NINA GEORGE

Księżyc nad Bretanią

Nigdy nie jest za późno, by rozpocząć nowe życie...

NOWA POWIEŚĆ
AUTORKI BESTSELLERA
Lawendowy pokój

BRETANIA PRAWIE OD A DO Z

Armoryka

Armoryka (Aremorica), nadmorska kraina, wbija się w surowy Atlantyk jak szpony smoka. Dwa tysiące czterysta kilometrów poszarpanej linii brzegowej, a za nią szary, granitowy ląd z lasami i kaplicami – nie, to nie jest już Francja, to Bretania, kraina Ankou, menhirów, czarodziejskich lasów, galettes, dud i celtyckich korzeni. Najdalej na zachód wysunięty rejon Francji – podbity niegdyś przez Irów i Greków, później przez Celtów i Anglosasów z Brytanii, w końcu niezależne królestwo zamieszkane przez żeglarzy, rolników i druidów – posiada własną historię, która do dziś kształtuje często zupełnie niefrancuskie cechy tej krainy i jej mieszkańców.

Bar tabac

Kawiarnie, restauracje, punkty przyjmowania zakładów, kioski z papierosami i gazetami, bary sportowe oraz gminne punkty informacyjne w jednym – *bar tabac*, bistra z wyszynkiem

i monopolem na sprzedaż papierosów. Naj-lepszy sposób, żeby nie zyskać sobie sympatii jako przyjezdny w danej miejscowości czy dzielnicy, to nie pojawiać się regularnie w *bar tabac* na kieliszeczek różowego wina albo wchodząc tam, nie powiedzieć głośno: „*Bonjour!*".

Bretoński (*Brezhoneg*)

Język bretoński (*ar brezhoneg*), który brzmi niczym taniec kaszlących głosek, uchodzi za ostatnią używaną na kontynencie europejskim odmianę celtyckiego i jest spokrewniony z językiem walijskim. Od początku XX wieku wraz z wprowadzeniem obowiązku szkolnego był systematycznie rugowany jako „bydlęca mowa". Kto go używał, tego uważano za głupka i wieszano mu na szyi drewniak. Dziś około stu siedemdziesięciu tysięcy Bretończyków mówi bretońskim swoich przodków. Wszkołach zwanych Diwan dzieci od 1985 roku znowu mogą uczyć się tego języka. W północnej Bretanii dwujęzyczne szyldy z nazwami miejscowości (np. Concarneau – Konk Kerne) dowodzą, że Bretończycy są dumni ze swoich korzeni.

Ciasto maślane (kouign aman)

Ciasto maślane to bretoński wyraz buntu – przeciwko kościelnemu zakazowi pieczenia ciast w okresie postu. Niezrażeni piekarze z Douarnenez stworzyli pierwszy bretoński kouign aman (wym.: kłiniamą). Składa się on (pierwotnie w równych proporcjach!) z mąki, jaj, lekko solonego masła (*demisel*) i cukru pudru (*semoule*). Ciasto jest wielokrotnie

warstwowo układane i wałkowane. Każda piekarnia strzeże swojego ulepszonego przepisu niczym skarbu narodowego.

Duma

Bretończyk hołduje regionalnej dumie, skierowanej przeciwko Francji, Paryżowi i wszystkim politykom, ale reszcie świata okazuje gościnność. Mieszkańcy Bretanii są dumni ze wszystkiego – z wybrzeża, z jedzenia, z czarno-białej flagi, z długich plaż, z lokalnych produktów, muzyki i sztuki (malarstwa i ceramiki), z umiejętności żeglarzy. Są dumni nawet ze swojej dumy, a także prostolinijności oraz ruchu okrężnego.

Fest-noz

Od lat sześćdziesiątych wiejskie nocne święta należą do ulubionych wakacyjnych rozrywek turystów: je się, pije i tańczy (często w korowodach) do dźwięków dud, oboju, harfy i elektrycznej gitary. W każdy czwartek tygodnik „Le Trégor" zapowiada najbliższe *fest-noz* w regionie.

