

Peter  
Mayle

## 3 X PROVENCE

ROK V PROVENCI  
ZNOVU PROVENCE  
NAVŽDY PROVENCE

**Peter Mayle**

**3 X PROVENCE**

ROK V PROVENCI / ZNOVU PROVENCE / NAVŽDY PROVENCE

Z anglických originálů *A Year in Provence, Encore Provence*  
a *Toujours Provence*, vydaných v Londýně, přeložil Paul Millar.

Obálka Tereza Králová.

Typografická úprava a sazba Jiří Franc, STUDIO 3MOSQUITOS.

Odpovědná redaktorka Ivana Tomková.

Jazyková redakce Jaroslava Bednářová.

Korektury Dorota Müllerová.

Technická redaktorka Saša Švolíková.

Vydalo nakladatelství Argo, Milíčova 13, 130 00 Praha 3, [www.argo.cz](http://www.argo.cz),  
roku 2026 jako svou 6 016. publikaci.

Vydání třetí, v tomto souboru druhé.

Vytiskla tiskárna Finidr.

ISBN 978-80-257-4914-2

Naše knihy distribuuje knižní velkoobchod Kosmas

SKLAD — Za Halami 877, 252 62 Horoměřice

TELEFON 226 519 383, FAX 226 519 387

E-MAIL [odbyt@kosmas.cz](mailto:odbyt@kosmas.cz)

[www.firma.kosmas.cz](http://www.firma.kosmas.cz)

Knihy je možno pohodlně zakoupit v přátelském internetovém knihkupectví

[www.kosmas.cz](http://www.kosmas.cz)

**Peter Mayle**

**3 X PROVENCE**

ROK V PROVENCI / ZNOVU PROVENCE / NAVŽDY PROVENCE

Peter  
Mayle

Rok v PROVENCI

### *Předmluva*

Od té doby, co jsem dopsal tuto knihu, došlo k jedné smutné události. Zemřel monsieur Soliva, manžel *Tante* Yvonne z Lambesku, a restauraci zavřeli. Byl to nesmírně milý starý pán a bude se nám po něm stýskat.

Jinak se toho moc neděje a život v Provinci pokračuje v tom stylu, jak jsem ho popsal — pomalu, příjemně a za horkého počasí v létě, a pomalu, příjemně a za chladného počasí v zimě. Žijeme tu již po několik let, aniž bychom toho nějak litovali.

Trošku mi vadilo to, jak se první vydání této knihy odrazilo na našem životě. Ne že by nebylo milé dostávat dopisy od čtenářů, a přicházely jich tucty, i z míst tak navzájem vzdálených, jako je Peking a vězení Jejího Veličenstva ve Wormwood Scrubs v Londýně. Méně milé je, když se čtenář zjeví na zápraží, s knihou v ruce a s žízni jako trám. Lichotivé, ale neočekávané, takže jsem byl často přistižen, abych tak řekl, „při činu“. Podepisovat se do knih mokrý z bazénu a zabalený v ručníku bylo zajímavou zkušeností.

Jediným mráčkem, který se objevil na obzoru, třebaže vcelku nevelkým, je to, čemu naši místní přátelé říkají *un boum*. Předpovídají, že do několika let se z Provence stane evropská Kalifornie.

Doufám, že se mýlí. Vzbuzuje to vidiny pološílených dětí, nepijících nic než minerálku a oblečených do tepláků pastelových barev, mobilních telefonů u bazénů a vířivých lázní v provensálském slohu hned vedle tenisových kurtů. Mám určitý a hrůzostrašný pocit, že by se to Francouzům mohlo zalíbit. Jen utečenci našeho rodu doufají, že Provence zůstane taková, jakou ji našli.

Pro dnešek však můžu klidně vyhlédnout z okna a vidět pouze hory a vinice a slyšet pouze našeho souseda, jak proklíná svůj zesnulý traktor. Přestane až v poledne a odebere se domů na oběd. Pak pošle manželku, aby traktor spravila, a sám půjde se psem do lesa. Letní zásucha a lesní požáry odehnaly lovnou zvěř až k Basses-Alpes, ale lovci jsou optimisté. A pokud se žádný králík či lovný pták neobětuje, *tant pis*. Zítra je taky den.

