

KAPITOLA 1

Pikník v Provence

Obykle nemám ve zvyku představovat se kravám. Jenže tohle byly důležité krávy, životně důležité. Kdyby z nějakého důvodu nebyly k dispozici, náš sen o domácí provensálské zmrzlině by se rozplynul dřív, než stačil nabrat jasnější obrysy.

„Dobrý den, dámy,“ řekla jsem odvážně a všimla si přitom jejich kostnatých zadků. Americkým očím připadaly trochu příliš štíhlé na to, aby dokázaly poskytnout základ pro dobrou levandulovou zmrzlinu. Jenže tohle je Francie, takže by se člověk neměl divit, že dokonce i zdejší dobytek vypadá, jako by držel dietu. Krávy zcela lhostejně sledovaly, jak se moje podpatky boří do blátivé jarní půdy. Jedna nakonec vzhledla a zaměřila na mě plnou pozornost. Zádumčivě přežvykovala seno a dokonalá černá linka kolem velkých lesklých očí mi připomněla Elizabeth Taylorovou v *Kleopatře*. Znenadání pokývla hlavou k mým vysokým botkám a okamžitě zase zvedla zrak, jako by chtěla říct: *Excusez-moi, madame, ale z čistoty vaší obuvi je zcela jasné, že jste tady nová. Velice, velice nová. A my ze zásady neposkytujeme mléko nikomu, kdo se narodil na Manhattanu.*

Kdybyste mi v můj svatební den sdělili, že za deset let budu stát na poli v Provence a vést zdvořilostní rozhovor s hubenými kravami, odtažitě bych přikývla, zakroutila v prstech náhrdelníkem z odstupňovaných perel a prohodila, že jste si mě nejspíš s někým spletli.

Mýlila bych se.

Nepřijeli jsme se tam usadit. Měli jsme v úmyslu pouze strávit pár dní na sluníčku a dopřát si k tomu buclatou lahev Côtes du Rhône.

Céreste, hodinu jízdy východně od Avignonu, se nenachází v místech, která by se dala prohlásit za módní část Provence. Je to vesnička se třinácti stovkami obyvatel, schoulená v údolí podél staré římské silnice; místní jsou zvyklí na to, že tudy turisté projíždějí cestou k působivějším městečkům na vrcholcích nedalekých kopců – k Saignonu nebo Lourmarinu. Je tam jediná hlavní ulice, kde se nachází řeznictví, dvě *boulangerie* a kavárnička s umělohmotnými židlemi a doškovou markýzou. Od chvíle, kdy do obce vjedete přes kruhový objezd poblíž blikajícího neonového kříže lékárny, do chvíle, kdy z ní zase vyjedete pod baldachýnem vzrostlých platanů, uběhne asi pětadvacet vteřin. Kdybyste se zrovna v tu chvíli sklonili k příhradce u spolujezdce, abyste z ní vyhrabali sluneční brýle, mohli byste Céreste úplně zmeškat. A přece jsme se tady ocitli my dva – jeden vyčerpaný francouzský manažer a jeho těhotná americká manželka, kteří tu chtěli strávit deset dní o velikonočních prázdninách.

S Gwendalem jsme odvezli zavazadla, jejichž kolečka rachotila po kamenném dláždění jako dostavník, na nádvoří penzionu. La Belle Cour je půvabný dům plný knih, hlubokých měkkých klubovek a rozšafného tikání stojacích hodin. Když jsme se vydrápali po točitém schodišti k našemu pokoji (nikdo mi nenabídl, že mě vezme na záda, ačkoli bych to možná uvítala), přešla jsem rukou po bíle omítnutých stěnách, chladných na dotek. Nadýchané polštáře na posteli vypadaly

lákavě. Posadila jsem se, nebo se spíš sesunula břichem napřed na pestrobarevný žinylkový přehoz.

