

Elizabeth Bard



Piknik  
v Provence

*motto*

příběhy psané s chutí

# Piknik v Provence

Vyšlo také v tištěné verzi

Objednat můžete na  
[www.motto.cz](http://www.motto.cz)  
[www.albatrosmedia.cz](http://www.albatrosmedia.cz)



**Elizabeth Bard**  
**Piknik v Provence – e-kniha**  
Copyright © Albatros Media a. s., 2016

Všechna práva vyhrazena.  
Žádná část této publikace nesmí být rozšiřována  
bez písemného souhlasu majitelů práv.

**ALBATROS**  **MEDIA** a.s.

Elizabeth Band

# Piknik v Provence

Praha 2016



*Pro mou matku.  
Teď už tomu rozumím.*

*Poznámka autorky*

Některá jména a charakteristické podrobnosti byly změněny kvůli ochraně soukromí. A chudák Gwendal neměl ani v téhle knize to štěstí.

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 přihrádce 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), přejela 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. Před dvěma lety spojil svou malou společnost s větší organizací a dřel jako kůň (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 kraťasech 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 třiaadvaceti stupňů, s Gwendalem jsme se rozhodli vyrážet na pikniky. Necelých dvacet kilometrů západně od Céreste, po silnici, která se táhne kolem svahů pohorí 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 pojízdny 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 tečkové 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 Alžír-ska, 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*. „Dopřítel mě, abych se naučila z paměti 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 policičku, asi třicet centimetrů nad podlahou z udusané hlíny. *Le voilà*. „Tady Char schoval svůj rukopis,“ řekla. „Zabaleny do starého padáku.“

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 stolec. 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 věšili 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 trásly 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, materství 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, hrozné 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. Znáám svého manžela. Oba jsme mysleli přesně na to samé.

Vraceli jsme se po štěrkové 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 kapitulu 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 pík ník 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 (severoafriická 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*

Předehřejte 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

**PLOCHÝ CHLĚB S KAMELIZOVANOU  
CIBULKOU A ANČOVIČKAMI**

*Pissaladière*

Tohle slané pečivo podobné pizze je klasika provensálského bufetového občerstvení a *apéritifs*. Je to naprosto dokonalé jídlo: nasládlé, slané, těstovité a přenosné – kdo by mohl chtít víc?

Francouzi používají na těsto čerstvé droždí, které se prodává v kostkách v *boulangerie*. Ve snaze objevit jednodušší těsto, kde se používá sušené droždí, jsem se zanořila do kuchařky *Artisan Bread in Five Minutes a Day* od Jeffa Hertzberga a Zoë Françoisové (Thomas Dunne Books, 2007). Je to úplně snadné těsto s olivovým olejem, které lze připravit bez hnětení – a ačkoli se musí nechat dvě hodiny kynout, aktivní čas strávený přípravou je prakticky nulový.

**Na těsto**

- 6 a ½ šálku polohrubé mouky
- 1 a ½ polévkové lžíce sušeného droždí
- 1 a ½ polévkové lžíce hrubozrnné mořské soli
- 1 polévková lžíce cukru
- ¼ šálku extra panenského olivového oleje
- 2 a ¾ šálku vlažné vody

**Na náplň**

- ¼ šálku olivového oleje, plus jedna lžíce na pečicí papír
- 1,2 kg sladkých žlutých cibulí, rozpůlených a nakrájených na plátky
- 1 lžička provensálského koření
- 1 a ½ lžičky cukru
- 1 stroužek česneku, nadrobno nakrájený
- špetka hrubozrnné mořské soli
- 20–30 ančoviček
- 20–25 nakládaných černých oliv

Na těsto: do středně velké zadělávací mísy odměřte mouku. V největší zadělávací míse, kterou máte (pětilitrové) smíchejte droždí, sůl, cukr, olivový olej a vodu a pak tam nasypete všechnu mouku naráz a promíchejte vařečkou. Přípravu těsta můžete dokončit ručně: v tom případě si ruce dobře potřete olivovým olejem, aby se na ně těsto nelepilo. Tento recept nevyžaduje žádné hnětení, stačí pečlivě zapracovat mouku. Zakryjte mísu čistou utěrkou a nechte dvě hodiny kynout. Těsto můžete použít okamžitě, ale lépe se s ním pracuje, když je necháte nějakou dobu v lednici (zakryté vydrží několik dní).

Mezitím připravte cibuli: Předehřejte troubu na 180 °C. Ve středně velkém litinovém hrnci s poklicí nebo v pekáči s víčkem rozehejte ¼ šálku olivového oleje a pak do něj vmíchejte cibuli, provensálské koření, česnek a špetku mořské soli. Opékejte při střední teplotě 10 minut na plotýnce, občas zamíchejte, dokud cibule nezesklovatí. Vložte nádobu do trouby a nechte ji tam zakrytou 1 hodinu. Cílem je, aby se voda vypařila, ale cibule nezhnědla – to se stane, až když přemístíte náplň na těsto. Jak těsto, tak cibulovou směs si můžete připravit den předem.

Předehřejte troubu na 260 °C (pečení, ne grilování). Na *pissaladière* budete potřebovat jen polovinu z uvedené dávky těsta, takže ji oddělte a druhou část vytvarujte dokulata a uložte ji do lednice jako základ na rychlou pizzu uprostřed týdne. (Ne že bych chtěla odbočovat, ale moje rodina miluje pizzu se sušenou šunkou, čerstvými fíky a gorgonzolou...)

Vyložte svůj největší plech (používám ten o rozměru 34,5 × 24,5 cm) pečicím papírem. Rozetřete po celém papíru včetně stran 1 lžící olivového oleje. Nezapomeňte, tohle těsto se nehněte, takže je stačí vytvarovat dokulata. Na vymazaném pečicím papíru roztáhněte těsto do kruhu (velkého asi jako frisbee) a pak je obraťte, aby se z obou stran pokrylo olejem. Pomocí prstů pak těsto natáhněte do obdélníku vyplňujícího celý plech. Hřbetem vidličky (nebo špičkami prstů) udělejte do těsta spoustu hlubokých důlků (ale ne dírek).

Pomocí děrované naběračky, abyste se zbavili přebytečné tekutiny, rozprostřete rovnoměrně po těstě cibulovou směs, až do krajů (měli byste pod cibulí vidět prosvítat těsto). Z ančoviček navrchu vytvořte kosočtvercový vzor a doprostřed každého kosočtverce položte olivu. Zakryjte fólií a nechte 20 minut odpočívat. Stáhněte fólii a pečte 12 až 15 minut, až bude kůrka kolem okrajů zlatohnědá; nakoukněte i pod těsto. Přesný čas pečení závisí na velikosti plechu a tloušťce těsta.

Nakrájejte na čtverečky a podávejte teplé nebo při pokojové teplotě.

Pro 8 osob jako předkrm

*Tip: Jestli nemáte chuť hmoždit se s domácím těstem (sama jsem se léta bála pracovat s droždím), můžete použít kvalitní hotové těsto na pizzu nebo na focacciu a upéct je podle pokynů výrobce.*



KAPITOLA 2

## *Poslední první rande*

Paříž v srpnu připomíná kulisy nějakého sci-fi filmu – zcela neobydlenou planetu, kde zůstaly pouze těhotné ženy a toulavé kočky. Celý civilizovaný svět je na dovolené, vykračuje si v ohrnutých džínách a letním kašmíru po bretaňské pláži nebo v bílých plátěných kalhotách a drahých slunečních brýlích v... no, v Provence. Od svého velkého rozhodnutí v dubnu jsme Céreste navštívili jenom jednou, abychom podepsali první sadu dokumentů a ochutnali první bílé broskve sezony – což byl dostatečný důvod sbalit si krabice a vyrazit. Svůj každoroční týden v Řecku jsme zrušili, jakmile jsem zjistila pravděpodobný termín porodu: 21. srpna. Poznámka pro sebe: příště otěhotnět *během* dovolené, ne *místo* dovolené.

V průběhu posledních tří měsíců jsme s myšlenkou stěhování pomalu seznamovali přátele a příbuzné. Je docela užitečné, když své plány vysvětlujete jiným lidem. Začnou pak vypadat reálněji. *Jinými lidmi* samozřejmě myslím svou matku.

Mámu jsme oslovili v přívalu bezdechého vzrušení po první návštěvě toho domu. Zkusila jsem na ten rozhovor jít cestou, která mi připadla nejslibnější: přes interiérové návr-

hářství. „Takže,“ spustila jsem a zhluboka se do telefonu nadechla, „jak by se ti líbilo přijet do Provence a pomoci mi nakoupit sto sedmdesát čtverečních metrů nové dlažby?“ Ticho. Z domova jsem odešla v patnácti a tohle rozhodně nebyl první šílený nápad, který matka vyslechla prostřednictvím mezinárodního telefonátu. Nechala mě, abych jí vylíčila celý příběh. Další ticho. „Venkov,“ pravila potom a propůjčila tomu slovu mírný nádech exotiky, jako by říkala *Sibiř* nebo *satanismus*. „Co budete dělat *na venkově*?“

To byla případná otázka. Co bude městská holka, která miluje suši, ráda kouká do výkladů, bloumá po muzeích, neumí řídit a nejezdí na kole, dělat mezi všemi těmi stromy? Většina lidí neobráčí svůj život vzhůru nohama jen kvůli bláznivému příběhu o básníkovi a kytce, která nosí štěstí. Jenže já věřím na příběhy stejným způsobem, jakým jiní lidé věří v náboženství nebo v kapitalismus volného trhu. Snažila jsem se ze všech sil co nejlépe vyjádřit něco, co doposud zůstávalo spíš jenom tušením: Cítili jsme v těch zdech něco ze své budoucnosti. Céreste znamenalo odpověď na otázku, o které jsme ani netušili, že si ji pokládáme.

Když se to rozneslo, zdálo se, že reakce okolí jsou jasně rozdělené podle kulturních hranic. Naši francouzští přátelé udiveně vrtěli hlavou: Jak se můžeme vzdát své práce? Byli jsme přece tak *usazení*. Jiní s obdivem příkyvovali. Taky uvažují o tom, že se odstěhují na venkov – až půjdou do důchodu.

Moji američtí přátelé byli otevřenější: Dávají tomu šest měsíců.

Do termínu porodu mi zbývá jen měsíc a tenhle čas mi připadá vzácný, vzdálený každodennímu shonu. Bez velkého přemýšlení se s Gwendalem vracíme po svých stopách – navštívíme stará místa, toužíme po důvěrně známých chutích. Paříž máme zase celou pro sebe, jako v té bublině, v níž jsme žili v prvních společných měsících, než jsem se naučila francouzsky, kdy jsme nevstávali před polednem a každý *tarte au citron*

a špetka *fleur de sel* působily jako převratný objev. Dneska večer jsme na výpravě za zmrzlinou.

S Gwendalem jsme oba ještě studovali, když jsme do sebe náhodou narazili (no dobrá, já narazila do něj, trošičku schválně) na schodech během jedné akademické konference v Londýně. Všimla jsem si ho v prostřední řadě v přednáškové síni – byl to takový ten vážný mladík, který by se nikdy neschovával až úplně vzadu. Byl vysoký a hezký jakýmsi seriózním, vědátorským způsobem. Vzhledem k jeho výšce a příšerné světlemodré větrovce, kterou měl na sobě, to klidně mohl být Němec. Ale hranatá brada, tmavé vlasy a malé brejličky hlásaly čistokrevné *café crème*.

O několik měsíců a jeden božsky krvavý steak později mě Gwendal vlákal do svého pařížského bytečku s příslibem hrnku horkého mátového čaje. Tenkrát byla cesta k jeho bydlišti u Canal Saint-Martin plná sazí a graffiti a po dlážděném nábřeží tam bloumal jediný osamělý starý *papy* venčící psa. Během deseti let uvolnili důchodci místo hipsterům s golfkami, scenáristům na pokraji úspěchu a za letních nocí jako tato hordám studentů, kteří tu pořádali pikniky s lahvemi vína, bagetami a plátky růžové šunky z obchodu Franprix. Graffiti sice nezmizelo, ale většinou je vyrábějí začínající umělci nebo jde o gerilový marketing pro nové galerie a módní butiky.

Z toho prvního pařížského víkendu si pamatuju všechno. Byl začátek prosince, mrazivý a vlhký, rubová strana dnešního hebkého srpnového oparu. Necudným tajemstvím Paříže je, že počasí tu mají naprosto stejné jako v Londýně. Jenže místa, kde se dá před ním schovat, panečku, ta teda jsou. Vysedávali jsme v kavárnách se zamlženými okny a stolky tak maličkými, že jsme se chtěli nechtěli museli držet za ruce. Líbali jsme se v zákoutích Louvru. Gwendal mě taky vzal na výstavu věnovanou smrti, kde byly i vysušené hlavy. Soudila jsem, že ten návrh od něj vyžadoval značnou sebejistotu, a jestli tušil, jak moc se mi to bude líbit, tak i mírné jasnovidecké nadání, protože tenkrát jsme se ještě moc neznali.

Hlavně jsme ale jedli. Ráno vždycky vyběhl ven a vrátil se s pomačkaným sáčkem z voskovaného papíru plným *chouquettes* – oválků z odpalovaného těsta posypaných cukrem. Chodili jsme do zastrčených restaurací a otáleli tam nad miskami *maffé*, západoafrického dušeného masa zahuštěného burákovým máslem, zatímco se nám pod lokty muchlal bílý papírový ubrus.

