

Елизабет Бард

Пикник в Прованс

Picnic in Provence

Copyright © 2015 by Elizabeth Bard

© Издателство „Слънце“, 2015 г.

© Катя Перчинкова, преводач, 2015 г.

© Кремена Петрова, художник, 2015 г.

ISBN 978-954-742-215-5

Елизабет Бард

Пикник в Прованс



Издателство „Слънце“

Основано 1937 г.

София, 2015 г.

На майка ми. *Сега вече разбирам.*

Бележка на автора

Някои имена и подробности са променени, за да се запази личното пространство на дадени хора. Горкият Гуендал отново не извади късмет в това отношение.

Съдържание

Пикник в Прованс.....	7
Последната ни първа среща.....	26
Сушието в края на тунела.....	48
Жертвеният агнец.....	66
Не е зло.....	81
Остатъци.....	100
Големият студ.....	123
Корени.....	141
Черешката на тортата.....	160
Страната на доматиите.....	175
Мълчаливата диета.....	195
Златният парашут.....	215
У дома.....	229
Императорът на сладоледа.....	246
Неравна битка.....	261
Часът на зеления боб.....	273
Дневниците на ванилията.....	288
На есен с песен.....	298
Сладолед, сладолед.....	312
Коледен подарък.....	329
Операция „Скарамуш“.....	345
Хиляда и една нощи.....	357
Денят на благодарността.....	368

Пикник в Прованс

Обикновено не се представям на крави. Но тези крави бяха важни, жизненоважни. Ако по някаква причина нещо се случеше с тях, мечтите ни за домашно приготвен провансалски сладолед щяха да бъдат разбити още преди да сме започнали.

— Здравейте, дами — казах решително и забелязах, че кокалите на хълбоците им изпъкват. За американка като мен изглеждаха твърде слабички, за да осигурят мляко за добър лавандулов сладолед. Е, бях във Франция и не биваше да се изненадвам, че дори добитъкът изглежда, все едно е на диета. Кравите гледаха равнодушно, докато стоях пред тях с токчета, потънали в разкаляната пролетна земя. Една от тях най-накрая вдигна очи и ми обърна внимание. Замислено дъвчеше сено, а големите ѝ влажни очи бяха идеално очертани в черно като на Елизабет Тейлър в „Клеопатра“. Изведнъж кравата сведе глава към обувките ми и веднага я вдигна, сякаш за да каже: „*Excuses-moi*, мадам, но по чистите ви обувки съдя, че сте нова тук. Съвсем прясна. А по принцип не даваме мляко за хора, родени в Манхатън“.

Ако на моята сватба някой ми бе казал, че след десет години ще стоя на поляна в Прованс и ще водя любезен разговор с кльошави крави, щях да кимна любезно, да попирам смутено перленото си колие и да отвърна, че явно ме бъркат с друг човек.

И щях да сгреша.



Не дойдохме с намерението да останем за постоянно. Искахме само да прекараме няколко дни на слънце с тумбеста бутилка червено вино „Кот дю Рон“.

Серест, разположен на един час източно от Авиньон, може да се нарече шикозната част на Прованс. Представява село с хиляда и триста жители, сгушено в долина край стар римски път. Местните са свикнали с туристи, преминаващи оттам на път за по-живописните градове по близките хълмове – Сеньон, Лурмарен. Серест има само една главна улица с месарница, две хлебарници и кафене с пластмасови столове и сламени навеси. Пътят с кола през него (от мига, в който отбиете към града на кръговото кръстовище край примигващия неонов надпис на аптеката, до момента, в който излезете в другия му край под свода на извисяващи се борове) трае около дваисет и пет секунди. Наведете ли се да потърсите слънчевите си очила в жабката, може да го изпуснете. Но ето ни тук – един уморен френски директор и бременната му американска съпруга на почивка за десет дни по време на великденските празници.

С Гуендал повлякохме куфарите си, чиито колелца вдигаха шум като каруци, по павирания двор на хотелчето. *La Belle Cour* е достолепна къща, пълна с книги, дивани с пропадали възглавници и оглушителното цъкане на стари стенни часовници. Докато изкачвахме спираловидното стълбище до стаята ни (никой не предложи да ме занесе на гръб, макар да бях готова да приема), прокарах ръка по белите варосани стени, студени на пипане. Зарадвах се на пухкавите възглавници на леглото. Седнах, по-скоро се отпуснах бавно назад заради корема, върху ръчно тъканата, пъстра покривка.