Pomyslela jsem na jiné točité schodiště, které vedlo přes tři patra až k maličkému hnízdečku lásky v srdci Paříže. Před deseti lety jsem tam obědvala s hezkým Francouzem – a domů se už nikdy doopravdy nevrátila. Z mého francouzského milence je teď můj francouzský manžel a ze mě se stala adoptovaná *Parisienne*. Víím, v které místní pekárničce mají nejlepší croissanty, dokážu plynně hovořit s pánem z telefonní společnosti (což je větší výkon, než by se mohlo zdát) a umím si bez sebemenšího zaváhání objednat v řeznictví úhledně staženého králíka.

Posledních pět let jsme strávili prakticky v neustálém pohybu. Gwendal založil úspěšnou poradenskou společnost a uskutečnil svůj sen o práci ve filmovém průmyslu. Mně se povedla riskantní proměna z novinářky na částečný úvazek v autorku na plný. Moje první kniha byla na cestě, stejně jako naše první dítě. Měli jsme byt s funkčním krbem a něčím, co se skoro dalo vydávat za vanu. Bylo nám kolem pětatřiceti a byli jsme hluboce zamilovaní (ačkoli naprosto vyčerpaní) a všechno pěkně klapalo. Když jsem byla malá, představovala jsem si tohle období; celý život jsem čekala, až budu sedět na vrcholku důkladně opečovávané hory úspěchů a obdivovat výhled. Jenže poslední dobou se mi vtíral do hlavy další pocit. Můžete tomu říkat nedostatek kyslíku. Únava z boje. Možná mi jenom dítě tlačilo na měchýř, ale stejně mi připadalo, jako by ta hora spíš seděla na nás.

Když jsme sešli dolů, převlečení na večeri, na stolku z tepaného železa venku už stály čtyři skleničky a láhev rosé. Naše anglická hostitelka Angela se objevila s táckem *gressins*, chlebových tyčinek dlouhých a tenkých jako cigaretová špička, a mističkou kandovaného zázvoru. Byla vysoká a elegantní, držela se zpřímá jako chovanka klášterní školy a ramena jí halily vrstvy bavlny a kašmíru, nad nimiž se pohupovaly stříbrné náušnice. Něco ve způsobu, jakým si držela v záloze prchavé

úsměvy, mi prozradilo, že z těch dvou má právě ona větší smysl pro humor. Její manžel Rod nosil pastelové proužky, které mu ladily s růžovými tvářemi. Měl zářivé oči lidí, kteří rádi pláčou na svatbách a v kině. Okamžitě se nám zalíbili. „Takže, co vás přivádí do Céreste?“ zeptal se Rod, když naléval do Gwendalovy skleničky trošku vína. Ačkoli ještě nikdy nikoho nezatkli za to, že si dal sklenku vína v těhotenství – a už vůbec ne ve Francii –, neochotně jsem se spokojila s perlivou vodou.

Gwendal zaváhal a snažil se připadnout na odpověď, která by nepůsobila dojmem, že jsme na nějaké pouti. Můj manžel totiž velice obdivuje francouzského básníka Reného Chara, jednoho z vůdců protifašistického odboje za druhé světové války. Věděli jsme, že Char bydlel za války v Céreste. Protože jsem už začínala třetí trimestr a bála jsem se létat, rozhodli jsme se prozkoumat Luberon, krajiny a události popsané v Charových nejslavnějších básních. Jestli to zní jako podivný důvod pro dovolenou, no, nejspíš je. Ale na druhé straně, někteří lidé zase chodí pozorovat ptačtvo.

Jakmile jsme se zmínili o Charovi, Angela odložila skleničku, zmizela v domě a vzápětí přinesla malou brožovanou knížku s bílou obálkou. „Četli jste tu poslední knihu?“

Ukázalo se, že dějiny se odehrávaly jen kousek odsud v ulici. Za války měl Char vášnivý románek s Marcelle Ponsovou Sidoineovou, mladou ženou z téhle vsi. Bydleli spolu a z domu její rodiny řídili odbojovou síť. Marcelle měla dceru Mireille, které bylo v roce 1940 osm let. „Právě vydala knížku o svém dětství s Charem,“ vysvětlila Angela. „Bydlí jen pár domů odsud, po ulici doleva. Nechcete se s ní seznámit?“

Gwendalovi se rozzářily oči, ale vzápětí se zastyděl. Úplně jsem viděla, jak to v jeho francouzském mozku šrotuje: „*Jenže co bych měl říkat úplně cizí ženě?* Na to, abyste Evropana vyléčili z přirozené rezervovanosti, potřebujete něco víc než jen deset let v jedné posteli s Američankou. Nakonec zvědavost zvítězila nad dobrým vychováním – odmítnutí nepřipadalo v úvahu.

