



ELIZABETH  
BARD

Iškyla

RECEPTAIS  
PAGARDINTA  
MEILĖS  
ISTORIJA

Provance

Alma littera

*Iškyla Provanse*

Paprastai karvėms aš neprisistatau. Bet šitos karvės buvo svarbios, ypatingos. Jeigu dėl kokios nors priežasties jos būtų mums nepasiekiamos, svajonė gaminti Provanso ledus žlugtų net neprasidėjusi.

– Sveikos, damos, – pasakiau žaismingai, iškart pastebėdama išsišovusius jų pasturgalių kaulus. Amerikietei jos atrodė pernelg liesos, kad iš jų pieno išeitų geri levandų ledai. Bet čia Prancūzija, tad neturėčiau stebėtis, kad net galvijai atrodo taip, tarsi laikytųsi dietos. Mano aukštakulniai grimzdo į ankstyvo pavasario purvą, o karvės stebėjo mane su tobulu abejingumu. Galiausiai viena pakėlė akis ir apdovanojo mane visu savo dėmesiu. Ji mažliai pilnu snukiu kramsnojo šieną, o didelės vandeningos akys buvo apvestos juodai kaip Elizabetos Teilor filme „Kleopatra“. Netikėtai karvė linktelėjo galvą žemyn į mano batus ir tuoj pat vėl pakėlė, tarsi būtų sakiusi: *Excusez-moi, madam\*, bet iš jūsų švარიų batų aišku, kad esate čia naujokė. Ką tik atvykusi naujokė. Paprastai mes neduodame pieno gimusiems Manhatane.*

Jei mano vestuvių dieną būtumėte pasakę, kad po dešimties metų stovėsiu Provanso laukuose ir šnekučiuosiuosi su liesomis karvėmis, būčiau mandagiai linktelėjusi, krestelėjusi nevienodo dydžio perlų vėriniiu ir pareiškusi, kad jūs apsipažinote.

Ir būčiau suklydusi.

---

\* Atleiskite, ponia (*pranc.*). Čia ir toliau – *vert. past.*



ATVYKOME NE apsigyventi. Neturėjome jokių kitų norų, išskyrus kelias saulėtas dienas ir storą *Côtes du Rhône* butelį.

Serestės, valanda kelio į rytus nuo Avinjono, nepavadintum prašmatnia Provanso dalimi. Tai tūkstantį tris šimtus gyventojų turintis miestelis, įsiterpęs į slėnį palei seną Romėnų kelią; vietiniai pratę prie turistų, pravažiuojančių pro šalį pakeliui į netoliese ant kalvos įsikūrusius vaizdingesnius miestus – Senjoną ir Lurmareną. Čia yra viena pagrindinė gatvė, kurioje įsikūrusi mėsinė dvi *boulangeries\** ir kavinė su plastikinėmis kėdėmis ir šiaudine stogine. Nuo akimirkos, kai įvažiuoji į miestelį žiedine sankryža prie mirksinčio vaistinės neoninio kryžiaus iki išvažiavimo po aukštų platanų priedanga, tepraeina maždaug dvidešimt penkios sekundės. Jei pasilenksi paieškoti atsarginių akinių nuo saulės daiktadėžėje, gali jo ir nepastebėti. Bet mes jau čia – išvargęs prancūzas direktorius ir jo nėščia amerikietė žmona, atvykę dešimčiai dienų Velykų atostogų.

Nakvynę ir pusryčius siūlančio viešbučio kiemu, grįstu akmenimis, mudu su Gvendaliu traukėme lagaminus, o jų rateliai bildėjo kaip pašto karieta. *La belle cour* – prabangus namas, pilnas knygų, sofų su giliai įdubusiomis pagalvėlėmis ir solidžiai tiksinčių senovinių aukštų laikrodžių. Mums lipant sraigtiniais laiptais į savo kambarį (niekas nepasisiūlė panešti manęs ant nugaros, nors aš tikriausiai būčiau sutikusi), braukiau ranka per baltas tinkuotas sienas, jusdama vėšą. Mus pasitiko putlios pagalvės ant lovos. Atsisėdau, kuo greičiau įsitaisiau su savo atsikišusiu pilvu ant dygsniuoto pūkuoto užtiesalo.

Galvojau apie kitus sraigtinius laiptus, apie trijų aikštelių laiptus į ankštą meilės lizdelį Paryžiaus centre. Prieš dešimt metų, papietavusį su gražiu prancūzu, aš taip ir negrįžau namo. Mano prancūzas meilužis dabar yra mano prancūzas vyras, o aš esu įdukrinta *pany-*

---

\* Kepyklėlės (*pranc.*).

*žietė*. Žinau, kuri vietinė kepyklėlė kepa geriausius ragelius, galiu sklandžiai susikalbėti su žmogumi iš telekomunikacijų bendrovės (tai didesnis laimėjimas, nei atrodo) ir be menkiausio užsikirtimo sugebu užsakyti švariai nudirtą triušį pas mėsinkiną.

Pastaruosius penkerius metus mudu praleidome, galima sakyti, nenustygdami vietoje. Gvendalis įkūrė sėkmingai veikiančią konsultacijų bendrovę ir įgyvendino savo svajonę dirbti kino pramonėje. Aš surizikavau ir iš dalį dienos dirbančios žurnalistės tapau visą dieną triūsiančia rašytoja. Mano pirmoji knyga, kaip ir mūsų pirmasis vaikas, buvo pakeliui. Turėjome butą su veikiančiu židiniu ir kažką panašaus į vonią. Įpusėjus ketvirtąją dešimtį, stipriai įsimylėjus (gal net visiškai nuo to išsekus), viskas klostėsi normaliai. Dar vaikystėje įsivaizdavau save šioje vietoje; laukiau visą gyvenimą, kad galėčiau atsisėsti tvarkingai supilto laimėjimų kalno viršūnėje ir gėrėtis vaizdu. Bet pastaruju metu vis giliau smelkėsi kitas jausmas. Pavadinkime jį deguonies stoka. Mūšio nuovargiu. Gal tai buvo tik kūdikis, smarkiai spaudžiantis man šlapimo pūslę, bet vis dažniau atrodė, tarsi kalnas būtų sėdėjęs ant mūsų.

Kai apsirengę nusileidome vakarienės, lauke ant kaltinio plieno stalelio jau stovėjo keturios taurės ir butelis rožinio vyno. Mūsų anglė šeimininkė Andžela atėjo su lėkšte *gressins*, ilgų, plonų tarsi jaunų mergaičių cigarečių laikikliai duonos lazdelių, ir dubenėliu cukruotų imbierių. Andžela buvo aukšta ir elegantiška – privačiame pensione įgyta laikysena, medvilnės ir kašmyro sluoksniais pridengti pečiai ir kabantys sidabriniai auskarai. Kažkas jos santūrioje šypsenoje bylojo man, kad ji yra linksmuolė. Jos vyras Rodas vilkėjo pastelinius dryžuotus marškinius, derančius prie jo rausvų skruostų. Jis turėjo skaisčias žmogaus, kuriam smagu verkti per vestuves ir filmus, akis. Mums jie iš karto patiko.

– Kas jus atvedė į Serestę? – paklausė Rodas, pildamas rausvojo vyno į Gvendalio taurę. Nors nė viena nėščia moteris nebuvo suimta už taurę vyno, ypač Prancūzijoje, aš nenoromis pasitenkinau gazuotu vandeniu.

Gvendalis patylėjo, stengdamasis sugalvoti atsakymą, kuris nenuskambėtų taip, tarsi mes keliautume po šventąsias vietas. Mano vyras yra didelis prancūzų poeto ir Antrojo pasaulinio karo pasipriešinimo vado René Šaro gerbėjas. Mes žinojome, kad per karą Šaras gyveno Serestėje. Kadangi man jau buvo trečio trimestro pradžia ir skristi prisibijojau, mes nusprendėme susipažinti su Liuberono slėniu, kraštovaizdžiais ir įvykiais, aprašytais garsiausiose Šaro poemose. Jei tai pasirodytų keistas atostogų tikslas, tikriausiai taip ir yra. Bet juk kai kurie žmonės stebi paukščius.

Vos tik paminėjom Šarą, Andžela pastatė taurę ir dingo namo viduje, tada grįžo su balta knygele minkštais viršeliais.

– Ar skaitėte jo paskutinę knygą?

Pasirodo, istorijos pėdsakų galima aptikti šiek tiek paėjus keliu aukšty. Per karą Šaras turėjo aistringą romaną su Marsele Pon Siduan, jauna moterim iš miestelio. Jie gyveno kartu ir Šaras iš jos šeimos namų vadovavo vietiniam pasipriešinimo judėjimo tinklui. Marselė turėjo dukrą Mirej, 1940 metais jai buvo aštuoneri.

