

MÁRIA
DANTHINĚ DOPJEROVÁ

FRANCÚZSKO
KRÍŽOM-
-KRÁŽOM

*alebo od Paríža
po Marseille*

ALEBO OD PARÍŽA
PO MARSEILLE

sloart

Text © Mária Danthine 2020

Illustrations © Tina Minor 2020

Cover design and layout © Mária Rojko 2020

Slovak edition © Vydavateľstvo SLOVART, spol. s r. o., Bratislava 2020

Všetky práva vyhradené. Žiadna časť tejto knihy sa nesmie reprodukovat ani šíriť v nijakej forme ani nijakými prostriedkami, či už elektronickými alebo mechanickými, vo forme fotokópií či nahrávok, respektíve prostredníctvom súčasného alebo budúceho informačného systému a podobne bez predchádzajúceho písomného súhlasu vydavateľa.

ISBN 978-80-556-4582-7



ÚVOD

Maria Dantchinerová
Dopjetrová

Francúzsko sú vinice a poľné cesty so šípkami k románskym kostolom z 11. storočia, námestia pod košatými platanmi a hráči petangu, bistrá so zelenými fasádami a bielymi šálkami po vypitých kávach na stoloch, mäťový sirup a starodávne kolotoče, anízový likér za teplých večerov, slnečnice na trhoch, farebné vitráže katedrál, michelinské hviezdy a citrónové sorbety. Francúzsko sú pekárne s koláčmi, ktorých názvy rozprávajú príbehy.

Vytýčime si cestovateľský cieľ a potom sa na cestách strácame. Z cesty nás odvedie mlyn s lisovňou olivového oleja, múzeum sveta škriatkov, mandľová farma, múzeum topánky a múzeum vody, múzeum včely v Besse-en-Chandesse, múzeum levandule a múzeum odboja, múzeum poštárov, ktorí chodili na koňoch, zrúcaniny stredovekého hradu v Cluaz. Pri ceste kúpime na farme marhule, melóny a rajčiny, zastavujeme sa vo *villages de caractère* (dedinách s charakterom).

Z momentov sa každú minútu stávajú spomienky s rôznou životnosťou. Mnohé rýchlo miznú a niektoré, často bez akejkoľvek logiky a stupňa dôležitosti, sa usadia. Chvilky pocitov šťastia sú veľmi krátke, pár prchavých euforických sekúnd, a prejdú do banálnosti, splynú so životom. No niekedy neskôr, vo všedný deň, si spomenieme na miskú čerešní na bielom obruse, na gaštanovú zmrzlinu na schodoch kostola vo Vallon Pont d'Arc, na dve chýbajúce písmená v názve chaty vo Vercors.

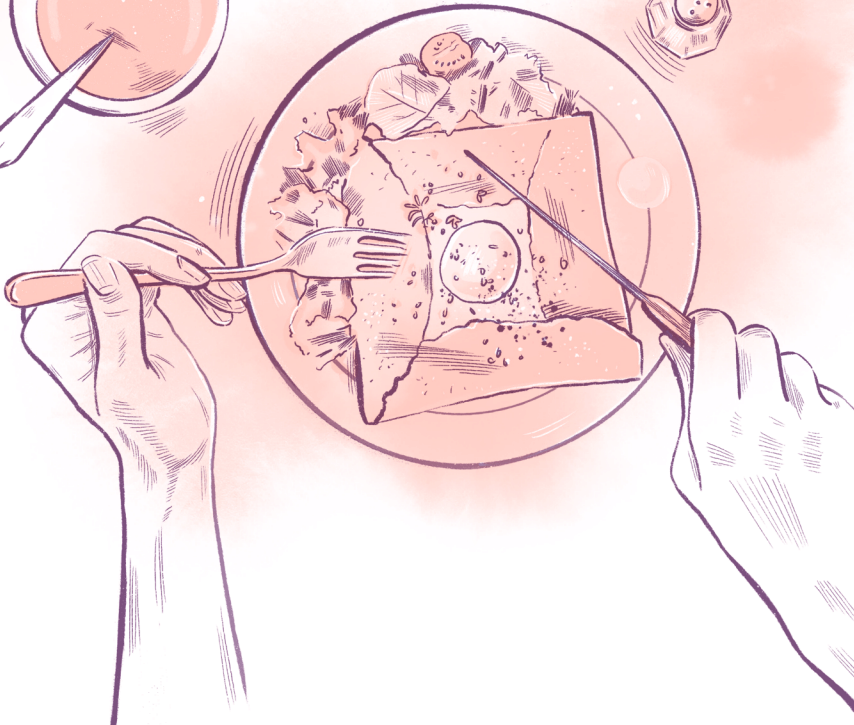
Z detstva sa vracajúce slová. Párované škridle, poniklovaný čajník, plisovaná sukňa, látka Esterházy, exlibris v knihách po starých rodičoch, sekretár z dubového dreva, fritový porcelán.

