę mieszaninę do środka. Miałam już całą kolekcję długich, czerwonych baloników, ale wciąż nie było to jedzenie. Postawiłam na kuchence duży, płytki rondel, włożyłam do niego baloniki i zaczęłam je podgrzewać na małym ogniu. Niektóre popękały, ale te, które zostały całe, szybko stwardniały i zmieniły kolor z czerwonego na lawendowy. Teoretycznie wyglądały na jadalne. Po ostudzeniu dało się je kroić w plastry upstrzone białymi kawałkami słoniny. Były bardzo gęste i same się prosiły o to, by jeść je w małych kawałkach, ale w ich smaku nie było nic odrażającego. Był na tyle subtelny, że dało się wy czuć sherry i zioła, a delikatna konsystencja przypominała mus.

Nadeszła pełnia lata i pola zaczęły rodzić warzywa całymi koszami. W piątki rano wstawaliśmy z łóżka jeszcze przed świtem, dopóki było chłodno, i zrywaliśmy kosze sałaty, szpinaku, boćwinki, rukoli, groszku, a potem również małych buraczków,

malutkich marchewek i fasolki. Jeszcze nigdy nie jadłam zielonego groszku prosto z pola i nie mogłam się nasycić jego słodką, zieloną chrupkością. Thomas LaFountain pokazał mi, jak się go przyrządza w North Country. Trzeba gotować świeżo wyłuskany groszek w mleku na małym ogniu tak długo, żeby nabrał jaskrawego koloru, ale nie rozmiękł zanadto, dodać sól, pieprz i odrobinę masła, a na końcu gałązkę lub dwa listki mięty. Misceczka wczesnego groszku ugotowanego w mleku warta jest każdego czasu spędzonego przy jego pieleniu i zbieraniu.

Wykopaliliśmy pierwsze młode ziemniaki. Były wielkości jajek, z jasną skórką, która później zmieniła się w żółtoczerwoną. Przez cały tydzień jedliśmy na lunch młode ziemniaki z masłem i solą i do tego wielkie michy zielonych sałatek. Siedząc na kamiennej ławce przed domem i patrząc na pola, widziałam, że farma zaczyna nabierać kształtu. Budynki wciąż się pochylały, szyba w oknie wciąż była popękana, ale teraz widać było w tym wszystkim celowość, ożywiającą iskrę. Farma odzyskała duszę, pomyślałam.

Odbiorcy, którzy byli zadowoleni już wtedy, gdy dostawali mięso, mleko i pokrzywy, teraz niemal wpadli w ekstazę, gdy zaczęliśmy im oferować warzywa. Wieści o naszej farmie roznosiły się po okolicy i w miarę jak mijało lato, liczba odbiorców się podwoiła, a potem potroiła.

Moje życie od świtu do nocy skupiało się teraz na walce z chwastami. Przed tym pierwszym rokiem rolnictwo zajmowało w moim umyśle to samo miejsce co natura. Podobnie jak w wielu innych sprawach, w tej również bardzo się myliłam. Odkryłam, że uprawa roli to wielka, niekończąca się wojna. Farmerzy nieustannie walczą, by utrzymać dziką naturę za żywopłotem, a ta z kolei przez cały czas stara się zawładnąć polami. Za zasiekami rosną rośliny uprawne, delikatne i wrażliwe, zbyt wyrefinowane

i cywilizowane, by walczyć. Sojusznikami dzikiej natury są chwasty, twardzi żołnierze, od pokoleń szkoleni do bitwy. Gdy zbliżaliśmy się do letniego przesilenia, obie strony były u szczytu sił, karmione deszczem i obfitością słońca. Każdego ranka o pierwszym brzasku patrzyliśmy na pola i widzieliśmy nową zieloną mgiełkę. Na każdą naszą roślinę przypadały setki, tysiące, dziesiątki tysięcy nich, żołnierzy. Fala za falą, niekończący się przyrływ.

Jeśli kiedyś zastanawialiście się, dlaczego ekologiczne warzywa kosztują więcej, możecie rzucić winę na chwasty. Na zwykłej farmie całą robotę da się załatwić jednym przejazdem z opryskiwaczem. Na ekologicznej farmie tę walkę trzeba prowadzić nieustannie, od kiełkowania aż do zbioru, niszcząc chwasty fizycznie. Łatwo je zabić, gdy dopiero zaczynają wychodzić z ziemi, na etapie dziecięctwa nazywanym etapem białej nici, bo wówczas mają tylko jeden, cienki korzonek. Wtedy wystarczy je wyrwać, wystawić ten delikatny korzonek na wiatr, który go wysuszy, albo przysypać ziemią nowe listki, aż zginą z braku słońca. Jeśli się jednak pozwoli, by wyrosły większe, i korzonek rozwinie się w gęstą, białą sieć, a na coraz grubszej łodyżce wyrosną nowe listki, wtedy trzeba więcej wysiłku, by je zabić. Gdy są już spore, najlepszym wyjściem jest motyka, a jeśli się pozwoli, by wyrosły jeszcze większe, motyka staje się bezużyteczna i cały rząddek trzeba wplewić ręcznie.

Na szczęście dla nas wszystkie farmy były kiedyś ekologiczne i konne narzędzia, które wymyślono, by rozprawić się z chwastami, działały precyzyjnie i skutecznie. Najlepszym narzędziem w naszym arsenale był antyczny, zardzewiały dwukonny kultywator, który kupiliśmy na aukcji u amiszów. Mark wyciął nowe ostrze ze świeżego jesionu i wymienił niektóre połamane części. Podobnie jak wiele innych rzeczy w tym pierwszym roku, nasz kultywator nie był doskonały. Łożyska były już zużyte, toteż koła wykrzywiały się na boki i stukwały na muldach oraz przy

zawracaniu, ale dawało się go używać. Wyglądał jak dwukonny rydwan wyścigowy, tylko z mnóstwem dźwigni, przystawek i przekładni. Była to maszyna, jakiej zapewne używałby Willy Wonka, gdyby był prostym farmerem, a nie wytwórcą czekoladek.

Zjednoczyłam się z tym pięknym narzędziem. Zaraz po porannej pracy karmiłam, czyściłam i zaprzęgałam konie, po czym wspinałam się na siodełko. Słońce było już wtedy wysoko na niebie i rosa wysychała. Na polu ustawiałam odpowiednio wszystkie dźwignie, kontrolujące głębokość i kąt pochylenia tych części, które stykały się z ziemią. Należało poruszyć ziemię jak najgłębiej i jak najbliżej roślin, ale tak, żeby ich nie zniszczyć. Konie szły po obu stronach rzędka, a ja jechałam nad nim, przesuając stopami zęby maszyny z boku na bok. Na etapie białej nici kultywator działał jak magia, przy każdym przejeździe przez pole zabijał setki tysięcy pędów dzikiej gorczycy i komosy. Czułam wielką satysfakcję, gdy kończyłam rządki i oglądając się za siebie, widziałam wszystkie te malutkie, wyrwane z korzeniami chwasty więdnące w słońcu.

Z tej perspektywy poznałam naszych wrogów, ich rozmaite siły i słabości. Był więc sprytny rdest – knujący intelektualista; portulaka – koń trojański; wwoziliśmy ją na pola na narzędziach i wyrastała na groźnego wroga. Był też oset, wielki brutal z maczugą, wolno rosnący i dobrze widoczny, ale potężnie uzbrojony i obdarzony idealnym wyczuciem czasu: wysiewał się akurat u szczytu sezonu, kiedy byliśmy zbyt zajęci na innych frontach i musieliśmy bezradnie patrzeć, jak fioletowe kwiaty zmieniają się w biały puch roznoszony przez wiatr. Był jeszcze ładny, duszący powój, kuzyn powoju ozdobnego, Mata Hari przyrody. To on stał się moim największym wrogiem.

Na początku wydawał się zupełnie niewinny: blade, delikatne wypustki, na których wyrastały drobne listki w kształcie serduszek. Rósł powoli, a potem nagle się wydawało, że eksplodował.

Długie pędy wyrastały z dnia na dzień i owijały się wokół młodych upraw, zamierzając je zdusić. Był w dużym stopniu odporny na działanie kultywatora, który tak skutecznie zabijał jednoroczne chwasty. Powoju nie dało się pozbyć, wyrывая go z korzeniami ani zagrzebując pod ziemią. Niektóre pędy wplątywały się w zęby kultywatora i jeśli taki pęd zdążył wcześniej osiągnąć rośliny uprawnej, wyrwany z ziemi pociągał ją za sobą. Potem roślina uprawna więdła i umierała na słońcu, a powój korzystał z wilgotnej ziemi, wypuszczał nowe korzenie i rósł. Po jakimś czasie zaczął z nami wygrywać. Pędy słały się gęsto po ziemi jak miękkie maty. Już na samym początku rządka owijały się wokół zębów kultywatora, które przez to stawały się zupełnie bezużyteczne – wygrzebywały tylko rowy w ziemi, aż konie dyszały z wysiłku. Jedyny sposób na powój to przeczołgać się wzdłuż rządka z wiadrem i wyrwać każdy najdrobniejszy kawałek ręcznie, a potem wywieźć je gdzieś daleko od pola, wyrzucić i splunąć. Całymi dniami czyściliśmy Małą Radość, a pod koniec dnia patrzyliśmy, jak nowa fala drobnych roślinek przedziera się na powierzchnię gleby.

Zaczęły się sianokosy. Wszystkie uszy wsłuchane były w radio z prognozą pogody, wszystkie oczy skierowane na trawę. W tym roku naszym sianem zajmowała się rodzina Owensów – stary pan Owens ze swymi dorosłymi synami Nealem i Donaldem. Wieczorami, gdy męczyli się z prasą do siana, słyszeliśmy z warsztatu znajome przekrzykiwanie. Maszyna miała zepsuty mechanizm wiązania, który wprawiał w zadziwienie nawet najlepszych mechaników z sąsiedztwa.

Żeby utrzymać zwierzęta przez zimę, potrzebowaliśmy pięciu tysięcy bel siana. Sukces sianokosów zależy od pogody. Potrzebnych jest kilka suchych dni, żeby trawę można było skosić, wysuszyć, przewrócić, jeszcze raz podsuszyć, a potem zgrabić

w rzędy i sprasować w bele. Jeśli na siano spadnie deszcz, jego jakość spada. Jeśli wrzuci się je do stodoły, gdy jest jeszcze zbyt wilgotne, rozgrzewa się i pleśnieje. W najgorszym wypadku rozgrzewa się coraz bardziej, aż dochodzi do samozapłonu i cała stodoła idzie z dymem.

W okresie dobrej pogody Owensowie spieszili się, by zebrać jak najwięcej siana. Mark i ja rzucaliśmy wszystko inne, żeby im pomóc. Musiałam się nauczyć prowadzić traktor. Aż do tej pory udawało mi się tego uniknąć. Nie tyle nie lubiłam tego zajęcia, ile się go bałam. Wpadałam w paranoję, że stopa ześlizgnie mi się ze sprzęgła i przejadę kogoś tymi koszmarnie wielkimi oponami. Jednak sianokosy to nie jest dobry okres na roztrząsanie swoich łęków. Pod koniec dnia wsiadałam do kabiny olbrzymiego, pomarańczowego włoskiego traktora, który miał tyle mocy, że mógłby zmiażdżyć całe miasto, i jechałam, a mężczyźni wrzucali bele na przyczepę za mną. Gdy już przywykłam do tego zajęcia, zaczęłam się czuć z nim dobrze w nieco niezdrowy sposób, jakbym trzymała w ręce nabitą strzelbę. Neal, największy z Owensów, potrafił grubymi palcami pochwycić sznurek dwudziestopięciokilowej beli i rzucić ją zgrabnym łukiem w odpowiednie miejsce na przyczepie. Sprawiał przy tym wrażenie, jakby robił to bez żadnego wysiłku, wręcz delikatnie, jak dziewczynka rozrzucająca płatki róż. Popołudniowe słońce złociło pola i wszyscy wyglądali na mocno opalonych.

Czasami sianokosy przeciągały się do późna w nocy. Owensowie zwozili bele z pola, a Mark i ja układaliśmy je na stryzku. Któregoś wieczoru byłam w stodole sama. Była pełnia na doskonale czystym niebie, ale na stryzku panował nieprzenikniony mrok. Pojedyncza żarówka dawała tylko bledy krąg światła, z trudem przebijającego się przez kurz. Mark był na zewnątrz, ładował bele na podnośnik i wrzucał je, jedną po drugiej, przez okno do stodoły. Czekałam, aż usłyszę uderzenie beli o podłogę

stryszku, a potem wciągałam ją na miejsce. Stryszek był już w połowie załadowany, żdźbła siana przez cały wieczór spadały pod podnośnik i wszystkie dźwięki dochodziły stłumione jak w śnieżycy. Nagle tuż obok siebie usłyszałam głośne dyszenie, szelesty i drapanie. Mój zmęczony umysł zaczął pracować na podwyższonych obrotach.

– Niedźwiedź! – wrzasnęłam tonem, jakiego używam tylko w sytuacjach zagrożenia.

Dźwięk poniósł się przez zakurzone powietrze i ponad łomotaniem podnośnika dotarł do Marka. Mark wyłączył maszynę i usłyszałam niskie, głębokie „he, he, he”. To Neal, który z wielkim wysiłkiem wydzwignął się na stryszek po drabinie, żeby pomóc mi układać bele, śmiał się w ciemnościach.

Ta historia rozniosła się szeroko. Jeszcze wiele tygodni później każdy, kto przejeżdżał obok naszej farmy, wstępował na podwórze, otwierał okno w samochodzie i mówił przeciągle:

– Podobno myślałaś, że stary Neal to niedźwiedź. – Mówili to takim tonem, jakby podawali cenę mleka.

W okresie letniego przesilenia przeżyliśmy szalony wyścig z czasem, przed którym Mark ostrzegął mnie wcześniej. Wszystkie prace rywalizowały ze sobą, która pilniejsza: Sianokosy! Ogrodzenia! Zbiory! Chwasty! W biegu wysialiśmy jesienną marchew i buraki. Źle potraktowaliśmy młode sadzonki kapusty: przebiegliśmy truchtem wzdłuż rzędu z pełną paletą, rzucając je na ziemię, potem czołgaliśmy się na kolanach, jednym ruchem wpychaliśmy każdą sadzonkę w ziemię, i zaraz przechodziliśmy do następnej. Dni zaczynały się za piętnaście czwarta rano. Do świtu trzeba było oporządzić zwierzęta, o wschodzie słońca byliśmy już na polu z końmi, potem praca, praca, praca, wyścig z pogodą, z chwastami, z porą roku. Któregoś popołudnia zasnąłam na kultywatorze przy końcu rzędka i śniło mi

się, że jestem na łodzi. Wieczorne dojenie zaczynało się o wpół do piątej po południu. Do siódmej zdążaliśmy już pozmywać, a o dziewiątej należało zapędzić kurczaki do kurnika, żeby nie zjadły ich sowy. Zaledwie w kilka godzin później wszystko zaczynało się od początku.

Zdawało się, że Mark ma dostęp do jakiegoś tajemnego, diabelskiego źródła energii. Nigdy nie widziałam go w tak dobrej formie i tak radosnego. Myjąc naczynia albo obierając groszek, śpiewał po hiszpańsku. Gdy pracowaliśmy razem w polu, okazywał zainteresowanie sprawami, o których nie miał zielonego pojęcia, wypytywał mnie o popkulturę i życie osobiste gwiazd muzyki i kina, których nie poznałby, nawet gdyby stanęły przed nim na polu i uderzyły go po głowie motyką. Wypytywał mnie szczegółowo, kto to jest hipster i czy byłam hipsterką, kiedy się poznaliśmy. Dla mnie też były to bardzo szczęśliwe tygodnie. W cotygodniowym biuletynie przeznaczonym dla naszych odbiorców unosiłam się entuzjazmem: „Czy widzieliście w tym tygodniu wschody słońca? Cynie na polu przy domu po prostu szaleją!”

Wieczorami znów szliśmy na pole, żeby sprawdzić, jak wscho-
dzą nasze nowe zasiewy i które grządki trzeba najpilniej wple-
wić. Spisywaliśmy listy zadań do wykonania, uszeregowanych
według pilności. Na Polu Przy Skrzynce Pocztowej stonka korze-
niowa obsiadła gęsto wszystkie rośliny dyniowate i objadła liście
nowo posadzonych kabaczków, pozostawiając ażurową koronkę.
Któregoś wieczoru, zbliżając się do nich pod wiatr, poczulśmy
zapach żuczków, kwaśną woń podobną do zapachu acetonu albo
potu. Zajęły miejsce na samym szczycie listy i następnego ran-
ka, gdy były jeszcze odrętwiałe i sennie, przeszliśmy przez pole,
strącając je do wiaderek z wodą z mydłem, a potem rozdeptali-
śmy wielkie ich sterty na drodze.

Farmer się trudzi, natura się śmieje, farmer szlocha – oto historia rolnictwa w pigułce. U szczytu sezonu, kiedy był nam najbardziej potrzebny, Silver doznał kontuzji. Zauważyłam to rano, kiedy zaprzęgam konie i prowadziłam je do brony sprężynowej. Za każdym razem, kiedy jego lewe przednie kopyto dotykało ziemi, podrywał łeb do góry, a potem, przenosząc ciężar ciała na prawą stronę, opuszczał go nisko. Zaprowadziłam konie z powrotem do stodoły i zostawiłam Sama w boksie, a Silvera zabrałam na utwardzoną drogę i trzymając go za kantar, nakłoniłam do truchtu, dla pewności biegnąc obok niego. W tym momencie jego kontuzja była widoczna tylko jako subtelne zakłócenie rytmu, ale po południu, kiedy przyszedł doktor Goldwasser, biedny Silver kuśtykał już jak ranny żołnierz. Prawie nie był w stanie dotknąć kopytem ziemi. Miał skaleczoną podeszwę. Rozcięcie było głębokie i długie na kilka centymetrów. Jeździłam nim wcześniej po podwórzu obok miejsca, gdzie zburzyliśmy jeden ze starych budynków, i zapewne tam to się zdarzyło. Mógł to być stary gwóźdź, kawałek ostrego metalu albo sterzący odłamek szkła. Na szczęście Silver nie uszkodził sobie ścięgna w kopycie i zapewne mógł wyzdrowieć, ale potrzebował odpoczynku, antybiotyków, bandażu i codziennego moczenia w wiadrze z gorącą wodą i gorzką solą. Moczenie i opatrywanie były bardzo wyczerpujące, bo Silverowi wielką przyjemność sprawiało przewracanie wiadra, a gdy uznał, że ma już dość tej zabawy, stawiał kopyto na ziemi i upierał się, że go nie podniesie. A co do odpoczynku, to gdyby był koniem wierzchowym, jego wymuszony odpoczynek byłby dla nas tylko denerwujący, ale ponieważ Silver stanowił połowę naszej siły pociągowej, a mieliśmy akurat środek sezonu, była to katastrofa.