Сетих се за друго вито стълбище към третия етаж,

където се гушеше тесничко любовно гнездо в сърцето на Париж. Преди десет години отидох на обяд с красив французин – и така и не се прибрах у дома. Моят френски любовник сега ми е съпруг, а аз съм натурализирана *Parisienne*. Знам в коя местна пекарна правят най-хубавите кроасани, разговарям свободно с представителя на телефонната компания (по-голямо постижение, отколкото предполагате) и мога да поръчам добре одран заек в месарницата, без да ми мигне окото.

Последните пет години прекарахме в почти постоянно движение. Гуендал основа успешна консултантска компания и осъществи мечтата си да работи в киноиндустрията. Аз направих рискования преход от журналист на непълнен работен ден към попрището на писател. Първата ми книга, както и първото ми дете, щяха да се появят на бял свят съвсем скоро. Имахме апартамент с работеща камина и някакво подобие на вана. Бяхме близо трийсет и пет годишни, дълбоко влюбени и (макар крайно изтощени) животът ни се подреждаше добре. Като малка си представях, че ще стане точно така. Цял живот бях чакала да се изкача на върха на спретната купчина от постижения и да се наслаждавам на гледката. Но напоследък от време на време, у мен се прокрадва и друго усещане. Да го наречем недостиг на кислород. Умора от битките. Може би просто се дължеше на факта, че бебето яко притискаше пикочния ми мехур. По-скоро беше чувството, че планината от постижения започва все повече да ни притиска.

Издокарани официално слязохме за вечеря, а на масата от ковано желязо навън вече ни чакаха четири стъклени чаши и бутилка розе. Домакинята ни, англичанката Анджела, се появи с чиния *gressins* – вид солети, дълги и тънки като цигаре от двайсетте години, и купичка захаросан джинджифил. Тя бе висока и елегантна, с изпра-

вената стойка на възпитаничка на девическо училище, раменете ѝ бяха обгърнати от памук и кашмир, а над тях се спускаха сребърни обеци. Нещо в начина, по който се усмихваше резервирано, ми подсказваше, че тя е забавната в семейството им. Съпругът ѝ Род носеше костюм на райета в пастелни цветове в тон с румените му бузи. Имаше блесналите очи на човек, който плаче от умиление по сватби и на филми. Харесахме ги от пръв поглед.

– Какво ви води в Серест? – попита Род, докато сипваше от розето в чашата на Гуендал.

Не е престъпление да изпиеш чаша вино по време на бременността си, особено във Франция, но аз неохотно се задоволих с газирана вода.

Гуендал се замисли в опит да съчини отговор, който да не прозвучи, все едно бяхме дошли на поклонение. Съпругът ми е голям почитател на френския поет и лидер на Съпротивата по времето на Втората световна война Рене Шар. Знаехме, че Шар е живял в Серест по време на войната. Бях бременна в петия месец и не ми се щеше да пътувам със самолет. Ето защо решихме да разгледаме Люберон – пейзажите и местата, описани в най-прочутите стихотворения на Шар. Може и да ви изглежда като чудат избор за прекарване на ваканцията, но пък има хора, които ходят да гледат птици.

Веднага щом споменахме за Шар, Анджела остави чашата си, влезе в къщата и се върна с книжка с меки корици.

– Чели ли сте я? Най-новата е.

Оказа се, че малко по-надолу по пътя можем да се срещнем с историята на живо. По време на войната Шар имал страстна връзка с Марсел Пон Сидоан – млада жена от селото. Двамата живеели заедно и координирали работата на местната мрежа на Съпротивата от фа-

милната ѝ къща. Марсел имала дъщеря, която била на осем години през 1940 г.

– Съвсем наскоро излезе книгата ѝ за детството ѝ с Рене Шар – каза Анджела. – Живеят през няколко къщи, отляво. Искате ли да се запознаете с нея?

Очите на Гуендал блеснаха, след което се смути. Усещах как типично по френски се чуди „Какво ще кажа на напълно непозната?“ Нужни са повече от десет години в леглото с американка, за да се отърве един европейец от присъщата си резервираност. Накрая любопитството надделя над възпитанието – и дума не можеше да става да откаже.