– Ji ką tik išleido knygą apie savo vaikystę su René Šaru, – pasakė Andžela. – Jie gyvena tik už kelių namų. Kairėje pusėje. Ar norėtumėte su ja susipažinti?

Gvendalio akyse šmėkštelėjo jaudulys, paskui drovumas. Mačiau, kaip mąsto jo prancūziškos smegenys: *Bet ką aš pasakysiu visiškai nepažįstamai moteriai?* Dešimt metų dalytis lova su amerikiete per trumpas laiko tarpas, kad europietis išgytų nuo įgimto santūrumo. Galiausiai smalsumas įveikė kultūrą – apie atsisakymą nebuvo nė kalbos.

Buvo paskambinta, apsikeista mandagybėmis. Po kelių dienų Mirej mielai mus priims.



SUSITARĘ DĖL PRIĖMIMO, pradėjome pažinti su regionu. Kitą rytą aš likau skaityti knygos gėlėmis apsodintame kieme, o Gvendalis leidosi į žygį. Jam reikėjo prasiblaškyti po pastarųjų darbe

praleistų mėnesių. Prieš dvejus metus savo nedidelę bendrovę sujungė su didesne ir dirbo netausodamas jėgų (jis priklauso reitai per daug dirbančių prancūzų rūšiai). Dabar jis pasiekė tą ribą, kai strateginis valdymas nuo jo nebepriskaito. Jis buvo tarsi vienas pantomimos aktorių, stumiančių nematomos dėžės lubas; turėjo gerą atlyginimą, įmantrų vardą, bet vis tiek jautėsi įkalintas. Andžela ir Rodas išsiuntė jį į kaimyninį Monžiusteno miestelį keliuku, vingiuojančiu už vietinių kapinaičių. Giedrą dieną matėsi sniego baltumo Alpių viršukalnės. Gvendalis grįžo vidurdienį, jo tamsūs plaukai buvo sulipę nuo prakaito, batai purvini. Nors su kostiumu ir kaklaraiščiu jis man labai patinka, turėjau pripažinti, kad su šortais jis atrodė penkeriais metais jaunesnis.

Net jei nebūčiau šešis mėnesius nėščia, kažin ar man būtų pavykę keliauti pėsčiomis. Gvendalis, augęs laukinėje Bretanės pakrantėje, visada buvo arčiau gamtos nei aš. Jam patinka panoraminiai vaizdai, nuo uolų kylantis ir plaukus taršantis, plaučius tarsi šviesioji dvasia pripildantis vėjelis. O aš esu asfalto princesė, mieste gimusi ir užaugusi. Man, kaip ir Merilinai Monro, patinka pro metro groteles besiveržiantis, sijoną plaikstantis ir šlaunis kutenantis vėjelis. O mano mėgstamiausias vaizdas – sočiai nukrautas vakarienės stalas.

Todėl mums reikėjo apsipirkti. Šis viešbutis nesiūlė nei pietų, nei vakarienės ir kadangi popietėmis oras dažniausiai sušildavo iki dvidešimt trijų laipsnių, mudu su Gvendaliu nusprendėme rengti iškylas. Už šešiolikos kilometrų į vakarus, važiuojant Liuberono kalnų linkius juosiančiu keliu, yra Apto turgus, šioje Provanso dalyje turintis senas tradicijas. Kiekvieną šeštadienį nuo aštuntos ryto iki pusės pirmos popiet jis užkariauja visą miestą – pradedant automobilių aikšte senamiesčio pakraštyje, tolyn per siauras arkas su smailiais laikrodžio bokštais ir akmenimis grįstas gatves, neaplenkiant nė vieno skersgatvio, nė vienos *placette*\* – visur pilna sūrių, daržovių, dešrų ir vietinio levandų medaus.

---

\* Vietelė (*pranc.*)

Metams bėgant prancūziški turgūs tapo man savi. Tiesą sakant, beveik viską, ką sužinojau apie savo tėvių šalį, sužinojau *autour de la table* – prie stalo. Apsipirkti, ruošti maistą ir kartu valgyti – šie ritualai tapo tokia neatsiejama mano gyvenimo Prancūzijoje dalimi, kad net sunku prisiminti tas dienas Niujorke, kai pietūs trukdavo penkiolika minučių, per kurias spėdavau nulėkti iki kiniško salotų baro ir grįžti atgal prie savo stalo.

Nespėjome nueiti toliau nuo pirmosios arkos ir mane sustabdė braškių kvapas. Ne reginys, tiesiog kvapas. Per kitų praeivių galvas pamačiau sulankstomą stalą ir tamsiaplaukę motinos ir dukters komandą, dėliojančią eilėmis medines pintinėles. Uogos buvo širdelės formos su dailiomis žalių lapų karūnelėmis. Jos buvo mažesnės ir šviesesnės nei kraujo spalvos siaubūnės, kurių atveždavo iš Ispanijos.

Mes buvom perspėti, kad per Velykas prasideda turistų sezonas, tad kainos tikrai buvo keistai paryžietiškos, netgi aukštesnės. Bet mergaitei reikia valgyti. Konkrečiau kalbant, ji turi paragauti pirmųjų sezono braškių iš Karpantrà – tai išimtinai vietinių privilegija. Nupirkau vieną pintinėlę mums, vieną Andželai ir paprašiau tamsiaplaukės moters atidėti jas į šalį. Jaučiau, kad mums teks daug visko neštis.

Praėjome vyrą, pardavinėjantį tikrus putpelės kiaušinius, mažus ir taškuotus, jie vos skyrėsi nuo velykinių kiaušinių *chocolatier*\* vitrinoje. Tvarkingi pirmųjų smidrų ryšulėliai buvo atsargiai suguldyti ant šiaudinių padėklų. Atsispirti buvo neįmanoma. Buvau įsitikinusi, kad gražiai paprašyta Andžela paskolintų man puodą ir vietelę ant viryklės jiems apvirti.

Einant paskui augančią rytinę minią mūsų žingsniai sulėtėjo. Toliau, prie *boulangerie*, kelias susiaurėjo. Lauke stovėjo kaltinio plieno vežimėlis, elegantiškesnis nei riestainių pardavėjų vežimėliai Niujorko gatvėse. Ant jo, šalia ragelių ir *pains au chocolat*\*\*,

\* Šokolado gamintojas ir pardavėjas (*pranc.*).

\*\* Šokoladinės bandelės (*pranc.*).

buvo sukrauti plokšti mielinės duonos ovalai. Ant vienu buvo uždėta griujero ir kumpio, ant kitų – karamelizuotų svogūnų ir ančiuvių. Ant lentos kreida buvo užrašyta *Fougasse* – kaip supratau, tai vietinės fokačijos rūšis. Pasilenkiau prie ovalo, apibarstyto graikiniais riešutais ir aitariai kvepiančio ką tik išlydytu rokforo sūriu. Tai bus tobula duona iškylai – lengvai plėšoma ir pakankamai riebi, kad turėčiau dingstį laižyti pirštus.

Žmonių pilna pagrindinė pėsčiųjų gatvė jau panėšėjo į Taimso aikštę Naujųjų metų išvakarėse – visi vilko kojas ir badėsi alkūnėmis. Daugybė pilnų plastikinių maišelių įsirėžė man į riešą, ir ėmiau suprasti ryškiaspalvių pintinių, parduodamų prie lapinių burokėlių, pranašumą. Įsmukome į šoninę gatvę, praėjome prekystalius, nukrautus ryškiaspalviais audinių ritiniais ir blizgančių žaliųjų alyvuogių dubenimis, ir įžengėme į nedidelę aikštę. Nužvelgiau rytinį laimikį. Mums tetrūko pagrindinio prancūzų maisto – *charcuterie*\*. Priėjau prie nepažymėto balto vano, vieno tų, į kuriuos motina perspėdavo niekada nelipti. Vano šonas atsidarė ir pasirodė švarus nerūdijančiojo plieno prekystalis su vitrina. Ji buvo prikimšta storai išpjautų kiaulienos muštinių, šviežių žolelėmis išmargintų dešrelių, netgi *boudin noir maison*, namų gamybos kraujinės dešros (nelabai tinkamos iškylai, bet negalėjau susilaikyti neplanavusi, kaip galėčiau parsivežti jos į Paryžių lagamine). Išsirinkau *saucisse séche au thym* – pasagos formos sausą šviežiais čiobreliais ir juodųjų pipirų grūdeliais paskanintą dešrą. Buvau įsitikinusi, kad Gvendalis nepamiršo savo tėvo kišeninio peiliuko.