Když jsem se s Gwendalem seznámila, měla jsem velmi jasnou představu o svém budoucím životě: začínala jsem magisterské studium dějin umění, chystala jsem se na doktorát a pak na nějakou verzi svého vysněného zaměstnání hlavní kurátorky Morganovy knihovny. V tom plánu nezbývalo moc prostoru k úpravám. Pro klasického dřívce typu A, jakým jsem byla, představoval Gwendal změť protikladů. Dokončoval doktorát v informačních technologiích a při tom pracoval na plný úvazek v archivu státní televize a rozhlasu, ale místo postele měl matraci na podlaze a nevlastnil jedinou kravatu. Byl chytrý a sečtělý, ale vycítila jsem z něj vnitřní sklon k potrhlostem (když jsme se poznali, právě se začal učit stepovat). Zdálo se, že je ochotný počkat, než mě přejdou nejvýstřednější americké neurózy: posedlost finanční jistotou, postavením a neustálým společenským vzestupem. Některé z mých lepších amerických vlastností mi zato olizoval ze rtů jako cukr – sebevědomí, optimismus, vědomí nekonečných možností. Věděl, že jestli zůstanu ve Francii dost dlouho, *být šťastná* by se mohlo objevit na vrcholku nekonečného seznamu věcí k vyřízení, který jsem nosila v kabelce. Paříž na mě takhle působila, a Gwendal taky.

Pokud o něm mluvím trochu sentimentálně, tak proto, že taková jsem. A taky proto, že scházelo jen málo, abych celou tu věc hodila do Seiny. Trvalo dva roky, než jsem svolila, že s ním budu žít, a šest měsíců, než jsem přijala jeho nabídku k sňatku. Paříž byla okouzlující, ale neměla jsem tu rodinu ani přátele, skoro jsem neuměla francouzsky a rozhodně jsem neměla šanci najít si práci. Těžko jsem si dokázala představit,

že by se tahle croissanty poháněná pohádka mohla stát mým skutečným životem. Nakonec jsem se posadila na své pochyby tak, jako si člověk sedá na přeplněný kufr, aby konečně zavakl zámek. Bylo to správné rozhodnutí. Každý den si uvědomuju, že žiju život, který jsem málem prošvihla, a jsem za něj vděčná.

Světlo vrcholícího léta bledne a na obloze se objevují červánky ve starorůžovém odstínu, když s Gwendalem procházíme kolem obrovské sochy Marianne na place de la République a dál do úzkých uliček čtvrti Marais. V Paříži nikdy nechodím rychle; pořád nakukuju do vchodů a obdivuju vnitřní dvorky a tajné zahrádky. Prapodivné krucánky balkonů z tepaného železa a skřípějící těžké dřevěné dveře jsou pravým opakem účelné symetrie mého rodného New Yorku.

Přejdeme přes Pont Marie na Île Saint-Louis, ostrůvek uprostřed Seiny plný výstavných sídel s trámovými stropy. Naším cílem je oblíbená pobočka La Maison Berthillon, nejslavnějšího pařížského zmrzlinářství. Tenhle rodinný podnik funguje už od padesátých let a pravým pařížským důkazem úspěchu (zejména v oblasti zmrzliny) je, že zmrzlinu dodává i jiným kavárnám a restauracím a na celé léto si bere volno.

Výběr správného stánku Berthillonu je zásadně důležitý. Na ostrově jich stojí několik, každý nabízí jiný výběr příchutí a přede všemi se táhnou dlouhé fronty turistů i místních. My vždycky chodíme k tomu na východním cípu ostrova, tak daleko od Notre-Dame, jak se můžete dostat a nespadnout přitom do řeky. Tenhle večer jsou před námi jen čtyři lidé. Právě tak akorát dost času, abych si mohla pořádně vybrat.

Berthillonova zmrzlina je hustá a krémová – a v souladu s francouzskými zásadami umírněnosti ji tady servírují v kopečcích o velikosti golfových míčků. Musíte být opravdu asketičtí, abyste si objednali jen *simple* (vyslovuje se to *sám-pl*). Já si obvykle dávám *double* (*dú-bl*). *Menthe* (z čerstvé máty), *créole* (rumová s rozinkami) a *nougat-miel* (medovo-nugátová) jsou moje nejoblíbenější. Ale přestože je ta zmrzlina vý-

borná, Berthillona nejvíc proslavily sorbety. Skoro vždycky si dávám *cacao amer*, sorbet z hořké čokolády tak tmavé, že je skoro černý. Druhý kopeček závisí na roční době: hruškový, melounový, rebarborový nebo *framboise à la rose* (malinový s příchutí růže). Často však převáží zvyk a já se vrátím ke své oblíbené stálici: *fraise des bois* (lesní jahodě). Tyhle drobné plody jsou jahodové granáty a line se z nich pronikavá, soustředěná chuť, ve srovnání s níž chutnají všechny jahody, které jsem kdy okusila, jako růžová žvýkačka.

Převezmeme kornouty zabalené v tenkém papírovém ubrousku a vydáme se na procházku podél řeky. Už se setmělo právě tak dost na to, abych si mohla užívat svoji oblíbenou pařížskou kratochvíli – dívat se do pět metrů vysokých oken velkolepých *hôtels particuliers*, soukromých paláců. Ráda si představuju sama sebe v těch dřevem obložených knihovnách nebo zkouším hádat, který saúdský princ tam asi nechal pověsit ten křiklavý lustr. Mineme dlouhovlasého pubertáka v teplácích a hedvábném župánku – nejspíš bych tomu měla říkat kuřácký kabátek –, který venčí načančaného bišonka. Štrapaté vlny chlapečkových vlasů, orlí nos a nenucené, ale nikoli nahrbené držení těla (nemluvě o tom kuřáckém kabátku), jasně naznačují, že jde o příslušníka aristokracie. „Bílý Rus,“ prohlásí Gwendal důrazně. Tohle je jedna z našich oblíbených her. V době po mém příjezdu do Paříže jsme chodívali po ulicích celé hodiny a vymýšleli si vlastní identity pro lidi, které jsme cestou potkávali. „Sacho-Eugène,“ zaševelí teď Gwendal a napodobí pronikavý hlas chlapečkovy matky. „Lokaj má dneska volno. Buď od té lásky a běž vyvenčit psa, *chéri*.“

Pořád olizujeme obsah svých kornoutů, zatímco ruku v ruce scházíme po kamenných schodech na nábřeží. Sestup je příkrý, když vezmu v úvahu, že jsem v devátém měsíci a skoro si nedohlédnou na prsty u nohou. Ocitli jsme se jen kousíček nad Seinou, slyšíme šplouchání vln. Překračujeme mladíky s bubínky a máváme na *bateaux mouches* proplovající kolem. Dojdeme až na konec ostrova, svésíme nohy přes okraj ná-

břeží. Odsud jsou vidět kuželovité pohádkové věže La Conciergerie, a když hodiny odbijí desátou, oblouk obrovského reflektoru na Eiffelovce. Od seznámení jsme tu byli mockrát, ale tenhle vzácný měsíc před narozením děťátka nám připadá jako poslední první rande. Teď začíná jiný druh vztahu. Už nikdy nebudeme na světě úplně sami. Bývala jsem mladší, Bůh ví, že jsem bývala i o pár kilo lehčí, ale nikdy jsem nebyla šťastnější.

Dva týdny před předpokládaným datem porodu a mě se najednou zmocní pocit, že se u mě rozvíjí rozdvojená osobnost: dr. Jekyll a paní Nevylezla-bych-z-té-postele-ani-kdyby-v-ku-chyni-došlo-k-atomovému-výbuchu.

Včera jsem byla tak vyčerpaná, že jsem nenašla sílu ani dojít do samošky. Sdělili mi, že bych měla jíst víc potravin bohatých na železo. Takže civím do otevřené ledničky a zkoumám, co se tam tenhle týden objevilo.

Když jsem se přestěhovala do Paříže, Gwendal mě často přistihl před otevřenou lednicí, jak přemítám o světovém míru nebo vybírám prostřední jména pro naše nenarozené děti. Tohle zkoumání kulinářských zásob je podle všeho čistě americká zvyklost. Francouzi nikdy neotvírají chladničku, když jdou jen tak kolem, aby si ověřili, že tam pořád všechno je. Osobně z toho čerpám útěchu – připadám si jako král přehlížející svou říši.

Abych byla spravedlivá, měla jsem toho na přemýšlení spoustu. Pěstovat si v těle dalšího človíčka je náročný úkol.

Gwendal se mnou měl trpělivost. Francouzi obvykle zakládají rodiny brzy. Byl připravený mít děti už v den, kdy jsme se seznámili, možná už den předtím. Já pořád čekala na ten pocit, na ten, který se vás najednou zmocní, když uvidíte na ulici miminko v kočárku, začnete slzet a vaječníky se vám roztančí. Jenže k tomu prostě nedošlo. Jsem si mimořádně blízka se svou matkou a věděla jsem, že chci mít někdy děti, jenže načasování mi nikdy nepřípadalo správné. Stěhování do

jiné země posunulo biologické hodiny mé nezávislosti. Trvalo mi léta, než jsem se v Paříži postavila na vlastní nohy; a když jsem se konečně probrala, bylo mi najednou pětatřicet. Ten výraz zní ve francouzštině velmi podobně: *Tik tak*.

Debata začala navážno přede dvěma lety. Byla to rušná doba. Vložila jsem každičkou částčku své (poněkud rozervané) duše do toho, abych Gwendalovi pomohla založit poradenskou firmu v oblasti digitální kinematografie. Byl úspěšný a spokojený – dokonce až maličko arogantní. Myslím, že přesně v to jsem doufala. Na Nový rok, nad espressem v naší místní kavárničce, jen tak mimochodem prohodil: „Je nový rok, jsem připravený přejít do nové fáze svého života – co kdybychom měli dítě?“ Já jsem se rozbředla, protože mě nenapadlo nic jiného, co bych mohla udělat. „Copak můžu být něčí matka,“ sípala jsem mezi vzlyky, „když mi někdy připadá, že sama tady ani *neexistuju*?“

Gwendal není necitlivý muž. Jenže prochází dveřmi životních rozhodnutí s lehkostí, zatímco mě je často třeba do nich prostrkat, zatímco se zařatými prsty držím futer. Od té chvíle jsem věděla, že jestli chci, aby se můj život ve Francii (nemluvě o mém manželství) pohnul vpřed, nemůžu dělat nic jiného, než si pro sebe něco vybudovat, a to fofrem. Posháněla jsem si v Paříži nějakou práci – psala jsem články do uměleckých časopisů a do novin, dělala jsem průvodkyni v muzeu –, ale nebylo to nic, co by naplňovalo moji definici kariéry. Jsem přebornice v prokrastinaci; věděla jsem, že jestli si pořídím dítě předtím, než pořádně zahájím svůj profesionální život, možná nikdy žádnou opravdovou kariéru mít nebudu. Už jsem se viděla, jak využívám dítě jako skvělou výmluvu pro to, že nikdy nic nedotáhnu do konce – vůbec nikdy. Pár měsíců po tom novoročním rozhovoru jsem začala pracovat na první knize – a zahodila antikoncepční pilulky. Musela jsem si vytvořit něco pro sebe, než začnu vytvářet někoho jiného.

Když jsem konečně otěhotněla, rozhodla jsem se, že nebudu číst žádné knihy pro nastávající maminky. Zním se a můj



přirozený sklon k paranoie nepotřebuje žádné povzbuzování. Nechci vědět, co mám čekat, když jsem v očekávání. Chci se v noci vyspat.

Nejdřív jsem si myslela, že to udělám po americku. Chtěla jsem doktora, nejlépe nějakého s tituly před jménem i za jménem, a číslo mobilu, na které můžu zavolat uprostřed noci. Někoho, kdo mě doprovodí na sál a komu budu posílat do ordinace přání na narozeniny svého dítěte. Zkusila jsem to: První den každého měsíce jsem zavolala do nemocnice, a po každé mi řekli, že můj lékař někde lyžuje, je na konferenci nebo prostě nemá čas. Proč místo toho nenavštívím *sage-femme*, porodní asistentku? Doktoři ve Francii jsou založením a přístupem technici. Moc toho nenamluví. Podívají se na výsledky testů a moudře přikývnu. Podobně jako automechanici zasahují jen v případech, že je třeba něco opravit. Při té hrstce příležitostí, kdy jsem skutečně dostala šanci setkat se s lékaři, na mě mžourali a kulili oči, nepochybně v naději, že odhalí důvod, proč jsem za nimi přišla. Ve Francii jsou lékaři prostě lidé, za nimiž chodíte, když máte nějaký problém. Já problém neměla. Byla jsem jenom těhotná.

Ne že by se mi nedostalo včasného varování. Jakmile jsem počurala tu tyčinku, zavolala jsem rodinnému příteli, staršímu pánovi, který dělá praktického lékaře na bretonském ostrově Belle-Île. „Jsem opravdu opatrná,“ prohlásila jsem. „Rozhodně si nestoupám na židle.“

„*Attention*,“ pokáral mě žertem, „*tu n'ès pas malade*.“ Nejsi nemocná.

Po pěti měsících mlčenlivého přikyvování od nemluvných doktorů jsem usoudila, že jestli chci nějaké rady ohledně hemoroidů nebo si jenom promluvit s někým, kdo se aspoň zeptá, jak se cítím, budu muset k těhotenství přistoupit *à la française*. Za tím účelem jsem se rozhodla vydat se všanc Systému. Pokud jde o systémy, Francie je nepřekonatelná. Vlaky tam jezdí na čas. Stačí, když se postavíte na správné místo a necháte se vcucnout jako dopis do té pneumatické roury po-

trubní pošty. Domluvila jsem si schůzku s jednou ze *sage-femmes*, které se střídají v porodnici, kde jsem chtěla родit. *Sage-femme* doslova znamená „moudrá žena“ a teď už chápu proč. Znenadání mi celý ten proces začal připadat daleko lidštější. *Sage-femmes* se mě ptaly, jak spím a co jím, a vlídně mě káraly, když jsem přibrala víc, než jsem podle tabulek měla. Netušila jsem, která z nich se mnou bude na porodním sále; všechny mi splynuly do jedné uklidňující růžové uniformy s papírovou složkou v ruce.