Galettes

Galettes lub crêpes de blé noir to dla Bretończyków potrawa narodowa, coś jak kiełbasa dla Polaków. Tych cieniusieńkich naleśników nie robi się z mąki pszennej, tylko z gryczanej (*blé noir*). Smaży się je na gorącym kamieniu lub

na żeliwnej patelni, smaruje słonym masłem i nakłada słone nadzienie. Klasyk to galette compléte: starty ser, gotowana szynka i jajko sadzone, a do tego fajansowy kubek pełen cidre doux, czyli słodkiego cydru (wersja wytrawna wytrząsa plomby z zębów!). Rzucony na szafkę kuchenną galette zapewnia powodzenie po przeprowadzce do nowego domu. Byle bez jajka!

Kilka bretońskich słówek

Armor – Kraina Morza
Argoat – Kraina Lasu
kenavo – do widzenia
ker – wieś, kilka domostw, przysiółek
lan – uświęcone miejsce, pustelnia, opactwo
loc – pustelnia, miejsce odosobnienia
salud – cześć
ty – dom
yec'hed mat – na zdrowie

Kuchnia

Zupa rybna, muszle Świętego Jakuba, ostrygi (przede wszystkim belon plâtes), homary, małże z frytkami, żabnica i inne owoce morza to specjalności Bretanii. Do tego dochodzą jabłeczniki (cydr albo lambig, bretoński calvados), bretońskie piwo, a nawet whisky! Bretania nie jest tradycyjnym rejonem upraw winorośli, ale wino Muscadet Sèvre et Maine, które wytwarza się nad bretońskim odcinkiem Loary,

bezwarunkowo zasługuje na polecenie. Choć w ciągu dnia Bretończycy preferują kieliszeczek rosé.

Słone łąki wybrzeża nadają delikatnej jagnięcinie – a także warzywom i krowiemu mleku, z którego wytwarza się wspaniałe bretońskie masło – niezrównany smak.

Sól z salin w Guérande (Gwen Ran) uchodzi z kolei za jedną z najlepszych soli kuchennych na świecie.

Supermarkety oferują obfity wybór lokalnych produktów, a ich jakość jest najlepsza w całej Francji.

Jeśli nocować będziecie w hotelu, gdzie śniadanie podawane jest w formie bufetu, uważajcie na jajka. Są nieugotowane, urządzenie do gotowania dla gości znajduje się zwykle obok tostera.

Legenda o Świętym Graalu

Przez gęste poszycie lasu obok Paimport pod Rennes przedzierali się ponoć rycerze Okrągłego Stołu, poszukując Świętego Graala. Choć prawa do legendy o królu Arturze roszczą sobie zarówno Bretończycy, jak i Brytowie, to pierwszą opowieść o nim napisał Francuz, osadzając historię o Lancelocie, Excaliburze i Merlinie w Bretanii. Stamtąd Artur udał się na wyspę Avalon, Wyspę Jabłek, po drugiej stronie życia i śmierci, gdzie włada wróżka Morgana. Tam na każdego zmarłego czekają odmładzające jabłka, by któregoś dnia mogli powrócić...

Marynarskie podkoszulki

Pablo Picasso i Coco Chanel pozowali kiedyś w biało-granatowych podkoszulkach w paski dla bretońskiej manufaktury Saint James, tworząc z elementu stroju rybaka obiekt pożądania. Na wieszakach sklepów w nadmorskich miejscowościach koszulki w paski kołyszą się wszędzie, w tysiącach odmian, pośród nieustannie wiejącego wiatru. Kto je nosi, na dziewięćdziesiąt pięć procent jest turystą. Prawdziwa koszula bretońskiego rybaka wygląda tak: listwa z guzikami jest od spodu (żeby nie zahaczała się o nią sieć), rękawy są trochę przykrótkie (żeby nie ubrudziły się podczas wyciągania ryb), a w kieszonce idealnie mieści się paczka gauloise'ów. Ach, i jest jednobarwna.