Mogliśmy tylko próbować różnych rzeczy, improwizując z dnia na dzień. Pamiętam, że odczuwałam wtedy coś w rodzaju

tęsknoty w drugą stronę: za przyszłością, kiedy schemat naszego działania będzie już ustalony, będziemy wiedzieli, czego możemy się spodziewać, i będziemy potrafili sobie z tym poradzić.

Upał spadł na nas jak tona cegieł, jakby natura chciała nam wynagrodzić ostrą zimę, i tempo wzrostu zwiększyło się dwukrotnie. W North Country rośliny muszą korzystać z każdego dnia. Prawie było słyhać, jak rosną. Wyobrażałam sobie, jak ich komórki się dzielą, dzielą i dzielą, trzaskając przy tym cichutko. Mnóstwo światła, ciepła i deszczu zwiększało jeszcze tempo metabolizmu.

Perz strzelał na wszystkie strony pająkowatymi odrostami, grożąc, że zdusi młode marchewki i buraczki. Wyciągnęliśmy ze stodoły jednokonny kultywator. W porównaniu z dwukonnym było to beznadziejne, tępe narzędzie, rama o kształcie litery v z zębami na dole, dyszlem dla konia z przodu i uchwytami dla człowieka z tyłu. Podobnie jak pług, było przeznaczone do obsługi przez jedną osobę: zarzucało się lejce na ramiona i prowadziło je za uchwyty. Zaprzęgałam do niego Sama i starałam się, jak mogłam, ale przy pierwszym przejściu zabiłam więcej marchewek niż chwastów. Mark też próbował, z podobnym rezultatem.

W chwilach kryzysu wraca się do tego, co znajome. Odwiązałam długie lejce od uprzęży Sama, Mark pomógł mi wsiąść na jego grzbiet i pojechałam na nim, używając paska policzkowego zamiast wodzy. Mark szedł za mną, prowadząc kultywator. Musieliśmy dwukrotnie przechodzić przez każdy rząd, podczas gdy przy dwukonnym kultywatorze wystarczyłby jeden przejazd, i potrzebne do tego były dwie osoby, czyli razem kosztowało nas to cztery razy więcej pracy, ale dzięki temu skuteczniej udało się nam powyrywać pędy perzu. Na grzbiecie Sama musiałam się wydawać bardzo mała. Jakiś sąsiad zatrzymał się przy domu i zapytał, kim jest to dziecko, które prowadzi konia z kultywátorem.

– W dzieciństwie to był mój obowiązek – powiedział.

Bez Silvera zaczęliśmy przegrywać wojnę. Deszcz padał w nieodpowiednich chwilach, przez co nie mogliśmy wyjść na pole, i chwasty na tym korzystały. Całe duże fragmenty pól były dla nas stracone, bo chwasty wyszły już z etapu białych nitek i trzeba by było je wyplewić ręcznie. Przeszliśmy przez pola w deszczu, żeby dokonać selekcji, i zdecydowaliśmy się poświęcić młody pasternak i najmłodsze sadzonki kapusty. Były zarośnięte i zbyt wiele czasu musielibyśmy poświęcić na ich ratowanie, a chwasty już prawie się wysiewały. Jedna roślina amarantusa potrafi wytworzyć dwieście tysięcy nasion, które mogą czekać w glebie przez wiele dziesiątków lat na okazję, by wykiełkować. Jeśli im na to pozwolimy, to zasiejemy sobie problem na przyszłość. Gdy deszcz w końcu przestał padać, zbronowałam te pola. Chwasty i nasze uprawy spotkał ten sam los. Poczulałam ulgę, jaką czuje zdrajca, gdy brudna robota dobiegnie końca.

Pomagali nam sąsiedzi i przyjaciele. Uratowali nas. Mike i Laurie Davis przyjechali z trójką swoich synów i przez całą sobotę razem z nami ręcznie plewili cebulę, choć czekały na nich równie pilne prace na własnej farmie. Lars przyjechał zobaczyć, jak sobie radzimy na jego ziemi, i natychmiast został zaprzęgnięty do pracy przy uprzątnięciu resztek starej pszenicy i martwych szcurków ze spichrza, żebyśmy mogli użyć go do przechowywania nowego zboża. Przez cały sezon wracał niemal co tydzień i ze swoim charakterystycznym entuzjazmem zabierał się do tego, co akurat było najpilniejsze. Przyjaciel Marka Matt przyjechał ze swojej farmy w New Jersey razem z synkiem Jackiem. Mark i Matt pracowali razem na Genesis, biodynamicznej farmie założonej przez zakonnice. Z podziwem patrzyłam na ich pracę. Każdy z nich potrafił oberwać do czysta dwa podwójne rzędy groszku w czasie, gdy ja kończyłam zaledwie jeden. Namoczyłam groszek w zimnej wodzie, żeby się schłodził, a Matt i Mark poszli w tym czasie zabić byka. (Martwiłam się, że to może być

zbyt wielki szok dla Jacka, który miał zaledwie sześć lat, ale on już przywykł do widoku wnętrzości dużych zwierząt. „Całkiem jak piłka do koszykówki”, powiedział spokojnie, stukając palcem w ogromny, napięty pierwszy żołądek zwierzęcia). Siostra Marka Linda Brook przed urodzeniem pierwszego dziecka również prowadziła własną farmę. Cała ich rodzina przyjechała w odwiedziny. Od razu poszli na pole z ziemniakami i zajęli się wrywaniem wysokiej, żółtej dzikiej gorczycy, która już prawie zaczęła się wysiewać. Mój ojciec wpadał do nas na dwa albo trzy dni i przejmował pracę Marka: ja jechałam na Samie, a on prowadził kultywator. Wciąż lubi opowiadać, jak bardzo cierpiał, widząc, że pracujemy tak ciężko, choć skazani jesteśmy na porażkę. Któregoś popołudnia obok naszego pola zatrzymał się samochód pełny młodych turystów z Maine. Wysiedli i zaczęli fotografować konia oraz kultywator. Mark wyszedł do nich, mówiąc coś szybko, i zanim zdążyli się zorientować, co się dzieje, wcisnął im w ręce motyki i zagonił do pracy przy marchewce.

Podczas wieczornych przechadzek po farmie lista warzyw, które należało zebrać, stawała się coraz dłuższa. Zbieraliśmy groszek o zachodzie słońca, pogryzając strączki tak pełne, że wydawały się pokarbowane. Jakiś jeleni dobrał się do sałaty i wygryzł sam środek każdej główki, kosztując w ten sposób chyba z setkę, ale żadnej nie zjadł do końca. Mark lubił wieczorami pogryzać sałatę w ten sam sposób. Ścinał główkę nożem i zanurzał w niej twarz, wygryzając zębami słodki środek i odrzucając resztę. To jest przywilej farmera, pewna forma dekadencji i dzięki temu czuliśmy się bogaci.

Pytanie: Dlaczego uprawa ziemi jest jak związek?

Odpowiedź: Bo nie zbiera się tego, co się posiało. To kłamstwo. Zbiera się to, co się posiało, uprawiało, nawoziło, skosiło i przechowało.

Silver wyzdrowiał. Burza gradowa przeszła bokiem. Najgorszy kryzys minął. Krzaki pomidorów obwieszane były ciężkimi owocami. Kukurydza przechodziła okres świetności, w niektórych miejscach była wysoka na trzy metry. Gdy na nią patrzyłam, słyszałam słowo „kukurydza!” z wykrzyknikiem zielonym jak jej liście. Pędy cebuli bezwładnie zaległy na ziemi.

– Co im się stało? – zapytałam Marka.

– Nic – odpowiedział. – Dojrzały, skończyły rosnąć.

Trawa w miejscach, gdzie nie była koszona, sięgała mi do piersi. Gdy wieczorami szliśmy po wykoszonych brzegach pól, czarne cykady wyskakiwały przed nami jak delfiny przed dziobem statku. Staw za domem skurczył się do połowy i roił się od żab. Każdego popołudnia pojawiał się wielki błękitny żuraw, ucielesnienie cierpliwości. Czekał, czekał, a potem wykonywał ruch tak szybki, że prawie niewidoczny, i chwycił żabę. Żaba walczyła na końcu jego dzioba, a żuraw podnosił głowę w stronę nieba, przełykał i znów nieruchomiał z jedną chudą nogą zgiętą w kolanie, jak u dziewczyny z chórką.

Pogoda się zmieniła. Teraz powietrze było ciężkie od wilgoci i farma wydawała się niemal przytłaczająco żyzna. Cukinie przez jedną noc osiągały monstrualne rozmiary. Muchy pokryły kość pozostawioną w gorącej trawie grubą warstwą jaj. Tuż za owocowaniem czai się rozkład.

Uosobieniem gorącego schyłku sezonu były gąsienice motyla zawisaka. Któż mógł wiedzieć, że coś takiego istnieje? Grube jak kciuk Marka i przynajmniej tak samo długie, miały gładką, miękką skórę w kolorze jabłek odmiany Granny Smith z misternym białym ornamentem. Z jednej strony były to piękne, precyzyjne, żywe dzieła sztuki, z drugiej – okropne, miękkie, żarłoczne obce istoty. Tak czy owak podziwiałam ich umiejętność kamuflażu, tak doskonałą, że musiałam bardzo długo wpatrywać się

w uszkodzoną roślinę, by zobaczyć gąsienicę, choć dowody jej obecności były oczywiste: brakujące liście, zjedzone całe łodyżki, wielkie mokre kupki czarnych odchodów. Czasami, gdy byłam blisko, ale wciąż ich nie widziałam, gąsienica zdradzała swoją obecność cichym, lecz złowieszczym dźwiękiem „klik-klik-klik-klik”. Mark mówił, że one gryzą, więc zdejmowałam jedną po drugiej śrubokrętem i rozgniatałam na ziemi butem. Ich wnętrzności przypominały jaskrawozieloną galaretkę. Na ziemi wciąż pulsowało serce złożone z siedmiu komór. Nie odważałam się odwrócić plecami, dopóki to serce biło.

Nadciągnął lipiec i nasze zbiory były już prawie gwarantowane. W sierpniu można było wyczuć zbliżanie się fali chłódów, więc nowe chwasty nie były tak uciążliwe. Zanim zdążyłyby się rozsiać, zabiłyby je przymrozki. Przez pół nocy przygotowaliśmy zaproszenia na ślub i gdy wrzuciłam je do skrzynki pocztowej, poczułam okropne przerażenie.

Mężczyzna, za którego zamierzałam wyjść, doprowadzał mnie do szału, a ja popadałam w szaleństwo razem z nim. Razem wytwarzaliśmy dziką energię. Pamiętam, jak kiedyś, gdy miałam niewiele ponad dwadzieścia lat, rozmawiałam o małżeństwie z moją o dziesięć lat starszą siostrą, która wówczas była świeżo po rozwodzie, nasycona nowo zdobytą mądrością. Powiedziała mi, że istnieją dwa rodzaje małżeństw: małżeństwa wygodne i małżeństwa ogniste. Mark i ja byliśmy jak rozpałka, która tylko czeka na iskrę.

To, co teoretycznie podziwiałam w nim najbardziej, w codziennym życiu doprowadzało mnie do obłądu. Był idealistą. Gdy miał piętnaście lat, któregoś dnia po powrocie ze szkoły był sam w domu i do drzwi zastukali świadkowie Jehowy. Otworzył i zaprosił ich do środka. Gdy w kilka godzin później wrócili jego rodzice, Mark wygłaszał właśnie egzegezę swojego osobistego *credo*, które zajmowało pięć stron maszynopisu. Świadkowie Jehowy siedzieli cicho na drugim końcu kanapy.

Gdy go poznałam, jego *credo* było już wzbogacone przez studia i podróże po rozwijających się krajach. Razem z rodziną spędził sporo czasu w wioskach i miastach Kenii, Ekwadoru i Meksyku, a po ukończeniu college'u przez dłuższy czas mieszkał i pracował w Wenezueli i w Indiach. Jego zdaniem zubożenie życia, zanik kultury wiejskiej i degradacja środowiska w tych miejscach miały związek z globalnym przyspieszeniem cyklu produkcji i konsumpcji. Zobaczył na własne oczy ludzi wytwarzających produkty okupione ciężką pracą, ale zanim te towary dotrą na półki magazynów o tysiące kilometrów dalej, ich pierwotne koszty stają się niedostrzegalne. Niepokoiły go procesy, których nie potrafił dostrzec, wpływy, których nie potrafił zmierzyć.

Te wnioski nie były niczym niezwykłym. Wielu innych ludzi na całym świecie widziało to samo i dochodziło do podobnych konkluzji, a potem wracało do życia, które wiedli wcześniej, prawie nic w nim nie zmieniając. Mark jednak do nich nie należał. Próbował, na ile to możliwe, wyjść poza strumień konsumpcji, na którym opiera się życie przeciętnego Amerykanina. Preferował rzeczy używane, od bielizny do narzędzi. Jeszcze lepsze od używanych były rzeczy zrobione własnoręcznie. Marzył na głos, że kiedyś będzie sam robił szczoteczki do zębów z sierści dzika. Nie znosił plastiku i nie mógł znieść myśli, że przyczynia się do powiększenia jego ilości na świecie. Nienawidził marnotrawstwa. Gdy się poznaliśmy, miał wielką kulkę używanej nici dentystycznej. Powiedział niejasno, że nie wyrzuca jej, bo czasem mu się przydaje. Gdy zaczęłam się domagać konkretów, stwierdził, że może któregoś dnia będzie jej potrzebował, by zszyc rozdarte spodnie.

Zastanawiał się nad skutkami każdej, najdrobniejszej nawet decyzji. Kiedyś, gdy mieszkaliśmy w New Paltz, w drodze do sklepu rozmawialiśmy o tym, czy lepiej kupować ekologiczne

jedzenie, które nie wyrosło w okolicy, czy lokalne, które nie jest ekologiczne. Była to jednostronna dyskusja, a właściwie monolog, w dodatku długi, ponieważ moja stara honda w końcu zakończyła żywot i Mark nie chciał kupić następnego samochodu, a ja przez jakiś czas ulegałam, więc jechaliśmy do sklepu na rowerze, czerwonym tandemie, który pozostał mu z poprzedniego związku. Gdy dotarliśmy na miejsce, wzięłam do ręki słoik jakiegoś gorzkiego substytutu kawy, którego chciałam spróbować, bo odzwyczajałam się właśnie od absurdalnych ilości kawy, jakie wcześniej piłam, a Mark zauważył, że ten produkt nie jest ani lokalny, ani ekologiczny, i zaproponował, żebym go odłożyła. Uznałam, że to oburzające i niedorzeczne, i kupiłam.

Moi znajomi i ja nie należeliśmy do idealistów, byliśmy raczej ariergardą epoki ironii. Jeśli w cokolwiek wierzyliśmy, to chyba tylko w wyluzowany klimat meksykańskiego baru na Lower East Side, który nielegalnie sprzedawał margaritę w styropianowych kubkach na wynos. Dla mnie zasady były czymś takim jak akcesoria: było miło je mieć, ale można było je odłożyć na bok.

– Ale jaka jest twoja etyka? – pytał Mark, gdy popadaliśmy w konflikt o to, jak należy coś zrobić na farmie.

– Ja nie mam etyki – odpowiadałam. – Ja jestem z Nowego Jorku, jestem hedonistką.

Jego przekonania nie były wyłącznie ponure i świętoszkowate, było w nich mnóstwo fermentu. Wierzył, że świat i ludzie są zasadniczo dobrzy i hojni. Świat przeważnie traktował go dobrze i hojnie, a kiedy tak nie było, Mark to ignorował i nie pozwalał się zbić z tropu. Moja własna wiara w dobroć i hojność świata zależała od nieustannego pozytywnego odzewu, dlatego przypuszczam, że właściwie nie była to wiara, lecz hipoteza.

Ta wiara dawała Markowi niezłomną siłę. Bez niej nigdy nie przetrwalibyśmy naszego pierwszego sezonu, nigdy nie nauczylibyśmy się, metodą prób i błędów, jak używać koni do uprawy roli.

Ta wiara pozwoliła mu przekonać innych, żeby się do nas przyłączyli. Dla kogoś takiego jak ja, kto nie miał własnego systemu wartości, a wartości wyniesione z domu rodzinnego niezbyt do niego przemawiały, była to bardzo atrakcyjna cecha. Ale w tygodniach przed ślubem uświadomiłam sobie jasno, że niezłomna siła to prawie to samo co sztywność i że Mark potrafi być przez nią zaślepiony i bezlitosny wobec takich ludzi jak ja, którzy nie mieli ani jego pewności, ani wytrzymałości.

Ta uparta odwaga czasami skłaniała go do zachowań tak śmiałych, że graniczyły z głupotą. W kilka lat później, gdy mieliśmy już najemnych pracowników, Mark wysłał dwoje z nich, Jamesa i Paige, na dwudziestohektarowe pastwisko, gdzie zimowały krowy mięsne, żeby wykastrowali cielaka. Wrócili bladzi, a cielak nadal był cały. Powiedzieli, że matka cielaka bardzo się zdenerwowała, kiedy James złapał jej dziecko za nogę, i zdecydowali, że bezpieczniej będzie to zrobić w trzy osoby.

– Też coś! – zawołał Mark, który samodzielnie wykastrował mnóstwo cieląt, chociaż ich mamy ryczały nad nim i potrząsały łbami. – Trzeba to po prostu zrobić szybko, zdecydowanie i nie dać się przestraszyć.

James i Paige pracowali już z nami wystarczająco długo, by nie ustąpić od razu.

– W takim razie ty to zrób – powiedział James.

Krowa matka miała na imię Sinestra. Była młoda, miała czarną sierść i stępiony lewy róg. Rok wcześniej straciła swoje pierwsze cielę z powodu zimnej, mokrej pogody. Mark i ja zauważyliśmy tego cielaka na pastwisku, bo Sinestra stała nad nim, rycząc żałośnie. Na początku mojego wiejskiego życia, gdy z daleka widziałam na polu śpiące zwierzę, martwiłam się nierozsądnie, że nie żyje, i podnosiłam larum, aż przestraszyłam je na tyle, że wstawało. Ale martwe istoty wydają się płaskie i nieruchome i jest w nich coś subtelnego, co można zauważyć – może

chodzi o sztywność ciała. Gdy już raz widziało się martwe zwierzę, śmierć można rozpoznać bez żadnych wątpliwości, nawet z daleka. To cielę było niewątpliwie nieżywe, wyglądało jak kupka mokrych brązowych liści.