Vánoce jsou v dohledu, je na čase objednat ústřice a *foie gras* a čerstvé černé lanýže. Je na čase si slíbit, že se letos určitě zajedeme podívat na živý Betlém v kostele v Ménerbes. Pokud se monsieur Poncet dostaví s oslem a pokud se podaří najít mezi kojenci ve vesnici dostatečně ovladatelného Ježíška, koná se to o půlnoci. Již po tři léta se svědomitě snažíme se tam vypravit, ale vždycky nás zaskočí štědrovečerní večeře a teplo sálající z polen v krbu. Nacpaní a ospalí vystrčíme nosy do studené noci, podíváme se na vánoční stromeček z hvězd na obloze a uvědomíme si, jaké máme štěstí, že můžeme žít právě zde. Mám obavy, že totéž se odehraje opět letos.

*Petr Mayle, prosinec, léta Páně ještě letos...*

Nový rok začal obědem.

Odjakživa se nám zdálo, že novoroční oslavy včetně nadměrných požitků, předsevzetí, která stejně nikdo plnit nebude, nucené veselosti, půlnočních přípitků a pocelů vůkol, jsou vlastně zasmušilá záležitost. A tak když jsme se doslechli, že nedaleko nás, ve vesnici Lacoste, majitel restaurace *Le Simiane* nabízí svým milovaným zákazníkům oběd o šesti chodech s růžovým šampaňským, řekli jsme si, že by z toho mohl být daleko příjemnější začátek nadcházejících dvanácti měsíců.

Malá restaurace se zdmi z přírodního kamene byla v půl jedné již plně obsazená. Byla tam vidět vskutku seriózní bříška. Zasedaly tam celé rodinky s *embonpoint*, následkem to dvou až tří hodin každého dne pilně strávených u jídelního stolu. Oči sklopené, konverzace na nule, všichni čekali na začátek nejoblíbenějšího rituálu Francie. Majitel restaurace, pán, jemuž se navzdory podstatné hmotnosti jaksi dařilo vznášet, byl pro tuto příležitost naditý do sametového kabátku a uvázel si motýlka. Jak pěl ódy na jídelní lístek, napomádovaný knír se mu nadšením zachvíval. *Foie gras*, humrová pěna, hovězí pečínka *en crouûte*, salátek se zálivkou z toho nejlepšího panenského olivového oleje, osobně vybrané sýry, lehoulinké moučníky a ovšem *digestifs*. Stejnou gastronomickou árii předvedl u každého stolu a pusinkoval si konečky prstů tak usilovně, že se mu na rtech určitě nadělaly puchýře.

Přání *bon appétit* konečně utichla, a jak se všichni s patřičnou pozorností dali do jídla, na restauraci se sneslo družné poloticho. Během oběda jsme oba vzpomínali na minulé Nové roky, většinou v Anglii schované pod tlustou pokrývkou mraků. Nebylo úplně lehké uvědomit si za plného slunečního svitu a pod silně modrým nebem, že je prvního ledna, ale jak nám všichni říkali, bylo to normální. Koneckonců jsme v Provinci.

Ježděli jsme sem poměrně často, turisté dychtící po každoroční dávce dvou či tří týdnů opravdového tepla a ostrého světla. Pokaždé, když jsme s loupajícími se nosy a s lítostí odjížděli, jsme si slibovali, že jednoho krásného dne se sem odstěhujeme. Snili jsme si o tom za dlouhých šedých zim a mokrých zelených let, a jak jsme si prohlíželi fotografie z dovolených, dychtili jsme jako narkomani po vesnických trzích a po vinicích a po tom, aby nás probouzelo slunce svítící oknem do ložnice. A náhle, vlastně i k našemu vlastnímu překvapení, jsme to udělali. Spáchali jsme to. Koupili jsme dům, brali hodiny francouzštiny, rozloučili se, odvezli naše dva psy a stali se cizinci.