Francúzske je vo svete všeličo. Francúzska barla, francúzske zemiaky, francúzsky bozk. Na identitu a pýchu však francúzskym byť nestačí.

Vo Francúzsku má takmer každé miesto čosi, čo ho charakterizuje, čo ho robí svojským, čosi, čo mu história odovzdala ako jedinečný dar. Ľudia sa postarali, aby sa ten dar v čase prenášal. Symbolom, tradíciou, architektonickou črtou, anekdotou, osobnosťou, produktom, spôsobom výroby, miesto do sveta hrdo kričí, to som ja, to je moje, to nájdete len tu a nikde inde na svete. Aby ste mohli čosi zo mňa pochopiť, uchopiť a kúsok si so sebou odniesť, musíte prísť práve sem.

Kamkoľvek potom pôjdete, budete mať pri sebe čosi z modrej zo Chartres, sviežosť citrónu z Mentonu, chuť sušených sliviek z Agenu, lahodnosť syra Brie z Meaux a úsmev z Remeša.





PALACINKY Z BRETÓNSKA

Crisps De Bretagne

Prístavy s rybárskymi člnmi, románske kostolíky a popri ich múroch kvitnúce fialové, modré a ružové hortenzie. Guľaté farebné kvety sýtych farieb prišli do Bretónska z Ázie a zapáčilo sa im v tieni chladných kameňov bretónskych kostolov a kaplniek. Je im dobre v záhradách kamenných domov na vetristých bretónskych pobrežiach, majú rady dážd' a rýchlo plynúce oblaky.

Farbami kvetov sa pretvarujú ako chameleóny, menia sa v závislosti od typu pôdy. Na trhu v Sceaux som kúpila biele a modré hortenzie. V mojej záhrade sa po pár týždňoch zmenili na bielo-zelenkavé a ružové. Dali sme pod ne misky s belgickým pivom, aby im slimáky listy neobhrýzli. Dívam sa z obývačky na ich malé, nízke hlávky a myslím na husté vysoké rozbužnené kríčia, na veľké farebné hlavy kvitnúcich hortenzií v Bretónsku. Hovorím si, že v lete sa tam vrátim, do mesta maliarov Pont-Aven.

Pont-Aven má štrnásť mlynov a je hlavným mestom bretónskych maslových sušienok, *galettes*. Francúzi im hovoria *petits beurres* (masielka). Paul Gaugin tu založil maliarsku školu.

Na chladných bretónskych plážach si deti púšťali s otcom šarkana. Spomienka je živá, deti boli oveľa menšie. Vlasy mali rozstrapatené, boli bosé a mali oblečené vetrovky proti vetru, dcére chýbali dva predné zuby, stredný syn mal paniku z morských hviezdíc a najmenší sa tmolil po pláži v plienke s cumľom v ústach a keksom v ruke. Chvíľami cumeľ z úst vytiahol,

aby si odhryzol z bretónskej sušienky prichutenej pieskom. V druhej ruke zvieral ušmudlanú handrovú myš.