Sinestra jednak nie mogła tego zrozumieć. Wiedziała tylko, że wymię ją boli, a jej dziecko się nie rusza. Gdy podeszliśmy bliżej, zobaczyliśmy, że wylizała je bardzo dokładnie, tak że sierść miało całą posklejaną. Przyjechaliśmy na pastwisko, żeby dać krowom siana, i gdy wóz był już pusty, podjechaliśmy po ciało, aby nie kusiło padlinożerców, które z kolei mogłyby sprowadzić na pastwisko drapieżniki. Załadowaliśmy cielę na wóz i wywieźliśmy je, ale Sinestra jeszcze przez wiele dni nie odchodziła od tego miejsca i mucząc, szukała swojego dziecka. Myślę, że na swój sposób winiła nas za jego utratę, i wydaje mi się, że przede wszystkim to miała w głowie, gdy zobaczyła, jak Mark idzie przez pastwisko z elastratorem, zmierzając w stronę jej kolejnego syna. Zwykle najtrudniejszą częścią kastracji byczka jest złapanie go. Są szybkie prawie od urodzenia, potrafią się uchylać i obracać, ale jeśli byczek ma nie więcej niż tydzień, złapanie go nie jest niemożliwe i wymaga jedynie dwóch dobrych sprintów. Potem trzeba go przewrócić na grzbiet, sprawdzić dotykiem, czy ma obydwa jądra, i za pomocą czterobolcowego elastratora ścisnąć ich podstawę gumową opaską. Następnie puszcza się go wolno. Matka zwykle krąży w pobliżu, spoglądając na ciebie spode łba, ale wszystko dzieje się tak szybko, że nie ma czasu, by przejść od ciągnących się jak melasa krowich myśli do działania.

Sinestra była jednak szybka w myśleniu. Nie było mnie tam i nie widziałam tego, ale słyszałam od Jamesa i Paige. Mark zabrał ich ze sobą, żeby im pokazać, jak to się robi. Powiedzieli, że gdy tylko Mark dotknął cielaka, Sinestra zaatakowała. Mark nie sądził, by rzeczywiście miała taki zamiar, więc dalej robił swoje. Krowa powaliła go na ziemię i próbowała wgnieść w trawę

wielkimi rogami. James i Paige patrzyli na to z bezpiecznej odległości, ale gdy sytuacja stała się poważna, podbiegli i odpędzili zwierzę, wymachując rękami. Sinestra pobiegła w stronę metalowej wiaty, prowadząc za sobą czarnego cielaka, a tymczasem reszta stada spokojnie jadła siano.

Po czymś takim każdy inny człowiek uznałby, że miał mnóstwo szczęścia, wychodząc z podobnej przygody bez większych obrażeń, a potem poszedłby do domu i wymyślił jakiś inny sposób, ale Mark, jak to Mark, otrzepał się i postanowił spróbować jeszcze raz. Tym razem nie udało mu się nawet dotknąć cielaka, zanim Sinestra zaatakowała. Nie powtórzyła błędów z poprzedniego ataku. Tym razem miała już wszystko obmyślane od początku do końca. Mark schronił się za jednym z metalowych słupów podtrzymujących wiatę, a Sinestra uderzyła w ten słup z taką siłą, że cała wiatę się zatrzęsła. Dopiero wtedy Mark zdecydował, że jej syn na razie zachowa jądra.

Ta historia ma swoje późniejsze zakończenie i chcąc oddać sprawiedliwość Markowi i otaczającej go magii, muszę je tu opowiedzieć.

W kilka dni po tym wydarzeniu, kiedy wszyscy jeszcze nie przestaliśmy się śmiać z Marka, zadzwoniła do nas pewna para, która szukała czarnego cielaka rasy highland, żeby wychować go na przywódcę stada. Czarny kolor jest dosyć rzadki u tej rasy i cielak Sinestry był jedynym czarnym byczkiem w naszym stadzie. Chcieli za niego dobrze zapłacić, więc sprzedaliśmy go z niezłym zyskiem i nietkniętymi jądrami.

Ślub miał się odbyć na farmie. Wszyscy dawni znajomi mieli przyjechać i zobaczyć moje nowe życie. Zaproszeni byli także liczni przyjaciele moich rodziców, ludzie z mojego rodzinnego miasteczka, którzy kiedyś wysłali mnie w świat z wielkimi nadziejami. Dostałam wielki dar w postaci wykształcenia na uniwersytecie

Ivy League, stamtąd przeniosłam się do fascynującego, tajemniczego miasta, a teraz wylądowałam na farmie. Czułam, że mieli wobec mnie pewne oczekiwania, że mieli do tych oczekiwań prawo i że te oczekiwania prawdopodobnie rozwieją się jak dym na widok przebiegającego szczura albo od zapachu świńskiego łajna. Myśl o ślubie wzbudzała we mnie wielki niepokój.

Wybraliśmy miejsce na uroczystość – dwunastohektarową łąkę położoną na niewielkim wzgórzu pośrodku farmy. Było to jedno z naszych najlepszych pastwisk, dobrze odwodnione i porośnięte koniczyną. Wypaśliśmy na nim krowy, daliśmy mu odpocząć, a potem skosiliśmy je pod koniec lata, więc gdy zaczęła się zbliżać jesień, pastwisko wyglądało jak ogromny, doskonałe utrzymany trawnik. Z trzech stron otaczał je stary żywopłot z mnóstwem dużych drzew. Tu i ówdzie stały kamienne murki, eleganckie świadectwo pracy innego farmera. Po czwartej stronie żywopłot był młody, złożony głównie z siewek, nad którymi górował stojący pośrodku powykręcany dąb. Żaden scenograf filmowy nie znalazłby bardziej odpowiedniego miejsca na bukoliczne wesele, a dąb, mocny i stary, wydawał się dobrą wróżbą, symbolem stałości i stabilności. Łąka leżała niecały kilometr od stodoły. Dla niektórych gości mogło to być za daleko, więc zamierzaliśmy zawieźć ich tam końmi zaprzężonymi do długiego zielonego wozu, na którym położyliśmy ławki pożyczone od Shane'a Sharpa. Kolacja i tańce miały się odbyć na stryszku zachodniej stodoły. Wymagało to trochę pracy, ponieważ w stodole nie było już siana, ale gnieździło się za to mnóstwo gołębi. Nie było też światła i można tam było wejść tylko po drabinie ustawionej przy bocznej ścianie.

Próbowałam zobaczyć nasz dom oczami gości. Miał pewne zalety. Był kwadratowy, solidny i przysadzisty jak robotnik portowy. Na fundamentach wyskrobana była data 1902, wytrzymał tak wiele zim i lat; ojciec Marka, który zarabiał na życie

budowaniem domów, powiedział, że ten dom był zbudowany dobrze i starannie. Miał duże okna ze szprosami i dwa kominy. Stary komin kuchenny zrobiony był z cegieł, ale w środku zrujnowany. Przebiliśmy się do niego przez ścianę nad piecem, żeby zajrzeć do środka, i dziura wciąż tam była, zasłonięta folią aluminiową. Nowszy komin, po wschodniej stronie, był zbudowany z kamiennych bloków, brzydkie, ale sprawny.

Widziałam stare zdjęcia tego domu, gdy był jeszcze nowy i wyglądał pięknie. Kamienna ścieżka prowadziła do otwartej werandy z kolumnami przy frontowych drzwiach. Teraz weranda była zabudowana byle jak, kolumny zniknęły, a dach nad gankiem pochylił się pod dziwnym kątem. Duże okna na piętrze zastąpiono małymi, tanimi oknami i przez to dom wyglądał, jakby mrużył oczy. Jedno z nich wciąż było pęknięte, tak jak w chwili, kiedy tu przyjechalśmy. Pełne wdzięku frontowe drzwi były nieużywane – padły ofiarą beznadziejnego remontu werandy. Wchodziliśmy do środka przez dobudowany przedsionek, w którym przeciekał dach. Z tego powodu w deskach na ścianie wygniły dziury i przez cały czas czuć tam było wilgoć. Bardzo trudno było zlikwidować te przecieki; problem wynikał ze sposobu, w jaki dach był zbudowany. Dziury w ścianie pozostały, dla przyzwoitości wyrównaliśmy tylko ich brzegi, żeby drzazgi nie ocierały się o głowy wchodzących do środka ludzi.

W środku dom wyglądał nedorzecznie. Dobre, ładne szczegóły, jak drewniane podłogi i gipsowe ściany na drewnianych stelażach, schowane były pod linoleum, zieloną wykładziną, papierem samoprzylepnym, panelami ze sklejki (na dole standardowy brąz, na górze biel i zieleń o odcieniach niespotykanych w naturze), a w kuchni tapetą o wzorze surowej cegły, na którą nikt się nie nabrał nawet wtedy, gdy była nowa. O ile wiedzieliśmy, wszystkie te zmiany zostały poczynione podczas ostatniego remontu przed trzydziestu laty i od tego czasu dom był

nadmiernie eksploatowany. Słyszeliśmy w mieście, że w pewnym momencie mieszkało tam szesnaścioro absolwentów szkoły średniej. Pozostały po nich dziury wielkości pięści wybite w boazerii, naklejki NASCAR na drzwiach, numery telefonów wypisane ołówkiem na biało-zielonych panelach.

Miałam marzenia dotyczące tego domu, wierzyłam, że ma duszę, ale w chaosie pierwszego roku traktowałam go źle, nawet gorzej niż poprzedni lokatorzy, którzy przynajmniej zamiatali i odkurzali podłogi. Na parterze wciąż było błoto, bo ciągle wchodziliśmy tam w butach prosto z pola. Któregoś popołudnia tego lata biedna, stara Nico, która bardzo bała się grzmotów, została zamknięta w przedsionku podczas burzy. Ogarnięta paniką, próbowała wykopać i wygryźć sobie drogę ucieczki do pokoju przez drzwi. Nic jej się nie stało, ale metalowe drzwi zostały zniszczone, cały dół miały pogięty i poszarpany, a nie mieliśmy czasu, żeby je wymienić.

W kuchni zainstalowaliśmy przemysłowy, trzykomorowy zlew z nierdzewnej stali, a nad nim ordynarną suszarkę do naczyń ze stalowej rurki i metalowej siatki. Dopóki nie mieliśmy osobnej mleczarni, trzymaliśmy tam kanki na mleko i wiadra z nierdzewnej stali. Wbiliśmy ciężki hak w sufit kuchenny i wieszaliśmy na nim ćwierci wołowe do rozbioru, dopóki nie znaleźliśmy na to osobnego pomieszczenia, i przez to kuchnia nabrała industrialnego, sadomasochistycznego wyglądu. W oknach nie było firanek i prawie nigdzie nie było mebli – mieliśmy tylko jakieś zrzucone od rodziny oraz kilka rzeczy ocalonych z mojego mieszkania w Nowym Jorku. Nie było kanapy, tylko twarde, niewygodne krzesła w jadalni, stojące przy wielkim sosnowym stole. „Tu się nie siedzi – mówił ten dom. – Tu się tylko śpi albo pracuje”.

Jako jedyni w mieście nie mieliśmy schludnie przystrzyżonego trawnika. W Essex nawet menele i pijacy, ci, którzy biją żony, i wieczni bezrobotni koszą trawniki. Na przedmiejskich

podwórzach samochody stojące na ceglach stanowią stały element wystroju, ale trawa wokół nich jest strzyżona co tydzień. Nasi starsi sąsiedzi Everhartowie nie tylko schludnie kosili swój trawnik, ale także dekorowali go figurkami i miseczkami do kąpielii dla ptaków, wokół których rosły bratki. Mieli też wodoodporny projektor do slajdów, ustawiony tak, żeby rzucał wieczorem obrazy na ścianę domu. Na każde święto wyświetlali inny obraz, od flagi na Czwartego Lipca do bałwana na Boże Narodzenie.

Tymczasem nasz trawnik nieporządnie zarósł. Patrzyłam na niego, przebiegając obok z rękami pełnymi skrzynek, narzędzi albo naczyń, i czułam coraz większą niechęć do samej siebie. Wiedziałam, że w świadomości społecznej jest to plama na naszym honorze, nasza porażka jako członków lokalnej społeczności. Któregoś wieczoru na początku lata wzięłam małą elektryczną kosiarkę, którą dali nam rodzice, i próbowałam przyciąć nią trawnik, ale trawa była już tak wysoka, że przypominało to strzyżenie owcy nożyczkami do paznokci. Wycięłam jeden nierówny, postrzępiony pas trawy na skraju trawnika i uznałam swoją porażkę. W sierpniu trawnik był już tak zarośnięty, że mogły się w nim schować psy i małe dzieci. W naszej okolicy jest sporo ekscentryków i są oni tolerowani, ale wiedziałam, że ten trawnik przeszkadza sąsiadom, bo nie słyszałam na jego temat żadnych docinków. Inne nasze dziwactwa, jak na przykład rogi krowy highland, które Shane Sharpe pomógł Markowi zaczepić na masce naszej hondy, przez co samochód wyglądał, jakby miał wąsy, były przedmiotem nieustannych docinków, ale na temat trawnika wszyscy zachowywali złośliwe milczenie.

Mark jest absolutnie odporny na tego rodzaju presję społeczną i ogólnie rzecz biorąc, pogardliwie odnosi się do trawników. W jego przekonaniu trawa służy do wypasu bydła. I tu właśnie znalazło się rozwiązanie naszego problemu. Nigdy nie

znaleźlibyśmy czasu, żeby skosić ten trawnik, ale gdyby wyglądał odpowiednio apetycznie, a krowy były głodne, to może zdołalibyśmy ustawić wokół niego ogrodzenie. Na kilka tygodni przed ślubem otoczyliśmy go elektrycznym płotem i przygoniliśmy tu stado mięsne, a mleczne trafiło na mniejszy kawałek po drugiej stronie drogi.

Przez trzy dni krowy kosiły nasz trawnik. Usypialiśmy, słuchając muczenia byka Ruperta do krów mlecznych. Była to seria ponurych, opadających, basowych dźwięków, głos potężnego pożądanego. Potem następowały urażone ryki przypominające sekcję instrumentów dętych, ton wznosił się do byczego tenoru i na koniec elektryczny płot tłumił tę pieśń pożądanego. Budziliśmy się przy akompaniamencie delikatnego chrzęstu gryzionej trawy; krowy pały się tuż za oknem naszej sypialni. W mglisty poranek, przy śniadaniu, słuchaliśmy, jak krowy matki nawołują swoje śpiące dzieci. Patrzyłam na nie przez okno w łazience na górze, myjąc zęby. Płoszyły kaczkę krzyżówkę, która miała gniazdo przy stawie, ale jaskółki gnieźdzące się na drzewach były zachwycone zwiększeniem się populacji much. Otwierałam okno i wołałam do krów, a one odpowiadały chórem, podnosiły łby i patrzyły na mnie, przeżuając. Gdy przeganiałszy je na nowe pastwisko, trawnik znów był trawnikiem, schludnie wygryzionym na wysokość dwóch centymetrów od ziemi. Sąsiedzi z aprobatą pokiwali głowami, a ja skreśliłam strzyżenie trawnika z listy rzeczy, które zostały nam do zrobienia przed ślubem.

Moja przyjaciółka Alexis znów nas odwiedziła pod koniec lata, w drodze do Grecji. Obydwie w czasach studenckich pisałyśmy reportaże z letnich podróży i byłyśmy razem na zleceniu w Rzymie. Siedziałyśmy przed Panteonem, jadłyśmy gelato i patrzyłyśmy na czarnowłosych chłopców, którzy przemykali obok nas na vespach.

Był ostatni dzień wiejskiego jarmarku. Tłuszcz w pojemnikach do smażenia frytek zdążył się już zestarzeć, głosy straganiarzy były ochryple i znużone. Wozy konne i półciążarówki podjeżdżały do stodół, by załadować zakupy na realizację projektu organizacji 4H – gęsi, króliki, kury, cielęta, kucyki i owce, a także klatki, śpiwory, chłodziarki, zgrzebła, pasty do polerowania kopyt i elektryczne maszynki do strzyżenia owiec. Zwierzęta wyglądały na zmęczone. Dzieci wyglądały na zmęczone. Rodzice wyglądali na zmęczonych. W stodole nastolatki udekorowały boksy swoich koni plastikowymi kwiatkami, proporczykami, zdjęciami, szarfami z pokazów, hasłami wypisanymi odręcznie flamastrem na tablicy („Dziękuję ci, Panie, za to, że dałeś nam konie i że dałeś nam Jezusa, który zbawia nas od piekła”). Na jednym z plakatów wypisany był hołd dla czyjś wujka, który niedawno zginął w Rosji, a dokładniej utonął w wypadku na Morzu Czarnym.

Wyszliśmy ze stodoły na jasne popołudnie. Na tle bezchmurnego nieba obracał się diabelski młyn. Następnym budynkiem był Floral Hall, gdzie mieli swoje stanowisko przeciwnicy aborcji. Brzegi ich stolika udekorowane były różowymi plastikowymi płodami. Republikanie też mieli swój stolik. Pomachałam do naszego sąsiada Rona, który rozdawał przy nim czerwone, białe i niebieskie ulotki. Po drugiej stronie zatłoczonej sali męczyzna z brodą sprzedawał wyroby ze skóry. Cały stragan miał obwieszony portmonetkami i pasami. Sprzączki pasów ozdobione były wizerunkami jeleni o zdziwionym spojrzeniu i imponującym porożu.

Wyszliśmy na zewnątrz. Minęliśmy staw z kaczkami, plac, gdzie można było przejechać się na kucyku, i mężczyznę, który pokazywał egzotyczne zwierzęta; właśnie pakował swoje węże. Alexis i ja zatrzymałyśmy się przed przyczepą, w której sprzedawano ciepłe lody i kolby kukurydzy, reklamującą plastikowe kubki z napojami wielkości wiaderka do pojenia konia.

Zastanawiałam się, kto, na litość boską, kupi coś takiego, po czym zobaczyłam, że kupiły je trzy osoby stojące przed nami, a także mężczyzna za nami. Tłum uginający się pod ciężarem wiader z oranżadą zmierzał w stronę trybun i formował się w kolejkę po bilety na autorodeo. Koszt biletu na trybuny na derby to pięć dolarów, do tego każdy, włącznie z dziećmi, płaci dziesięć dolarów przy wejściu na jarmark, więc czteroosobowa rodzina wydała już sześćdziesiąt dolarów, zanim jeszcze zdążyła kupić hot doga czy galon oranżady, i teraz chciała popatrzeć na coś ciekawego.

Na trybunach widać było podkoszulki na ramiączkach, tatuaże, chude dziewczyny i ciężkie kobiety, szorty z džinsów obciętych tak krótko, że wystawało spod nich białe płótno kieszeni, koszulki z logo firm produkujących olej napędowy i producentów samochodów. Małe dzieci odbijały się jak kule bilardowe od cierpliwych nóg rozmaitych członków rodziny.

Na torze do wyścigów konnych ustawiono bariery z ciężkich betonowych bloków, tworząc prostokąt długi na jakieś pięćdziesiąt metrów. Cysterna z wydziału transportu polewała ziemię wodą, aż powstało kilka centymetrów błota. Za barierami ustawiały się samochody biorące udział w rodeo. Mężczyźni przygotowywali te samochody na podwórzach wieczorami i w weekendy przez ostatnich kilka tygodni. Była to tradycja sięgająca wielu pokoleń, równie święta jak Boże Narodzenie. Podkręcali silniki, wyjmowali przednie szyby, zabezpieczali łańcuchami drzwi i bagażniki i zamieniali zwykłe zbiorniki paliwa na małe, czterolitrowe. Niektórzy kierowcy wyłożyli drzwi od środka styropianem, przyklejonym taśmą do pakowania. Samochody były ozdobione szachownicami i paskami, na niektórych namalowano hasła zachęcające do boju („To będzie bolało”), na innych – zabawne („Lubię piwo”), a na jeszcze innych imiona członków rodziny i bliskich osób („Tata + Samantha”, „Cześć, piękna”, „Jessica, nasza

Móza” – ten nieszczęsny błąd był starannie wypisany drukowanymi literami na oldsmobilu z lat osiemdziesiątych pomalowanym na jaskrawy zielony kolor). W każdej rundzie brało udział po dwanaście samochodów. Wtargnęły na tor jak lwy, mechaniczny testosteron, amerykańska walka byków.