Nakonec k tomu došlo opravdu rychle — takřka impulzivně — a to všechno kvůli tomu domu. Jednoho odpoledne jsme ho uviděli a téhož večera jsme se tam již v duchu stěhovali.

Stál nad silničkou spojující dvě středověké vesnice na kopěčku, Ménerbes a Bonnieux, na konci polní cesty vinoucí se mezi třešněmi a vinicemi. Byl to *mas*, čili statek, postavený z místního kamene, který dvě stě let větru a slunce vybarvilo do tónu někde mezi světle medovou a světle šedou. V osmnáctém století se tenhle dům narodil jako chalupa o jedné místnosti, a po zmateném způsobu zemědělských budov se postupně rozrůstal, aby se tam vešly všechny ty děti, babičky, kozy a hospodářské stroje, až nabyl formy nepravidelného tříposchodového stavení. Všechno na něm bylo solidní. Točité schodiště, které stoupalo z vinného sklepa až do třetího poschodí, bylo

vytesáno z poctivých kvádrů. Stěny, místy až metr tlusté, byly postaveny tak, aby se ubránily *mistralu*, který, jak se tu říká, dokáže i oslu odfouknout uši. Vzadu za domem byl uzavřený dvůr, za dvorem bazén z vybledlého, téměř bílého kamene. Byly tam tři studny, byly tam vzrostlé, stín poskytující stromy a útlé zelené cypřiše, keře rozmarýnu a obrovská mandloň. V odpoledním slunci, s okenicemi napůl zavřenými jako ospalá víčka, se domu nedalo odolat.

Kromě toho byl do jisté míry imunní vůči plíživým hrůzám nové výstavby. Francouzi mají zvláštní slabůstku pro budování *jolies villas* nejen všude tam, kde jim to stavební předpisy dovolí, ale často i tam, kde jim to nedovolí, a to přednostně v dosud nezkažené a krásné krajině. Příklady lze vidět i v Provinci, viz třeba tu nevkusnou vyrážku kolem starobylého tržního městečka Apt, sestávající z krabiček onoho zvláštního cementu barvy šokující růžové, která zůstane šokující růžovou bez ohledu na to, jaké počasí se na ni vrhá. Ve Francii zůstalo jen velice málo venkovských oblastí, které jsou proti tomu v bezpečí coby úředně chráněné oblasti, a obrovskou výhodou našeho domu je, že sedí uvnitř hranic národního parku, posvátného to národního dědictví Francie, a je tudíž z dosahu míchaček cementu.

Přitom za domem se začíná zvedat pohoří Luberonu. Vyrůstá téměř až do dvanácti set metrů a jeho hluboké záhyby se rozprostírají po nějakých šedesát kilometrů od východu na západ. Pohoří se celý rok zelená cedry, borovicemi a zakrslými duby, poskytujícími úkryt divokým prasatům, králíkům a lovnému ptactvu. Mezi skalami a pod stromy rostou divoké květiny, tymián, levandule a houby, a za jasných dnů je z vrcholků vidět na jedné straně Basse-Alpes a na druhé Středozemní moře. Po většinu roku se dá chodit osm až devět hodin, aniž byste zahlédli auto nebo potkali človíčka. Připadá mi to, jako bychom zahradu měli nastavenou o sto tisíc hektarů, které nejen poskytují pozemský ráj našim psům, ale i přirozenou barikádu proti zadnímu obchvatu nechtěnými sousedy.

Sousedí, jak jsme si uvědomili, nabývají na vsi zcela jiného významu než ve městě. V Londýně nebo v New Yorku můžete žít po dlouhá léta v bytě, a s lidmi, kteří bydlí patnáct centimetrů od vás na druhé straně zdi, sotva promluvíte. Na vsi, i když nejbližší dům je od vás několik set metrů, váš soused je součástí vašeho života a vy jeho. A když jste náhodou cizinec, a tudíž mírně exotický, věnuje vám víc než obvyklou pozornost. A pokud jste náhodou podědili starodávné a delikátní ujednání týkající se otázek zemědělských, dají vám rychle na vědomí, že vaše rozhodnutí a postoj k věci mají přímý vliv na blahobyt jiné rodiny.