Pirkdama maistą Prancūzijoje aš visada išalkstu. Įsigiję atsargų kelioms dienoms, buvome tobulai pasirengę pietums.



KITĄ ANTRADIENĮ, lygiai trečią valandą, atvykome kavos pas Mirej, Šaro karo metų mylimosios dukrą. Ji pasitiko mus prie

---

\* Kiaulienos gaminiai (*pranc.*).



durų – tamsiaplaukė į aštuntą dešimtį įkopusi moteris su vilniniu sijonu, patogiais bateliais, rožine medvilnine palaidine ir prie jos priderintu šaliu. Mus vedė po akmeniniais kruopščiai renovuotos septynioliktojo amžiaus pakelės užkeigos skliautais; čia ji gyveno su vyru ir dabar jau devyniasdešimt ketverių metų motina Marsele. Atėjome į buvusią užkeigos virtuvę pirmame aukšte. Žaizdras čia buvo toks didelis, kad beveik būčiau galėjusi įžengti į vidų. Lengvai galėjai įsivaizduoti žemai virš žarijų kabantį didžiulį katilą, pilną troškinio arba *soupe d'épeautre*\* keliautojams, kurie sustodavo pagirdyti arklių ir išvykdavo sulig aušra.

Stalas stovėjo prie vienintelio lango. Ant iškrakmolytos baltos staltiesės gulėjo medinis penalas ir oda dengtos ausinės, prijungtos prie senų laidų raizginio. Visa tai priminė senamadiško magijos numerio butaforiją. Nelabai įsivaizdavau, ko tikėtis. Iki tos akimirkos Renė Šaras man reiškė tik šiek tiek daugiau nei vardą mūsų knygų lentynoje.

Kai išteki už užsieniečio – kai *esi užsienietė*, – kultūros skirtumus įveikti sunkiausia. Mudu su Gvendaliu meldėmės prie skirtingų altorių. Kai susipažinome, jis nebuvo matęs „Pusryčių klubo“; aš nebuvo mačiusi „400 smūgių“. Mano pirmasis lėtas šokis buvo dainuojant *Wham!* duetui; jo – kažkokiai italų popmuzikos žvaigždei, apie kurią nebuvo girdėjusi. Man paauglišką nerimą (tokį, koks jis buvo) kurstė Džonas Donas; Gvendalis rinkosi Rembo. Nesivarginsiu pasakoti, kas nutiko pirmąjį kartą, kai mėginau įtikinti jį suvalgyti *Twinkie* pyragaitį. Laikau save pakankamai gerai apsiskaičiusia, anglų literatūros magistro laipsnį turinčia moterimi, bet, išskyrus ištraukas, kurias ypač susižavėjęs Gvendalis skaitydavo garsiai, Renė Šaro poezija ir istorija man buvo naujiena.

Žinojau, kad tarpukario Paryžiaus intelektualinio gyvenimo kryžkelėje Šaras draugavo su Braku, Pikasu, André Bretonu. An-

---

\* Speltų sriuba (*pranc.*)

trojo pasaulinio karo metais jis vadovavo prancūzų pasipriešinimo judėjimui, slapta gaudavo ginkluotės iš Londono ir slėpė ginklus, pabėgėlius ir jaunos prancūzus, kurie bandė išvengti *service du travail obligatoire*, priverstinių darbų Vokietijoje. 1944 metais jis nuvyko į Alžyrą, kad padėtų de Goliui ruošiantis išvaduoti Pietų Prancūziją. Bet mums susėdus prie stalo iškart pajutau, kad ne apie visuomeninį veikėją Mirej nori papasakoti. „Šaras man buvo kaip tėvas“, – pasakė ji, rodydama mums jo ranka rašytą laišką. Rašysena buvo lygi, raidės pakrypusios, su nežymiais išraitymais – kiekvienos didžiosios L apačia lenkta. Ji atidarė jo įskilusį medinį penalą ir palietė patamsėjusios metalinės plunksnos smaigalį. Nors įvykiai, apie kuriuos kalbėjome, buvo tik septyniasdešimties metų senumo, ji elgėsi su šiais daiktais kaip su senoviniais reliktais.

Kaip priimta Provanse, užsibuvome visą popietę: vienas puodelis kavos, tada antras, viena taurelė konjako, tada antra. Mirej papasakojo mums istoriją apie padirbtus dokumentus, miestelio kolaborantus ir kaip Šaras padėdavo jai ruošti namų darbus prie malkomis kūrenamos krosnies. Švelnią nostalgiją jos veide keitė niūrus vietiniams *paysans*\* būdingas pragmatizmas. „Jis liepė man išmokti *Maréchal, nous voilà*, Viši himną, ir giedoti jį mokykloje itin garsiai, kad niekas neįtartų, kuo mes užsiimame“, – pasakojo ji.

– Gal turite kitų klausimų? – vėliau paklausė Mirej, mums palinkus virš tuščių espresso puodelių.

Gvendalis kostelėjo.

– Skaičiau, kad nors Šaras atsisakė spausdinti savo kūrybą vokiečių okupacijos metais, jis rašė per visą karą. Sakoma, kad jis užkasė rankraščius namo, kuriame gyveno, rūsyje ir karui pasibaigus atėjo jų pasiimti.

Tiesą sakant, po išvadavimo Šaras iškasė sąsiuvinius ir nušuntė juos Galimarui, garsiam Paryžiaus leidėjui, ten juos pa-

---

\* Kaimiečiai (*pranc.*).

stebėjo būsimasis Nobelio premijos laureatas Alberas Kamiu. 1946 metais išleista eilėraščių knyga „Hipno lapai“ yra Šaro še-devras.

– Mes ieškujome visame miestelyje, – ėmė pasakoti Gvendalis. – Kur, – paklausė jis, eidamas prie reikalo esmės aplinkiniu, kaip būdinga prancūzams, keliu, – yra ši garsioji skylė grindyse?

– Labai lengva parodyti, – atsakė Mirej. – Mums vis dar pri-klauso tas namas.

Kitą rytą, praėję viduramžių pilies liekanas, patekome į *vieux village*\* centrą. Šioje miestelio dalyje namai stovėjo labai arti vie-nas kito, netgi vienas ant kito kaip žaisliniai kubeliai; buvo sunku suprasti, kur baigiasi vienas ir prasideda kitas. Pasukome į kairę prie milžiniškais kaštonais apsodinto Kaštonų skvero su fontanu ir patraukėme siaura plokštėmis grįsta gatvele į Pon namą.

Mirej atrakino kaltinio plieno vartelius ir nuvedė mus ta-keliu po balkonu į vidinį kiemą. Ten į akmeninę sieną buvo atremtas medinės kariatos ratas, aukštumo sulig mano pe-tim. „*Mon grandpère*“, – pasakė ir paaiškino, kad jos senelis iš tėvo pusės buvo *carrossier*\*\* . Pranėrėme pro dar vieną tarpdurį. Mudu su Gvendaliu turėjom susilenkti perpus, kad leisdamie-si paskui ją į vyno rūšį nesusitrenktume galvų į grubiai apta-šytus akmenis. Mirej patraukė keletą tuščių butelių ir parodė žemą medinę lentyną, maždaug trisdešimt centimetrų virš plūktinių grindų.

– *Le voilà*. Čia Šaras buvo užkasęs savo rankraštį, – pasakė ji. – Suvyniotą į seną parašiotą.

Gvendalis pažvelgė žemyn. *Štai mano mylimas vyras, pagalvo-jau. Vyras, kurį taip jaudina įdubimas asloje.*

– Čia laikėme kiaules, – toliau pasakojo Mirej, netikėtai grįž-dama prie praktiškesnių dalykų. – Tais laikais valgėme viską.

\* Senamiestis (*pranc.*).

\*\* Vežėjas (*pranc.*).

Slėpėme kotletus taukuose, taigi užsinorėjęs turėjai jį surasti, – mums pasisukus eiti, ji treptelėjo koja į suplūktas grindis. – Mano dėdė, jis buvo Šaro vairuotojas per karą, prieš mirtį sakė, kad čia dar gali būti užkastų ginklų. Mes neieškojome.

Namas buvo lyg labirintas, daugybė mažų išbaltintų kambarių. Nė vienas jų nebuvo tame pačiame lygyje; eidamas iš vieno kambario į kitą, turėjai palypėti aukštyr arba nusileisti du laiptelius. Valgomojo sijos buvo tamsios, medinės, o atviras židinyš dar šiek tiek kvepėjo dūmais. Per pusę laiptatakio į viršų buvo Šaro miegamasis. Žvilgtelėjau pro langą, prie kurio stovėjo jo rašomasis stalas. Matėsi tik ruoželis gatvės; įsivaizdavau, kad poetui to pakanka, norint atskirti gražios mergaitės blauzdas nuo vokiečių kareivio aulinių batų. Viršuje buvo įrengti dar trys miegamieji ir du vonios kambariai. Šeiminkų miegamasis, buvusi mansarda nuožulniu stogu, skendėjo rytmečio šviesoje.