Angela zvedla telefon, vyměnila si zdvořilé pozdravy. Mireille nás za pár dní velmi ráda přijme.

Jakmile byla schůzka domluvená, pustili jsme se do průzkumu okolí. Nazítří ráno jsem se usadila s knihou na dvorku plném květin a Gwendal vyrazil na túru. Potřeboval vychodit těch posledních pár měsíců pracovního nasazení. Předě dvěma lety spojil svou malou společnost s větší organizací a dřel jako kuň (patří k tomu vzácnému druhu francouzských workoholiků). Teď se ocitl v situaci, kdy už neměl nad svou firmou strategickou kontrolu. Byl jako jeden z těch mimů, kteří usilovně tlačí do stropu neviditelné krabice: měl velmi slušný plat a zvučně znějící funkci, a přesto byl v pasti. Angela s Rodem ho poslali po stezce, která začínala hned za místním hřbitůvkem a vedla do sousední vesnice Montjustin. Za jasného dne odtamtud vidíte zasněžené vrcholky Alp. Gwendal se vrátil v poledne, tmavé vlasy zvlhlé potem, boty zablácené. Ačkoli se mi v obleku s kravatou strašně líbí, musela jsem uznat, že v kratasech vypadá o pět let mladší.

I kdybych nebyla v šestém měsíci, pochybuju, že bych toho moc nachodila. Gwendal vyrostl na divokém bretaňském pobřeží a vždycky měl bližší vztah k přírodě než já. Miluje úchvatné výhledy i vánek z útesů, který mu čechrá vlasy a plní plíce jako průzračný duch. Já jsem asfaltová princezna, od narození a z přesvědčení. Miluju vánek z větracích průduchů metra, který mi zvedá sukni a šimrá mě na stehnech jako Marilyn Monroe. A nejlepší výhled pro mě představuje stůl bohatě prostřený k večeři.

A když už mluvíme o večeři, čekaly nás nějaké nákupy. V penzionu se nepodávalo jídlo, a jelikož po většinu odpolední bylo příjemné počasí s teplotami okolo triadvaceti stupňů, s Gwendalem jsme se rozhodli vyrážet na pikniky. Necelých dvacet kilometrů západně od Céreste, po silnici, která se táhne kolem svahů pohoří Luberon, se koná široko daleko vyhlášený trh v Apt. Každou sobotu od osmi ráno do půl jedné odpoled-

dne ovládne celé město, od parkoviště na okraji historického centra města přes úzké klenuté průjezdy s hodinami na věžích až po dlážděné ulice – každyčký průchod a každé náměstíčko nabízí přehršel sýrů, zeleniny, uzenin a místního levandulového medu.

Během let se z francouzských trhů stalo moje přirozené prostředí. Upřímně přiznávám, že téměř všechno, co jsem zjistila o své adoptivní vlasti, jsem se dozvěděla *autour de la table* – u stolu. Rituály nákupu, přípravy jídla a jeho společné konzumace se staly tak zásadní součástí mého života ve Francii, že se jen s obtížemi rozpomínám na tu dobu v New Yorku, kdy oběd představoval patnáct minut, které mi zabralo dojít do čínského salátového bistra a vrátit se k pracovnímu stolu.

Dostali jsme se teprve k prvnímu průchodu, když mě na místě zastavila vůně jahod. Ne pohled na ně; pouhá vůně. Přes hlavy několika kolemjdoucích jsem zahlédla skládací stolek a dvě tmavovlasé ženy, zjevně matku s dcerou, rovnající řady dřevěných košíků. Jahody měly srdčitý tvar a nahoře úhlednou korunku zelených lístků. Byly menší a světlejší než ty krvavě rudé obludy, které se k nám obvykle dovážejí ze Španělska.