Lidé, od nichž jsme dům koupili, nás našim novým sousedům představili při příležitosti pětihodinového oběda vyznačujícího se obrovským množstvím dobré vůle ze všech stran, ze strany naší navíc též prakticky úplným nedostatkem chápavosti. Mluvílo se francouzsky, ale ne francouzštinou, kterou jsme znali z učebnic a z magnetofonových pásků. Byl to *patois*, bohatý a hustý jako polévka, rodící se kdesi hluboko dole v krku, který se musel, než se vynořil jako řeč, prodrat utajovacím zařízením nosohltanu. Ve vírech a příboji provensálské bylo možné ta zakuklená slova ztotožnit jen zcela vzdáleně — *demain* znělo jako *demang*, *vin* jako *vang*, *maison* jako *mesong*. To by samo o sobě nepředstavovalo nepřekonatelný problém, pokud by ona slova vyslovili v normální konverzační rychlosti a bez příkrášlení. Samozřejmě je vyslovovali jako kulomet a ještě jakoby pro štěstí přidávali na konec slov ozdobnou samohlásku. Takže pobídka, abyste si vzali ještě chleba, což je větička z první stránky kterékoli příručky francouzštiny, se vynořila jako jediné slovo včetně otazníku — *Encoredupanga?*

Naštěstí pro nás veselá povaha a laskavost našich sousedů byly zcela zřetelné, i když to, co říkali, halila rouška tajemství. Henrietta byla pěkná snědá osůbka se stálým úsměvem ve tváři a se sprinterským nadšením pro dosažení cílové pásky každé věty v rekordním čase. Její manžel Faustin — čili jak jsme se

po týdny domnívali *Faustang* — byl mohutný a příjemný, neuspěchaný a mluvil pozvolna. Narodil se tady v údolí, strávil tu celý svůj život a taky tady umře. Jeho otec, Pépé André, který žije vedle Faustina, ulovil svého posledního divočáka, když mu bylo osmdesát, načež nechal lov lovem a dal se na cyklistiku. Dvakrát týdně šlapal do vesnice na nákup a pro poslední klepy. Připadali nám jako spokojená rodina.

Něco na nás jim však působilo starosti. Nejen pokud šlo o budoucí sousedy, ale o společníky. Z oblaku výparů vydávaného místní kořalkou *marc*, z dýmu černého tabáku a z husté mlhy provensálského přízvuku se konečně vynořilo, o co vlastně šlo.

Většina těch dvou a půl hektarů půdy, kterou jsme koupili s domem, byla osázena vinnou révou. O vinici bylo postaráno po dlouhá léta v rámci systému *métayage* — majitel vinařství platil za výsadbu nové révy a za hnojiva, zatímco vinař na vinici pracoval a sklízel. Na konci sezony vinař dostal dvě třetiny výtěžku, majitel jednu třetinu. Jakmile však došlo ku změně ve vlastnictví vinice, bylo třeba uzavřít novou dohodu. To působilo Faustinovi starosti. Každý ví, že mnoho domů v Luberonu vlastní měšťáci coby *résidences secondaires*, užívají je hlavně o prázdninách a pro potěšení. Dobrou zemědělskou půdu proměnili ve vyumělkované zahrady. Dokonce došlo i k takovým nehoráznostem, že vyrvali vinnou révu, aby získali místo na tenisový kurt. Tenisový kurt! Faustin tomu nemohl ani uvěřit, a jak si představoval, že by někdo mohl vyměnit drahocennou révu za pochybné radovánky honby za malým míčkem v tom vedru, krčil rameny v unisonu s létajícím obočím.