– Čia mes kabindavome kumpius, – pasakė Mirej. Buvo aišku, kad ir kur pažvelgtų, ji matė du pasaulius – praėjusį ir dabartinį. Ji gimė šiame name; jos motina taip pat. Perbraukiau ranka siją. Medyje buvo išraižyta data – 1753.

Prieš išvykdami išėjome į sodą, didelę dviejų aukštų akmeninę terasą, stūksančią virš aplinkinių laukų. Prie seno rožių kero spietėsi jauni mėtų daigeliai. Artėjo Gegužės pirmoji, ir pakalnutės jau žydėjo. Mirej nuskyrė šakelę ir įspraudė man į ranką. Pučiant rytiniam vėjeliui atskiri žiedeliai virpėjo tarsi varpeliai.

– *C'est un porte bonheur*, ji atneš sėkmę, – tarė ji, – kūdikiai.

Nežinojau, ką atsakyti. Nors iki gimdymo buvo likę tik keturi mėnesiai, motinystė man ir toliau atrodė kažkas abstraktaus. Daugelis moterų jaučia nešiojančios kūdikius gimdoje, bet aš nėštumą jčiau daugiausia galvoje. Gvendalis irgi jau įsivaizdavo esąs tėvas. Bet aš tikrai dar nesijaučiau kieno nors mama. Dar ne. Prispaudžiau gėlę prie pilvo, klausdama savęs, ar kūdikis gali užuosti pavasarį per mano odą.

Palypėjusi laipteliais žvilgtelėjau į plytinės lauko krosnies angą; skylė buvo pelenuota ir aptraukta voratinkliais. Prisimerkiau ryto saulėje ir tada pavyko įžiūrėti du arklius, linksinčius galvomis gretimo kalvagūbrio žolėje.

Nesu iš tų, kurie nuolat jaučia palaimą; aš labiau linkusi kovoti ir truputį panikuoti. Bet šioje vietoje, sode tarp aukštų kaimyninių namų sienų ir mažų paparčių spiralių, laisvai augančių tarp akmenų, šiluma buvo svaiginanti.

– Žinau, tai buvo pavojingas, siaubingas laikmetis, – pasakiau Mirej, – bet įsivaizduoju, kad čia jūsų šeima jautėsi laiminga.

– Tai tiesa, – šyptelėjo Mirej. – Bet dabar man liūdna. Atidaviau šį namą dukrai vildamasi, kad ji sugrįš į miestelį su savo šeima. Bet ji nori jį parduoti.

– Ak.

Mane pažįstantys žmonės pasakytų: aš beveik niekada neleidžiu, kad realybė pakištų koją gerai istorijai. Todėl didžiąją gyvenimo dalį buvau svajotoja, diletantė, netgi – savo pačios mintyse – nevykėlė. Bet retsykais mes pasivejame svajones ir jas įgyvendiname. Taip buvo priimti patys svarbiausi mano gyvenimo sprendimai – jausmas ir jo paskatintas milžiniškas šuolis į nežinomybę. Niekada nesigailiu dėl savo pasirinkimų, nors juos priimdama labai jaudinuosi ir einu iš proto. Man atrodo, daugelis mūsų norėtų išdrįsti daugiau, o ne mažiau rizikuoti.

Mudu su Gvendaliu net nesusižvalgėme. Aš pažįstu savo vyrą. Mes abu galvojome tą patį.

Atgalėjome Serestę juosiančiu žvyruotu taku. Namai glaudėsi vienoje pusėje, upė ir atviri laukai buvo kitoje. Kopdama į kalvelę pakeliui į namus, Mirej lengvai šniokštavo. Staiga ji sustojo, tarsi būtų pamiršusi ką nors svarbaus.

– Jūsų viešbutyje neduoda pietų ir vakarienės, – tarė ji, iš susirūpinimo suraukdama antakius. – Kur jūs valgėte?

– Šį bei tą nusipirkome šeštadienį Apto turguje, – atsakiau. – Mes ruošiamės išskylauti.

– *C'est bien\**, – pasakė pritariamai linktelėdama. – Išskylauti yra puiku. Ir mes taip darydavome.



NEĮMANOMA TIKSLIAI PASAKYTI, kas mus taip sujaudino. Gal svaiginanti istorija, sumišusi su kūdikio laukimu, gal pirmosios braškės. Prireikė tik akimirkos, kad šis absurdas taptų realybe. Štai kur mes praleisime kitą savo gyvenimo dalį. Štai kur mes tapsime šeima. Mudu su Gvendaliu prasėdėjome bemiegę naktį priešais *Excel* skaičiuoklę ir kitą rytą grįžome paklausti, ar galime pirkti namą.



---

\* Tai gerai (*pranc.*).

## *Iškylos Provanse receptai*

### PIRMIEJI SMIDRAI SU SEZAMŲ PASTOS IR JOGURTO PADAŽU

*Asperges, sauce yaourt au tahini*

Andžela išties paskolino man prikaistuvį smidrams apvirti, ir štai rezultatas. Labai pamėgau šį gerokai už tradicinį olandišką padažą lengvesnį pagardą, ėmiau jį naudoti su garintomis daržovėmis, ant lengvos ugnies virta lašiša ir netgi vištienos salotomis.

*500 g plonų smidrų*

*2 valgomieji šaukštai tamsios (nelukštentų sėklų) sezamų pastos  
(tahini)*

*3 valgomieji šaukštai ir 2 arbatiniai šaukšteliai šviežių citrinų sulčių*

*1¼ stiklinės paprasto graikiško jogurto (geriausia nenugriebto pieno)*

*Žiupsnelis smulkios jūros druskos*

*Šviežiai maltų juodųjų pipirų*

Nuplaukite smidrus ir nupjaukite kietus galiukus, tada pagarinkite juos 3–5 minutes (žiūrint, kokio storumo smidrai) virš didelio verdančio vandens puodo. Pervirę smidrus, padarytumėte nuodėmę (jie suminkštėja ir įgauna nemalonų kvapą), taigi atidžiai stebėkite ir ištraukite juos iš puodo dar ryškiai žalios spalvos ir tvirtus.

Padažas: vidutinio dydžio stikliniame dubenėlyje (arba kitame su maisto produktais nereaguojančiame inde) maišykite sezamų pastą ir citrinų sultis iki vienalytės masės. Supilkite jogurtą ir įberkite druskos; maišykite toliau. Įmalkite pipirų.

Patiekite smidrus šiltus arba kambario temperatūros; šalia padėkite padažą.

Išėiga: 4 užkandžio arba garnyro porcijos.

AVINŽIRNIŲ SALOTOS SU SALDŽIOSIOMIS  
PAPRIKOMIS IR ŽOLELĖMIS

*Salade de pois chiche aux herbes fraîches*

Provanse itin mėgstami avinžirniai, jie naudojami visur: nuo *poischichade*, vietinio humuso, iki *socca*, tradicinių avinžirnių miltų lietinių, keпамų Ekse. Šios šiltos ir spalvingos salotos labai populiarios. Jos puikiai dera prie viščiuko, kepto ant grotelių, arba prie ėrienos muštinių.

*1 plonai supjaustyta raudona paprika*

*1 plonai supjaustyta geltona paprika*

*1 plonai supjaustytas geltonasis svogūnas*

*1 plonai supjaustytas raudonasis svogūnas*

*Žiupsnis cinamono*

*1 arbatinis šaukštelis maltų ispaniškų nōra paprikų arba kokybiškų rūkytų paprikų miltelių*

*½ arbatinio šaukštelio kmyninių kuminų sėklų*

*½ arbatinio šaukštelio Harissa (Šiaurės Afrikos aitriosios paprikos pasta) arba 1–2 žiupsniai aitriosios paprikos dribsnių pagal skonį*

*½ stiklinės alyvuogių aliejaus*

*3 stiklinės avinžirnių (2 skardinės po 400 g), be skysčio*

*Juodųjų pipirų*

*Geras žiupsnis rupios jūros druskos*

*1 stiklinė (pilna) smulkiai supjaustytų plokščialapių petražolių su stiebeliais*

*1 valgomasis šaukštas (pilnas) smulkiai supjaustytų šviežių mėtų*

*Citrinos griežinėlių papuošti*

Įkaitinkite orkaitę iki 170 °C.