W pierwszej rundzie brały udział małe, czterocylindrowe samochody. Ustawily się w czterech rzędach po trzy, jeden za drugim. Poprosiłam rodzinę siedzącą obok nas, żeby nam wyjaśnili, o co tu chodzi, i dowiedziałam się, że ostatni samochód, który będzie w stanie się poruszać, wygrywa, i że doświadczeni kierowcy uderzają w inne samochody tyłem, nie przodem, żeby oszczędzić silnik, i nie wałą zbyt mocno, jeśli chcą przetrwać do końca. Inni, mniej doświadczeni albo ci, którzy po prostu nie potrafią się powstrzymać, przyciskają gaz do dechy i wjeżdżają w bok przeciwnika z całym impetem, rozbijając przy tym własny samochód.

Ktoś machnął zieloną chorągiewką, samochody ruszyły z piskiem i nagle zrobiło się tak głośno, że nie słyszałam własnych okrzyków. Otaczał mnie mur hałasu. Gdy metal uderzał o metal, nie tyle się to słyszało, ile czuło się impet uderzenia w kościach. Kierowcy w samochodach kołysali się z boku na bok, hełmy odbijały się od framug drzwi bez szyb, po kilku sekundach spod maski jednego z samochodów strzeliły płomienie. Czarny dym rozniósł się po trybunach i sędzia zatrzymał akcję, po czym nadbiegli strażacy z gaśnicami.

Ta gorączka trwała jakieś dziesięć minut, a potem powoli zaczęła przycichać, w miarę jak samochody stawały w miejscu, nie mogły ruszyć albo były rozbijane. Na koniec pozostał tylko jeden samochód, który ledwie jeździł, i ten kulejący inwalida został uznany za zwycięzcę. Tor pokryty był rozbitymi maszynami, z których unosiły się para wodna i dym, a spod spodu wyciekały płyny. Przyjechały dwie ciężarówki z napędem na cztery koła,

żeby odholować przegranych. Kierowcami ciężarówek byli uczniowie szkoły średniej w dzinsach, czapeczkach bejsbolowych i bez koszulek na gładkich klatkach piersiowych. Manewrowali dokoła wraków, wyraźnie popisując się swoimi umiejętnościami. W kabinach obok nich, a także na skrzyniach półciężarówek, na których ustawiono tapicerowane fotele, siedziały ładne, długowłose dziewczyny o opalonych ramionach. Miały na sobie koszulki na cieniotkich ramiączkach, krótkie szorty, wielkie, okrągłe kolczyki w uszach i duże okulary przeciwsłoneczne. Nie uśmiechały się i udawały, że nikt na nie nie patrzy.

W następnej rundzie brały udział większe samochody, a potem jeszcze większe. Później miała być jeszcze runda dla mam w miniciężarówkach, ale mieliśmy już dość. Dym, hałas, napięcie – po zgiełku jarmarku tego było już za wiele; czuliśmy się wyczerpani. Walki miały trwać jeszcze przez kilka godzin, a potem zwycięzcy mieli walczyć ze sobą aż do wyłonienia ostatecznego triumfatora, który otrzyma czek na tysiąc dolarów. Obydwie z Alexis przecisnęłyśmy się przez trybuny, ponad dziesiątkami nóg, i poszłyśmy w stronę budek obwieszonych różowymi ulamami z watą cukrową i wielkimi pluszowymi zwierzakami. Światła zaczynały się już zapalać. W ich blasku, a także w półmroku poza ich zasięgiem, spacerowały objęte pary chłopców i dziewcząt ze szkoły średniej, pokrzykując do siebie, by zamaskować intymność dotyku, jakby krzyki miały sprawić, że ich pożądanie stanie się niewidoczne.

Część piąta

J E S I E Ń

Pola są jak zegar, na którym godziny oznaczone są kolorami. W miarę jak mijało lato, paleta naszego świata zmieniała się z jaskrawej zieleni na ciemną zieleń, potem na ochrę, brąz i wszystkie odcienie złotego. Dni stawały się coraz krótsze i światło przybierało złocistą barwę. Na drzewach zaczęły się pojawiać plamy kolorów – czerwieni, pomarańczy i żółci. Dynie jarzyły się na tle matowej ziemi, zakwitły późne słoneczniki, a wokół ich kwiatów, wysoko nad ziemią, roiły się pszczoły. Nawłóć kwitnąca w żywopłocie miała dokładnie ten sam kolor co obrączki ślubne, które już od ponad roku trzymałam w pudełku. Kupiłam je u jubilera w Birmie, gdy wyjeżdżałam tam do pracy tuż po naszych zaręczynach. Nabyłam je, nie znając rozmiaru Marka. Przypuszczałam, że jego palec jest grubszy niż palec przeciętnego Birmańczyka, więc szukałam na straganach największej obrączki, jaką mogłam znaleźć. Znalazłam obydwie w sklepie obwieszonym czerwonym jedwabiem i przesyconym zapachem drzewa sandałowego. Były z dwudziestoczyterokaratowego złota, ciemno-żółte, o prostym, zaokrąglonym fasonie, matowo wykończone i ciężkie, tak zachwycająco proste i surowe, jak tylko mogą być złote obrączki. Moja była za duża i wydawało mi się, że obrączka Marka może być za mała, ale uznałam, że mogę je dopasować

po powrocie do kraju. Gdy powiedziałam o tym kupcowi, oburzył się. „Nie ciąć – powiedział, postukując w obrączkę dwoma palcami. – Niestety, nie ciąć miłość”.

Był wrzesień, okres zbiorów, czas, by powyrywać z ziemi marchew oraz buraki i poskładać je w piwnicy w pięćdziesięciokilowych workach. Mark skosił rzędy czarnej i białej fasoli, suchej i stwardniałej w kruchych strąkach, a ja wrzucałam ją widłami na wóz, który konie ciągnęły wzdłuż rzędu. Trzęsąca się sterta górowała dwa metry nad wozem. Przywieźliśmy ją do domu, rozrzuciliśmy fasolę na betonowej podłodze pawilonu i uznaliśmy, że najlepiej będzie wymłócić ją cepem zrobionym z dwóch kijów od szczotki związanych sznurkiem do snopowiązałek.

Gdy plony z większości pól były już zebrane, rozrzuciliśmy kompost, żeby uzupełnić zawartość składników odżywczych w glebie i przygotować ją do przyszłorocznych zasiewów. Kompost pochodził z naszej własnej przymy, która miała dwa metry wysokości, cztery szerokości i ciągnęła się przez podwórze na długości dwudziestu metrów. Podstawą przymy było jedenaście ton zepsutej kukurydzy, którą sąsiad uprawiający zboża dał nam w zimie, zaraz po naszym przyjeździe. Na kukurydżę rzucaliśmy warstwami wszystkie organiczne rzeczy, dla których nie znaleźliśmy lepszego użytku: nawóz, chwasty wyrwane z pól, ściółkę zwierząt przesiąkniętą moczem, niezdatne już do użytku siano, kosze zwiędłych warzyw, których nie chciały zjeść świnię ani kurczaki, oraz części zabitych przez nas zwierząt, których nie jedliśmy – skóry, wnętrzności, żołądki, śledziony, trzustki, płuca, kopyta, rogi.

Przy odpowiednim zrównoważeniu węgla i azotu, właściwej ilości wody i dostatecznie dużej masie, przyma kompostowa jest w stanie przetrwać wszystko, co kiedyś było żywe. Przez całą zimę unosiły się z niej delikatne obłoczki pary, jak dymy

w dyskotecie. Jej zapach nie był nieprzyjemny, przypominał zapach nieco spleśniałej tortilli położonej na gorącej patelni. Na górze była na tyle ciepła, że mnożyły się tam muchy. Trzydzieści centymetrów pod powierzchnią było już tak gorąco, że temperatura wypalała nasiona chwastów i można było sobie poparzyć wsuniętą tam z ciekawości rękę. Ze wszystkich zadziwiających rzeczy, które widziałam w tym pierwszym roku, gorąco wydzielające się przy rozkładzie, jego intensywność i długi okres trwania były najbardziej zdumiewające. Miałam ochotę uderzyć ręką o udo i zawołać: „I któż by przypuszczał?!”. To ciepło jest skutkiem działania całej hordy organizmów, miliardów maleńkich żyjątek, które żyją w łyżeczce zwykłej ziemi, są tam, jedzą, mnożą się i umierają, a żywiąc się, uwalniają energię, którą większe organizmy, rośliny i zwierzęta, zgromadziły w swoim czasie, energię pierwotnie pochodzącą od słońca. Myślę, że dla samego tego zadziwienia warto włożyć w zimie rękę w stertę kompostową i dać się poparzyć przez wszystkie słońca, które zachodziły poprzedniego lata.

Przez całą zimę i wiosnę przewracaliśmy tę stertę koparką, zrzucając chłodny materiał z wierzchu i boków do gorącego środka. Po wymieszaniu temperatura znów skakała, ale nie tak wysoko. Mieszanie, nagrzewanie, chłodzenie, powtórka. Sterta stawała się coraz mniejsza i mniejsza. Pod koniec lata zajmowała połowę pierwotnej objętości, a poszczególne składniki stopiły się w jednolitą substancję, bogatą w azot, bryłkowatą i czarną, gotową do rozrzucenia na polach.

W ostatnim tygodniu Mark wieczorami do późna siedział w warsztacie, przebudowując konny rozrzutnik obornika, który kupiliśmy do rozrzucania kompostu. Łopatą wrzuciliśmy do środka trochę nawozu, zapelniając około jednej czwartej pojemnika, i pojechaliśmy na pole, żeby wypróbować nasz nabytek.

Urządzenie było stare, przypominało wóz z wąską drewnianą skrzynią o wysokich bokach. Wzdłuż dna skrzyni biegły dwa łańcuchy prowadzące do trzech zestawów noży, które znajdowały się z tyłu. Łańcuchy i noże napędzane były przez koła wozu. Gdy konie ruszyły przed siebie, a ja przesunęłam dźwignię, noże zaczęły się obracać, wyrzucając kompost szerokim łukiem za jadącym wozem. Wybuchnęliśmy radością, ale w połowie rządka noże wyrzuciły dużą bryłę nawozu do przodu zamiast do tyłu. Bryła przeleciała tuż obok mojej głowy i uderzyła Silvera w zad. Zaskoczony, położył uszy i ruszył szybciej. Łańcuch i noże również zaczęły obracać się szybciej i z większym hałasem. Zdenerwowane konie próbowały biec; musiałam użyć całej siły, żeby je powstrzymać. Zdawało się, że Silver po tym wydarzeniu stracił zaufanie do rozrzutnika. Gdy przesuwałam dźwignię, napinał kark i wysoko unosił głowę.

Dzięki koniom mogłam rozrzucić tonę kompostu w czasie, jaki był potrzebny, żeby przejechać wzdłuż dłuższego boku naszego pola, czyli w niecałe trzy minuty. Najbardziej żmudną częścią tej pracy było załadowanie tony nawozu do skrzyni. Mark pomagał mi wrzucać kompost widłami. Napełnienie wozu zajmowało nam dwadzieścia minut. W miarę jak mijał dzień, zaczęliśmy odczuwać zmęczenie i przy każdym kolejnym ładunku trwało to dłużej. Po południu myśl o traktorze z ładowarką stawała się coraz atrakcyjniejsza; traktor, który stał zaparkowany przy stodole, mógł napełnić nasz rozrzutnik dwoma ruchami łyżki i nie musielibyśmy wkładać w to żadnego wysiłku. Jedyne problemy polegały na tym, że Silver nienawidził tego traktora. Gdy go mijaliśmy, patrzył na niego takim wzrokiem, jakby to był czający się wilk. Obawiałam się, że ryk silnika tuż za nim, w miejscu pozostającym poza zasięgiem wzroku, okaże się dla niego nie do zniesienia, ale byliśmy zmęczeni, a robiło się późno. Mark odpalił traktor i obiecał, że zatrzyma silnik, jeśli Silver

zanadto się zdenerwuje. Zeszłam z rozrzutnika i zbliżyłam się do koni od strony ich łbów, bo tak zawsze robiłam z końmi wierzchowymi, żeby dodać im pewności.

To, co się zdarzyło później, pamiętam, jakby to był film. Pamiętam ujęcie siebie samej stojącej przy koniach: trzymając je za kantary, patrzyłam na uszy Silvera. Dalej jest zbliżenie na niebieską łyżkę traktora pełną kompostu. Na ścieżce dźwiękowej słychać terkotanie diesla, potem następuje cięcie i pojawia się ujęcie Silvera, który przestępuje z nogi na nogę, ale jakoś to znosi, a potem łyżka wyrzuca zawartość do rozrzutnika. Silver wygina grzbiet w łuk i sztywnieje, łyżka uderza o metalowy bok rozrzutnika i Silver nie wytrzymuje: staje dęba, wysoko unosząc przednie kopyta. Jego łeb znajduje się dwa i pół metra nad ziemią i kantar wysuwa mi się z ręki. Potem widzimy zady dwóch koni uciekających w panice w stronę głównej drogi, rozrzutnik telepie się za nimi, a lejce wloką się po ziemi między kołami urządzenia, równie odległe i niedosiężne jak księżyc.

Od tamtej pory niejednokrotnie się zastanawiałam, jak się czuje uciekający koń. Wiem, że czuje strach, ale zapewne również pewien rodzaj radości, a jeśli nawet nie radości, to uniesienia, zapomnienia. Uciekający koń jest rozdarty między swoim instynktem a wyszkoleniem. Ucieczka jest poddaniem się instynktowi, potężnemu impulsowi, by wykorzystać długie nogi w celu, dla którego zostały stworzone – oddalić się jak najbardziej od śmierci. Dlatego koniowi, który raz uciekł, nigdy już nie można w pełni zaufać. Droga ucieczki została dla niego otwarta.

Nie pamiętam chwili, kiedy zdecydowałam się odskoczyć od stojącego dęba Silvera, ale nagle znalazłam się trochę dalej, a konie biegły. Łomot rozrzutnika telepiącego się po drodze jeszcze dolewał oliwy do ognia. Zamiast uciekać od dźwięku traktora, konie uciekały od głośnej rzeczy przyczepionej do ich zadów, od której nie dało się uciec. Uciekały, wyciągając szyje, w pełnym

galopie. Wędzidła luźno zwisały z ich pysków. Pobiegłam za nimi, choć nie miało to żadnego sensu. Pamiętam, że zrzuciłam kurtkę na ziemię, jakby to miało sprawić, że będę biec szybciej. Odległość między mną a końmi już po kilku sekundach była niemożliwa do nadrobienia i z każdą chwilą coraz bardziej się zwiększała. Zanim dotarły do końca drogi dojazdowej, dzieliło nas już sto metrów. Próbowałam zatrzymać je siłą woli, zanim wbiegną na główną drogę, ale się nie zatrzymały, tylko skręciły i teraz biegły wzdłuż drogi, ścieżką prowadzącą obok pól. Zawróciłam i popędziłam na przełaj przez pola, wbrew logice mając nadzieję, że uda mi się zabiec im drogę – ale co właściwie miałabym zrobić? Wyskoczyć na ścieżkę przed nimi? Kątem oka dostrzegłam, że Mark również pędzi do drogi jak wystrzelona z pistoletu kula. Zeskoczył z traktora, pochwycił rower i jechał za końmi w pozycji kolarza, szybko i w milczeniu.

Mózg miałam naładowany adrenaliną, przemykały przezeń rozmaite scenariusze, od kiepskich do jeszcze gorszych. Pole biegło na wschód wzdłuż drogi przez niecały kilometr, a dalej zaczynał się las. Między polem a drogą był rów. Czy konie zatrzymają się, gdy dotrą do lasu? A może wbiegną do rowu i połamią sobie nogi albo zawrócą i będą obiegać farmę dokoła, aż wreszcie zatrzymają się na jakiejś przeszkodzie albo po prostu z wyczerpania?

Zdarzyło się coś jeszcze innego. Przy końcu pola w rowie znajdował się kryty przepust o długości dziesięciu metrów. Zupełnie jakby zaplanowały to wcześniej, konie zwolniły nieco, skręciły o dziewięćdziesiąt stopni, przejechały przepustem na drogę i znów skręciły. Teraz biegły na wschód, w stronę miasta.

Przekroczyły żółtą linię, więc przynajmniej biegły po właściwym pasie, a nie pod prąd, jakby były szkolone. Słyszałam je znacznie dłużej, niż widziałam. Metalowe koła rozrzutnika okropnie łomotały. Zanim dotarłam do drogi, koni już nie było widać; zniknęły za lekkim wzniesieniem, podobnie jak Mark,

który zbliżał się do nich powoli, pedałuując jak szalony. Nico też była na drodze. Biegła z podnieceniem na swoich powykęcanych reumatyzmem łapach, zamykając tę dziwną paradę. Gdy straciłam ich z oczu, byli osiemset metrów od miasta. Tam droga łączyła się z większą pod kątem prostym i najgorsze scenariusze stawały się jeszcze gorsze.

Stałam pośrodku drogi i zatrzymałam pierwszy jadący samochód. Kierowcą był brodaty mężczyzna w średnim wieku. Wykazał wielką odwagę, zatrzymując się przy mnie, gdy tak stałam, dysząc ciężko, z potarganymi włosami, ubrudzona nawozem. Usiadłam na fotelu pasażera i próbując złapać oddech, opowiedziałam kierowcy, że moje konie uciekły. Poprosiłam, by powoli zawiózł mnie w stronę miasta. Zapytał, jak dawno uciekły, a ja wyjaśniłam, że mniej więcej przed kwadransem. Gdy teraz o tym myślę, zdaję sobie sprawę, że było to zupełnie absurdalne, bo mogły minąć najwyżej trzy minuty. Nie skomentował tego, a ja nie podałam mu żadnych więcej szczegółów. Wiedziałam, że zakończenie tej historii zbliża się nieuchronnie, i bardzo się go bałam. Na tej drodze nie było dużego ruchu, ale jeśli już ktoś tędy jechał, to jechał szybko. Nie umiałam sobie nawet wyobrazić skutków możliwej kolizji, a Mark na swoim rowerze był na nią bardzo narażony. Nie wierzyłam, by konie mogły utrzymać to tempo jeszcze długo – któryś w końcu musiał się potknąć i przewrócić – i nie potrafiłam wymyślić, co by się wówczas stało. Pamiętam, że obliczałam, ile czasu potrzebuję, by wrócić na farmę po strzelbę, w razie gdyby była potrzebna.

