



PETER MAYLE

UN AN ÎN
Provence



PETER
MAYLE

UN AN ÎN
Provence



editura rao



Descrierea CIP a Bibliotecii Naționale a României
MAYLE, PETER

Un an în Provence / Peter Mayle; trad. Andreea Popescu. -
Ed. a 3-a. - București: Editura RAO, 2013

ISBN 978-606-609-490-0

I. Popescu, Andreea (trad.)

821.111-94=135.1

913(44-32 Provence)(0:82-94)

Editura RAO
Grupul Editorial RAO
Str. Turda nr. 117-119, București, România
www.rabooks.com
www.rao.ro

PETER MAYLE
A Year in Provence
Copyright © 1989 Escargot Productions Ltd.

Traducere din limba engleză
ANDREEA POPESCU

© Editura RAO, 2013
pentru versiunea în limba română

2013

ISBN 978-606-609-490-0



*Lui Jennie,
cu dragoste și mulțumiri*




IANUARIE

Anul a început cu un prânz.

Am considerat întotdeauna că Revelionul, cu excesele de mâncare și băutură și cu hotărârile luate în ceasul al doisprezecelea și sortite eșecului, constituie un prilej jalnic de veselie forțată, de sărutări și de toasturi ținute la miezul nopții. Așadar, când am auzit că în satul Lacoste, situat la câteva mile depărtare, patronul restaurantului Le Simiane oferea amiabilei sale clientele un prânz cu șase feluri de mâncare, stropit cu șampanie roz, ni s-a părut că acesta ar fi un mod mult mai amuzant de a ne începe următoarele douăsprezece luni.

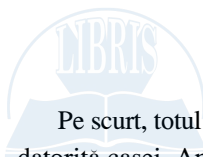
Pe la 12.30, micul restaurant cu ziduri de piatră era plin. Am zărit o mulțime de persoane destul de rotofeie, familii întregi cu acea împlinire a trupului – *embonpoint*, cum spun francezii – care provine din obiceiul de a petrece neabătut două sau trei ore din zi la masă, cu ochii în farfurie, renunțând la orice conversație, pentru a respecta astfel cu strictețe ritualul favorit al Franței. Patronul restaurantului, un om care adusese la



perfectiune arta de a se strecura printre mese în ciuda faptului că era destul de corpolent, își pusese un smoching de catifea și papion. Mustata sa, unsă cu o pomadă care o făcea să lucească, tremura din pricina entuziasmului cu care își declama meniul: pate de ficat, homari, friptură de vită, salate fine drese cu ulei, brânzeturi selectate cu grijă, deserturi ușoare, *digestifs*. Era o arie gastronomică pe care o interpreta în dreptul fiecărei mese, sărutându-și vârful degetelor atât de des, încât probabil că își tocise buzele.

După ce în final rosti *bon appétit*, în restaurant se făcu liniște, toată lumea dând atenția cuvenită bucatelor servite. În timp ce mâncam, soția mea și cu mine ne gândeam la Revelioanele precedente, majoritatea petrecute în ceața de nepătruns a Angliei. Ne venea greu să asociem lumina soarelui și cerul de un albastru intens cu ziua de 1 Ianuarie, dar toți ne asigurau că este normal să fie așa. La urma urmelor, ne aflam în Provence.

Am mai fost deseori pe aici ca turiști, căutând cu disperare rația anuală de două sau trei săptămâni de căldură adevărată și lumină strălucitoare. Când plecam, plini de regrete și cu nasurile cojite, ne promiteam întotdeauna că într-o zi ne vom stabili în aceste locuri. Discutam pe tema asta în timpul lungilor ierni cenușii și al verilor umede, cu multă verdeață, priveam cu nesaț fotografiile care înfățișau târguri de țară și podgorii, visam să fim treziți de razele soarelui strecurându-se prin fereastra dormitorului. Și iată că, oarecum spre surprinderea noastră, am făcut-o. Ne-am hotărât. Am cumpărat o casă, am luat lecții de franceză, am zis la revedere, am îmbarcat cei doi câini și am devenit străini.



Pe scurt, totul s-a petrecut repede – aproape pe negândite – datorită casei. Am văzut-o într-o după-amiază și, cu gândul, la cină ne și mutasem în ea.