Štvrť Montparnasse je v Paríži malým Bretónskom. Na ulici *La rue du Montparnasse* sú všetky reštaurácie *crêperies* (palacinkárne). Tá najlepšia z najlepších sa volá ako bretónske meso, *Josselin*. Palacinky v nej robia dvojité, ak prídete po dvanástej, voľný stôl nenájdete. *Crêpes* dopĺňa keramický krčah perlivého sladkého alebo suchého muštu. Drevorezby a dekorácie, obrazy – bretónske mozaiky z farebných kamienkov, keramika z Quimper, lustre z bielej bretónskej čipky prenášajú Parížanov do Bretónska. Kamarátka vydatá za Bretónca sa mi zdôverila, že manželovi sa nemôže priznať, že bola na palacinke na Montparnasse.

Crêpe alebo *galette* sa objavila v Bretónsku v 13. storočí ako dôsledok pestovania pohánky, ktorú z Ázie priniesli do Bretónska križiacke výpravy. Pohánka sa začiatkom minulého storočia nahradila bielou pšeničnou múkou, z ktorej sa palacinky pripravujú dodnes.

V starých stajniach feudálneho zámku Josselin v Bretónsku je múzeum bábik. Po starej mame súčasného vlastníka z rodu Rohanovcov zostala rodinná zbierka 600 starožitných bábik.

Do prístavného mesta Auray sme prišli v čase odlivu. Farebné člny sú nehybne zakotvené na súši pri starom masívnom moste. Z terasy reštaurácie *l'Eglantine* sledujeme ruch na moste aj v prístave. Z mesta v zátok Morbihan, chráneného pred vetrom, hradby zámku zmizli, stredoveké domy však zostali. V taške mi hrkajú poháre s karamelovou nátierkou zo slaného masla. Nesieme si ich do Paríža a budeme ňou natierať palacinky. Karamelové bonbóny zo slaného masla patria k francúzskemu detstvu a karamel zo slaného masla je aj klasickou príchuťou francúzskych zmrzlín.

V roku 1343 kráľ Philippe VI. zaviedol solnú daň. Soľ patrila pod kráľovský monopol, skladovala sa v solných skladoch, obyvateľstvo si ju kupovalo zdanenú v nepatrných množstvách. Bretónsko však patrilo do krajiny Frankov, a tak Bretónci solnú daň neplatili. Soľ sa tu predávala lacno a v neobmedzených množstvách. Preto bretónske maslo bolo odjakživa slané. Stačilo pridať cukor, smotanu a bretónska špecialita – karamel zo slaného masla bola na svete.

V Carnacu je niekoľko dlhých radov geometricky zoradených skál. Je ich okolo štyritisíc a sú tu už vyše šesťtisíc rokov. Pamätajú si obdobie neolitu, vztýčili a zoradili ich spoločenstvá, ktoré sa venovali poľnohospodárstvu a chovu dobytka. Na niektorých rastie mach, rastliny, medzi nimi vysoká tráva, biele a žlté lúčne kvety. Niektoré boli možno kolektívnymi hrobkami, niektoré individuálnymi, možno boli miestom rôznych ceremónií. Možno to tak ani nebolo, a čo my o tom vlastne môžeme vedieť.

ÚSTRICE Z ARCACHONU

Huit Caps d'Arcachon

Prudké prílivy a odlivy mora neustále menia scenériu atlantického pobrežia. Pri prílivoch sa na pláži vytvárajú pieskové jazyky. S veľkým, ťažkým bruchom v neatraktívnych tehotenských plavkách som chodila po pláži a predstavovala si, ako by sa tu mohlo plahočiť a stavať hrady z piesku dieťa, ktoré sa mi mrvilo v bruchu. Pri každom prílive zátokou prejdú stovky metrov kubických vody rýchlosťou dva metre za sekundu. V zátokke je pri prílive dvakrát viac vody ako pri odlive. Ráno sa nepodobá obedu a obed sa nepodobá večeru. Mení sa farba lagún a modro-zelené odtiene oceána, veľkosť pieskových ostrovčekov, dún a plytčín. Romantika, ktorá je pre lode nebezpečná. Výletné lode musia viesť skúsení navigátori, znalci meniacej sa Arcachonskej zátoky, ktorí sa vedia včas vyhnúť plytčinám.

