

## Aprecieri critice

*De la Brynhoffnant la Fortnum & Mason – o impresionantă poveste despre risc și hotărâre, dar, mai presus de orice, despre împlinirea omului.*

*Această poveste profund personală, având în centrul ei o fermă din Ceredigion și pe locuitorii ei, va atinge o coardă sensibilă în rândul multor familii din regiunile rurale ale Marii Britanii. Cât despre produsele Caprei Chicotitoare – sunt o adeptă înfocată a acestora!*

- MARK WILLIAMS, membru al Parlamentului pentru Ceredigion

*Shann Jones descrie o călătorie aproape magică, de la a fi o jurnalistă de succes la a deveni fermieră la o fermă de capre și antreprenoare în domeniul produselor naturale.*

*Cartea este o temeinică ilustrare a puterilor vindecătoare ale produselor naturale, gândirii pozitive și muncii asidue!*

- TOM HUMPHREY, profesor de bacteriologie și siguranță alimentară la Universitatea din Swansea

*Cartea aceasta mi-a făcut mare plăcere! E scrisă cu mult umor și cu multă căldură. E o poveste a revelației, transformării și descoperirii esenței vieții. O recomand din tot sufletul!*

- DR. NATASHA CAMPBELL-MCBRIDE, MMEDSCI (Neurologie), MMEDSCI (Nutriție) și autoare a cărții *Gut and Psychology Syndrome (Sindromul digestiv și psihologic)*

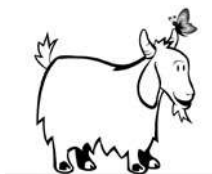
*Această carte ne amintește negreșit că secretul Universului este întotdeauna chiar în fața noastră. Cartea lui Shann se citește ca o plimbare cu sania printr-un ținut rural, și fiecare pagină dezvăluie un nou peisaj care ne încântă simțurile. O călătorie epică a credinței unei femei în abilitatea sa de a redescoperi înțelepciunea naturii și bunătatea vieții, în cele mai teribile împrejurări.*

- PETER MEYERS, președinte al grupului de consultanță Stand & Deliver, Global Communication and Leadership Consulting

*Secrete de la Capra Chicotitoare este o relatare fascinantă a remarcabilei călătorii întreprinse de o femeie. Shann spune povestea captivantă, uneori pătrunzătoare, a vieții alături de soțul ei și familia lor mixtă, în timp ce au parte de bucurii și supărări, trăind din roadele pământului și dezvoltând o mică afacere cu produse pe bază de lapte de capră. Shann se hazardează să descopere proprietățile produselor din lapte de capră care, pe lângă faptul că îi salvează viața lui Rich, îi și lansează afacerea în universul medicinei naturiste. Povestea înduioșătoare a descoperirii iubirii în fața adversităților și totodată povestea proprietăților tămăduitoare ale laptelui de capră reprezintă o bună măsură a bunătății omenеști – v-o recomand.*

- WILLIAM POWELL, membru al Adunării Liberal-Democrate pentru regiunile centrale și central-vestice ale Țării Galilor, ministru al opoziției pentru alimentație și agricultură, Adunarea Națională a Țării Galilor

Secrete de la  
**CAPRA**  
**CHICOTITOARE**



SHANN NIX JONES

Secrete de la  
**CAPRA**  
**CHICOTITOARE**

Cum o turmă de capre mi-a salvat familia  
și a dus la fondarea unei afaceri ce  
a devenit un fenomen de sănătate naturală

Traducere din limba engleză:  
Dana-Florentina Nicolae și Adina Mihaela Popa

 ACT și Politon

2017

Pentru Rich, care mi-a promis că va rămâne...  
și a făcut-o.

*Se poate întâmpla ca, atunci când nu mai știm  
ce să facem, să fi ajuns la adevărata noastră muncă,  
iar când nu mai știm pe ce cale să o luăm,  
să fi început adevărata noastră călătorie.*

— WENDELL BERRY, romancier, poet,  
activist pentru mediu și fermier.

## CUPRINS

Cuvânt-înainte .....	11
Secrete de la Capra Chicotitoare – jurnal.....	13
Epilog.....	277
Mulțumiri.....	283
Despre autoare.....	286
Anexă.....	287

## Cuvânt-înainte

Fiind o împătimită a produselor naturale, prima oară am auzit de Capra Chicotitoare (Chuckling Goat) când am primit o mostră din excelentul lor săpun pe bază de lapte de capră. Am ajuns s-o cunosc pe minunata Shann și, într-adevăr, cred că e corect spus că am încurajat-o să scrie această carte. Era limpede că avea o poveste fascinantă de spus. Și mă bucur că am făcut-o – este o carte fabuloasă.

Cartea începe cu Shann în „fosta ei viață”, ca jurnalistă de știri și gazda unui talk show în America, ducând o existență pe muchie de cuțit, într-un ritm trepidant. Abia îți vine să crezi că nu e ficțiune când află despre transformarea ei în „stăpâna unei ferme de 10 hectare”, creatoarea celor mai minunate produse pentru îngrijirea pielii și „vindecătoare” – în mai multe feluri.

Cartea este antrenantă, emoționantă, stimulantă și educativă. Pregătiți-vă să fiți uimiți pe măsură ce Shann își împărtășește cunoștințele despre beneficiile laptelui de capră și ale chefirului din lapte de capră – miracolul naturii, ce ne poate repopula flora intestinală cu bacterii benefice și ne poate menține sănătoși.

Revenind la un stil tradițional de alimentație, Shann și familia ei au dat întâmplător peste niște adevăruri. După cum spune Shann: „Așa cum trebuie să co-existăm cu lumea exterioară, la fel trebuie să co-existăm și cu lumea





interioară – toate trilioanele de mici celule vii aflate pe și în noi, fără de care nu am putea exista. Noi suntem planeta. Literalmente.”

Shann ne împărtășește și rețete confirmate în timp – veți găsi, intercalate în povestea ei, rețete pentru marmeladă din ananas, pâine din maia și, desigur, chefir din lapte de capră.

Este vădită pasiunea lui Shann pentru caprele ei, pentru chefirul ei din lapte de capră și pentru familia ei (nu neapărat în această ordine!). Îmi imaginez această carte ecranizată – și știu că ea și-ar mâna caprele și pe covorul roșu!

– JANEY LEE GRACE,  
autoare și mentor pentru profesioniștii  
în terapii holistice



Cred că sunt cea mai norocoasă femeie din lume.

Stau la chiuveta din bucătăria mea și privesc peste valea luminată de soare care se întinde spre ocean. Ferigile de-abia încep să-și schimbe culoarea, adăugând ruginiu păturii peticite a dealurilor. În depărtare, un smoc minuscul de fum scapă din hornul unei ferme albe. Norii aruncă umbre peste câmpurile și gardurile vii cultivate, auriul dur alternând cu petice îngrijite de verde, acolo unde fânul a fost cosit.

Propriul nostru fân a fost tăiat și balotat, și păstrez acest fapt în adâncul minții mele cu satisfacția unei veverițe care contemplează proviziile sezoniere de nuci. Rich a dat ocolul câmpului cu tractorul său – cosind, întorcând, vânturând și, în sfârșit, balotând fânul în timpul unei apariții norocoase de soare strălucitor, vara târziu. Întreaga familie s-a înfățișat pentru a arunca baloții în remorcă, și apoi am dus încărcătura clătinândă înapoi la hangar, unde am stivuit-o, curată și înmiresmată, gata pentru iarnă.

Caprele noastre vor mânca acest fân pe toată durata iernii, dându-ne nouă laptele lor magic pe care îl transformăm în băuturi probiotice tămăduitoare, săpunuri și creme de corp.



Un calm și o mulțumire adânci domnesc în bucătăria fermei mele, cu masa ei lungă din lemn lustruit, aragazul Alfa din email albastru cu plită care bâzâie într-un colț, cu pereții de culoarea mărilor verde, care încadrează imensa fereastră cu vedere spre mare. În colț, se află un castron de lut, plin cu lapte și cheag, ce urmează să se închege și să devină brânză.

Pe tejghea stă la fermentat un borcan Kilner<sup>1</sup> cu chefir din lapte de capră și un castron cu aluat de pâine la dospit. Pe piltă fierbe încet o oală cu supă tradițională galeză numită *cawl*, alături de una dintre invențiile mele, un chutney<sup>2</sup> din ardei gras dulce pe care copiii l-au supranumit „Grămadă de ardei”.

Întregul raft de jos al frigiderului e plin cu lapte de la capre – cele două exemplare superbe pe care le mulgem momentan ne dau în jur de șase litri pe zi. Este îndeajuns lapte pentru a experimenta, pentru a încerca lucruri noi, și pentru a hrăni porcii. Mai mult decât suficient. Este avere – belșug.

Fânul din hambar mă face, de asemenea, să mă simt îmbelșugată – este îndeajuns să ne țină caprele bine hrănite și sănătoase, fără să trebuiască să îl cumpărăm de la cineva. Știm exact ce a intrat în fânul nostru – este lipsit de chimicale și plin de ierburi și flori și vârfuri cu semințe, precum cel mai minunat potpuriu.

Îmi place să hrănesc caprele cu fânul nostru – îmi place să le privesc cum trag de el, în îmbucături mulțumite, din ieslea de lemn pentru fân pe care Rich a făcut-o pentru

---

<sup>1</sup> Borcan mare, cu capac etanș (n.tr.)

<sup>2</sup> Mâncare specifică bucătăriei sud-asiatice, cu chili și alte condimente (n.red.)



ele. Au blana netedă și lucioasă, iar ochii lor negri și migdalați sunt seducători. Îmi rezem capul de coastele lor calde când le mulg, și simt mirosul respirației lor dulcele în timp ce laptele spumegă în ulciorul de sub mâinile mele. Avere. Fericire.

\*\*\*

Îmi place și calculatorul meu; este o unealtă fantastică și flexibilă. Dar nu mă face fericită.

De fapt, cu cât petrec mai mult timp în fața ecranului, cu atât mă simt mai agitată și mai pustiiată. Motivul pentru care se întâmplă asta mi-a fost explicat odată de Jaron Lanier, informaticianul vizionar care a inventat realitatea virtuală.

În 1991, cu decenii și lumi în urmă, departe de această bucătărie liniștită de fermă, eram un reporter începător în SUA, la ziarul *San Francisco Chronicle*. Într-una dintre primele mele misiuni, am fost trimisă în Silicon Valley, California, pentru a-l intervieva pe Lanier. (Asta se întâmplă în zilele de dinainte să fi experimentat cineva mediul 3D, simulat, al realității virtuale.)

