

LBRIS

We know
books

PETER
MAYLE

Provence

de la A la Z



Descrierea CIP a Bibliotecii Naționale a României

MAYLE, PETER

Provence de la A la Z / Peter Mayle ; trad.: Monica Laura
Cibotariu prin Lingua Connexion. - București : Editura RAO, 2014
ISBN 978-606-609-763-5

I. Cibotariu, Monica Laura (trad.)

821.111-31=135.1

Editura RAO
Str. Bârgăului, nr. 9-11, sect.1, București, România
www.raobooks.com
www.rao.ro

PETER MAYLE
Provence A - Z
Copyright © Escargot Productions Ltd., 2006

Toate drepturile rezervate

Traducere din limba engleză:
Monica Laura Cibotariu
prin Lingua Connexion

© Editura RAO, 2014
pentru versiunea în limba română

2014

978-606-609-763-5

*Pentru Ailie Collins,
fără ajutorul căreia nu aş fi reuşit să ies la
liman, rătăcit undeva în mijlocul alfabetului.*

Cuprins

ACCENTUL / 17
AIUL (USTUROIUL) / 19
AIOLI / 22
AERUL / 24
ALPII ȘI ALPILLES / 26
AMANDES (MIGDALELE) / 28
AMIS, LES / 30
ANCHOLADE / 32
ASINUL / 33
ANGLIA ȘI LES ANGLAIS / 34
ANTICHITĂȚI ȘI ANTICARI / 38
APOTHICAIRES, ROSE DES (TRANDAFIRUL APOTECARULUI) / 40
APTA JULIA / 42
ANGHINAREA À LA BARIGOULE / 44
AUTOMNE (TOAMNA) / 46
BAMBOUSERAIE D'ANDUZE / 47
BANCAUS / 50
BANON / 51
BASTIDE / 53
BAUXITA / 55
BEAUMES-DE-VENISE / 56
BELGIENII / 57
BISES ET BISOUS / 59

BORIES / 60
BOUCHONS RUSTIQUES (AMBUTEIAJE TRADIȚIONALE) / 62
BOUFFADOU / 64
BOUILLABAISSE / 66
BOURREAU, LE (CĂLĂUL) / 70
BOUTIS / 73
BRANDE DE MORUE / 75
BRONZETTES / 76
BRUXELLES / 79
CACHEILLE / 80
CALISONS D'AIX / 81
CAMBRIOLEURS (SPĂRGĂTORII) / 84
CANADAIS / 87
CARTIER-BRESSON / 91
CAVIAR D'AUBERGINE / 93
CÉZANNE / 94
CHAPELIER MOURET / 96
CHASSEURS (VÂNĂTORII) / 99
CHÈVRE / 103
CÂINII DE TRUFE / 106
CIGALES / 110
CLIMA / 112
COLLET MARSEILLAIS / 116
CONDUITE À LA PROVENÇALE / 118
COURS MIRABEAU / 121
DAUBE À LA PROVENÇALE / 126
DÉGUSTATION / 131
DESERTURILE, LES TREIZE / 134
DICTOANE / 135
DIVINUL MARCHIZ / 139
DRAILLES / 142
DUMAS ȘI PEPENII LUI / 143