Półtora kilometra, które przejechałam z tym człowiekiem, było najdłuższym dystansem w moim życiu.

Gdy znaleźliśmy się na szczycie wzniesienia, zobaczyłam konie zmierzające w naszą stronę po właściwym pasie, w spokojnym tempie, skąpane w złotym słońcu późnego popołudnia, jak przesłodzone finalne ujęcie hollywoodzkiego filmu. Mark

siedział na fotelu rozrzutnika uśmiechnięty, z lejcamy w rękach, a Nico truchtała za nimi z wywieszonym językiem. Żaden koń nie kulał, nie dostrzegłam też śladów krwi.

Dojechałam do domu na skrzyni rozrzutnika. Mark opowiedział mi swoją część historii. Dogonił konie, wyprzedził je na rowerze i zatrzymał okrzykiem. Biegły po właściwym pasie, ale gdy zobaczyły go przed sobą, skręciły na lewo. Mark przejechał na lewo, a wtedy one znów cofnęły się w prawo. W tym momencie za nimi pojawił się samochód. Kierowca zauważył, co się dzieje, i jakimś cudem udało mu się ich wyminąć lewym skrajem drogi. Wyjechał przed konie i nacisnął na hamulce. Wówczas Sam i Silver nieco zwolniły. Kierowca samochodu w tym momencie chyba uświadomił sobie, co robi, i przyspieszył, zostawiając Marka i galopujące konie za sobą. Mark usiłował utrzymać się nieco na lewo przed końmi, przez co one zbaczały coraz bardziej na prawo, aż w końcu Sam, który był przypięty po prawej stronie, znalazł się na poboczu. Wówczas Mark z przerażeniem zauważył na drodze przed nimi metalowy słupek, od którego odchodziły trzy napięte liny. Konie w dwóch susach znalazły się przy barierce, każdy po innej stronie. Jeszcze jeden krok i barierka uderzyłaby w rozrzutnik. Przy tej szybkości rozrzutnik przewróciłby się albo stałoby się coś jeszcze gorszego i obydwie konie zostałyby pokaleczone albo zabite.

To powinno się było zdarzyć. A oto, co zdarzyło się naprawdę: w chwili gdy Sam znalazł się po jednej stronie barierki, a Silver po drugiej, obydwie zatrzymały się jak wryte i stały nieruchomo, ciężko dysząc. Rozrzutnik dzieliło od barierki jeszcze pół metra. Mark powiedział, że gdy do nich podszedł i sięgnął do uzdy, nie wydawały się spłoszone, a raczej zawstydzone. Podniósł lejce, usiadł na fotelu rozrzutnika, wycofał konie, zawrócił je i skierował w stronę domu.

Gdy deszcz znów spadł, nadeszła pora, by przygotować zapasy na zimę. Razem z naszą sąsiadką Beth zrobiliśmy przetwory z pomidorów w wersji dla leniwych, nie zwracając sobie głowy zdejmwaniem skórek i czyszczeniem z nasion. Pocięliśmy je po prostu na kawałki i wrzuciłyśmy do garnka, gdzie przez noc zmieniły się w gęsty sos. Zrobiliśmy setki słoików, cały wielki drewniany stół w kuchni zastawiony był pomidorami i sokiem. W nocy śniły mi się pomidory.

Kupiliśmy zamrażarkę, zainstalowaliśmy ją w suterenie i napełniliśmy woreczkami ze zblanszowaną botwinką, jarmużem, brokułami, szpinakiem, który szczęśliwie wyrósł z późnego zasiewu, resztkami zielonej fasolki i młodymi strączkami soi. W ciągu lata zdobyliśmy już ponad trzydzieścioro odbiorców i plonów było tyle, że każdy mógł sobie wziąć, ile chciał.

Gdy zamrażarka była pełna, a ja już miałam dosyć słoików, zaczęliśmy fermentację warzyw w kamionkowych naczyniach. Nieocenioną pomocą była dla nas szalona książka Sandora Katza *Wild Fermentation* [Dzika fermentacja]. Zgodnie z jego wskazówkami wrzuciłam do dwudziestolitrowego kamionkowego naczynia warstwę czosnku i kopru, kilka garści liści winogron, żeby dodać taniny dla chrupkości, a potem cały kosz ogórków i zalałam wszystko solanką. Sandor twierdził, że to zupełnie wystarczy. Byłam sceptyczna, ale miał rację. W dwa tygodnie później ogórki były gotowe, cierpkie, czosnkowe i pełne życia, równie dobre jak od Gussa na Lower East Side.

Potem przyszła pora na ziemniaki. Były olśniewające. Nać nad ziemią zwiędła, a podziemne bulwy były wielkie jak pięść Marka. Z każdego kawałka, który zasadziliśmy, wyrosło ich co najmniej dziesięć, razem jakieś pięć ton. Byłam zmęczona i myśl o tej ilości wprawiała mnie w panikę. Mark przejrzał naszą książkę telefoniczną i zadzwonił do każdego, kogo znaleźliśmy w okolicy, do odbiorców, znajomych i przyjaciół. Nie mieliśmy

pojęcia, ile osób pojawi się w dniu zbiorów, ale każda para rąk mogła się przydać.

Nadeszła umówiona sobota. Załadowaliśmy wóz skrzynkami, a potem zaprzęgliśmy Sama i Silvera do kopaczki kupionej na aukcji. Nie sprawdzaliśmy jej wcześniej i nie byliśmy pewni, czy będzie działać. Zaczepia się ją do przodka, a z tyłu ma dziób o regulowanym nachyleniu, który wchodzi głęboko pod brudę. Gdy konie ciągną maszynę, przewracają grubą warstwę ziemi i ziemniaki wychodzą na wierzch. Na górze znajduje się siedzenie dla osoby, która reguluje głębokość wbicia ostrza, a z tyłu pas siatki drucianej, który wyrzuca ziemniaki na wierzch, jednocześnie je otrzepując. Sprawnie pracująca kopaczka zostawia za sobą gęsty pas ziemniaków, które czekają na powierzchni ziemi, aż ktoś je pozbiera. Mark usiadł na górze, a ja prowadziłam konie.

Za pierwszym razem ustawiliśmy ostrze zbyt głęboko i szło nam bardzo ciężko. Konie nabrały siły po całym sezonie pracy i ciągnęły tak mocno, że rzemień w uprzęży Silvera pękł i sztelwaga uderzyła go w tylne nogi. Mark pobiegł do stodoły po zapasowe rzemień, a ja zajęłam się Silverem. Był zdenerwowany, ale nic mu się nie stało. Naprawiliśmy rzemień na polu, w chłopskim stylu, kawałkiem drutu i taśmą izolacyjną, i ruszyliśmy dalej. Tym razem udało się dobrze dobrać głębokość i ziemniaki wyskakiwały z ziemi jak za dotknięciem czarodziejskiej różdżki. Mark krzyknął z radości. Zatrzymałam zaprzęg na końcu rzędu i popatrzyłam na grubą warstwę ziemniaków, a potem dostrzegłam nadjeżdżające samochody i ciężarówki. Całe rodziny przyjechały nam pomóc. Zanim przejechaliśmy przez wszystkie rzędy, na polu było już trzydzieści osób – znajomych, a także ludzi, których nigdy do tej pory nie widziałam, w różnym wieku, od dzieci po staruszków. Pochyleni nad wiadrami ziemniaków krzyczeli i śmiali się. Dobrze zorganizowana ekipa najsilniejszych mężczyzn zanosila pełne wiadra na wóz.

Zaprowadziłam konie do boksów i wróciłam na pole z garnkiem i sporym kawałkiem masła. Naprawdę była już jesień. Słońce świeciło jasno, ale powietrze nawet w południe pozostawało chłodne. Z rzędów kukurydzy zniknęły już wszelkie ślady życia, tylko liście szeleściły na wietrze jak chorągiewki z brązowego papieru. Ugotowaliśmy ziemniaki w mundurkach na polu i rozdawaliśmy je, parujące, w papierowych serwetkach. Wszyscy rozgrzewali o nie zziębnięte palce, przełamywali je, przyprawiali masłem i solą. Jeśli istnieje jakiś doskonalszy sposób, by świętować ziemną, odżywczą esencję ziemniaka, to jeszcze go nie odkryłam.

Od przyjaciół, sąsiadów, dawnych znajomych i rodziny nadeszły potwierdzenia przybycia na ślub. Mieli przyjechać z Europy, z Kalifornii, z całego Wschodniego Wybrzeża. Gdy Mark poznawał kogoś nowego, również go zapraszał, więc lista gości spuchła do niemal trzystu osób. Ślub był jak wielka, nadciągająca fala, którą już widać na horyzoncie, nieunikniona i być może śmiertelnie niebezpieczna. Mimo wszystko na pierwszym planie przez cały czas pozostawały potrzeby farmy. Prognozy w radiu ostrzegały przed przymrozkami. Trzeba było wcześniej zebrać dynie, żeby się nie zmarnowały, a także wszystkie pomidory, które jeszcze pozostały na krzakach. Nieoczekiwanie ocieliła się Raye. Pewnego ranka znaleźliśmy jej wielkiego byczka na pastwisku. W trzech czwartych był to holsztyn, miał długie nogi i sierść w czarno-białe łatki. Wymię Raye nabrzmiało i stało się dwukrotnie większe. Dojenie jej przypominało teraz otwieranie zamka wytrychem. Dwa razy dziennie dawała po piętnaście litrów mleka. Każde dojenie zajmowało Markowi albo mnie dwie godziny.

Stopniowo porzucałam wszystkie oczekiwania, które wcześniej miałam wobec ślubu. Już wiedziałam, że nie pomalujemy

domu ani nie naprawimy rozbitej szyby. Wnętrze z fałszywych cegieł i paneli pozostanie, jakie było, a trawnik w najlepszym wypadku będzie świeżo wygryziony przez krowy. Podczas lunchu układaliśmy menu i wypisywaliśmy listę rzeczy do zrobienia: uprzętać siano ze stryżku, zbudować schody, doprowadzić instalację elektryczną, znaleźć krzesła i stoły, zabić byka na pieczeń, zabić kurczaki na wcześniejszy obiad, napisać tekst przysięgi.

Jedzenie w okresie zbiorów jest tak dobre, że im mniej się z nim robi, tym lepiej. Niedzielne obiady były ćwiczeniem się w prostocie: zielona sałata prawie bez dodatków, ugotowana na parze zielona fasolka z masłem, buraczki upieczone w piecu i pokrojone w plastry z odrobiną oliwy, kropelką octu i kilka gałązkami koperku. To właśnie jedliśmy w ostatnią sobotę przed przyjazdem gości, gdy pojawił się temat nazwiska. Nigdy nawet nie przyszło mi do głowy, że mogłabym je zmienić. Nina zachowała po ślubie swoje nazwisko, podobnie jak większość innych kobiet, które znałam. Lubiłam swoje nazwisko, podobało mi się to, że zaczyna się na tę samą literę co imię, przemawiała do mnie solidność czterech sylab. Nie miałam nic przeciwko nazwisku Marka, ale to było moje, oznaczało mnie, podobnie jak słowo „widelec” oznaczało rzecz, którą trzymałam w ręce. Nie uważałam, że powinnam się tego wyrzec. Chyba wydawało mi się, że Mark o tym wie, chociaż nigdy na ten temat nie rozmawialiśmy. Byłam wstrząśnięta, gdy powiedział, że ma inne zdanie. Myślał o dzieciach. Bardzo nie lubił podwójnych nazwisk i wyjaśnień, które stają się wówczas konieczne, szczególnie w społeczności, gdzie różne nazwiska u małżonków są uważane za coś niezwyklego. Poza tym, stwierdził, zmiana nazwiska jest miarą zaangażowania, lingwistycznie podkreśla fakt, że stajemy się rodziną. Słuchając go, czułam, jak się najeżam i przygotowuję do obrony swojej pozycji.

– Chyba więc to ja będę musiał przyjąć twoje nazwisko – powiedział w końcu Mark, wzruszając ramionami. To rozwiązanie wydawało się równie proste i wielkoduszne jak posiłek, który właśnie przyrządziliśmy.

Na tydzień przed ślubem przyjechali nasi rodzice. Wszyscy czworo starali się, jak mogli, ukryć zdumienie, gdy zobaczyli, że na stryszku, gdzie miały odbywać się tańce, wciąż leży siano i że oprócz sporządzenia listy rzeczy do zrobienia, nie zaczęliśmy jeszcze żadnych przygotowań. Przydzieliliśmy im zadania według ich umiejętności i zainteresowań. Moja mama zajęła się sprząaniem, ojca wysłaliśmy na drugą stronę jeziora, do Vermontu, po beczki z piwem i cydrem, ojciec Marka miał zbudować schody na stryszek i założyć instalację elektryczną, a jego mama zajęła się rękodziełem i zaczęła szukać brązowego papieru do przykrycia stołów oraz trzystu czerwonych bandemek, którymi miały być przewiązane serwetki. Siostra Marka przyjechała razem ze swoim rudym cherubinkiem, dwuletnim Olinem, i zajęła się kwiatami.

Nic nie szło gładko. To była konsekwencja naszego braku wcześniejszego planowania. Stryszek, gdzie miała być podana kolacja, upstrzony był odchodami gołębi, od bardzo starych i wyschniętych na proszek po świeże i mokre. Gdy moja mama czyściła nierówne drewniane podłogi, gołębie nadlatywały z dachu i zostawiały świeże pamiątki. Pojechaliśmy z Markiem do sklepu żelaznego i kupiliśmy siatkę drucianą, którą zasłoniliśmy wlot na strych. Ale na tym problemy się nie kończyły. Nasz wybieg dla drobiu znajdował się za blisko stodoły. Co bardziej przedsiębiorcze kury odkryły już stryszek i lubiły go odwiedzać, żeby składać tu jajka albo grzebać w świeżo wyczyszczonej podłodze. Moja mama najbardziej ze wszystkich żywych istot nie cierpi kur. Stwierdziliśmy, że musimy przenieść kurnik i wybieg

zarówno ze względu na równowagę psychiczną mojej matki, jak i dlatego, że goście mogliby się potknąć o kurę, wchodząc po nieistniejących jeszcze schodach.

Na trzy dni przed ślubem zamknęłam wieczorem kury w kurniku, przyczepiłam kurnik do traktora i odciągnęłam go na najbliższe pole, pięćdziesiąt metrów dalej. Jednak następnego ranka kury i tak trafiły do stodoły i na stryszek, a co gorsza, gdy nadszedł wieczór, zlekcewały kurnik i rozsiadły się w dawnym miejscu. Prawie setka wcisnęła się w żywopłot i na belki w stodole, pod którymi nasi goście mieli jeść. Choć byliśmy wtedy mało przytomni, rozumieliśmy, że tak nie może być. Oprócz ryzyka potknięcia się o nie i tego, że brudziły, kury nie mogły spać na zewnątrz, bo zjadłyby je sowy albo oposy. Próbowaliśmy je skierować w stronę kurnika za pomocą zaimprovizowanych siatek i kawałków płotu, ale one cały czas wyrwały się na wolność, przelatując nad ogrodzeniami. Widziałam, jak moja mama w rękawicach roboczych dzielnie trzyma jeden koniec siatki, i w tym momencie nie miałam żadnych wątpliwości, że bardzo mnie kocha. W końcu daliśmy sobie spokój z siatką. Ręcznie wydłubaliśmy całą setkę kur z prowizorycznych grzęd, szukając ich z latarką, i po jednej, po dwie zanieśliśmy je do kurnika. Zeszło nam do północy.

Potem wszystko zaczęło się dziać naraz. Przyjechali bliscy przyjaciele i mnóstwo kuzynów Marka. Nina i jej mąż David przylecieli z Kalifornii, a mój brat i Dani z Virginia Beach. W czystych cywilnych ubraniach wszyscy wyglądali na farmie jak cudzoziemcy. Moja szwagierka, która jest przedstawicielką handlową firmy farmaceutycznej, nosiła ładne zestawy ubrań w podstawowych kolorach i płaskie, czyste buty. Tylko moja przyjaciółka Cydni i jej mąż Steve wydawali się tu na miejscu. Cydni wychowała się na ranchu pod miasteczkiem w Idaho, którego populacja wynosiła czterdzieści osób, i w dniu ich ślubu

wszystkie druhny wrywały z ogrodu cebulę na sałatkę ziemniaczaną oraz jeździły po dolinie ciężarówką, zbierając od sąsiadów cięte kwiaty i jajka. Steve trenuje i podkuwa konie. Wychował się w towarzystwie koni pociągowych, więc powierzyliśmy mu pieczę nad wozem i końmi. Jakimś sposobem Ninie przypadło ubijanie kur. Mam zdjęcie, które przedstawia ją z nożem w jednej ręce i łapką kurczaka w drugiej. Przestała już wtedy zadawać pytania, które przez ostatni rok zostawiała mi nagrane na sekretarkę: Czy rozwiązałaś już problem krzesel? Czy możesz wynająć barmana? Czy masz plan awaryjny na wypadek, gdyby padał deszcz? Tak jak kiedyś w college'u, odłożyła na bok swoje przekonania ze względu na uczucie dla mnie i po prostu przyłączyła się do tego, co robiłam, gotowa w każdej chwili wkroczyć z interwencją, gdyby zaszła taka potrzeba.

Moja przyjaciółka Isabel przybyła z Londynu, niepewna do ostatniej chwili, czy uda jej się przyjechać. Podałam jej nazwę pobliskiego hoteliku, jedyne, w którym były jeszcze wolne pokoje. To miejsce wyglądało świetnie, jeśli tylko przejeżdżało się obok, nie zwalniając i nie przyglądając się zbyt dokładnie. Właścicielka była bardzo miłą, ale trochę niezrównoważoną kobietą i zapomniała o przyjeździe Isabel, która była wtedy jej jedynym gościem. Pokój, w którym miała się zatrzymać, pokryty był grubą warstwą kurzu i pajęczyn i śmierdzał papierosami. Isabel mówiła, że właścicielka wzbudziła w niej dreszcz przerażenia. Ale najgorsze nadeszło wieczorem. Gdy Isabel brała prysznic, właścicielka, której trochę mieszało się w głowie, weszła do zaparowanej łazienki, wołając swoją matkę, a potem usiadła na toalecie i skorzystała z niej. Isabel lubi przygody i dobre historie, ale tego było za wiele nawet dla niej. Umieściliśmy ją w pokoju obok moich rodziców, w jednym z wynajętych domków na brzegu jeziora.

Na dzień przed ślubem wciąż uprzętaaliśmy śmieci z budynku zburzonego w ostatniej chwili, paliliśmy kawałki drewna

i magnezem wybieraliśmy z popiołów gwoździe. Tato Marka przybijał ostatnie deski do schodów na stryszek, które własnoręcznie zbudował. Podłogi w całym domu były brudne od naniesionego błota. Trzeba było jeszcze zebrać warzywa, umyć je, posiekać, przygotować i upiec mięso, ustawić i udekorować stoły. Część pochodziła z wypożyczalni, część z kościoła. Moja mama poruszała się szybko, z ustami zaciśniętymi w wąską kreskę i przerażeniem na twarzy. Gdyby narysować nad jej głową komiksowy dymek, byłoby tam napisane: „Proszę, nie przynos mi większego wstydu, niż absolutnie musisz”.