Am așteptat într-o cameră de conferințe goală până când ușa s-a deschis, și Lanier a intrat. Era dolofan și nesănătos de palid, cu părul împletit în codițe rasta roșietice și sălbatice și ochi aproape lipsiți de pupile. Tricoul lui tie-dye<sup>1</sup> era ușor murdar.

Lanier mi-a explicat invenția lui. Realitatea virtuală, a spus, era o întreagă lume ce exista înăuntrul calculatorului,

---

<sup>1</sup> *Tie-dye*, o tehnică de vopsire artistică a țesăturilor prin legarea lor cu sfoară sau elastic în diferite feluri înainte de aplicarea vopselei, rezultând apoi diferite modele în culori vii. (n.tr.)



În care te puteai implica pe cât de mult alegeai. (Aceasta era versiunea originală și intensă – nu cea diluată care a ajuns ulterior pe rafturile magazinelor de software.) Când purtai costumul complet pentru realitatea virtuală, cu tot cu căști și ochelari, erai proiectat cu totul în lumea aleasă de tine, fie ea un castel, un deșert, o stație spațială sau un submarin.

Puteai să alegi un „corp” de purtat – un homar, să zicem – și apoi să-l miști ca și cum ar fi fost al tău. Deci, dacă te-ai fi uitat la brațul tău, ai fi văzut un clește de homar. Alegerea ta în privința corpului era la fel de infinită ca alegerea în privința decorului. Puteai fi un războinic, un monstru spațial, o prințesă, un demon – orice îți plăcea.

Odată ce fuseseră luate aceste decizii inițiale, erai liber să te joci. Existai înăuntrul unei lumi virtuale, pe de-a întregul ca în lumea reală. Puteai să cotești, să mergi, să alergi, să sari peste ziduri. Și aici vine partea cu adevărat interesantă – alți oameni puteau să se întâlnească cu tine acolo. Dacă cineva din Tokyo se loga purtând un dispozitiv similar, puteai să vezi identitatea lui virtuală apărând în decor cu tine – arătând oricum și-au ales să arate. Tu puteai să interacționezi cu el, deși corpul lui fizic era peste ocean.

Și apoi – dacă te plictiseai – cu tușa unei pensule virtuale, puteai să ștergi întreaga ta lume și să o iei de la capăt. Renunță la stația spațială și amenajează un țărm plin de mușchi lângă un râu. Scapă de costumul de demon și preschimbă-te într-un vultur. Posibilitățile tale nu aveau nicio limită, alta decât cea a imaginației tale. Este inutil să mai spun că armata era interesată de asta.



După ce m-am asigurat că am înțeles parametrii incredibili ale celor spuse de Lanier, am pus întrebarea presantă care tocmai îmi venise în cap: „Nu ești îngrijorat că unii oameni ar putea deveni dependenți de această realitate virtuală? Dacă ei pot arăta în orice fel își doresc, în orice lume își aleg, de ce nu ar rămâne înăuntrul lumii din calculator pentru totdeauna?”

Lanier a dat din cap dezaprobat. „Nu o vor face”, a zis. „Dintr-un singur motiv – textura.”

„Textura?”, am întrebat eu, derutată.

„Pot să fac lumea dinăuntrul calculatorului să arate oricum vrei tu să arate”, a continuat el. „Pot să creez orice scenariu. Pot să fac lucrurile să se miște așa cum vrei tu să se miște. Dar nu pot să pun textură înăuntrul unui calculator.” A ciocănit în masa de ședințe din lemn. „Nu te pot face să simți duritatea lemnului, sau finețea pielii, sau umezeala apei. Cel puțin... nu încă.” A lăsat să se vadă un rânjet radiant și pieziș, de geniu nebun.

„Și se pare că avem nevoie de textură. Tânjim după ea, pentru că suntem animale biologice. Și de aceea nimeni nu va sta înăuntrul unui calculator pentru totdeauna.” În vocea lui era o urmă de regret.

I-am mulțumit lui Lanier și m-am întors la sediul ziarului pentru a-mi scrie articolul. A fost publicat. Am continuat să scriu și alte articole. Dar cuvintele lui despre textură mi-au stăruit în minte, ca un lucru important. Nu am înțeles exact *cât* de important decât cu mulți ani mai târziu.

Am lucrat la ziar pentru încă cinci ani, și apoi am intrat la radio, plonjând curat în lumea suprarealistă, rece ca plasticul, a mass-mediei americane. În ziua în care am fost



angajată ca moderator al unei emisiuni la postul de radio numărul 1 din San Francisco, noul meu șef s-a aplecat către mine și mi-a strâns mâna peste măsuța ovală și lustruită din sala de conferințe. M-a privit intens cu ochii lui albaștri, duri.

„Vreau ca tu să dansezi pe sârmă, la înălțime”, a zis. „Vreau să te simți de parcă mereu mai ai puțin și cazi de pe ea. Dacă însă ai să cazi, te voi concedia. Și nu îți pot spune unde e capătul. Baftă!”

Acest post de radio a dominat ratingurile timp de decenii. Și această slujbă, în mod particular, a devenit disponibilă pentru că predecesorul meu se aruncase de pe Podul Golden Gate la trei după-amiaza, în mijlocul unui trafic aglomerat.

Trecând, în mod voit, cu vederea, implicațiile acestui fapt, am curățat biroul lipicios al bărbatului decedat, i-am aruncat fotografiile, i-am golit sertarele mizere și am cumpărat o mică plantă de ghiveci, cu țepi, pentru a calma orice spirite neliniștite care ar fi rămas acolo. Eram pe calea succesului.

În fiecare seară, pe când mii de locuitori ai orașului San Francisco conduceau spre casă de la muncă, eu conduceam în direcția opusă, înspre centru, pentru a-mi face tura de noapte la radio. Lucram noaptea și dormeam în timpul zilei. Stăteam într-o cabină de sticlă și vorbeam cu ascultători invizibili. Uși grele și izolate fonic se deschideau și se închideau; lumini roșii on-air<sup>1</sup> se învârteau în holurile lungi și bej. Noi trebuia să devenim „personalități”

---

<sup>1</sup> Lumini care semnaleză începutul unei emisiuni în direct (n.tr.)

– arogante și sălbatic de excentrice. Crizele de isterie tipice divelor nu numai că erau așteptate, dar și încurajate activ.

În timpul unei campanii de strângere de fonduri televizate, am acceptat o provocare: să îmi rad tot părul din cap în cazul în care contribuțiile ascultătorilor ar fi atins 275 000 de lire. Ei au făcut-o, așa că și eu am făcut-o – mama mea se uita la televizor și a scăpat punga de cumpărături când m-a văzut stând acolo, cu șuvițe lungi de păr creț căzând pe podea, sub acțiunea aparatului de ras electric.

În ziua următoare, am dat o raită prin biroul șefului meu, cu capul chel strălucitor, și purtând o geacă de piele pentru motocicliști. Foarte mulțumită de mine, m-am prăbușit în fotoliul lui și mi-am pus ghetele pe biroul lui. M-a privit cu luare-aminte.

„Problema ta e că te crezi prea grozavă”, a remarcat el. „Ție îți trebuie vreo doi copii și o ipotecă. Câteva zgârieturi în aripa mașinii.”

Dar asta nu s-a întâmplat – nu timp de zece ani lungi. Zece ani de găzduit propria emisiune cu peste un milion de ascultători pe noapte; zece ani în care m-am făcut îndeajuns de dură pentru a supraviețui pe sârmă, la înălțime. Toate acestea m-au redus la un set viguros și glacial de mușchi – puteam argumenta, puteam dezbate și puteam distra lumea – dar în rest, mai nimic.

Conduceam o mașină decapotabilă; locuiam într-un apartament cu o vedere panoramică asupra Golfului San Francisco, și am angajat o femeie la curățenie. Nu știam să fierb un ou sau să calc o cămașă. Nu mi-a trecut niciodată prin cap că aș avea cândva nevoie să fac asta.

Și apoi, într-o zi, șeful meu m-a chemat în biroul lui.





„Pe scurt, te rog”, i-am zis. „Intru în direct în cinci minute.”

„Ba nu, nu intri”, a zis. „Emisiunea ta tocmai a fost anulată.”

Am ieșit din biroul lui, stupefiată. Am simțit că mi-e frig și că nu mă pot mișca. Dar mai era încă ceva – un sentiment ciudat de ușurare. Nu erau prea multe oportunități de carieră pentru un moderator de emisiuni radio care deja lucrase la cel mai mare post local și al cărui talent major era să scoată din sărite un milion de oameni în același timp. Dar eram ciudat de calmă în mijlocul fricii mele. Ceva urma să vină pentru mine – *ceva* urma să apară. Doar că nu știam ce.

\*\*\*

Ceea ce a apărut nu a fost o slujbă, ci o persoană. Un britanic în vacanță în California. Ne-am îndrăgostit brusc, cu un fel de străfulgerare despre care citești doar în cărți și ne-a luat pe mine și pe fiica mea de patru ani înapoi în Anglia cu el. Ne-am căsătorit. Ne-am mutat împreună în Țara Galilor. Și după asta, hai să spunem că lucrurile au devenit foarte întunecate.

Cinci ani mai târziu, am împachetat o valiză, am ieșit pe ușa din față a casei lui și am plecat de acolo – fără slujbă, fără casă și fără prieteni, cu cei doi copii ai mei plângând pe bancheta din spate a mașinii.

Am petrecut următorii doi ani într-o căsuță de piatră în această țară ciudată, împreună cu copiii mei, Joli și Benji. Îmi luam apa de la o fântână și-mi uscam rufele pe o frânghie. Nu existau vecini prin preajmă – doar foarte multe oi pe care le vedeam pe fereastra largă. Ne minunam de



organizarea meticuloasă și de structura socială a turmei. Era mai ceva decât un documentar despre natură.

„Întoarce-te în California”, mă implora mama mea de fiecare dată când vorbeam la telefon. „Vino acasă.”

Cu încăpățănare, dădeam din cap dezaprobator în timpul acestor conversații, chiar dacă ea nu mă putea vedea.

„Sunt acasă”, insistam eu. Și cumva, deși eram singură și îmi era greu, părea adevărat. Țara Galilor mă reținea – posedea o putere asupra mea pe care nu o puteam defini. În acele dealuri încețoșate, era ceva pentru mine; ceva ce nu puteam încă descifra sau vedea, dar care mă atrăgea și mă reținea chiar și așa.

Era un loc cu râuri de argint care îl străbăteau ca niște artere sangvine, unde turme de oi ca niște nori pluteau peste dealuri îndepărtate, iar castelele răsăreau dintr-odată în mijlocul orășelelor de piatră. Acest loc în care eram o străină, unde nu vorbeam limba, unde cerul era mereu gri, unde un sentiment al sălbăticiiei reci și pure creștea, se învoldura pe urmele lăsate de pașii mei – nu voiam să părăsesc acest loc.