LIBRIS

We know
books

EAU-DE-VIE / 148

ÉCRIVAINS / 151

EH BÈ, HÈ BEH, BEH OUI ETC. / 155

ESCARGOT / 156

ESPIGAOU / 160

ESTRANGERS / 161

ÉTÉ (VARA) / 163

ÉTOILÉS / 164

EX-VOTO / 167

FANNY / 172

FÉLIBRIGE / 173

FER FORGÉ / 176

FÊTES VOTIVES / 179

FÂNTÂNILE / 183

FRUIT CONFIT / 185

GAULAGE / 188

GÉNOISE / 191

GESTURILE / 193

GIBASSIER / 196

GIBIER D'ÉTÉ / 197

HANNIBAL / 200

HERBES DE PROVENCE / 203

HIBOUX ET HERONS / 207

HIER / 211

HIVER / 214

HUILE D'OLIVES / 215

IE, CHÂTEAU D' / 220

INCONNUS, LES PETITS / 224

INITIALELE / 227

INSECTE / 230

JARDINS / 231

JARRES / 234

JULIEN, LE PONT / 236

KAKI / 239

KIR PROVENÇAL / 240

KORTHALS DE PROVENCE / 243

LACTAIRES / 248

LAUZES / 249

LAVANDE ET LAVANDIN / 250

LIBRAIRIE LE BLEUET / 253

MARCHÉS / 257

MARSEILLAISE, LA / 262

MARTIGUES, (ÊTRE DE) / 265

MAS / 266

MELONS / 267

MISTRAL / 270

MOI, JE / 272

MUZEUL LEGIUNII STRĂINE / 273

MUSÉE DU TIRE-BOUCHON / 276

NOËL / 280

NUME / 282

NORMALEMENT / 283

NOSTRADAMUS / 284

NOTARI / 286

OCRU / 288

OLIVIERS / 291

O.M. / 294

ORAGE D'AOÛT / 295

ORGUES / 297

OUSTAU / 300

PAPII DIN AVIGNON / 302

PARFUMURILE / 305

PARIZIENII / 307

PASTIS / 310

PÉTANQUE / 314

PIEDS ET PAQUETS / 318

LRDIS

We know
books

PIERRE / 319
 PORUMBARE (PIGEONNIERS) / 321
 PISTOU, PISSALADIÈRE
 ET PISSALAT / 323
 PLATANII / 325
 POINTUS DE MARSEILLE / 328
 PONT D'AVIGNON / 330
 PRIMĂVERILE / 332
 PROVENSALE / 332
 QUADRANGLE D'OR, LE / 336
 QUART D'HEURE, UN PETIT / 338
 QU'ES ACO? / 339
 QUEUE PROVENÇALE / 339
 RABASSES / 342
 RAITO, RATATOUILLE ȘI ROUILLE / 347
 RIDEAUX DE PORTE / 348
 RONDS-POINTS / 351
 ROSÉ / 354
 ROUTE DE CÈDRES / 358
 SAINT-GERMAIN SUD / 360
 SFINȚII PROTECTORI / 360
 SANGLIERS / 363
 SANTONS / 366
 SARDINES, LES CINQ / 369
 SAUCISSONS D'ARLES / 370
 SAUSSOUN / 372
 SAVON DE MARSEILLE, LE VRAI / 373
 SCORPIONII / 376
 SEL DE CAMARGUE / 378
 SERGE DE NÎMES / 380
 SIESTA / 382
 SISTERON, AGNEAU DE / 385
 SMOLLETT, TOBLAS / 387

TAMBOUR D'ARCOLE / 389
 TAPENADE / 391
 TARASQUE, LA / 392
 TAUREAU DE CAMARGUE / 394
 TOMATES / 395
 TURIȘTII / 399
 TREMBLEMENTS DE TERRE / 402
 TROU PROVENÇAL / 404
 UCHA / 407
 UNITÉ D'HABITATION / 407
 URGENT / 409
 USSEGLIO, RAYMOND / 410
 VALSE PROVENÇALE, LA / 411
 VEILLÉES / 412
 VÂNTURILE / 413
 VILLAGES PERCHÉS / 415
 VINUL / 417
 VIPERELE / 422
 VECINI / 423
 WOOD, MATTHEW / 425
 X / 427
 XYLOPHONE DE VIGNERON / 428
 YEUSE ȘI YUCCA / 431
 ZIEM, FELIX / 432
 ZINGUE-ZINGUE-ZOUN / 432
 ZOLA, FRANÇOIS / 433



ACCENTUL

Există o concepție populară greșită cum că limba vorbită în Provence ar fi franceza. Aceasta seamănă cu franceza, desigur – în formă scrisă este identică, într-adevăr, dar dacă nu o vezi scrisă în pagină și în schimb o auzi, franceza provensală ar putea fi confundată foarte ușor cu o limbă total diferită. În cazul în care cuvintele ar fi comestibile, dialectul provensal ar fi un soi de tocăniță verbală cu de toate, picantă și savuroasă, clocotind la foc mic într-un accent plin de consoane vibrante: o specialitate precum *civet* sau *daube*.

Înainte de a mă stabili în Provence, mi-am procurat câteva casete audio Berlitz pentru a-mi îmbunătăți sumarele cunoștințe de limbă franceză, pe care nu am mai studiat-o din clasele primare.