Za dve eurá sa dá rannou loďou zaviezť na jeden z odľahlých pieskových rajských ostrovov. Celý deň sa môžete cítiť ako Robinson, obklopení oceánom splývajúcim s oblohou. Hoci na odľahlých dunách je stále bezpečnostná hliadka, treba dávať pozor na príliv a na zmeny počasia. S romantikou sa nehodno zahrávať.

Medzi mestami Bordeaux a Biarritz je zátoka s mestom Arcachon, do nej sa vlieva rieka Leyre a otvára vstup do Atlantického oceána. Predtým, ako sa voda v zátokke definitívne vleje do nekonečnej plochy Atlantiku, ponúka pláže a krištáľové lagúny. Na konci Arcachonskej zátoky, medzi borovicovým lesom na pevnine a šírinou oceánu, sa rozprestiera niekoľkokilometrová,

117 metrov vysoká piesková Pilátova duna. Biely kopec s bodkami ľudí, ťažkopádne kráčajúcimi v hlbokom piesku, na oblohe paraglajdistami s padákmi jasných farieb, pripomína zasnežený horský masív s lyžiarmi.

Okolo Vtáčieho ostrova vytŕčajú nad hladinou drevené palice, tradičný spôsob, akým si majitelia koncesí na pestovanie ustríc ohraničujú teritóriu. Keďže Atlantik spadá do morského teritória, koncesionári si na 30 rokov prenajímajú plochy na chov ustríc. Pri odlive sa okolo palíc zhromažďujú krdle vtákov, nachádzajú tu potravu. Na Vtáčom ostrove sú postavené na vysokých drevených stĺpoch dve rybárske chatrče. Pri odlive stoja na pieskovej dune, pri prílive sú vo vode.

Obyvatelia Arcachonu sa pýšia, že ich ustrice s jemnou príchuťou lieskovcov sú najlepšie v celom Francúzsku. Štyri roky trvá, kým ustrica dozreje a môže sa dostať na stôl gurmánov. Rybárstvo je tu rodinnou tradíciou, v mnohých rodinách sa stále dedí z otca na syna. Po odchode turistov na jeseň sa začína rybárska sezóna lovom mrien, pokračuje lovom červených kreviet, sépií a mieňov. Chobotnice a úhory sa lovia počas celej sezóny. Každý rok sa v marci otvára lov sépií rituálom rozhodenia sietí.

V Arcachonskej zátokke trávia zimu divé husi zo sibírskeho Tajmuru. Päťdesiatisíc divých husí každoročne preletí šesťtisíc kilometrov, aby tu prezimovali. Z pláže pri Cap Ferrete vraj začiatkom októbra vidno krdel' geometricky zoradených husí, priľietajúcich od oceána. V marci sa vydávajú na spiatočnú cestu. Popri bretónskom pobreží, nórskych pobrežných skalách, cez Biele more popri východnej strane Fínska a po celom sibírskom pobreží sa vracajú domov na Tajmur.

V 19. storočí sa do Arcachonskej zátoky chodila zabávať a odychovať ruská šľachta a talianski umelci. V súčasnosti si tu bohatí Parížania kupujú rezidencie na dôchodok.

Malé šarmantné vilky v borovicových hájoch pri pobreží nazývajú aj železničnými domami, pretože sú to väčšinou prízemné domy a ich jednotlivé miestnosti nasledujú jedna za druhou ako vagóny. Záhrady pri domoch sú maličké, je v nich veľa kvetov, vilky majú pôvabné mená, akoby ich vymyslela Pippi Dlhá pančucha. *Tout Petit* – Úplne maličký, *La Clef* – Kľúč, alebo názov odvodený od pôvodu majiteľa domu, prípadne zložený zo začiatočných písmen krstných mien detí v dome.