Tego wieczoru podczas próbnej kolacji zaczęło mnie boleć gardło i dostałam gorączki. Na tę okazję wybraliśmy jedyną restaurację w mieście, która była otwarta na początku października. Znajdowała się nad jeziorem i w środku udekorowana była marynarskim kiczem. Szef kuchni, nasz przyjaciel Andy, przygotował z naszych składników posiłek dla trzydziestu osób: pieczone młode kurczaki, czerwone ziemniaki i zielone warzywa zapiekane na grillu. Wino płynęło strumieniami i chyba pomogło mi na ból gardła. Wszyscy zachwycali się jedzeniem. Usłyszałam przez ścianę głosy moich przyjaciół z Nowego Jorku, zajrzałam tam i zobaczyłam trzech moich byłych chłopaków przy barze, gdzie zamawiali drinki. Moja matka wzniosła toast, który kończył się słowami: „Jeśli to właśnie ma uszczęśliwić moją córkę, to niech tak będzie”. Kręciło mi się w głowie od gorączki. Wymknęłam się najwcześniej, jak mogłam, po czym spędziłam niespokojną, samotną noc w ciasnym, przegrzanym pokoju w gospodzie.

Nie byłam do końca pewna, czy tego chcę. A jeśli wszystko, co mówiła moja matka, robiąc przy tym charakterystyczną dla siebie minę, było prawdą? Na co ja się właściwie pisałam? Bieda, niekończąca się ciężka praca i męczyzna, którego, pomimo

wszystkich zalet, nikt rozsądny nie określiłby jako łatwego we współżyciu. Obiektywnie nie był to najlepszy wybór.

Ale było coś jeszcze i nie mam pojęcia, dlaczego nikt o tym nie mówi. Małżeństwo wymaga, by pozostawić za sobą wielką część tego, kim było się wcześniej, i tę stratę należy opłakać. Wybór czegoś i kogoś jest rezygnacją ze wszystkich innych możliwości; jest to wielkie i bardzo poważne pożegnanie.

Pogoda w dzień naszego ślubu była zmienna i chłodna. Zanosило się na deszcz. Nina i David wyruszyli na południe, żeby odebrać ciasta, które chcieliśmy podać zamiast tortu. Kilka dni wcześniej wysłaliśmy tam smalec na spody i transport dyń na nadzienie. Piekarz, który był zarazem skrzyptkiem na weselu, spóźnił się z zamówieniem i w ogóle go nie wykonał. Gdy Nina pojawiła się w piekarni, nawet go tam nie było. Zawalił sprawę koncertowo, ale w kulturze North Country takie rzeczy zdarzają się dość często i należy się ich spodziewać, tak jak należy się spodziewać i zaakceptować to, że w Meksyku wszyscy się spóźniają, a w Bombaju można się zderzyć z krową. Nina jednak wściekła się w moim imieniu. Obydwoje z Davidem przez większą część dnia jeździli po całej okolicy wynajętym samochodem, wykupując ciasta ze wszystkich jadłodajni, barów dla kierowców ciężarówek i przydrożnych straganów.

Gdy teraz o tym myślę, widzę, że dzień naszego ślubu był zupełnie taki sam jak nasze małżeństwo i farma: jednocześnie doskonały i chaotyczny, wysublimowany i dziki. Ale nawet wtedy, w samym środku tego zamieszania, wiedziałam, że miłość, która stanowiła jego oś, nie jest tylko zwykłą ludzką miłością między Markiem a mną. Był to wyraz większego uczucia i gdy sobie to przypominam, mam wrażenie, że trzymali mnie w dłoniach wszyscy przyjaciele, rodzina, cała społeczność i ta tajemnicza siła, która sprawiła, że pola wydały obfity plon. To

take wrażenie, jakby się spadało i zostało łagodnie pochwyconym tuż przed upadkiem.

Ludzie przyjeżdżali i zabierali się do pracy: ścinali kwiaty, siekali warzywa, pilnowali grilla, na którym piekła się połowa wołu, i gorącej wędzarki pełnej wieprzowiny. Na stryszku przyjaciele moich rodziców ułożyli bele siana w dekoracyjną stertę, na której tle mieli stać skrzypkowie. Zrobili pośrodku przejście wyłożone kwiatami i owinęli grubo ciosane belki sznurami białych światełek. Ktoś poszedł na pole i ściął mnóstwo słoneczników, które kwitły właśnie w najlepsze. Siostra Marka ma dobrą rękę do układania kwiatów. Przywiązała całe snopy do słupków na stryszku, a na wszystkich stołach poustawiała słoiki z kwiatami słonecznika, cynii i fioletowo-niebieskiego zatrwanu. Wielka, zakurzona przestrzeń wyglądała wspaniale, jak rustykalna katedra. Z dołu dochodziły zapachy czystego siana i koni, a także dźwięki ich cichego rżenia i stukanie kopyt.

Na godzinę przed uroczystością leżałam w sypialni sama, w ślubnej sukience i z chłodnym kompresem na gorącym czole. Moi przyjaciele Nina, Cydni, Isabel i Brian pojawili się przy drzwiach z butelką polskiej wódki prosto z zamrażalnika. Skrzypek nie pojawił się na czas, więc nalegałam, żeby Brian, który uczył francuskiego i był najlepszym śpiewakiem, jakiego znałam, wykonał na koniec ceremonii *Amazing Grace a cappella*. Napiliśmy się za stare czasy i dla kurażu.

Mark i ja wzięliśmy ślub w stodole z obawy przed deszczem. Było wczesne popołudnie i szare światło przebijało się słabo przez kurz. Moja siostra wrzuciła mi w dłonie bukiet krwistoczerwonych cynii. Ktoś przyprowadził psa, wielkiego labradora, który wałęsał się między gośćmi. Obiecaliśmy, że będziemy ze sobą przez bogatsze i biedniejsze czasy, i wsunęliśmy sobie na palce złote birmańskie obrączki. Sędzia ogłosił nas mężem

i żoną. Mark podniósł mnie i pocałował, stryszek wybuchł entuzjazmem i śmiechem, Brian zaśpiewał *Amazing Grace* i wróciliśmy do tłumu przyjaciół już jako mąż i żona.

Na ślubnych zdjęciach mam chłopską opaleniznę: moja twarz, szyja i przedramiona są ciemne, natomiast dekolt i świeżo umięśnione ramiona zupełnie białe. To zepsuło cały efekt sukienki, na którą szarpnęłam się w Nowym Jorku i którą siostra pomogła mi wybrać. Sukienka była ręcznie szyta, zwiewna, z miękkiej, niemal przezroczystej bawełny i jedwabiu w bardzo delikatnym szarolawendowym odcieniu. Mam na nogach jedwabne pantofelki mojej babci z lat dwudziestych i uśmiecham się maniackalnie, ściskając w rękach słoik mocnego cydru. Z warkoczy, które zaplotłam pospiesznie w ostatniej próbie zabarwienia całości ironią, tu i ówdzie wylażą kosmyki włosów. Mark wygląda tak samo jak zawsze, tylko jest czystszy. Ma na sobie nową białą koszulę, szare spodnie i niebieski sweter zawiązany wokół szyi. Jego uśmiech jest niewymuszony, promienny. Stoi obok mnie, luźno obejmując mnie ramieniem, o tyle ode mnie wyższy, że wyglądamy jak dwa różne gatunki.

Znaleźliśmy wśród gości chętnych do obsługi baru. Zajęli się nalewaniem do szklanek piwa, wina i cydru. Ojciec Marka przyrządził pasztet z kurzych wątróbek, który wywarł wielkie wrażenie na nowojorczykach, a moja teściowa ułożyła plasterki cudownie dojrzałych pomidorów między bazylią a naszym domowym serem. Na stołach stały półmiski pełne pokrojonej w plastry pieczonej wołowiny i wieprzowiny z grilla, bochenki świeżego chleba i naszego masła, wielka taca grillowanych warzyw korzeniowych oraz sałatki z zielonych warzyw i rukoli. Wszystko to sami wyhodowaliśmy. Był cały stół ciast przywiezionych przez Ninę, olśniewająca kolekcja, z kremem, z owocami i z piankami. Przyjaciele nosili półmiski w jedną i w drugą stronę

między kuchnią a stodołą. Gardło mnie bolało, wciąż miałam gorączkę i wypięłam za dużo, więc resztę dnia wspominam jak przez mgłę. Pamiętam, że deszcz przestał padać, Mark przyczepił wóz do traktora i obwioził gości po polach. Pokazał im nasze uprawy, młode prosiaki na pastwisku i zachęcał wszystkich, by zabrali sobie do domu warzywa i kwiaty. Pamiętam dzieci z obu rodzin, niektóre w ogrodniczkach, niektóre w sukienkach. Biegały wokół kurnika z koszem pełnym jaj i łapały kociaki przy stodole, zmuszając je do czułych uścisków. Starszy z dwóch chlewików w stodole był ostatnią ostoją szczurów i za każdym razem, gdy ktoś tam zaglądał, gryzonie rozbiegały się na wszystkie strony, a ludzie krzyczeli. Pamiętam, że w końcu przybyli skrzypkowie. Poszukałam wzrokiem Marka, żeby zatańczyć z nim pierwszy taniec, ale nie znalazłam go; był na dole i w swoim najlepszym ubraniu doił właśnie krowę.

Goście i rodzina rozjechali się powoli i w końcu padliśmy na łóżko, przyozdobione przez przyjaciół szarfami i różnymi przedmiotami, które miały nam się kojarzyć z seksem. Prognoza pogody na następny dzień ostrzegała przed przymrozkiem, więc gdy ja zajęta byłam śniadaniem pożegnalnym dla gości, Mark zgromadził ekipę do zbioru dyni. Zebrała się spora brygada; podawali sobie dynie w łańcuchu, jeden drugiemu, od pola aż do wozu. Jedna z dyni uderzyła Marka prosto w czoło i zostawiła mnóstwo zadrapań; w rezultacie przez pierwszy tydzień naszego małżeństwa niepokojąco przypominał Charlesa Mansona. Przymrozek rzeczywiście nadszedł tej nocy; następnego dnia słoneczniki, pomidory, papryka i bazylia i wszystkie inne delikatne rośliny były przemarznięte. Poczułam ulgę. Nie trzeba było już zbierać pomidorów ani fasoli. Potem Marka rozboleło gardło i dostał gorączki, a ja jeszcze nie wyzdrowiałam i przez kilka dni nie poruszyliśmy się wiele. Zmuszaliśmy się tylko do nakarmienia zwierząt i wydojenia Raye, której wymię zdawało się nie mieć dna.

Mogło się zdarzyć tak, że nasze małżeństwo przetrwałoby równie krótko jak małżeństwa celebrytów. Gdy wszyscy wyjechali, a my otworzyliśmy prezenty, gorączka minęła i nie zostało już nic. Czułam pustkę i było mi zimno. Nie zainstalowaliśmy jeszcze piecyka na drewno, a duży piec nie działał. Wydawca przewodników, dla którego pracowałam wcześniej, zadzwonił i zaproponował mi w ostatniej chwili wyjazd na Maui. Przyjęłam propozycję. Wybrałam numer zziębniętymi palcami, zamówiłam apartament i samochód. Byliśmy małżeństwem od miesiąca, a ja miałam wyjechać na dwa. Zostawiałam cały ciężar prowadzenia farmy na ramionach Marka, choć wiedziałam, że jest on zbyt wielki nawet dla nas obojga. Powiedziałam sobie, że nie będzie tak źle, przymrozki już nadeszły, a pieniądze, które dostanę za książkę, warte są tego, żeby Mark trochę pocierpiał. Żartował, że jadę na Hawaje na samotny miesiąc miodowy, ale to nie był śmieszny żart. Chyba obydwójce zdawaliśmy sobie sprawę, że jest bardzo możliwe, iż nie wrócę. Wyobrażałam sobie, że moi przyjaciele westchnęliby tylko i powiedzieli, że to całkiem do mnie podobne i że od początku spodziewali się czegoś podobnego. Moi rodzice przewróciliby oczami, ale wybaczyliby mi to, że przeciągnęłam ich przez ten cały dramat, i zaczęliby dyskutować, co należy zrobić z prezentami ślubnymi.

Moje zamiłowanie do podróży zawsze wywodziło się z przekonania, że coś takiego jak ucieczka jest możliwe. Można zmienić wszystko za sprawą jednego niedużego biletu. Po raz ostatni byłam na lotnisku w Maui jako dwudziestoletnia dziewczyna. Odbierając bagaż, zastanawiałam się, czy odnajdę samą siebie wolną i młodą, czy tamta ja będzie na mnie czekała wśród innych oczekujących z girlandami kwiatów, czy też zamordowałam ją, wychodząc za mąż za farmera i za farmę. Przypuszczałam, że wkrótce się o tym przekonam. Podróże rozjaśniają umysł. Aby

spojrzeć prosto w zimne oczy prawdy, wystarczy usunąć cały rozprasający kontekst.

Na całym świecie nie ma miejsca, które bardziej różniłoby się od farmy w North Country w listopadzie niż Maui. Tam ciepłe powietrze głaszcze cię po policzkach, a z drzew nisko zwisają owoce. Wynajęłam niewielki apartament na parterze zupełnie normalnego domu w zaułku bardzo zwyczajnej dzielnicy Pukalani. Apartament był w pełni umeblowany, włącznie z tosterem, i jeszcze zanim powiesiłam ciuchy w szafie, poczułam, że zaczynam nowe życie. Jak łatwo jest wyjechać, pomyślałam. W zerwaniu nie ma nic skomplikowanego.

Zabrałam się do pracy. Polegała ona na odwiedzinach w hotelowych pokojach i sprawdzaniu ich pod kątem lokalnego uroku, jedzeniu pupu i wymyślaniu nowych sposobów opisu białych plaż. Czułam się bardzo samotna. Restauracje pełne były nowożeńców, twarzy opalonych na różowo, kołyszących się razem w rytm smutnych dźwięków hawajskiej gitary. Wszyscy ci ludzie w jaskrawych ubraniach wydawali mi się nieprawdziwi jak statyści na planie filmowym. Gdy odwiedzając restauracje, przysadałam przy barze, żeby sporządzić notatki, nieodmiennie jakiś samotny mężczyzna zerkał w moją stronę, a potem się odsuwał, spłoszony błyskiem mojej nowej obrączki, którą mimo wszystko musiałam przeciąć i zmniejszyć. Maui zmieniło się bardzo od ostatniego razu, kiedy tu byłam. Było tu mnóstwo ludzi, nieustanna godzina szczytu i za mało miejsc do parkowania. Ocean jednak pozostał taki sam. O zachodzie słońca chodziłam na Baldwin Beach. Wypożyczyłam długą deskę do surfowania i przypięłam ją do dachu samochodu, żeby czekała w gotowości na chwilę, gdy zbiorę się na odwagę, żeby włączyć się w tłum ludzi podrygujących w oddali i czekających na następną falę.

Przez jakiś czas czułam się ogłuszona, niemal sparaliżowana, ale gdy nieco ochłonęłam, odkryłam, że najbardziej brakuje mi

nie Marka, nie zwierząt, ale brudu i pracy. Gdzieś w głębi duszy miałam wrażenie, jakbym stawała się coraz lżejsza i mógł mnie porwać każdy powiew wiatru.

Zawędrowałam do sklepu z żywnością ekologiczną w hipisowskim miasteczku surferów o nazwie Paia i znalazłam gdzieś na tyłach stolik ze świeżymi, miejscowymi zielonymi warzywami i kupką owoców. Nad stolikiem wisiała ręcznie wypisana kartka z nazwą farmy i numerem telefonu. Przepisałam numer, wróciłam do swojego apartamentu i wybrałam go, choć właściwie nie wiedziałam, po co to robię. Farmer odebrał telefon, a ja po prostu zaczęłam mówić, co zupełnie nie jest w moim stylu. Opowiedziałam mu o naszej farmie, o tym, co hodujemy, o koniach, pytałam o jego ziemię i o pory roku, o to, które uprawy radzą sobie dobrze, a które nie. Czułam, że jest zajęty, a ja zabieram mu czas, ale byłam jak wygnaniec, który spotkał krajana. Gdy już miałam odłożyć słuchawkę, mój rozmówca naraz powiedział, że jest w trudnej sytuacji. Żona go porzuciła, a właśnie w tym roku zaczęli razem prowadzić farmę CSA. Miał odbiorców, których musiał nakarmić, i nagle został sam, przysypany pracą. Zapytał, czy byłoby możliwe, żebym przyjechała i pomogła mu w zbiorach. Powiedział, że nie może mi zapłacić pieniędzmi, ale da mi jedzenie. Można się było zastanawiać nad podobieństwem jego sytuacji do sytuacji Marka i uznać, że jest to zabawne albo nie.

Następnego ranka pojawiłam się pod podanym adresem o świcie. Z ziemi unosiła się mgła. Przez chwilę wydawało mi się, że jestem w niewłaściwym miejscu. Bardziej to przypominało ogród niż farmę, mieściło się na zabudowanym terenie i otoczone było domami. O kilka metrów dalej sąsiad podchodził właśnie do swojej terenówki, ubrany do pracy, w uniformie, który mógł być mundurem ochroniarza albo policjanta. Były tu kurnik z białymi leghornami i kurami barred rock, niewielki zagajnik drzew cytrusowych, czterdzieści arów uprawianej

gliny, żywopłot z guawy i kilka palm dla dekoracji. Wszystko to wydawało się niemożliwie małe.

Farmer szybko oprowadził mnie po czterech minidziałkach, na których rosły jego warzywa. Problemy, z którymi miał do czynienia, były zupełnie różne od naszych. W przeciwieństwie do nas nie musiał się zmagać z szybko rosnącymi chwastami podczas krótkiego sezonu upraw, ale przez cały czas walczył ze szkodnikami, grzybami, gnijącymi korzeniami i nie miał nawet oczyszczającego okresu mrozów w końcu sezonu. Właściwie nie było tu żadnych pór roku, bywało tylko albo trochę bardziej mokro, albo trochę bardziej sucho. Jego cele też różniły się od naszych. My mieliśmy tyle ziemi, ile dusza zapragnie, i mogliśmy się zabezpieczyć na wypadek katastrof i błędów, sadząc więcej i zapewniając wszystkim roślinom mnóstwo miejsca. Mieliśmy też konie, dzięki którym dało się obrobić cały wielki obszar, który uprawialiśmy. On miał tylko bardzo niewielki skrawek tej bardzo drogiej wyspy i musiał zmaksymalizować wydajność każdego centymetra kwadratowego. Sałata, mieszanka odmian odpornych na przerastanie, rosła tu w gęstych kępach, a nie w rzędach. Sadził kolejne kępy co tydzień i plewił je ręcznie, pochylając się w stronę ich środka. Skusiłam się na listek pieprzowej rukoli o ostrym, musztardowym smaku. Farmer podał mi pomarańczę prosto z drzewa. Wbiłam paznokiec w skórkę, żeby poczuć gryzący zapach. Choć nasze farmy były zupełnie różne, zachodził na nich ten sam cud, tylko w innym opakowaniu. Jakiś głos w mojej duszy szeptał cicho: jeśli nie wrócisz, to i tak możesz to robić, coś niedużego i prostego. Kup działkę, zasadź warzywa.