След телефонно обаждане и кратък любезен разговор стана ясно, че Мирей с радост ще се срещне с нас след няколко дни.



Уговорихме срещата и тръгнахме да разглеждаме района. На следващата сутрин, докато четях в пълния с цветя двор, Гуендал излезе на разходка. Имаше нужда от движение след последните няколко месеца в офиса. Преди две години бе слял малката си фирма с по-голяма компания и се скъсваше от работа (принадлежи към редкия вид на французите работохолици). На сегашния етап вече нямаше стратегически контрол върху дейността на фирмата си. Бе като онези мимове, които бутат капака на невидима кутия – взимаше чудесна заплата, имаше гръмка служебна титла, но въпреки това бе като хванат в капан. Анджела и Род му показаха пътеката зад местното гробище, която водеше до съседното село Монжус-тен. В ясен ден се виждаха заснежените върхове на Алпите. Гуендал се върна по обед с тъмна коса, прилепнала по главата му от пот и кални ботуши. Колкото и да го

харесвам с костюм и вратовръзка, трябва да призная, че по къси панталони изглежда с пет години по-млад.

Дори да не бях в толкова напреднала бременност, едва ли щях да успея да измина голямо разстояние по туристическите пътеки. Гуендал, израснал по дивото крайбрежие на Бретан, бе по-близо до природата от мен. Той обича ширналите се простори, планинският ветрец да разрошва косата му и да изпълва дробовете му. Аз съм градска принцеса. Обичам вятърът от вентилационната система на метрото да вдига полата ми и да гали бедрата ми като на Мерилин Монро. Любимата ми гледка е хубаво подредена маса за вечеря.

И така налагаше се да напазаруваме. Хотелчето нямаше ресторант. През повечето следобеди температурата вече достигаше приятните 24°C и с Гуендал решихме да излезем на пикник. На петнайсет километра на запад по пътя, който лъкатуши през хълмовете на Люберон, се намира Апт. Там пазарът е с вековни традиции. Всяка събота от осем сутринта до дванайсет и половина на обед той превзема цялото градче – от паркинга в покрайнините на стария град, под тесните арки с островърхи часовникови кули, по павираните улици, на всеки ъгъл и площадче се предлагат сирена, зеленчуци, месни изделия и лавандулов мед.

С времето френските пазари се превърнаха в естествената ми среда. Може да се каже, че почти всичко, което знам за новата си родина, съм научила *autour de la table* – на масата. Ритуалът по пазаруването, готвенето и изяждането на ястията се превърна в неразривна част от живота ми във Франция и вече ми е трудно да си спомня отдавна отминалите дни в Ню Йорк, когато моят обяд се изчерпваше с петнайсетте минути, необходими ми да стигна от закусвалнята за китайска храна обратно до бюрото си.

Едва бяхме минали под първата арка, когато ме спря ароматът на ягоди. Не ги видях, просто усетих уханието им. Над главите на минувачите зърнах сгъваема сергия и екип от тъмнокоси майка и дъщеря. Двете подреждаха редове от плетени кошнички. Плодовете имаха формата на сърца и спретнати коронки от зелени листа. Бяха по-дребни и с по-блед цвят от кървавочервените гиганти, внос от Испания, които обикновено имахме възможност да купуваме.

Бяха ни предупредили, че Великден бележи началото на туристическия сезон, и наистина, цените изненадващо бяха колкото в Париж, та дори и по-високи. Но трябва да се яде. По-специално трябва да се изядат първите за сезона ягоди от Карпонтра, което можеш да направиш единствено тук. Купих една кошница за нас и една за Анджела и помолих тъмнокосата жена да минем да ги вземем по-късно. Имах усещането, че накрая ще се натоварим с безброй торби.

Минахме покрай продавач на пъдпъдъчи яйца, мънички и изпъстрени с петна, почти неразличими от великденските си шоколадови събратя на витрината на сладкарницата. Спретнати връзки аспержи бяха положени нежно върху купчинки слама. Нямаше смисъл да се съпротивявам. Бях убедена, че ако помоля Анджела, ще ми заеме тенджерата и местенце на печката, където да ги бланширам.