În fiecare seară stăteam și ascultam casetele cu cele mai melodioase expresii, plăcute la auz și pronunțate perfect – de către o doamnă din Tours, dacă nu mă înșel (mi s-a spus că accentul din Tours este considerat o adevărată bijuterie printre toate celelalte accente, fiind cel mai rafinat și mai cizelat accent din Franța).

În fiecare dimineață, în timp ce mă bărbieream în fața oglinzii, îmi dădeam șilînța să imit acest accent, ținându-mi buzele anglo-saxone până puteam pronunța ceva asemănător cu un „u” galic, repetând sunetul gutural atât de necesar pentru rostirea aceluia „r” graseiat. Puțin câte puțin, mi-am spus eu, aveam să fac ceva progrese. Apoi am părăsit Anglia pentru a veni în sud.

A fost un adio spontan pentru doamna din Tours, pentru că sunetul cuvintelor pe care le-am auzit în Provence nu semăna cu nimic din ceea ce auzisem înainte.

Și ca să fie totul și mai de neînțeles, aceste cuvinte erau turuite cu o viteză incredibilă, de parcă vorbitorii ar fi fost loviți de streche. Urechile mele au rămas în stare de șoc luni întregi și pentru cel puțin un an am fost incapabil să susțin o conversație fără un dicționar.

Obişnuiesc să folosesc foarte mult dicționarul – la fel cum un orb își folosește un băț alb: pentru a identifica obstacolele și pentru a încerca să-mi croiesc drumul printre ele.

Până și astăzi, după atâția ani, există momente în care cuvintele și chiar frazele trec pe lângă mine cu un bâzâit neclar. Locuind la țară, am observat că accentul rural e poate ceva mai intens – sau mai pur, după cum ar putea spune unii – decât în bastioanele civilizației urbane precum Aix sau Avignon. Dar mai este și Marsilia, un caz cu totul aparte. Aici, un vizitator nevinovat va avea de furcă nu numai cu accentul, ci și cu o mulțime de expresii de jargon.

Mă întrebam cum ar fi reacționat doamna din Tours dacă i s-ar fi oferit o *pastaga* sau ar fi fost îndrumată

către cea mai apropiată *pissadou*, avertizată să nu angajeze vreun *massacan*, acuzată că ar fi *raspi*, invitată la un *baletti* sau admirată pentru acea *croille* a ei? La fel ca mine, bănuiesc eu, ea ar fi găsit totul extrem de ciudat, chiar *comac*.

Traducere:

Pastaga=*pastis*

Pissadou=toaletă

Massacan=un muncitor nepriceput

Raspi=zgârcită

Baletti= un mic dans, cunoscut sub denumirea de *bal populaire*

Croille=aroganță, îndrăzneală, tupeu

Comac=extraordinar

AIUL (USTUROIUL)

S-a spus de multe ori că Provence e o regiune care a fost frecată cu usturoi. Fie că vă gândiți la usturoi ca la *divinul bulb*, *trandafirul imputit* sau *panaceea omului sărac*, nu este chip să scăpați de el, îl întâlniți peste tot: în supe, sosuri, salate, cu pește, cu carne, cu paste, legume, pe sau în pâine. Și dacă nu este de ajuns pentru gusturile dumneavoastră, puteți recurge întotdeauna la un vechi obicei provençal: Luați un câțel de usturoi (probabil cel pe care-l purtați mereu la dumneavoastră în caz de astfel de urgență gastronomică), curățați-l și țineți-l între degetul mare și indexul mâinii drepte. Cu mâna stângă țineți o furculiță cu dinții îndreptați în jos, pe suprafața unei farfurii și striviți usturoiul cât să aveți destul suc

aromatic și fragmente din acesta în farfuria voastră, pentru a asezona mâncarea după preferință.

Având în vedere istoria usturoiului precum și reputația acestuia, este adesea dificil să facem diferența între realitate și legendă.

Ni se spune că muncitorii care lucrau la piramidele din Egiptul antic au intrat în grevă pentru că se întârziase distribuirea rațiilor de usturoi. Acest lucru este confirmat de mai multe surse și probabil că este adevărat.

Pe de altă parte, aveți teoriile conform cărora usturoiul provoacă dezgust vampirilor – cele care spun că trebuie să purtați mereu un câțel de usturoi asupra voastră și să frecați cu el ramele ferestrelor, mânerule ușilor sau podeaua din jurul patului, pentru protecție pe timpul nopții – care probabil că nu sunt adevărate.