Farmer jednak wyglądał, jakby pamiętał lepsze czasy. Szorty wyraźnie na nim wisały, miał znękany wyraz twarzy i często wzdychał przez zaciśnięte zęby. Powiedział, że tego ranka ma przyjść do niego dziesięciu odbiorców po warzywa, więc musimy się pospieszyć, zanim zrobi się upał. Wyciągnął chłodziarki

napełnione lodem i dwa małe koszyki. Pokazał, gdzie jest kapusta pastewna, i powiedział, ile trzeba zerwać. Wzięłam koszyk i nóż i ruszyłam do pracy.

Przy Marku nauczyłam się pracować jak szalona. U nas zbiory nie są medytacją, lecz wyścigiem. Nie ma litości. Podczas swoich rowerowych podróży przez kraj Mark przez tydzień pracował w Nowym Meksyku przy zbieraniu ostrej papryki razem z ekipą Latynosów i od nich nauczył się tego stylu pracy. Fascynowało go ich tempo, przyglądał się uważnie, jak to robią. Zauważył, że pracują jednakowo obiema dłońmi, nie faworyzując ani lewej, ani prawej, i zawsze patrzą o jeden krok dalej, więc zanim jeszcze ręka dotknie papryki, oni już wiedzą, który owoc pochwyć w następnej kolejności. Śpiewali też dużo przy pracy, żywe ludowe pieśni ze swoich rodzinnych krajów. W taki oto sposób Mark stał się oburęczny, nauczył się patrzeć dalej, niż sięgają ręce, i śpiewać na polu te same żywe piosenki. Nigdy nie widziałam, żeby ktoś pracował szybciej od niego. Ma nadzwyczajnie dobrą koordynację wzrokowo-ruchową, niezwykle długi zasięg ramion i potrafi się bez reszty skoncentrować na tym, co robi. Gdy naprawdę zależy mu na tempie, wygląda jak postać z kreskówki: jego dłonie i to, co zbiera, rozmywają się w oczach w różowo-zieloną plamę. Przez lata odebrał jeszcze wiele lekcji szybkości i wydajności od innych nauczycieli i dołożył sporo od siebie, a potem przekazał całą tę wiedzę mnie. Po roku porannych zbiorów przysiadłam na piętach i jak kaczką przesuwalam się wzdłuż rzędka, błyskając ostrym nożem. Wrzucałam do kosza całe naręcza zielonych liści, gęsty deszcz groszku. Tego ranka na Hawajach zaczęłam więc zbierać kapustę tak, jak umiałam, może nie aż tak szybko jak Mark, ale szybko. Mój nowy przyjaciel, farmer z wyspy, zaczął pracę przy następnym plonie z listy, ale gdy zobaczył, co robię, poczuł się tak zaniepokojony, że zatrzymał mnie, machając rękami, jakby zauważył faul w meczu

futbolowym. Tak go to zdenerwowało, że musiał zrobić sobie przerwę i poszedł do domu zapalić. Gdy wrócił, już spokojny, pokazał mi, jak mam pracować. Dla niego zbiory nie były wyścigiem ze śmiercią; chciał, żebym zbierała wszystko delikatnie. Przez chwilę patrzył na liść, potem niemal z niechęcią odcinał go nożyczkami i pozwalał, by liść powoli opadł do koszyka. Bolało mnie samo patrzeć na to. Zebranie warzyw dla dziesięciu osób zajęło nam cały ranek.

Gdy patrzyłam, jak ten farmer powoli odkłada liść kapusty do koszyka, wreszcie poczułam, w głębi serca, że naprawdę jestem mężatką. W końcu coś takiego jak ucieczka nie istnieje, można tylko wymienić jeden zestaw trudności na inny. To nie od Marka ani od małżeństwa próbowałam się uwolnić, lecz od własnego niedoskonałego „ja”. I nawet gdybym uciekała coraz dalej, to „ja” ścigałoby mnie po całym świecie aż do końca życia.

Nie mogłam się doczekać, kiedy wrócę do domu. A gdy wróciłam, z całą energią dałam się porwać pracy.

EPILOG

Wróciłam w najciemniejszym tygodniu zimy i znów zajęłam się dawnymi obowiązkami, które Mark wykonywał za mnie podczas mojej nieobecności. Słowo „obowiązki” brzmi nużąco, ale ja wcale nie czułam się znużona. Brakowało mi ich. Zawierał się w nich pierwszy smak zimy, pierwszy wysiłek mięśni, taniec, którego kroki doskonale już znałam. Przez kilka pierwszych dni wykonywaliśmy je razem w ciemnościach przed świtem. Prawie nie musieliśmy przy tym rozmawiać. Wynosiliśmy ze sobą z domu ciepłą intymność łóżka. Karmiliśmy mlekiem z butelek dwoje cieląt w zagrodzie, drapaliśmy je u podstawy ogona, a potem przechodziliśmy do stodoły i przyprowadzaliśmy krowy z pastwiska. Ja karmiłam koty, a Mark obracał rozdrabniacz, żeby posiekać marchew i buraki. Krowy przeżuwały, a my je doiliśmy. Zostawiałam go przy myciu wiader po mleku i szłam do kurcząt, by nalać im wody i nasypać paszy do karmników. Potem trzeba było przynieść wody dla krów mlecznych i podjąć wyprawę na stryżek po cztery solidne bele siana z drugiego pokosu. Gdy kończyłam z zachodnią stodołą i szłam na pastwisko dla koni, słońce już wschodziło, rozjaśniając góry Green po drugiej stronie jeziora. Każdego ranka zatrzymywałam się, żeby podziwiać odległy pojedynczy szczyt

Camel's Hump. W niektóre poranki był zasłonięty chmurami, czasami zabarwiał się na pomarańczowo lub czerwono, a czasami, gdy patrzyłam na niego wcześniej niż zwykle, widziałam go tylko w dwóch wymiarach, jako czarny kontur na tle mniej czarnego nieba. Traktowałam ten widok jako wróżbę na nadchodzący dzień, próbowałam jednocześnie przewidzieć pogodę i odgadnąć, co ten dzień może przynieść.

Gdy konie, byki i świnie były już nakarmione, wracałam do domu, zostawiając za sobą ścieżkę zadowolenia i dobrego samopoczucia. Mark pozmywał już po dojeniu i na piecu skwierczało śniadanie.

Przetrwał jakoś moją nieobecność, ale z trudem i tylko dzięki pomocy odbiorców, przyjaciół i sąsiadów. Kiedy wróciłam z Hawajów, coś się zmieniło. Gdy nie musiał ze mną walczyć, gdy skończył się chaos pierwszego sezonu upraw, zniknęła presja zbliżającego się ślubu, zdawało się, że Mark znalazł własny stały rytm, a ja dopasowałam się do niego, tym razem szukając harmonii, a nie konfliktu. Udawało nam się pracować razem swobodnie i z radością. Po raz pierwszy staliśmy się prawdziwymi partnerami, a nie przeciwnikami w walce.

Pory roku przechodziły w lata. Pakowaliśmy je jesienią, po przy-mrozkach, i naklejaliśmy etykietkę w zależności od tego, jaka pogoda przeważała danego lata. Etykietka pozwalała nam przypomnieć je sobie. Rok drugi był dobry dla warzyw, ale dla nas trudniejszy nawet niż pierwszy, tak upalny i wilgotny, że zdechły cztery z naszych highlandów. Rok trzeci był doskonały, jak z podręcznika. Rok czwarty był trochę suchy, co było trudne dla warzyw, ale dzięki temu miały wyjątkowy smak. Rok piąty był zimny i katastrofalnie mokry. Ciemne chmury gromadziły się nad nami nieustannie, aż w końcu zaczęło to wyglądać na głupi żart. Na polach stała woda i trzy czwarte warzyw zgniło.

W roku szóstym znów padało za dużo. Późna zadymka zniszczyła wszystkie pomidory, a cebula, całe trzy tony, nie wyschła i nie nadawała się do przechowywania.

Co roku przybywało nam odbiorców. W tej chwili jest ich około setki. W trzecim roku przestaliśmy dawać sobie radę sami, nie ryzykując wypaleniem albo rozwodem. Wtedy zaczęli u nas pracować James, Sara i Paige. Zostali przez rok, a potem odeszli, żeby założyć własne farmy. W następnej kolejności pojawili się Brad, Matt i Sam, potem Susie i Anthony, a później Tim, Chad, Courtney i Racey, młodzi farmerzy pragnący zdobyć umiejętności, które następnie zamierzali wykorzystać na własnych farmach. Niektórzy nasi sąsiedzi, Kristin, Kim, Barbara i Ronnie, zaczęli u nas pracować na stałe. Farma się rozrosła. W piątkowe wieczory, po dystrybucji, gotuję wielką kolację dla wszystkich, którzy w danym tygodniu u nas pracowali, żeby uczcić ich wysiłek i zebrane plony. W lecie na kolacji jest ponad dwadzieścia osób. Wystawiamy stoły na zewnątrz i wysyłamy kogoś do stodoły po dodatkowe krzesła.

Nasza córka Jane pojawiła się w roku czwartym, pod koniec suchego sierpnia. Urodziłam ją w domu. Mark przyniósł mi słonecznik, wielki jak moja twarz, w pełni rozwinięty, w chwili swej największej chwały. Gdy na niego spojrzałam z głębi męczącego porodu, miałam wrażenie, że słonecznik też na mnie spogląda i próbuje mi dodać pewności. Położne zważyły Jane na wadze do ryb. Trzy kilo czterdzieści. Całkiem nieźle. Pamiętam, że obudziłam się tamtej nocy z wrażeniem, że cały długi poród był tylko snem i nie ma żadnego dziecka, a potem znalazłam ją w łóżku między nami, ciepłą i żywą. To, co poczułam, to nie była ulga, lecz niemal jej przeciwieństwo, euforyczne uczucie, że wygrałam coś nieoczekiwanego, na co miałam niewielkie szanse. W kilka dni później wzięłam ją do stodoły, żeby poznała konie, i podniosłam ją do wielkiego łba

Sama, żeby jego oddech owiał jej twarz. To była forma błogosławieństwa.

Tej jesieni odkupiliśmy część farmy od Larsa – trzydzieści dwa hektary, dom i budynki.

Silver zmarł zimą tego samego roku. Po obydwu koniach, również po Samie, było już widać wiek. Praca stawała się dla nich za ciężka. Kupiliśmy następny zaprzęg, żeby im ulżyć. Jay i Jack, ogiery wychowane przez amiszów, miały niewiele ponad dziesięć lat. W części były to konie belgijskie, a w części rasy suffolk. Pewnej zimnej soboty, wracając do domu po porannej pracy, kątem oka zauważyłam, że Silver stoi na pastwisku nieruchomo, ze zgiętą przednią prawą nogą. Mogła to być poza odpoczynku i już chciałam iść dalej, ale było w nim coś, co sprawiło, że spojrzałam jeszcze raz. Chodziło o ogólne wrażenie: Silver wydawał się zmartwiony. Ten koń był królem pastwiska, nigdy niczym się nie martwił. Wyprowadziliśmy go razem z Samem i Jackiem po porannym dojeniu i dwadzieścia minut wcześniej, gdy zanosilałam na pastwisko siano, wszystko było w porządku. Gdy podeszłam do niego, wystawił chrapy i dmuchnął na powitanie, tak jak zawsze. Potarłam jego grubą, mocną szyję, przesunęłam dłonią po łopatce i po nodze, aż do kolana. Noga wydawała się dziwnie bezwładna. Nie skrzywił się ani nie cofnął, gdy go dotknęłam. Nie widać było, żeby coś go bolało, chociaż musiał cierpieć. Wiedziałam w głębi duszy, że już po nim, i poszłam powiedzieć o tym Markowi, a on zadzwonił do weterynarza. Doktor Dodd, partner doktora Goldwassera, który właśnie miał dyżur, obiecał, że będzie u nas w ciągu godziny.

Gdy wróciłam na pastwisko, Silver leżał z nogami podwiniętymi pod siebie jak odpoczywający jelen. Łopatka po bolącej stronie drżała, ale był bardzo spokojny. Dałam mu kilka marchewek i ku mojemu zdziwieniu, zjadł wszystkie. Usiadłam przy nim, gładziłam jego aksamitne chrapy i próbowałam przekazać

mu wdzięczność za wszystko, czego mnie nauczył, za to, że pracował tak ciężko i tak chętnie, i za wszystkie te chwile, gdy jego obecność dawała mi pociechę. Zaczęłam płakać. Łzy zamarzały mi na policzkach i ciekło mi z nosa. Sam podszedł do nas, pochylił łeb, dotknął Silvera i odszedł powoli. Pomyślałam, że zwierzęta potrafią się pożegnać ze znacznie większą godnością niż my, ludzie.

Doktor Dodd przyjechał w kilka minut później. Już na pierwszy rzut oka dostrzegł, że noga jest złamana nad kolanem. Powiedział, że może kopnąć go inny koń, a może Silver nieszczęśliwie stanął na kawałku lodu. Absolutnie nic nie można było dla niego zrobić. Koń wyciągnął szyję i położył łeb na śniegu. Gdyby potrzebny nam był znak, że to już, to właśnie dał nam ten znak. Mark wrócił do domu po strzelbę, ze łzami w oczach przyłożył lufę do szerokiego czoła Silvera i go zastrzelił.

Na pierwsze święta, które spędzaliśmy jako małżeństwo, Mark dał mi w prezencie szczeniaka. Był to owczarek angielski o imieniu Jet, czarno-biały, dobry i pożyteczny pies zagrodowy. Od początku chodził za mną jak cień i żył tylko po to, by sprawiać mi przyjemność. Następnej wiosny zmarła Nico. Pochowaliśmy ją na podwórzu obok masztu na flagę. Trawa na jej grobie rośnie wyższa i silniejsza niż gdzie indziej. Myślę o niej, gdy tamtędy przechodzę, a także zawsze gdy patrzę na kępkę białej sierści na pysku Jeta, ślad po tym, jak Nico uczyła go, żeby nie dotykał kolacji innego psa.

Kupiliśmy jeszcze jeden zaprzęg, wspaniałe młode belgijskie konie Jake'a i Abby –zaledwie czterolatki, dobrze wyszkolone, ale jeszcze nieulożone. To spore wyzwanie. Chad przyprowadzał swoje konie, gdy u nas pracował, a w lecie nasz przyjaciel Bill West również przyprowadza co tydzień swój zaprzęg suffolków, tak że czasami na polu pracowały aż cztery zaprzęgi

jednocześnie. Gdyby ktoś przejeżdżał obok, pewnie pomyślałby, że jesteśmy amiszami.

Sam zmarł w lecie roku szóstego. Pracował dla nas aż do śmierci Silvera, a potem używaliśmy go od czasu do czasu do drobnych prac albo kiedy inny koń okulał. W parze z młodszymi końmi zawsze był chętny do pracy, ale męczył się szybko i potrzebował dużo czasu na odpoczynek. Kilka ostatnich miesięcy życia spędził z naszymi sąsiadami Bobem i Patti Rowe'ami. Bob i Patti mieli stajnię koni zaprzęgowych. Niektóre były młode i piękne, niektóre stare jak Sam, ale wszystkie traktowali bardzo troskliwie. Bob kilka razy zaprzęgał Sama, żeby przywieźć siano, ale przez większość czasu Sam prowadził życie emeryta. Zadawało go skubanie trawy i drzemki w towarzystwie reszty stada Rowe'ów. Bob mówił, że Sam zaopiekował się kłaczami i źrebakami. Zachowywał się jak przywódca stada i nie pozwalał innym ogierom do nich podejść. Byłam tym zdziwiona, bo u nas zawsze był na samym dole hierarchii, pod łaskawymi rządami Silvera, dopóki ten żył, a potem pod tyranią Jacka. Uśmiechnęłam się, gdy to usłyszałam, zupełnie jakbym się dowiedziała, że wujek, który grał zawsze drugie skrzypce, stał się najbardziej lubianą osobą w domu starców. Potem pewnego jasnego poranka Bob wyszedł na pastwisko i zobaczył, że wszystkie ogiery zmieszaly się z kłaczami i źrebakami. Policzył je; brakowało Sama. Znalazł go pod wiązem, już martwego, i pochował na pastwisku.

Nasze małżeństwo przez cały czas jest ogniste. Szyba we frontowym oknie wciąż jest stłuczona, a trawnik nieuporządkowany.

Mark zawsze mi powtarzał, że nigdy nie jest tak, jak się myśli, że będzie. Ani tak doskonale, jak mamy nadzieję, ani tak strasznie, jak się obawiamy. Pewien znajomy kupił duży kawał dobrej ziemi niedaleko nas na letnią posiadłość i kiedyś przy kolacji usłyszałam, jak mówi: „Kiedy przejdę na emeryturę, chcę zostać

prostym farmerem. Chcę spokoju”. Pomyślałam wtedy: tak naprawdę chcesz mieć ogródek, bardzo, bardzo mały ogródek. Z doświadczenia wiem, że spokój i prostota to dwie rzeczy, których z pewnością nie da się znaleźć na farmie. Nie jest to bardzo dochodowe zajęcie, nie jest stabilne, bezpieczne ani łatwe. Czasami pracy jest tyle, że ma się ochotę usiąść i płakać, ale poważnie budzę się z uczuciem wdzięczności, że znalazłam tę farmę, a właściwie że to ona stanęła na mojej drodze, i że wyszłam za kogoś, kto czuje podobnie.

Czasami się zastanawiam, jak Jane będzie wspominać swoje dzieciństwo. Wiem, że nie jest ono zwyczajne, przynajmniej w tych czasach i w tym kraju. Na przykład dzień jej drugich urodzin spędziliśmy na zabijaniu królików. Stała na beczce i patrzyła na mój nóż. Kiedy królik był obdarty ze skóry i wypatroszony, dziabnęła palcem wskazującym w nerkę.

– To nerka – wyjaśniłam.

– Jest lepka – odpowiedziała.

Gdy spotykam dorosłych, którzy wychowali się na farmach, pytam, co myślą o latach swojego dzieciństwa. Odpowiedź nigdy nie jest beznamiętna: albo pamiętają je w różowych kolorach i uważają, że to idealne miejsce na dorastanie, albo mówią, że w ogóle nie mieli dzieciństwa, tylko ciężką pracę i znój. Rozkłada się to mniej więcej pół na pół. Kocham tę farmę i życie, które na niej prowadzę. Czuję się tu bogata, nawet jeśli nie jesteśmy bogaci. Kocham pracę. Wydaje mi się, że najlepsze, co możemy zrobić, to podzielić się tą miłością z Jane i mieć nadzieję, że ona również to pokocha.