Teď, dva měsíce před termínem, jsem rázně zaklapla ledničku. Oficiálně tam nic nebylo. A tak jsem šla zapátrat po sáčku červené čočky, kterou jsem si určité uklidila před pár měsíci někam dozadu do skříňky. Kvůli železu a obecnému povzbuzení jsem chtěla udělat studený čočkový salát se štiplavou pomerančovo-zázvorovou zálivkou, hrstkami nasekaných bylinek a plátky bílé broskve. (Fialovozelená čočka Puy, která je ve Francii mnohem běžnější než ta červená, mi na letní salát prostě připadala příliš tmavá.) Poté co jsem vyrabovala půlku kuchyně a stála při tom navzdory svým předsevzetím na kuchyňské židli, jsem objevila červenou čočku, nýbrž pytlík žlutého půleného hrachu. Bude muset stačit.

Ten hrách se tam už nějakou dobu schovával – jsem si celkem jistá, že jsem ho pořídila po jednom výletu do Puglie, kde jsme ochutnali teplé pyré z půleného hrachu, pokapané nádherně lahvově zeleným olivovým olejem a poprášené čerstvým pepřem. Jelikož jsem měla pořád chuť na studený salát, zkusila jsem uvařit ten hrách *al dente*, jako bych to udělala s čočkou, jenže o půl hodiny později, kdy by čočka byla uvařená k dokonalosti, se hrách proměnil v křídovou, škrobovitou hmotu. Rozhodla jsem se přiznat porážku, důkladně ho dovařit a proměnit svůj salát v hedvábnou kaši, kterou jsem s takovým gustem jedla v Itálii.

Když byl hrách sladký a měkký a tekutina se skoro vyvařila, vytáhla jsem elektrické nářadí. Cítím hlubokou citovou vazbu ke svému tyčovému mixéru – jemnější ekvivalent po-

sedlosti sériového vraha motorovou pilou. Pomerančovo-zázvorovou zálivku jsem už měla hotovou, tak jsem ji tam vrazilá taky. Dávka olivového oleje, požadovaná receptem, dostane příjemnou společnost.

Výsledkem bylo teplé zlatavé pyré jen s tak jemnou příchutí citrusů, aby se odlišilo od klasické hrachové kaše. Opekla jsem v topinkovači *pain Poilâne*, natřela si hrachovým pyré topinky a navrch nasypala trochu sekaného kopru. Mým *tartines* pořád chyběla trocha sluníčka, a tak jsem na každou z nich položila plátek bílé broskve.

Oběd byl vynikající, ale nadřela jsem se s ním víc, než jsem předpokládala. Čas si trochu zdřímnout.

Pokouším se o multitasking – vařím králíka s pastisem a přitom si balím tašku do porodnice. Pastis je typický provensálský aperitiv, anýzem provoněný symbol jihu, jemná připomínka našeho nadcházejícího života. Upřímně řečeno si myslím, že mi díky těhotenským hormonům závažnost našeho rozhodnutí plně nedochází. A taky kvůli množství věcí, které musím ještě zařídit, než bude dítě na světě.

Vím, že pouhá myšlenka na to, že by se mohli jíst králíci, přiměje většinu Američanů utíkat domů a obejmut Velikonočního králíčka. Když jsem se přistěhovala do Francie, chvíli mi trvalo, než jsem si zvykla na stažené hlavičky ve výkladech řeznictví, ale během let se z králíka stalo moje oblíbené jídlo z jednoho hrnce – zajímavější než kuře, dostatečně nóbl, aby se dalo servírovat na večírku, ale zároveň tak jednoduché, že ho člověk může uvařit během pracovního týdne k večeri a zbytky nechat na druhý den k obědu.

Zatímco králík hnědl, odstříhávala jsem cedulky z oblečení pro miminka. Začínala jsem si všimnat znepokojivého trendu. Když jsem položila francouzské oblečky na americké, které mi poslala matka, postřehla jsem, že ty americké jsou asi o pět centimetrů širší – ne delší, jen *širší* – než francouzské. Nejspíš by se o tom dala napsat kniha: *Francouzská mimin-*

*ka netloustnou.* Ten rozpor v dětském ošacení byl jen jedním z mnoha, kterých jsem si během těhotenství všimla, a hodně z nich mělo co dělat s váhou. Doktoři i porodní báby, nemluvě o oficiální brožurce ministerstva zdravotnictví (ve Francii pochopitelně mají oficiální brožurku) doporučovali v těhotenství přibírat jenom kilogram měsíčně – což dělá dohromady devět až deset kilo. Když jsem to četla poprvé, myslela jsem, že je to nějaká typografická chyba. *Deset kilo, dvaadvacet liber – to je beďar, ne pupek.*

Je fakt, že Francouzky procházejí těhotenstvím stejně, jako si vážou šátky: s lehkostí, na níž není poznat úsilí a léta kulturního podmiňování. Vlastně kdybyste neviděli zpod košile vykukovat břicho o velikosti basketbalového míče, nepoznali byste, že je žena těhotná. Zezadu není vidět vůbec nic; Francouzky i v těhotenství nosí sandálky na vysokých podpatcích a upnuté svetříky nebo nažehlené bílé košile a bokové džíny, s balerínkami pod kotníky, které jim ani trochu neotékají.

No, já ani před těhotenstvím nebyla žádná francouzská křehotinka. Pocházím z odolného ruského venkovského rodu; mám to, co by moje babička zdvořile označila jako „kozy“, a boky určené k tomu, abych rodila na poli při vykopávání brambor. Nosím oblečení americké velikosti 10, což mě, laskavě vyjádřeno, řadí k horní hranici velikostí prodávaných ve francouzských buticích. Ale zatím (držím si palce, držím si úplně všechno) se mi zřejmě daří procházet těhotenstvím po francouzsku. Uprímně, nedokážu si představit, že bych přibírala ještě víc. I takhle si každý den jezdím rukama po břicho a hledám čudlík „Otevřít“. Nosím tam uvnitř něco, co je stejně velké jako krocán na Díkůvzdání.

Potrásla jsem králíkem a přilila šplíchanec pastisu. V závěru jsem přidala šálek zeleného hrášku, ale taky čtvrt šálku crème fraîche. Na francouzské kuchyni není nic přirozeně asketického. A ačkoli jsem si jistá, že nic takového jako ideální váha pro těhotnou ženu neexistuje, stále víc věřím, že pařížské jídelní návyky mi dost pomohly udržet si linii bez nervů

a musím přiznat, že i docela chutně. Víím, že to není moje zásluha. Kdybych byla právě teď doma ve Státech, jsem si docela jistá, že bych vyjídala z tuby umělohmotnou lžící vanilkovou polevu Pillsbury. Tady pracuje výchova, nikoli přirozenost. Důvod, proč se Francouzky už pár týdnů po porodu zase vejdou do starých džínů, je stejný jako důvod, proč si bez velkého stresu můžou každé léto zase obléknout bikiny – dávají pozor, aby nemusely shazovat víc než kilo nebo kilo a půl.

Myslím, že je ještě jeden důvod, proč se tak pevně držím francouzských doporučení ohledně přírůstků na váze: nechci, aby tu bylo nějaké „předtím“ a „potom“. Trvalo mi strašně dlouho, než jsem si pro sebe ve Francii zařídila život. Sotva jsem začala v Paříži roztahovat křídla, osobně i profesně, a nedokážu zahnat obavy z toho, jak mateřství změní moji totožnost. Nechci jednoho dne patřit do kmene „žen“ a vzápětí do kmene „maminek“.

A ještě něco: jsem jedináček a zeptat se, jestli jsem si s matkou blízká, je (jak by řekla Angela) jako se zeptat: „Má papež balkon?“ S matkou máme ten typ vztahu, jaký by francouzský psychoanalytik nazval *fusionnelle* – a myšlena je jaderná fúze. Buď dokonalá synergie, nebo katastrofální výbuch, nic jiného.

Kdykoli mi matka chce říct, že je na mě hrdá (a můžu naštěstí prohlásit, že se to stává docela často), řekne: „Ty jsi to nejlepší, co jsem kdy udělala.“ Od chvíle, kdy jsem otěhotněla, mi ten výraz začal jít na nervy, čímž myslím, že mě budí uprostřed noci, abych mohla zírat na strop.

Abych byla spravedlivá, neznám žádnou dceru, která by nežila aspoň kousek života ukradeného matce. Šla jsem na Cornell, protože to byla dobrá univerzita a měla výhodné podmínky pro místní studenty, ale taky proto, že moje matka tam měla kdysi šanci jít, a nešla. Podporovala všechny moje bláznivé (a mizerně placené) kariérní volby částečně proto, že její rodiče odmítli zaplatit děvčeti denní studium práv. Moje matka měla bezpečné zaměstnání ve školské radě města New York, které občas milovala. Měla zdravotní pojištění pokrývající její cuk-

rovku prvního typu a vynikající penzijní plán, kterým dokázala vyrovnat výpadky exmanžela, jenž si nedokázal vždycky udržet práci nebo platit alimenty. Nevím, kolik z jejího života dopadlo přesně tak, jak si představovala, až na mě. A tohle mě děsí k smrti. Zní to tak konečně, jako by se všechny moje sny do budoucnosti přetavily do téhle maličké bytosti. Chci mít život vrchovatě plný věcí, na které jsem dosud ani nepomyslela. Mám tušení, že jednoho dne to budu možná vnímat jinak. Ale právě v tuhle vteřinu si nejsem jistá, že chci, aby moje dítě bylo to nejlepší, co jsem v životě dokázala.

Byl to těžký týden. Doslova. Tolik jsem se radovala, že procházím těhotenstvím po francouzsku, a přitom jsem při včerejší schůzce se *sage-femme* zjistila, že jsem za posledních deset dní nabrala pět kilo – a většina té váhy se podle všeho soustředila do prstů u nohou. Do termínu mi zbývá deset dní a plním se vodou jako akvárium.

Mívala jsem velmi dlouhé útlé prsty u nohou, jenže teď vypadají jako uzenky. Párky bez těstička. Je to skličující a nepohodlné. Otřásám se hrůzou, když si představím, co by na to řekl jistý fetišista ujetý na nohy, co jsem s ním chodila po vysoké. V hrůze by uprchl.

Jako jediné dítě jsem poslední, kdo nese jméno Bardových, a silně cítím, že bych je měla předat dál. Jenže to vypadá, že ve Francii je nelegální použít matčino dívčí příjmení jako prostřední jméno. No dobrá, ne přímo nelegální, ale složité. Francouzský stát má soudce, který zodpovídá za odsouhlasení jména každého dítěte, které se ve Francii narodí, aby zabránil rodičům obtížit své potomky hloupými (*Caca Rhubarbe*) nebo urážlivými (*Hitler*) jmény. Ve Státech nám samozřejmě první dodatek k ústavě zaručuje právo chovat se tak pitomě nebo urážlivě, jak se nám zlíbí.

Vypadá to, že tento soudce někdy odmítne použití matčina dívčího příjmení jako prostředního jména a usoudí, že by to spíš měla být součást příjmení. A aby to bylo ještě podivněj-

ší, existuje nový zákon, který říká, že jestli chcete spojit svoje příjmení s manželovým a udělat z něj příjmení svého dítěte, musíte použít *dvojitý spojovník* (--). Myslím, že se tím mají odlišit plebejci jako já a můj manžel od lidí, kteří se už narodili s dvojitými šlechtickými jmény. Takle absurdita může vést pouze k chybám v zápisu a administrativním obtížím po zbytek života dotyčného dítěte. Přestavuju si, jak můj šestnáctiletý syn bude trčet v očistci dodatečné pasové kontroly na letišti JFK a snažit se vysvětlit těstovitému celníkovi, že ne, není to překlep, ne, není terorista, je jenom... Francouz.

Snažím se přistupovat k tomu filozoficky. Někdy se mi to daří, někdy ne. Kdo mohl tušit, že když jsem se sem přestěhovala, ochotně jsem vyměnila svá občanská práva za plátek kvalitní paštiky?

Navzdory horku musím vyzvednout nějaké věci z čistírny, a tak jsem vyhrabala žabky, které nebudou působit utrpení mým opuchlým prstům. Právě když jsem otvírala dveře, uslyšela jsem zacinkat na druhé straně chodby klíče, a rychle jsem dveře zase zaklapla. *Non, merci*. Prostě jsem jí nedokázala čelit. Přímo proti nám přes chodbu bydlela moje nemesiis, nebo spíš můj platonský ideál ženství, moje sousedka Juliette.

Abych byla upřímná, každá žena má ve svém životě někoho takového. Možná je to ta kamarádka ze střední s postavou vysoustruhovanou pomocí pilatesu, kterou potkáváte v samošce *výhradně* ve chvíli, kdy nemáte umytou hlavu. Možná je to ta dynamická manažerka v lodičkách s červenou podrážkou, která před vámi každý den stává ve frontě ve Starbucks. Je to ta jediná žena, která ve vás dokáže vyvolat pocit, že byste měly zalézt zpátky do jeskyně a důkladně přehodnotit svoje oční stíny. Tyhle ženy mají dva hlavní rysy: vždycky vypadají dokonale a vždycky se objeví, když vy vypadáte nejhůř. Ta moje má ještě jednu dodatečnou místní vlastnost: je to Francouzka.

Juliette je čistokrevná Pařížanka, vychovaná v šestnáctém okrsku. Pracuje jako redaktorka v populárním časopisu, provdala se za podobně nádherného a nedbale elegantního Lucu,

který šel po ekonomce pracovat pro UNICEF. Juliette nosí módní, nedbale elegantní svetříky se semišovými záplatami na loktech, ušité z hebounkých látek, které nepřipustí, aby se zpod podprsenky vyboužil třeba jen ždíbiček tuku. A co víc, je nesnesitelně, vytrvale milá. Když mám dobrý den, obdivuju ji. Když mám špatný, v duchu jí přeju, aby spadla do otevřeného kanálu.

Juliette a Luca mají dvě děti: Horace, kterému je pět, a dvouletou Zoé. Juliette se pochopitelně vrátila z porodnice ve svých slimkových džínách. Vždycky má nanesené oční linky a řasenku a děti vodí do školky v masivních botách na vysokých podpatcích.