Alte supoziții destul de dubioase includ așa-zisa capacitate a usturoiului de a neutraliza veninul șerpilor sau insectelor, de a vindeca lepra, astmul și tusea convulsivă și de a proteja contra holerei și a „ochiului rău” (*Bon ail contre mauvais oeil*).

Dar nimic din istoria medievală a usturoiului – cel puțin în Provence – nu e la fel de impresionant ca povestea celor patru hoți. Totul s-a întâmplat la Marsilia, în 1726, când sute de locuitori ai orașului mureau ca muștele din cauza ciumei.

Cei patru hoți ai noștri (care în ziua de astăzi s-ar putea numi „avocați urmăritori de ambulanțe”) vizitau casele goale ale celor care mureau și le jefuiau.



Din ce în ce mai imprudenți, hoții au fost prinși în cele din urmă și duși la judecată. Din fericire pentru ei, judecătorul avea o minte luminată. Cum se face – i-a întrebat el – că ați putut intra în toate acele case contaminate fără să vă îmbolnăviți și voi de ciură?

Au urmat apoi audierile pentru recunoașterea vinovăției și negocierea pedepsei. Pentru a obține o pedeapsă mai ușoară, hoții au dezvăluit micul lor secret: un elixir puternic care-i făcea imuni în fața ciumei. Probabil că la momentul acela putea fi considerat la fel de miraculos ca penicilina, a cărei descoperire fusese de o importanță majoră, și începând din ziua aceea, elixirul a fost numit *le vinaigre des quatres voleurs* sau „oțetul celor patru hoți”.

Ingredientele acestuia sunt oțetul, absintul, rozmarinul, salvia, menta – și, desigur, usturoiul. (Absintul este foarte greu de găsit în zilele noastre, așa că *pastis*-ul ar fi probabil un substitut acceptabil al acestuia.)

Deloc surprinzător, marseillezii au descoperit atunci că se numărau printre cei mai entuziaști consumatori de usturoi din Franța. Și așa sunt și acum.

De asemenea, mai există și alte proprietăți importante ale usturoiului – mai puțin importante decât efectul curativ al acestuia. Usturoiul este un puternic antiseptic și dezinfectant, având rol inhibitor asupra bacteriilor. Este bogat în vitaminele B și C. Conform studiilor medicale, consumatorii de usturoi prezintă un risc mult mai scăzut de cancer gastric în comparație cu persoanele care nu-l consumă. De asemenea, usturoiul poate duce la scăderea incidenței atacului cerebral și a

bolilor cardiovasculare, contribuind la menținerea purității sângelui.

Ce păcat că nu se poate spune același lucru și despre respirația celor care-l consumă! Halitoza provocată de usturoi a fost un soi de obstacol social încă de când omul a băgat în gură primul cățel de usturoi, cu mii de ani în urmă.

Regele Henric al IV-lea al Franței obișnuia să mănânce un cățel de usturoi în fiecare dimineață.

Unul dintre contemporanii săi spunea că respirația acestuia putea ameți și un taur aflat la douăzeci de pași distanță. Și totuși, el a avut faimă de mare cuceritor, fiind foarte iubit de femei, lucru care mă face să cred că iubitele sale descoperiseră singura soluție eficientă în cazul problemei provocate de respirația urât mirositoare a consumatorului de usturoi – care este, desigur, să mănânci, la rândul tău, mult usturoi.

AIOLI

Poetul provençal Frédéric Mistral, un bărbat cu o deosebită înclinație lirică, având în același timp o minte practică, preamărea *aioli* care, printre multe alte virtuți, avea darul de a ține muștele la distanță. Am constatat ocazional că unora le poate provoca dezgust, mai ales celor foarte sensibili, care sunt obișnuiți cu felurile simple de mâncare, la care nu se folosește atâta usturoi.

Aioli nu este făcut pentru papile gustative sensibile.

Practic, *aioli* este o maioneză, dar o maioneză cu tupeu. Să o compari cu o maioneză convențională ar fi

ca și cum ai compara o felie de brânză procesată cu un Camembert maturat. Această rețetă clasică explică de ce: pentru optzeci de oameni este nevoie de șaisprezece căței de usturoi, trei gălbenușuri de ou și aproximativ jumătate de litru din cel mai bun ulei de măsline. Curățați usturoiul, puneți căței într-un mojar și zdrobiți-i bine. Adăugați gălbenușurile și puțină sare, apoi amestecați până ce gălbenușurile și usturoiul devin o cremă omogenă. Apoi începeți să adăugați câte o picătură de ulei amestecând încontinuu (fără să vă opriți).