Varovali nás, že Velikonoce představují začátek turistické sezony, a jistě, ceny tu byly kupodivu velmi pařížské, vlastně ještě vyšší. Ale děvče jako já potřebuje jíst. Přesně řečeno, potřebuje jíst první jahody z Carpentras, které se nikde jinde sehnat nedají. Koupila jsem jeden košík pro nás a jeden pro Angelu a požádala jsem tu tmavovlasou trhovkyni, aby nám je dala stranou. Měla jsem tušení, že nakonec potáhneme spoustu nákupů.

Prošli jsme kolem muže nabízejícího křepelčí vajíčka, tak malá a tečkováná, že se dala stěží odlišit od čokoládových napodobenin, které bývají o Velikonocích k vidění ve výloze *chocolatier*. Na paletách vyložených slámou ležely úhledné svazečky prvního chřestu. Odolat se nedalo. Byla jsem si jistá, že když hezky poprosím, Angela mi půjčí hrnec a sporák, abych chřest mohla oblanširovat.

Naše kroky zpomalily za houstnoucím ranním davem. U *boulangerie* se vytvořila zácpa. Venku byl umístěný vozík z tepaného železa, elegantnější verze pojízdné prodejny preclíků z newyorských ulic. Kromě croissantů a *pain au chocolat* se na něm vršily i ploché ovály kváskového chleba. Některé pokrývala vrstvička strouhaného sýra Gruyère a slaniny, jiné krusta karamelizovaných cibulek a ančoviček. Křídový nápis na tabulce oznamoval *Fougasse* a já usoudila, že jde o místní typ focaccii. Rozhodla jsem se pro jednu posypanou praženými vlašskými ořechy, která voněla čerstvě rozpuštěným rokfórem. Tohle bude dokonalé pečivo na náš piknik – snadno se trhá a je přesně tak akorát mastné, aby mi to poskytlo záminku olíznout si prsty.

Dav na hlavní pěší zóně začal připomínat shromáždění na Times Square na silvestra, lidé se pohybovali jen šouravými krůčky a strkali do sebe lokty. Do zápěstí se mi zařezávala ucha nesčetných igelitek a já začínala chápat, k čemu jsou dobré ty pestré proutěné košíky, které se nabízely hned vedle stánku s mangoldem. Vklouzli jsme do vedlejší uličky a tou jsme kolem stolků plných štůčků barevných látek a misek s lesklými zelenými olivami došli na malé náměstíčko. Přehlédla jsem náš ranní úlovek. Chyběla pouze zásadní součást francouzské výživové pyramidy: *charcuterie*. Přistoupila jsem k neoznačené bílé dodávce, o jakých vám matky odjakživa říkají, abyste do nich nikdy nenastupovaly. Bok měla otevřený, uvnitř se blyštěl dokonale čistý pult z nerezové oceli a pod ním výklad. Byly tam vyrovnané velké kusy vepřových žebírek, čerstvé klobásy tečkované bylinkami, a dokonce i *boudin noir maison*, domácí jelita (na piknik ne zrovna praktická, ale už jsem přemýšlela, jestli bych si jich nemohla pár odvézt v kufru do Paříže). Rozhodla jsem se pro *saucisse sèche au thym* – podkovu suché klobásy provoněné tymiánem a kuličkami černého pepře. Byla jsem si docela jistá, že si Gwendal vzal kapesní nožík po otci.

Když ve Francii nakupuju potraviny, vždycky dostanu strašný hlad. Vyzbrojení zásobou jídla na několik dní jsme se nemohli dočkat oběda.

Následující úterý jsme se dostavili přesně ve tři hodiny na kávu s Mireille, dcerou Charovy válečné lásky. U dveří nás přivítala tmavovlasá žena po sedmdesátce, oblečená ve vlněné sukni, střízlivých botách a růžové halence se šátkem do barvy. Procházeli jsme pod klenutými kamennými stropy pečlivě rekonstruovaného zájezdního hostince ze sedmnáctého století, kde bydlela s manželem a matkou Marcelle, které bylo nyní čtyřiaředesát let. Ocitli jsme se v přízemní místnosti, jež kdysi sloužila jako hospodská kuchyně. Kamenný krb tam byl skoro tak velký, abych do něj mohla vlézt. Snadno jsem si dokázala představit, jak nízko nad ohněm visí obrovský kotel dušeného masa nebo *soupe d'épeautre*, nachystaný pro pocestné, kteří se tu zastavili, aby napojili koně a za úsvitu odjeli.