Į didelę troškintuvę sudėkite paprikas, svogūnus ir prieskonius (išskyrus petražoles ir mėtas – jas subersite pabaigoje). Jei norite šiek tiek pikantiškesnių salotų, padvigubinkite *Harissa* pastos ar dribsnių kiekį – tai suteiks skonio, ne aštrumo. Įpilkite



alyvuogių aliejaus ir pakratykite, kad viskas susimaišytų. Valandą kepkite orkaitėje, du kartus pamaišydami.

Per tą laiką nuplaukite avinžirnius karštame vandenyje. Pirštais nutrinkite ir išmeskite jų vaškinės odeles.

Iš orkaitės išimkite paprikas ir svogūnus, – ant indo dugno bus likę šiek tiek paskaninto alyvuogių aliejaus, – ir išmaišykite jame avinžirnius. Užmalkite juodųjų pipirų ir įberkite žiupsnį druskos pagal skonį. Tegu pastovi 5–10 minučių, tada įmaišykite petražoles ir mėtas. Patiekite salotas šiltas arba kambario temperatūros su citrinos griežinėliu, kurį reikėtų išspausti ant viršaus. Salotas galima paruošti prieš dieną – per tą laiką geriau susilies skoniai.

Išėiga: 6 porcijos.

## PRANCŪZIŠKA PICA SU KAMELIZUOTAIŠ SVOGŪNAIS IR ANČIUVAIS

### *Pissaladière*

Provance tai užkandžių stalo klasika. Šis maistas tobulas – saldus, sūrus, minkštutis, jį patogiu paimti, – ko daugiau norėti?

Picos pagrindu prancūzai naudoja šviežias mieles, pardavinėjamas kubeliais kepykloje. Recepto paprastai tešlai su sausomis mielėmis ieškojau Džefo Hertsbergo ir Zoë Fransua knygoje „Duona mėgėjams per penkias minutes“\* (*Thomas Dunne Books*, 2007). Tai itin paprastai paruošiama neminkoma tešla su alyvuogių aliejumi, ir nors turėsite laukti porą valandų, kol ji iškils, kepdami laiko beveik nesugaišite.

### **Tešlai**

6½ stiklinės nebalintų miltų

1½ valgomojo šaukšto granuliuotų mielių (aš naudoju Red Star)

---

\* Jeff Hertzberg, Zoë François. *Artisan Bread in Five Minutes a Day*.

*1½ valgomąjo šaukšto košerinės arba rupios jūros druskos*

*1 valgomasis šaukštas cukraus*

*¼ stiklinės šviežio alyvuogių aliejaus*

*2¾ stiklinės drungno vandens*

### **Įdarui**

*¼ stiklinės alyvuogių aliejaus ir vienas valgomasis šaukštas skardai patepti*

*1,4 kg geltonųjų svogūnų, supjaustytų pusiau ir griežinėliais*

*1 arbatinis šaukštelis Provanso žolelių mišinio*

*1½ arbatinio šaukštelio cukraus*

*1 skiltelė smulkiai sukapoto česnako*

*Žiupsnis rupios jūros druskos*

*20–30 ančiuvų*

*20–25 konservuotos juodosios alyvuogės*

Tešla: suberkite miltus į vidutinio dydžio dubenį. Didžiausiame dubenyje (6 litrų talpos) išplakite mieles, druską, cukrų, aliejų ir vandenį, tada suberkite visus miltus ir išmaišykite mediniu šaukštu. Galbūt pabaigoje norėsite viską išmaišyti rankomis, tai gi patepkite rankas alyvuogių aliejumi, kad neliptų tešla. Pagal šį receptą minkyti nereikia; tik įsitikinkite, kad miltai sudarytų vienalytę masę. Uždenkite dubenį švaria servetėle ir palikite porą valandų, kad tešla iškiltų. Tešlą galite naudoti iš karto, kai tik iškils, bet bus paprasčiau, jei šiek tiek palaikysite ją šaldytuve (uždengta ji gali stovėti kelias dienas).

Per tą laiką paruoškite svogūnus. Įkaitinkite orkaitę iki 170 °C. Vidutinio dydžio ketaus arba aukštai temperatūrai atspariame sultiniui virti skirtame puode įkaitinkite ¼ stiklinės alyvuogių aliejaus. Kai jis ims čirškėti, suberkite svogūnus, Provanso žolelių mišinį, cukrų, česnaką ir žiupsnį jūros druskos. Nustatę vidutinę temperatūrą pakepinkite 10 minučių ant viryklės, retsykais pamaišydami, kol svogūnai taps permatomi. Įkiškite uždengtus

svogūnus valandai į orkaitę. Reikia išgarinti vandenį, neapskrudinant svogūnų; jie apskrus, kai uždėsite ant picos. Tešlą ir svogūnų masę galima paruošti dieną ar dvi iš anksto.

Įkaitinkite orkaitę iki 260 °C (kepkite nenaudodami atviros ugnies). Vienai *pissaladière* reikės tik pusės tešlos, taigi atplėškite pusę, suformuokite kamuolį ir įkiškite į šaldytuvą – bus kitai dienai. (Nenoriu nukrypti nuo temos, bet mano šeima mėgsta picą su rūkytu kumpiu, figomis ir gorgoncola...)

Išklokite didžiausią turimą skardą kepimo popieriumi (mano skardos matmenys 35 × 45 cm). Popierių ir skardos šonus ištempkite alyvuogių aliejumi. Atminkite, šios tešlos nereikia minkyti, taigi iš likusios tešlos suformuokite rutulį, padėkite ant skardos ir spauskite iš visų pusių. Ištempkite didelį skritulį tešlos (maždaug *Frisbee* lėkštės dydžio) ant aliejuotos skardos ir apverskite jį, kad abi pusės būtų padengtos aliejumi. Toliau spausdamos tešlą pirštais, padenkite visą kepimo skardą. Šakute (arba pirštų galiukais) tešloje padarykite daug įdubimų (ne skylių).

Kad nutekėtų skystis, kiaurasamčiu lygiai, iki pat kraštų ant tešlos paskleiskite svogūnų mišinį (pro svogūnus turėtų matytis šiek tiek tešlos). Ant viršaus rombu išdėstykite ančiuvius ir ant kiekvieno rombo kampo padėkite po alyvuogę. Uždenkite plastikine plėvele ir palikite 20 minučių. Tada nuimkite plėvelę ir kepkite 12–15 minučių, kol kraštuose susidarys gelsvai rusva plutelė; taip pat žvilgtelėkite, ar iškepusi apačia. Kepimo laikas priklausys nuo skardos dydžio ir tešlos storio.

Supjaustykite mažais kvadratėliais; patiekite šiltą arba kambario temperatūros.

Išėiga: 8 užkandžio porcijos.

*Patarimas: jei nenorite ruošti tešlos (aš pati bijodavau prasidėti su mielėmis), galite naudoti aukštos kokybės paruoštą picos pagrindą arba fokačijos tešlą ir kepti pagal gamintojo nurodymus.*

## Receptų rodyklė

- Abrikosai, džiovinti, *mendant*  
desertas 132–133
- Abrikosai, švieži  
maži migdolų pyragaičiai su  
abrikosais ir levandomis 149–150  
vasarinė šafranų uogienė 215
- Alyvuogės  
apelsinų-imbiero padažas. Geltonų  
skaldytų žirnių piurė su apelsinų-  
imbiero padažu (*Purée de Pois  
Cassée Jaune aux Agrumes*) 44–45  
Dominikos 72 valandas sūdyta  
menkė su minkštais porais 362–  
363  
jūrinis ešerys su Parmos kumpiu,  
žaliomis alyvuogėmis ir šampanu  
131–132  
prancūziška pica su ančiuviais ir  
karamelizuotais svogūnais 24–26  
septynių valandų ėriukas su  
rytietiškais prieskoniais 72–73  
Svogūnai. Gražgarstės salotos su  
keptais raudonaisiais svogūnais,  
kvapniuotu moliūgu, graikiniais  
riešutais ir šviežiu ožkos sūriu  
(*Salade de Roquette au Chèvre, aux  
Noix aux Oignons Rouge, et à la  
Courge Butternut*) 231–232  
Svogūnai. Prancūziška pica su  
ančiuviais ir karamelizuotais  
svogūnais 24–26
- Žano trapios tešlos sausainiai  
su rozmarinu, alyvuogėmis ir  
parmezano sūriu 183–184
- Ančiuviai. Prancūziška pica su  
ančiuviais ir karamelizuotais  
svogūnais (*Pissalédère*) 24–26
- Angliškas kremas. Virtos kriaušės  
su anglišku trumų kremu (*Poires  
Pochées et Cème Anglaise à la  
Truffe*) 329–331
- Ant grotelių keptos sardinės su actu  
ir medumi (*Sardines à l'Escabèche*)  
161–162
- Apkepas. Cukinijų apkepas (*Gratin de  
Courgettes*) 92–93
- Artišokų tyrė. Pomidorų  
„Napoleonu“ (*Millefeuille de  
Tomate à la tapenade d'Artichaut*)  
182–183
- Avies pieno sūris  
cukinijų apkepas 92–93  
pomidorų „Napoleonas“ su  
artišokų piurė 182–183
- Avinžirniai  
avinžirnių salotos su saldžiomis  
paprikomis ir žolelėmis 23–24  
septynių valandų ėriukas su  
rytietiškais prieskoniais 72–73  
sveikų grūdų salotos su avinžirniais  
ir žolelėmis 148–149
- Avokadai