Starosti si dělat nemusel. Vinice se nám líbily. Jejich spórřádanost příjemně kontrastovala s roztaženým pohořím. Zají-mavě měnily barvu od jarní jasně zelené přes tmavě zelenou v létě až do podzimní červeně a žlutě, a halily se do modrého kouře, když se pálily výřezy. Ořezané pahýly podnoží ztvárňo-valy holou půdu v zimě. Patřily sem. Tenisové kurty a zahrady

navržené architekty nikoli. Vlastně ani náš bazén by tu neměl být, ale alespoň nezabíral místo po révě. A kromě toho — bylo tu víno. Měli jsme na vybranou. Výnos vinice si můžeme vybírat v hotovosti anebo v lahvích, v průměrném roce by náš podíl obnášel téměř tisíc litrů dobrého selského červeného a růžového. Tak důrazně, jak nám to naše nejistá francouzština dovolila, jsme Faustina ujistili, že by nás jen těšilo, kdybychom mohli navázat na jeho předchozí úmluvu. Zářil. Zaručoval, že spolu budeme velice dobře vycházet. Jednoho dne, možná, si třeba dokážeme i popovídat.



Stáli jsme v úzké uličce, majitel *Le Simiane* nám přál veselý nový rok, vznášel se v zádveři a mrkal do slunka.

„Není to tu špatné, co?“ pravil a zešíroka máchl sametem obalenou rukou. Zabral do toho oblouku celou vesnici, zříceninu hradu markýze de Sade na kopečku, siluetu hor a jasné, čistounké nebe. Bylo to majetnické gesto, jako by nám ukazoval část svého panství. „Máme štěstí, že žijeme v Provinci.“

Přesně tak, pomysleli jsme si, je to pravda. Jestli tomuhle říkají zima, tak nebudeme potřebovat všechny ty naše věci do špatného počasí — holínky a kabáty a dva centimetry tlusté svetry —, které jsme si přivezli z Anglie. Jeli jsme domů najezení a uhrátí a vsázeli jsme se, kdy už můžeme vlézt do bazénu. Pociťovali jsme určité sympatie pro ty chudáky v drsných klimatických zónách, kteří musejí přetrpět opravdové zimy.

Mezitím nějakých šestnáct set kilometrů na sever vítr zrozený na Sibiři nabíral na rychlosti na poslední etapu své dráhy. Slyšeli jsme o mistralu různé pověsti. Dohání lidi a zvířata k šílenství. Považuje se za polehčující okolnost v případech násilných zločinů. Duje po patnáct dní, vyvrací stromy, převrací auta, rozbíjí okna, hází staré dámy do struh, štěpí telegrafní tyče, skučí v domech jako studený a neblahý

duch, vyvolává chřipky, domácí hádky, migrénu i bolení zubů a narušuje docházku — všechny provensálské problémy, jež nelze dát za vinu politikům, jdou na vrub toho *sâcré vent*, o kterém Provensálci mluvívají s určitou masochistickou pýchou.

Typické galské přehánění, pomysleli jsme si. Kdyby museli vydržet ty větry, které vanou z moře v Anglii, umějí ohnout i déšť tak, že prší vodorovně, teprve by viděli, co je opravdový vítr. Naslouchali jsme těm jejich zkazkám, a abychom se zavděčili, předstírali jsme, že to na nás učinilo dojem.

Takže jsme na náš první *mistral* nebyli moc připraveni. Přiletěl se skučením podél údolí Rhône, uhnul doleva a udeřil do západní stěny našeho domu, až srazil tašky ze střechy do bazénu a okno, které náhodou zůstalo otevřené, vyrval z pantů. Teplota během jednoho dne spadla o dvacet stupňů. Napřed na nulu, pak na minus šest. V Marseille naměřili rychlost větru sto osmdesát kilometrů za hodinu. Žena vařila v zimníku, já jsem se snažil psát na stroji v rukavicích. Přestali jsme uvažovat o bazénu a začali uvažovat o ústředním topení. A pak nám jednou ráno za zvuků praskajících větví začaly prskat trubky. Jedna po druhé, to pod tlakem ledu, který se v nich přes noc udělal.

Visely ze stěny opuchlé a ucpané ledem a monsieur Menicucci je studoval profesionálním zrakem instalatéra.