Era situată într-un ținut deluros, deasupra șoselei care desparte satele medievale Ménerbes și Bonnieux, la capătul unei alei străjuite de cireși și de viță-de-vie. Era o *mas*, sau fermă, construită din piatră locală, pe care două sute de ani de vânt și soare o făcuseră să aibă o culoare între galben-pal și gri-deschis. În secolul optsprezece avea o singură cameră, apoi a fost extinsă, cum se întâmplă de obicei cu casele de la țară, pentru a adăposti copii, bunici, capre și acareturi, devenind până la urmă o clădire de formă neregulată, cu trei niveluri. Totul dădea impresia de solid. Scara în spirală care urca de la pivnița de vinuri până la ultimul etaj era făcută din dale masive de piatră. Zidurile, unele de un metru grosime, erau construite pentru a te apăra de mistral, un vânt care, se spune, poate smulge urechile unui măgar. În spatele casei se putea vedea o curte împrejmuțată, iar dincolo de ea era o piscină de piatră albă. Pe lângă toate acestea, mai avea trei fântâni, copaci umbroși și câțiva chiparoși zvelți, garduri de rozmarin și un migdal uriaș. Ce mai! În lumina soarelui de după-amiază, cu obloanele lăsate pe jumătate ca niște pleoape somnoroase, era irezistibilă.

Era și imună, atât cât se poate să fie o casă la ororile care își fac loc acum pretutindeni. Francezii au o slăbiciune pentru așa-numitele *jolies villas*, vilișoare pe care și le ridică oriunde legile cu privire la construcții o permit, uneori și unde nu permit, mai ales în zone neatinse și frumoase de la țară. Le-am văzut când am dat o raită prin vechiul orașel Apt – niște cutii făcute din acel tip special de ciment de culoare roz-livid care rămâne livid în ciuda influențelor climatei. Foarte puține zone din Franța rurală pot fi în siguranță dacă nu sunt protejate oficial,

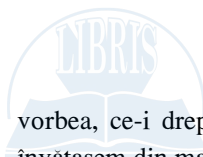


și unul din marile atuuri ale casei pe care o alesesem era faptul că se afla într-un Parc Național, sacru pentru moștenirea franceză și la adăpost de betoniere.

Munții Lubéron se înalță chiar în spatele casei, având un vârf de aproximativ 1 100 de metri. Văile lor adânci se întind pe aproape șazeci de kilometri de la vest la est. Datorită cedrilor, pinilor și stejarilor pitici, ei rămân veșnic verzi și oferă adăpost mistreților, iepurilor și păsărilor sălbatice. Pe stânci și sub copaci cresc flori, cimbru, levănțică și ciuperci, iar de pe culme, în zilele senine, se pot vedea Alpii de Jos, de o parte, și Mediterana, de cealaltă parte. Aproape tot timpul anului poți să mergi pe jos câte opt sau nouă ore fără să vezi o mașină sau o ființă umană. Este o prelungire de 100 000 de hectare a grădinii din spate, un paradis pentru câini și o baricadă permanentă împotriva asaltului din ariergardă al vecinilor nepoftiți.

Am descoperit că la țară vecinii capătă o importanță pe care la oraș nu o au. Poți să locuiești ani de zile într-un apartament din Londra sau New York și abia dacă apuci să vorbești cu oameni care stau la numai douăzeci de centimetri, de cealaltă parte a peretelui. La țară, chiar dacă distanța dintre tine și cea mai apropiată casă este de sute de metri, vecinii sunt parte din viața ta și tu din a lor. Dacă se întâmplă să fii străin și, în consecință, puțin exotic, ești ținta unui interes cu totul neobișnuit. Și dacă, în plus, odată cu bucata de pământ îți revin și niște aranjamente delicate, făcute pe o perioadă lungă, ți se pune rapid în vedere că atitudinile și hotărârile tale au un efect direct asupra bunăstării altei familii.