V reštauráciách pri pláži sa jedia ustrice so všakovakými omáčkami, medailóniky mieňa na smotanovej bylinkovo-cesnakovej omáčke, grilované lososové kotlety s cibulkovým bielym sósom, pijú sa farebné koktaily, penivé pívá a drahé vína.

Dostali sme chuť na gofry s gaštanovým krémom. Predavač vraví, že gaštanový krém už nemá, pozrel na moje veľké brucho a dal mi vylízať dno veľkého pohára od krému, ako odškodné nám ponúkol dve čokoládové gofry zadarmo.

*„Na cestách sú chvíle,
ktoré sú prísľubmi,
a chvíle, ktoré sú spomienkami:
a to stačí.“*

Simone de Beauvoir
Simone de Beauvoir

Niekedy si prajeme, aby prítomnosť bola čo najrýchlejšie minulosťou, aby sme sa k nej mohli vracieť, chrániť si ju ako spomienku, prehrávať spomalene aj zrýchlene, večer aj ráno. Mat ju stále poruke. V Arcachonskej zátok, pri pohľade na deti hrajúce sa v pieskových plytčinách a so smiechom sa zabárajúce do pieskovej Pilátovej duny, som myslela na dieťa vo svojom bruchu. Videla som dievčatko rásť a nevedela som si predstaviť, že o pätnásť rokov mi povie, že sa priveľa vypyujem, že sa

budem cítiť v jej izbe nevítaným hosťom, hoci na dverách bude mať nalepenú fotografiu, na ktorej ju držím v náručí tesne po pôrode. Že ma ocení, že som užitočná mama, keď jej opravím prácu z angličtiny. Arcachon bol príslubom života mojej dcéry a stal sa spomienkou na príslub zapletených vrkočov a hradov postavených z piesku.

CANELÉS Z BORDEAUX

Canelés de Bordeaux

Na nedelnom trhu na nábřeží rieky Garonny sme sa zastavili pri pánovi, predávajúcom klobúky.

Desaťročné dievčatko si vybralo modrý klobúk. Najkrajší klobúk, aký som kedy videla. Potešilo ma, že si vybrala práve ten, ktorý sa aj mne páčil. Aj predavač jej hovorí, „Tento modrý klobúk ide k tvojej svetlej pleti.“ Pýta sa mňa aj jej zároveň, „Koľko rokov má táto krása?“ Predavač jej napráva okraje klobúka a hovorí: „*Ma belle*, využijem túto chvíľu, aby som sa mohol zadívať do zrkadla tvojich očí. Nos ho čo najčastejšie. Máš tvár baletky.“ Alicia sa mu natešene zdôverí, že chodí na balet. On rozpráva o svojej dcére, profesionálnej baletke Opery v Toulouse. Alici odporučí, nech sa dobre stará o nohy, baletky ich mávajú zničené. Klobúk stojí 30 eur, ale prihliadne na krásu *mademoiselle* a predá nám ho za 25.

Uvedomujem si, že predavač klobúkov vlastne priúča moju dcéru francúzskemu flirtu.

Hneď vedľa stánku s klobúkmi mal stánok pán predávajúci *canelés*, drobné pudingové koláčiky s príchuťou rumu a vanilky, ktoré preslávili Bordeaux po celom svete. Ich pôvod spadá do roku 1519 do prístavného života mesta, keď mníšky z kláštora Annonciades piekli koláče z múky, ktorú našli na nábřeží, rumu z ostrovov a zo žĺtkov vajícok, ktoré sa nepoužili pri čeraní vína. Koláče rozdávali chudobným. V roku 1830 recept prebral cukrár z Bordeaux a z koláča spravil regionálnu špecialitu. Znutra mäkké, zvonka chrumkavé, najlepšie v rúre zohriate, *canelés* získali svoj názov podľa medenej formičky, v ktorej sa pečú. Jeho recept sa drží v tajnosti. Canelés sa dajú kúpiť v troch

veľkostiach: *bouchée* (2 cm, asi 15g), *lunch* (3,5 cm, 30g) a *canelé classique* (5 cm, 60g). Kúpila som si formy na *canelés* a naučila sa ich robiť aj doma. Najradšej mám, keď ich vykláпам, keď horúce vyskakujú z foriem na tácku a majú presne taký tvar aj chuť ako na trhu na nábřeží rieky Garonny v Bordeaux.