Zdá se, že ji moje těhotenství opravdu potěšilo. V osmatřiceti a pětatřiceti jsme s Gwendalem na francouzské rodiče už trochu staří; hodně Gwendalových kamarádů z dětství má doma skoro pubertáky. Vždycky je obtížné domluvit se na setkání – pařížské páry mají spoustu práce – ale jednou odpoledne jsme se ve čtyřech sešli u piva v místní kavárniče.

Francouzky si obvykle nepouštějí nové známé moc k tělu, jenže těhotenství je podle všeho vstupenkou do sesterstva, kde se jinak zakázané osobní otázky probírají zcela bez zábran. Juliette si zastrčila tmavé vlasy za ucho a upila ze svého *blanche*. „Ne,“ řekla, „já nekojila. *J'avais pas envie*. To prostě nebylo pro mě,“ prohlásila nenučeně. Žádná vina, žádný odsudek.

„*Tu fais la rééducation?*“ zeptala se zcela vážně a měla tím na mysli deset sad Kegelových cvičení, které jsou hrazené státem, mají mi zabránit, abych se po zbytek života počurávala, a co je důležitější, pomoci mi, abych se co nejrychleji mohla znovu milovat s manželem.

Slyšela jsem o tom od jiných Američanek, které rodily ve Francii. Jak to mám vyjádřit? *La rééducation périénale* je v podstatě fyzioterapie pro vaginu. V lékárně si vyzvednete takovou tyčku na baterie (ne nepodobnou vibrátoru), najdete způsob, jak ji diskrétně zastrčit do kabelky, a pak se vydáte do ordinace své *kiné* – ta moje pracuje v pěkných prostorách,



kde byl původně byt, takže tam nechybí štuky a krb. A potom, pomocí směsi elektrické stimulace a cvičení, vám terapeutka ukáže, jak znovu zpevnit všechny vnitřní svaly. Ta sezení jsou úplně zadarmo a dělají to naprosto všichni.

Juliette mrkla na zprávu v telefonu. „*S faire l'amour* nečekejte moc dlouho,“ pošeptala mi. „Šest týdnů je ideální.“

Musela jsem se zatvářit šokovaně, nebo aspoň nikoli dostatečně nadšeně. „*Tu vas voir*. Uvidíš,“ prohlásila a zlehka mi stiskla paži. „Den, kdy se narodily moje děti, byl ten nejkrásnější den mého života.“ Znělo to od ní tak prostě: byla krásná, bylo to krásné. A pak mi to došlo. Pro Francouze zjevně není žádné předtím a potom. Čeká se, že budu pořád ta samá žena – jenom se zrehabilitovanou vaginou a dítětem.

## *Recepty jako náhrada letní dovolené*

### PYRÉ ZE ŽLUTÉHO PŮLENÉHO HRACHU S POMERANČOVO-ZÁZVOROVOU ZÁLIVKOU

#### *Purée de pois cassée jaune aux agrumes*

Tohle jídlo jsem poprvé ochutnala v Puglii. Je to skvělá večírková alternativa ke klasickému hummusu. Zkuste k němu podávat prosecco, abyste udrželi při životě iluzi italské dovolené.

2 šálky žlutého půleného hrachu

6 šálků studené vody

3 polévkové lžíce nejlepšího extra panenského olivového oleje

3 polévkové lžíce čerstvě vymačkané pomerančové šťávy

3 lžičky sherry octa

1 a ½ lžičky čerstvě nastrouhaného zázvoru

1 štědrá čtvrtlžička hrubozrnné mořské soli

tence nakrájený kváskový chléb, opečený

*čerstvě nasekaný kopr, na posypání  
½ bílé broskve, tence nakrájené*

Do středně velkého hrnce nasypete hrách a zalijte vodou. Přiveďte k varu, ztlumte plamen a nechte pomalu probublávat 50 minut až hodinu, dokud se téměř všechna tekutina nevyvaří.

Ve skleničce s víčkem nebo dobře těsnící nádobce promíchejte olej, pomerančovou šťávu, ocet, zázvor a sůl. Dobře protřepejte, aby se ingredience spojily.

Vmíchejte zálivku do hrachu a rozmixujte dohladka tyčovým mixérem (nebo v kuchyňském robotu).

Podávejte teplé na opečeném kváskovém chlebu, zakápnuté olivovým olejem, s trochou sekaného kopru a plátkem bílé broskve navrch.

Pro 4 osoby jako lehký oběd (s míchaným listovým salátem) nebo pro 8–10 lidí jako předkrm

*Tip: Tohle jídlo při vychladnutí houstne. Pokud je budete ohřívat, zkuste je mírně naředit bílým vínem.*

**KRÁLÍK S PASTISEM, FENYKLEM  
A ČERSTVÝM HRÁŠKEM**

*Lapin au pastis*

Měla jsem už jen týden před termínem, když Gwendal odjel podepsat kupní smlouvu na dům v Céreste. Dost jsme se báli, že bych mohla porodit ve vlaku, a tak jsem radši zůstala v Paříži. V tomhle receptu jsem si přenesla Provence k sobě. Je to takové hezké letní jídlo a pastis mu dodává jedinečný lékořičový nádech. Jestli i po mých oslavných ódách máte zábrany jíst králíka, zkuste si tohle jídlo připravit z kvalitního kuřete.

- 2 polévkové lžíce másla*
- 2 polévkové lžíce olivového oleje*
- 1 králík s játry, naporcovaný na 8 částí*
- hrubozrnná mořská sůl*
- 2 mrkve, nahrubo nakrájené*
- ½ fenyklu, nahrubo nakrájeného*
- 4–6 malých šalotek, vcelku*
- 2 polévkové lžíce pastisu nebo anýzovky*
- 1 šálek suchého bílého vína*
- 4 malé mrkve, podélně rozpůlené nebo rozčtvrcené*
- 1 další fenykl, nakrájený na větší kousky*
- ¼ šálku crème fraîche nebo vysokoprocenní smetany*
- 1 šálek čerstvého hrášku*
- 1 hrst kerblíku, nasekaného*

V největší pánvi nebo v litinovém hrnci s poklicí rozehejte lžící másla a lžící olivového oleje. Opékejte králíka ze všech stran do zhnědnutí, společně s játry; štedře posypte hrubozrnnou mořskou solí. Přesuňte králíka na talíř. Přidejte zbylou lžící másla a oleje a opékejte nakrájenou mrkev, fenykl a šalotky, dokud nezměknou a trochu nezezlátnou, 5 až 6 minut.

Vraťte králíka do hrnce, přidejte pastis a nechte minutu škvířit. Přilijte bílé víno. Nastrkejte mezi porce králíka ty velké

kousky mrkve a fenyklu. Přiveďte k varu, pak ztlumte plamen, zakryjte a duste 40–45 minut, v polovině maso jednou obraťte.

Přendejte hotové maso na talíř a zakryjte alobalem. Omáčku přiveďte k varu a nechte 5 minut houstnout. Přilijte smetanu a dobře zamíchejte. Vraťte do hrnce králíka, přidejte hrášek a kerblík, prohřejte.

Podávejte s divokou rýží.

Pro 4 osoby

*Tip: Jestli tohle budete dělat z celého kuřete, možná nebudete muset na osmahnutí zeleniny přidávat tu druhou lžici olivového oleje a másla, jelikož kůže nejspíš pustí trochu vlastního tuku.*

KAPITOLA 3

## *Suší na konci tunelu*

Ne,“ zasténala jsem a sevřela pelest nemocniční postele, až mi zbělely klouby prstů. „Ne. Nepůjdu dolů. Sestra nám slíbila jednolůžkový pokoj. Je mi jedno, jestli porodím rovnou tady na linoleum, nepůjdu, dokud tohle nebude zařízené.“ Bydlela jsem ve Francii už dost dlouho, abych i ve svém mírně pozměněném stavu vědomí chápala, že jestli zamíříme dolů na porodní sál předtím, než se tohle vyjedná, někdo na to zapomene, udělá chybu nebo ten pokoj přidělí někomu jinému. Porod mi připadal jako poměrně soukromá věc a nelíbila se mi představa, že strávím první týden svého mateřství v jedné místnosti s další lidskou bytostí plnou hormonů a jejím uječným novorozencem.

Až do chvíle, než přišly první stahy, jsem nebyla pevně rozhodnutá ohledně epidurálu. Koketovala jsem s myšlenkou, že to zvládnu bez něj, ne snad proto, že bych tak lpěla na vesmírném významu přirozeného porodu, ale protože jsem se bála, že bych mohla kvůli nějaké lékařské chybě ochrnout. Byl pátek čtrnáctého srpna, předvečer největšího svátečního víkendu v celém roce. Všichni opravdu schopní

lékaři jsou teď nepochybně na pláži v Saint-Tropez a netrčí tady se mnou.

A taky jsem dolů dvakrát nespěchala, protože mi bylo úplně jasné, že tam nebude o nic chladněji. Francouzi sice mívají na operačních sálech klimatizaci, ale jen proto, aby se jim nepřehřívaly přístroje, o lidi nejde. Zeptejte se libovolného kolemjdoucího na ulici a řekne vám, že klimatizace škodí zdraví – způsobuje nachlazení, dnu, akné, prostě cokoli. Tahle myšlenka se zřejmě zrodila, když v devadesátých letech vypukla epidemie legionářské nemoci, která se rozšířila ventilačním systémem Hôpital Pompidou v Paříži. Klimatizační zařízení nikdy nepřekonalu tu negativní reklamu a my, těhotné ženy, neseme následky dodnes.

Jelikož byl srpen a všichni normální lidi byli pryč, porodnice využila příležitosti a nechala půlku křídla vysekat do základů. V okénku porodního sálu chybělo sklo; všechno kolem bylo zakryté igelitem a přelepené izolepou. Z druhé strany jsem slyšela vrtačky. Jestli není klimatizace sterilní, tak co má potom znamenat tohle?

Mohla bych vám vylíčit, co se dělo dál, jenže jsem většinu dění prospala. Teoreticky existuje spousta důvodů, proč bych se radši narodila v jiném století: mám ráda komorní hudbu a myslím, že v korzetu bych vypadala vážně skvěle. Jenže jsme v jednadvacátém – takže sem s těmi léky. Zdá se, že Francouzky k tomuhle stejně jako k jiným rituálům ohledně plození dětí přistupují nenuceně a pragmaticky. Myslím, že to patří k tomu, co se ve Francii myslí ženskou emancipací. Pro většinu zdejších žen je přirozený porod něco jako zubařina z devatenáctého století; už jsme přece jen o něco dál.

Mezi zdřímnutými jsem sbírala samé pochvaly. Dovnitř přišel nějaký doktor, nakoukl pod prostěradlo, v typickém francouzském stylu prohlásil: „Všchno vypadá skvěle, nepotřebujete mě,“ a okamžitě zase odkráčel.

Přítomnost toho prostěradla nás přivádí k drobné, ale nikoli bezvýznamné otázce toho, kdo se kam kouká. (Přidejte

si to na seznam věcí, o kterých jsem před těhotenstvím nikdy nepřemýšlela, jako jsou krémy na bradavky či nebezpečí kočkolitu.) Moje gynekoložka, která byla podobně jako já ve Francii celkem nová, prohlásila, že když v Paříži rodila své první dítě, její francouzský porodník jí doporučil, že *jestli – jestli* – chce mít manžela u porodu, měla by zajistit, aby neviděl, co se doopravdy tam dole děje, jinak se s ní nebude už nikdy chtít milovat.

V USA lidé dávají porodní videa na YouTube a jedna známá z velké právnické kanceláře jednou dostala fotku z ultrazvuku od své kolegyně firemním intranetem. Jsem si celkem jistá, že v Americe už loď soukromí vyplula na volné moře. Francouzi k tomu přistupují diskrétněji.

Jelikož jsem nevěděla, co si počít, udělala jsem si před porodem takový neformální průzkum. Začala jsem u své kamarádky Kerie, Američanky s platinově blond vlasy, která je taky provdaná za Francouze. Keria je ve dne učitelka a po večerech jazzová zpěvačka – a matka pětiměsíčního Thea. Má ten druh rozdvojené osobnosti, který prostě miluju: neuvěřitelně chytrá, pod tlakem zachovává chladnou hlavu, ale má nadání pro dramatické situace a nebere si servítky. Jednou odpoledne jsme si spolu daly koktejl na rušné křižovatce poblíž Jaurès, přičemž jsme ten alkohol dobře načasovaly mezi její kojení. „No jasně,“ prohlásila Keria, když jsem se jí zeptala, kde se její manžel při porodu nacházel. „To je zásadní otázka. Řekla jsem Markovi: ‚Dívej se jen dopředu, kámo.‘ Podrobnosti nikdo vidět nemusí.“

Upřímně řečeno s ní souhlasím.

Možná to zní staromódně, ale představa uchování jisté aury tajemství – nemluvě o důstojnosti – při porodu, má podle mě něco do sebe. Vezměte si třeba tohle: Když se moji rodiče vzali, otec udělal tu chybu, že mé matce věnoval k Valentýnu dálkový ovladač na garážové dveře. Od té doby byly praktické dárky v naší domácnosti mimo zákon. Nikdo se nechce vyspat s dálkovým ovladačem ke garáži.

Po tom silném epidurálu se následující hodiny skládaly převážně ze spěchu a čekání. Připadalo mi, jako bych pospíchala na vlak, na takovou tu velkou parní lokomotivu, která uspokojivě zasyčí, když vjede do nádraží, a zastaví. Představovala jsem si samu sebe v dlouhých šatech, v klobouku se závojíčkem a velkou kyticí růží v ohbí paže. Čekala jsem na vzácného hosta – který se měl náhodou zdržet osmnáct let. A aby to bylo ještě zajímavější, nevěděla jsem přesně, kdo vystoupí na perón.