„*Oh là là*,“ prohlásil, „*oh là là*.“ Obrátil se ke svému mladému učedníkovi, jehož bez výjimky oslovoval *jeune homme* nebo *jeune*. „Vidíš to tady, *jeune*. Holé trubky. Bez izolace. Instalace jako na Côte d'Azur. V Cannes nebo v Nice možná, ale tady...“

Opovrživě zakvokal, pohrozil mladému prstem pod nosem, aby zdůraznil rozdíl mezi mírnými zimami na pobřeží a kousavou zimou, ve které jsme se ocitli tady, a stáhl si vlněnou čepici pěkně až přes uši. Byl menší a podsaditý, jako správný instalatér, jak říkal, protože se dostal do malých prostor, kam by se větší člověk nevešel. Zatímco jsme čekali, až se mladému podaří zapálit hořák, monsieur Menicucci měl první ze série svých přednášek a sebraných *pensées*, jimž jsem pak naslouchal

s rostoucím potěšením v průběhu celého nadcházejícího roku. Dnes to byla geofyzikální disertace na téma narůstající drsnosti provensálských zim.

Po minulé tři roky totiž byly zimy daleko tužší, než kdokoli pamatoval. Ve skutečnosti byly zimy natolik tuhé, že zahynula řada olivových stromů. Podle populární provensálské fráze, kterou tu používají, kdykoli se neobjeví slunce, *pas normale*. Ale proč? Monsieur Menicucci mi dal dvě minutky, abych se nad tím zamyslel, než se pustil do vědeckých úvah. Čas od času mi ťukal prstem do hrudi, aby si zajistil mou dostatečnou pozornost.

Je úplně jasné, prohlásil, že ty větry, co nesou do Provence chlad z Ruska, cestují daleko rychleji než dřív, potřebují na cestu daleko méně času, a tudíž se po cestě neohřejí. Důvodem toho byly — monsieur Menicucci učinil krátkou, ale dramatickou pauzičku — změny v utváření zemské kůry. *Mais oui*. Kdesi mezi Sibiří a Ménerbes se zakřivení zeměkoule zploštilo, takže se vítr může dát přímější cestou. Je to úplně logické. Naneštěstí druhou část přednášky, a sice *Jak to, že se zeměkoule zplošťuje*, narušilo lupnutí další zamrzlé trubky a moje vzdělání muselo ustoupit virtuózním ukázkám použití hořáku.

Vliv počasí na obyvatele Provence je bezprostřední a okamžitě rozpoznatelný. Očekávají totiž, že slunce bude svítit každý den, a pokud tomu tak není, jejich zdravotní stav trpí. Déšť považují za osobní urážku, potřásají hlavami, projevují si v kavárnách vzájemnou soustrast, pozorují oblohu s hlubokým podezřením, jako by se blížila pohroma kobylek, a s nechutí se na chodníku vyhýbají kalužím. Pokud nastane něco ještě horšího, než je deštivý den — kupříkladu mrazík —, následek je zarážející — většina obyvatelstva zmizí.

Jak se mráz zakousl do prostředku ledna, města a vesnice ztichly. Týdenní trhy, normálně přeplněné a rušné, se scvrkly až na základní sestavu neohrožených trhovců, kteří kvůli živobytí prostě museli riskovat omrzliny, proti nimž bojovali

dupáním a přihrbáním si z placatic. Zákazníci se pohybovali nezvykle rychle, nakoupili a zmizeli dřív, než si stačili přepočítat drobné. Hospody zavřely dveře i okna, a cokoli se tam dělo, dělo se v dusivých výparech. Nikdo se neloudal.

Údolí zazimovalo a mně chyběly obvyklé zvuky, které provázely průběh každého dne tak, že si člověk podle nich mohl nařídit hodinky: ranní kašlání Faustinova kohouta, pomatený rachot — jako šrouby a matky v plechovce — malých Citroënů, ve kterých se všichni sedláci odebírali domů na oběd, dychtivá odpolední kanonáda myslivce ve vinici naproti na stráni, vzdálené lání řetězových pil z lesa, podvečerní serenáda psů z okolních statků. Nastalo ticho. Na dlouhé hodiny se v údolí nic ani nehnulo a zelo to tu prázdnotou. Opravdu divné — co jenom mohli všichni dělat?