Alžírčan, ktorý dvadsať rokov robí taxikára v Bordeaux, nám rozprával o Cap Ferrete, že je to snobské miesto, že policajti sa tam hrubo správajú, pretože raz, keď hľadal hotel, mu jeden povedal: „Kto je tu taxikár, vy alebo ja?“ On mu na to nič neodvetil, len urazene naňho pozrel. Keď ho policajt obvinil, že sa drzo správa, odpovedal mu, že vy ste platený z mojich daní. Hovoril tiež, že keď je na pláži v Cap Ferrete so svojimi kamarátmi z Alžírsku a Senegalu, nerobí to dobrú krv, policajti na nich zazerajú a nie sú nadšení, pretože to prekáža bohatej klientele v Cap Ferrete. Rozpráva nám aj o fontáne *Pomník žirondistom*. Na moju otázku, čo symbolizuje, vysvetľuje, že žirondisti (*Girondins*) boli povstanci revolúcie, kone predstavujú silu mesta Bordeaux, voda vo fontáne symbolizuje more a víno. Vína z Bordeaux sú svetovo jedinečné, pretože vinice sú popri rieke Garonne a zároveň blízko mora. Hoci vinič Medoc skúšali presadiť aj do Čile či Alžírsku, výsledok sa nikdy nevyrovnal oblasti Bordeaux.

Múzeum moderného umenia sa nachádza pri rieke, v budove z 19. storočia, ktorá bola v minulosti skladom tovaru z kolónií, kedysi sem z prístavu nosili bavlnu a cukor. Vyšli sme na druhé poschodie nad kamenné klenby na nedeľný brunch do reštaurácie s drevenými stolmi, ponúkajúcej okrem všakovakého výberu jedla aj chlad storočných múrov. Na prízemí v obchode so suvenírmí pán za pokladňou naviguje mladé dievčatá, ktoré idú tiež na brunch, „Zvonku je zavesené lano, s pomocou ktorého sa dostanete do reštaurácie, alebo tu napravo výťahom na druhé poschodie.“ Slečny v ľahkých letných šatách so smiechom volia výťah. Ja mu ďakujem, že nás neposlal lanom, hovorí: „K cudzincom mám rešpekt,“ (prízvuk zachytil z mojich dvoch viet), „to len Francúzsko nemám rád.“



RECEPT NA CANELÉS

- × ½ l mlieka
 - × štipka soli
 - × 2 vajíčka a dva žĺtky
 - × štipka vanilkového prášku
 - × 2 polievkové lyžice rumu
 - × 100 g múky
 - × 250 g kryštálového cukru
 - × 50 g masla
- (+ 50 g na vymastenie foriem na pečenie)

(15 ks)

POSTUP

Dajte zovrieť mlieko s vanilkou a maslom.

Zmiešajte múku, cukor, pridajte vajíčka aj žĺtky a horúce mlieko. Jemne miešajte, aby ste získali hmotu ako na palacinkové cesto. Nechajte vychladnúť, pridajte rum. Dajte na hodinu do chladničky.

Predhrejte rúru na 270 °C. Vlejte vychladnuté cesto do vymastených formičiek, vyplňte ich do polovice; dajte ich piecť na 5 minút a potom znížte teplotu na 180°C a pečte hodinu. Koláčiky *canelés* musia byť zvonku hnedé a znútra mäkké, bledé.

Ak máte medené formy na pečenie, vyklápajte ich zahorúca, ak silikónové, vyklápajte vychladené.