- gražgarstės salotos su vištiena, šviežiomis figomis ir avokadais 112–113
- tunas totoriškai 61
- Baklažanai**
- daržovių troškiny su rozmarinu 147
- viso grūdo kviečių makaronai su keptais pomidorais, krevetėmis ir baklažanu 203–204
- Baltos pupelės**
- baltos pupelės su pomidorais ir žolelėmis 74–75
- Soupe au Pistou* 201–202
- Baltųjų persikų ir šilauogių salotos su rožių sirupu (*Salade de Pêches Blanches à la Rose*) 93**
- Bazilikas *pistou* sriuboje 201**
- Bekonas, kiaulienos papilvė**
- skaldytų žirnių sriuba su kiaulienos papilve ir konjaku 312–313
- šiltos ožkų pieno sūrio salotos 246–247
- šparaginės pupelės su bekonu 275–276
- virtuvės šefo salotos su vištienos kepenėlėmis 59–60
- Bulvės. *Soupe au Pistou* 201–202**
- Burokėlių, morkų ir kopūstų salotos (daržovės žalios) (*Salade de Betteraves Crues, Carottes, et Chou Vert*) 361**
- Cukinijos**
- cukinijų apkepas 92–93
- cukinijų žiedai, įdaryti ožkos sūriu, mėtomis ir anyžių sėklomis (*Fleurs de Courgettes Farcies au Chèvre, à la Menthe, et Graines de Anis*) 181–182
- dešra su daržinėmis pupelėmis ir cukinija 257–258
- įdaryti pomidorai ir cukinijos 162–164
- kreminė cukinijų sriuba 91–92
- septynių valandų ėriukas su rytietiškais prieskoniais 72–73
- Soupe au Pistou* 201–202
- Čederio sūris. Kukurūzų suflė 365–366
- Čiobreliai. Levandų medaus ir čiobrelių ledai (*Glace Miel et Thym*) 342–343
- Daržovių troškiny su rozmarinu 147
- Desertai**
- baltųjų persikų ir šilauogių salotos su rožių sirupu 93
- figų ir migdolų tortas 113–115
- juodojo šokolado putėsiai 259–260
- karštvynyje keptos slyvos 285
- levandų medaus ir čiobrelių ledai 342–343
- Mendant* desertas 132–133
- močiutės obuolių tortas 297–298
- moliūgų ir varškės pyragas 366–367
- morkų-šafrano keksiukai 217–218
- namų gamybos karšta karamelė 285–286
- paprastas gimtadienio tortas 147–148
- pusiaunakčio greitai paruošiamame kriausių duona 273–275
- sluoksniuotos tešlos sausainiai „Drugelis“ 272–273
- tūkstantis ir viena naktis (Rasel-hanout ledai su skrudintasi migdolais) 352–353
- vengriškas vyšnių tortas 233–234
- virtos kriaušės su anglišku trumų kremu 329–331
- vyšnių pudingas 1645–165

- Dešros  
dešra su daržinėmis pupelėmis ir  
cukinija 257–259  
įdaryti pomidorai ir cukinijos  
162–164  
kraujinė dešra su obuoliais ir  
rudens prieskoniais 130–131  
lęšių ir dešros troškiny 315–316
- Dominikos 72 valandas sūdyta menkė  
su minkštais porais (*Morue aux  
Poireaux Fondues*) 362–363
- Duonos  
prancūziška pica su  
karamelizuotais svogūnais ir  
ančiuviais 24–26  
pusiaunakčio greitai paruošiama  
kriaušių duona 273–275  
trumų skrebučiai su sūdytu sviestu  
329
- Džemas. Molės ir Deivido figų  
džemas (*Chutney aux Figs*)  
298–299
- Ėriukas. Septynių valandų ėriukas su  
rytietiškais prieskoniais 72–74
- Europinis jūrų velnias  
europinių jūrų velnio filė su  
pomidorais ir šviežiais žirniais  
200–201  
su Parmos kumpiu, žaliomis  
alyvuogėmis ir šampanu  
(pakaitalas) 132
- Farro*, jautienos ir speltos grūdų  
sriuba 313–315  
grybai, speltos grūdų sriuba  
(vegetariškas pakaitalas) 315
- Figos, džiovintos, *mendiant* desertas  
132–133
- Figos, šviežios  
figų ir migdolų tortas 113–115  
gražgarstės salotos su vištiena, švie-  
žiomis figomis ir avokadais 112–113
- keptos figos su rokforu ir medumi  
113–115  
Molės ir Deivido figų džemas  
298–299  
Geltonųjų skaldytų žirnių piurė su  
apelsinų-imbiero padažu (*Purée  
de Pois Cassée Jaune aux Agrumes*)  
44–45
- Gimtadienio tortas, paprastas  
(*Gâteau au Yaourt*) 247
- Graikiniai riešutai  
gražgarstės salotos su keptais  
raudonaisiais svogūnais,  
kvapniuoju moliūgu, graikiniais  
riešutais ir šviežiu ožkos sūriu  
231–232  
*Mendiant* desertas 132–133  
morkų-šafrano keksiukai 217–218
- Gražgarstės  
gražgarsčių salotos su keptais  
raudonaisiais svogūnais,  
kvapniuoju moliūgu, graikiniais  
riešutais ir šviežiu ožkos sūriu  
231–232  
gražgarsčių salotos su vištiena,  
šviežiomis figomis ir avokadais  
112–113
- Greitai paruošiama duona.  
Pusiaunakčio greitai paruošiama  
kriaušių duona (*Gâteau Maman*)  
273–275
- Įdaryti pomidorai ir cukinijos  
(*Légumes d'Été Farcis*) 162–164
- Jautiena  
įdaryti pomidorai ir cukinijos  
162–164  
jautienos ir speltos grūdų sriuba  
313–315
- Jogurtas  
paprastas gimtadienio tortas 247–  
248

- pirmieji smidrai su sezamų pastos ir jogurto padažu 22
- Juodojo šokolado putėsiai (*Mousse au Chocolat*) 259–260
- Jūrinis ešerys  
jūrinis ešerys su citrina ir žolelėmis 58–59  
jūrinis ešerys su Parmos kumpiu, žaliomis alyvuogėmis ir šampanu 131–132
- Jūrinis ešerys su citrina ir žolelėmis (*Loup de mer au citron et aux herbes*) 58–59
- Jūrų gėrybės. Žr. žuvis ir vėžiagyviai
- Karamelė. Namų gamybos karšta karamelė 285–286
- Karamelizuoti svogūnai. Prancūziška pica su karamelizuotais svogūnais ir ančiuviais (*Pissaladière*) 24–26
- Karijų riešutai. Moliūgų ir varškės pyragas 366–367
- Kedrinės pinijos  
daržovių troškiny su rozmariniais 147  
figų ir migdolų tortas 113–115
- Keksiukai. Morkų ir šafranų keksiukai 217–218
- Kepenėlės. Virtuvės šefo salotos su vištų kepenėlėmis (*Salade composée au foie de volaille*) 59–60
- Keptos figos su rokforu ir medumi (*Figues fraîches rôties au roquefort*) 116
- Kiauliena. Žr. bekonas, kiaulės papilvė; dešros
- Kokteiliai. Šampano kokteiliai su trumų drožlėmis (*Cocktail de champagne aux truffes*) 328
- Kontė sūris. Kukurūzų suflė su kontė sūriu 365–366
- Kopūstų, burokėlių ir morkų salotos (daržovės žalios) (*Salade de betteraves crues, carottes, et chou vert*) 361
- Kraujinė dešra su obuoliais ir rudens prieskoniais (*Boudin noir et pommes aux épices*) 130–131
- Kreminė cukinijų sriuba (*Velouté de courgettes*) 91–92
- Krevetės. Visadalių grūdų makaronai su keptais pomidorais, krevetėmis ir baklažanais (*Pâtes intégrales aux tomates confites*) 203–204
- Kriaušės  
greitai paruošiama pusiaunakčio kriausių duona 273–275  
močiutės tortas (pasirinktinai) 297–298  
virtos kriaušės su anglišku trumų kremu 329–331
- Kukurūzų suflė 365–366
- Kumpis. Jūrinis ešerys su Parmos kumpiu, žaliosiomis alyvuogėmis ir šampanu (*Loup de mer au jambon cru, olives vertes, et champagne*) 131–132
- Gražgarsčių salotos su keptais raudonaisiais svogūnais, kvapiuoju moliūgu, graikiniais riešutais ir šviežiu ožkų pieno sūriu (*Salade de roquette au chèvre aux noix aux oignons rouge, et à la courge butternut*) 231–232
- Lašiša folijoje. Paprasta lašiša folijoje (*Saumon en papillote*) 232
- Ledai  
levandų medaus ir čiobrelių ledai 342–343  
tūkstantis ir viena naktis (*ras-el-hanout* ledai su skrudintais migdolais) 352–353