Pod jediným oknem byl prostřený stůl. Na naškrobeném bílém ubrusu ležel dřevěný penál a kůží potažená sluchátka připojená ke změti reznoucího drátu. Vypadalo to jako pomůcky pro nějaké staromódní kouzelnické vystoupení. Nebyla jsem si jistá, co mám očekávat. Do této chvíle pro mě René Char neznamenal o moc víc než jméno v naší knihovničce.

Když si vezmete za muže cizince – a tím cizincem jste vlastně vy – kulturní narážky znamenají jednu z nejširších propastí, které je třeba překročit. Gwendal a já jsme se skláněli každý před jiným oltářem. V době, kdy jsme se seznámili, on nikdy neviděl *Snídaňový klub*, zatímco já neznala Truffautovo *Nikdo mne nemá rád*. Já jsem svůj první ploužák tancovala na kapelu Wham!, zatímco on na písničku nějaké italské popové hvězdy, o které jsem jaktěživo neslyšela. Můj pubertální srdcebol (ačkoli k tomu jsem velké sklony neměla) rozdmýchával John Donne; Gwendal dával přednost Rimbaudovi. Nebudu se namáhat s líčením toho, co se stalo, když jsem se ho snažila přimět, aby poprvé ochutnal tyčinku Twinkie, ten oblíbený americký piškot plněný vanilkovým krémem. Považuji se za rozumně sečtělou vysokoškolačku, která měla jako hlavní obor anglicky psanou literaturu, ale kromě úryvků, které na Gwendala udělaly takový dojem, že mi je předčítal

nahlas, byla pro mě poezie Reného Chara i jeho osudy úplnou novinkou.

Věděla jsem, že Char se přátelil s Braquem, Picassem i Andrém Bretonem na té křižovatce intelektuálního života, kterou představovala meziválečná Paříž. Za druhé světové války patřil k vůdcům francouzského odboje, přijímal letecké dodávky zbraní z Londýna a ukrýval výzbroj, uprchlíky a mladé Francouze, kteří odmítali *service du travail obligatoire*, totální nasazení v práci pro Německo. V roce 1944 odjel do Alžírsko, aby de Gaullovi pomohl s přípravami na osvobození jižní Francie. Jakmile jsme se však posadili ke stolu, rychle jsem vycítila, že Mireille si s námi nechce povídat o téhle veřejné personě. „Char pro mě byl jako otec,“ řekla a ukázala nám dopis psaný jeho rukou. Měl úhledný zkosený rukopis, nepatrně zdobný – se zvednutým zobáčkem na konci každého velkého *L*. Otevřela jeho popraskaný dřevěný penál a dotkla se zčernalého kovového hrotu jednoho pera. Ačkoli se události, o nichž jsme mluvili, odehrály před pouhými sedmdesáti lety, zacházela s těmi předměty jako s prastarými relikviemi.

V pravém provensálském stylu jsme tam vysedávali celé odpoledne: jedna káva, pak druhá, jeden koňak, pak druhý. Mireille nám vyprávěla příběhy o padělaných dokumentech, o udavačích z vesnice i o tom, jak jí Char u sporáku na dřevo pomáhal s domácími úkoly. V jejím výrazu se střídala něžná nostalgie s ponurým pragmatismem místních *paysans*. „Donutil mě, abych se naučila zpaměti slova vichystické hymny, *Maréchal, nous voilà!*, a nakázal mi, ať ji ve škole zpívám obzvláště hlasitě, aby nikdo nepojal podezření vůči tomu, co děláme,“ pověděla nám.