Nawet gdybym miała jakieś żale, to nie miałabym na nie czasu. W pewną zimną zimową sobotę zaprosiliśmy na śniadanie naszą przyjaciółkę Megan. Był to dzień jej urodzin i chciałam zrobić dla niej coś wyjątkowego. Zastanawiając się, jakie wazy mamy w piwnicy, zesłam na dół, zabierając Jane, która

miała wtedy niecałe pół roku. W kuchni zastałam Marka; trzymał w ręce butelkę dla cieląt. Próbowaliśmy wtedy przestawić Jane na butelkę i w pierwszej chwili pomyślałam, że Mark dla żartu nałożył na jej butelkę wielki smoczek, ale potem zobaczyłam leżące bezwładnie u jego stóp nowo narodzone cielę. To był byczek, syn June i Ruperta. Była to nasza trzecia krzyżówka jersey z highlandem i wszystkie tuż po urodzeniu wyglądały jak Alfred E. Neuman*, z rudymi, przylizanymi włosami i wielkimi, odstającymi jak skrzydła uszami. Ten również wyglądał podobnie, ale był w złym stanie. Najprawdopodobniej urodził się tuż obok ogrodzenia elektrycznego, prześliznął się albo przeszedł na drugą stronę i June nie mogła się do niego dostać, by go wylizać. Cóż za sposób przyjścia na świat! Leżał tak przez kilka godzin, mokry, wyziębiając się, i teraz, rozplaszczony na naszej podłodze w kuchni, wydawał się bardziej martwy niż żywy.

Mark i ja w ciągu lat wyspecjalizowaliśmy się w różnych rzeczach, w zależności od tego, co kto bardziej lubił robić i z czym sobie lepiej radził. Mark specjalizuje się w liniach prostych. Jego bruzdy, gdy orze pole, są równe jak od linijki. Moja specjalność to zajmowanie się zwierzętami; w mojej kolekcji książek znajduje się rząddek starych wydań poświęconych koniom i krowom oraz kilka edycji *The Merck Veterinary Manual* [Podręcznik weterynarii Mercka], które lubię przeglądać w zimie. Chociaż trzeba było zrobić śniadanie, zdecydowałam się więc zająć cielakiem.

W takich wypadkach nie pomagają żadne podręczniki, tylko instynkt i zdrowy rozsądek. Otworzyłam pysk cielaka. W środku

.....

* Alfred E. Neuman – fikcyjna postać chłopca o charakterystycznym wyglądzie: trójkątna twarz, odstające uszy, zadarty nos; w amerykańskiej kulturze znany graficzny symbol urwisa. Od połowy lat 50. XX wieku kojarzony przede wszystkim z popularnym magazynem satyrycznym „Mad”.

był zimny, zbyt wyziębiony, by ssać. Podniosłam byczka trochę wyżej i ułożyłam przy piecu. Łeb opadł nisko, a z nosa popłynęła wydzielina, ale dopóki jest oddech, dopóty jest nadzieja. Gęsta, ciepła siara June mogłaby zdziałać cuda, gdyby tylko udało się nam rozgrzać go na tyle, by przeżył. Rozcierałam go energicznie jednym z naszych najlepszych ręczników kąpielowych, bo wyłącznie takie są najbliższe w podobnych chwilach, a drugą ręką dokładałam do pieca. Mówiłam do niego, opowiadałam mu o białym cielaku highland, jego bracie przyrodnim, który przy urodzeniu w lutową noc, przy temperaturze minus dziesięć, wpadł do cysterny z zamrożoną przy brzegach wodą i przeżył. Potem przykryłam go kurtką puchową, na to narzuciłam jeszcze kołdrę i pozwoliłam mu odpocząć, a sama zajęłam się śniadaniem. Musiałam je przygotować jak najszybciej. Mark wyszedł, żeby dokończyć oporzędzanie zwierząt.

Jane zaczęła marudzić, więc przypięłam ją w foteliku, postawiłam fotelik na szafce i powiesiłam na drążku nad nią kilka chochelek. Pisnęła z zachwyty. Rozbiłam dwa tuziny jaj i postawiłam patelnię na piecu. Ekspres do kawy był zepsuty, a musieliśmy mieć na śniadanie jakąś kawę, więc zagotowałam wodę i kowbojskim sposobem wrzuciłam do niej zmielone ziarna. Megan przyjechała, a potem Mark, Sam i Matt wrócili z pola. Do kuchni wszedł Jet wraz ze swoją przyjaciółką Lady i obydwie psy zaczęły lizać cielaka, który powoli wracał do życia. Jet miał zostać ojcem szczeniaków Lady, ale dotychczas nie szło mu to za dobrze. Lady była u nas już od dwóch tygodni. Zdążyła dostać cieczi i przez cztery ostatnie dni próbowała nakłonić Jeta do działania, ten jednak był serdecznym gospodarzem, lecz kiepskim zalotnikiem. Po farmie krążyło mnóstwo żartów na temat jego naiwności, o tym, że woli koty ze stodoły, o braku zasad moralnych i tak dalej. Lady jednak wiedziała swoje i po prostu czekała, aż Jet się przebudzi.

Dołożyłam jeszcze drewna do pieca i w kuchni zrobiło się bardzo gorąco. Cielak odzyskał odruch ssania i udało nam się wlać mu do gardła dwa litry siary. Ożywiło go to na tyle, że podniósł głowę. Szybko przygotowałam uproszczone urodzinowe śniadanie: jajecznicę z pancettą i grzanki, postawiłam to wszystko na stole i zajęłam się ogromnym dzbankiem kawy. Ziarenka trochę zgrzytały w zębach. Gdy wszyscy wreszcie usiedliśmy, piec rozgrzał się już do czerwoności i musieliśmy odsunąć stół na drugi koniec kuchni. Rozbieraliśmy się po trochu, ale i tak wszyscy siedzieli spoceni. Ciepło jednak pomogło cielakowi. W połowie śniadania podniósł się, przeszedł do drzwi sąsiedniego pomieszczenia i znów wrócił. Trzeba go było odpędzić od pieca, żeby się nie usmażył. Gdy jadłam, potknął się o moje nogi, wszedł pod stół i próbował ssać. Jane w swoim foteliku dorwała się do grzechotki i potrząsała nią, na przemian zaśmiewając się i piszcząc z radości. Zaśpiewaliśmy Megan *Happy Birthday*. W tym momencie Jet w końcu zrozumiał, o co chodzi, i obydwie psy zaczęły krążyć dokoła stołu, szczipione ze sobą. Właśnie w tamtej chwili, pośród potu, chichotów, pisków, potykania się, śpiewów i psich zalotów, w tym chaosie uznałam, że moje życie jest pełne. Radosne, bogate i wypełnione treścią aż po brzegi, a nawet bardziej. Nie tak wyobrażałam to sobie kiedyś, gdy siedząc w mieszkaniu na East Village, tęskniłam za domem. Gdybym wówczas zobaczyła taki obraz, to jestem pewna, że wystraszyłabym się. Ale dlatego właśnie wdzięczna jestem za zasłonę czasu i nieznajomość przyszłości.

W tym miejscu powinnam powiedzieć, czego się nauczyłam. Najlepsze podsumowanie to: miska fasoli i odpoczynek dla zmęczonych kości. Te rzeczy stanowią rozsądną esencję życia, a nie tylko jego dekorację. Od wieków dawały pociechę naszemu gatunkowi i jeśli dbamy o własne szczęście, to nie powinniśmy ich

lekceważyć. Ugotuj coś, zjedz to z innymi. A jeśli uprawa fasoli zmęczy twoje ciało, tym lepiej dla ciebie.

Kiedyś czytałam, że w niespokojnych czasach ludzie wracają do ziemi. Gdy rozmaite gospodarki na całym świecie upadały, a wojny toczyły się na dwóch frontach, nasza ekipa wolontariuszy na lato stawała się coraz większa i większa. Uczniowie szkół średnich i studenci przychodzili, by się nauczyć, jak sadić, plewić, zaprząć konia, zebrać skrzynkę pomidorów. „New York Times” opublikował artykuł pod tytułem *Letnie staże na ekologicznych farmach*.

Teraz, z perspektywy czasu, widzę, że to właśnie niepokój przyciągnął mnie do farmy i do Marka. Była to osobista próba wyjścia z chaosu, przeskoczenia z urwiska ślepej młodości w coś znanego. Uważałam wtedy, że jest to syndrom nadmiaru, ta chęć przeniesienia się w miejsce tak małe, że można je dokładnie poznać. Gdyby moim światem stały się farma i jedno malutkie miasteczko, potrafiłabym opisać i zrozumieć każdą osobę i jej powiązania, każdy metr kwadratowy ziemi, każdą roślinę, każde zwierzę, trajektorię każdej myśli, emocji i każdego działania. Chciałam wierzyć, że tak ograniczone życie da się uporządkować i zorganizować w podobny sposób, w jaki dziewiętnastowieczni naturaliści katalogowali wszystkie znane im istoty żywe, grupowali je w hierarchię od królestw do gatunków, przez kategorie i podkategorie, które nie były może bardzo proste, ale w każdym razie miały sens.

Oczywiście wyglądało to zupełnie inaczej.

Któregoś dnia Megan wpadła do nas ze swoim mężem Erikiem, żeby mnie zabrać „na ptaki”. Jest to najnowsza z moich licznych pasji. Mark nazywa je ciągiem nagłych wybuchów. Megan i Eric mieli na sobie juchtowe ubrania, beżowe kapelusze i lornetki zawieszane na piersiach za pomocą skomplikowanego systemu pasków. Eric przyniósł swojego iPoda, na którym miał

nagrania głosów ptaków, i przez kilka minut słuchałam wysokich, niezrozumiałych świergotów z wrażeniem, że jeśli chodzi o ptaki, jestem upośledzona umysłowo. Nadal nie potrafię odróżnić strzyżyka od kowalika. Eric, który podpatrywał ptaki od lat, zapewnił mnie, że to zupełnie normalne.

Wyruszyliśmy z domu i poznałam kilka słów z żargonu ornitologicznego: MoDo to *mourning dove*, czyli gołębiak karoliński. Mówi się: „och, daj spokój, to tylko MoDo”. „Śmieci” to sterty liści przypominające ptaki. Są też aforyzmy związane z ptakami: „Jeśli wydaje ci się, że to kruk, to jest to wrona; jeśli wiesz, że to kruk, to jest to kruk”; „Niech ptaki przyjdą do ciebie”; „Jeśli coś się zachowuje jak patyk, jest to patyk”.

Naraz wszędzie zobaczyłam ptaki, o których istnieniu nie miałam dotychczas pojęcia, nie wspominając już o tym, że nie wiedziałam, że żyją tuż za moimi drzwiami. W klonach cukrowych zobaczyliśmy energicznego ptaka w kolorze oliwkowym. Był to ogniczek. Eric nazwał go najmniejszym ptaszkiem o największym głosie. Usłyszeliśmy dziwny dźwięk przypominający słowa „ping-pong”. Eric sądził, że może to być lasówka rudogłowa, ale nie udało nam się dostrzec ptaka, który wydawał ten dźwięk. Na terenie porośniętym starą zdegenerowaną szkółką zobaczyliśmy spizelę polną, gatunek, którego Megan jeszcze nigdy nie widziała. Spizela siedziała na szczycie świerka z wyprężoną pierśią i uniesioną główką, z lekko rozłożonymi skrzydłami, w dumnej teatralnej pozie, jak malutki, drobny tenor. Mogłabym na nią patrzeć całymi godzinami. Gdy wracaliśmy do domu, Eric zatrzymał się, skierował lornetkę na błotniste pastwisko na zachód od domu i znieruchomiał z podniecenia. Nic nie mogłam dostrzec. Obydwoje z Megan długo i cierpliwie mi tłumaczyli, gdzie mam patrzeć, i w końcu niecałe pięćset metrów od nas zauważyłam parkę bagienników żółtobrewych. Jest to gatunek, który ma siedemnaście podgatunków, i właśnie ten jeden Eric

miał wielką nadzieję zobaczyć. Mogłabym przez całe życie przechodzić o krok od tych zwykłych brązowych ptaszków i nigdy ich nie dostrzec. Podkategorie podkategorii, nawet świat wróbli jest nieskończony.

Miasto jest niewiadomą, małżeństwo jest niewiadomą, farma – każda łyżeczka jej ziemi – jest oszałamiającą tajemnicą. Ale gdy tygodnie łączyły się w miesiące, a miesiące w pory roku i powoli stawałam się farmerką, pojawiło się jeszcze coś, czego mogłam się trzymać, coś mniej śliskiego niż wiedza.

Już od siedmiu lat wypatrywałam rzekotek krzyżowych. Pierwszy wieczór, gdy śpiewają w stawie za domem, rozpoczyna tydzień, kiedy pola są już na tyle suche, że można zacząć pracę. Tego roku śnieg i lód trzymały się długo i już mi się wydawało, że tego nie wytrzymam, ale w końcu zamrożone pola ustąpiły przed serią ciepłych, wietrznych dni. Jednego dnia wszystko było białe, ale już następnego widziałam nagą czarną ziemię, parującą w słońcu.

Poprzedniego dnia zaprzęgam Jay i Jacka do brony sprzętowej i ruszyłam w stronę nowego pola, które jesienią zostało oczyszczone i przeorane. Czosnek po zachodniej stronie farmy nie przezimował dobrze, jedna czwarta zasiewów nie weszła i kopiąc w ziemi, przekonałam się, że zakorzenione ząbki były szkliste, śliskie i zaczynały gnić. Kiedyś miałam chłopaka, który lubił hazard. Jeździłam z nim na motocyklu przez Holland Tunnel i wzdłuż wybrzeża New Jersey aż do Atlantic City. Siedząc przy stoliku i patrząc na rozdawane karty, usłyszałam, jak jakiś człowiek powiedział, że różnica pomiędzy amatorem a profesjonalistą polega na tym, że profesjonalista nie reaguje już emocjonalnie na przegraną, jest to po prostu druga strona wygrywania. Przypuszczam, że teraz jestem farmerką, bo przywykłam do takich strat, do śmierci w każdym wydaniu i do

zgnilizny. To po prostu druga strona życia. To twój pierwszy koń i wszystko, co dla ciebie znaczył, ale to także jego kości i skóra, które rozkładają się w stercie kompostowej, aż będą gotowe, by rozrzucić je po polach.

Nie mogłam się doczekać, żeby wyjść z domu, a potem nie mogłam się doczekać, kiedy będę mogła do niego wrócić. Jay i Jack były podniecone wiosną i pierwszymi porcjami kukurydzy, a także ciężarem brony przesuwającej się po miękkiej, nierównej ziemi. Chciały iść zbyt szybko i za mocno ciągnęły za uprząż. Ciągnęły również mnie, a ja ślizgałam się po ziemi, zapierając się stopami. Pole pełne było luźnych, na wpół przysypanych ziemią korzeni, które wplątywały się w bronę. Co kilka metrów zatrzymywałam konie, by podnieść bronę i ją przeczyścić. Zostawiałam za sobą wzdórki ziemi, śmieci, kamieni i korzeni. Konie przystawały niechętnie. W końcu Jay wpadł w złość, cofnął się, zbyt blisko podchodząc do sztelwagi, i jedna noga zaplątała mu się w lejce. Musiałam wszystko rozplątać, odpiąć sztelwagę i znów ją przypiąć, uważając, by przy tym nie kopnął mnie koń, który niebezpiecznie kładł uszy. Znów ruszyliśmy. Zahaczyłam o lejce i upadłam. Ślady, które zostawialiśmy za sobą, nie były proste i wdzięczne jak muzyka i zupełnie nie przypominały tego, o co mi chodziło. Przypominały raczej abstrakcyjny obraz: skręcały w lewo, potem w prawo, potem zataczały łuk o kształcie sierpa, dalej były kupki nierozgarniętej ziemi i sylwetka aniołka w miejscu, gdzie upadłam. Zrobiłam sobie chwilę przerwy, popatrzyłam na zabawną stronę sytuacji, odzyskałam równowagę wewnętrzną i zaczęłam wszystko od początku. W połowie pola brona zahaczyła o ciężki korzeń i pociągnęła go za sobą. Wyszedł z ziemi jak wąż, a potem odgiął się i uderzył mnie w goleń. Do oczu napłynęły mi gorące łzy, w jednej ósmej spowodowane bólem, a w siedmiu ósmych frustracją. To również jest farmerstwo, druga strona zadowolenia.

Gdy nadeszła pora dojenia, konie były już spienione. Dyszały ciężko i przypomniały sobie, że potrafią pracować na niższym biegu. Właściwie wyszłam z nimi trochę za wcześnie, rozdeptałam tylko niżej położone miejsca i zabłociłam ich brzuchy. Ale jeszcze kilka dni i wybuchnie wiosna. Lista rzeczy do zrobienia będzie rosła w tempie przewyższającym nasze możliwości. W każdym razie udało nam się przeorać świeżą murawę i wyciągnąć chociaż część tych okropnych korzeni.

Nieznane przerasta znane, a to, co trzeba zrobić, zawsze jest większe niż to, co już zostało zrobione. Ta ziemia to cały świat. Jakie odpowiedzi nam dała? Tylko przekonanie, że odpowiedzi istnieją. Pod warstwą gleby znajduje się opoka i jeśli będziesz kopać wystarczająco głęboko, to na nią trafisz. To jedyna rzecz, co do której mam pewność, i to mi wystarczy.

Podziękowania

Chcę ogromnie podziękować mojej przyjaciółce, byłej szefowej i agentce Flip Brophy ze Sterling Lord Literistic, która, zatrudniając mnie do odbierania telefonów, nigdy nie przypuszczała, że napiszę tę książkę. Dziękuję również Sharon Skettini i Judy Heiblum za to, że pełniły funkcje akuszerki przy jej powstawaniu. Dziękuję Nan Graham, Karze Watson i Paulowi Whitlatchowi za ich umiejętności i wsparcie.

Nie napisałabym tej książki bez pomocy przyjaciół i rodziny. Szczególne podziękowania kieruję do Davida i Margie Reutherów, którzy ponoszą odpowiedzialność za to, że zaczęłam ją pisać, a także pomogli mi ją skończyć. Nina Nowak i Peter Lindberg byli moimi pierwszymi czytelnikami i wspierali mnie przez cały czas, a David Schairer służył mi nieocenioną pomocą techniczną. Dziękuję także Ronnie i Donowi Hollingsworthom, Barbarze Kunzi i Beth Schiller za ich przyjaźń i najlepszą opiekę nad Jane oraz wszystkim z Ochotniczej Straży Pożarnej w Essex, w której siedzibie napisałam większość tej książki. Dziękuję Marit i Larsowi Kulleseidom za to, że dali nam szansę uprawy tej dobrej ziemi. Dziękuję moim rodzicom Lindzie i Tony'emu Kimballom za to, że wspierają mnie przez całe życie, a także za

to, że podczas pisania ostatnich rozdziałów tej książki przyjmowali mnie i Jane pod swój dach na dłuższe okresy. Dziękuję mojej siostrze Kelly Kimball za absolutnie wszystko. Podziękowania oraz wyrazy miłości kieruję też do Marka i Jane, którzy cierpliwie na mnie czekali.