Jelikož jsme se rozhodli, že nechceme předem znát pohlaví dítěte, v posledních týdnech se zuřivě spekulovalo. „*Alors, comment va le fiston?*“ zeptal se mě Tunisian, který mi na sobotním trhu prodává melouny, když mi podával sladký skrojek plný šťávy. Je si jistý, že to bude kluk. Já s ním souhlasím. Jako jediná dcera matky, která je ze dvou dcer, jsem si vždycky představovala samu sebe jako maminku holčičky posedlé princeznovskými korunkami. Jenže můj život se už tak na hony liší od toho, který jsem si představovala – jiná země, jiný muž, jiná zelenina –, že jsem se naučila těšit se z nečekanosti toho všeho (no dobrá, spíše ji *snášet*). Jestli dokážu vydržet to napětí, život mi nikdy nedá přesně to, co chci – dá mi něco lepšího.

Po pouhých šesti hodinách na sále mi *sage-femme* položila miminko na hrud, stočené jako kotě, teplé a ospalé. Přejela jsem rty po chmýří na hlavičce. „Je to kluk, nebo děvče?“

„Ehm,“ zamumlá Gwendal trochu zaskočeně. „Zapomněl jsem se podívat.“

Gwendal zvedl novorozeně, dlouhé tenké nožky se zahoupaly ve vzduchu. Pán s melouny měl pravdu: byl to náš syn.

Po naprosto normálním porodu jsme s Alexandrem strávili šest dní v porodnici, zcela zdarma. Opakuju: zdarma. Nevím, jak to působí na zbytek civilizovaného světa, ale pro Američanku je to jako týden na Arubě. Samostatný nadstandardní pokoj, který jsem si vybojovala, nás stál úžasných 367 euro



navíc ze soukromého pojištění. Pochybuju, že by ta částka pokryla třeba jen cenu gumovatého čokoládového pudinku, který by mi přinesli na obědovém podnose v USA. Jistě, musíte si do porodnice donést vlastní pleny. Připadá mi to ale jako nepatrná cena za všeobecnou bezplatnou zdravotní péči.

Ráda na ten vzácný týden myslím jako na to, co Francouzi nazývají *palier de décompression* – čas k tomu, aby vaše tělo provedlo dekompresi, když se vynořujete z hlubiny při potápění: kdybyste to provedli příliš rychle, vybuchla by vám hlava. Ošetřovatelky vás učí dítě koupat a kojit. Pokud potřebujete další pomoc po odchodu z porodnice, můžete si domluvit domácí návštěvy *sage-femme*. Několik dní se můžete vznášet v jakési přechodové komoře – se zostřenými smysly. Kdesi v místě mezi dívkou, kterou jste bývala, a matkou, kterou se právě stáváte.

Chtěla jsem vyrazit na trh časně, abych kočárkem nepřejela příliš mnoho nohou. Gwendal se po své jedenáctidenní otcovské dovolené (další vládou zaručená galská výhoda) musel vrátit do práce a já s Alexandrem jsme dostali trochu času, abychom se seznamovali jen ve dvou. Mám sklon dělat si největší starosti předem, takže jakmile syn opravdu přišel na svět, většina mé existenciální úzkosti ohledně mateřství se vypařila a nahradila ji ospalá rutina kojení, přebalování, spánku a koupání.

Ukazovala jsem Alexandrovi Paříž tak, jak bych ji ukazovala příteli, který ji přijel poznávat coby turista, ovšem takovému, který je obtížený spoustou nadměrných zavazadel. Drcat s kočárkem dolů po dvou křídlech točitých schodů byla výzva. Jestli mám nemluvně při tom náročném výkonu nechat nad schody, nebo pod schody, působilo jako otázka života a smrti. (Nakonec jsem nechávala Alexandra v sedačce přede dveřmi bytu; každý, kdo by ho snad chtěl unést, by se tam musel nejdřív dostat přese mě.)

Po deseti měsících pasterizovaného sýra a týdnů nemocniční stravy patřil k nezanedbatelným radostem z návratu domů

i přístup k vlastní ledniče a právo naplnit ji zakázanými pa-mlsky, které jsem téměř rok nevzala do úst. Přátelé, kteří se hrnuli na návštěvu k miminku, nosili sezonně nevhodné dárky: hranaté skleničky foie gras, sladké zlatavé víno Sauternes, *sau-cisson* mramorovaný tukem. Když jsem se dívala, jak mi řezník balí čtvrt kila kuřecích jater, připadalo mi, jako bych přistih-la Santu při činu. Ta skvělá suši restaurace, předmět mnohého mého půlnočního snění v posledních několika měsících, otvírá až za deset dní.

Nejdřív ze všeho jsem se na trhu zastavila v rybárně. Tamější tým přivítal Alexandra jako dávno ztraceného synovce a jeden z mužů zahoupal nad kočárkem na přivítanou sardinkou. Vybrala jsem si dva celé mořské vlky, kluzké a lesklé v záři časně zářijového slunce, a pár tmavých masitých tuňákových steaků – udělám nám z nich tatarák, abychom nějak překonali dobu, než se *čiraši* vrátí z dovolené.

Osobně miluju jídlo, které vám oplácí pohled. Když jsem v Paříži vykuchala svou první rybu, byl to iniciační zážitek, který se dal srovnat se ztrátou panenství – kdo mohl tušit, že se za touhle neoviktoriánskou fasádou skrývá tak nebezpečná, krvelačná bytost?

Taky jsem si natrénovala patnáctiminutová jídla, protože ačkoli pinožení v kuchyni miluju, předpokládám, že čas, který tomu budu moct věnovat, bude v nadcházejících měsících omezený (a nerada bych usnula vestoje u sporáku). Celá ryba sice nepůsobí jako rychlé občerstvení, ale doopravdy přesně tohle je. Čas si vyžádá později, až se ji budete u stolu snažit vykostit (což je lepší jak pro zažívání, tak pro konverzaci). Většina Američanů se sice nerada u jídla moc hmoždí, ale rozebírání celé ryby patří k mým oblíbeným kulinárním úkonům. Působí to na talíři hrozně dekadentně – připadá vám, jako byste hráli nějakou hru (napadá mě ta, co se jmenuje Operace). Ochranný val kůže je výhodný pro rychlé metody přípravy jako například grilování; nehrozí, že byste měli na talíři vysušené sežehnuté maso. A rybí oko poslouží jako dobrá

náhrada kuchyňské minutky – jakmile lupne, je dost pravděpodobné, že je jídlo připravené k servírování.

Můj tuniský přítel mi věnoval jeden meloun navíc pro děťátko, ze samé radosti, že jeho předpověď byla správná. Kličkovala jsem mezi ranními kupci, kolem stánků s pečenými kuřaty a brambory vonícími na pánvi, kolem posledních ostružin a zrajících fíků ke své oblíbené prodavačce sýrů, madame Richardové.

Madame Richardové už musí být skoro sedmdesát; vlasy nosí zastřižené do šik platinového mikáda a má zálibu v neonově růžových prošíváných bundičkách. O moje těhotenství projevovala mateřský zájem. Po pravdě řečeno jsem zjistila, že vztah mezi ženou a její sýračkou patří ve francouzském životě k těm nejdůvěrnějším. Prodavačky vědí, že když uděláte velký nákup, čekáte důležité hosty nebo do města přijeli vaši tcháni. Když koupíte jenom málo, je jim jasné, že držíte dietu nebo má váš manžel problém s cholesterolem. Znají vaše nálady, vaše touhy. Poznají, kdy máte odvalu zkusit ostrý sýr s modrou plísní, nebo potřebujete hibernovat s hutnou mazlavou útěchou Mont d'Or, tak zralého, že se dá jíst lžičkou.

Madame Richardová patřila v Paříži k prvním lidem, kteří odhalili, že jsem v jiném stavu. Někdy v únoru jsem k ní dohrkala se svou červenou puntíkatou taškou na kolečkách a řekla jsem, že ke mně přijde na večeri těhotná kamarádka, která nesmí jíst nepasterizovaný sýr. Příští sobotu mě jaksi opustila vynalézavost, a tak jsem zkusila stejnou ubohou výmluvu. Nepochybně ten výraz viděla ve tvářích tisícovky žen: tváře zrudlé vzrušením, nervy a nefalšovanou lítostí z vědomí, že stráví následujících devět měsíců bez jediného sousta páchnoucího camembertu. Madame Richardová se s pochopením usmála a jemně mě nasměřovala k pasterizovaným kouskům.

Když mě uviděla s kočárkem, rychle předala drobné předchozímu zákazníkovi a vyběhla zpoza pultu. „*Félicitations*,“ pogratalovala mi a políbila mě na obě tváře. „*Coucou, toi*,“ do-

dala a naklonila se nad kočárek, aby si mohla nemluvně dobře prohlédnout.

Zatímco ona obdivně hleděla na Alexandra, já jsem obdivně hleděla na sýr. Vybrala jsem si ten nejmazlavější, nejplesnivější, nejsmradlavější, jaký jsem našla – Époisses máčený v marc (to je něco jako grappa a vyrábí se to ze zbytků bordeauxských hroznů). Zastrčila jsem bochníček v červenobíle kostkovaném voskovaném papíru do košíku pod kočárem a vyrazila z kopce k domovu.

Tak tohle je výzva pro supermatky: dvě nejdůležitější události mého života – narození mého syna a vydání mé první knihy – se odehrají přibližně ve stejné době. Moje redaktorka z New Yorku zavolala jenom jednou, právě když jsem začínala rodit. Po návratu z porodnice jsem pročetla korektury *Oběda v Paříži* se spícím dvoutýdenním Alexandrem na klíně.

Seděla jsem u psacího stolu s nasazenou odsávačkou mateřského mléka ve verzi hands-free: což je postroj, který jsem si na radu velmi praktické americké přítelkyně vyrobila tak, že jsem vystříhla dvě díry ve sportovní podprsence, která držela odsávací kalíšky na místě, a dost jsem v tom připomínala Madonnu v koncertním kostýmu z osmdesátých let. Po třech týdnech jsem začínala být jako na jehlách, nudila jsem se, přeskakovalo mi. Moderní kult mateřství ponechal ženám jen velmi málo možností; jedinými přijatelnými emocemi jsou čistá radost a/nebo žertovné vyčerpání. Točila jsem se v kružích – umírala jsem touhou vypadnout z domu, ale nechtělo se mi opouštět příjemný kokon, ten bezpečný trojúhelník mezi kavárnou, trhem a *boulangérií* na rohu.

Při své první opravdové výpravě do světa jsem se rozhodla přijmout pozvání na koktejlový večírek, který pro nové členky pořádala Asociace amerických manželek Evropanů. Naladit se na usměvavou společensky-kontaktní vlnu mě stálo větší úsilí než kdy dřív. Cívěla jsem do skříně a nakonec si vybrala černé

šaty empírového střihu od Donny Karanové, které jsem považovala za docela lichotivé. Když jsem je ale stáhla z ramínka, zaváhala jsem. V anglické tradici se empírové šaty se zvýšeným pasem pojí s plesovými scénami z románů Jane Austenové, ale ve Francii cokoli staženého pod řadry vysloveně hlásá: *Tady probíhá laktace!*

Jenže jsem už měla zpoždění. Ty šaty budou muset stačit. Našla jsem červenou rtěnku a balerínky, které netlačily, políbila svoje chlapce a vyběhla ze dveří. Bohužel jsem se před odchodem nestihla najíst. Bylo šest večer a oběd mě nějak minul. Uprostřed své energické procházky na stanici metra République jsem se zastavila v naší místní *boulangerie* pro *pain au chocolat*. Věděla jsem, že vybočuju z řady, porušuju etiketu. Francouzi se zásadně necpou při chůzi. Nejedí na ulici, v metru, u pracovního stolu, vlastně kdekoli jinde než v restauraci nebo u stolu s rodinou. Dospělí nejedí mezi hlavními jídly. Tohle privilegium je vyhrazené dětem – takzvaný *goûter* ve čtyři odpoledne. Tyto zásady vám sdělují knihy v knihkupectvích, upoutávky před filmy a filozofové ve státním rádiu: cokoli jiného povede k chaosu, anarchii, úpadku francouzské kultury a vzestupu obezity. Cpát se před večerí sladkým pečivem na chodníku byl kulinářský ekvivalent toho, jako bych si depilovala nohy voskem v metru nebo telefonovala z mobilu v opeře – prostě se to nedělá. Jenže Newyorčanka ve mně se hlásila o svá práva – a já ji nedokázala zadržet. Musela někam jít, s někým mluvit. Měla zpoždění a nezbyvalo nic jiného než multitasking.

Žvýkala jsem pečivo s čokoládovou náplní a netrpělivě čekala u semaforu na avenue Parmentier, když jsem zaslechla poznámku namířenou přibližně mým směrem. „*Attention aux kilos.*“ Hlídejte si váhu. Rozhlédla jsem se kolem; že by mi ten hlas zazněl v hlavě? Ale pak jsem ho uslyšela znovu. „*Attention aux kilos.*“ Podívala jsem se dolů. Na chodníku mezi prázdnými lahvemi přetékajícími z kontejneru na sklo seděl v tureckém sedu bezdomovec, jako nějaký prorok. „*Attention*

*aux kilos, madame,*“ řekl znovu a nejistě zahrozil prstem kam si k mým kolenům.

Zhřešila jsem a byla jsem potrestána. Naskočila zelená a já se dala do běhu.

V těle mi zůstávalo právě tak dost těhotenských hormonů, aby mi bylo do breku. Naštěstí jsem musela přejet Paříž metrem, což mi poskytlo čas dát se trochu dohromady. Ta akce se konala v elegantním Osmém okrsku, v oblasti velvyslanectví, nablýskaných haussmannovských činžáků a butiků, kde se prodávaly kašmírové svetříky. Tam nebyli žádní bezdomovci, kteří by komentovali moji postavu nebo cokoli jiného.

Když jsem stoupala po širokém obloukovém mramorovém schodišti toho *hôtel particulier* – jednoho ze stovek velkolepých soukromých sídel, z nichž se nyní staly obyčejné kancelářské budovy –, už jsem byla docela uvolněná. Alexandre je bezpečně doma s tatínkem a pije z lahvičky odsáté mateřské mléko. Díky startrekovskému zázraku odsávaček je opravdu možné být na dvou místech naráz. Našla jsem svoji jmenovku a následovala davy do přijímacího sálu s vysokým stropem zdobeným propracovanými štuky a s naleštěnou dřevěnou podlahou. Moc ráda se seznamuju s novými lidmi. Vychutnávala jsem si drobné vzrušené očekávání, které doprovází vstup do místnosti plné cizích lidí.