Megality

Kult słońca? Zamienieni w kamień wojownicy? A może grobowce? Bretońskie menhiry (ustawione pionowo kamienie) i dolmeny (stoły z kamieni, megality) są starsze od piramid. Tych pierwszych jest pięć tysięcy, tych drugich tysiąc. Te olbrzymie odłamki skał ustawiano na sztorc od połowy piątego tysiąclecia przed naszą erą. Pytanie, kto je ustawiał, kiedy i po co (na pewno nie byli to Celtowie, którzy przybyli później), rodzi mity i nocne wycieczki do kamieni. Większości megalitów przypisuje się moc leczenia niepłodności.

Paryżanie

Bretania uchodzi za najbardziej zacofany region Francji i aż do dziś Bretończyka uważa się za absolutne przeciwieństwo kulturalnego paryskiego intelektualisty. Mieszkańcy francuskiej stolicy widzą w Bretończykach upartych, nieco ciężkich na umyśle chłopów, choć jednocześnie podziwiają ich (oczywiście utopijny) pierwotny, zdrowy, zanurzony w tradycji tryb życia pośród natury. Bretończycy zarzucają paryżanom pychę i arogancję oraz manualną nieporadność. Nigdy nie chwalcie przy Bretończykach Paryża, narzekajcie na to miasto, a zdobędziecie nowych przyjaciół.

Pływy

Nigdzie indziej pływy nie są tak potężne jak na bretońskim wybrzeżu Atlantyku – poziom wody może wzrosnąć lub opaść o czternaście metrów (Mont St. Michel), na dodatek pory przypływu i odpływu codziennie przesuwają się o dwadzieścia–trzydzieści minut. Dlatego Bretończycy czytają w gazetach godziny pływów: żeby podczas kąpieli w morzu nie znaleźć się nagle zbyt daleko, żeby podczas grillowania na plaży nie zostać zaskoczonym przypływem i żeby podczas amatorskiego wędkowania (dwutygodniowe pozwolenie za trzydzieści pięć euro) nie znaleźć się nagle w zupełnie suchej zatoczce.

Poniedziałek

Kto nie ma w domku letniskowym lodówki, ten ma w poniedziałek pecha. Bowiem dla Bretończyków poniedziałek jest niedzielą – muzea i centra informacji turystycznej są nieczynne, podobnie jak banki, ponieważ są otwarte w sobotę, a także większość sklepów spożywczych, które działają w sobotnie przedpołudnia! Bretończycy robią zakupy na zapas w jednym ze świetnych supermarketów E. Leclerc albo na cotygodniowym targu. Tam oprócz żywności oferuje się przede wszystkim ubrania (między innymi damską bieliznę!). W niedzielny wieczór i w poniedziałek często nieczynne są również restauracje.

Przerwa obiadowa

Pomiędzy dwunastą a drugą je się obiad – wtedy restauracje są pełne (lepiej zarezerwować wcześniej stolik!), ulice świecą pustkami, a sklepy są zamknięte. Poza tym Bretończycy nie lubią oddzielnych rachunków, podobnie jak gości, którzy bez pytania wybierają sobie stolik.

Tankowanie

Bretończyk tankuje zazwyczaj przy dystrybutorach przy supermarkecie i płaci w budce przy wyjeździe, u będących zwykle w świetnym humorze pracowników. Supermarkety są czynne tylko do dziewiętnastej czy dwudziestej, a na zdumiewająco nielicznych stacjach benzynowych można płacić

wyłącznie kartą. Jednak według mojego doświadczenia na tych durnych stacjach nie działają ani karty debetowe, ani MasterCard. Krótko mówiąc: tankuj od razu po zakupach. I płać gotówką.

Wierzenia i przesądy

Kurhany, *tumuli*, uchodzą za bramy do królestwa trolli, źródła za zwierciadła wróżek, a kapliczki zgodnie zamieszkują Dziewica Maryja, lokalny patron i tańcząca śmierć. W Małej Brytanii[1] pogańscy potomkowie celtyckich przybyszów w pomysłowy sposób opierali się chrystianizacji i łączyli pasujące do ich życia elementy ze światów obu religii. Obok wiary katolickiej pomagało im siedem tysięcy siedmiuset siedemdziesięciu siedmiu świętych i patronów, którzy zajmowali się bólem zębów, kawalerskim życiem albo tonącymi statkami. Do tego jeszcze około trzydziestu tysięcy niezależnych druidów, uprawiających białą lub czarną magię czarownic oraz znachorów – duchowych uzdrowicieli.