- Levandos. Migdoliniai pyragaičiai su abrikosais ir levandomis (*Financiers aux abricots et à la lavande*) 149–150
- Levandų medaus ir čiobrelių ledai 342–343
- Lęšių ir dešros troškiny (Lentilles aux saucisses fumées) 315–316
- Makadamijos, *mendiant* desertas 132–133
- Makaronai. Visadalių grūdų makaronai su keptais pomidorais, krevetėmis ir baklažanais (*Pâtes intégrales aux tomates confites*) 203–204
- Marmeladas. Žano vyšnių marmeladas (*Marmelade de cerises*) 353–354
- Migdoliniai pyragaičiai su abrikosais ir levandomis (*Financiers aux abricots et à la lavande*) 149–150
- Medus  
ant grotelių keptos sardinės su actu ir medumi 161–162  
keptos figos su rokforu ir medumi 113  
levandų medaus ir čiobrelių ledai 342–343
- Mėlynasis sūris  
keptos figos su rokforu ir medumi 113
- Mendiant* desertas 132–133
- Menkė  
Dominikos 72 valandas sūdytos menkės su minkštais porais 362–363  
filė su pomidorais ir šviežiais žirniais (pakaitalas) 201  
per 20 minučių paruošiama menkė ir minkšti porai 364–365
- su Parmos kumpiu, žaliosiomis alyvuogėmis ir šampanu (pakaitalas) 132
- Miežiai jautienos sriuboje (pakaitalas) 315
- Migdolai  
figų ir migdolų tortas 113–115  
*mendiant* desertas 132–133  
migdoliniai pyragaičiai su abrikosais ir levandomis 149–150  
tūkstantis ir viena naktis (*ras-el-hanouf* ledai su skrudintais migdolais) 352–353
- Močiutės obuolių pyragas (*Gâteau aux pommes*) 297–298
- Molės ir Deivido figų džemas (*Chutney aux figues*) 298–299
- Moliūgas, vasara. Žr. cukinijos 170
- Moliūgas, žiema  
gražgarsčių salotos su keptais raudonaisiais svogūnais, kvapiuoju moliūgu, graikiniais riešutais ir šviežiu ožkų pieno sūriu 231–232  
moliūgų ir varškės pyragas 366–367
- Moliūgo ir varškės pyragas (*Cheesecake au potimarron*) 366–367
- Moliuskai su šafranų, pankolių ir pomidorų padažu (*Palourdes au safran*) 215–216
- Morkos  
morkų ir šafranų keksiukai 217–218  
tarkuotų morkų salotos 257  
žalių burokėlių, morkų ir kopūstų salotos 361
- Nektarinai. Vasarinė šafranų uogienė 215
- Obuoliai



- kraujinė dešra su obuoliais ir rudens prieskoniais 130–131  
močiutės obuolių tortas 297–298
- Ožkų pieno sūris  
cukinių žiedai, įdaryti ožkų pieno sūriu, mėtomis ir anyžių sėklomis 181–182  
gražgarsčių salotos su keptais raudonaisiais svogūnais, kvapiuoju moliūgu 231–232  
gražgarsčių salotos su šviežiomis figomis ir avokadais (vegetariška versija) 112  
šilto ožkų pieno sūrio salotos 246–247
- Paprasta lašiša folijoje (*Saumon en papillote*) 232
- Paprastas gimtadienio tortas (*Gâteau au yaourt*) 247–248
- Paprastieji pankoliai  
avinžirnių salotos su saldžiosiomis paprikomis ir žolelėmis 23–24  
daržovių troškiny su rozmariniais 147  
įdaryti pomidorai ir cukinijos 162–164  
lęšių ir dešros troškinys 315–316  
moliuskai su šafranų, pankolių ir pomidorų padažu 215–216
- Paprikos  
skaldytų žirnių sriuba su kiaulės papilve ir konjaku 312–313  
triušis su *Pastis* likeriu, paprastaisiais pankoliais ir šviežiais žirniais 45–46
- Parmezanas  
cukinių apkepas 92–93  
pomidorų „Napoleonas“ su artišokų tyre 182–183
- Žano trapios tešlos sausainiai su rozmariniais, alyvuogėmis ir parmezanu 183–184
- Pastis* likeris. Triušis su *Pastis* likeriu, paprastaisiais pankoliais ir šviežiais žirniais (*Lapin aux pastis*) 45–46
- Persikai  
baltųjų persikų ir šilauogių salotos su rožių sirupu 93  
vasarinė šafranų uogienė 215
- Pica. Prancūziška pica su karamelizuotais svogūnais ir ančiuviais (*Pissaladière*) 24–26
- Pirmieji smidrai su sezamų pastos ir jogurto padažu (*Asperges, sauce yaourt au tahini*) 22
- Pistacijos. *Mendant* desertas 132–133  
*Pistou. Soupe au pistou* 201–202
- Pomidorai  
baltosios pupelės su pomidorais ir žolelėmis 74–75  
daržovių troškinys su rozmariniais 147  
europinių jūrų velnių filė su pomidorais ir šviežiais žirniais 200–201  
įdaryti pomidorai ir cukinijos 162–164  
moliuskai su šafranų, pankolių ir pomidorų padažu 215–216  
pomidorų „Napoleonas“ su artišokų tyre 182–183  
*soupe au pistou* 201–202  
šilto ožkų pieno sūrio salotos 246–247  
virtuvės šefo salotos su vištų kepenėlėmis 59–60  
visadalių grūdų makaronai su keptais pomidorais, krevetėmis ir baklažanais 203–204

- Porai  
Dominikos 72 valandas sūdytos menkės su minkštais porais 362–363  
per 20 minučių paruošiama menkė ir minkšti porai 364–365
- Septynias valandas keptas ėriukas su rytietiškais prieskoniais (*Gigot de sept heures aux épices orientales*) 72–74
- Pudingas. Vyšnių pudingas (*Clafoutis aux cerises*) 164–165
- Pupelės. Dešra su daržinėmis pupelėmis ir cukinija (*Saucisses aux Flageolets et Cpourgettes Fondues*) 257–258
- Pupos ir ankštiniai  
avinžirnių salotos su saldžiosiomis paprikomis ir žolelėmis 23–24  
baltosios pupelės su pomidorais ir žolelėmis 74–75  
dešra su pupelėmis ir cukinijomis 257–258  
europinių jūrų velnių filė su pomidorais ir šviežiais žirniais 200–201  
geltonųjų skaldytų žirnių piurė su apelsinų ir imbierų padažu 44–45  
lęšių ir dešros troškiny 315–316  
septynias valandas keptas ėriukas su rytietiškais prieskoniais 72–74  
skaldytų žirnių sriuba su kiaulės papilve ir konjaku 312–313  
*soupe au pistou* 201–202  
sveikų grūdų salotos su avinžirniais ir žolelėmis 148–149  
šparaginės pupelės su kiauliena 275–276  
triušis su *Pastis* likeriu, paprastaisiais pankoliais ir šviežiais žirniais 45–46  
virtuvės šefo salotos su vištų kepenėlėmis 59–60
- Pupos *pistou* sriuboje 201
- Ras-el-hanout* ledai su skrudintais migdolais (Tūkstantis ir viena naktis) (*Glace mille et une nuits*) 352–353
- Razinos  
daržovių troškiny su rozmariniais 147  
greitai paruošiama pusiaunakčio kriausių duona 273–275  
*mendiant* desertas 132–133  
morkų ir šafranų keksiukai 217–218  
tarkuotų morkų salotos 257
- Riešutai. *Mediant* desertas 132–133
- Riešutai. Žr. *specialias rūšis*
- Rozmarinai. Daržovių troškiny su rozmariniais 147
- Rozmarinai. Žano trapios tešlos sausainiai su rozmariniais, alyvuogėmis ir parmezanu (*Sablés aux olives, romarin, et parmesan*) 183–184
- Rožių sirupas. Baltųjų persikų ir šilauogių salotos su rožių sirupu (*Salade de pêches blanches à la rose*) 93
- Saldžiosios bulvės. Šparaginės pupelės su kiauliena 275–276
- Salotos  
avinžirnių salotos su saldžiosiomis paprikomis ir žolelėmis 23–24  
baltosios pupelės su pomidorais ir žolelėmis 74–75  
baltųjų persikų ir šilauogių salotos su rožių sirupu 93  
gražgarsčių salotos su keptais raudonaisiais svogūnais, kvapiuoju moliūgu, graikiniais