Věděli jsme, že Faustin putoval kolem sousedních farem jako řezník. Podřezával krky králíkům, husám, kachnám a prasatům, aby je mohli proměnit v paštiky, šunky a *confits*. Pomyšleli jsme si, že to je poněkud nevhodné zaměstnání pro toho mírného mužského, který hýčkal své psy, ale prý byl velice zručný a rychlý a taky jako většina pravých vesničanů postrádal sentimentální zátěž. My bychom mohli mít králíka za domácího mazlíčka nebo bychom si dokázali oblíbit husu, ale to proto, že jsme z města a odchovaní supermarketu, kde se maso prodává v hygienické vzdálenosti od živého zvířete. Vepřová kotletka v plastovém balíčku má zdravotně nezávadný abstraktní vzhled, který má máloco společného s ušmudlaným, živým a chrochtajícím cvalíkem. Tady na venkově se těžko dalo vyhnout přímému svazku mezi obědem a smrtí a jistě nastane mnoho příležitostí, kdy si budeme pochvalovat výsledky Faustinova zimního podnikání.

Ale čím se zabývali ti ostatní? Půda byla zmrzlá, réva byla ořezaná a spala a na hon bylo tuze zima. Odjeli všichni na dovolenou? Určitě ne. Tady nebydleli velkostatkáři, kteří by trávili zimy na alpských sjezdovkách nebo na jachtách v Karibském

moři. Dovolenou trávili v srpnu doma, přejídali se, oddávali se siestě a odpočívali před dlouhými podzimními dny vinobraní. Byl to rébus až do té doby, kdy jsme pochopili, proč většina domorodců má narozeniny v září či v říjnu. Naskytlo se pravděpodobné řešení, že se v zimě čile zabývali výrobou dětí. Potvrdit se to nedalo, ale protože v Provinci má všechno svoji sezonu, první dva měsíce roku se rezervují na množení. Ptát se jsme si netroufli.

Chladné počasí taky znamenalo úbytek příležitostí k osobním zálibám. Kromě klidu a prázdné krajiny má zima v Provinci své zvláštní aroma. Přichází s větrem a visí v čistém a svěžím vzduchu. Když chodíte v kopcích, můžete dům ucítit dřív, než jej spatříte. To díky vůni hořícího dřeva v kouři z neviditelného komínu. Je to jedna z těch původních vůní života, jež zásluhou společného úsilí stavebních nařízení a uměleckých architektů, kteří krby proměnili v zablokované arkýře s intimním osvětlením, ve městech dávno vymřela. V Provinci je krb součástí nezbytného vybavení. Vaří se v něm, sedí se kolem, zahřívají se prsty na nohou a kouká se do něj. Oheň v krbu se zapálí ráno a celý den se přikrmuje dubovou klečí z Luberonu nebo odřezky buku z Mont Ventoux. Pokaždé, když se večer vracíme se psy domů, zastaví nás pohled dolů do údolí, na klikyháky kouře stoupajícího ze statků, roztroušených kolem cesty do Bonnieux. Ten pohled mi připomíná teplo kuchyně a okořeněný guláš, a bez výjimky dostanu hlad.

Nejznámější jídla Provence patří létu: melouny a broskve, chřest, cukety a baklažány, *aioli* a *bouillabaisse*, papriky a rajská jablíčka, monumentální saláty s olivami a ančovičkami, tuňákem, vajíčky natvrdo a zemáky na plátky, na loži barevných listů hlávkového salátu lesknoucího se olivovým olejem a s čerstvým kozím sýrem. Tohle všechno bývalo částí mučivých vzpomínek, kdykoli jsme si prohlíželi zavadlý a svraštělý výběr v anglických obchodech. Nikdy nás nenapadlo, že existuje též menu zimní, zcela odlišné, ale stejně báječné.