Am făcut cunoștință cu noii noștri vecini prin intermediul cuplului de la care am cumpărat casa și care ne-a invitat la cină. Timp de peste cinci ore, toată lumea a manifestat bunăvoință, dar noi nu am înțeles aproape nimic din ce s-a discutat. Se



vorbea, ce-i drept, în franceză, dar nu franceza pe care o învățasem din manuale și o auzisem pe casete; era un dialect savuros, emanând de undeva din gâtlee și zbatându-se să treacă prin orificiile nazale înainte de a fi pronunțat. Sunetele oarecum familiare puteau fi cu greu recunoscute drept cuvinte în vârtejurile provensalei: *demain* devenea *demang*, *vin* devenea *vang*, *maison* devenea *mesong*. Și poate că asta n-ar fi fost o problemă dacă aceste cuvinte ar fi fost pronunțate la viteza normală de conversație și fără ornamente suplimentare, dar ele ieșeau ca din mitralieră, deseori având o vocală în plus în final, ca să aducă noroc. Astfel că dorința de a mai oferi niște pâine – lecție aflată la pagina întâi în orice manual de franceză pentru începători – apărea ca o întrebare unică și furnăitoare: *Encoredupanga?*

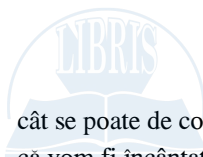
Din fericire pentru noi, umorul și amabilitatea vecinilor noștri erau vizibile chiar dacă ceea ce spuneau constituia un mister. Henriette era o femeie brunetă, drăguță, care zâmbea tot timpul și avea entuziasmul unui sprinter în dorința de a ajunge la finalul fiecărei propoziții într-un timp-record. Soțul ei Faustin – sau Faustang, cum am crezut noi multe săptămâni că i se scrie numele – era un bărbat voinic, de treabă, cu mișcări încete și molcom la vorbă. Se născuse în vale, își petrecuse toată viața în vale și avea să moară în vale. Tatăl său, Pépé André, care locuia cu el, împușcase ultima oară un mistreț la vârsta de optzeci de ani și renunțase la vânatoare în favoarea bicicletei. De două ori pe săptămână pedala prin sat pentru a face cumpărături și a sta de vorbă cu unii și cu alții. Păreau să fie o familie mulțumită.

Totuși, ceva îi neliniștea în legătură cu noi, nu numai ca vecini, dar și ca parteneri în perspectivă; prin aburii de *marc* și prin fumul de tutun negru, ba chiar și prin ceața și mai deasă a accentului, am reușit în final să-i dăm de capăt.

A circular logo with the word "LYBRIS" in a stylized font, positioned above an open book icon.

Aproape toate cele cinci pogoane de pământ pe care le-am cumpărat odată cu casa erau plantate cu viță-de-vie, și aceasta fusese îngrijită ani de zile conform sistemului tradiționalist de *métayage*: proprietarul pământului plătește costurile pentru noii butuci de vie și pentru îngrășăminte, în timp ce fermierul stropește via, culege strugurii și taie uscăturile. La sfârșitul sezonului, fermierul ia două treimi din profit, iar proprietarul o treime. Dacă se schimbă proprietarul, aranjamentul trebuie revizuit. Aici era problema lui Faustin. Se știa foarte bine că multe dintre proprietățile din Lubéron erau cumpărate ca *résidences secondaires*, folosite pentru vacanță sau pentru petrecerea timpului liber, pământul lor agricol bun transformându-se în grădini cultivate cu legume și flori. Au fost și cazuri de blasfemie totală când viță-de-vie a fost scoasă pentru a face loc terenurilor de tenis. Terenuri de tenis! Faustin dădea semne de neîncredere, ridicându-și în același timp umerii și sprâncenele la gândul că cineva ar putea avea năstrușnica idee de a schimba vinuri prețioase pe plăcerile ciudate de a alerga după o minge mică pe caniculă.

Nu trebuia să-și facă griji. Ne plăceau viile, șirurile ordonate de viță care se întindeau pe fundalul muntelui, felul în care își schimbau culoarea de la verde-strălucitor la verde-închis, apoi la galben și ruginiu, pe măsură ce se succedau primăvara, vara și toamna; fumul albastru care se degaja din grămezile de lăstari uscați care erau tăiați și arși, butucii care umpleau câmpurile dezgolite iarna – toate erau făcute să fie aici. Terenurile de tenis și grădinile amenajate nu-și aveau rostul. (Nici piscina noastră, de altfel, dar cel puțin nu înlocuise vița.) Și, în plus, mai era și vinul. Aveam de ales între a obține un profit în bani sau în natură, iar într-un an partea noastră din recoltă urma să fie de aproape o mie de litri de vin bun roșu și roze. I-am spus lui Faustin, pe un ton



cât se poate de convingător, în franceza noastră aproximativă, că vom fi încântați să continuăm rânduiala existentă. Radia de fericire. Își dădea seama că ne vom înțelege foarte bine. Într-o zi, vom reuși poate să și conversăm.