Starší žena v přiléhavém vlněném sáčku se zlatou broží – uvítací výbor – zahlédla nováčka a vyrazila rovnou ke mně. Mrkla na jmenovku a okamžitě zahájila zdvořilou konverzaci. „Kdy se má děťátko narodit?“ Usmála se a naklonila hlavu ke straně, aby dala najevo, jak dobrá je posluchačka.

„Porodila jsem před třemi týdny,“ vypravila jsem ze sebe a pokusila se oplatit jí úsměv. Napila jsem se vína a přísahala si, že po návratu domů letí všechny moje šaty empírového střihu do koše.

Ačkoli Alexandre ještě není úplně připravený na vidličku, minulý týden se začal usmívat. Proč jsem nevěděla, že se lidské

bytosti musejí úsměv naučit? Účinek byl elektrizující, jako když se rozzáří světla na Empire State Building. Všechno se tím mění. Nejde jen o to, že mě potřebuje; myslím, že mě má rád. Samozřejmě se taky směje na Mimi, hrající slepičku, která má oranžové puntíkaté nohy a chrastítka v levém pařátku. Myslím, že ve férovém souboji bych Mimi na body porazila, ale teď se držím zpátky. Nesmrtelnými slovy Johna Waynea: Nikdy se nestavte mezi muže a jeho hrající slepici.

Byl to dobrý den – obyčejný den, který přesto působí dojmem, že je něčím zvláštní. Gwendal je pracovně pryč a my s Alexandrem trávíme odpoledne slíděním v mém oblíbeném krámku s kořením v Marais a vysedáváním pod stromem na nádvoří Hôpital Saint-Louis, budovy ze sedmnáctého století, kde kdysi sídlila první pařížská oddělení pro pacienty s nakažlivými chorobami. V té době se v jejím okolí nacházely rozlehlé pastviny – stála bezpečně daleko za městskými hradbami.

Sbírala jsem z Alexandrových dečky popadané listí; bylo už hnědé a praskalo v prstech, navzdory tomu, že jsme si celý týden užívali krásné babí léto. Za dnů jako tenhle se divím, proč si ve své nové roli připadám občas tak nejistě. Nedělám si starosti s praktickými otázkami; prostě nedokážu přijít na to, jaký je ten správný odstup, který bych si měla udržet. Některé dny mi připadá, že mě Alexandre utlačuje, cítím se až klaustrofobicky; jindy ve mně vyvolává předtuchu osamělosti. Možná je to tím, že je to kluk, mám ale tušení, že ačkoli sotva přišel na svět, už je jednou nohou ze dveří. *Syn je synem, dokud se neožení; dcera je dcerou po zbytek svého života.* To říká ta pravá – bydlím tři tisíce mil od své matky. Ale bez ohledu na to, jak jsem daleko, jsem pořád její. Jsem statečná tak, jak mě to naučila, a strachuju se věcí, kterých mě naučila se bát. Nikdy nebudu patřit k nikomu jinému tak, jako patřím k ní. Možná je to jen přání otcem myšlenky, ale připadá mi, že Alexandre je už teď na mně celkem nezávislý.

Tu noc jsem ho co nejjemněji uložila do postýlky. Tohle nezabere vždycky. Zhruba v polovině případů se protáhne,

broukne a pak se najednou prudce probere, rozhodí ručičky a vytřeští oči, jako by dostal zásah bleskem.

Ale dneska večer ne – když jsem ho položila, okamžitě se mu jedna ruka svezla za hlavičku, prstíky ochablé a uvolněné. Ta druhá mu o něco pomaleji klesala na hrud' a pak se půvabně zavlnila a mávla, jako by dirigoval symfonii.

Uvědomila jsem si, že až do chvíle, kdy se narodil, se všechny moje úvahy o mateřství soustředily na mě: na moje obavy, moji práci, můj čas, moje tělo, moje manželství. Bylo záhadné a fascinující objevovat rozsah *jeho* pocitů. Že se dokáže usmívat, křičet, smát a ze spaní dirigovat symfonií.

### *Recepty na zakázané oblíbené laskominy a patnáctiminutová jídla*

#### GRILOVANÝ MOŘSKÝ VLK S CITRONEM A BYLINKAMI

##### *Loup de mer au citron et aux herbes*

Vím, že celá pečená ryba nepůsobí jako jednoduchá večere pro všední den, ale kdybych psala jednu z těch kuchařek plných jídel, co se dají připravit za čtvrt hodiny, tohle by byl první recept, který bych do ní dala.

*4 mořští vlci, každý o váze 250–300 gramů, vykuchaní  
a zbavení šupin*

*1 polévková lžice olivového oleje  
mořská sůl*

*2 plátky citronu, překrojené na poloviny  
čerstvá hladkolistá petrželka, tymián, kopr nebo jiná  
zelená bylinka*



Předehejte troubu v režimu grilování. Plech vyložte dvojitou vrstvou alobalu.

Vyrovnejte na něj ryby a zakápněte olejem. Vetrte olej do celé ryby, včetně hlavy a ocasu; tak se nepřilepí k alobalu, až je budete chtít obrátit. Do otvorů po vnitřnostech nasypejte po špetce mořské soli a vyplňte je dílkem citronu a bylinkami.

Položte plech na nejvyšší úchyty, asi pět centimetrů pod topnou spirálu. Grilujte ryby pět až šest minut (na čtyřech můžete začít kontrolovat), nebo dokud nezačne kůže na několika místech bublat a černat (někdy místo bublání praskne). Nedělejte si starosti, pokud žábry prorazí kůži a trochu se spálí. Opatrně ryby otočte: budete potřebovat dřevěnou špachtli a vidličku. Pečte ještě asi 2 až 3 minuty. Když zabodnete ke kosti špičku malého nožíku, poznáte, jestli je ryba hotová: pokud je maso matné a snadno se odchlipuje, je upečeno. Vždycky postupujte opatrně – je lepší mořského vlka trochu nedopéct a vrátit ho do trouby, než rozblátit dokonalou rybu příliš dlouhou tepelnou úpravou.

Pro 4 osoby

*Tip: Hmotnost ryb se samozřejmě může trochu lišit. O něco větší mořský vlk (300gramový a větší) bude potřebovat 7 minut z jedné strany a 4 až 5 z té druhé. Rychle poznáte, jak dobře vaše trouba peče.*

## ŠÉFKUCHAŘŮV SALÁT S KUŘECÍMI JATÝRKY

### *Salade composée au foie de volaille*

Francouzi už dávno ovládli umění podávat salát tak, aby to nepůsobilo jako trest za nějaký přečin. Tenhle patří do tradice *salade composée* – a je to oblíbená obědová stálice z francouzských bister. V Paříži můžete narazit na salát s kachními žaludky, se sušenou šunkou, dokonce i se ztraceným vejcem – a všechny tyhle dobroty jsem v těhotenství zoufale postrádala –, ale k mým oblíbencům patří sametová struktura teplých kuřecích jater. Můžete přísady měnit po libosti, přihodit k opečené slanině pár zbylých pečených brambor nebo salát zasypat velkými kostičkami sýra Comté. Výsledný dojem by měl působit jako přepych, ne jako omezení.

*1 malá hlávka červeného nebo zeleného listového salátu*

*1 velká hrst zelených fazolek*

*1 velké rajče*

*100 gramů prorostlé slaniny (nebo vepřového bůčku) nakrájené*

*na centimetrové kousky*

*8 kuřecích jater*

*černý pepř*

#### ***Na zálivku***

*½ šálku olivového oleje*

*1 polévková lžíce plus 2 čajové lžičky červeného vinného octa*

*nebo sherry octa*

*1 neplná lžička dijonské hořčice*

*1 velká špetka hrubozrnné mořské soli*

Umyjte a osušte salát; odložte stranou. Fazolky hodte do vroucí vody a vařte, dokud nezískají tmavozelenou barvu a nezměknou, trvá to asi 8 minut.

Mezitím ve skleněné nádobce nebo v plastovém šejkru na salátovou zálivku (já používám starou sklenici od marme-

lády) smíchejte přísady na zálivku a důkladně je protřepejte. Tohle je můj oblíbený druh francouzské salátové zálivky, zaka-lené hořčicí a dochucené kvalitním olivovým olejem. V tomto receptu je uvedeno množství zálivky, které vystačí na několik salátů – v lednici vydrží celé týdny.

Jakmile jsou fazolky uvařené, opláchněte je pod studenou vodou, aby se přestaly vařit, osušte je a pak je nasekejte na přibližně 3,5 cm dlouhé kousky. Rajské jablíčko rozpujte, zbavte semínek a nasekejte na asi 2,5 cm velké kostky. Vložte rajče a fazolky na dno velké salátové mísy.

Ve středně velké pánvi osmahněte slaninu nebo buček a vyjměte je děrovanou naběračkou – tuk ponechte v pánvi, budete ho potřebovat na osmahnutí kuřecích jater. Přidejte slaninu k rajčatům a fazolkám. Protřepejte, aby se přísady promíchaly.

Když už se chystáte salát podávat, rychle osmahněte kuřecí játra v tuku po slanině, zasypte čerstvě mletým černým pepřem a opékejte 2 až 3 minuty z každé strany. Játra by měla zůstat uvnitř narůžovělá – příliš důkladně propečená kuřecí játra bývají na skus trochu gumová.

Přidejte do salátové mísy listový salát. Dobře protřepejte zálivku a pak přidejte do směsi 2 až 3 polévkové lžíce. Všechno promíchejte. (Když se nikdo nedívá, s oblibou to dělám rukama.)

Rozdělte salát na dva talíře a dejte si záležet, aby na obou byl přibližně stejný poměr fazolek, rajčat a slaniny. Navrch položte na každý talír 3 až 4 kousky jatýrek. Okamžitě podávejte. Hodí se k tomu sklenka lehkého červeného vína.

Pro 2 osoby

## TATARÁK Z TUŇÁKA

### *Tartare de thon*

Během těhotenství se mi zdávalo o suši. Tohle je poporodní recept, který mi pomohl vydržet do chvíle, než se majitelé té výborné suši restaurace vrátili z dovolené.

*2 lžičky olivového oleje, 2 lžičky sezamového oleje*

*2 lžičky rýžového octa*

*½ lžičky čerstvého zázvoru, jemně nastrohaného*

*1 větší špetka hrubozrnné mořské soli*

*300gramový tuňákový steak v suši kvalitě*

*¼ šálku okurky, zbavené semínek a nakrájené na kostičky*

*1 lžička nakládaného zázvoru, nakrájeného na kostičky*

*(nemusí být, ale chutná báječně)*

*1 a ½ lžičky pažitky, nadrobno nakrájené*

*1 malé avokádo, rozpůlené*

V zavařovací skleničce nebo v jiné nádobě z nereaktivního materiálu smíchejte oleje, ocet, čerstvý zázvor a sůl, a pak metličkou prošlehejte nebo důkladně protřepejte. Nakrájejte tuňáka na půlcentimetrové kostičky a uložte prozatím do ledničky. Pět minut před podáváním smíchejte rybu, okurku, naložený zázvor, pokud ho používáte, pažitku a zálivku. Nechte 5 minut odpočívat (kdybyste směs nechali stát déle, ocet začne rybu vařit a vy získáte nikoli *tartare*, nýbrž *ceviche*). Rozdělte na dvě porce a každou z nich vtlačte do misky nebo do vykrajovátko na cukroví, aby získala pravidelný tvar. Vyklopte je na talíře. Podávejte s půlkou avokáda a míchaným listovým salátem.

Pro 2 osoby jako hlavní jídlo, pro 4 jako lehký předkrm

*Tip: Chcete-li toto jídlo podávat jako chuťovku, zařídte, aby bylo přenosné: stačí dát lžici tuňákové směsi na čekankový list.*

KAPITOLA 4

## *Obětní beránek*

Dneska jsme na počest mého prvorozeného syna obětovali jehně. Vždycky jsem doufala, že někdy dostanu příležitost napsat takhle skrz naskrz biblickou větu.

*Le méchoui*, severoafrická jehněčí pečeně, patří v rodině mého manžela k dlouholetým tradicím. Konala se, když se narodil Gwendal, a od té doby pak vždycky u příležitosti narození dalšího dítěte v rodině. Někde v archivu máme snímek ze sedmdesátých let, na němž můj tchán s vousem až do pasu ohlodává – v neandrtálském stylu – zbylé jehněčí stehno. Tohle jídlo patří k přechodovým rituálům, je to zároveň vítej a sbohem. Oslava začátku našeho nového života coby rodičů a toho, že přestaneme být městskými lidmi a stanou se z nás *villageois*.

Během posledního roku jsem zažila tolik změn, kolik jich jen člověk za pouhých 365 dní snese. Alexandrovi bylo pět měsíců, když jsme poprvé vyrazili do New Yorku na křest mé knihy; musela jsem ho zvednout do svislé polohy, aby ho mohli vyfotit na pas. Když se kniha objevila na pultech knihkupectví, těsně před Valentýnem, čekala jsem, že mnou proběhne

nějaký elektrický výboj, kdykoli si někdo přečte první větu. Nebyla jsem si jistá, jak se ten den budu cítit. Probudím se v pohádkových plesových šatech – nebo se proměním v dýni?