Забавихме крачка сред сгъстяващата се утринна мъгла. Напред, при хлебарницата, имаше задръстване. Пред самия магазин бяха изкарали количка от ковано желязо, по-елегантният вариант на количките, които използваха продавачите на гевреци по улиците на Ню Йорк. Освен с кроасани и *rains au chocolat*, тя бе заредена и с плоски овални питки с мая. Някои бяха покрити с настъргано сирене грюер и бекон, други със запържен лук и аншоа.

На черната дъска пишеше с тебешир *Fougasse*, което реших, че е местен вид фокача. Наведох се към питка, поръсена с печени орехи и ухаеща на току-що разтопено сирене рокфор. Това бе идеалният хляб за пикника ни – късаше се лесно и бе точно толкова мазен, та да си намеря извинение да си оближа пръстите.

Тълпите хора по главната пешеходна улица започваха да наподобяват „Таймс Скуеър“ в новогодишната нощ. Всички едва пристъпваха и се смушкваха, без да искат, с лакти. Многобройните натежали найлонови торбички прорязваха китката ми и започнах да виждам предимствата на пъстрите сламени кошници, които се продаваха в съседство с червеното цвекло. Шмугнахме се в странична уличка, минахме покрай сергии, отрупани с топове плат в ярки цветове и купички лъскави маслини, и излязохме на малък площад. Внимателно огледах какво вече сме се сдобили. Липсваше ни само една незаменима френска съставка: колбас. Отидох до бял микробус без надписи, от онези, в които майките предупреждават децата си никога да не се качват. От едната страна микробусът бе отворен и имаше безупречно чист тезгях от неръждаема стомана и хладилна витрина, пълна с пържоли, пресни наденички, изпъстрени с петънца от подправки, дори *boudin noir maison* – домашно приготвена кървавица (не много практична за пикник, но не се сдържах и започнах да обмислям варианти как мога да пренеса до Париж няколко парчета в куфара си). Спрях се на *saucisse sèche au thym* – подкова суджук, подправен с прясна мащерка и черен пипер на зърна. Бях сигурна, че Гuedнал се е сетил да вземе джобното ножче на баща си.

От пазаруването на хранителни продукти във Франция неизменно огладнявам. Въоръжени с храна за поне няколко дни, бяхме напълно готови за обяд.



Следващия вторник пристигнахме точно в три часа, за да пием кафе с Мирей – дъщерята на любимата на Шар от времето на войната. Тя ни посрещна на вратата. Беше тъмнокоса жена на повече от седемдесет години, облечена с вълнена пола, удобни обувки, розова памучна блуза и дълъг шал в същия цвят. Минахме под каменните арки на прилежно реставрирана странноприемница от XVII в. В нея тя живее със съпруга си и майка си Марсел, която е на деветдесет и четири години. Намирахме се на приземния етаж – някогашната кухня на хана. Каменното огнище на камината бе почти толкова високо, че да мога да застана изправена в него. Никак не бе трудно да си представя как над жаравата къкри огромен котел с яхния или *soupe d'épeautre* – супа от лимец, готова да посрещне пътниците, спрели да напият конете си и да потеглят отново призори.

Край прозореца бе приготвена маса. Върху колосаната бяла покривка съгледах дървена кутия за моливи и чифт облицовани с кожа слушалки, прикрепени към стара жица. Приличаха на реквизит от старомоден спектакъл на илюзионист. Не знаех какво да очаквам. До момента за мен Рене Шар бе просто име от домашната библиотека.

Омъжиш ли се за чужденец (когато ти си чужденката), една от най-широките пропасти, които трябва да преодолееш, са културните различия. С Гуендал имахме различни идоли. Когато се запознахме, той не бе гледал „Клуб Закуска“*; аз не бях гледала „400-те удара“**. Първият ми танц с момче бе под звуците на група „Уем“. Той

* Култова комедийна драма на режисьора Джон Хюс с участието на едни от най-известните млади актьори на 80-те години на XX в. – Бел. ред.

** Филм на Франсоа Трюфо, класиката на новата френска филмова вълна. – Бел. ред.

танцувал за пръв път с момиче на песента на някаква италианска поп звезда, за която не бях и чувала. Тийнейджърските ми любовни трепети бяха подклаждани от поезията на Джон Дън, докато Гюендал предпочиташе Рембо. Няма дори да ви разказвам какво стана първия път, когато се опитах да го накарам да изяде десертче „Туинки“. Смятам, че съм достатъчно добре подготвена по английска литература (каквато бе специалността ми в колежа), но освен кратките откъси, които Гюендал ми четеше на глас, когато бе особено впечатлен, не знаех нищо за поезията и миналото на Рене Шар.