Era ceva nedefinit și sclipitor aici, dincolo de suprafață. Peisajul îmi părea asamblat cu o însemnătate infinită și tandră. Avea semnificație. Spuma molatică a fagilor, a arinilor și a ulmilor de munte; alunul cu vârfuri gri, care creștea de-a lungul gardurilor vii, împărțind câmpurile de catifea verde în pătrățele de șah; fermele albe, cu dârele lor de fum bine conturate, scoase parcă din cărțile cu povești – aceste lucruri îmi șopteau secrete, lucruri pe care nu le auzeam prea bine.

Mă cufundasem într-o lume la fel de stranie pentru mine precum unul dintre decorurile realității virtuale ale



lui Jaron Lanier. Aici, casele erau făcute din piatră, iar străzile erau doar îndeajuns de largi pentru o mașină. Băcănia, aprozarul și merceria se închideau miercurea la amiază, iar duminica, toată ziua.

Nu existau panouri publicitare, reclame, plastic de niciun fel. Doar ceață nesfârșită, dealuri îndepărtate, ruinele unor castele și căsuțe pictate în culoarea smaraldelor, a ierbii negre și a narciselor. Bătrâni tăbăciți de vremuri, purtând cizme Wellington pline de noroi și băști în carouri – urmați de câini ciobănești alb cu negru – mânau mieii behăitori spre piața din centrul orașului.

Trăiam singură cu copiii mei în această lume nouă și ciudată și am început să mă simt de parcă așa voi trăi întotdeauna. Șansele mele de a cunoaște pe cineva păreau a fi nule – tot ce făceam era să mă duc la școală și la alimentație. Toți oamenii pe care îi întâlneam păreau să fie deja ferm instalați în stucturi familiale existente.

Ca femeie singură și americană, ieșeam prea mult în evidență pentru a mă putea integra și eram prea suspectă pentru a mă amesteca printre oameni. În California, m-aș fi aventurat în oraș singură sau cu prietenele, dar în Țara Galilor tradiționalistă, o femeie singură decentă nu se duce singură la pub și, în orice caz, nu eram interesată de un partener care frecventa pub-urile tot timpul.

„Ar trebui să încerci online”, mi-a spus un prieten drag din California, când m-a sunat să vadă cum îmi merge. „Aruncă o privire la unul dintre serviciile acelea de dating online.” Mi-a sugerat, de asemenea, că aș putea să fac câțiva bani de acasă scriind pentru oameni care voiau să-și îmbunătățească profilurile.



De ce nu, m-am gândit eu. Așa că, puțin agitată, am pornit calculatorul și m-am logat pe un site de dating. Ce nebunie! Mersul la cumpărături în cautarea unui partener părea dintr-odată la fel de ușor ca mersul la cumpărături după pantofi. Completează situația maritală și educația după cum îți dorești, plus înălțimea, greutatea și caracteristicile fizice. Apoi decide, cu sau fără tatuaje? Cu sau fără copii? Limitele venitului? Religie? Opțiunile sunt infinite.

Exercițiile de scriere necesare pentru a completa un profil au fost o revelație pentru mine. Ce îmi doream la un partener? Nu am stat niciodată să mă gândesc. Pur și simplu fusesem smucită într-o parte sau în alta de inima mea – care era impulsivă și niciodată foarte isteată, după cum s-a dovedit – și o urmasem oriunde mă dusesse. Acum îmi implicam și creierul, pentru prima dată. M-am așezat și am făcut o listă.

După experiențele mele anterioare, știam că îmi doream pe cineva atent. Pe cineva blând. Pe cineva care iubea copiii și animalele – pe cineva care avea deja copii. Voiam pe cineva capabil, inteligent și amuzant – pe cineva puternic și spiritual, căruia nu-i era frică să-și murdărească mâinile.

Am intrat pe profilul meu, mi-am pus la punct lista de dorințe, mi-am scris detaliile și, înainte să-mi încarc măcar poza, am auzit un „bing” de la un e-mail în inbox-ul meu. Era de la un bărbat pe nume Rich, care locuia într-un orașel din apropiere – era meșteșugar de harpe și tâmplar și avea doi copii.

Ne-am tot trimis e-mailuri, iar eu am menționat în treacăt că fiica mea Joli tocmai participase la *eisteddfod*-ul local, competiția galeză de cântece și poezii. „*Da lawn, Joli*”



(Bravo, Joli!) a fost răspunsul lui plin de entuziasm. Mi-a pus o mulțime de întrebări despre eveniment.

M-a luat prin surprindere; nu eram obișnuită cu atâta interes manifestat față de copiii mei. Fusesem atâta timp o mamă singură, obișnuită să stau la evenimentele de la școală privind drept înaintea și încercând să nu mă fac mică la gândul tuturor acelor unități familiale fericite și solide din jurul meu.

Mi-ar plăcea să vorbim la telefon? a întrebat Rich. Sau asta m-ar face să mă simt inconfortabil? (Privind în urmă, zâmbesc la gândul ăsta – pentru că încă de atunci, știa ce mă motivează. Desigur, nu mi-e frică să vorbesc la telefon! Mie? Să-mi fie frică? Am pus mâna pe telefon imediat.)

Și odată ce i-am auzit vocea, am fost captivată. Rich are o voce profundă, lenevoasă, și un râs de pirat. Era galez get-beget, plin de pasiune, provenind dintr-o familie cu o lungă descendență de regi galezi, jefuitori de epave și contrabandiști.

După câteva zile, a venit întrebarea – voiam să ne întâlnim să luăm prânzul? Am acceptat. Mai întâi, am trecut de cafenea cu mașina, atât de emoționată că aproape am continuat să conduc. Dar apoi am parcat și am intrat. Rich stătea la o masă cu fața spre ușă. A privit în sus și mi-a zâmbit.

Și asta a fost tot.

Am ajuns la 41 de ani înainte să mă îndrăgostesc cu adevărat. Și aveam în spatele meu mai multe bagaje și experiență de viață decât ar trebui să aibă orice femeie. Dar vă pot spune atâta lucru – a meritat așteptarea.



Rich era înalt, avea umeri lați, mâini de tâmplar și ochi verzi. Am vorbit de parcă ne cunoșteam dintotdeauna. Am vorbit până când servirea prânzului s-a încheiat – toată mâncarea dispăruse până am ajuns noi să comandăm. Au închis cafeneaua cu noi acolo.

Mi-a spus că fetele lui adolescente locuiau cu el, iar mama lor plecase anul trecut. Eu i-am spus despre cei doi copii ai mei, care aveau atunci doi și, respectiv, nouă ani. Am făcut schimb de povești de război despre cum e să fii un părinte singur.

Pentru prima noastră întâlnire oficială, m-a invitat pe mine și pe copii la el acasă pentru o cină în familie. În timp ce băteam emoționată la ușa mării ferme de piatră, veche și întortocheată, am admirat priveliștea lungă și cuprinzătoare a mării.

Fetele lui Rich, Ceris și Elly, erau frumoase amândouă, dulci la față și foarte slabe, una blondă, iar cealaltă brunetă. S-au purtat minunat cu cei doi micuți ai mei, luându-i repede în salon ca să se joace.

Rich a început să gătească cu pricepere o cină delicioasă la cuptor. L-am privit, impresionată de felul în care mânuia vasele grele și cum, cu multă blândețe, l-a îndepărtat pe unul dintre copii din calea lui pentru a ajunge la plită. Uitasem cum arată un bărbat care este în același timp puternic și blând.

Ne-am simțit minunat la acea primă întâlnire în familie. Apoi, l-am invitat și eu pe Rich și pe fetele lui la o cină în casa mea. Am gătit pui fript, care era cam singura mâncare pe care știam să o fac la vremea respectivă! Din fericire pentru mine, Ceris, fiica cea mare a lui Rich, adoră puiul!



Am făcut ouă de Paște în acea zi. Le-am scos conținutul suflând în ele, le-am colorat cu ceară și le-am vopsit în culori aprinse. Încă mai avem acele ouă de Paște, acum băgate cu grijă în unul dintre acele dulapuri tradiționale galeze de lemn pe care Rich le-a făcut dintr-un copac pe care l-a tăiat de pe proprietatea părinților lui.

Am continuat în acest fel pentru ceva timp. Nu sunt sigură dacă Rich și cu mine eram vreodată cu adevărat singuri – eram aproape tot timpul înconjurați de o parte din cei patru copii ai noștri. Era minunat.

În sfârșit, Ceris și Elly mi-au trimis un mesaj text, întrebându-mă dacă noi – eu, Joli și Benji – am vrea să ne mutăm cu ele și cu tatăl lor.

L-am sunat pe Rich. „Le-ai pus tu să facă asta?”

„Nu”, a spus el. „A fost ideea lor. Cred că le-a plăcut puiul gătit de tine.”

Am discutat despre asta cu copiii mei, iar ei au fost încântați de idee. Am acceptat. Și așa ne-am mutat cu toții la fermă. Și eu eram încântată. Nu numai că – în sfârșit! – îl cunoscusem pe bărbatul visurilor mele și mă îndrăgostisem de el, dar, de asemenea, fusese dintotdeauna un vis de-al meu să locuiesc la o fermă. Era însă un vis oarecum în ceață, unul în care purtam rochii Laura Ashley lejere și coboram voios dealul, purtând pălărie cu boruri largi, ținând în mână o găleată lucioasă și culegând flori.

Realitatea, așa cum aveam să descopăr, era foarte diferită.

Ferma era o mică proprietate tradițională galeză, cocoțată în vârful unui deal ce dădea înspre Marea Irlandeză. În zilele senine, așa mi-a spus tatăl lui Rich, poți să vezi



până în Irlanda. Aici este însă zona de Sud-Vest a Țării Galilor, așa că au fost doar două zile senine în ultimii 15 ani. (Țara Galilor este specializată în ceață, ploaie și un soi de negură plutitoare care a fost o adevărată sursă de inspirație pentru regatele magice ale lui J.R.R. Tolkien.

Mediul saturat de apă produce o iarbă verde și abundentă – imortalizată de cântărețul galez Tom Jones în cântecul *Green, Green Grass of Home (Iarba verde de acasă)* – care face ca Marea Britanie să fie un lider mondial la producția de oi și capre).

Rich locuia aici cu fetele și cu tatăl lui, Taid. (Mama lui mult iubită, Bidy, locuise cu ei, până la moartea sa, în urmă cu 10 ani.) Creșteau găini și oi și, din când în când, câțiva porci.