Měla jsem to štěstí, že přesně na tohle téma jsem dostala pár rad od Diane Johnsonové, autorky románu *Rozvod* a dalších příběhů o dobrodružstvích Američanů ve Francii. (Podezírám ji, že má svoji temnou stránku. Je totiž taky spoluautorkou scénáře k filmu *Osvícení*.) Byla tak laskavá, že se se mnou jednou odpoledne sešla na makronky v Ladurée ve čtvrti Saint-Germain. Vnitřek té čajovny připomíná salon nějakého výstředního anglického šlechtice – který se nikdy úplně nevrátil z koloniální služby v Šanghaji. Na zdech jsou namalované exotické palmové listy a ukazatel k toaletám se skrývá za červenými lakovými paravány. Když jsme si obě nalily čaj, vzhlédla jsem od svého darjeelingu a citronových makronek. „Takže,“ začala jsem a snažila jsem se, aby to neznělo moc dychtivě, „jaký to byl pocit, když vám vyšla první knížka?“ Diane se naklonila přes stůl – bradu neměla moc vysoko nad jeho okrajem – a zadívala se mi do očí. „Nečekejte, že se váš život změní,“ prohlásila. „Nemění se ani trochu. Když mi vyšla první kniha, byla jsem tak zklamaná, že jsem okamžitě vyrazila do kadeřnictví a řekla jsem: ‚Udělejte ze mě blondýnu!‘“

Nejspíš jsem otevřela pusou překvapením. Nejdřív ze všeho se mi mihlo hlavou: *Panebože, to jsem tak průhledná? A hned vzápětí: Panebože, co když má pravdu? Až se uvidíme příště, možná ze mě bude ohnivá zrzka.*

Faktem je, že jsem opravdu čekala, že mi ta kniha změní život. Snažila jsem se vydobýt si ve světě svoje místočko, nezávislé na manželovi, dítěti, rodičích. Zabodnout někam vlajku: tady je to moje. I kdybych neprodala jediný výtisk, jen při představě, že ta kniha vyšla, jsem se cítila trochu lépe ve vlastní kůži. Moje velká očekávání a skutečný život se pomaličku blížily k sobě – stránku po stránce.

K domu Gwendalových kmotrů jsme přijeli za soumraku. Z polí nedávno sklidili letní pšenici a sláma už byla shrnutá a svázaná do kotoučů úhledných jako obrovské špulky nití. *Apéritif* – kam se vrátne moje tchyně, tam se zakrátko objeví šampaňské – se podával z popraskaného dřevěného trakaře v rohu zahrady.

Affif a Annick jsou nejlepšími přáteli mých tchánů už čtyřicet let, od jejich studentských dob v osmašedesátém. Dokonce i dneska je snadné představit si je v nějaké kavárně, v jedné ruce ručně balenou cigaretu a v druhé pivo, jak se dohadují, jestli jsou lepší Beatles, nebo Brassens.

Affif a Annick bydlí v kamenném selském stavení, které se v její rodině dědí už po několik generací. Ze starých stodol udělali galerii a z bývalého seníku pohodlnou ložnici pro své dvě dcery a smečku vnuků. Slepice chovají vzadu. Po pozemcích bloumají dvě želvy v barvě spadaneho listí a ohlodávají, co spadne ze stolu. Jsou velmi dobře živené. Je tady také kotě s jedním okem modrým a druhým hnědým, které se každé ráno otírá o kuchyňské okno. Affif má pořád po ruce dalekohled, aby mohl vnoučatům ukázat lišky, které se čas od času prohánějí po okolních polích.

Nazítří ráno jsem vstala časně – ale jako obvykle ne dost časně. Affif byl v kuchyni už od svítání, opékal papriky, loupal cibuli a namáčel rajčata do vroucí vody, aby z nich mohl sloupnout tenkou kůžičku. Affif se narodil a vyrostl v Alžírsku, a přestože žije ve Francii už třicet let, v jídlech, která vaří, se často snoubí dvě kultury – jehněčí tažín s bílým vínem místo vody; plněné zelné listy ochucené kmínem a zasypané hrstkou strouhaného sýra Gruyère. Když zaslechl zavrzat schody pod mými kroky, vzhlédl od nože. Kudrnaté vlasy měl teď prošedivělé a nakrátko ostríhané, ale kdysi dávno musel nosit opravdu pořádné afro.

„*Bonjour, ma belle. S'il te plait*, přinesla bys mi ze zahrádky trochu tymiánu a pár bobkových listů z toho stromu v rohu dvora?“ Všimla jsem si, že se za mnou dívá oknem, když jsem

běžela přes trávník. Ani po takové době si není úplně jistý, že mu jeho nejoblíbenější městské děvče přinese tu správnou bylinku.

Během minulého desetiletí pro mě byl Affif kuchařským guru. Je to umělec a vaří stejně, jako maluje, se sebejistotou dávno nacvičené techniky a dávkou inspirace navrch. Jeho „recepty“ jsou víceméně jenom seznamy přísad. Držím se v jeho blízkosti, když v kuchyni seká hrst petrželky a míchá olivový olej s velkou lžící kořeněné harissy. To je jediný způsob, jak se něco naučit. Vzácné útržky rad padají jako kamínky a já je v průběhu času sbírám a třídím.

Přílohou k jehněčí pečení budou tradiční bílé fazole dušené s rajčaty a bylinkami. V míse na lince ležely svazečky čerstvého koriandru a cibulky propíchané hřebíčkem.

Po snídani si moje tchyně sedla, aby oloupala hromadu mrkví. Alexandre trůnil vedle ní ve vysoké dětské židlička a zkoušel si svoje nové zoubky ohlodáváním tenčího konce jedné karotky. Nicole, která má držení těla jako tanečnice a světlé prošedivělé vlasy jí sahají do půli zad, je pro mě ideálem francouzského ženství. Urovnala si rukáv jednoduchého černého topu, který jí sklouzl z ramene. Pomyslela jsem si, a nikoli poprvé, že je až moc elegantní na to, aby byla něčí babička. Ovšem ona, jako většina Francouzek *d'un certain âge*, v tom žádný rozpor neviděla.

Posadila jsem se vedle ní a chopila se nože. Pořád jsem kolem své tchyně chodila tak trochu po špičkách. Moje kniha měla nějaké nezáměrné, nicméně závažné důsledky.

Propuklo to před pár měsíci u jídelního stolu v našem pařížském bytě. Dala jsem Nicole přečíst svázané korektury té knihy a těšila jsem se, až se dozvím její názor.

Začalo to zlehka. Nicole je psychoanalytička; mluví klidným, vyrovnaným tónem, který musí být pro její pacienty velmi konejšivý. „*J'ai été choquée*. Šokovalo mě, že jsi použila naše pravá jména.“ Odložila jsem vidličku a nechala velký list salátu napůl připíchnutý na talíř. Francouzi salát zásadně ne-



krájejí. Místo toho ho skládají a tohle složité origami pořád vyžadovalo z mé strany jisté soustředění.

Nesmírnost chyby, které jsem se dopustila, se mi v krku proměnila v obrovský knedlík. Přečetla jsem každou kapitolu Gwendalovi nahlas. Ukázala jsem každému ze svých přátel pasáže, kde jsem se o nich zmiňovala, a zeptala jsem se, jestli by chtěli, abychom jim změnili jména. Moji rodiče byli tak nadšení mým plánem, že se mi ani nemihlo hlavou, že bych se jich měla zeptat. Proč jsem nepožádala o svolení Nicole? Najednou jsem si připadala jako jedna z těch pitomých turistek, které si vyfotí nějakého afrického válečníka a ukradnou mu duši. Tohle bylo faux pas století – bílý slon tak obrovský, že jsem si ho vůbec nevšimla, dokud se na mě neposadil. Ačkoli tchyně anglicky uměla dost dobře, aby pochopila obsah textu, byla jsem si celkem jistá, že nepostihla jeho tón, který byl vřelý a láskyplný. Prostě mě nikdy nenapadlo, že by moji knihu mohla považovat za vpád do svého soukromí, za hluboce zraňující druh voyeurství. Prostě jsem myslela, že na mě bude hrdá, stejně jako moji rodiče. Můj otec měl jedno úsloví: Myslet znamená houby vědět.

Chyba v úsudku, jíž jsem se dopustila, nebyla jen kulturní, ale taky osobní. Ve Francii existuje zcela zřetelná a nepřekročitelná hranice mezi veřejným a soukromým životem. Mají tu zákon na to, že paparazziové nesmějí fotit děti slavných lidí, a rozhodně nepřistihnete Pařížana, jak v letadle vykládá cizímu člověku svůj životní příběh. Ačkoli francouzští politici dnes tweetují a první dáma je bývalá modelka/popová hvězda, tato kultura neoceňuje takovou tu zpovědní katarzi ve stylu Oprah, na jakou jsme zvyklí v Americe. Ministryně spravedlnosti ve vládě Nicolase Sarkozyho měla nemanželské dítě, a nikdo nevěděl (nebo spíš nikdo nesměl prozradit), kdo je jeho otcem. Představte si, že by se Hillary Clintonová nebo Nancy Pelosiová pokusily o podobný kousek.

„*Et la maladie de...*“

Nicole tu větu nemusela ani dokončit. Už to byly čtyři roky, co můj tchán zemřel v osmapadesáti letech na rakovinu stěv.

Zrudla jsem studem a výčitkami svědomí. Měla jsem mít víc rozumu. *Ona se pořád snaží dát svůj život zase dohromady, a ty popisuješ jeho pohřeb úplně cizím lidem jako nějakou snobskou zábavu. Zasloužíš si postavit na pranýř, aby na tebe po zbytek tvého života káleli holubi.*

„*Je suis désolée*“... Já nechtěla...

Nedořekla jsem dvacet vět, každou nedostatečnější než předchozí. Francouzská slovní zásoba mě opustila, jak se mi ve chvílích stresu stává často. Chtěla jsem říct ještě něco, ale nedokázala jsem to: *Já to přece taky prožívala*. Ta kniha nepředstavovala jen nějaké bezcitné veyeurství. Neztratila jsem sice manžela nebo otce, ale ztratila jsem člověka, kterého jsem měla ráda, nedílnou součást své nové rodiny. S Gwendalem jsme byli svoji teprve šest měsíců, když mému tchánovi stanovili diagnózu. Sotva jsem si tehdy ve francouzském životě smočila palec. Když jsem postávala na nemocničních chodbách a zlobila se na doktory, kteří s námi mluvili povýšeně nebo odmítali odpovídat na otázky, *tehdy* se pro mě Francie stala skutečnou, stalo se z ní víc než změřt sladkého, krémem plněného pečiva a dlážděných uliček. Tenkrát jsem si uvědomila, že jsem se vydala všanc státu, jazyku, profesní etice, a dokonce i systému zdravotní péče, kterému jsem tak úplně nerozuměla. Byla jsem bezmocná a vyděšená.

„*Je ne comprends pas*,“ pokračovala Nicole. „*Ce n'est qu'une description de notre vie*.“ Vždyť je to jenom popis našich životů.

Existuje jeden citát z Victora Huga, který se francouzští studenti naučí velmi záhy: „*Chateaubriand ou rien*.“ Hugo se už ve velmi mladém věku rozhodl, že se stane slavným spisovatelem, součástí literárních dějin, stejně jako Chateaubriand – nebo ničím. Jinými slovy, jestli nejste dost dobří, abyste napsali mistrovské dílo, nepište raději vůbec. V tajuplných sférách francouzské literatury se najde jen málo uznání pro psaní coby řemeslo – něco, v čem se můžete vyškolit a zlepšovat se v tom. Zde se klade zásadní důraz na genialitu, provokaci a inspiraci.

Abych jí nekrřivdila, moje tchyně nebyla jediná, kdo to nechápal. Ačkoli jsem se svým francouzským přátelům hodně snažila vysvětlit, co dělám, pořád nedokázali pochopit, že vyprávím pravdivý příběh o něčem tak bezvýznamném, jako je můj vlastní život. Žánr memoárů v této podobě prostě není ve Francii znám. *Mémoires* ve francouzském smyslu toho slova píší bývalí premiéři, vědci, kterým se podařilo najít lék na obrnu, dobrodruzi, kteří vylezli na Everest bez kyslíku, ne pařížské Američanky něco po dvacítce, které se učí vyšlehat domácí majonézu nebo vykuchat svou první rybu. Jistě, ta kniha nebyla žádný Tolstoj, ale doufala jsem, že má co říct k otázce, jaké to je, budovat si život v jiné kultuře.

Po zbytek večera jsem se snažila vykoktat nějakou odpověď a hledala vhodná slova, která by vyjádřila, že to ode mě bylo neohleduplné a nerozvážné. V deset hodin jsem si připadala jako hadr vyždímaný důkladně od jednoho konce k druhému.

„Co se to právě stalo?“ zeptala jsem se Gwendala, jakmile jsem za Nicole důrazně zavřela dveře. Připadalo mi, jako by mě někdo praštil do břicha. Tolik jsem se snažila omluvit za vlastní necitlivost, až mi skoro uniklo, jak lhostejně moji knihu odsoudila. Dorazilo mě to *n'est qu'une*. Vždyť je to jenom popis našeho života. Několika slovy šmahem postavila veškeré moje francouzské zkušenosti a zážitky (nemluvě o dvou letech svědomitého psaní a úprav) na úroveň pouhé sekretářské práce, která ode mě nevyžadovala víc talentu či úsilí než přepisování rozhovorů nahraných na diktafon. Ten večer znamenal fac-ku pro nás obě, zůstala po ní červená šmouha a bude nějakou dobu trvat, než vybledne.

Na moje první *méchoui* před několika lety koupil Affif jehně od místního chovatele, porazil je a připravil je sám. Jenže porážení zvířat se řídí předpisy, které se stále zpřísňují. Takže letos se rozhodl maso objednat. Ve čtvrt na deset toho rána se Gwendal vyhrnul ze supermarketu a třímal něco, co mělo

rozměry menšího dítěte. (Co by se stalo, napadlo mě, kdyby se někdo pokusil objednat si celé jehně v matčině místní samošce ShopRite v Hackensacku?) Jestli máme mít naději, že se najíme před setměním, musí být to zvíře nejpozději v 10.00 na rožni.

Ještě nikdy jsem zblízka neviděla celou zvířecí mrtvolu; posledně jsem tuhle fázi nejspíš prospala. Na jídelní stůl bylo prostřeno bělostné plátno a na něm už čekala obrovská jehla, dvoje kleště a role drátu. Působilo to trochu jako nástroje doktora z Divokého západu, který podle potřeby operuje jak koně, tak lidi.