- riešutais ir šviežiu ožkų pieno sūriu 231–232
- gražgarsčių salotos su vištiena, šviežiomis figomis ir avokadais 112
- sveikų grūdų salotos su avinžirniais ir žolelėmis 148–149
- šilto ožkų pieno sūrio salotos 246–247
- tarkuotų morkų salotos 257
- virtuvės šefo salotos su vištų kepenėlėmis 59–60
- žalių burokėlių, morkų ir kopūstų salotos 361
- Sardinės. Ant grotelių keptos sardinės su actu ir medumi (*Sardines à l'escabèche*) 161–162
- Saulėje džiovinti pomidorai. Lęšių ir dešros troškiny 315–316
- Sausainiai. Sluoksniuotos tešlos sausainiai „Drugelis“ (*Palmiers*) 272–273
- Sausainiai. Žano trapios tešlos sausainiai su rozmariniais, alyvuogėmis ir parmezanu (*Sablés aux olives, romarin, et parmesan*) 183–184
- Septynias valandas keptas ėriukas su rytietiškais prieskoniais (*Gigot de sept heures aux épices orientales*) 72–74
- 72 valandas kepta menkė. Dominikos 72 valandas sūdytos menkės su minkštais porais (*Morue aux poireaux fondues*) 362–363
- Sezamų pastos ir jogurto padažas. Pirmieji smidrai su sezamų pastos ir jogurto padažu (*Asperges, sauce yaourt au tahini*) 22
- Skrebučiai. Trumų skrebučiai su sūdytu sviestu (*Toasts aux trufes et au beurre salé*) 329
- Slyvos. Karštvynyje keptos slyvos (*Prunes rôties au vin chaud*) 285
- Sluoksniuotos tešlos sausainiai „Drugelis“ (*Palmiers*) 272–273
- Smidrai. Pirmieji smidrai su sezamų pastos ir jogurto padažu (*Asperges, sauce yaourt au tahini*) 22
- Spanguolės, džiovintos spanguolės *mendant* deserte 132
- Spanguolinės pupelės, *soupe au pistou* 192, 193, 201
- Spirgučiai. Žr. bekonas, kiaulės papilvė
- Sriubos geltonųjų skaldytų žirnių piurė su apelsinų ir imbierų padažu 44–45
- jautienos ir speltų grūdų sriuba 313–315
- kreminė cukinijų sriuba 91–92
- skaldytų žirnių sriuba su kiaulės papilve ir konjaku 312–313
- soupe au pistou* 201–202
- Sūdyta menkė. Dominikos 72 valandas sūdytos menkės su minkštais porais (*Morue aux poireaux fondues*) 362–363
- Suflė. Kukurūzų suflė (*Soufflé au maïs*) 365–366
- Sūriai. Žiūrėkite į konkrečias rūšis
- Sūrio kremas moliūgų ir varškės pyragas 366–367
- morkų ir šafranų keksiukai 217–218
- Sveikų grūdų salotos su avinžirniais ir žolelėmis (*Salade de petit épeautre aux herbes*) 148–149
- Šafranai moliuskai su šafranų, pankolių ir pomidorų padažu 215–216

- morkų ir šafranų keksiukai 217–218
- vasarinė šafranų uogienė 215
- Šampano kokteiliai su trumų drožlėmis (*Cocktail de champagne aux truffes*) 328
- Šiaurės Afrikos prieskoniai. Septynias valandas keptas ėriukas su rytietiškais prieskoniais 352
- Šilauogių ir baltųjų persikų salotos su rožių sirupu (*Salade de pêches blanches à la rose*) 93
- Šilto ožkų pieno sūrio salotos (*Salade de chèvre chaud*) 246–247
- Šokoladas
- glajus tortui (patarimas) 248
- juodojo šokolado putėsiai 259–260
- mendiant* desertas 132–133
- namų gamybos karšta karamelė 285–286
- Šparaginės pupelės
- soupe au pistou* 201
- šparaginės pupelės su kiauliena 275–276
- virtuvės šefo salotos su vištų kepenėlėmis 59–60
- Tarkuotų morkų salotos (*Salade de carottes râpées*) 257
- Tortai
- migdoliniai pyragaičiai su abrikosais ir levandomis 149–150
- močiutės obuolių tortas 297–298
- morkų ir šafranų keksiukai 217–218
- paprastas gimtadienio tortas 247–248
- vengriškas vyšnių tortas 233–234
- Tortas. Figų ir migdolų tortas (*Tarte aux figues*) 113–115
- Triušis su *Pastis* likeriu, paprastaisiais pankoliais ir šviežiais žirniais (*Lapin aux pastis*) 45–46
- Troškiny. Lęšių ir dešros troškiny (*Lentilles aux saucisses fumées*) 315–316
- Trumai
- šampano kokteiliai su trumų drožlėmis 328
- trumų skrebučiai su sūdytu sviestu 329
- virtos kriaušės su anglišku trumų kremu 329–331
- Užkandžiai
- cukinijų žiedai, įdaryti ožkų pieno sūriu, mėtomis ir anyžių sėklomis 181–182
- daržovių troškiny su rozmariniais 147
- geltonųjų skaldytų žirnių piurė su apelsinų ir imbierų padažu 44–45
- karamelizuoti svogūnai.
- Prancūziška pica su karamelizuotais svogūnais ir ančiuviais 24–26
- keptos figos su rokforu ir medumi 113
- kraujinė deša su obuoliais ir rudens prieskoniais 130–131
- moliuskai su šafranų, pankolių ir pomidorų padažu 215–216
- pirmieji smidrai su sezamų pastos ir jogurto padažu 22
- trumų skrebučiai su sūdytu sviestu 329
- tunas totoriškai 61
- Varškės pyragas. Varškės ir moliūgų pyragas (*Cheesecake au potimarron*) 366–367
- Vengriškas vyšnių tortas (*Anyám cseresznyés Lepénye*) 233–234

- Virtos kriaušės su anglišku trumų kremu (*Poires pochées et crème anglaise à la truffe*) 329–331
- Virtuvės šefo salotos su vištų kepenėlėmis (*Salade composée au foie de volaille*) 59–60
- Visadalių grūdų makaronai su keptais pomidorais, krevetėmis ir baklažanais (*Pâtes intégrales aux tomates confites*) 203–204
- Vištiena  
gražgarsčių salotos su vištiena, šviežiomis figomis ir avokadais 112  
su *Pastis* likeriu, paprastaisiais pankoliais ir šviežiais žirniais (pakaitalas) 45
- Vyšnios, šviežios  
vengriškas vyšnių tortas 233–234  
vyšnių pudingas 164–165  
Žano vyšnių marmeladas 363–364
- Vyšnios, džiovintos *مندiant* deserte 132
- Žalių burokėlių, morkų ir kopūstų salotos (*Salade de betteraves crues, carottes, et chou vert*) 361
- Žano trapios tešlos sausainiai su rozmariniais, alyvuogėmis ir parmezanu (*Sablés aux olives, romarin, et parmesan*) 183–184
- Žano vyšnių marmeladas (*Marmelade de cerises*) 363–364
- Žuvys ir vėžiagyviai  
ant grotelių keptos sardinės su actu ir medumi 161–162  
Dominikos 72 valandas sūdytos menkės su minkštais porais 362–363  
europinių jūrų velnių filė su pomidorais ir šviežiais žirniais 200–201  
jūrinis ešerys su citrina ir žolelėmis 58–59  
jūrinis ešerys su Parmos kumpiu, žaliosiomis alyvuogėmis ir šampanu 131–132  
moliuskai su šafranų, pankolių ir pomidorų padažu 215–216  
paprasčia lašiša folijoje 232  
per 20 minučių paruošiama menkė ir minkšti porai 364–365  
prancūziška pica su karamelizuotais svogūnais ir ančiuviais 24–26  
tunas totoriškai 61  
visadalių grūdų makaronai su keptais pomidorais, krevetėmis ir baklažanais 203–204