Proprietarul restaurantului Le Simiane ne ură un an nou fericit, legănându-se în prag, în timp ce noi stăteam în strada îngustă, clipind din ochi din pricina soarelui.

– Nu e rău, nu-i așa? spuse el, arătând cu o mișcare largă a brațului satul, ruinele castelului Marchizului de Sade cocoțate pe înălțimi, panorama munților și cerul albastru-strălucitor. Era un gest posesiv, ca și cum ne arăta un colț din proprietatea sa.

– E un mare noroc să locuiești în Provence.

„Într-adevăr, ne ziceam și noi, e un mare noroc. Dacă așa arată iarna, nu vom mai avea nevoie de tot calabalâcul pentru vreme rea – cizme, paltoane și pulovere groase – pe care l-am adus din Anglia.“ Ne-am întors acasă cu mașina, încălziți și sătui, făcând pariuri cât de curând vom putea să înotăm în noul an și nutrind o compasiune meschină pentru toți acei nenorociți din țările cu climă aspră care trebuie să îndure ierni adevărate.

Între timp, la o mie de kilometri în nord, vântul original din Siberia căpăta o viteză din ce în ce mai mare în ultima parte a traseului său. Auzisem noi povești despre mistral. Făcea să înnebunească oameni și animale deopotrivă. Era o circumstanță atenuantă pentru infracțiunile cu violență. A bătut cincisprezece zile la rând, smulgând copaci din rădăcină, răsturnând mașini, spargând ferestre, dezechilibrând femeii bătrâne și împingându-le în șanț, dărâmând stâlpii de telegraf, vuind prin case ca o stafie rece și funestă, aducând *la grippe*, provocând certuri în familie, absenteism de la muncă, dureri de dinți, migrene –

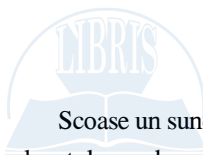
orice problemă din Provence de care politicienii nu puteau fi considerați răspunzători se datora acestui *sâcré vent*, despre care provensalii vorbesc cu un fel de mândrie masochistă.

„Exagerare tipic galică, ne-am spus noi. Dacă ar fi trebuit să facă față galilor care au trecut Canalul Mânecii și dacă ar fi trebuit să suporte ploaia care te lovește în față aproape orizontal, atunci ar fi știut ce e acela vânt cu adevărat.“ Le-am ascultat poveștile și, ca să nu le stricăm cheful, ne-am prefăcut că suntem impresionați.

Astfel că am fost luați complet pe nepregătite când s-a dezlănțuit primul mistral al anului. A venit șuierând prin Valea Ronului, a luat-o la stânga și s-a izbit de partea de vest a casei cu atâta forță încât a proiectat țiglele de pe acoperiș în piscină și a smuls o fereastră din balamale. Din neglijență, fereastra fusese uitată deschisă. Temperatura a scăzut cu douăzeci de grade în douăzeci și patru de ore. A ajuns la zero, apoi la minus șase. Măsurătorile făcute în Marsilia arătau o viteză a vântului de 180 de kilometri pe oră. Soția mea gătea cu paltonul pe ea. Eu încercam să bat la mașină cu mânușile pe mâini. Am încetat să mai vorbim despre prima noastră partidă de înot și ne-am gândit, cu înțelepciune, la amenajarea unui sistem de încălzire centrală. Și apoi, într-o dimineață, cu un zgomot de parcă s-ar fi retezat niște crengi, s-au spart țevile una după alta sub presiunea apei care înghețase în ele peste noapte.

Țevile atârnav pe pereți, umflate și pline de gheață, iar *monsieur* Menicucci le studia cu ochiul unui instalator profesionist.