„Máte ještě nějaké otázky?“ zeptala se Mireille, když jsme se protahovali nad prázdnými šálky od espressa. Gwendal si odkašlal. „Někde jsem četl, že ačkoli Char odmítal za německé okupace vydávat svá díla tiskem, celou válku psal. Říká se, že svoje rukopisy zakopal ve sklepě domu, kde žil, a vrátil se pro ně po válce.“ Doopravdy to bylo tak, že Char po osvobození

vykopal své zápisníky a poslal je do významného francouzského nakladatelství Gallimard, kde si jich všiml budoucí nositel Nobelovy ceny Albert Camus. Ty básně, které vyšly v roce 1946 pod názvem *Feuillets d'Hypnos*, jsou Charovým mistrovským dílem. „Hledali jsme po celé vesnici,“ dodal Gwendal. „Kde,“ pokračoval typickými francouzskými oklikami k jádru věci, „je ta slavná díra v podlaze?“

„To vám ráda ukážu,“ prohlásila Mireille. „Ten dům nám pořád patří.“

Nazítří ráno jsme prošli kolem pozůstatků středověké tvrze do srdce *vieux village*. Domy v téhle části obce se choulily těsně k sobě, přimáčknuté jeden na druhý jako dřevěné hrací kostky; dalo se těžko určit, kde jeden končí a začíná další. Na place des Marronniers s kašnou a vysokými kaštany jsme odbočili ostře doleva a vydali se úzkou dlážděnou uličkou k La Maison Pons.

Mireille odemkla branku z tepaného železa a provedla nás klenutým průchodem na vnitřní dvůr. O jednu zeď se tam opíralo dřevěné kolo od vozu, které mi sahalo až k rameni. „*Mon grand-père*.“ Vysvětlila nám, že její dědeček z otcovy strany byl *carrossier*. Prošli jsme dalšími dveřmi a já s Gwendalem jsme se museli prakticky ohnout až do předklonu, abychom si nenarazili hlavy o hrubě tesané kamenné kvádry, když jsme za ní sestupovali do vinného sklepa. Mireille odsunula pár prázdných lahví a ukázala na nízkou dřevěnou poličku, asi třicet centimetrů nad podlahou z udusané hlíny. *Le voilà*. „Tady Char schoval svůj rukopis,“ řekla. „Zabaleny do starého papíru.“

Gwendal se zadíval na to místo. *Tohle je muž, kterého miluju*, pomyslela jsem si. *Muž, kterého dokáže viditelně dojmout díra v zemi*.

„Skladovali jsme tu vepřové maso,“ pokračovala Mireille náhle přízemnějšími podrobnostmi. „Tenkrát jsme jedli všechno. Kotlety se zalévaly do tuku, a když člověk jednu chtěl, šel si ji vyhrabat.“ Když jsme se obraceli k odchodu, zlehka dupla

na hliněnou podlahu. „Můj strýček – dělal Charovi za války řidiče – říkal, než umřel, že by tu mohly být pořád zakopané zbraně. Nikdy jsme je nehledali.“

Uvnitř se dům skládal z bludiště vybilých místnůstek. Nic nebylo na stejné úrovni: při průchodu z pokoje do pokoje jste museli vždycky popojít o jeden dva schůdky nahoru nebo dolů. V obýváku jsme spatřili tmavé dřevěné trámy a otevřený krb, který byl stále slabě cítit kouřem. V mezipatře se nacházela místnost, kde Char spával. Vykoukla jsem z okna, u nějž míval psací stolek. Viděla jsem jen úzkou výseč ulice; nejspíš přesně takovou, aby básník mohl rozeznat lýtka hezké dívky od holínek německého vojáka. Nahoře se nacházely tři další ložnice a dvě koupelny. Hlavní ložnici, v bývalém podkroví se zkosenou střechou, zalévalo ranní slunce. „Tady jsme věšovali šunky,“ oznámila Mireille. Bylo zřejmé, že kamkoli se podívá, vidí dva světy, minulý a současný. V tomhle domě se narodila, stejně jako její matka. Přejela jsem dlaní po jednom trámu. Do dřeva tam byl vyrytý letopočet: 1753.