Când l-am cunoscut, Rich lucra ca meșteșugar de harpe la Centrul de Harpe din Țara Galilor – este maestru tâmplar. Mâinile lui sunt mari, aspre și pline de cicatrici, cu o atingere surprinzător de delicată. Sunt niște mâini care pot să doboare un copac, să taie lemnul și să-l transforme într-un dulap galez impresionant; să sudeze orice tip de metal; să creeze aproape orice tip de ustensilă pentru fermă din resturi și sfoară pentru baloți, să moșească un miel și să mânuiască o pușcă cu o precizie letală. (Singurul lucru cu care Rich nu se descurcă este plasticul – nu are nicio șansă când vine vorba de deschis pungile de gunoi sau pungile subțiri și transparente din alimentare, lucru care-l obligă să ceară ajutorul doamnelor frumoase care trec pe lângă el. Sau așa îmi spune mie.)

De asemenea, sunt mâini care pot, fără probleme, săucidă, să jupoaie și să tranșeze un animal. La o fermă nu e loc pentru delicatețe, iar tradiția galeză e în primul rând





practică. Ei pun preț, mai presus de orice, pe abilitatea de a „face treaba mai repede”.

În mod tradițional, galezii construiau căsuțe pe care, cu ajutorul prietenilor și al vecinilor, le puteau ridica într-o singură noapte de beție cu bere. Dacă până dimineată reușeau să facă să iasă fum pe horn, căsuța era a lor. Își revendicau pământul aruncând un topor cât de departe puteau de pragul noii case – și de aceea multe ferme au o parcelă lungă și îngustă ce se întinde în josul casei. E mai ușor să arunci la vale decât la deal!

Căsuța tradițională galeză are ferestre mici, pentru că galezii sunt mai puțin preocupați să admire peisajul impresionant care-i înconjoară decât să supraviețuiască în bătălia fără sfârșit cu frigul și umezeala. Este o țară care se află în criză economică încă de când i-au invadat englezii în secolul al XI-lea – cu o moștenire culturală înflăcărată, complicată și complet unică.

Galezii organizează în fiecare an o mare competiție națională televizată pentru a stabili cine este cel mai bun cântăreț, dansator, actor și poet din ținut. Mii de bărbați, femei și copii concurează în această Olimpiadă artistică, numită „National Eisteddfod of Wales”, venind să ocupe un fel de sat temporar cu corturi, ridicat în acest scop pentru o săptămână întreagă de festivități.

Aproape în fiecare district din țară, într-o tradiție care datează din timpul druizilor, ei încă mai îmbracă și „încăunează” un Bard în fiecare an, făcându-l pe poetul câștigător să stea pe un tron de lemn, în cadrul unei ceremonii minuțioase, ce implică o sabie adevărată.

Când erau forțați să lucreze în mine pentru a-și hrăni familiile, bărbații galezi aveau o reacție care mă impresionează



de fiecare dată când mă gândesc la ea – își ridicau vocile și cântau. Minerii au creat o tradiție splendidă a corurilor galeze de bărbați, care prosperă până în ziua de azi, deși minele s-au închis demult.

Aveam să descopăr toate aceste detalii și multe alte lucruri. De ce? Pentru că dintr-odată, brusc și fără vreun avertisment sau vreo pregătire, eram stăpâna unei ferme de 10 hectare (25 de acri).

Asta însemna că răspundeam de o bucătărie de fermă, mare și aglomerată, dominată de o masă de bucătărie (făcută de Rich) de 2,5 metri lungime (8 picioare), în jurul căreia se adunau chiar și 10 oameni odată la ora mesei, privindu-mă nerăbdători, pregătiți să mănânce.

Nimănui de aici nu-i păsa că eu scrisesem odată pentru un ziar și lucrasem la radio. Le păsa doar dacă puteam sau nu să fac „o ceașcă bună de ceai”, să coc o tavă de pâinițe scoțiene, să gătesc supa tradițională *cawl*, să fac chiftele galeze de casă din ficat și plămâni de porc și să organizez un grătar într-o după-amiază de duminică – tot necesarul pentru viața la o fermă galeză. Și, desigur, eu nu puteam să fac niciunul din acele lucruri!

În California, avusesem o groază de restaurante în apropiere și o mașină decapotabilă cu care să ajung la ele. Să învăț să gătesc pur și simplu nu a fost niciodată o prioritate. Dar acum, eram naufragiată în viața mea nouă și ciudată, așa că mândria și disperarea m-au determinat să încerc. Cu un exemplar uzat din *Complete Farmhouse Cookbook* (*Cartea de bucate completă pentru fermă*) în mână, mi-am pus un sort, am scrâșnit din dinți și am început să produc dezastre.



Mai trecusem printr-un proces de învățare asemănător. Când am ajuns pentru prima dată din America în Marea Britanie, cu șase ani în urmă, am avut parte de mai multe provocări decât doar să învăț să conduc pe partea greșită a drumului, în partea greșită a mașinii, schimbând vitezele cu mâna greșită.

Spre exemplu, am descoperit, spre durerea mea, că o ceașcă de ceai nu este *doar* o ceașcă de ceai. Există o ceașcă de ceai bună și o ceașcă de ceai nu chiar atât de bună. Am setat un cronometru, testând ceaiul de fiecare dată, până când mi-am dat seama că trei minute este durata perfectă de timp să-l las – îndeajuns de tare, dar încă foarte fierbinte.

Următorul lucru pe care a trebuit să-l învăț a fost acel lucru misterios pe care britanicii îl numesc „friptura de la cină”<sup>1</sup>. Noi nu avem așa ceva în SUA; de fapt, noi nu avem nicio mâncare pe care toată lumea să o mănânce în aceeași zi. Americanii pur și simplu nu au mâncăruri tradiționale, așa cum au britanicii – cu excepția Zilei Recunoștinței.

Dar mi-am dat seama că această „friptură de la cină” are un meniu destul de bine stabilit. Există carnea friptă – poate fi și de pui, dar de cele mai multe ori e de vită, miel sau porc. Și fiecare tip de carne este însoțit de un sos specific: sos de mentă la miel, sos de mere la porc. La vită trebuie să ai muștar și budincă Yorkshire – orice ar fi asta.

Întotdeauna trebuie să ai și cartofi copti. Ah, pericolele ascunse în cartofii copti! Trebuie să fie crocanți la exterior, făinoși în interior. Nu este doar un preparat, ci un cult până

---

<sup>1</sup> În original, *roast dinner* (n.red.)



în punctul în care soțiile de fermieri își duc efectiv cartofii copti la târguri pentru a fi evaluați.

Însă tava de cartofi copti crocanți nu era partea cea mai rea. Le-am dat în sfârșit de capăt când am învățat să fierb cartofii – și trebuie să fie soiul potrivit, de preferat Maris Piper – pentru exact opt minute, apoi să-i scurg, să pun capacul înapoi pe oală și apoi să o agit din toate puterile până când suprafețele devin aspre și neregulate, apoi să răstorn cartofii într-o tavă de copt cu ulei încins pe fund, și să-i dau la cuptor timp de o oră. Rezolvat – cum spun galezii despre o treabă bine făcută.

Nu, cartofii copti nu erau partea cea mai rea – partea cea mai rea consta în prepararea budincii Yorkshire. Ah, agoniile budincii Yorkshire! Fiecare pe care o făceam era mai turtită și mai moale decât cea de dinainte și nu-mi puteam da seama unde greșeam. Pui două linguri de sos de vită în tavă, scria în rețetă, îl încălzești și apoi torni compoziția pentru budincă Yorkshire. „Ar trebui” să crească, aurie și pufoasă. A mea doar stătea acolo, palidă și fleșcăită, ca o săptămână ploioasă.

Asta până într-o zi când mă plimbam prin alimentară, căutând indicii, și am văzut ceva pe raft care m-a lăsat cu gura căscată. Sos de vită. Este un produs pe care îl cumperi! Un produs din grăsime, cum e untura sau seul. Noi nu-l avem în SUA, așa că eu pusesem câte două linguri de zeamă din tava de friptură pentru a-mi găti budincile Yorkshire în ea. Aha...

Acum că locuiam cu familia lui Rich, era timpul să stăpânesc o nouă listă de preparate misterioase. Am învățat să închid ochii și să bag mâinile într-un bol imens de carne tocată crudă de porc, să o amestec cu salvie și ceapă pentru



umplutură. Încetul cu încetul, am început să mă pricep să fierb, în oale imense, carne și legume pentru a face *cawl*. Am învățat chiar să încălzesc tava veche de fontă, numită piatră de copt, care aparținuse cândva mamei lui Rich, pentru a face prăjituri galeze adevărate, cu unt frecat în făină.

Am învățat și alte lucruri. Am învățat să cultiv roșii. Am ras părul de pe un porc mort. Am aruncat baloți de fân și am condus un tractor. Am săpat în noroi, am transpirat și m-am murdărit, am muncit până la extenuare și am încercat să stăpânesc toate acele abilități învechite pe care femeile de altădată le învățau imediat ce puteau să meargă în picioare.

Și, într-o zi, m-am așezat cu coatele sprijinite pe poartă, uitându-mă peste dealuri, și am avut un sentiment straniu.

Eram fericită.

Mă simțeam împăcată, mulțumită, senină. Vie. Sentimente pe care nu-mi aminteam să le fi avut în toată agitația artificială a fostei mele vieți.

Lanier avea dreptate. Secretul era textura.

Viața mea în Țara Galilor nu era rapidă sau intensă, dar era bogată în texturi. Lemnul neted al făcălețului vechi, greutatea tigăii de fontă, mirosul ascuțit al rozmarinului care creștea în fața ferestrei de la bucătărie – aceste lucruri îmi dădeau sentimentul că aparțin pământului și că am rădăcini, mă trezeau, mă conectau, mă făceau să simt, mă făceau să vreau să trăiesc, mă făceau să fiu *fericită* că sunt în viață.



Aceste lucruri creau o senzație superîncărcată, care era textura, și chiar mai mult de atât – ceva ce aveam să numesc texturalitate.

Îmi dădeam seama că viața mea anterioară, cu tot ritmul ei alert și mecanismele de economisire a muncii, fusese deposedată de multe dintre lucrurile care acum mă făceau să mă simt mulțumită și întregită – în același fel în care praful alb, decolorat și searbăd pe care îl numim „făină” este deposedat de nutrienți și de fibre.

Vechile îndeletniciri de a cultiva ingrediente, a coace pâine, a face dulceturi, a îngriji animalele – mii de ani de evoluție ne-au proiectat să facem aceste munci, să interacționăm cu lumea naturală într-un mod benefic de ambele părți. Am avut o imensă și tăcută satisfacție interioară când am început în sfârșit să fac lucrurile pe care fusesem menită să le fac.