Знаех, че е бил приятел с Жорж Брак, Пикасо, Андре Бретон, че е живял в Париж – кръстопътя на интелектуалния живот между двете световни войни. По време на Втората световна война е бил сред водачите на Френската съпротива. Приемал доставки на оръжия от Лондон, спускани от въздуха, укривал бегълци и млади французи, които отказвали да отбиват задължителната работна повинност в Германия. През 1944 г. заминал за Алжир, за да помага на Де Гол да подготви освобождаването на Южна Франция. Седнахме на масата и усетих, че Мирей иска да сподели с нас какъв е бил този човек в личния си живот, а не като публична личност.

– Шар ми беше като баща – рече тя и ни показа писмо с неговия почерк, който бе равен, наклонен и имаше лек замах – ченгелче в долната част на всяко главно L. Тя отвори напуканата дървена кутия и докосна потъмнелия метален писец на перодръжка. Събитията, за които говореше, се бяха случили само преди седемдесет години, но тя се отнасяше към предметите като към древни реликви.

В типичен провансалски стил гостуването ни продължи през целия следобед: едно кафе, след това второ, един коняк, после още един. Мирей ни разказа истории

за фалшиви документи, сътрудници от селото и как Шар ѝ помагал да си пише домашните край печката на дърва. Изражението ѝ преминаваше от замислена носталгия до мрачния прагматизъм на местните *paysans**.

– Накара ме да науча наизуст *Maréchal, Nous Voilà*, химна на управлението на Виши, и ми каза в училище да го пея с цяло гърло, за да не заподозре никой какво правим. Имате ли други въпроси? – попита Мирей, когато се протегнахме над празните си чаши кафе.

Гуендал се покашля.

– Четох, че макар Шар да е отказвал да публикува творбите си по време на немската окупация, е писал през цялата война. Говори се, че заровил ръкописите в мазето на къщата, в която живеел, и след края на войната се върнал да ги вземе.

Всъщност след освобождението Шар изкопал тетрадките и ги изпратил на прочутото парижко издателство „Галимар“, където ги забелязал нобеловият лауреат Албер Камю. Публикувани през 1946 г. под заглавието *Feuillets d'Hypnos*, тези стихотворения си остават шедьовърът на Шар.

– Търсихме из цялото село – започна Гуендал по типичния френски заобиколен начин. – Къде се намира това прочуто скривалище?

– Лесно бих могла да ви покажа – отвърна Мирей. – Къщата все още е наша собственост.

На следващата сутрин минахме покрай руините на средновековния замък и навлязохме в старата част на селото. Къщите в района бяха сгъсени една върху друга като части от строеж. Трудно се разбираше къде свършва една сграда и започва следващата. Завихме наляво при Площада на кестените с фонтана и гигантските

* Селяни (фр.). – Бел. ред.

дървета и тръгнахме по тясна павирана улица към Ла Мезон Пон.

Мирей отключи портата от ковано желязо и след като минахме под портика, се озовахме във вътрешен двор. На каменната стена бе подпряно колело от карета, високо до рамото ми.

– *Mon grandpère*. – Обясни ни, че дядо ѝ по бащина линия бил майстор на карети.

Наведохме се, за да минем през друга врата. С Гуендал буквално трябваше да се сгънем на две, за да не си ударим главите в грубо издяланите камъни, преди да я последваме надолу по стълбите към избата. Мирей разчисли няколко празни бутилки и посочи към нисък дървен рафт на трийсетина сантиметра от пръстения под.

– *Le voilà*. Ето тук Шар зарови ръкописа си – каза тя. – Увит в стар парашут.

Гуендал сведе поглед.

Това е мъжът, когото обичам, помислих си аз. Мъж, който се трогва при вида на вдлъбнатина в пръстен под.

– Тук държахме свинското – продължи изведнъж Мирей с по-практичните подробности. – В онези дни ядяхме всичко. Консервирахме котлетите в мас, а когато ти се доядеше, трябваше да ги изкопаеш. – Тръгнахме да излизаме и тя потупа с крак утъпканата земя. – Чичо ми, който беше шофьор на Шар през войната, каза преди да умре, че тук все още може да има заровени оръжия. Така и не ги потърсихме.