Před odchodem jsme si vyšli do zahrady, velké dvouúrovňové terasy s výhledem na okolní pole. U paty starého růžového keře vyrážely čerstvé výhonky máty. Už se blížil první máj a kvetly konvalinky. Mireille jednu utrhla a vtiskla mi ji do dlaně. Drobné kvítky se v ranním vánku třásly jako zvonečky. „*C'est un porte bonheur* – nosí štěstí,“ řekla. „Pro děťátko.“

Nevěděla jsem, co odpovědět. Přestože se dítě mělo narodit za necelé čtyři měsíce, mateřství pro mě zůstávalo abstraktní představou. Většina žen nosí děti v lůně, ale u mě se těhotenství zatím odehrávalo převážně v hlavě. Gwendal si už připadal jako otec. Já se rozhodně necítila jako ničí máma. Ještě ne. Přitiskla jsem si květinu na břicho a přemýšlela, jestli děťátko cítí skrze moji kůži vůni jara.

Nad schůdky jsem se zadívala do otevřené tlamy venkovní cihlové pece, pokryté popelem a pavučinami. Zamžourala jsem do ranního slunce; v dálce na nedalekém hřebeni jsem tak tak rozeznávala siluety dvou koní pokyvujících hlavami.

Nejsem člověk, který by toho věděl mnoho o blažené spokojenosti; moje defaultní nastavení se kloní spíš k neutuchajícímu úsilí a mírné panice. Jenže teplo tohoto místa bylo opojné: vysoké zdi zahrady schoulené mezi dvěma sousedními domy, spirálky kapradí nerušeně prorážející mezi kameny. „Vím, že to byly nebezpečné, hrozná časy,“ řekla jsem Mireille, „ale dá se poznat, že tady vaše rodina byla šťastná.“

„To ano.“ Mireille se prchavě usmála. „Ale teď jsem smutná. Dala jsem tenhle dům své dceři, protože jsem si myslela, že se s manželem a s dětmi vrátí do vsi. A ona ho chce místo toho prodat.“

„Aha.“

Lidé, kteří mě znají, by vám to potvrdili: téměř nikdy nepřipustím, aby se skutečnost postavila do cesty dobrému příběhu. Po většinu mého života to ze mě dělalo snílka, diletantku, dokonce – alespoň v mé hlavě – neúspěšnou smolařku. Jenže čas od času dostihneme své sny a podaří se nám je uskutečnit. Nejlepší životní rozhodnutí jsem pokaždé udělala tímhle způsobem – na základě vnitřního pocitu, po němž následoval obrovský skok do neznáma. Nikdy těch rozhodnutí nelituju, ačkoli zatímco se dějí, často šílím obavami. Myslím, že většina z nás si přeje, aby měla víc odvahy riskovat, ne méně.

S Gwendalem jsme si nepotřebovali ani vyměnit pohled. Známe svého manžela. Oba jsme mysleli přesně na to samé.

Vraceli jsme se po šterkové cestě, která se vinula kolem okrajů Céreste. Domy se choulily na jedné straně, na druhé se táhla pole a tekla tam řeka. Mireille trochu supěla, když jsme stoupali do nízkého svahu vedoucího k domovu. Znenadání se zastavila, jako by zapomněla na něco velice důležitého. „V tom penzionu se nevaří,“ prohlásila a ustaraně se zamračila. „Kde jíte?“

„V sobotu jsme si něco nakoupili na trhu v Apt,“ řekla jsem. „Takže pořádáme pikniky.“

„*C'est bien*,“ pochválila nás. „Pikniky jsou dobré. Taky jsme to dělávali.“

Je těžké určit, co přesně na nás tak zapůsobilo. Nějaká opojná směs minulosti a očekávaného příchodu dítěte – nemluvě o těch prvních jahodách. Trvalo jen chvíli, než se z potrhlého nápadu stala opravdová úvaha. Tady prožijeme další kapitolu našich životů. Tady se z nás stane rodina. S Gwendalem jsme strávili bezesnou noc před excelovou tabulkou a nazítří ráno jsme se vrátili, abychom se zeptali, jestli bychom ten dům nemohli koupit.