– *Oh là là*, exclamă el. *Oh là là*. Se întoarse către tânărul său ucenic, căruia i se adresa invariabil cu *jeune homme* sau *jeune*. Vezi tu ce avem noi aici, *jeune*? Țevi goale. Neizolate. Instalație făcută pe Coasta de Azur. La Cannes, la Nisa ar mai merge, dar aici...



Scoase un sunet ca un cloncănit de dezaprobare și își plimbă degetul pe sub nasul tânărului, ca să sublinieze diferența dintre iernile blânde de pe coastă și frigul pătrunzător în care ne aflăm acum. Își trase cu hotărâre căciulița de lână peste urechi. Era scund și îndesat, făcut să fie instalator, așa cum o spunea chiar el, pentru că se putea comprima în spații înguste pe care alții, mai greoi, le considerau inaccesibile. În timp ce așteptam ca *jeune* să pregătească lampa de sudat, *monsieur* Menicucci ne-a ținut prima din seria sa de prelegeri și colecții de *pensées* pe care aveam să le ascult cu bucurie crescândă pe tot parcursul anului. De data aceasta, am avut parte de o disertație geofizică despre asprimea crescândă a iernilor provensale.

Timp de trei ani la rând, iernile au fost vizibil mai aspre decât oricând – atât de reci încât au distrus măslinii bătrâni. *Pas normale*, ca să folosim expresia care se rosteste în Provence de îndată ce dispăre soarele. Dar de ce? *Monsieur* Menicucci îmi dădu o pauză de două secunde pentru a cugeta asupra fenomenului, înainte de a continua cu pasiune teza sa, atingându-mă din când în când cu degetul pentru a se convinge că-l ascultam cu atenție.

– Era clar, spunea el, că vântul care a adus frigul tocmai din Rusia ajungea în Provence cu o viteză mai mare ca înainte, având mai puțin timp pentru a sosi la destinație și, în consecință, mai puțin timp pentru a se încălzi pe parcurs. Și motivul pentru aceasta – aici *monsieur* Menicucci își permise o pauză scurtă, dar dramatică – era o schimbare în configurația scoarței terestre. *Mais oui*. Undeva între Siberia și Ménerbes curbura pământului se aplatizase, permițând vântului să o ia mai repede spre sud.

Era absolut logic. Din păcate, partea a doua a prelegerii (De Ce Se Turtește Pământul) a fost întreruptă de crăparea altei țevi,



și instruirea mea a fost abandonată în favoarea unei lucrări de virtuozitate cu lampa de sudat.

Efectul vremii asupra locuitorilor din Provence este imediat și vizibil. Ei se așteaptă ca fiecare zi să fie însoțită și dispoziția lor are de suferit când nu este așa. Când privește ploaia, ei o iau ca pe un afront personal, scuturând din cap, compătîmîndu-se unii pe alții în cafenele, privind cu o suspiciune profundă cerul, ca și cum peste ei s-ar abate o grindină de lăcuste, și făcându-și loc cu dezgust printre băltoacele de pe trotuar. Dacă se întîmplă ceva și mai rău decît o zi ploioasă, cum ar fi această scădere a temperaturii sub zero, rezultatul este uimitor: majoritatea populației dispare.

Pe măsură ce frigul s-a înstăpînit spre mijlocul lui ianuarie, asupra orașelor și satelor s-a așternut liniștea. Tîrgurile săptămînale, în mod normal foarte animate, au fost reduse la un număr anemic de negustori întreprinzători care erau pregătiți să riște degerături pentru a-și câștiga traiul, bătînd din picioare și trîgînd din clondire. Clienții din magazine se mișcau repede, cumpărau și plecau, rareori oprindu-se să-și numere restul. Ușile erau închise cu zăbrele, ferestrele – închise ermetic, astfel că aerul din încăperile în care se făcea negoțul era foarte stătut. Nimeni nu se mai plimba pe străzi.


Valea noastră hiberna, iar eu duceam dorul sunetelor care marcau trecerea fiecărei zile aproape cu precizia unui ceasornic: cucurîgul răgușit al cocoșului lui Faustin, dimineata; uruitul groaznic – ca al unor piulițe și cuie încercînd să iasă dintr-o cutie de tinichea – al furgonetelor Citroën cu care fermierii vin acasă să ia prînzul; împușcăturile pline de speranță ale unui vîntor care patrulează după-amiaza în viile de pe dealul din față; scîrțîitul îndepărtat al unui ferăstrău în pădure; serenada crepusculară a cîinilor de la ferme. Acum era liniște. Ore întregi



în vale nu se vedea nimeni și nu se auzea nimic. Am devenit curioși. Ce făcea toată lumea?