Вътрешността на къщата представляваше лабиринт от варосани стаички. Всичките бяха на различни нива. За да стигнеш от една стая в руга, трябваше да се качваш или да слизаш по едно-две стъпала. В трапезарията имаше тъмни дървени греди, открито огнище и все още

се долавяше слаб мирис на пушек. Изкачихме стълбите до полуетаж и се озовахме в стаята, в която е спал Шар. Погледнах през прозореца, под който бе стояло писалището му. Виждаше се само късче от улицата. Представих си, че е било напълно достатъчно, за да може поетът да различи прасците на хубаво момиче от ботушите на германски войник. На етажа имаше още три стаи и две бани. Голямата спалня – някогашна мансарда със скосен покрив – бе обляна от утринната светлина.

– Тук окачвахме пушените бутове – обясни Мирей. Ясно бе, че накъдето и да погледне, вижда два различни свята, този от миналото и този от настоящето. Тя бе родена в тази къща, майка ѝ също. Прокарах ръка по една гредка. В дървото бе издълбана година: 1753.

Преди да си тръгнем, излязохме в градината – просторна каменна тераса на две нива с изглед към околните полета. Стръкове прясна мента бяха поникнали в корените на розов храст. Беше почти 1 май и момините сълзи бяха цъфнали. Мирей откъсна една и я притисна в ръката ми. Утринният вятър разлюля малките цветчета като камбанки.

– *C'est un porte bonheur* - за късмет – обясни тя – с бебето.

Не знаех какво да кажа. Щях да стана майка само след четири месеца, но майчинството продължаваше да ми се струва като абстрактна идея. Жените носят бебето в утробата си, но засега за мен бременността протичаше предимно в главата ми. Гуендал вече се чувстваше като баща. Аз обаче не се чувствах като майка. Все още не. Притиснах цветето до корема си и се зачудих дали бебето долавя пролетния аромат през кожата ми.

Изкачихме няколко стълби и се озовахме срещу външна тухлена пещ с покрив с пепел и паяжини отвор.

Примижах на слънцето. Зърнах два коня да пасат сред тревата на един рид наблизо.

Не съм от хората, които често се чувстват доволни. Обикновено все се стрема към нещо и винаги съм в състояние на лека паника. Но топлината на тази къща ме опияняваше: високите стени на градината, сгушени между съседните сгради, малките спираловидни папрати, които растяха необезпокоявано между камъните.

– Знам, че онези времена са били страшни и опасни – казах на Мирей, – но се усеща, че тук семейството ти е било щастливо.

– Така е – усмихна се за миг тя. – Сега обаче съм тъжна. Оставих къщата на дъщеря си, като си мислех, че ще се върне със семейството си да живее тук в селото. Вместо това тя иска да я продаде.

– Ах!

Хората, които ме познават, ще ви кажат, че почти никога не оставям реалността да попречи на хубава история. През по-голямата част от живота ми това ме правеше мечтателка, дилетантка, дори – поне в моите очи – пълен провал. Все пак от време на време решаваме да последваме мечтите си и успяваме да ги осъществим. Най-добрите решения в живота си съм взела така – следвам обзелото ме усещане, след което се гмурвам в неизвестното. Никога не съм съжалявала за тези решения, макар често да се побърквам от притеснение дали съм постъпила правилно. Струва ми се, че на повечето хора им се ще да поемат повече рискове, а не по-малко.

С Гуендал дори не се спогледахме. Познавам добре съпруга си. И двамата си мислехме едно и също.

Прибрахме се по чакълестата пътека, опасваща покрайнините на Серест. От едната ѝ страна бяха сгушени къщите, от другата се виеше реката и полетата отвъд. Ми-

рей се задъха леко, докато изкачвахме малкия баир към къщи. Изведнъж спря, сякаш бе забравила нещо важно.

– В хотелчето няма ресторант – каза тя и сбърчи загрижено вежди.

– В събота си купихме продукти от пазара в Апт – отвърнах. – Правим си пикници.

– *C'est bien** – кимна тя одобрително. – Хубаво е да се ходи на пикник. Ние също редовно го правехме.