Duceam resturile de legume la porci. Când porcii erau îndeajuns de mari, îi tăiam și făceam cârnați și fripturi. Baliga de porc ajungea în grămada de compost, iar compostul final ajungea în sere – unde creșteau legumele. Eu recoltam legumele, le găteam, le serveam familiei mele – și duceam noile resturi la porci. Un ciclu bogat texturat, interconectat.

Nu mai rămăsese prea multă textură în viața mea anterioară de la oraș, procesată, plasticizată, preambalată și igienizată. Pune-mă într-un cubicul steril în fața unui calculator toată ziua, iar apoi bagă-mă într-o mașină cu aer condiționat pentru a ajunge acasă, unde mănânc o masă gătită la microunde și stau în fața televizorului până când e timpul să mă duc la culcare – nu există nicio textură în asta.



Muream încet pe dinăuntru, fiindcă îmi lipsea textura, iar eu am nevoie de ea.

În efortul meu de a avea o viață cât mai relaxată, „externalizassem” multe dintre lucrurile care de fapt îmi ofereau cea mai mare satisfacție. Alți oameni îmi creșteau legumele, mulgeau vacile pentru a-mi asigura laptele, îmi făceau pâinea și îmi puneau gemul în borcane, privându-mă de mulțumirea adâncă și texturală pe care aceste îndeletniciri o aduc. Aruncasem efectiv pe apa sâmbetei o grămadă de lucruri esențiale.

Fiind o creatură biologică, am *nevoie* de această textură. Tânjesc după ea. Nu am evoluat (încă?) până în punctul în care pot fi cu adevărat fericită fără ea. Poate că nu o voi face niciodată. Tehnologia, de una singură, pur și simplu nu e de ajuns pentru mine. Simțeam un *vid nervos* și sâcâitor care venea din lipsa texturii în viața modernă, iar eu încercasem doar să-l umplu accelerând ritmul și cumpărând mai multe lucruri. Iar pentru mine, asta pur și simplu nu a funcționat niciodată.

Texturealitatea este fierbinte, rece, dură, udă, moale, caldă. Este piele și noroi, lemn și piatră. Înseamnă să-ți afunzi mâinile în mizerie, să sapi cu o lopată până te dor brațele, să te plimbi prin ploaie și să te întorci în casă pentru o ceașcă de ceai foarte fierbinte. Înseamnă să-ți învelești copilul cu o pătură din cașmir, să gătești într-o tigaie grea de fontă, să zdrobești o tulpină de lavandă sub nasul tău și să inspiri acel miros divin. Înseamnă să fierbi toată ziua la foc mic o oală de supă de casă, așa încât să parfumeze aerul și să devină cu timpul ceva ce chiar și oamenii de știință sunt de acord că are proprietăți vindecătoare.



Texturealitatea e ca o magie lentă. Durează mult să plantezi o sămânță de roșie, să o uzi și să o privești cum crește, să culegi roșiile și să le mănânci, să transformi planta în compost la sfârșitul sezonului. Dar e ceva ce te îmbogățește, îți aduce împlinire, satisfacție și mulțumire. La fel cum mâncarea pe care chiar trebuie să o mesteci e mai bună pentru tine, am descoperit că și viața mea a început să mă hrănească odată ce am adus câteva din acele vechi texturi înapoi în ea.

Transformarea alchimică a unor particule disperate de apă, carne și legume într-o supă bogată – asta e magie lentă. Procesul de dospire a drojdiei care transformă făina și zahărul în pâine – altă magie lentă. Să urmărești cum, în mâinile tale, un ghem de lână se transformă într-un fular sau o bucată de lemn într-o lingură – și asta e magie.

În plus, produce fericire și vindecă plictiseala. Nu am auzit niciodată un grădinar pasionat sau o femeie care se ocupă de cai sau o persoană care coase cuverturi să se plângă de plictiseală. Pentru acești oameni, nu sunt niciodată destule ore într-o zi. Ei sunt ocupați cu procese care le hrănesc spiritul. Au texturealitate în viețile lor, iar viețile lor sunt îmbogățite. Oamenii care se dedică unui meșteșug, care cresc plante, care interacționează cu animalele, care construiesc lucruri de la zero, toți își trag seva din această veche magie alchimică.

Totuși, noi, la fermă, nu suntem complet învechiți. Nici nu am alege să fim. Sunt mai mult decât recunoscătoare să trăiesc în era minunilor tehnologice, a vaccinurilor și a apei curente – o eră în care am luxul de a mă plimba înapoi în timp prin deceniile și secolele anterioare, alegând doar părțile pe care le prefer.





Pot să-mi fac cumpărăturile online și să petrec după-amiaza liberă pe care o câștig astfel făcând gem de mure în casă. Nu pentru că e rapid sau ușor (deși să faci gem este mult mai ușor decât credeam!), ci pentru că procesul în sine este extrem de plăcut și mă face să mă simt bine.

Adevărata „mâncare de consolare”, am descoperit, nu însemna kaloriile goale pe care le înghițeam și apoi regretam imediat, ci preparatele tradiționale de la fermă, care mă consolau în timp ce le preparam. Procesul în sine – să coci pâine, să faci plăcinte, să amesteci în gem – ascundea în el consolarea. Fericirea și seninătatea mă așteptau, decantate, la fel ca sângele negru și strălucitor al murelor, ascunse în îndeletnicirile trecutului.

Pentru mine, asta are de-a face cu un sentiment al locului. Există o magie sigură și specifică în acest loc, iar magia se obține prin interacțiunea cu locul – prin plantare, prin mulsul caprelor care mănâncă plantele, prin transformarea laptelui în mâncarea pe care o mâncăm, în săpunul pe care îl folosim ca să ne spălăm. Există o frumusețe cristalină în interacțiunea cu fiecare piesă din acest puzzle care creează cu adevărat exaltare.

\*\*\*

Cel mai bun lucru erau caprele.

Caprele au apărut pe o cale ciudată.

Totul a început, așa cum încep de obicei lucrurile, cu o nevoie. Și eu, și Rich prețuim familia mai presus de orice altceva, și am face orice să ne menținem familia sănătoasă și în siguranță. Așa că, atunci când există o problemă medicală, ne mobilizăm să o reparăm, folosind uneltele pe care



ni le oferă ferma – natura, animalele noastre, oalele și tigă-  
ile noastre și masa din bucătăria fermei.

Așa că, de fapt, povestea caprelor începe în ziua în care  
l-am dus pe micuțul Benji la un doctor care l-a consultat  
pentru o infecție urâtă la plămâni.

Doctorul l-a ascultat cu stetoscopul și s-a uitat la mine  
peste capul lui Benji.

„Bronșiolită”, a spus el scurt.

„E ceva grav?” am întrebat.

„Mă tem că da.” A pus mâna pe telefon. „Ambulanță la  
ușa din față, imediat, vă rog”, a spus în receptor.

L-a dezbrăcat rapid pe fiul meu și mi l-a pus înapoi în  
brațe, doar în scutec.

„Fugi,” a zis. „Ambulanța vă așteaptă la ușă.”

„Dar e decembrie. E un frig de crapă pietrele acolo”, am  
spus prosteste.

„Temperatura lui e prea mare”, a spus doctorul. „Fugi.”

Am fugit.

Benji avusese dintotdeauna infecții bronșice, astm și  
eczemă. Nasul i se înfunda foarte ușor și, odată ce răcea,  
infecția i se instala în plămâni. Eram forțați să-i dăm doză  
după doză de antibiotice, iar problema părea să se înrăută-  
țească de fiecare dată.

De data aceasta, a stat în spital peste noapte. Și în timp  
ce mă foiam în jurul lui, incapabilă să-i ușurez respirația  
chinuită, am hotărât că vom face ceva – orice – pentru a  
schimba lucrurile.

„Ce putem face?” l-am întrebat pe Rich. În acest punct,  
deja aveam o încredere de neclintit în el – îl întrebam ceva,



iar el știa întotdeauna răspunsul. Nu m-a dezamăgit nici de această dată.

„Ne trebuie o capră”, a zis el.

„O capră? De ce?”

Nu crescusem niciodată capre – sau animale de orice fel, de fapt, cu excepția câte unui câine, din când în când. Dar eram disperată și pregătită să încerc orice. Rich mai crescuse capre, când fetele lui erau mici, și cunoștea reputația tradițională a laptelui de capră în calmarea alergiilor, a astmului și a infecțiilor la plămâni.

Așa că, după încă o programare chinuitoare la medicul generalist, care l-a umplut din nou pe Benji de antibiotice, am plecat cu mașina de la cabinetul medical direct spre dealurile din partea de Sud-Vest a Țării Galilor, pentru a vorbi cu un om care avea o capră de vânzare.

Am luat-o acasă, în remorcă, pe capra Buddug, o frumușețe în alb și negru, și în acea seară am învățat cum să o mulg. I-am dat lui Benji un pahar cu lapte de capră, ținându-ne respirația. L-a dat pe gât și apoi ne-a zâmbit.

Am descoperit mai târziu că motivul pentru care laptele de capră este bun pentru suferinzi de astm, boli bronșice și eczemă este acela că e mult mai puțin probabil să provoace o reacție alergică în comparație cu laptele de vacă. O reacție alergică poate fi pusă pe seama unei proteine alergene cunoscute sub numele de cazeină alfa-s1, care se găsește la un nivel ridicat în laptele de vacă. Nivelurile de cazeină alfa-s1 din laptele de capră sunt cam cu 89% mai mici decât în laptele de vacă – furnizând un aliment mult mai puțin alergen.



Laptele de capră este, de asemenea, omogenizat în mod natural. Dacă pui un pahar de lapte de capră și un pahar de lapte de vacă în frigider peste noapte, vei descoperi că laptele de vacă se separă într-un strat gros de smântână deasupra și lapte degresat la fund – un proces natural provocat de un element numit aglutinină.

Pentru a împiedica această separare, industria de lactate folosește un proces numit omogenizare, care împinge laptele fluid printr-o gaură mică, sub presiune. Acest proces distruge pereții globulei de grăsime și face ca laptele și smântâna să rămână suspendate și bine amestecate. Problema cu omogenizarea este că odată ce peretele celular al globulei de grăsime s-a rupt, eliberează un radical liber numit xantinoxidază. Radicalii liberi pot produce probleme în organism, inclusiv mutații ADN care pot duce la cancer.

Laptele de capră, pe de altă parte, este mai aproape în compoziția sa moleculară de laptele uman. Are globule de grăsime mai mici și nu conține aglutinină, fapt care îi permite să rămână omogenizat în mod natural. De asemenea, conține mai puțină lactoză decât laptele de vacă și este, deci, mai ușor de digerat pentru cei care suferă de intoleranță la lactoză.