Affif vycpal břišní otvor směsí rozčtvrcených cibulí, rajčat, paprik a hrstí bylinek. Když probodli zvíře po délce rožněm, zhluboka jsem se nadechla (kvůli tomu jehněti). Pak bylo třeba přivázat na obou koncích nohy.

„*Désolé, mon petit,*“ omluvila se Annick (jehněti), když se k němu přiblížila s jehlou s navlečeným drátem, aby mu sešila břicho. Výsledný obrázek působil podivně důstojně: zvíře spočívalo na bílém plátně, obklopené pestrými keramickými miskami plnými mrkví, rajčat a snítek čerstvého bobkového listu, nemluvě o několika dřevěných prkýnkách s napůl dokončenými přípravami. Vypadalo to jako holandské zátiší – nebo trochu příliš realistické video s kuchařskými výkony Marthy Stewartové. Natrhala jsem na pruhy čistý hadřík, omotala ho kolem hrotu dlouhé tyčky a připevnila kouskem drátu – po domácku zhotovená gigantická mašlovačka. K ohništi jehně doprovodil hrnec naplněný směsí vína, másla, olivového oleje, soli a tymiánu. Affifův venkovní otáčivý gril je taky vyrobený na kolena a pohání se reznoucími převody ze starého bicyklu. Ale svému účelu slouží skvěle.

Celé dopoledne se dovnitř trousili přátelé a okamžitě dostávali úkoly. Na salát bylo třeba nastrouhat další mrkve; ven na trávník mezi domem a stodolami vynést stoly a židle. Já v kuchyni krájela játra. Aby do hlavního chodu lidé nepadali hlady, *méchoui* vždycky začíná špízy s grilovanými jehněčimi

játry, krátce marinovanými ve směsi olivového oleje, pálivé červené papričky používané do pasty harissa, soli a pořádné dávky římského kmínu. Dokud Affif porážel jehně sám, dával stranou *la voilette*, jemnou, krajce podobnou tukovou membránu, která halí vnitřní orgány, kousky jater pak do ní balil a nechával je chvilku škvařit na grilu. Řezník ze supermarketu se bohužel rozhodl tuto část zvířete vyhodit.

Z Paříže přijeli Gwendalovi kolegové. Po pěti letech společné práce na špičce digitálního filmového průmyslu působili jako vojenská jednotka, samé žertování a soukromé vtípky. Alex přivezl posily: dvě bedny bordeauxského. Můj jedenáctiměsíční syn se na játra s nadšením vrhl, což lépe než cestovní pas dokazovalo, že mu v žilách proudí francouzská krev.

Během těch líných hodin, kdy jehně zvolna hnědlo a bylo příliš horko, aby se dalo sedět venku, jsem se ocitla ve stodole na pohovce s vybledlým čalouněním ve společnosti naší kamarádky Marie. Je učitelka a žije v malém městečku v Pyrenejích. Ovládá klasickou řečtinu a kdysi odmítla vyplňovat úřední formuláře, kde se žádala povolení rodičů jejích žáků. „Co na tom záleží?“ řekla dotčeně. Je to přesně ten typ vřelé, inteligentní, přemýšlivé osoby, s níž se nová přítelkyně cítí jako stará přítelkyně, k níž jsme přišli trochu ve spěchu. A taky mluví plynou angličtinou.

„Přečetla jsem tvoji knihu,“ řekla. Obrnila jsem se a čekala na další literární ránu kladivem. „Vážně se mi moc líbila. Bylo to velmi vnímavě a dobře napsané.“

Byla jsem si jistá, že se neznáme tak dobře, abych se jí mohla vrhnout kolem krku a vzlykat vděčností. Jelikož francouzsky kniha nevyšla a jelikož mluvit o práci se ve Francii považuje obecně za společensky nevhodné, na téhle straně Atlantiku jsem se dočkala jen hrstky reakcí – když odhlédnu od toho rodinného dramatu. Vedla jsem paralelní životy. V jednom byla ta kniha událost, která si zaslouží oslavovat, v tom druhém ji lidé stěží brali na vědomí. Podařilo se mi ovládnout svou radost a vyjádřit ji na přijatelné evropské

úrovni: „*Merci, Marie. Ça me touche beaucoup.* Opravdu to pro mě hodně znamená.“

Na ženě s mastnými chňapkami na rukách, která nese přes trávník dvacetikilovou jehněčí pečení, není nic přirozeně půvabného. Je to spíš tradice, kmenový rituál. Dostalo se mi té cti, že mi přidělili první kousek masa, prskající, žhavý, kluzký a lesklý jako kůže na kvalitním prvním vydání. Musela jsem odolat nutkání urvat celé své jídlo z rozně holýma rukama. Zabořila jsem zuby do křupavého tuku. *Nechte si svoje diamanty, hoši, jenom mi dejte kůžičku.*

Když odpolední žár ustoupil časně večernímu vánku, vzali jsme s Gwendalem Alexandra ke žluté třešni v zahradě. Jsem si jistá, že můj tchán kdysi jídal třešně rovnou ze stromu; byl dost vysoký, aby dosáhl hluboko mezi větve bez žebříku. (Fotku z toho dne máme na krbové římsce: Gwendal zvedá Alexandra nad hlavu a buclaté prstíky se natahují po listech.)

Po té hostině se zdálo nemožné, že by chtěl někdo ještě něco jíst, ale kořeněné *merguez* na grilu nějakým zázrakem přilákaly všechny zpátky ke stolům. Marie přivezla přes Pyreneje bednu melounů. Alexandrovi podle všeho vůbec nevadilo, že mu šťáva teče až pod lokty.

Nemůžu tvrdit, že tohle *méchoui* trvalo stejně dlouho jako to, které jsem si pamatovala, s vínem a tesknými melodiemi *chansons réalistes* linoucími se hluboko do noci. Děti, v Bretani neobvyklá vlna veder a kvalitní bordeauxské nás rychle uspaly. Za pár dní jsme se měli stěhovat. Když jsem si šla lehnout, přemýšlela jsem o lidech a místech, po kterých se nám bude stýskat, a o všech těch krabicích, které ještě zbývá zabalit. Spali jsme jako jehňátka a probudili se – jestli tomu dokážete uvěřit – hladoví.

## *Recepty pro významnou příležitost*

### SEDMIHODINOVÉ JEHNĚ SE SEVEROAFRICKÝM KOŘENÍM

#### *Gigot de sept heures aux épices orientales*

Přiznávám, že člověk si na dvorku nerozhní celé jehně každý den. Tento recept popisuje, jak přichystat pomalu pečené *gigot de sept heures* s vůněmi a kořením inspirovanými Affifovou kuchyní. Vytáhněte svůj největší a nejlepší servírovací podnos a přichystejte tohle jídlo s kuskusem na rodinnou slavnost – nebo při jakékoli příležitosti, která vyžaduje vřelé přivítání hostů a něco působivého k podávání.

*3 polévkové lžíce olivového oleje  
asi dvouapůlkilová jehněčí noha s kostí, useknutou  
(aby se vešla do hrnce), maso převázané kuchyňským provázkem  
čerstvě mletý černý pepř  
700 gramů cibule, rozpůlené a nakrájené na plátky  
2 lžičky celého římského kmínu, nadrceného  
1 polévková lžíce kurkumy, 1 kousek celé skořice  
2 velké špetky šafránových vláček nebo ¼ lžičky drceného  
šafránu  
2 a ½ šálku bílého nebo růžového vína  
1 a ½ šálku vody  
2 svazky celerových řapíků s lístky  
1 plechovka nakládané cizrny (400 g), slitá  
5 malých mrkví, umytých a rozpůlených  
2 cukety, nakrájené na pěticentimetrové kousky  
½ šálku zelených oliv s peckami (asi 12), opláchnutých  
12 proužků nakládané citronové kůry, asi půl centimetru  
širokých a 2,5 cm dlouhých  
čerstvý koriandr na ozdobu*

Předehejte troubu na 150 °C. Ověřte si, že vám řezník převázal maso kuchyňským provázkem, jinak se během pomalého pečení rozpadne.

V největším pekáči s víkem (kvůli tomuhle receptu jsem si pořídila obrovský Le Creuset), rozpalte 1 lžici olivového oleje. Opečte jehněčí nohu ze všech stran, jak nejlépe to půjde. Jestli vás omezuje velikost pekáče, požádejte řezníka o vykostěné jehněčí stehno a kosti si nechte zabalit zvlášť. Opečte je s masem a přidejte je do pekáče pro chuť. (Vykostěné jehněčí se peče rychleji.)

Vytáhněte maso z pekáče, okořeňte černým pepřem a dejte stranou. Nalijte do pekáče 2 zbylé lžice olivového oleje. Přidejte cibuli a koření a opečte, dokud nezměkne, asi 10 minut. Přilijte ¼ šálku vína, seškrábněte připečené kousky ze dna a nechte minutu dusit. Přilijte dalšího ¼ šálku vína a ještě minutu duste. Přidejte zbylé 2 šálky vína a vodu a vložte řapíky celeru. Přiveďte k varu.

Vraťte maso do pekáče, zakryjte a dejte na 2 hodiny do trouby. Obráťte maso, přidejte cizrnu a mrkev, znovu přiveďte k varu. Zakryjte a pečte další 2 hodiny. Opatrně maso znovu obraťte. Přidejte cukety, zakryjte a pečte ještě hodinu. Vytáhněte z trouby a nechte odpočívat. Dvacet minut před podáváním přidejte olivy, nakládanou citronovou kůru a prohřejte. Opatrně přeneste maso na velkou mělkou servírovací mísu (budete potřebovat dvě velké vařečky nebo ploché děrované naběračky, abyste maso udrželi vcelku). Kolem masa naaranžujte zeleninu, přelijte je omáčkou a dozdobte koriandrem. Podávejte s kuskusem, který jste promíchali se lžící másla, hrstkou zlatých rozinek a špetkou skořice.

Pro 6 osob



*Tip: Nakládá nou citronovou kúru seženete v arabských obchodech a speciálních krámech s kořením. Já používám jen vnější kúru (tlustou asi půl centimetru) a vnitřní bílou vrstvu odstraňuju. K tomuto receptu nepřidávám žádnou sůl, protože o slanou chuť se postará ta citronová kúra. Jestli neseženete nakládá nou citronovou kúru, posypte při opékání maso hrubozrnnou mořskou solí a dozdobte pečení nejen koriandrem, ale také trochou čerstvé citronové kúry.*

## **BÍLÉ FAZOLE S RAJČATY A BYLINKAMI**

### *Haricots blancs aux herbes*

Čerstvé fazole jsou letní pochoutka – ráda připravuju jednoduchý teplý salát s bylinkami, olivovým olejem a těmi nejsladšími rajčaty, jaká dokážu sehnat. Je to vynikající s grilovanými jehněčími žebírky.

#### **Na fazole**

*2 kg čerstvých bílých fazolí, nevyoloupaných (1 kg vyloupaných)*

*hrstka plocholisté petrželky se stonky*

*6 nebo 7 snítek čerstvého tymiánu*

*1 bobkový list*

*špetka skořice*

*pořádná dávka čerstvě mletého černého pepře*

*1 cibule propíchaná 5 hřebíčky*

*9 šálků studené vody*

*2 středně velká rajčata*

*2 lžičky hrubozrnné mořské soli*

**Na zálivku**

*2 polévkové lžíce olivového oleje  
2 rajčata, zbavená semínek a nahrubo nasekaná  
¼ šálku koriandru, nasekaného  
hrubozrnná mořská sůl a černý pepř podle chuti  
měsíčky citronu, na ozdobu*

Vložte fazole, bylinky, skořici, černý pepř a cibuli do středně velké hluboké pánve s víkem. Zalijte 9 šálky studené vody. Přiveďte k varu, přidejte celá rajčata a 3 minuty blanšírujte. Vytáhněte rajčata a oplachujte pod studenou vodou, dokud se neochladí, aby se s nimi dalo pracovat. Potom je oloupejte, zbavte semínek a nasekejte. Vraťte je do pánve.

Na mírném ohni vařte s poodsunutým víkem 30 minut. Přidejte sůl a dál nechte mírně probublávat, dokud fazole nezměknu, asi 30 až 40 minut. Děrovanou naběračkou přeneste fazole na servírovací mísu.

Dokud jsou ještě teplé, promíchejte je s olivovým olejem a nasekanými syrovými rajčaty. Těsně před podáním přidejte koriandr a černý pepř. Podávejte se skrojky citronu, teplé nebo při pokojové teplotě.

Pro 6 osob

KAPITOLA 5

## *Pas Mal*

**F**rancouzi mají ve zvyku vyjadřovat se ve velmi umírněných eufemismech. Něco dobrého si vyslouží nepatrné uznalé pokývnutí. Něco báječného může vyvolat pevné *bien*. Ale cokoli opravdu ohromujícího, naprosto fantastického a nepřekonatelného je oceněno zvučným *pas mal* – to není špatné. Jsem tady sotva pár týdnů, ale jedno vám už můžu prozradit: léto v Provence je rozhodně *pas mal*. Horký vzduch se viditelně mihotá. Všechno se v něm vlní jako krajina v horečnatém snu. Pokud se odvážíte stáhnout okénka u auta (dokázala bych napsat sonet s názvem „Óda na klimatizaci“), dovnitř se vřine vůně čerstvě posečených levandulových polí, takže všechno ostatní, co jste kdy vdechli, se rázem stane vzdálenou vzpomínkou.

Jízda z Paříže zabrala něco přes dvanáct hodin. Jelikož jsme odjížděli ve špičce, trvalo nám skoro tři hodiny, než jsme se vymotali z *le périphérique* – obrovského kruhového obchvatu, který svírá město jako okov. Stěhováci zapomněli zabalit obsah komory na kabáty, takže jsme kromě mých šperků a roddinného stříbra navršili na zadní sedadlo až po střechu všech-

Toto je pouze náhled elektronické knihy. Zakoupení její plné verze je možné v elektronickém obchodě společnosti eReading.