Не мога да кажа какво точно ни накара да действаме. Някаква главозамайваща комбинация от история, бебето – да не говорим за ранните ягоди. Само за миг абсурдното се превърна в очевидно. Тук щяхме да изживеем следващата глава от историята на живота си. Тук щяхме да се превърнем в истинско семейство. С Гуендал прекарахме безсънна нощ пред една екселска таблица и на следващата сутрин се върнахме да попитаме дали може да купим къщата.



Рецепти за пикник в Прованс

РАННИ АСПЕРЖИ СЪС СОС ОТ КИСЕЛО МЛЯКО И ТАХАН

Asperges, Sauce Yaourt au Tahini

Анджела действително ми зае тенджерата, за да бланширам аспержите, и ето какво се получи. Сосът, много по-лек от традиционния оландез, отдавна се превърна в любимата ми гарнитура за зеленчуци на пара, съомга, дори пилешка салата.

* Това е хубаво (фр.). – Бел. ред.

500 г пресни аспержи

2 с. л. тъмен тахан (от небелени сусамови семена)

3 с. л. и 2 допълнителни ч. л. пресен лимонов сок

1 1/4 чаши кисело мляко

малка щипка фино смляна морска сол

щипка прясно смлян черен пипер

Измийте аспержите и отрежете твърдите краища на стеблата. Задушете ги на пара над голяма тенджерка с вряща вода за 3–5 минути в зависимост от дебелината на стръковете. В никакъв случай не ги преварявайте (омекват и миришат неприятно). Внимателно ги наблюдавайте и ги извадете, докато са още свежо зелени и твърди.

За заливката: В средно голяма стъклена купа (или друг съд от нерективен материал*) смесете тахана и лимоновия сок до хомогенна маса. Добавете киселото мляко и щипка сол. Разбъркайте, докато се смесят добре. Поръсете с черния пипер. Поднесете аспержите топли или със стайна температура. Соса сервирайте отделно.

Продуктите са за 4 порции като предястие или гарнитура.

САЛАТА ОТ НАХУТ С ЧУШКИ И ПРЕСНИ ПОДПРАВКИ

Salade de Pois Chiche aux Herbes Fraîches

В Прованс нахутът се отглежда масово и се използва във всевъзможни ястия от poisichade, местен вид хумус, до socca – традиционните палачинки от нахутено брашно, които приготвят в Екс ан Прованс. Топла и пъстра, тази салата е подходяща за излети и е чудесна гарнитура за печено пиле и агнешки котлети.

1 червена чушка

1 жълта чушка

1 глава жълт лук

* Съдове, изработени от материал, който не реагира с киселинни съставки – не потъмнява и не се оцветява. – Бел. ред.

1 глава червен лук

щипка канела

1 ч. л. червен пипер

1/2 чаена лъжичка кимион на зърна

1/2 чаена лъжичка хариса (лют северноафрикански сос) или една-две щипки лют червен пипер

1/2 чаша зехтин

3 чаши нахут (2 консерви от по 400 г), изцеден черен пипер на вкус

голяма щипка морска сол

1 чаша (плътно натъпкана) магданоз със стеблата, нарязан на ситно

1 чаена лъжичка прясна мента, нарязана на ситно

Загрейте предварително фурната на 180°C.

Нарежете чушките и лука на тънки филийки. В голям огнеупорен съд смесете чушките, лука и подправките (без магданоза и ментата – тях ще добавите накрая). Ако искате салатата да е по-пикантна, можете да удвоите количеството хариса или лют червен пипер, понеже заложеното в рецептата количество само придава аромат. Добавете зехтина и разбъркайте. Печете във фурната в продължение на 1 час, като разбърквате сместа един-два пъти.

През това време изплакнете нахута с топла вода и потрийте зърната, за да отстраните ципите.

Извадете чушките и лука от фурната. Дъното на тавата ще се е покрило с ароматен слой зехтин. Добавете нахута и разбъркайте. Поръсете със смлян черен пипер и щипка сол на вкус. Оставете сместа да отпочине 5-10 минути, след което поръсете с магданоза и ментата. Поднесете салатата топла или със стайна температура с резени лимон, които всеки може да изстиска върху порцията си. Можете да пригответе салатата и един ден предварително – така ароматът на отделните съставки ще се смеси по-добре.

6 порции.