Recepty na píkík v Provence

PRVNÍ CHŘEST A JOGURTOVÁ ZÁLIVKA S TAHINI

Asperges, sauce yaourt au tahini

Angela mi opravdu půjčila rendlík, abych mohla chřest oblanširovat, a tohle byl výsledek. Tahle omáčka, mnohem lehčí než tradiční holandská, se stala mojí oblíbenou zálivkou na zeleninu vařenou v páře, dušeného lososa, a dokonce i na improvizovaný salát.

½ kg tenkého zeleného chřestu

2 polévkové lžíce tmavé sezamové pasty tahini

3 polévkové lžíce plus 2 čajové lžičky citronové šťávy

1 a ¼ šálku bílého řeckého jogurtu (plnotučný je nejlepší)

malá špetka jemně mleté mořské soli

sprška čerstvě mletého černého pepře

Umyjte chřest, odřízněte dřevnaté konce a chřest poté vařte v páře nad velkým hrncem vroucí vody 3 až 5 minut, podle tloušťky výhonků. Převařit chřest je hřích (je potom zplihlý a páchne), takže ho pečlivě sledujte a vyndejte ho včas, dokud je pořád zářivě zelený a pevný.

Na omáčku: ve středně velké skleněné misce (nebo v jiné nekovové nádobě) vymíchejte dohladka tahini pastu s citrónovou šťávou. Přidejte jogurt a špetku soli; důkladně rozmíchejte. Přidejte pepř.

Chřest podávejte teplý nebo při pokojové teplotě a s omáčkou ve zvláštní misce, aby si každý mohl nabídnout podle chuti.

Pro 4 osoby jako předkrm nebo příloha

CIZRNOVÝ SALÁT SE SLADKÝMI PAPRIKAMI A BYLINKAMI

Salade de pois chiche aux herbes fraîches

Cizrna roste v Provence ve velkém a používá se do čehokoli, počínaje *poischichade*, což je takový místní hummus, po *soccu*, tradiční palačinky z cizrnové mouky, které se dělají v Aix. Tenhle teplý barevný salát se dobře převáží. Je to vynikající příloha ke grilovanému kuřeti nebo jehněčím žebírkům.

1 červená paprika, nakrájená na tenké proužky

1 žlutá paprika, nakrájená na tenké proužky

1 žlutá cibule, nakrájená natenko

1 červená cibule, nakrájená natenko

špetka skořice

1 čajová lžička mleté španělské papriky ñora

nebo kvalitní uzené papriky

½ lžičky kmínu

½ lžičky harissy (severoafriká pálivá papriková pasta)

nebo jedna dvě špetky drcených feferonek, podle chuti

½ šálku olivového oleje

3 šálky nakládané cizrny, bez láku (2 plechovky po 400 g),

nebo vařené cizrny

černý pepř

*velká špetka hrubozrnné mořské soli
1 šálek (napěchovaný) plocholisté petrželky včetně stonků,
najemno nasekané
1 polévková lžíce (napěchovaná) čerstvé máty,
najemno nasekané
srpečky citronu na ozdobu*

Předehejte troubu na 180 °C.

Ve velkém hlubším pekáči promíchejte papriky, cibuli a koření (kromě petržele a máty – ty přidáte až na konec). Jestli chcete salát trochu pikantní, dejte dvojnásobnou dávku harissy nebo feferonek – navrhované množství dodává chuť, ne palčivost. Nalijte na papriky olivový olej a dobře protřeste, aby se dostal všude. Pečte v troubě 1 hodinu a dvakrát během pečení promíchejte.

Mezitím opláchněte cizrnu v horké vodě. Věnujte tomu trochu času a odstraňte všechny slupky.

Vyndejte směs paprik a cibule z trouby – na dně pekáče zůstane vrstvička krásně provoněného olivového oleje – a vmíchejte cizrnu. Štědře posypte čerstvě mletým černým pepřem a přidejte špetku soli. Nechte 10 minut chladnout a poté vmíchejte petrželku a mátu. Podávejte teplé nebo při pokojové teplotě, se skrojkem citronu, který si může každý na svou porci vymačkat. Tento salát lze snadno připravit den předem – přiměsí tak budou mít dost času, aby se krásně propojily.

Pro 6 osob