Despre Faustin știam că mergea pe la fermele din vecinătate ca ucigaș de ocazie, tăind și rupând gâturile iepurilor, rațelor, porcilor și găștelor, ca acestea să devină șunci, supe și *confits*. După părerea noastră, nu era o ocupație potrivită pentru un om bun la suflet ca el, care-și răsfăța câinii, dar era clar că avea talent și repeziciune și, ca orice țăran veritabil, nu cădea pradă sentimentelor. Noi tratam un iepure ca pe un animal de casă sau ne puteam atașa de o găscă, dar noi veneam de la oraș și eram obișnuiți cu supermarketuri, unde carnea era tranșată igienic, disparând orice asemănare cu creaturile vii. O bucată de carne de porc prelucrată are un aspect abstract și este ambalată anti-septic, neavând nimic de-a face cu animalul murdar care este porcul. Aici, la țară, nu se evita legătura directă dintre moarte și cină, și vor fi multe ocazii în viitor când îi vom fi recunoscători lui Faustin pentru munca pe care o presta pe timp de iarnă.

Dar ce făceau ceilalți? Pământul era înghețat, viile erau tăiate și dormitau, era prea frig ca să vâneze. Plecaseră toți în vacanță? Nu, cu siguranță nu. Nu erau genul de fermieri gomoși care își petreceau iernile pe părțile de schi sau plimbându-se cu iahtul în Marea Caraibelor. Vacanțele se luau aici în august. Stăteau acasă, mâncau pe rupte și se odihneau înainte de a începe culesul viilor. Enigma a dăinuit până când ne-am dat seama că majoritatea localnicilor își aveau zilele de naștere în septembrie sau octombrie, și atunci s-a ivit un posibil răspuns, dar neverificabil: erau în casă, ocupați să facă copii. Există un anotimp pentru orice în Provence, și primele două luni ale anului trebuie să fie dedicate procreării. N-am îndrăznit niciodată să întrebăm dacă este așa.



Vremea rece a adus plăceri mai puțin intime. În afară de liniștea și goliciunea peisajului, în Provence iarna are un miros special care este accentuat de vânt și de aerul curat și uscat. Plimbându-mă pe dealuri, am putut de multe ori să simt prezența unei case înainte de a o vedea, și aceasta din cauza mirosului de fum de lemn ars care ieșea dintr-un horn invizibil. Este unul dintre mirosurile cele mai primitive ale vieții și, în consecință, imposibil de găsit în majoritatea orașelor, unde reglementările privind incendiile și decoratorii de interioare s-au unit în a schimba șemineurile în niște găuri înguste sau în a le da cu bună știință „trăsături arhitecturale“. În Provence încă se mai folosește vatra – ca să gătești, să stai în jurul ei, să-ți încălzești degetele de la picioare și să-ți încânte ochiul. Focurile se aprind dimineața devreme și se mențin toată ziua cu lemn de stejar din Lubéron sau cu lemn de fag de la poalele Muntelui Ventoux. Când mă întorceam spre casă cu câinii, la lăsarea serii, întotdeauna mă opream să privesc din capătul de sus al văii dărele de fum în zig-zag venind dinspre fermele răspândite de-a lungul drumului spre Bonnieux. Era o priveliște care îmi amintea de bucătării încălzite și fripturi bine asezonate și îmi stârnea o poftă de mâncare nemaipomenită.

Cele mai cunoscute meniuri din Provence sunt cele de vară – pepeni, piersici și sparanghel, dovlecei și vinete, ardei iute și roșii, *aioli* și *bouillabaisse* și uriașele salate de măsline, și anșoa, și ton, și ouă fierte tăiate felii, cartofi pe frunze de lăptucă multicoloră, brânzeturi de capră proaspete – acestea au fost amintirile care ne torturau de câte ori ne uitam la ofertele sărace și precare din magazinele englezești. Nu ne-a trecut niciodată prin minte că exista și un meniu de iarnă, complet diferit, dar la fel de delicios.