Cinci ani mai târziu, infecțiile înfricoșătoare la plămâni ale lui Benji au devenit istorie. Este puternic și sănătos, răcește arareori și nu a mai avut nevoie de antibiotice de ani de zile. Inhalatoarele lui pentru astm stau prăfuite în dulap.

Când am ajuns să avem mai mult lapte de capră decât puteam bea, am început să caut ce să fac cu surplusul – și am descoperit săpunul din lapte de capră. Apoi am învățat

să folosesc laptele și la o cremă de corp făcută în casă. L-am dat pe Benji cu ea, și eczema lui a dispărut. În curând, mamele de la școală au început să-mi ceară săpunul și crema noastră din lapte de capră pentru propriii lor copii care aveau eczemă. Am mai cumpărat o capră, și apoi încă una. Și acum deținem – și mulgem – o întreagă turmă de capre!

\*\*\*

Fiica mea Joli era vegetariană când ne-am mutat la fermă. Venise la mine când avea șase ani și mă anunțase că ea nu mai mănâncă animale. „Este greșit”, mi-a spus ea cu seriozitate, iar eu, uitându-mă în ochii ei, nu am putut să mă opun.

„Te voi susține”, am zis. „Dar eu voi mânca în continuare carne.”

Adevărul este că eu sunt o fată din Texas, care adoră o friptură bună de vită. Pur și simplu nu am avut niciodată înclinația să devin vegetariană.

Sunt plină de respect – și chiar admirație – pentru cei care sunt vegetarieni. Este mai mult decât impresionant pentru mine, să trăiești o viață în care să nu cedezi niciodată în fața mirosului de șuncă afumată.

Dar am susținut-o pe Joli în intenția ei de a deveni vegetariană, informându-mă cu grijă pentru a mă asigura că mesele fără carne pe care i le găteam erau echilibrate din punct de vedere nutrițional și sănătoase. Ea nu a șovăit niciodată. Timp de trei ani, nu a trecut niciun duminic de carne de buzele ei de copil de șase, șapte și opt ani. Părea



chiar fericită și mulțumită cu decizia ei, iar eu am devenit o expertă în ofertele de la Quorn<sup>1</sup>.

Așa că nu eram sigură cum se va împăca acea convingere filosofică a fiicei mele, cum că e greșit să mănânci carne, cu traiul la această fermă dură, esențialmente practică, în care sacrificam animalele la fața locului. Sau, că tot veni vorba, cum se va simți ea să trăiască într-un mediu în care mielul pufos pe care ieri îl îmbrățișa și îl hrănea cu biberonul avea să ajungă a doua zi o friptură servită la cină, asezonată cu sos de mentă.

După cum s-a dovedit, n-ar fi trebuit să mă îngrijorez.

Curând după ce am ajuns la fermă, Joli a venit și s-a așezat lângă mine pe canapea.

„Am decis că voi începe să mănânc iarăși carne”, a spus ea.

„De ce?” am întrebat eu, cu mintea în căutare de răspunsuri. S-a simțit constrânsă? Era o problemă? Am pus-o într-o situație insuportabilă?

„Văzând cum trăiesc animale aici, au o viață bună”, a spus ea cu simplitate. „Știu că nu au suferit. Pur și simplu nu pare greșit să le mâncăm.”

Se pare că asta a fost tot.

\*\*\*

După câteva luni de trai fericit la fermă, în care am decorat camere pentru toți copiii și am încercat să înghesui mobilierul meu complet în casa deja plină de mobilă a lui Rich, el m-a cerut în căsătorie, iar eu am acceptat.

---

<sup>1</sup> Companie care produce substituenți de carne pe bază de microproteine vegetale (n.tr.)

Am ținut ceremonia în decorul de vis din Portmeirion, o stațiune de coastă în stil italian din nordul Țării Galilor, având în jurul nostru toți prietenii și rudele, îmbrăcați în rochii victoriene și fracuri. A fost singura zi cu adevărat perfectă pe care mi-o amintesc în viața mea. Soarele era proaspăt și auriu, precum cel mai bun vin, și am lansat artificii pe plajă.

Pentru luna noastră de miere, am decis să mergem în Provence, în sudul Franței. Dintr-odată, realitatea vieții la fermă m-a luat pe nepregătite. Nu poți pleca pur și simplu. Ești prins într-o roată lentă a creșterii recoltelor și animalelor care au nevoie de grijă constantă. Urma să plecăm în aprilie, ceea ce a însemnat că a trebuit să programăm ca fătutul mieilor să aibă loc *după* întoarcerea noastră. Acest lucru, la rândul lui, a însemnat că mieii s-au născut târziu, deci erau mai mici, deci mâncau mai puțină iarbă, ceea ce a afectat fânul, ceea ce a afectat câmpurile în anul următor – o singură decizie mărunță, ce a influențat și s-a răsfrânt asupra unor zone la care nici nu m-aș fi gândit.

Dintr-odată, nu mai trebuia să îmi bat capul în legătură cu teoria „un fluture care dă din aripi poate provoca un uragan în partea cealaltă a lumii”. O trăiam, în fiecare zi. Totul la fermă este interconectat. Iar eu sunt prinsă în tot acest angrenaj, dirijând roata care se învâрте încet...

Tot ce aveam nevoie să învăț, mi-am dat eu seama, putea fi învățat din lucruri reale. Și din creșterea propriei noastre hrane vii, atât vegetale, cât și animale. Nu-mi amintesc când mi-am dat seama prima dată că hrana noastră e vie. La urma urmei, e ceva evident. Suntem vii, deci hrana pe care o consumăm trebuie să fie vie, pentru a ne susține.

Dar mâncarea din supermarket nu arăta prea vie. Așezată pe un raft, împachetată în plastic, ștampilată cu termene de expirare pentru luni sau chiar ani în viitor. Așa cum obișnuia să spună bunica mea: „Dacă nu o mănâncă nici gândacii, eu de ce aş mânca-o?”

La fermă, problema stării vii a hranei a devenit o provocare pentru mine. În următorii câțiva ani, am devenit fascinată de hrana vie – enzimele și nutrienții vii din laptele crud al caprelor noastre; probioticul puternic numit chefir pe care îl facem din lapte; felul în care laptele de capră pătrunde în pielea umană; misterul conținut în maia, drojdia vie care face pâinea să crească. Faptul că mi-am urmat această fascinație ne-a condus pe cărări pe care nu le-am fi anticipat niciodată.

Ca fermieri, noi semănăm puțin, în mod straniu, cu niște preoți – privilegiați să stăm la porțile unde viața începe și se termină. Sămânța devine lăstar, care, sub mâinile noastre, se transformă în planta roșiei. Oaia are mielul în pânțece. Recoltăm roșia, o tăiem pentru familia noastră și o aducem pe masă. Mâncăm mielul. Și suntem prinși irevocabil în acest cerc – suntem cei ce fac acțiunea și cei asupra cărora se răsfrânge, aducători de viață și de moarte, în vecii vecilor, amin.

**2 septembrie 2010**

Astăzi am lăsat copiii la școală, iar în drum spre casă m-am oprit la magazinul cu hrană pentru animale și am cumpărat un sac de hrană pentru porci, un sac de sfeclă





mărunțită, doi saci de amestec de mâncare pentru a hrăni caprele și un bidon mare de hipoclorit, înălbitorul pe care îl folosim pentru a curăța grajdul și echipamentul pentru producerea lactatelor.

Am stat în ploaia mărunță în timp ce un bărbat înalt și slab încărca sacii grei în mașina mea. Am condus până acasă și i-am descărcat unul câte unul, sârguincios, în timp ce ploaia mă uda tot mai tare. Erau prea grei ca să-i ridic, așa că i-am îngrămădit în căruciorul pentru saci pe care Rich îl făcuse din bare de metal și am început să-i târăsc pe pava-jul cu crăpături și hopuri, pentru a-i pune la locul lor.

Aceasta este exact genul de îndeletnicire pentru care nu aș fi avut deloc răbdare pe vremea când trăiam la oraș. Genul de activitate care pare degradantă și dificilă, sau chiar inutilă. De ce să trudești fără sens – munci care îți solicită mușchii și îți consumă timpul?

Dar la fermă am învățat un altfel de ritm. Știu cum se face – îmi pun haina impermeabilă, pantalonii impermeabili, cizmele Wellington, și ies afară în ploaie. Ajung cu greu până la șopron și scot căruciorul pentru saci. Încarc primul sac. Îl trag după mine pe cărare. Îl duc la locul lui. Și apoi merg să iau altul.

Nu mă uit la ceas, nu dau ochii peste cap nerăbdătoare, nu mă întreb când se va termina sau cât va dura. Încep treaba cu o răbdare imperturbabilă, făcând pur și simplu ceea ce e în fața mea. O să termin când o să fie gata. Și asta mă face să fiu prezentă cu totul în momentul de față. Nu mă grăbesc – pentru că nu poți grăbi o treabă ca asta.

La fel e și cu transportul baloților de la fâneață – nu are sens să stau la poartă, uitându-mă la cei 200 de baloți, în

soarele fierbinte, cu inima grea, întrebându-mă cât va dura. Asta m-ar face doar să mă simt deprimată și copleșită.

Trebuie să te dăruiești muncii, rând pe rând. Până la urmă, munca trebuie să fie făcută. Trebuie neapărat să fie făcută. Și va fi făcută. Iar blândețea – și acceptarea – se strecoară adânc în mintea mea... pace. Ritmul lent și greoi care duce la îndeplinire munca îmi liniștește și îmi calmează mintea.

Asta e ceea ce pierdusem, pe măsură ce alergam mai repede și mai repede, lăsându-mi munca în seama mașinării. Capacitatea de a mă „dărui” unei îndeletniciri care îmi calmează mintea – și mă lasă cu o senzație de mulțumire istovită, ce-mi pătrunde până-n oase.

„Sunt obosit – dar e o oboseală bună”, a spus Rich odată, după ce a adus fânul. La început am crezut că era nebun. Cum poate fi bine să fii obosit? Dar acum știu la ce se referă. Este o altfel de senzație de oboseală decât sentimentul tensionat și extenuant de epuizare mentală care apare atunci când grăbești prea mult lucrurile.

Să muncesc din greu, profund și lent – nu avusesem niciodată experiența asta înainte să vin la fermă. Dar este un elixir unic în felul său – amar la început, dar liniștitor și călduros în cele din urmă. De una singură, nu aș fi ales să-l beau. Am făcut-o fiindcă m-am îndrăgostit de Rich – pentru că am vrut să fac parte din lumea lui și să demonstrez că sunt destul de puternică să lucrez alături de el; am vrut să-i fiu o parteneră adevărată, nu doar o fată prostuță de la oraș. Dar aruncându-mă în asta, am descoperit că munca are propriile ei recompense.