Coroczne *pardon* w niemal każdej wiosce – procesja odbywana, by przeprosić za wszystkie grzechy minionego roku – to msza pod gołym niebem, która kończy się piknikiem pośród kalwarii, czyli kostnic pokrytych reliefami i rzeźbami ze scenami biblijnymi. Największe *pardons* odbywają się 19 maja ku czci Świętego Iwa, patrona Bretanii i prawników. A ci, jak wiadomo, mają za co przepraszać.

---

[1] Tak nazywali Armorykę kolonizujący ją w VI w. n.e. Brytowie. Nazwa Bretania wywodzi się z łacińskiego określenia Brytów – *Brettones*.

PODZIĘKOWANIA

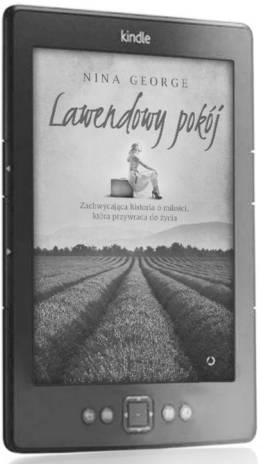
Merci bien Reinhardowi Vogtowi i jego „wakacyjnemu młynowi" Moulin de Kerouzic, gdzie powstała większość *Księżyca nad Bretanią*.

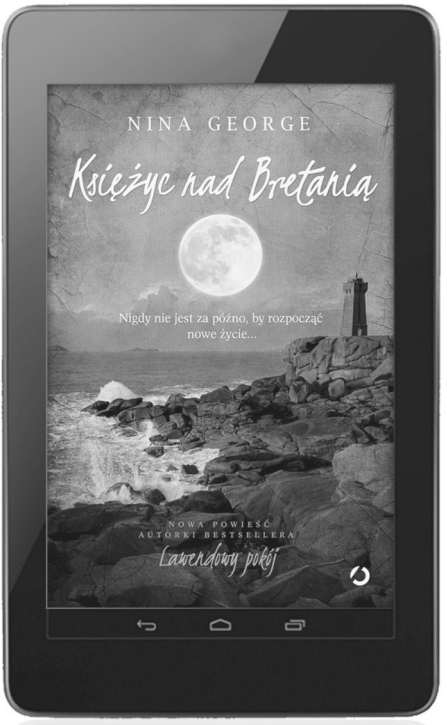
Dziękuję też najmądrzejszemu literackiemu partnerowi sparingowemu – mojemu mężowi.

Nina George
maj 2011

E-booki dostępne na

woblink.com





Księżyc nad Bretanią

Koniec ze mną! – oto, co myśli Marianne, rzucając się z paryskiego Pont Neuf. Lecz los chce inaczej. Uratowana kobieta trafia do szpitala, gdzie ukojeniem staje się dla niej malowidło wykonane na rustykalnym kafelku – oświetlony księżycowym blaskiem port w Bretanii z łodzią o nazwie „Mariann". Chwyta się tego obrazu jak ostatniej szansy i postanawia, że skoro nie ma już swojego miejsca na ziemi, pojedzie właśnie tam, do małej wioski rybackiej. Ta pierwsza od lat samodzielnie podjęta decyzja pozwoli Marianne poczuć się znowu szczęśliwą i zakosztować życia, jakiego dotąd nie znała.

To historia kobiety, która nie zauważyła, że nie żyje. Wyszła, by umrzeć, a wróciła, by żyć. Opowieść, przy której będziesz płakać, ale i optymistyczna – bo życie jest pełne niespodzianek i zawsze można zacząć wszystko od nowa. Od razu. Teraz.

ANNA MUCHA

E-book dostępny na
woblink.com

ISBN 978-83-7515-339-2

Patron medialny

Jedynka
POLSKIE RADIO

Cena detal. 34,90 zł