După ce ați adăugat jumătate din uleiul de măsline, *aioli* ar fi trebuit să se îngroașe, devenind destul de dens. În acest stadiu se poate adăuga restul de ulei (amestecând încontinuu și constant).

Aioli devine astfel din ce în ce mai gros, aproape solid.

Cel puțin, așa ar trebui să fie. Adăugați câteva picături de suc de lămâie și serviți-l cu cartofi, saramură de cod, ardei, morcovi, sfeclă roșie, ouă fierte tari și poate niște melci provenșali, *les petits gris*.

După cum vă puteți imagina, o astfel de porție reprezintă o provocare semnificativă pentru digestie și e posibil să vă doriți a urma sfaturile unui scriitor provençal care vă recomandă un *trou provençal* în timp ce luați masa.

Acesta e un mic pahar de *marc* care are un efect benefic asupra digestiei, luptând împotriva compoziției picante alcătuite din ouă și ulei, formând o gaură – sau un *trou* – prin care poate trece cu ușurință restul de carne.

Mistral cel practic ar fi cu siguranță de acord. Dar mă întreb ce părere ar avea despre recente schimbări din viața socială suferite de *aioli* – pe care eu le găsesc fascinante, deși nu am avut până acum șansa de a le experimenta personal.

Este un eveniment – nimeni nu l-ar considera doar o masă obișnuită – cunoscut drept *aioli dansant*.

Dacă cineva ar lua aceste lucruri literalmente, ar suna ca o combinație periculoasă, îmbinând fascinația dezinvoltă a dansului cu asimilarea unui fel de mâncare consistent, greoi și uleios care este destul de dificil de consumat fără să te murdărești – chiar și atunci când stai liniștit la masă.

Dar poate că este un substitut athletic pentru acel *trou provensal*: un exercițiu de a face loc – peste ceea ce s-a mâncat – pentru următoarele feluri de mâncare.

Cine știe?

Ar putea înlocui chiar celebrul *paso doble* care se dansează la sărbătorile tradiționale în sate.

AERUL

Un bărbat dintr-un bar mi-a spus odată că aerul din Provence era cel mai pur din Franța și poate chiar din întreaga lume. Era un bărbat mătăhălos și destul de agresiv, așa că am considerat înțelept să nu îl contrazic.

De fapt, eram încântat să cred ceea ce-mi spusese și pentru mai mulți ani la rând am transmis acea veste bună tuturor prietenilor și vizitatorilor.

„Fiecare gură de aer provensal, obișnuiam eu să spun, face cât zece euro depuși la banca sănătății.“ De fapt, abia când am început să fac cercetări în legătură cu acest subiect am descoperit adevărul. Iată-l: *Departamentele* Bouches-du-Rhône, Vaucluse, Alpes-de-Haute-Provence și Var alcătuiesc una dintre cele mai poluate zone din Europa, alături de alte trei mari orașe: Genova, Barcelona și Atena. (Sursa: Greenpeace Franța.)

În afară de emisiile provenite din traficul intens de pe rutele naționale și autostrăzi, poluatorii principali sunt cei pe care-i găsim în complexele industriale – *l'industrie-sur-mer* – cele răspândite de-a lungul coastei, din Marsilia până la Golf de Fos și rafinăriile de petrol de la Berre. Cât de grav este acest lucru? Până în august 2003, au existat treizeci și șase de zile pe an în care nivelul poluării a crescut, depășind limitele oficiale de 240 de micrograme pe metru cub.

Lucrurile urmau să se agraveze odată cu creșterea valului de căldură specific verii.

Și – după cum ni se spusese – poluarea nu se limita doar la zonele învecinate poluatorilor principali, ci se putea răspândi pe o distanță de o sută până la o sută cincizeci de kilometri.

Din moment ce fiecare dintre noi inspiră aproximativ paisprezece kilograme de aer pe zi, statisticile de acest gen ar îngrijora pe oricine.

Și totuși, pentru cei care străbat zilnic Luberonul, așa cum fac eu, e greu de crezut că există poluare în zonă. Aerul pare proaspăt și are un gust excelent. Vegetația pare intactă.