Astăzi, în timp ce mă târam prin ploaie, trăgând după mine căruciorul greu, mi-am dat seama că zâmbeam. La urma urmei, totul ține de sens. Găsesc sens în ceea ce fac,

așa că am undeva separat în mintea mea un microclimat senin, plin de plăcere, în ciuda noroiului și a umezelii.

Munca mea nu e lipsită de sens. Nu este „o muncă de câine”. Înseamnă ceva. Sacii grei sunt mâncare pentru capre – caprele *noastre*. Să asigur mâncarea pentru animale, care la rândul lor vor asigura mâncarea pentru noi, mă face să mă simt integrată în ciclul apartenenței la fermă. Munca mea nu este întâmplătoare sau inutilă. Mă face să fiu o parte dintr-un întreg mai mare.

Îmi amintesc o anecdotă despre vizita președintelui SUA John F. Kennedy la sediul NASA pentru Explorări Spațiale. În timpul vizitei, s-a oprit să vorbească cu omul de serviciu. „Și ce faci tu aici?” l-a întrebat Kennedy, amabil. „Ajut și eu să punem un om pe Lună, domnule”, a răspuns omul de serviciu. Bărbatul nu ștergea pur și simplu podelele – făcea parte din ceva mai mare.

Se pare că noi, ființele umane, suntem fericite atunci când simțim că facem parte din ceva mai mare decât noi înșine. Pentru mine, asta înseamnă să fac parte din molecula complexă și interconectată care este ferma, la fel de complicată și de precisă ca un fulg de nea. Fiecare piesă este conectată cu toate celelalte.

Îl iubesc pe Rich și am venit să trăiesc cu el la fermă pentru că aici trăiește el. Aș fi trăit și pe Lună cu el, sau în oraș, sau într-un cort. Dar acum încep să iubesc ferma în sine – pentru lucrurile pe care le învăț de la ea și pentru viața pe care o trăim aici.

Încă mai călătoresc pentru munca mea – în cealaltă viață a mea, îi învăț pe directorii executivi de la vârful companiilor să țină discursuri – lucru de care începe să-mi fie groază. Și Rich lucrează încă la Centrul de Harpe din Țara

Galilor – dar adevărul e că se plictisește acolo. Pe lângă mâinile lui pricepute de tâmplar, are creierul unui inginer, iar acum că a ajutat la transformarea procesului prin care o harpă se realiza într-un an într-unul mult mai eficient, de șase harpe pe lună, face același lucru iar și iar, și asta nu i se potrivește.

Mă întreb... am putea să trăim vreodată doar de pe urma fermei? Există ceva aici care ar putea să facă ferma să se autosustină? Puțin probabil, știu. Din câte îmi dau seama, e întotdeauna un chin să faci o fermă să producă venit. În general, trebuie să ai activitate la o scară foarte mare pentru a da randament economic. Dar ce am putea face aici, cu această mică fermă, o minunată bijuterie cu vedere la Marea Irlandeză?

Biocombustibil, producție comercială de ouă, curcani, brazi de Crăciun? Mergem la târguri destinate fermelor mici, aducem înapoi broșuri și discutăm despre posibilități – ne-ar plăcea să facem ceva împreună; ceva care ar însemna că niciunul dintre noi nu va mai trebui să părăsească ferma.

**14 septembrie 2010**

O zi de toamnă racoroasă și albastră – vântul unduiește frunzele încrețite ale paltinilor și le zgâlțâie până cad, sistematic, de pe ramuri.

Este timpul pentru culesul murelor – gardurile vii din jurul câmpurilor noastre sunt pline de ele. Anul acesta se presupune că a fost unul roditor pentru aceste fructe – combinația de îngheț, soare și ploaie le-a creat, se pare,



condițiile perfecte. Dar când Rich și cu mine am dat ultima dată o tură în jurul câmpurilor, având la noi foarfeci de grădină pentru a tăia rugii, unele mure arătau uscate și necoapte, în timp ce altele păreau a fi deja mucegăite. Avem nevoie de puțin soare care să le coacă.

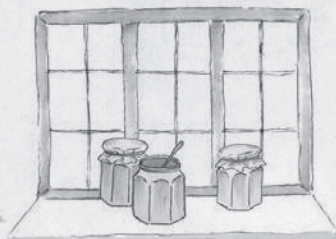
Murele sunt printre cele mai minunate delicatose din timpul anului, aici, în Țara Galilor. Toți ies să le culeagă, își umplu gălețile de plastic până la refuz, își tratează degetele înțepate și se întorc acasă cu gurile și hainele pătate de mure. Rich îl ispitește întotdeauna pe Benji să mănânce câte o porumbă, iar Benji se strâmbă cu toată fața din cauza gustului. Micile porumbe, care sunt insuportabil de amare, capătă savoare abia când fiecare este înțepată cu un ac (o trudă enormă, atunci când ai sute de fructe!) și ținută timp de un an în zahăr și gin.

Dar murele sunt cu totul altă poveste. Eu fac gem din mure și mere – și merele trebuie să fie culese tot acum – și am aflat că merele conțin multă pectină, o substanță naturală care face gemul să se întărească. Acum pun mere în toate gemurile pe care le fac – completează aroma și fac ca întreaga compoziție să se gelatinizeze perfect. O armă secretă pe care am descoperit-o după ce am făcut multe borcane de mâzgă cleioasă.

Exact acum terminăm ultimul borcan de anul trecut. Când desfaci un borcan de gem, te simți de parcă ai deschide o perioadă de timp care a fost îmbuteliată – toate sușurile și coborășurile, râsetele și mulsul caprelor, animalele care au murit și care s-au născut, pâinea coaptă și grămezile de brânză care nu au ieșit bune... zilele de naștere și sărbătorile și celelalte zile dintre ele, toate prinse în chihlimbar, la fel ca gemul.

## Rețeta lui Shann de gem de mure și mere.

- 675 g mure
- 675 g mere
- 150-275 ml apă
- 1,3 kg zahăr granulat



1. Alege murele și spală-le.
2. Coajește merele, scoate-le miezul și taie-le felii. Pune fructele împreună cu apa, într-o oală mare, cu fundul gros, și fierbe-le până când devin moi.
3. Aducă zahărul și amestecă până se dizolvă.
4. Adu-le până în punctul de fierbere și continuă să le fierbi până se așază gemul (vezi mai jos).
5. Când s-a așezat gemul, toarnă-l în borcane călduțe și sterilizate folosind un polonic sau un ulcior mic (vezi mai jos). Etașează borcanele și lasă-le să se răcească.

### Nu te lăsa intimidat de gem

Este de fapt foarte simplu să faci gem! Poți să folosești orice tip de fruct pe care îl ai la îndemână, și în orice cantitate. Ideea e să fierbi fructele cu zahăr până când scad și apoi să le conservezi în borcane.

Într-adevăr, acesta este un mod de a „conserva” fructele pentru a le folosi pe timpul iernii, și de aici vine termenul „a conserva”. Zahărul împiedică alterarea - la fel cum o fac sarea (saramura) sau oțetul (murăturile). Aceste procedee sunt pur și simplu modurile în care strămoșii noștri



se descurcau cu faptul că majoritatea roadelor de la o fermă se coc în același timp - toamna - și trebuie să fie păstrate ca să poată fi consumate pe durata iernii, primăverii și verii.

Multe dintre rețetele clasice de gem folosesc cantități enorme de zahăr pentru a conserva fructele. Acestea mi se par adesea mult prea dulci pentru gustul nostru, așa că eu pur și simplu adaug zahăr și gust amestecul până mi se pare mie suficient de dulce. Dezavantajul în acest caz este că gemul poate să nu reziste la fel de mult în câmară. Dar cu o rețetă ca asta obții efectiv trei sau patru borcane de gem, pe care le vei termina foarte repede!

### Câteva cuvinte despre „așezare”

A fost îngrozitor până am înțeles exact ce înseamnă asta! Cărțile vechi de bucate de la țară pornesc de la ideea că fiecare gospodină știe totul despre tehnologia realizării gemului - iar în cazul meu, nu era adevărat. Dar până la urmă i-am dat de capăt, și iată ce am descoperit: „așezare” este punctul în care gemul este fiert suficient pentru a avea consistența potrivită ca să fie întins pe pâine odată ce s-a răcit.

Iată cum verifici „punctul de așezare”. Pune o farfurioară în congelator și las-o să se răcească. Când crezi că gemul a fiert destul, pune o picătură din el pe farfurioara rece. Apoi întinde-o cu degetul. Dacă lasă o urmă încrețită când faci asta, ai o „așezare”.

### Câteva cuvinte despre borcane

Nu e nevoie să folosești borcane Kilner sofisticate, deși acestea sunt minunate, dacă ți le permiți. Borcanele de gem reciclate sunt în regulă, atâta timp cât au capacele căptușite cu plastic, cu punctul rotund în mijloc care face „poc” când sunt deschise. (Toate capacele de metal vor rugini.)

Pune capacele într-o oală cu apă clocotită timp de cinci minute și spală borcanele cu atenție. Când începi să faci gemul, pune borcanele și capacele cu gura în jos pe o tavă de copt, în cuptorul dat la foc mic - în jur de 75°C (175°F). Până când termini cu prepararea gemului, borcanele și capacele vor fi sterilizate și călduțe. Lucrul acesta e important, pentru că trebuie să pui gemul cald în borcane calde și să le etanșezi. Pe măsură ce borcanele se răcesc, se vor comprima, creând o etanșare care va trage capacul în jos. Când deschizi borcanul, ar trebui să auzi acel păcănit.

### Și o notă finală în legătură cu pectina

Aceasta este o rețetă minunată deoarece conține mere și, după cum am descoperit, merele au pectină - elementul care face gemul să se așeze. Poți să cumperi zahăr pentru conservare, care are pectină adăugată, dar mie mi se pare mai simplu să pun și două sau trei mere în orice gem. Ele nu strică aroma sau textura, însă garantează că gemul va avea o consistență bună - nu va fi prea moale. Deci, aruncă niște mere înăuntru!

Poftă bună! Gemul de casă întins pe pâine de casă este absolut divin - toată lumea se va aduna în jurul mesei din bucătărie.



Întotdeauna urmărim cu atenție gardurile vii în luna august, ca să vedem când s-au copt murele. Tradiția galeză spune că nu ar trebui să culegi niciodată mure după 29 septembrie, pentru că aceea este „Ziua în care scuipă diavolul”, ziua în care se spune că Satan însuși scuipă pe toate murele. Nimeni nu știe sigur de ce – o legendă spune că, atunci când a fost izgonit din Rai, a căzut în niște rugi de mure. Desigur, un alt motiv bun pentru care nu se merge la cules de mure după acea dată este că cele câteva mure lăsate în urmă de păsări și de vecini vor fi aproape sigur mucegăite!

**16 septembrie 2010**

Ieri a fost ziua în care am dus capra noastră de rasă British Toggenburg, botezată Marmite, la o întâlnire cu masculul Toggie<sup>1</sup> local. Caprele intră în călduri o dată la 21 de zile, pentru o perioadă scurtă, toamna. După o sarcină de cinci luni, ele nasc în primăvară, când vremea e mai blândă și iarba crește, gata să fie mâncată de iezi.

Noi nu ținem țapi la ferma noastră, pentru că mirosul lor este îngrozitor și masculii pur și simplu par mari și înfricoșători. Așa că am telefonat în zonă să găsim pe cineva care să crească un domn potrivit, de rasă British Toggenburg, și care să accepte să ni-l împrumute pentru montă, când va veni vremea.

---

<sup>1</sup> Diminutiv pentru Toggenburg (n.tr.)

Am însemnat în calendar prima zi în care Marmite a intrat în călduri, iar apoi am numărat cu grijă încă 21 de zile și am însemnat iar data. Ieri nu era niciun semn că ar fi ceva diferit la ea, dar când am ieșit să o mulg azi-dimineață, behăia și dădea din coadă – fără îndoială e în călduri. Nimic nu-i mai zgomotos decât o capră cu chef de iubire!

Am oftat – speram că va aștepta până se întoarce Rich acasă. L-am sunat la muncă și mi-a spus că aş putea să aştept până se întoarce el, la 14:30, dar mă temeam că va fi prea târziu – uneori caprele sunt în călduri doar pentru câteva ore.

Pe cont propriu, deci. Am atașat noua remorcă – cum-părată special pentru acest scop și destul de mică pentru ca eu să o remorchez legal – cu nervii pulsându-mi și cu stomacul strâns. Am repetat iar și iar în minte ceea ce îmi spusese Rich – apasă ferm pe zăvorul cârligului până intră la locul lui, înfășoară lanțul în jurul bilei rotunde, cuplează farurile, învârte și roata de rezervă, ca să nu-ți stea în cale, și fixează-o. Nu mai remorcasem niciodată ceva de una singură... făcusem doar o repetiție cu Rich lângă mine, pe locul pasagerului.

E un lucru curios, fiindcă am avut tot felul de aventuri pe vremea când lucram la ziar și la radio. Am mers sub acoperire la nunta fondatorului *Playboy*, Hugh Hefner... m-am strecurat timp de un weekend într-o tabără de spălare pe creier organizată de Biserica Unificării... m-am prefăcut timp de o lună că sunt elevă de liceu în ultimul an, pentru a scrie un articol despre sistemul de educație din California.

Am acceptat cu aroganță să preiau emisiunea de radio, fără vreo experiență anterioară, și am mers la cacialma în multe interviuri și spectacole live, în fața unui public de



mii de oameni. Dar nimic din ce am făcut vreodată nu mă reduce la un pachet de nervi, neajutorat și nesigur, așa cum mă simt când mă confrunt cu mașinăriile de la fermă.

Mari, greoaie și colorate strident, par să fie cu adevărat necruțătoare. Par să rânjească la mine amenințător, avertizându-mă că ar putea să-mi smulgă o mână sau un picior sau să rănească pe cineva drag, dacă nu știu ce fac. Și hai să fim sinceri – chiar nu știu.

Înainte, când nu știam ce făceam, reușeam întotdeauna să mă prefac. M-am specializat în a fi un soi de expert în soluții „la minut”. Sari de pe stâncă și dă-ți seama ce faci pe drum în jos, asta era mottoul meu. La oraș, o atitudine încrezătoare și un șir de pălăvrăgeli degajate te duc departe. De multe ori așteptam până în ultima oră dinainte de emisiune ca să mă pregătesc, bazându-mă pe abilitatea mea de a răsfoi rapid materialul și de a face ca totul să funcționeze în timpul emisiunii.

Îmi plăcea provocarea. Dar asta e viața reală, sunt probleme reale. Chiar trebuie să știi ce faci, sau altfel animalele vor muri, tractoarele se vor răsturna, autobasculantele se vor bloca în noroi. Nu poți să te prefaci, iar asta mă sperie îngrozitor.

Am verificat dacă erau destule paie în remorcă pentru a forma un culcuș confortabil și m-am dus să o aduc pe Marmite. Părea bucuroasă să vină și a sărit sprintenă în remorcă. Am încuiat-o și am pornit în călătoria noastră.

Aveam codul poștal al fermei unde se afla țăpul și l-am introdus în sistemul de navigație prin satelit. Am condus timp de vreo 30 de minute. Eram foarte atentă să pornesc și să opresc lin, ca să nu o zdruclin pe Marmite. Mă simțeam destul de mândră de mine însămi.



Apoi navigația prin satelit mi-a spus să întorc la stânga, ceea ce am și făcut, doar că m-am trezit blocată într-o fundătură rezidențială. Evident, nu era ferma spre care mă îndreptam – și nu aveam loc să întorc.

Timp de aproape 10 minute, am încercat zadarnic să dau înapoi. Cu remorca în spatele meu, clătinându-se imediat la dreapta sau la stânga, nu aveam nicio șansă. Am încercat să dau cu spatele spre o alee privată – n-a mers. Deja transpirasem, tremuram și aproape îmi dădeau lacrimile, iar Marmite behăia jalnic în spate.

În cele din urmă, am ieșit din mașină, am desprins remorca, am întors mașina, am târât remorca înapoi la locul ei, am cuplat-o din nou și am plecat.

Pe drum, am trecut pe lângă câteva alei de ferme care se potriveau într-o măsură cu descrierea pe care mi-o dăduse femeia, dar mi-era prea teamă să intru cu remorca pe ele, în caz că greșeam, iar apoi iar n-aș mai fi fost în stare să ies. Am sunat-o pe proprietara țapilor, dar nu a răspuns la telefon. L-am sunat pe Rich, iar el a fost înțelegător, dar nu putea face prea multe. Pur și simplu trebuia să rezolv singură problema.

În cele din urmă, după ce am trecut de o biserică de piatră de cel puțin trei ori, oprind ca să întreb niște bărbați dintr-un sat apropiat, amabili, dar care în fond nu m-au ajutat cu nimic, și lovindu-mă cu fruntea de volan în mod repetat, am reușit să vorbesc cu femeia la telefon și ea m-a îndrumat spre aleea corectă ce ducea la fermă. Ne-am zdruncinat pe un drum îngust de pământ aproape un kilometru și jumătate, înainte ca ea să iasă să ne întâmpine, zâmbind și făcând cu mâna.

Era amabilă, cu părul creț, șaten și sălbatic, nu foarte diferit de al meu – și purta blugi, băgați în cizmele Wellington. Am recunoscut instantaneu că avea un spirit înrudit cu al meu. Oamenii care cresc capre aproape întotdeauna au părul sălbatic. Cred că are legătură cu faptul că stăm mereu în grajd și tot timpul ne cad paie-n cap.

Mi-a arătat cei doi țapi pe care îi creștea – unul argintiu și frumos, cu barbă, iar celălalt mai tânăr și mai mic la trup, de culoare maro-închis. Mirosul țapilor ne-a înconjurat din toate părțile, puternic până la lăcrimare, amintind de mosc și oarecum – dar nu chiar – de rășina de pin. M-a întrebat pe care îl prefer. Vai, o întrebare dificilă, și încă unul din lucrurile pe care le-aș fi lăsat în seama lui Rich, dacă ar fi fost cu mine.

Marmite este o Toggenburg deschisă la culoare, iar ele ar trebui să fie mai închise, ca să câștige premii la competiții. Noi nu ne înscriem caprele în competiții momentan, dar s-ar putea să vrem să o facem anul viitor. Asta ar însemna un vot pentru masculul închis la culoare. Dar masculul deschis la culoare are un pedigree ceva mai bun, fiindcă producția de lapte a mamei lui fusese înregistrată. Aceasta îi oferă un calificativ de „Q\*” lângă numele pedigree-ului – un semn al succesului „țăpesc”.

Era încă o lume cu totul nouă pentru mine. Nu am fost niciodată o crescătoare entuziastă de animale, indiferent de specia lor, iar lumea caprelor are la fel de multe ascunzături complicate, referințe misterioase și jargon incomprehensibil al experților ca orice alt domeniu privat. Acum însă am intrat atât de adânc în această obsesie, încât Rich și cu mine suntem mândrii posesori ai peticelor de pânză cu sigla „Clubul Crescătorilor de Capre din Țara Galilor de



Vest”, gata să fie cusute pe jachetele noastre. Într-adevăr, e trist.

Lumea caprelor pare, de asemenea, să aibă o cantitate incredibilă de hârțoage complicate, ce implică înregistrarea și transferul animalelor între proprietari. De fiecare dată când se nasc, mor, sunt vândute sau mutate dintr-un loc în altul, formulare albastre, verzi și roz trebuie să fie completate, decupate, trimise prin poștă sau îndosariate. Mă lupt cu aceste acte și cu codurile misterioase de lângă numele unor animale „bune”, care indică monta sau producția de lapte sau așa ceva. Totul este foarte derutant.

În cele din urmă, am votat pentru masculul deschis la culoare, doar fiindcă îmi plăcea felul în care arăta. Era mândru și frumos, cu ochi inteligenți și o barbă argintie – îmi amintea puțin de Rich, ca să fiu sinceră.

M-am gândit să mă retrag delicat și să îi ofer lui Marmite puțină intimitate cu iubițelul ei – nu prea știam care e procedura. N-am avut norocul ăsta. Am fost instruită să o țin pe Marmite în timp ce masculul a ieșit din șopron, a sărit pe ea și s-a agitat pentru câteva secunde. Și apoi, se pare, totul s-a terminat. Marmite părea la fel de uimită cum mă simțeam și eu.

Am legat-o, departe de țap, și am intrat într-o ruloță mică parcată lângă grajd, ca să facem actele. Am completat un cec, iar doamna mi-a înmânat pedigree-ul, listat cu grijă, al masculului pe care îl alesesem pentru montă. Apoi am ieșit iarăși, repetând întregul proces – eu ținând-o pe loc pe Marmite, în timp ce masculul se urca pe ea a două oară – ca să fie treaba sigură, și apoi am terminat.

Am încărcat-o pe Marmite înapoi în remorcă și am condus spre casă, învăluite-n glorie și duhoare de țap. Iar